



Des ateliers cuisines repensés

la Porte Verte-Snijboontje à Molenbeek¹

Présentation

La Porte Verte est une association implantée dans la commune de Molenbeek-Saint-Jean qui lutte contre la pauvreté et l'exclusion sociale. Elle comprend notamment un restaurant social (le « Snijboontje ») et un centre de distribution de colis alimentaires (le « Snijboontje Bis »). En 2016, elle inaugure une cuisine équipée semi-professionnelle. Dans le cadre de Solenprim, l'organisation d'ateliers cuisine rejoint le souhait de plusieurs personnes bénéficiaires de colis : l'idée est alors de « créer du collectif autour de l'alimentation, avec des personnes très précarisées et d'origines culturelles diversifiées ».

« On fait des accueils thé-café pour les gens qui viennent chercher leurs colis alimentaires. C'est à ce moment-là que l'on transmet l'information pour les ateliers cuisine. C'est le seul moyen de les contacter. » (Coordinateur de projet)

Solenprim a permis de lancer une nouvelle dynamique pour ces ateliers cuisine en les pensant avec les participants : plutôt que d'appliquer des recettes préparées par les animateurs, les personnes sont désormais invitées à proposer leurs idées dans la façon de cuisiner les aliments que reçoit l'association. Cela permet à la fois d'échanger des recettes provenant de cultures variées et de s'écarter d'une logique d'assistance souvent présente dans la relation d'aide.



« On a commencé les ateliers cuisine en se demandant comment on pouvait préparer certains aliments que l'on recevait pour les colis alimentaires parce que certains aliments n'étaient pas ou peu connus. Chacun participe à la préparation. On partage des idées de recettes et les personnes prennent en main l'atelier. On cuisine les plats et ça se termine par un repas tous ensemble. » (Coordinateur de projet)

« La dame qui a préparé les artichauts, c'était la première fois qu'elle venait. Mais dès qu'elle est entrée, elle a vu les artichauts et elle a dit : « c'est moi qui fait ça ». On l'a laissée faire... Moi, à la base je voulais faire de la salade d'artichauts, comme j'ai l'habitude. Mais elle a dit : « Non, chez moi, on fait comme ça ». Et c'était super bon... » (Employée polyvalente, animatrice aux ateliers cuisine)

En pratique :

- les ateliers cuisine ont lieu deux fois par mois,
- les participants y sont invités lors des « accueils thé-café » régulièrement organisés en parallèle des distributions de colis,
- les ateliers rassemblent entre quatre et quinze personnes,
- l'animateur place les aliments disponibles sur la table et demande aux participants ce qu'ils souhaitent cuisiner,
- la fin de l'atelier se conclut par le partage du repas préparé,
- ces moments représentent pour les participants l'occasion d'aborder d'autres thématiques, par exemple celle de la période de « l'après colis » (puisque l'aide alimentaire est théoriquement limitée dans le temps).



« Lors des derniers ateliers, on a essayé de réfléchir à la dimension plus financière, liée à l'aide alimentaire. L'aide alimentaire ne dure pas toute la vie, à un moment elle s'arrête. Donc on se demande : qu'est-ce qu'on fait ? Est-ce qu'on peut échanger des astuces ou des idées pour continuer à bien manger avec un budget réduit ? » (Coordinateur de projet)

¹ Fiche issue du Carnet d'expériences, consultable en intégralité <https://www.fdss.be/fr/publication/solenprim-vers-un-acces-pour-tous-a-une-alimentation-de-qualite-mars-2019/>



Moments clés

- **Été 2016** : inauguration de la cuisine équipée qui permet d'organiser les premiers ateliers.
- **Automne 2016** : premiers accueils thé-café.
- **Janvier 2017** : des nouveaux ateliers cuisine, au format repensé, débutent.





Points d'attention

- 1 **La collaboration interne** : s'assurer du soutien de sa direction pour toute la durée du projet et travailler en équipe permet d'éviter qu'une seule personne assume le rôle de locomotive du projet.
- 2 **L'ambition du projet** : définir avec soin l'objectif prioritaire poursuivi (et éventuellement les sous-objectifs présents derrière l'objectif initial) est essentiel pour apprécier la pertinence des actions proposées et s'ajuster. Dans le cas des ateliers, la volonté de créer un espace de convivialité et de partage s'ajoute à l'envie de permettre aux participants de cuisiner les aliments méconnus distribués dans les colis.
- 3 **La communication** : tenir compte des caractéristiques des publics auxquels le projet veut s'adresser, identifier des moyens de communication adéquats et bien préciser l'absence de lien entre la présence aux ateliers et l'accès aux colis. Ces points d'attention sont essentiels pour garantir un cadre clair, une participation sur base volontaire, susceptible de durer.
- 4 **La préparation** : il est nécessaire d'anticiper dans le détail chaque atelier tout en prenant le soin de laisser suffisamment de place à la créativité, voire à l'improvisation !
- 5 **L'évaluation et l'adaptation** : entre deux ateliers, prendre le temps du débriefing, être attentif à l'évolution de la dynamique collective. Prendre le temps de proposer régulièrement un feedback à sa direction.



Contact

Jean-Benoît Hoet, coordinateur du Centre d'Aide Alimentaire Snijboontje Bis de La Porte Verte
pv.projets@gmail.com



« On est une association à Molenbeek qui lutte contre la pauvreté. Il y a 6 services différents. Un des services c'est le service de distribution de colis alimentaires. C'est ce service-là qui participe au projet Solenprim. On a choisi de s'adresser aux bénéficiaires des colis. C'est le public le plus précarisé chez nous. Pour vous donner une idée, ce sont des personnes qui ont moins de 6 euros par jour pour subsister. Ce sont éventuellement des personnes qui sont sans-papiers et qui ne parlent pas nécessairement ni le français, ni le néerlandais, ni l'anglais. » (Coordinateur de projet)

« L'atelier cuisine, c'est un prétexte. Les personnes viennent éventuellement pour apprendre comment cuisiner parce que c'est une activité qui les intéresse mais aussi et surtout pour rencontrer des personnes et échanger avec elles. » (Coordinateur de projet)



Des pistes d'action pour demain ?

Lors de la « mise au vert Solenprim », l'outil « **Moi, à ta place** » a permis de récolter, en quelques tours de table, l'avis des partenaires présents sur les perspectives à donner aux ateliers cuisine. Autant de pistes d'action qui pourraient mériter d'être approfondies, en 2019 ou après !

« ... je relancerais d'autres activités autour de la cuisine et des repas »

« ... je mettrais en place une concertation locale à Molenbeek autour de l'accès pour tous à une alimentation durable »

« ... je permettrais aux participants de gagner quelque chose dans le cadre des ateliers cuisine »

« ... je rejoindrais le réseau qui se constitue sur le travail social communautaire »

« ... je créerais un comité de bénéficiaires et avec eux, j'essayerais de faire avancer les choses dans l'asbl »

« ... j'essayerais d'impliquer d'autres services de La Porte verte dans le projet »

« ... je proposerais de sortir de l'enceinte de la Porte verte, d'aller explorer à l'extérieur »

Moi, à ta place à La Porte verte

« ... je collaborerais avec une autre association locale ou une maison médicale, dans le but de mutualiser les moyens et de toucher plus de monde »

« ... je travaillerais sur les questions de gouvernance, par exemple sur le bénévolat du restaurant social »

« ... je verrais s'il est possible d'ouvrir plus souvent la cuisine aux usagers même en dehors des ateliers cuisine »

« ... je valoriserais et partagerais les recettes réalisées par le groupe »

« ... je me demanderais si on ouvre la cuisine semi-professionnelle à d'autres projets »

« ... je témoignerais et participerais au ralliement des fourchettes, en prenant pour porte d'entrée le restaurant social »

« ... je proposerais de sortir les ateliers cuisine de l'enceinte de la Porte Verte »

« ... je m'inscrirais dans le projet de logistique coopérative « LOCO » pour améliorer les approvisionnements »

« ... j'irais m'inspirer de modèles de cuisine communautaire au Canada »