



Belgique, Waremme – Distribution alimentaire et développement durable

Recette pour une distribution alimentaire de qualité dans un souci de développement durable : favoriser une alimentation équilibrée, proposer chaque semaine des légumes et des fruits de saison, impliquer et faire participer les bénéficiaires, valoriser les capacités des personnes par des actions concrètes, créer un climat d'accueil, de respect et de convivialité. C'est ce que proposent chaque semaine les volontaires du groupe de Waremme en Belgique.



Localisation du projet

Waremme en Belgique, région de Liège, commune d'environ 10.000 habitants, semi-rurale. L'équipe de Waremme, constituée d'une trentaine de volontaires AIC, est mixte.

Analyse de la réalité

La précarité et la pauvreté sont en augmentation ces dernières années.

Les causes :

- Manque d'emploi et désindustrialisation
- Manque de formation surtout chez les jeunes
- Diminution des allocations de chômage
- Séparation, divorce et leurs conséquences
- Travailleurs et pensionnés avec des petits revenus

Bénéficiaires

Des personnes seules, des familles monoparentales et en moindre proportion, des grandes familles.

- Leurs forces : Accepter et dépasser un moment « difficile », recevoir un colis alimentaire, retrouver ses capacités pour notamment reprendre une formation ou tout autre aide à l'emploi.
- Leurs rêves : s'en sortir seul et assumer leur rôle dans leur vie familiale, civile.

Objectif de l'action

- Favoriser une alimentation équilibrée et proposer chaque semaine légumes et fruits de saison
- Permettre l'implication et la participation des bénéficiaires.
- Valoriser les capacités des personnes par des actions concrètes.
- Créer un climat d'accueil, de respect et de convivialité.

Activités mises en œuvre :

Le projet a débuté en 2012. Au début, achat des aliments sur fonds propres. A partir de 2015, réception tous les jeudis des invendus en fruits et légumes d'une grande surface. Les 2 autres jours de distribution, les volontaires reçoivent des fruits et légumes d'une autre petite surface et complètent par l'achat de légumes de saison.

Lors de la distribution :

- Distribution de fruits et légumes en fonction de l'arrivage.
- Affichage sur des panneaux des fruits et des légumes de saison ainsi que la pyramide alimentaire ;
- Distribution régulière de recettes faciles et économiques ;
- Explication des fruits ou légumes, leurs provenances, la façon de les cuire, de les éplucher et de les associer entre eux ;
- Faire goûter certains fruits exotiques afin de les faire connaître.

Aménagement du local pour une distribution plus attrayante, avec un grand présentoir pour une meilleure visibilité des fruits et légumes. Chaque bénéficiaire voit et choisit ce qui lui convient. La distribution se fait en respectant leurs choix.

Les volontaires respectent au mieux de leurs possibilités : le régime alimentaire des personnes, leur religion, leur culture, la composition de la famille.

C'est un moment de partage entre bénéficiaires et bénévoles ou bénéficiaires entre eux. Chacun partage son savoir. Cela permet une participation active et un moment de convivialité.

Perspectives futures et/ou évaluation de l'impact sur le développement durable

Les bénéficiaires goûtent et utilisent de nouveaux produits et sont demandeurs. L'offre leur permet de prévoir à court terme des possibilités de repas pour eux et leur famille. Modestement, cette action répond aussi à un objectif de santé : diminuer l'apport des graisses et des sucres au profit d'autres éléments de la pyramide alimentaire.

L'appui du centre local de promotion de la santé de Huy-Waremme est positif : il permet aux volontaires de rester dans une rigueur méthodologique et d'améliorer leurs actions.

En 2017, les volontaires poursuivent le travail en étant soucieux de son aspect durable, favoriser la consommation de produits de saison qui souvent ont plus de saveur et sont moins chers. Elles travaillent aussi pour réduire les déchets et éviter le gaspillage.

Le projet alimentation est un des aspects du travail du groupe AIC de Waremme. Il y a aussi le vestiaire, l'activité bien-être en étant soucieux d'accueillir et d'écouter au mieux toute personne rencontrée.

