


L'ALIMENTATION COMME DYNAMIQUE D'ÉMANCIPATION.

QUAND LES FEMMES PRÉCARISÉES
DISTRIBUENT LA SOUPE
POPULAIRE (BIO ET LOCALE) !



Ceinture
Aliment-Terre
Liégeoise

Bâtiment Horizon : Avenue de
Jupille, 16 - 4020 Liège
04 223 15 51
info@catl.be
www.catl.be



À la Maison Croix-Rouge de Liège, un groupe de femmes précarisées cuisinent ensemble, partagent des repas et distribuent de la soupe (populaire) bio et locale! Bien entendu, l'aide alimentaire, qui malheureusement explose, n'est pas une solution durable. Mais l'aide par laquelle les personnes se réapproprient l'alimentation peut-elle constituer une dynamique d'émancipation?

LA MAISON CROIX-ROUGE DE LIÈGE¹

En Wallonie, 93 « Maisons Croix-Rouge » (MCR) proposent des services et des activités de proximité à la population, entretiennent les contacts avec les autorités locales et mobilisent des volontaires pour répondre aux besoins du terrain. Ces « Maisons Croix-Rouge » font partie de la grande famille de la Croix-Rouge de Belgique, mais fonctionnent de manière autonome en ce qui concerne l'organisation des activités sociales, leur gestion et une partie de leur financement. Elles sont actives sur un territoire restreint (une ou plusieurs communes) et répondent à une ou plusieurs missions de la Croix-Rouge de Belgique, en développant certains services et projets en fonction du contexte local.²

LES MISSIONS DE LA CROIX-ROUGE DE BELGIQUE³

- Prévenir les crises médico-psycho-sociales et contribuer à les résoudre par des activités d'éducation, de formation et par la présence sur le terrain.
- Lutter contre l'isolement et la marginalisation par le renforcement des liens sociaux entre les personnes.
- Encourager la tolérance en respectant la diversité culturelle de notre société.
- Dans le respect des valeurs fondatrices, remplir des missions structurelles mandatées par les pouvoirs publics.

À Liège, la Maison Croix Rouge Liège-Angleur fonctionne grâce à cinq permanents pour 3,75 équivalents temps plein et entre 75 et 100 volontaires selon l'époque de l'année. Elle propose de la location de matériel paramédical, des formations aux premiers secours, un accueil de jour, de l'accompagnement social (projet « *tremplin* »), de l'aide alimentaire, un magasin de vêtements de seconde main (« la *Vestiboutique* » de la rue de la Régence à Liège), une brocante (les jours de l'aide alimentaire) et un programme de visite à domicile et en maison de repos (« *Reliage* »).

¹ <https://maisons.croix-rouge.be/maisons/liège-angleur/service/3597/>

² <https://maisons.croix-rouge.be/#search>

³ <https://www.croix-rouge.be/a-propos/nos-missions/#~:text=L'objet%20social%20et%20les,la%20Croix%2DRouge%20de%20Belgique&text=Contribuer%20%C3%A0%20l'am%20%C3%A9lioration%20de,au%20service%20de%20la%20population.>

L'accueil de jour, en réalité une sorte de cafétéria ou de restaurant social, permet d'accueillir, de manière inconditionnelle et conviviale, entre 120 et 140 personnes les lundis, mercredis, jeudis et vendredis de 13 à 17 heures. C'est un lieu où elles peuvent se poser, se réchauffer, prendre un repas, boire un café, discuter et participer à des activités. Ce service fonctionne essentiellement grâce à une quinzaine de volontaires qui fonctionnent par équipe de cinq par jour.

L'aide alimentaire, qui a lieu les jeudis pour les familles et un vendredi sur deux pour les isolés et les étudiants, complète ce dispositif avec la distribution de colis alimentaires à toutes les personnes sans revenu résidant sur le territoire de la Ville de Liège. Cette aide concerne environ 70 familles et 100 isolés par semaine. Ce service est également assuré par une équipe de huit volontaires et effectué en partenariat avec le CPAS et parfois d'autres associations.

La Maison Croix Rouge de Liège-Angleur, située rue Darchis, touche essentiellement des personnes vivant dans la précarité et l'isolement ainsi que des sans-abris.



LE GROUPE DE FEMMES

Début 2022, quelques femmes qui fréquentent l'accueil de jour expriment le besoin d'aller plus loin dans la socialisation. Elles souhaitent avoir un moment « à elles », pour discuter, apprendre à mieux se connaître et, pourquoi pas, monter des projets.

Très vite vient l'idée de cuisiner ensemble. En avril, un accueil spécifique réservé aux femmes est ouvert tous les mardis de 12 à 16 heures. Afin de répondre au mieux aux attentes des participantes, elles en déterminent elles-mêmes (avec la travailleuse sociale) le fonctionnement, définissent un règlement d'ordre intérieur et établissent un planning des activités.

Tout au long de cette année 2022, un noyau de quatre femmes se soude autour duquel gravitent de sept à quinze femmes. Elles apprennent à se connaître au travers de la préparation du repas pris ensemble. Certaines de ces femmes ont un toit, mais vivent dans la pauvreté et surtout l'isolement. D'autres viennent de maisons d'accueil. Certaines vivent dans la rue et dorment dans des abris de nuit. Aucune d'elles n'a un accès facile à une alimentation saine et plaisante. Elles ont entre 30 et 74 ans.





Début 2022, quelques femmes qui fréquentent l'accueil de jour expriment le besoin d'aller plus loin dans la socialisation. Elles souhaitent avoir un moment «à elles», pour discuter, apprendre à mieux se connaître et, pourquoi pas, monter des projets.

Très vite vient l'idée de cuisiner ensemble. En avril, un accueil spécifique réservé aux femmes est ouvert tous les mardis de 12 à 16 heures. Afin de répondre au mieux aux attentes des participantes, elles en déterminent elles-mêmes (avec la travailleuse sociale) le fonctionnement, définissent un règlement d'ordre intérieur et établissent un planning des activités.

Tout au long de cette année 2022, un noyau de quatre femmes se soude autour duquel gravitent de sept à quinze femmes. Elles apprennent à se connaître au travers de la préparation du repas pris ensemble. Certaines de ces femmes ont un toit, mais vivent dans la pauvreté et surtout l'isolement. D'autres viennent de maisons d'accueil. Certaines vivent dans la rue et dorment dans des abris de nuit. Aucune d'elles n'a un accès facile à une alimentation saine et plaisante. Elles ont entre 30 et 74 ans.

Des envies de rencontres et des idées de projets germent dans la cuisine et autour des repas! Émilie Farcy, permanente de la Maison de l'Alimentation durable et inclusive de Liège (la MAdiL)⁴ vient les rencontrer et leur parler des bienfaits et des enjeux d'une alimentation durable. Et la sauce prend! Elles décident d'aller visiter le «Champs des Possibles»⁵, le terrain de maraîchage biologique de François Sonnet qui a initié le système d'autocueillette en Wallonie, de participer au Festival Nourrir Liège et à la Journée de l'Alimentation durable et inclusive en cuisinant pour le public de ces événements.

Manuela, travailleuse sociale et coordinatrice de l'accueil de jour, qui accompagne le groupe de femmes, précise que «ce sont elles qui décident des projets auxquels elles participent ou qu'elles mettent en place. Elles participent aussi à d'autres projets, pas seulement dans l'alimentation, comme par exemple, « défiléco⁶ » (défilé de mode en upcycling) avec Solidarité»

Cette année, elles ont aussi collecté de l'argent pour s'offrir quelques jours à la mer, dans une grande maison avec cuisine pour préparer les repas ensemble!

⁴www.madil.be

⁵ Le principe d'autocueillette, c'est l'achat par les abonnés d'une part (ou plusieurs pour les familles) de la récolte annuelle du maraîcher. Cet abonnement permet aux abonnés de venir cueillir chaque semaine, quand ils veulent, les légumes mûrs auxquels ils ont droit. Voir : www.champdespossibles.be et l'analyse : https://www.catl.be/wp-content/uploads/2023/02/097_CATL_8_CSA_trio_web.pdf

⁶ www.defileco.be et www.solidarcite.be

L'ALIMENTATION, UN DROIT DEVENU UN PRIVILÈGE⁷ !

Si l'alimentation est un droit⁸ consacré depuis 1948 par l'article 25⁹ de la Déclaration universelle des droits de l'homme, force est de constater que **malheureusement, en Belgique comme ailleurs, s'alimenter reste une grande difficulté pour beaucoup !**

Aujourd'hui, en Belgique, on estime que **ce sont 600 000 personnes qui ont besoin de l'aide alimentaire (contre 90 000 personnes, il y a vingt ans)**. En Wallonie, la distribution alimentaire est effectuée par environ 460 services de distribution de colis gérés par des conférences et centres de la Société de Saint-Vincent de Paul¹⁰ (plus du tiers), par des CPAS (autour d'un tiers également), par la Croix-Rouge et par différentes petites associations, plus une centaine d'épiceries sociales, une centaine de restaurants sociaux et quelques frigos solidaires.¹¹ Et ce, grâce, en grande partie, à des volontaires (souvent retraités).

Les acteurs du secteur le dénoncent, **l'aide alimentaire est devenue une véritable aide humanitaire¹²**. Et comme toute aide humanitaire, elle n'offre aucune perspective à celles et ceux qui en bénéficient. Ce dispositif, qui devrait être temporaire, prend racine dans une société où se délitent la solidarité structurelle et les droits au profit de la charité et de la philanthropie. Avant d'aller plus loin dans cette analyse, il nous semble donc important de rappeler que **parler de la faim, c'est avant tout parler de la violation d'un droit, c'est parler d'inégalité et de mauvaise répartition des richesses**. L'aide alimentaire, bien que malheureusement nécessaire pour le moment, ne constitue donc pas une solution. **Pour lutter contre la faim, il faut lutter contre l'appauvrissement des gens.**

⁷ Propos recueillis lors d'une animation sur l'alimentation durable lors de la table d'hôte du mardi 8 octobre 2024 à la Maison Croix-Rouge de Liège.

⁸ C'est avec le Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels (PIDESC), que le droit à l'alimentation est reconnu de manière plus précise. Le PIDESC a été ratifié en 1966 par plus de 160 États. Ce qui signifie que la quasi-totalité des pays du monde ont une obligation légale de respecter le droit à l'alimentation.

⁹ <https://www.un.org/fr/universal-declaration-human-rights/#:~:text=Article%2025&text=La%20maternit%C3%A9%20et%20l'enfance,de%20la%20m%C3%AAme%20protection%20sociale.>

¹⁰ <https://fr.vincentdepaul.be/>

¹¹ <https://www.fdss.be/fr/concertation-aide-alimentaire/laide-alimentaire-en-belgique/>

¹² PINTO Renato, Aide alimentaire ou aide humanitaire ?, Action Vivre Ensemble, 2020. Disponible sur : <https://archives.vivre-ensemble.be/aide-alimentaire-ou-aide-humanitaire>

UNE NOURRITURE SAIN ET PLAISANTE?

Bref, dans un pays aussi riche que le nôtre, s'alimenter tout simplement est un défi pour beaucoup, et ce n'est pas normal... alors s'alimenter sainement, et en plus y prendre du plaisir, n'en parlons pas !

Et bien au contraire, parlons-en! Brigitte (membre du groupe, 64 ans) l'affirme « *le but des projets autour d'une autre alimentation devrait avoir comme objectif principal de lutter contre la pauvreté des familles et des mamans qui sont malheureuses parce qu'elles ne savent pas nourrir correctement leurs enfants ! Parce qu'elles n'ont pas assez à leur donner et qu'elles savent que ce qu'elles peuvent leur donner n'est pas très bon pour leur santé!* »

Jiovanna (membre du groupe, 74 ans) surenchérit: « *L'alimentation, la bonne, la bio et locale, ça devrait être accessible à tout le monde et pas cher. Ça devrait être normal, ça devrait être un droit ! On nous parle d'écologie, mais les bananes arrivent encore par avion alors que d'autres n'arrivent pas à manger du bon pain. C'est pas normal !* »

Du 3 au 6 septembre dernier, elles sont parties quatre jours et trois nuits à la mer¹³. Un voyage à huit qu'elles ont planifié et préparé elles-mêmes. Le but, c'était de s'extraire du quotidien et des problèmes, de (re)découvrir les plaisirs simples et les joies de la côte belge, d'être au calme, de rire et de se confronter à l'autonomie en dehors du cadre institutionnel. Mais quand elles s'en souviennent, c'est l'alimentation qui est au cœur des discussions!

« *C'était l'abondance et ça fait du bien ! On se préparait des supers petits-déjeuners avec des œufs à la coque, et du bon pain qui venait de la boulangerie artisanale d'à côté et du fromage, du yaourt, du café et du thé... et des croissants !* » s'exclame Jiovanna avec beaucoup d'emphase.

« *C'est super de commencer la journée autour d'une belle table de petit-déjeuner. Ça change tout! Surtout avec l'esprit de famille* », ajoute Lisa (membre du groupe, 30 ans).

Elles ont cuisiné et elles sont également allées au restaurant pour « *manger les meilleures crevettes du monde* ». Jiovanna raconte encore: « *C'était un plaisir de faire les courses, j'ai même pu choisir du bleu d'Auvergne, un bon fromage, cher, que je n'avais plus mangé depuis des années ! D'ordinaire, on ne peut pas prendre de bons produits plus chers. »*

¹³ Ce séjour a donné lieu à un reportage sur RTL TVI à voir ici : <https://www.rtl.be/page-videos/belgique/societe/la-croix-rouge-emmene-des-femmes-precisees-en-voyage/2024-09-06/video/708061>



«Moi, je n'avais plus mangé un bon steak depuis trois ans! On a cuisiné du «Chateaubriand»! Bleu! C'était magnifique... avec de la crème aux champignons... des vrais champignons frais, de la sauce, du persil, c'était trop bon ! Et on cuisinait en famille» raconte encore Brigitte, les yeux pétillants.

Kathleen (membre du groupe, 36 ans) complète, «on a aussi mangé du poulet, avec de la vraie salade et des pommes de terre rissolées avec de l'ail. C'était très bon! La seule ombre au tableau pendant ce voyage à la mer, c'est qu'il y a eu trop peu de soleil.»

Ces témoignages confirment les déclarations de Christine Mahy, secrétaire générale du Réseau wallon de lutte contre la pauvreté (RWLP), qui explique que **« les gens qui vivent dans la précarité en ont assez d'être vus comme des "à éduquer " et savent qu'ils mangent de la merde en général »**¹⁴. La plupart du temps, les gens qui vivent dans la pauvreté ne mangent pas ce qu'ils veulent à cause des contraintes économiques. Dans le budget des ménages appauvris, **l'alimentation est une variable d'ajustement et l'euro/calorie est moins cher pour les produits industriels** (contenant beaucoup de sucres et graisses transformées) **que pour les fruits et légumes frais.**

Manuela rappelle qu'«une des missions fondamentales de la Croix-Rouge est de contribuer à l'amélioration de la santé, à la prévention des maladies, à l'allègement des souffrances...» Et affirme sous forme d'interrogation:«est-ce que **l'alimentation** n'est pas le meilleur moyen de faire tout ça à la fois? **N'est-ce pas le moyen d'améliorer la santé, prévenir les maladies et prendre soin des gens en diminuant leurs souffrances physiques et psychiques?** Et en plus, **ça crée du lien, ça lutte contre l'isolement...** et cuisiner est une activité conviviale pas très difficile à mettre en œuvre et accessible à tous.»

¹⁴ DE BOUVER Émeline et DE MONGE Camille, *La Transition par/pour les riches ? Quelques pistes de réflexion*. Article paru dans le magazine de la FUCID, Focus, Avril 2019, pp 5-8.

MANGER, CUISINER ET PUIS MILITER!

Ces femmes qui vivent dans la précarité l'affirment donc, elles ne veulent pas seulement manger en quantité suffisante, elles veulent « bien » manger, c'est une question de qualité. Et **ce n'est pas parce que l'on vit dans la pauvreté que l'on doit se contenter de n'importe quelle nourriture**, déclarent-elles.

Brigitte vit seule dans un trois-pièces et avec 870€ par mois. En venant à la Croix-Rouge, elle réapprend l'esprit d'équipe et elle peut cuisiner, elle qui adore ça! Ce faisant, elle est devenue « bénéficiaire-volontaire » et cuisine (en équipe) chaque lundi et mercredi les repas chauds pour l'accueil de jour. C'est tout de même 140 repas chauds. *« J'aime bien ça, cuisiner. Je lutte contre mon isolement, contre ma précarité, mais en cuisinant je lutte contre la précarité des autres aussi! »* dit-elle fièrement.

Lisa, qui est sortie de ses problèmes d'addiction et qui cherche un logement, est devenue « bénéficiaire-volontaire » elle aussi. Elle preste cinq jours par semaine, de 11 à 16h30 à la « Vestiboutique », rue de la Régence. Lisa aime les repas partagés, mais la cuisine n'est pas sa tasse de thé. Cependant, grâce à cette dynamique, elle a trouvé de quoi valoriser ses journées: *« Je suis contente de me lever le matin pour aller faire du volontariat et, quand on fait du chiffre, je sais à quoi ça sert: c'est pour la Croix-Rouge! Et j'ai une meilleure image de moi. »*

Jiovanna rencontre de grandes difficultés depuis trois ans et doit se contenter de vivre avec quelques centaines d'euros par mois. Malgré cela, elle s'est abonnée au 'Champs des possibles' pour y récolter des légumes. Elle l'explique: *« Comme je suis aidée par la Croix-Rouge, je peux payer mon abonnement annuel. Et c'est important pour moi. Avant d'avoir des problèmes, je mangeais bio et j'ai toujours pensé que la terre, c'est primordial. François, le maraîcher, travaille dur, c'est un métier difficile. Je veux aussi le soutenir. Je vais au champ quand je peux, avec le bus et un caddie. C'est dur, mais ça me fait une sortie. »*

C'est donc avec plaisir que ces femmes ont participé au **Festival Nourrir Liège** l'an dernier. Elles ont préparé des muffins qu'elles ont ensuite distribués aux enfants de Saint-Léonard.

En 2024, c'est leur troisième participation à la **Journée de l'Alimentation durable et inclusive (17 octobre)**. Elles y ont tenu un « bar à soupe et à sourires » où elles offraient trois sortes de soupes aux passants. Cette année, elles vendront aussi des gâteaux pour financer leur prochain voyage à la mer. Elle prépare la soupe dans la cuisine de la Croix-Rouge avec des légumes bio de saison de la Ferme du Halleux de Comblain-au-Pont¹⁵. Quand c'est possible, la Maison Croix-Rouge de Liège met également des légumes de cette ferme dans les colis alimentaires.

« La première année, on était dans un coin où personne ne nous voyait. La deuxième année, ils nous ont entendues et on avait une bonne place. On s'adapte ! Et avec la MAdiL ça se passe bien ! On a même été invitées à souper avec les organisateurs de la journée. Ils sont bienveillants. », expliquent-elles en chœur.

Brigitte confie, « déjà, faire la soupe nous-même, c'est un plaisir parce que cuisiner me manque... chez moi je n'ai que de la soupe en boîte ! Mais faire de la soupe pour nourrir les gens avec de bonnes choses, c'est encore mieux et tellement important ! »

Manuela, la coordinatrice, ajoute que les gens sont contents de manger de la bonne soupe gratuite, que ça crée du lien, que des discussions s'engagent et que c'est l'occasion de faire connaissance et de raconter ce qu'elles font. C'est très valorisant.

Au Nouvel An 2022-2023, elles ont cuisiné 200 portions individuelles de tiramisu à offrir à ceux qui ne peuvent pas passer un réveillon chaleureux. Pour Kathleen, qui alterne périodes en rue et en appartement, le don de soi, c'est naturel: *« J'ai une formation hôtelière, c'est un donné pour un rendu. Je ne me sens pas redevable, mais j'aime rendre la pareille. On m'a tendu la main, c'est normal que je tende la main. Mais on distribue à tout le monde, pas seulement à ceux qui en ont besoin... Tout le monde a besoin de manger de toute façon ! »*

¹⁵ www.ferme-du-halleux.be

UNE BELLE DYNAMIQUE DIFFICILE À ÉTENDRE

Elles n'ont qu'un regret : que le groupe ne grossisse pas. Seulement cinq femmes sont véritablement investies. Une vingtaine d'autres fréquentent l'accueil pour se nourrir, mais il est difficile de les impliquer davantage. Manuela précise qu'elles ne sont pas en condition pour participer activement aux activités. **Les addictions et l'instabilité représentent des obstacles majeurs.**

Brigitte souhaiterait que plus de femmes qui s'engagent dans le groupe « avec le même esprit positif ». Giovana regrette le manque de régularité de ces autres femmes : « on ne sait jamais quand elles viennent ». « Et dès qu'une trouve un appartement ou un travail, on ne la voit plus, c'est triste » regrette-t-elle encore. Et Kathleen, ajoute qu'il y a celles de la rue qui sont sous l'emprise de leur copain et qui n'osent pas adhérer à la dynamique ». Le plus important est la confiance, disent-elles encore. Pour monter des projets, il faut que l'on puisse avoir pleine confiance les unes envers les autres.

« Il faudrait vraiment élargir le groupe, confie Manuela, ce serait plus amusant avec un groupe un peu plus grand. Et puis ça permettrait à plus de femmes de sortir de leur isolement, de leurs problèmes. On y travaille, mais avec celles qui souffrent d'addiction c'est très compliqué. »



EN CONCLUSION: S'ÉMANCIPER POUR LUTTER CONTRE LES «VIOLENCES ALIMENTAIRES» !

Quoi qu'il en soit, l'histoire de ce petit groupe de femmes précarisées n'est pas banale. Il montre clairement comment l'alimentation peut réunir, créer du lien et mobiliser les gens en difficulté. **«L'alimentation, c'est-à-dire faire ses courses, cuisiner ensemble et partager des repas, est un véritable outil d'émancipation»** explique Manuela. En effet, même si ces activités autour de l'alimentation ne permettent pas à ces femmes de sortir de la pauvreté, elles leur permettent de s'affranchir de la malbouffe (au moins partiellement), de se libérer de la posture de consommatrices passives d'aide, de prendre du recul par rapport aux oppressions qu'elles subissent et de se libérer des préjugés des autres et du dénigrement d'elles-mêmes.

Cette expérience, comme tant qu'autres, montre que si l'aide alimentaire vécue comme une aide humanitaire n'est pas une solution, **l'accès à une alimentation saine par laquelle les personnes se réapproprient l'acte de choisir les produits et les menus, l'acte de préparer le repas, de le partager et même de l'offrir, peut véritablement participer à une dynamique émancipatrice.**

Cela fait écho aux travaux de l'anthropologue Bénédicte Bonzi qui a forgé le concept de « **violences alimentaires** »¹⁶ et qui explique que l'on ne meurt plus de faim dans nos pays, mais de l'absence de consistance politique et de liens sociaux que la nourriture devrait assurer d'un bout à l'autre de la chaîne¹⁷. Tout ceci ne devrait-il pas éveiller l'intérêt pour des projets comme les cuisines de quartier¹⁸ ou l'idée de Sécurité Sociale de l'Alimentation¹⁹ ?

¹⁶ Voir l'analyse de la CATL : *Face aux violences alimentaires, comment lutter contre la faim ?* Disponible sur : <https://www.catl.be/wp-admin/post.php?post=8786&action=edit>

¹⁷ BONZI Bénédicte, *La France qui a faim. Le don à l'épreuve des violences alimentaires*, Le Seuil, 2023.

¹⁸ Voir l'analyse de la CATL : *Cuisines ton quartier, cohésion sociale et alimentation durable au menu ?* Disponible sur : <https://www.catl.be/wp-admin/post.php?post=8786&action=edit>

¹⁹ Voir l'étude 2024 de la CATL : *La Sécurité Sociale de l'Alimentation. Origines, enjeux et perspectives.* Disponible sur : <https://www.catl.be/wp-admin/post.php?post=8786&action=edit>

Évidemment, si cela est possible, c'est également parce que ce groupe (de femmes), cet endroit (la Maison Croix Rouge de Liège) et ce moment (le mardi après-midi) constituent un «chez elles». C'est-à-dire un endroit où elles se sentent «en sécurité» et «légitimes». C'est pour cela qu'elles osent aller de l'avant, s'impliquer dans des projets et aller vers les autres. **Une question se pose alors : comment reproduire les conditions favorables à la réussite d'une expérience similaire ?** De toute évidence, cuisiner et manger ne suffisent pas, et les femmes le clament: «*Manuela est notre soleil, sans elle et son écoute rien ne serait possible!*»

Mais quoi qu'il en soit, ce sont bien elles, des femmes précarisées, des femmes de la rue, isolées et appauvries qui distribuent de la soupe bio et locale place Saint-Paul, à Liège, lors de la Journée de l'Alimentation. Elles ont même accueilli des élèves de secondaire pour les sensibiliser à la question du sans-abrisme et de la grande précarité. Elles se sont ensuite engagées comme volontaires à la Croix-Rouge. Et tout cela a débuté dans une cuisine, autour de quelques légumes.

Elles aiment aussi quand des « bénéficiaires » d'origine étrangère cuisinent pour faire connaître leur gastronomie et leur culture ! « *L'alimentation, c'est ça aussi, des ponts entre les cultures et un moment pour partager son identité* », explique Manuela. Maintenant, elles rêvent d'écrire un petit livre de recettes du monde et pas bon marché. Et aussi de parler des astuces de grand-mère concernant les plantes et leurs bienfaits! Et puis elles souhaitent également repartir chaque année une semaine à la mer et, évidemment, de bien y manger.

Et ceux qui pensent que la pauvreté prive de conscience politique devraient voir Giovanna, décidément très militante, brandir un billet de 1 Val'heureux sorti de son porte-monnaie: «*Je l'ai depuis la Journée de l'Alimentation d'octobre 2022 et je le garde ! Il est beau ! Et puis c'est ça qu'on veut pour le futur, c'est de l'argent pour l'alimentation locale pas pour les actionnaires des multinationales !* »



**Ceinture
Aliment-Terre
Liégeoise**

L'ASBL Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL) a pour mission de contribuer, sur l'Arrondissement de Liège Métropole, à la transformation du système alimentaire dans une perspective durable, en soutenant le développement des filières courtes et locales. A cette fin, elle sensibilise, fédère et mobilise l'ensemble des forces vives du territoire, et elle s'appuie sur une équipe de professionnels pour mettre en œuvres ses cinq principales missions.

Cette analyse s'inscrit dans le cadre d'une demande de reconnaissance en éducation permanente (axe 3) de la CATL

Auteur

JEAN-YVES BURON

Relecteurs :

ÉLISABETH GRUIÉ ET
PHILIPPE VIENNE.

Mise en page :

JULIA HAZÉE

Disponible ici :



Exemplaires papiers sur demande : info@catl.be