

Le changement dans notre assiette

« Consommation et savoir-faire alimenTerres », un projet formatif à étapes multiples proposé par Quinoa et ses partenaires. Plongeons dans notre assiette, et autour.

« **C'**est pas en achetant ton paquet de café équitable et ton panier bio que tu vas changer le monde ! C'est juste se donner bonne conscience, ça... » « Nous, on n'est pas dans le premier wagon, on voit les choses de loin, alors que certains mettent leur vie en danger pour survivre. D'où on est, comment peut-on participer aux luttes mondiales ? » La pause de midi à peine terminée, le débat bat à nouveau son plein. Daniel Cauchy, formateur de Rencontre des Continents, recadre : « Les portes d'entrée du changement sont multiples. Il ne s'agit pas de critiquer telle ou telle porte d'entrée choisie. Le moment est plutôt venu de passer au stade de la mise en réseau, du mouvement. Il faut organiser ces grands réseaux de solidarité. »

Réunis autour du Projet Nord « Consommation et savoir-faire alimenTerres » coordonné par l'asbl Quinoa (*lire encadré*), les participants (re)découvrent ce week-end, avec Rencontre des Continents, les saveurs d'une nourriture de saison, éthique, locale, solidaire et responsable. Certains sont aux études, d'autres viennent de la terminer, d'autres encore travaillent, tous sont sensibles aux questions environnementales et aux relations Nord/Sud. Pedro Obando, par exemple, travailleur au sein d'un service financier. C'est l'envie de découvrir les alternatives existantes en Europe qui a poussé ce Mexicain, installé

en Belgique depuis quelques années, à s'inscrire à la formation : « Beaucoup de gens regardent le monde en noir et blanc. Pourtant, le monde est fait de tonalités. »

Alternatives alimentaires

Tout comme les précédents moments de rencontre, ces deux journées d'approches culinaires s'attellent à décortiquer un thème prégnant dans le quotidien de chacun : l'alimentation, sa production, sa consommation. Déconstruire les croyances, pour mieux construire ensemble des pistes d'alternatives, sur base d'initiatives déjà existantes.



« L'alimentation, c'est une anecdote mobilisatrice puisque tout le monde mange 3 à 5 fois par jour, explique Daniel Cauchy. 100% des gens mangent, mais 100% des gens n'ont pas un GSM. Il s'agit ici de prendre à bras le corps l'assiette du Belge, de regarder dedans et autour, et d'identifier quelles autres assiettes on peut construire. L'assiette, c'est la métaphore du rapport à nous, aux autres et à la planète. Nous pouvons être les agents d'un changement concret de l'assiette. » Et Amaury Ghijselings, de Quinoa, d'insister : « Les alternatives sont tant locales que globales. Il ne faut pas faire croire que le citoyen est le seul moteur du changement. Il existe aussi de nombreuses alternatives collectives, qui influent sur le politique. »

Savoir, savoir-faire et transmission

Après la théorie et la mise en débat, voici venu le temps de mettre la main à la pâte. Direction la cuisine pour un « atelier créatif ». Sur la table, légumes, céréales, huiles, légumineuses... « J'ai ces ingrédients-là sous la main, qu'est-ce qu'on va en faire ? », lance Daniel Cauchy. Il ne s'agit pas ici de vous donner des recettes toutes faites, mais bien des principes de base. A vous de choisir la façon de faire qui vous convient le mieux. » Comme il ne s'agit pas de servir aux participants « le monde parfait » de la consommation responsable, mais bien de leur fournir des clés de compréhension et d'action, à partir desquelles ils composent à leur façon, et se feront peut-être, à leur tour, transmetteurs de savoirs et savoir-faire.

Céline TERET

Un programme chargé... de sens

« L'alimentation permet une réflexion sur le système en général, explique Amaury Ghijselings de l'asbl Quinoa. Notre démarche est d'accompagner les participants dans leur engagement, en leur proposant une formation alliant savoir et savoir-faire. » Deux grandes étapes ont rythmé ce projet.

Une phase théorique d'abord, avec 3 journées de formation axées sur la place de la consommation dans la société contemporaine et les liens avec les inégalités entre le Nord et le Sud.

D'avantage « sur le terrain », la seconde étape s'est vue enrichie des connaissances et du savoir-faire de partenaires. C'est la ferme de Jambjoûle, spécialisée dans la production de fromage bio, qui a ouvert le bal, avec une immersion d'une semaine en milieu rural visant à susciter une prise de conscience des défis et du rôle essentiel de l'agriculture paysanne locale. Un week-end d'activités a ensuite pris place avec l'asbl Le Début des Haricots, afin de découvrir et expérimenter des alternatives urbaines en matière de consommation et production locales. Enfin, le week-end d'initiation aux savoir-faire culinaires avec l'asbl Rencontre des Continents a clôturé avec saveur cette étape (*lire article*).

Pour terminer l'ensemble du projet, une journée alter-conso vise à valoriser les acquis et à s'engager concrètement.

> Prochain Projet Nord « Consommation et savoir-faire alimenTerres » en 2010 (3 samedis de formation entre avril et juin et 11 jours d'immersion étalés sur le mois d'août).

Contacts:

- Quinoa - 02 893 08 70 - amaury@quinoa.be - www.quinoa.be
- Rencontre des Continents - 02 734 23 24 - info@rencontredescontinents.be