

Vers un
accès pour tous à
UNE ALIMENTATION
de qualité

CARNET DE BORD DU DIAGNOSTIC

Une publication du partenariat Solenprim

Edito

Bien se nourrir, qu'est-ce que c'est pour nous? S'agit-il simplement de couper la faim? De l'envie de cuisiner pour soi, pour les autres? Peut-on manger sainement avec un petit budget? Sommes-nous ce que nous mangeons? Faut-il manger local?

A priori, se nourrir semble être une question simple et banale et pourtant, il suffit de creuser un peu le sujet pour réaliser combien cet acte comporte une pluralité d'enjeux : de santé, sociaux, philosophiques, politiques et culturels. Se nourrir est un besoin indispensable qui s'exprime de manière différente selon les individus, les capacités de chacun et les priorités qui s'imposent à nos vies.

"Solenprim", pour "Solidarité en primeur(s)", est un projet qui vise à rassembler des personnes venant de tous horizons, de toutes classes sociales, et des acteurs de terrain, pour faire émerger ensemble des dispositifs innovants qui permettent un accès durable à une alimentation diversifiée et de qualité.

Le journal-traces que vous tenez entre les mains est le fruit d'échanges d'idées, d'envies, et même de rêves que nous avons partagés au fil des rencontres avec l'objectif que chacun puisse bien se nourrir. Les idées des uns ont fait écho à l'expérience d'autres, les mots partagés résonnaient du quotidien ; c'est en nous inspirant tous mutuellement que nous sommes parvenus à ce résultat.

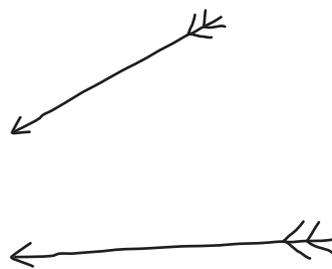
Nous vous invitons à découvrir les petits et grands projets que nous avons imaginés ensemble et à venir apporter votre brique à l'édifice actuellement en construction.

Bien se nourrir... Vous avez des idées... et si nous cherchions à les découvrir tous ensemble?

Pour le partenariat Solenprim,
Pierre-Michel Rousseau et Jonathan Poncelet

30 jan 2016

SOLENPRIM



↳ C'EST QUOI ?

- Abréviation de Solidarité en primeur(s)
- 1 projet de recherche-action
- Mené en co-création = pas de hiérarchie + chacun est expert (usagers et travailleurs du secteur de l'aide alimentaire, chercheur(e)s, chargé(e)s de projet ...)



↳ QUESTION DE RECHERCHE DE SOLENPRIM

En quoi et comment des dispositifs innovants, associant le secteur de l'aide alimentaire à la transition vers un système alimentaire durable, sont-ils susceptibles d'accroître durablement la liberté de choix et le champ des usages alimentaires des publics défavorisés ?



Objectif : accès durable pour tous à une alimentation diversifiée et de qualité.

↳ 3 ÉTAPES :

- 1 Racines des difficultés : phase de diagnostic.**
L'objectif ? Identifier les contraintes/freins qui empêchent les personnes qui recourent à l'aide alimentaire ET les organisations d'aide alimentaire d'accéder à des aliments diversifiés et de qualité.
- 2 Des branches aux solutions : phase créative.**
En s'appuyant sur le diagnostic : inventer ensemble les futurs projets concrets qui permettront de lever les freins et répondre aux attentes.
- 3 La récolte : phase de développement et d'évaluation.** Les scénarios sont mis en œuvre + des projets sont développés localement et sont évalués.

AGENDA

24 oct 2016:
diagnostic croisé

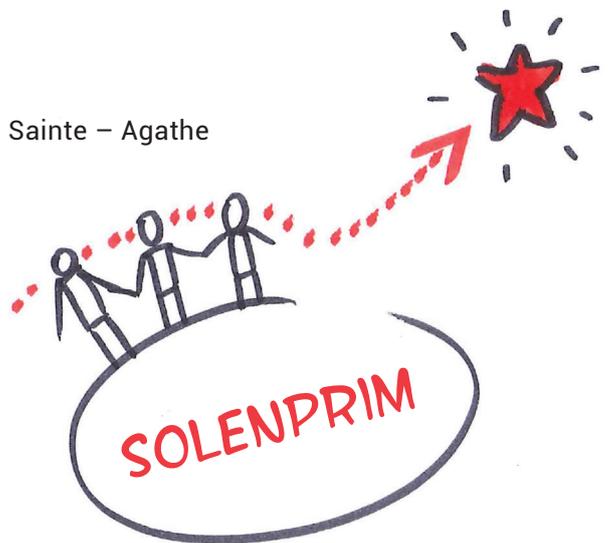
Journée d'échanges et travail collectif pour clôturer la phase 1 et démarrer la phase 2.
passer des freins aux solutions.
Pour garder une trace de notre rencontre et mettre en valeur le travail, on va construire/écrire ensemble un carnet de bord.

- occasion de rappeler le travail qu'on aura fait avant cette date ?
Oui, validé.

- le dessinateur Yakana sera là. On pourra utiliser ses dessins pour illustrer le cahier !

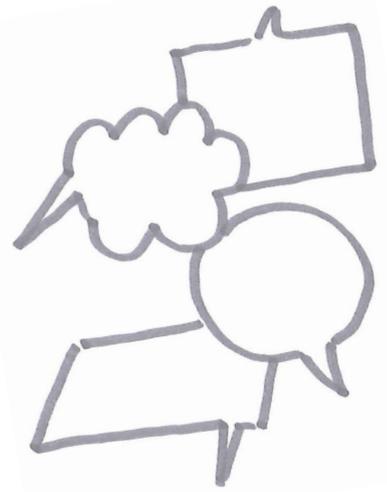
↳ QUI PARTICIPE À SOLENPRIM ?

- 4 organisations offrant des services d'aide alimentaire :
 - Le Centre social protestant
 - La Porte Verte / Snijboontje
 - Le CPAS d'Ixelles
 - L'épicerie sociale du CPAS de Berchem Sainte – Agathe
- La Fédération des Services Sociaux :
 - La Cellule Recherch'Action
 - La Concertation Aide alimentaire
- La Plateforme Soli-Food



26 sept 2016

On construit ensemble un « diagnostic »!



1^{ER} TEMPS - LOCAL :

Dans chacune des 4 organisations partenaires, deux diagnostics « locaux », c'est-à-dire dans l'organisation elle-même, ont été réalisés : l'un avec un groupe de bénéficiaires, l'autre avec un groupe d'intervenants (professionnels ou volontaires).

Rappel : pendant la 1^{ère} phase de SOLENPRIM, nous avons pour objectif d'identifier les freins qui réduisent l'accès des publics précarisés et des organismes d'aide alimentaire à des aliments variés et de qualité.

↪ nous construisons ensemble un diagnostic, en trois temps.

2^{ÈME} TEMPS - TRANSVERSAL :

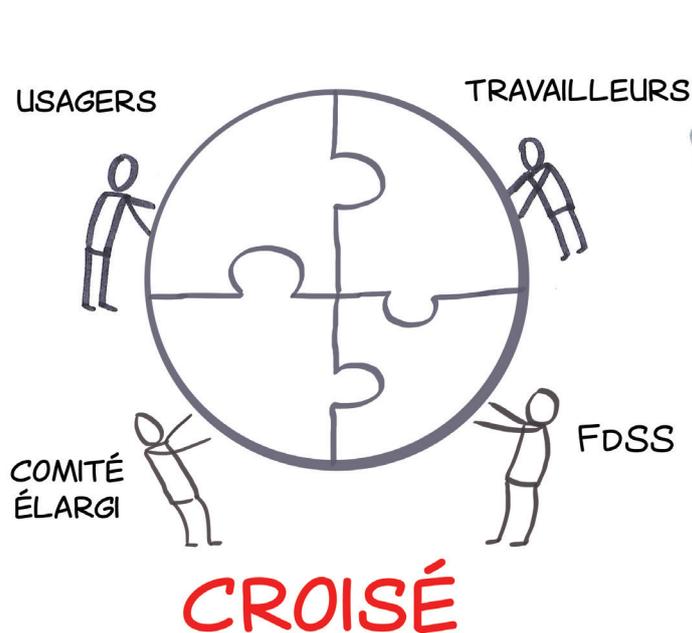
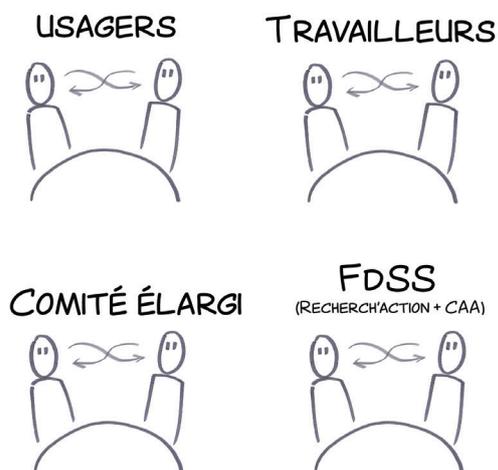
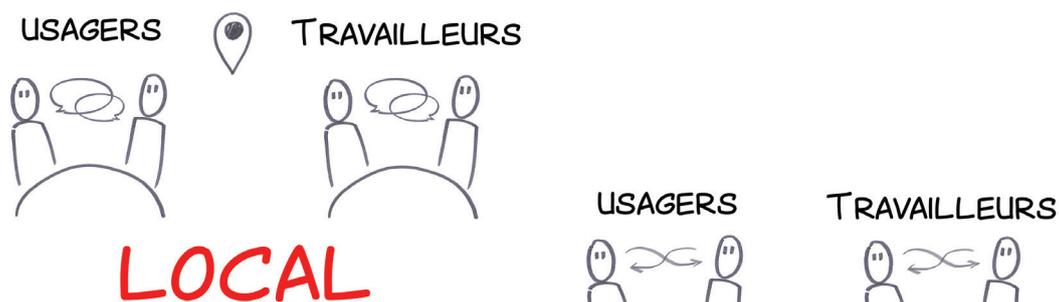
Les bénéficiaires ayant participé à l'étape locale précédente se sont rassemblés afin de partager leurs analyses. Les intervenants ont fait de même. Deux autres séances de diagnostic transversal ont été organisées : une avec l'équipe de la FdSS (Cellule Recherch'Action et Concertation Aide Alimentaire) et une autre avec les membres du comité élargi. Le comité élargi rassemble des acteurs périphériques au projet, intéressés et concernés de près ou de loin par les questions soulevées par Solenprim (RABAD, Banque alimentaire, service social généraliste, ...).

3^{ÈME} TEMPS - CROISÉ :

Le 24 octobre 2016, ce sera la journée du « diagnostic croisé » ! Les différents acteurs ayant participé aux phases précédentes (bénéficiaires, intervenants, FdSS, comité élargi) seront invités à partager leurs réflexions et à poursuivre l'écriture de ce carnet de bord, pour illustrer le travail mené tout au long de cette phase « diagnostic ». Les discussions seront structurées autour de 4 axes :

- Les représentations qu'ont les uns et les autres de l'aide alimentaire ;
- Les dimensions du bien se nourrir ;
- Les freins qui réduisent l'accès à une alimentation de qualité ;
- Les rêves et projets de systèmes alimentaires plus justes et durables.

LES TROIS TEMPS DU DIAGNOSTIC :



Pour toutes les séances de diagnostic, nous avons utilisé des méthodes d'animation en intelligence collective qui ont facilité l'émergence des idées de chacun, en accord avec notre démarche de co-création.

Participation :

Séances	Nombre de participants
Diagnostiques locaux	60
Diagnostiques transversaux	31
Diagnostic croisé	34



Ça y est, c'est la journée d'échanges!



Pour nous, l'aide alimentaire c'est ...

Le secteur de l'aide alimentaire est complexe et souvent méconnu. Pour pouvoir travailler ensemble sur le projet Solenprim, nous avons donc dû prendre du temps pour bien définir les contours de ce secteur. Lors d'une animation des séances de diagnostic, nous avons été amenés à nous poser la question : « Pour moi, l'aide alimentaire, qu'est-ce que c'est ? ».

Nous nous sommes rendu compte que les réponses étaient diverses et variées. Et leur comparaison est riche d'enseignements ! Être inscrit à l'intérieur ou à l'extérieur du secteur, le coordonner, l'observer ou le vivre au quotidien, distribuer l'aide ou la recevoir... sont autant de positions qui influencent la manière dont nous percevons et décrivons l'aide alimentaire.

Aujourd'hui, nous découvrons les représentations des un(e)s et des autres ! Elles sont affichées au mur, sous la forme d'un immense damier. Tout au long de la journée, nous pouvons marquer notre accord ou notre désaccord et commenter ces représentations.



Lors du diagnostic croisé, on pouvait mettre des gommettes pour dire...

Les représentations sont affichées au mur, sous la forme d'un immense damier.

Pas d'accord



D'accord



... et ajouter des



Pour nous, l'aide alimentaire c'est ...

Le groupement d'achats collectifs c'est manger mieux et moins cher. ●●

La possibilité d'avoir une réponse à un besoin élémentaire ●●

J'ai déjà vu des personnes qui pleurent en bas, c'est pas facile

La solitude quand on mange et prépare la nourriture des colis ●

Accès à l'alimentation pour tous

Difficile à demander

« Donner sans retour », sans contrepartie

Il devrait y avoir plus de choix et de diversité ●

Un cauchemar pour ceux qui en ont besoin ●●●●

« C'est aussi un dispositif qui maintient des personnes dans un système inégalitaire, un dispositif duquel on s'extrait difficilement »

L'aide alimentaire, ce sont des relations amicales ●

Aider les gens dans la précarité à avoir une alimentation saine

*Commentaire :
A condition de remettre en question les pratiques traditionnelles de l'aide alimentaire.
EX. Utiliser des produits sains.*

« Faciliter un lien avec ceux qui produisent » ●

Secteur méconnu dont l'aspect organisationnel est parfois discutable.

Commentaire : Normes d'hygiène - solidarité - petits magasins → revenu minimal, salaire à vie, revenu maximal (taxe sur le capital), valorisation du travail des associations

Le groupement d'achats collectifs : une organisation pour s'approvisionner, et des prix intéressants ●●●

Une pression qui s'exerce sur les travailleurs sociaux et sur les bénéficiaires

La date de péremption : les produits alimentaires (non ouverts) se consomment jusqu'à deux mois après la date affichée ●●

Et ces critères comment les définir ?

Honteux mais essentiel : un système honteux qui plonge les personnes toujours plus dans la précarité.

Aider les gens qui en ont besoin



Mal organisé, mal pensé. Avec les colis, on ne peut pas se faire un repas.

Commentaire : Continuer à améliorer le colis et encadrer les bénéficiaires (échanges, rencontres, ateliers, ...)

Le groupement d'achats collectifs permet de mettre du beurre dans les épinards. C'est un plus.



Un point d'ancrage : cela peut aider à mettre en lien avec l'AS qui réfléchit aux solutions globales à mettre en place. L'AA, ce n'est pas une solution. Les colis alimentaires sont utiles sur le court terme, pas sur le long terme.

Au plan social, il n'y a pas mieux que Molenbeek pour avoir de l'aide. C'est différent dans d'autres communes comme Uccle.



J'aimerais que les pâtes soient complètes au lieu d'être blanches, que les frites soient moins grasses, avoir parfois un plat végétarien : l'aide alimentaire devrait être améliorée (ex. les frites)



Nécessite davantage de synergies

Epuisant car l'offre ne rencontre pas la demande. L'insatisfaction est présente tant du côté des bénéficiaires de l'aide alimentaire, que de ceux dont la demande est refusée. On peut parler d'un travail énergivore.

Accessible à tous

Commentaire : Les conditions pour bénéficier de l'AA sont restrictives et limitées dans le temps



Un droit fondamental à insérer dans un suivi social. Sur quelle base pourrais-je refuser l'aide alimentaire à quelqu'un qui vient me consulter ?

Le groupement d'achats collectifs : un accès pour tous, à du bon, du frais, et sans intermédiaire. C'est plus écologique, et on participe pour l'environnement.



Le manque de certains produits

Un pansement

Commentaire : Un pansement... qui se trouve sur tout un système malade !!! Quand on tire une ficelle, toutes les autres apparaissent. → GLOBALITE

Mettre en commun des offres alimentaires : plus que la seule nourriture création de liens

C'est incroyable que ça existe alors qu'on surproduit et qu'il y a du gaspillage alimentaire. C'est illogique que des personnes aient faim.

L'aide alimentaire devrait toucher un maximum de personnes qui sont dans les difficultés



L'accès à l'aide alimentaire est possible selon les revenus



Une demande en croissance



10:15

Pour nous, bien se nourrir c'est...

Manger équilibré

Agréable

Manger local

UNE PHILOSOPHIE DE VIE

AVOIR EN QUANTITÉ

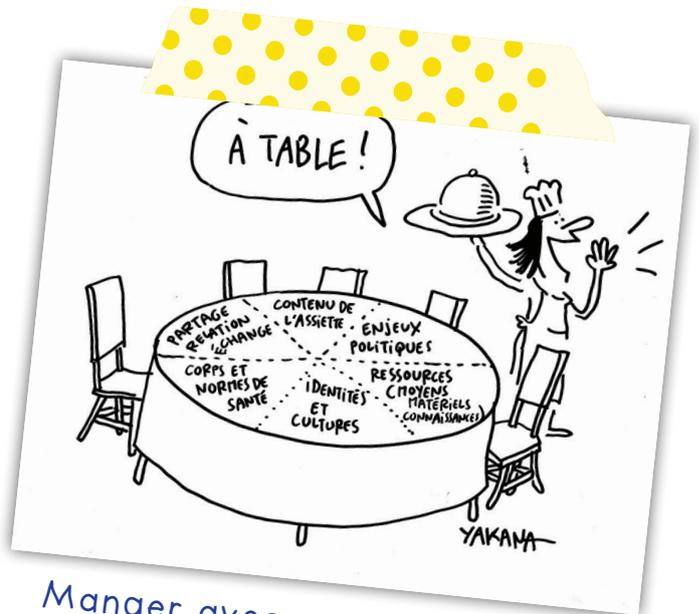
Luxeux

Avoir accès à l'alimentation

Manger dans le calme

NE PAS GASPILLER

Diversifier les aliments



Manger avec mes enfants

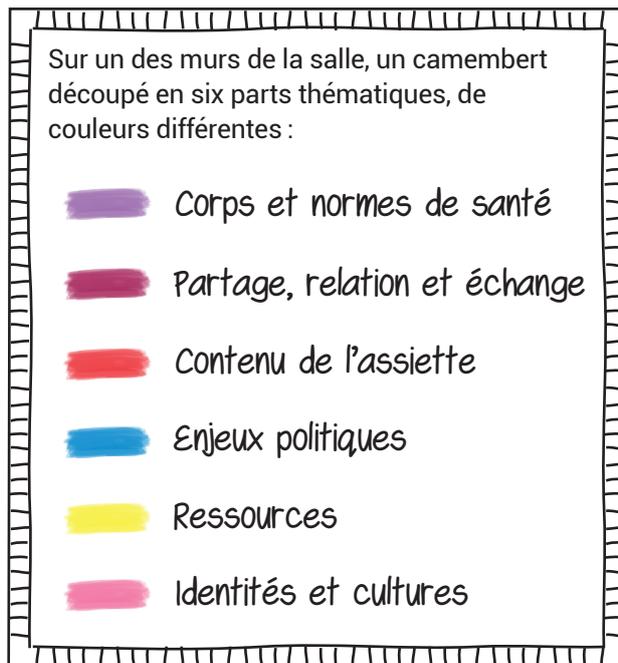
La liste est longue.

En tout, durant les séances de diagnostics locaux, 330 idées ont été associées à l'énoncé « Pour moi, bien se nourrir c'est... ». Certaines d'entre elles étaient partagées par les sept groupes (« Manger cinq fruits et légumes par jour », « Manger équilibré » ou encore, « Cuisiner soi-même ») ; d'autres, en revanche, n'ont été citées qu'une fois (« Manger aux heures où on a faim », « Manger un peu », « Ennuyeux »,...).

Aujourd'hui, au détour d'une animation visant à nous rencontrer, nous sommes revenus sur nos visions respectives du « bien se nourrir », de manière à définir collectivement les indicateurs de ce qu'est, pour nous, une bonne alimentation.

Plus de 140 cartons dispersés sur une grande table. 140 cartons reprenant les idées récoltées au cours des sept diagnostics locaux.





Chacun d'entre nous a choisi trois cartons significatifs de ce qu'il entend par « bien se nourrir », avant de s'installer pour en discuter en sous-groupe de six à sept participants.

Nous nous sommes présentés les uns aux autres (« Je m'appelle Untel et j'ai pris connaissance du projet Solenprim dans le cadre de... ») avant de proposer notre vision du « bien se nourrir », au départ des trois cartons choisis.

Au cours des échanges, on a pu entendre ici et là :

« Pour moi, c'est une histoire de respect... de soi-même, de l'aliment, de la personne qui l'a produit. »

« Avant tout, c'est ne plus avoir faim. »

« J'ai choisi « Je suis ce que je mange » et « Éviter les sucreries » car c'est exactement l'inverse que je pense... Je crois que ce n'est pas vrai que « Je suis ce que je mange ». Je suis sensible à l'équilibre alimentaire mais je trouve que parfois les injonctions de la société, très fort portées par les médias, vont un peu loin... Au point où on finit par croire qu'on est ce que l'on mange. »

Une fois le tour de table terminé, les cinq sous-groupes avaient pour tâche de catégoriser leurs différentes visions, en collant chacun des cartons choisis dans la part du camembert jugée la plus pertinente.

Le travail mené dans les sept groupes de diagnostic nous avait permis d'identifier six grandes dimensions du « bien se nourrir » (représentées par les six parts du camembert) ; aujourd'hui, le croisement de nos regards a donné lieu à une définition collective des ingrédients qui les composent.



LE « BIEN SE NOURRIR » : UN ENJEU MULTI-FACETTES

Le contenu de l'assiette représente, pour la majorité d'entre nous, un indicateur important du « bien se nourrir » mais il est loin d'être le seul.

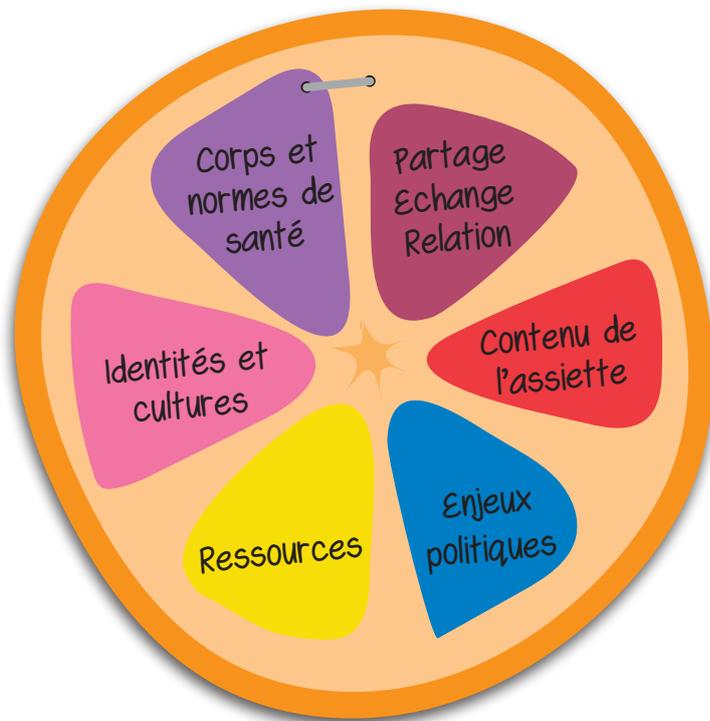
Le regard porté sur les pratiques alimentaires et les modes de consommation dépend de nombreux facteurs que nous avons pu mettre en évidence. Ainsi, il intègre un positionnement politique souvent associé au respect de l'environnement ou à la promotion de modes de production et de consommation plus éthiques (« Poser un acte politique pour soutenir les producteurs », « Arrêter de manger des produits de l'agro-industrie »,...). Il est également déterminé par les ressources dont on dispose (« Avoir de l'argent », « Avoir du temps », « Avoir les outils pour faire des choix éclairés »,...) et qui impactent nos possibilités de choisir notre alimentation. Il est guidé par des normes et des valeurs liées à la santé et au soin du corps (« Ne pas abuser de l'alcool », « Manger sainement », « Ecouter son corps »,...), liées à notre culture et à notre éducation. Mais, tout autant qu'une manière de consommer, le « Bien se nourrir » renvoie aussi à des notions telles que le plaisir, la découverte, la convivialité et le partage.

« Bien se nourrir » ne se résume pas au contenu de nos assiettes et comporte des dimensions politiques, relationnelles, identitaires, de santé,... Autant d'axes de travail à investir lorsque sera venu le temps de penser et de co-créer les projets pilotes.

IDENTITÉS ET CULTURES

(Pratiques culturelles, éducation,...)

- Désstresser/Ne pas être stressé
- « Je (ne) suis (pas) ce que je mange ! »
- (Ne pas trop) éviter les sucreries
- Manger épicé
- Des légumes à chaque repas
- Manger chic et pas cher
- Avoir le choix/être libre de choisir/Produits choisis
- Jolies tables/Dans un beau plateau/Jolie nappe, beau décor
- Philosophie de vie



ENJEUX POLITIQUES

(Sociaux, environnementaux,...)

- Arriver à une certaine dignité/ retrouver sa dignité
- Avoir accès à l'alimentation
- La vie
- Satiété/Ne plus avoir faim/A sa faim/Avoir son ventre bien calé
- Ne pas gaspiller
- Avoir le moral
- Tout en respectant les producteurs et l'environnement
- Un droit/nourriture pour tous
- Fuir les supermarchés/Remettre de l'humain dans l'acquisition, à l'inverse de ce qui se passe dans les supermarchés. Remettre du vivant.
- Poser un acte politique pour soutenir les producteurs
- En accord avec l'environnement/ Respecter l'environnement
- Arrêter de manger des produits de l'agro-industrie

RESSOURCES

(Moyens matériels, connaissances,...)

- Pas compliqué/Simplicité/Manger des choses simples.
- Avoir de l'argent
- Cuisiner/Cuisiner soi-même/Préparer les aliments (« aller plus loin que cuire ou disposer dans l'assiette »)
- Local (manger des produits locaux)/Liens avec l'agriculteur/Produits belges
- Avoir beaucoup d'info, s'informer, pouvoir comprendre les emballages/Avoir les outils pour faire des choix éclairés
- Cher/luxueux/ « Le bien se nourrir est luxueux. On est déjà à un stade supérieur, après la question de se nourrir tout court »
- Difficile
- Avoir du temps/Prendre son temps
- Pas toujours évident

CONTENU DE L'ASSIETTE

(Goût, qualité, quantité)

- Pouvoir manger
- Pas possible pour tout le monde
- Lait/Yaourt/Fromage/Produits laitiers
- Herbes fraîches
- Bio/Nature/ « agriculture éthique et raisonnée »
- Vitamines
- Un peu de tout
- Eviter les plats préparés
- Un plaisir/ Se faire plaisir
- Bon
- Dessert/Pâtisserie
- Mangue/Tomates/Salade
- Ne pas avoir faim/Satiété
- Agréable/ « joindre l'utile à l'agréable »
- Qualité/ « Mieux que plus »
- Eau

CORPS ET NORMES DE SANTÉ

- Ne pas abuser de l'alcool
- Hygiène de vie
- Manger dans le calme/Être tranquille
- La clé de la santé/Se maintenir en bonne santé/Vivre longtemps/S'immuniser
- Produits de saison/Produits frais, de saison, sans pesticides/Des légumes variés et de saison
- Des produits non transformés/non chipotés
- S'écouter/Ecouter son corps/Bien se connaître
- Sain/Manger sainement
- Bien manger
- « C'est répondre aux besoins de son organisme »/ « Selon ses besoins physiologiques »/ « Satisfaire nos besoins nutritionnels »
- Varié
- « Cinq fruits et légumes par jour mais c'est cher »/Fruits/Légumes

PARTAGE, ECHANGE, RELATION

- Collectivité/Rassemblement, groupe
- « Les deux pieds sous la table »
- Du plaisir
- S'amuser, se découvrir
- A la maison
- Manger ce que je veux
- Partager des idées et des connaissances
- Bonne ambiance
- « Cuisiner et manger avec des proches »/« Manger ensemble avec la famille »/« Manger avec mes enfants »/« Manger avec quelqu'un qu'on aime »/« C'est plus important pour moi de manger en compagnie. » / « Comme au restaurant social on rencontre plein de personnes, plus jeunes ou plus âgées. »/« En bonne compagnie/En famille/Accompagné (pas manger seul)/« Entre amis »
- Arrêter de manger des produits de l'agro-industrie



11:00

Partir des difficultés pour trouver des solutions

L'animatrice nous annonce que dans la suite de la journée, nous allons nous projeter dans le futur pour imaginer des solutions innovantes dans le secteur de l'aide alimentaire. Mais pour que nos propositions répondent à des attentes réelles, nous devons nous replonger dans le travail d'identification des freins qui réduisent l'accès à une alimentation variée et de qualité, tant pour les usagers des services d'aide alimentaire que pour les organisations qui développent ces services. Nous les avons identifiés lors des étapes précédentes du diagnostic.

Il y a quelques mois, les séances locales ont permis de répertorier une série de freins, et d'approfondir ceux que nous considérons comme les plus importants à traiter. Nous nous sommes demandé : « Est-ce un frein pour tout le monde ? D'où vient-il ? Qui/ quelle en est la cause ? Comment ce frein se traduit-il au quotidien ? Qu'est-ce que ce frein produit ? Quelles seraient des pistes de solution par rapport à ce frein ? »

Aujourd'hui pour nourrir notre réflexion, nous pouvons relire les « fiches techniques » que nous avons rédigées lors des séances transversales. Nous y avons approfondi certains freins (les plus contraignants et ceux sur lesquels Solenprim pourrait nous permettre d'agir).

Il y a aussi le dessin d'un grand arbre collé au mur du local. Les difficultés que nous avons identifiées sont collées sur les racines et cet après-midi, nous poserons les projets innovants sur les branches !



FREINS RENCONTRÉS PAR LES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ

Près de 140 freins pesant sur les personnes précarisées ont été relevés, agissant les uns et les autres dans une dynamique complexe. **Ainsi, les ressources financières et matérielles, le niveau de connaissance ou d'éducation, la culture, la santé physique, le lieu de résidence et, à un niveau plus large, les politiques génératrices d'inégalités, les prescriptions sociales sur l'alimentation ou encore, l'offre pléthorique de produits** issus de la grande distribution représentent autant de facteurs augmentant ou réduisant les possibilités d'accès des personnes précarisées à une alimentation qualitative et diversifiée.

FREINS RENCONTRÉS PAR LES ORGANISMES D'AIDE ALIMENTAIRE

Le diagnostic fait aussi émerger un ensemble de freins empêchant les organismes d'aide alimentaire de garantir une alimentation qualitative et suffisante aux personnes fréquentant leurs services.

Ceux-ci portent essentiellement sur les marges de liberté particulièrement réduites dont dispose le secteur de l'aide alimentaire pour mettre en œuvre et orienter les services qu'il propose. Le peu de ressources dont bénéficient les organisations pour mener leurs activités génère de nombreuses contraintes financières, administratives, organisationnelles ou encore d'ordre éthique lorsqu'il s'agit de limiter l'accès à l'aide et de définir des critères de sélection des bénéficiaires. Ces nombreux obstacles impactent la capacité des organisations à fournir un service adéquat (en matière de qualité d'accueil, d'offre d'un accompagnement social ou de composition des colis) ainsi que la possibilité pour les intervenants de dégager du temps et de trouver le soutien pédagogique et méthodologique nécessaire pour évaluer leurs actions, s'informer, se former.

Les racines
de l'arbre =
les difficultés
identifiées



Les feuilles de l'arbre =
les solutions imaginées

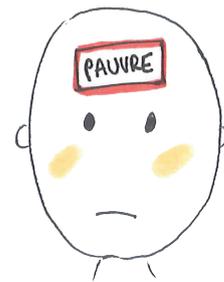
GRANDES CATÉGORIES DE FREINS

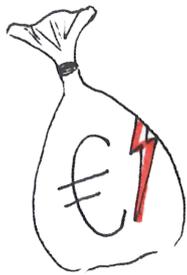


- Moyens financiers
- Manque d'information sur l'alimentation saine
- Accès à l'emploi
- Surproduction, suroffre et surconsommation
- Coût des produits de qualité
- Trop de tentations
- Pas la priorité
- Publicité, marketing
- Solitude
- Régimes alimentaires spécifiques
- Vivre seul
- Mauvaise qualité des produits facilement accessibles
- Manque de temps
- Envie, motivation individuelle à cuisiner
- Manque de moyens matériels
- Manque de connaissances en cuisine
- Logement, lieu de vie inadapté
- Regard sur les bénéficiaires
- Santé, maladies (et conséquences)
- Inégalités sociales / accès aux produits de qualité
- Mauvaises habitudes alimentaires
- Produits disponibles + organisation dans l'aide alimentaire
- Habitudes culturelles
- Goûts personnels
- Honte ressentie dans la demande d'aide
- Politiques sociales insatisfaisantes / injustes
- Peur ressentie dans la demande d'aide
- Mauvaise connaissance des institutions, des services, non recours, etc.
- Mobilité, transports, distance
- Education (/bien se nourrir) dans la famille
- Connaissance, information et accès aux services d'aide alimentaire
- Education (/bien se nourrir) à l'école
- Manque d'information sur les produits distribués
- Manque de connaissances, de sensibilisation sur l'alimentation saine dans la société

USAGERS

- Contexte de crise économique
 - Modes de production et de consommation dominants
 - Offre alimentaire
- Moyens financiers et matériels
 - Santé
- Modes et rythmes de vie
- Niveaux de connaissance et d'éducation

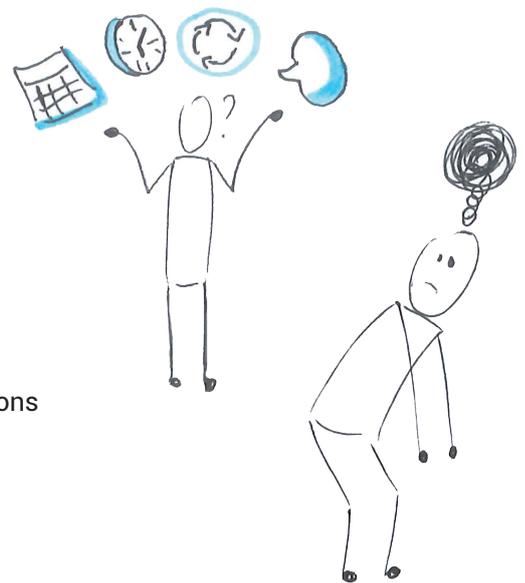




ORGANISMES D'AIDE ALIMENTAIRE

- Conditions d'accès à l'aide
- Communication avec les bénéficiaires
- Fracture numérique (accès, visibilité)
- Bénévolat : non désir de changement
- Quantité de colis distribués limitée
- Lassitude, découragement des équipes
- Manque de reconnaissance et de financement de la part des pouvoirs publics
- Locaux inadaptés pour la distribution
- Aide alimentaire non reconnue comme droit fondamental
- Accueil
- Nombre croissant des demandes d'aide
- Difficultés d'organisation interne (accès, horaires)
- Dans l'aide alimentaire: « vision politique absente »
- Dépendant des dons
- Politiques sociales injustes
- Logistique
- Disponibilité des denrées
- Mobilité et transport
- Coût des denrées de qualité
- Stockage des denrées
- Manque de moyens financiers
- Critères AFSCA
- Démarches administratives complexes au sein des institutions
- Manque de moyens matériels
- Crainte de l'abus
- Manque de coordination du secteur
- Manque de professionnalisme des organismes
- Manque de partenariats entre aide alimentaire et alimentation durable
- Manque de moyens humains (manque de temps, charge de travail...)
- Manque de visibilité des organismes
- Manque de formation / connaissances sur le secteur de l'aide alimentaire
- Philosophie caritative du secteur
- Manque de formation / connaissances sur l'alimentation
- Vision des acteurs de l'aide alimentaire sur leur secteur
- Représentations, regards portés sur les bénéficiaires
- Contexte de malbouffe facile, suroffre industrielle

- Contexte sociétal
- Sources d'approvisionnement
- Moyens disponibles
- Accès à l'aide
- Organisation du secteur de l'aide alimentaire
- Cadre institutionnel
- Regards sur les bénéficiaires



« Au départ de tout projet,
il y a un rêve, une vision vers
laquelle on souhaite tendre. »



Premiers pas vers un futur désirable

Ca y est, cette journée de « diagnostic croisé » nous permet de poser un premier pas vers la phase suivante, en rêvant les scénarios idéaux vers lesquels le projet Solenprim pourrait tendre.

SE PROJETER EN 2025

« NOUS SOMMES EN 2025, LE PROJET SOLENPRIIM CONNAIT UN FRANC SUCCÈS. IL A PERMIS D'OBTENIR DES PROGRÈS IMPORTANTS... ».

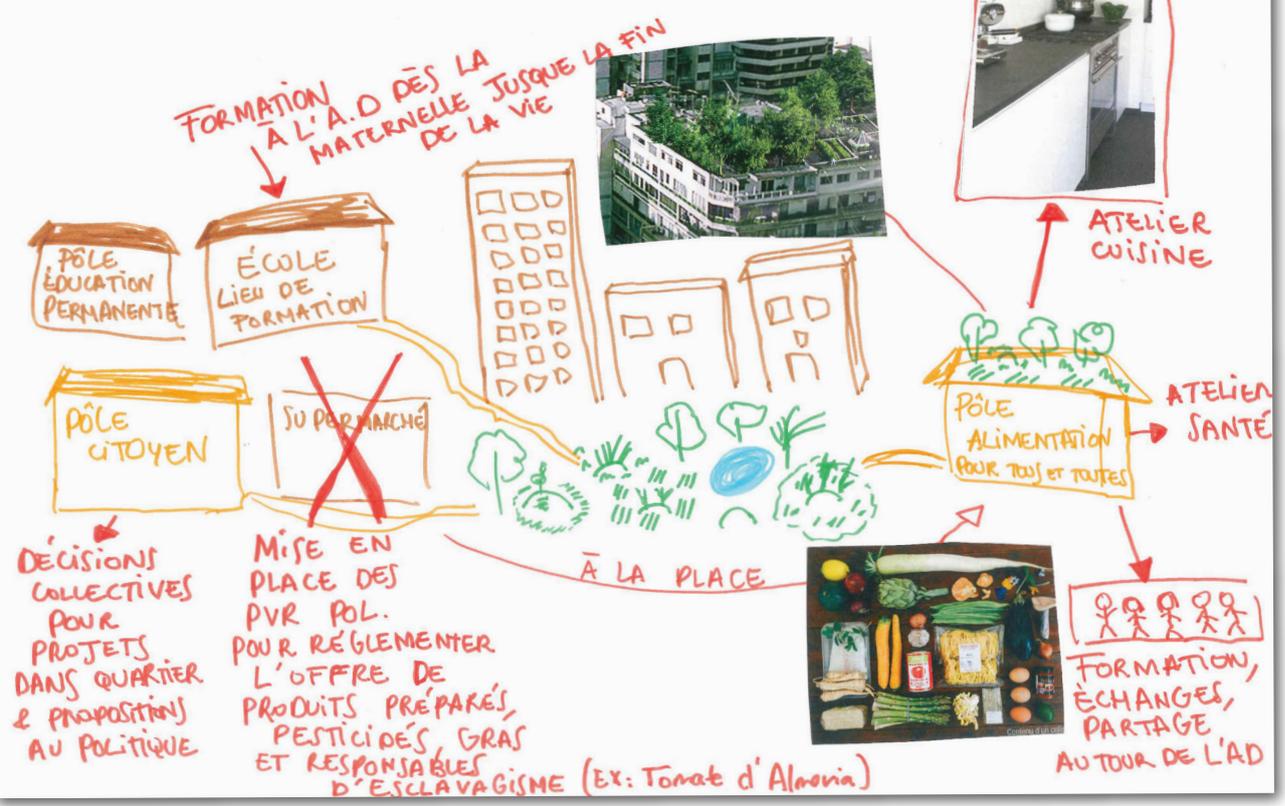


Répartis en binômes, puis en petits groupes de 4 personnes, nous avons reçu pour consigne de visualiser cette projection et de traduire notre vision sur un support, à l'aide d'images découpées dans des revues, de mots-clés ou de petits textes. Cet exercice a conduit à la réalisation de dix affiches qui reprennent plusieurs thématiques transversales :

- l'accès pour tous à une alimentation de qualité, notamment grâce à la gratuité des produits ;
- la promotion de nouveaux modes de consommation et de production décentralisés, coopératifs et solidaires ;
- la collectivisation de ressources, privées ou publiques ;
- la promotion d'une allocation universelle et la réduction du temps de travail ;
- la réduction du prix des loyers et l'accès au logement pour tous ;
- l'accès pour tous aux savoirs et savoir-faire culinaires, aux informations sur les modes de consommation alternatifs, à la formation à l'autoproduction ;
- la conscientisation des pouvoirs publics et des citoyens ;
- la mise en place de politiques plus sévères en matière de gaspillage alimentaire et l'adoption d'une réglementation stricte de « l'offre de produits préparés, gras ou remplis de pesticides » ;
- et enfin, le développement de projets en faveur de la protection de l'environnement.



NOTRE RÊVE, 2025...



EN 2025

DES PANIERS BIO LIVRÉS
CHAQUE SEMAINE GRATUITEMENT
À TOUS !

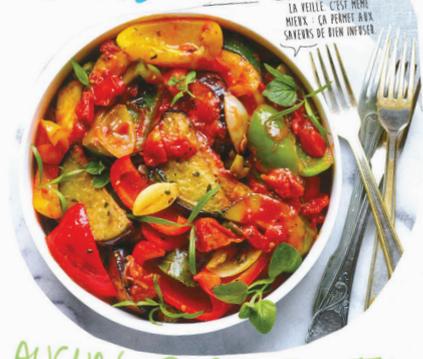


ET DES CUISINES
COLLECTIVES
ACCESSIBLES A
TOUS POUR PREPA
RER ET PARTAGER
LES REPAS



ET POUR CEUX QUI NE
CUISENT PAS...

DES PETITS PLATS SURGELÉS
SAINS, SANS CONSERVATEURS,
FAITS AVEC DES PRODUITS LOCAUX,
PEU CHERS



PLUS AUCUN PLAT DE TRAVAILLE
QUALITÉ DANS LES MAGASINS!

et

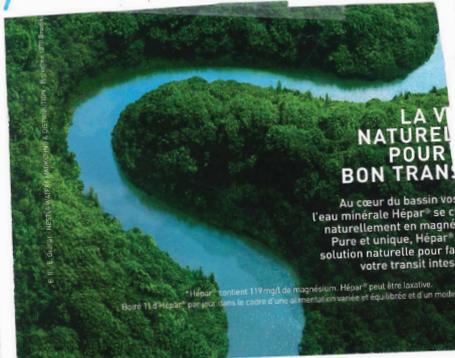
si

on

rêvait

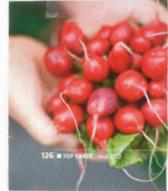


2027.
 que l'état fournisse à chaque citoyen
 une parcelle de terrain pour que
 chaque famille puisse avoir son propre
 potager, sa propre petite ferme avec :
 des poules, une vache, le pin etc...
 du lait et du fromage aussi.



LA VIE
 NATURELLE
 POUR
 UN
 BON TRANSIT

Au cœur du bassin versant
 l'eau minérale Hépar® se cite
 naturellement en magnésium.
 Pure et unique, Hépar® est la
 solution naturelle pour faciliter
 votre transit intestinal.



LE MAI, UN MOISSONNIER ET MARCAL
 AU GOUT SÉRIÉ.

JE MANÈGE COMME JE VEUX... 100
 Spécial camping 3 étoiles.



LA



Allocation universelle



PARTAGE



CADEAU :

Rêve d'oxygène

L'APPRENTISSAGE

J'AI ENVIE...
 d'être plus optimiste



ré
 mont
 que
 faire
 les Air

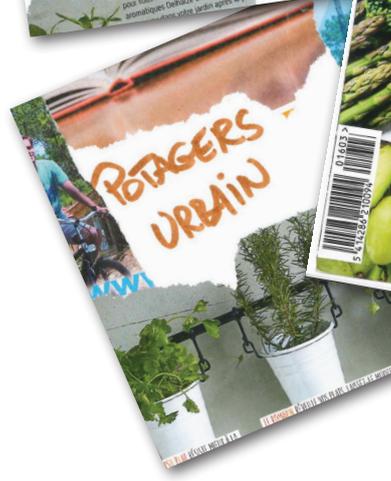
provenant de
 digérés par le
 comme les fi
 pourrais. Au
 l'essentiel
 lactose par
 lait entier.
 (vache, qui
 peut aussi
 même s'il
 provoque
 produits
 ailleurs,
 excès
 un min
 cause)

crnel, ni
 ébés à

personne intolérante peut avoir un
 réaction



TOUT POUR TOUS



POTAGERS
 URBAIN



LIBRE ÉCHANGE

TRANSFORME

ESPACES PUBLICS
 À DISPOSITION

récolter
 et planter



si des
 disces
 l'ha
 kar



par



REVENONS À 2017 : ÉMERGENCE DE PERSPECTIVES

« APRÈS AVOIR RÊVÉ ENSEMBLE DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES JUSTES ET DURABLES, TELS QU'ILS SE DESSINERONT EN 2025, REVENONS EN 2017, ET IMAGINONS LES PROJETS QUI PEUVENT LEVER LES FREINS RENCONTRÉS ET QUI, EN SE MULTIPLIANT, SE RÉPLIQUANT, SOUTIENDRAIENT L'ÉMERGENCE DE CES SYSTÈMES PLUS JUSTES ET DURABLES. »



PLUS DE 30 IDÉES DE PROJETS !

- Distribution de repas gratuits par les communes ;
- Chaque commune désigne un coordinateur alimentaire ;
- Potagers publics collectifs dont les produits sont cuisinés et redistribués ;
- Des lieux pour produire, cuisiner, se rencontrer ;
- Faire ensemble : potager, cuisine ;
- S'organiser : se mettre en réseau, prendre le temps ;
- Taxer les supermarchés pour un fonds alimentaire ;
- Interdiction des plats préparés ;
- Ateliers pour cuisiner des produits que l'on ne connaît pas ;
- Développer des groupes d'achats communs sociaux ;
- Eduquer dès le plus jeune âge ;
- Formation culinaire pour les travailleurs ;
- Revoir les normes de sécurité alimentaire ;
- Favoriser les magasins locaux (épicerie sociale, GASAP...);
- Faire du lobbying pour un revenu minimum acceptable ;
- Reconnecter Bruxelles et son hinterland ;
- Décloisonner le secteur/ donner la parole à tous ;
- Cantine-cuisine de quartier autogérée ;
- Grandes tables d'hôtes dans des lieux stratégiques ;
- Augmentation des restaurants sociaux de qualité (près des écoles) ;
- Présenter Solenprim au Parlement ;
- Cuisines communales mixtes ;
- Pôle Alimentation par quartier ;
- Utiliser les cuisines collectives lorsqu'elles sont vides (soir) ;
- Une épicerie sociale par commune ;
- Snacks végétariens ;
- Fabrication de plats préparés de qualité par une entreprise d'économie sociale ;
- Mise à disposition de terres cultivables par les communes ;
- Frigo dans la rue, accessible à tous ;
- Structure de dialogue communal autour de l'alimentation ;
- Création d'une brigade d'information sur l'alimentation ;
- Echange de recettes ;
- Ateliers d'information sur la conservation des produits.





Cet exercice collectif a permis de faire émerger une trentaine d'idées de projets!



5 de ces idées ont été choisies et travaillées en sous-groupes sur un support papier.



Les créations des sous-groupes ont ensuite été présentées à tous.



Présentation des 5 projets



14:15

PROJET 1 - UNE CANTINE COLLECTIVE ET AUTOGÉRÉE

« Nous avons imaginé une cantine collective et autogérée. Modestement, il nous faudrait une petite maison, avec un jardin. Un lieu mis à disposition par la commune. L'idée, c'est que dans chaque commune il y ait un lieu comme celui-ci. Mais on va commencer par une commune.

Dans ce lieu, nous avons l'espace de cantine avec sa cuisine, une concierge qui habitera au-dessus, un espace lecture et de loisir, une épicerie mixte, un potager collectif pour produire les aliments pour la cantine, un espace pour les enfants avec une cabane.

Vous pensez qu'on est dans le rêve mais nous pensons qu'on n'y est pas, que c'est possible.

Il y a aussi une école de devoirs, une niche pour les animaux (parce que nous aimons bien les animaux et que nous voulons les accueillir, pour que les gens qui ont des chiens puissent venir à la cantine), un super compost pour les déchets de la cantine, une salle de fêtes que les habitants du quartier pourraient utiliser et pour qu'il y ait des spectacles dans la cantine.

Une table d'hôtes sera organisée pour avoir des fonds propres. Le toit sera utilisé aussi (...) un potager y sera installé. Il y a aussi « l'échange de biens et de services » : un tableau sur lequel chacun peut mettre des annonces pour échanger des objets et aussi des services. Et le Repair café, où on peut réparer des objets.

Comme vous le voyez, on n'a pas du tout d'ambitions (rires) mais on pense que c'est possible !

Mais comment cela fonctionne ?

C'est un système de don/contre-don : on donne du temps à ce lieu, et en échange on peut accéder à un ou des repas, selon le temps qu'on aura donné (...)

Il y a un comité de gestion qui sera renouvelé tous les 6 mois : 5 personnes élues par l'ensemble les participants vont s'occuper de la gestion de ce lieu.

Et pour les sous : tables d'hôtes, tombolas, brocantes, crowdfunding... Le crowdfunding, ça passe par internet, c'est un système de financement participatif, et il y a aussi un échange. Par exemple, si tu donnes 5 euros au projet, en échange tu peux participer à un repas. 5 euros, 30 euros, c'est à définir. »



UNE CANTINE-CUISINE DE QUARTIER



Groupe composé de Catherine, Christiane, Dominique, France, Margot, Nassera, Véronique.

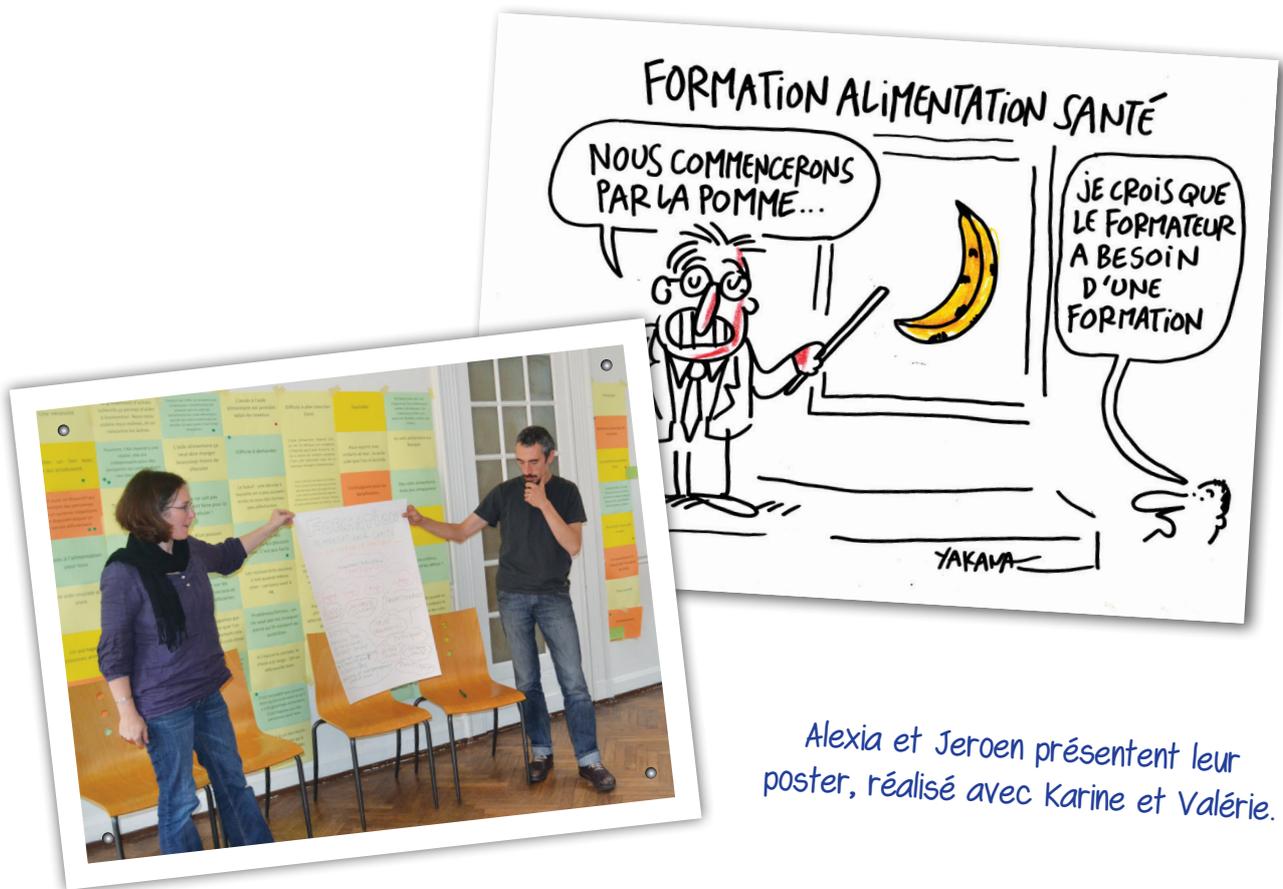
Sous :

- Table d'hôtes
- Tombolas / brocante
- crowd funding
- subside communal
- Act 60 du CPAS



- repas à prix coûtant
- récupération des invendus de quartier
- prêt de la cuisine
- projet géré par les habitantes
- comité de gestion qui change tous les 6 mois
- Auberges espagnoles de quartier

PROJET 2 - FORMATION « ALIMENTATION ET SANTÉ »



Alexia et Jeroen présentent leur poster, réalisé avec Karine et Valérie.

« Notre thème initial est la formation des professionnels en « Alimentation et santé » mais nous l'avons élargi car la formation serait utile à plusieurs niveaux : dans les écoles, pour les enfants, dans les écoles supérieures et les universités pour les étudiants, dans toutes les filières, et aussi pour les professionnels dans le privé, pour former les associations, les médecins... dans le secteur public (social, santé et aussi le politique).

Comment organiser cela ?

Pour chaque type de public, il faut prévoir des formateurs spécialisés dans différents terrains, à différents niveaux.

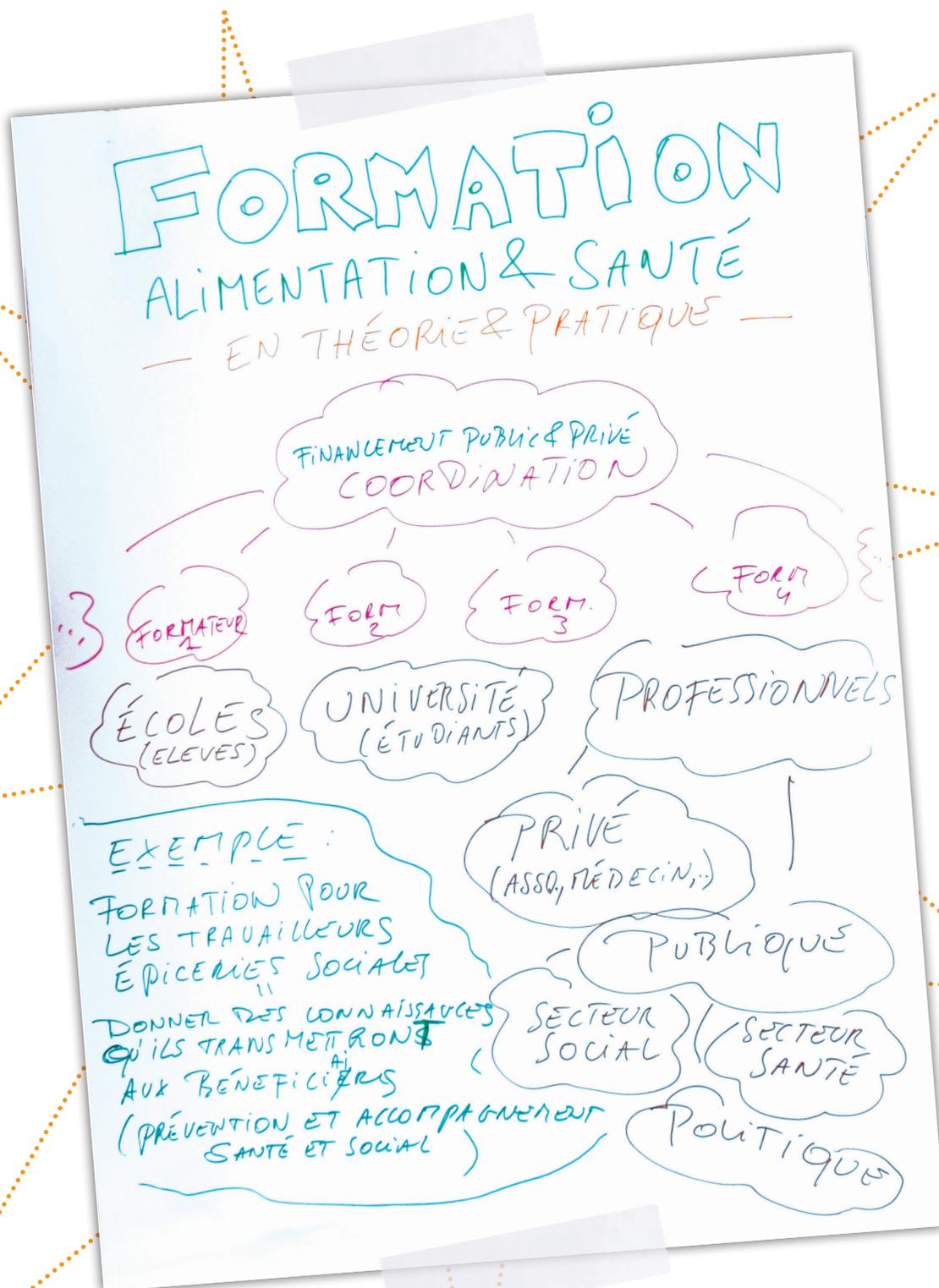
Pour financer et coordonner tout cela, on a pensé à une coordination générale constituée et financée à la fois par le secteur public et le secteur privé.

L'idée est la suivante : il y a des travailleurs sociaux qu'il faut former et un des dispositifs qu'on pourrait mettre en place, c'est la construction d'un module de formation pour ces travailleurs. Ce module doit leur permettre d'acquérir les connaissances « théoriques » et « pratiques » pour pouvoir faire de la prévention dans leur travail quotidien au contact des publics. Les connaissances théoriques, ce sont, par exemple, les connaissances nutritionnelles ; les connaissances pratiques ce sont les connaissances en préparations culinaires, etc.

Selon nous, la priorité des travailleurs sociaux - en tout cas pour les assistants sociaux - c'est assez souvent d'être dans la gestion des questions administratives et, du coup, la question de l'alimentation n'est pas abordée alors que cette compétence pourrait leur être utile dans l'accompagnement.

Nous avons eu un débat sur les dangers d'une approche moralisatrice car l'idée n'est pas de mettre en place des guidances nutritionnelles pour les gens. C'est pourquoi nous sommes revenus à l'idée que la société, en général, a besoin de plus de connaissances sur la manière dont les produits industriels sont fabriqués, pourquoi certains sont mauvais pour la santé, pourquoi d'autres peuvent être plus éthiques, plus intéressants à consommer, etc.

Nous en sommes donc arrivés à nous dire qu'il faut prévoir des dispositifs de formation pour des types de publics différents mais toujours dans l'idée de sensibiliser la société dans son ensemble. »



INSPIRANT !



Groupe composé de Anissa, Jonathan et Marie.

PROJET 3 - UN FRIGO COLLECTIF MIS À LA DISPOSITION DE TOUS

« Pour favoriser l'accès pour tous à l'alimentation, nous avons pensé à un frigo disponible dans l'espace public. Nous sommes partis du constat que ça peut être difficile pour les personnes d'aller dans les structures où on a accès à de la nourriture à bas prix, comme les restaurants sociaux. Elles peuvent avoir l'impression d'être jugées, d'être observées. Nous pensons que ce frigo peut donner l'opportunité de ne pas devoir subir ce jugement.

Ce frigo permettrait de répondre aux besoins alimentaires des personnes qui en ont besoin, d'encourager la collectivité, la solidarité et le partage, de lutter contre le gaspillage alimentaire : le frigo serait rempli d'invendus mais aussi de repas préparés par des particuliers.

Aspects pratico-pratiques :

L'accessibilité : le frigo devrait se trouver dans un lieu de passage. Un lieu vivant. Un lieu entouré de domiciles, de restaurants, d'activités liées à l'alimentation ... avec des gens qui pourraient remplir ce frigo. Nous pensons, par exemple, à des endroits comme le Piétonnier ou la place Flagey car il y a pas mal de passage, pas mal de restos aux alentours, pas mal de personnes dans le besoin.

L'espace doit être convivial et confortable. S'il est au milieu de la place, au vu de tout le monde, avec la pluie qui nous tombe dessus en permanence, on n'aura peut-être pas envie d'y aller. Le frigo pourrait être dans un cabanon richement décoré, avec de la couleur. Il ne faut pas que ce soit glauque. La convivialité est importante.

Il faudrait prévoir des espaces de rangement pour placer les plats vidés de leur contenu afin que les donateurs les récupèrent. On pourrait prévoir également une table près du frigo pour que les gens puissent s'asseoir, s'ils le souhaitent.

Une charte serait établie et signée par les donateurs. Elle contiendrait différentes règles relatives au dépôt d'aliments : « pas d'alcool », « les dates de péremption et/ou de fabrication du produit/ du plat doivent être indiquées », « les ingrédients contenus dans les plats doivent également être mentionnés » ou encore, « on ne se débarrasse pas de la nourriture déjà utilisée (ex. un pot de Philadelphia déjà entamé) ».

Un gestionnaire du frigo doit être désigné. Il veillerait au respect de la charte, du frigo collectif et à la mise à jour des denrées alimentaires disponibles.

Pourquoi ne pas créer une page Facebook qui informerait sur le contenu du frigo ? »

FRIGO collectif



Objectifs

- * accès pour tous
- * anonymat
- * contre le gaspillage alimentaire
répondre aux besoins alimentaires
- * favoriser COLLECTIVITÉ
- * SOLIDARITÉ / PARTAGE

Quoi?



- * — accessibilité : importante
en TRAM, ...
↳ (LIEU) très fréquenté
entouré de commerces
de résidences } type
FLAGE
- * Protégé de la pluie
discret mais visible "pas au milieu de la place"
- Convivial [déco] "façade enie" "festif"
- * frigo + ustensiles [dans 1 armoire + "évier"]

Comment

"publicité" lors
d'événements de
quartier

- * Contenu : surplus des
restaurants, des particuliers
(plats préparés) : les invendus
- * Coordinateur : mise à jour
des denrées alimentaires +
veille au bon
déroulement

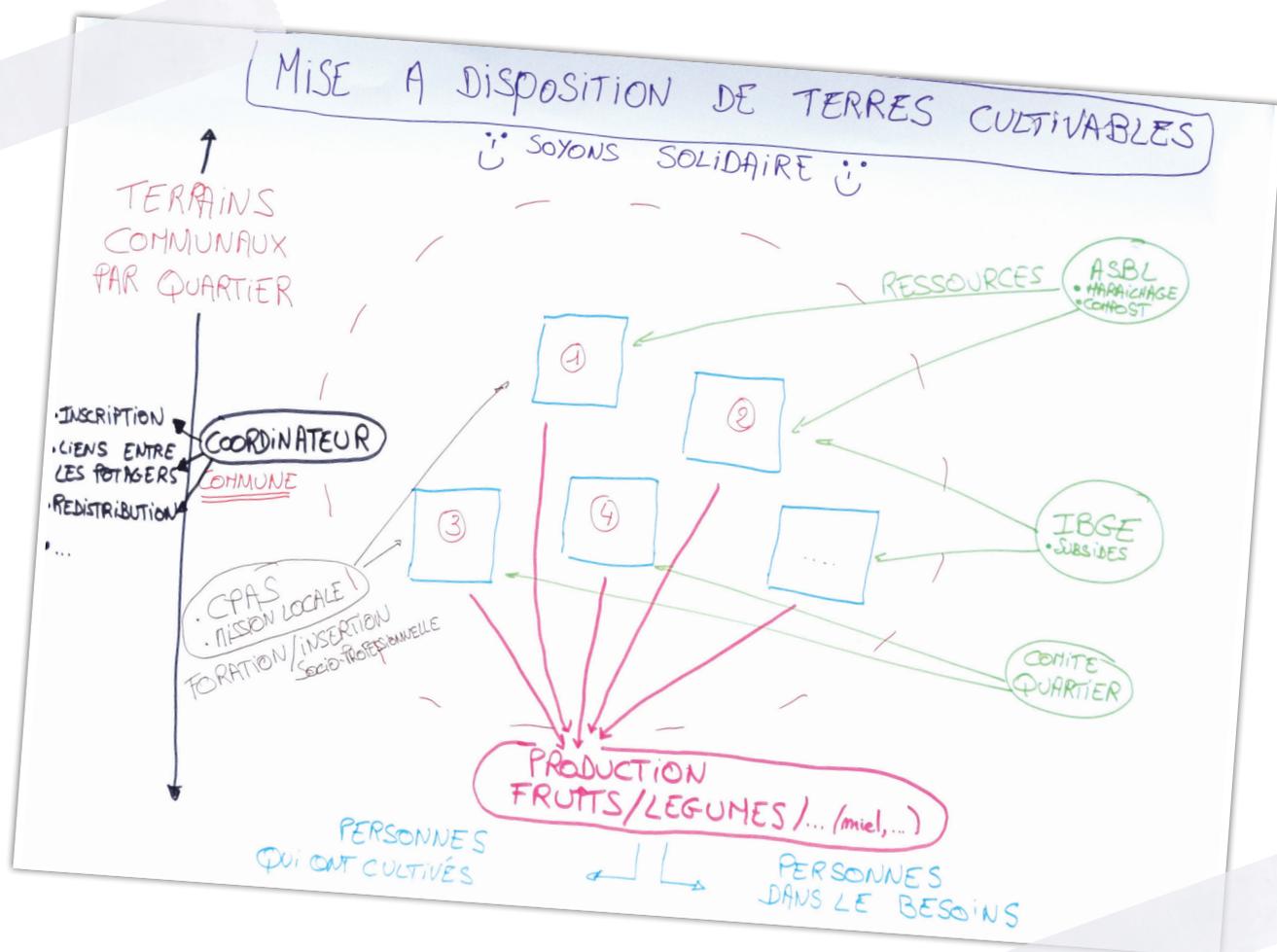
Charte du : Règles
frigo collectif

PROJET 4 - MISE À DISPOSITION DE TERRES CULTIVABLES

« Nous proposons que chaque commune mette à disposition des terrains communaux cultivables, dans chaque quartier, représentés sur le schéma par des carrés bleus.

Pour gérer ces parcelles, la commune engage un coordinateur qui s'occupe des inscriptions des personnes - le nombre de personnes acceptées dépend de la taille du potager - ; fait le lien entre les personnes impliquées dans les différents potagers : échange d'informations, de produits cultivés ; si les potagers sont spécialisés dans la production de tel ou tel légume, fait le lien avec d'autres types de projets menés en matière d'aide alimentaire et gère la redistribution.

Toute la production est partagée entre les personnes qui ont cultivé, d'une part - c'est du win-win - et d'autre part, les personnes qui sont dans le besoin via des organisations d'aide alimentaire : Soyons solidaires !



Des partenariats sont établis :

- avec des associations qui font de la formation en maraichage urbain, en compostage,... Ces formateurs viennent dans chaque potager pour donner des coups de pouce en fonction des besoins et des demandes ;
- avec des services d'insertion socio-professionnelle, des CPAS ou des missions locales, pour mettre des personnes en réinsertion professionnelle dans ces terrains afin d'avoir de la main- d'œuvre et également de leur fournir une formation ;
- avec les comités de quartier.



Moyens : « Le nerf de la guerre, l'argent ! »

Nous pensons faire appel à Bruxelles Environnement dans le cadre du programme Good Food car ils gèrent des espaces publics. Dans tous les parcs, un certain nombre de mètres carrés pourrait être dévolu à l'agriculture, aux potagers. Il y a des terrains en friche.

On peut aussi se servir de Bruxelles Environnement pour faire pression auprès des politiques pour qu'on consacre certains terrains à ce genre de projet et non aux promoteurs immobiliers.

Une réglementation dit qu'à chaque fois qu'on crée des bureaux, une contrepartie doit être investie dans le logement : on pourrait dans la même idée imaginer que pour tout mètre carré de bureau, des espaces soient dédiés à l'agriculture. »



PROJET 5 - PÔLE ALIMENTATION PAR QUARTIER

« Nous proposons de développer un pôle alimentation par quartier. Nous entendons « quartier » plus dans son sens géographique qu'administratif. Dans chaque quartier, six services seraient hébergés dans un même lieu et proposés : une bourse aux dons, un potager collectif, une épicerie sociale, un groupe d'achats communs, des colis alimentaires, des ateliers cuisine/une cuisine collective.

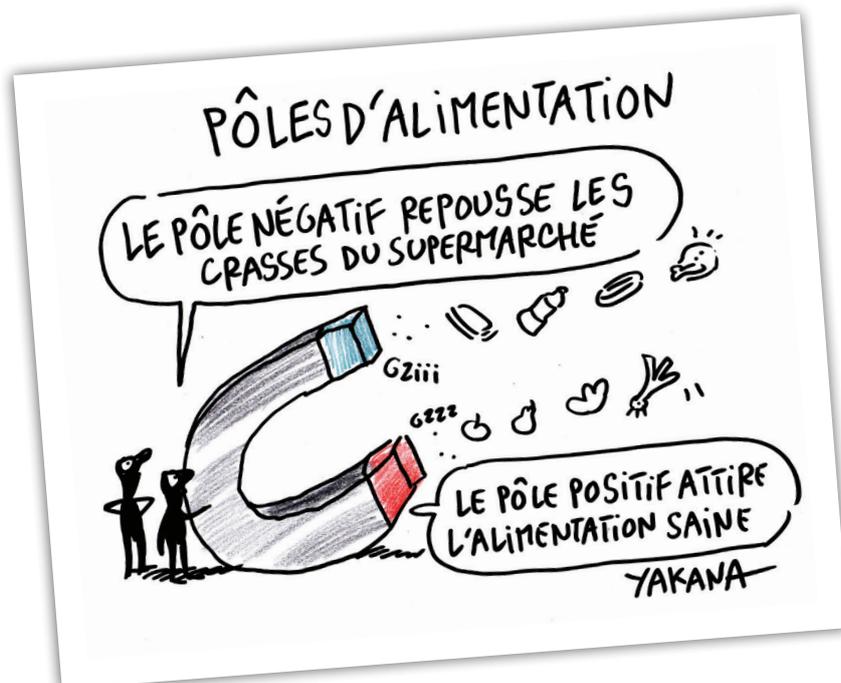
La Bourse aux dons impliquerait des supermarchés, des CPAS, des communes, des commerces, des petits producteurs, l'AFSCA (qui pourra assouplir sa réglementation), des centres d'aide alimentaire. Elle reposerait sur une bonne logistique et le travail avec la plateforme www.bourseauxdons.be, élargie aux dons de particuliers à particuliers.

En ce qui concerne le potager collectif, les associations telles que le Centre d'écologie urbaine, la Ferme d'Uccle... donneraient des formations pour que les gens sachent comment planter la carotte, quand la semer, quand la retirer. Bruxelles Environnement octroierait des subsides. Les communes pourraient le prévoir dans des contrats de quartier (ça se fait déjà dans les Marolles). Il impliquerait aussi les associations d'aide alimentaire, les restaurants sociaux. Par exemple, il y a un restaurant social qui fonctionne déjà avec un potager qui leur appartient. Les gens précarisés viennent aider pour planter et les légumes sont utilisés pour le restaurant social. Il faudrait avoir des terres si possible non polluées, du matériel et de la connaissance.

L'épicerie sociale serait organisée avec le CPAS et des associations. Elle disposerait d'un local, d'un espace pour stocker les produits, des moyens pour faire d'autres activités que la vente. L'approvisionnement reposerait sur les marchés publics et le FEAD (les produits ne peuvent pas être vendus).

Le groupe d'achats en commun rassemblerait les associations, citoyens, producteurs et les centres d'aide alimentaire qui viendraient récupérer les produits. Il utiliserait un local pour les réunions et le stockage.

Un espace serait dédié à la distribution de colis alimentaires ; il serait suffisamment grand pour pouvoir stocker tous les produits. Y collaboreraient les centres d'aide alimentaire, le FEAD, les banques alimentaires, les supermarchés (surplus), d'autres associations donatrices. »





Groupe composé de Annick, Kim, Ludivine, Simon

Pôle d'alimentation par quartier :

- ① Bourse aux dons
 - ② Potager collectif
 - ③ Épicerie sociale
 - ④ Groupe d'Achat commun
 - ⑤ Colis alimentaire
 - ⑥ Ateliers Cuisine / Cuisine collective (cf autre groupe)
- Acteurs: Tous + coordinateur(s)
 Moyens: financier (payer coordinateur et matériel et travailleurs)

① Acteurs: CPAS, Commune, supermarché, restaurant, Commerces, petits producteurs, AFSCA, Centre d'aide alimentaire,
Moyens: Bonne logistique (respect chaud froid), Plateforme e (existante),

② Acteurs: associations (ex: Centre d'écologie urbaine, Worms), FE, Commune (Constat Quartier, A21...), Centre d'aide alimentaire, Restau rant (Ateloc Grooteiland Refresh-XL), bénévoles
Moyens: Parcelle (non polluée), Matériel, humains, connaissance

③ Acteurs: CPAS, ASBL, Bénévoles
Moyens: local, approvisionnement, Conventions, FEAD, AFSCA
 marchés publics, supermarchés

④ Acteurs: Assoc, citoyens, producteurs
Moyens: local, temps bénévoles / humains

⑤ Acteurs: FEAD, Banque alimentaire, Supermarché (surplus)
Moyens: local



Laissez un petit mot dans
le carnet de bord!

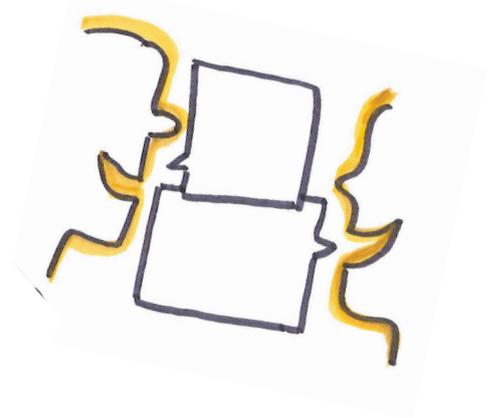


Fin de la journée...

Certains sont partis chercher les enfants à l'école mais nous sommes encore nombreux (-ses) à participer à l'évaluation.

Le diagnostic est posé. Des rêves naissent des projets. Les idées se précisent, deviennent plus concrètes. Des collaborations se mettent en place. Quelque chose a pris, comme une délicate mayonnaise... Forts de cette rencontre, nous pouvons passer aux étapes suivantes du projet et envisager ensemble les projets à co-construire, pour que nous ayons toutes et tous accès à une alimentation de qualité !

Ça fait du bien d'être avec des gens qui travaillent,
de sortir des milieux sociaux dans lesquels je suis,
de pouvoir parler, simplement échanger, s'exprimer,
parler de sujets intéressants en alimentaire. Juste
pour ça merci, merci d'être le système d'échange.



C'était très intéressant et j'ai
apprécié de travailler avec des
personnes qui viennent de différents
centres d'intérêt.

J'AI TROUVÉ ÇA TRÈS
INTÉRESSANT. C'EST
GÉNIALISSIME. LE FRIGO
COLLECTIF C'EST GÉNIAL!

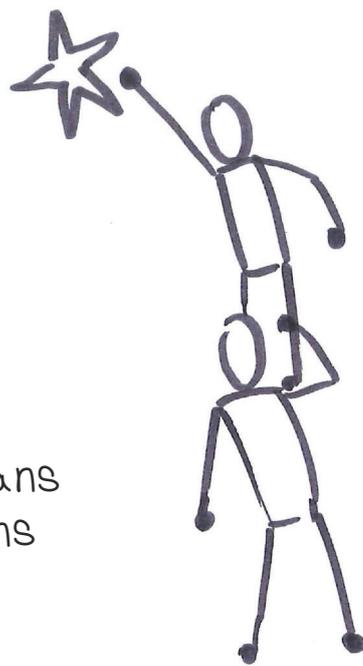
C'est plein de bonnes idées. Si on pouvait tout mettre
ensemble et tout réaliser ce serait exceptionnel. Mais j'y
crois pas vraiment, c'est le problème. Il y a beaucoup
de rêves. Je crois qu'on voit trop grand. Il faudrait un
peu réfléchir. Il faut beaucoup de rêve pour seulement
arriver à deux, trois choses concrètes.

Beaucoup de réponses font système. Tout a l'air de pouvoir être intégré. Finalement, on rêve 2025 mais ça pourrait être 2045. Et tout ça pourrait exister. Je trouve ça rassurant humainement de voir qu'il y a une cohérence entre tous les projets dessinés, entre nous.

Je n'ai pas eu l'impression de m'enraciner dans ce qui a déjà été fait...
Je trouve par exemple que le dessin de l'arbre avec les racines est terrible mais je n'ai pas eu l'impression d'être parti de ces racines. J'ai eu l'impression qu'on repartait d'autres idées, qu'on allait peut-être plus loin mais on ne s'appuyait pas assez sur le travail déjà fait.

Ce que j'ai apprécié, c'est de rencontrer des personnes d'autres secteurs. Tous les projets présentés, peuvent paraître irréalistes mais ça me fait plaisir de voir toutes ces initiatives.

Il y a beaucoup de choses qui existent déjà et d'autres qui devront être mises en place. Tous les moyens sont là, voire même les subsides. C'est à nous de mettre tout cela en réseau. J'ai l'impression que nous travaillons chacun dans notre coin, dans notre commune, dans notre asbl alors qu'ensemble, nous serions plus forts et nous pourrions faire de plus grandes choses.



COORDONNÉES DES PARTENAIRES SOLENPRIM :



Fédération des Services Sociaux
Rue Gheude, 47 - 1070 Anderlecht
02/223 37 74 – info@fdss.be
www.fdss.be



Le Centre Social Protestant – CSP
Rue Cans, 12 - 1050 Ixelles
02/512 80 80 – csp.psc@skynet.be
www.csp-psc.be



La Porte Verte/Snijboontje et Snijboontje bis
Boulevard du Jubilé 124 - 1080 Molenbeek-Saint-Jean
02/421 04 80 – porteverte.snijboontje@skynet.be
www.porteverte-snijboontje.be



CPAS d'Ixelles
Chaussée de Boondael, 92 - 1050 Ixelles
Contact : 02/641 56 21 – pierremichel.rousseau@cpasxl.irisnet.be
www.cpasixelles.irisnet.be



CPAS de Berchem Sainte-Agathe
Avenue de Selliers de Moranville 91 - 1082 Berchem-Saint-Agathe
Contact : 02/482 13 55 - isvandaele@cpas-ocmwberchem.brussels
www.cpasberchem.be



Soli-Food, plateforme d'achats solidaire
pour le secteur de l'aide alimentaire
(Croix-Rouge) Rue de Stalle 96 - 1180 Uccle
02/371 35 39 – g.vanzeebroeck@croix-rouge.be
www.solifood.be

AVEC LA PARTICIPATION DE :

Adrien	Kim
Afendy	Laurent
Amina	Loubna
Alain	Ludivine
Alexia	Marie
Anissa	Marie-Claire
Annick	M'barek
Anne	Mahsouba
Anne-Marie	Marion
Alizée	Marcia
Barbara	Margot
Benjamin	Marie-Noëlle
Brigitte	Marino
Bruno	Martin
Catherine	Mélanie
Carmen	Monica
Carole	Nadia
Chloé	Nasera
Christelle	Olivier
Christine	Olivia
Christiane	Philippe
Danielle	Philip
Déborah	Pierre
Delphine	Pierre-Michel
Dirk	Quinquet
Dominique	Rachid
Esteban	Rita
Eugénie	Rob
Fatima	Roselyne
Fathia	Sébastien
François	Samuel
France	Saïd
Florian	Sarah
Grégoire	Sandra
German	Simon
Genoforia	Sonia
Gilles	Tony
Hanna	Valérie
Hugues-Olivier	Virginie
Igor	Véronique
Ikram	Xavier
Juan	Yacine
Jonathan	Ylias
Jeroen	
Jean-Michel	... et toutes les
Justine	personnes
Khadija	que nous aurions
Karine	oubliées.

Editrice responsable :

Céline Nieuwenhuys
Rue Gheude 49 1070 Bruxelles

Auteurs : l'ensemble du matériel présenté dans ce journal a été produit collectivement par les partenaires du projet Solenprim ; la mise en forme a été coordonnée par Justine Vleminckx et Catherine Rousseau.

Relecture : Alexia Serré, Anissa Ayadi, Dominique Vincke, Jonathan Poncelet, France Tassin, Valérie Lacagnina, Marie Hanse et Betty Nicaise.

Mise en page et illustrations :

Hanna Dupont

Dessins : Yakana

Tous droits réservés.

Ne pas jeter sur la voie publique.
Imprimé sur du papier recyclé.



Avec le soutien d'Innoviris.

