

Se nourrir dignement à Gembloux ? Tous égaux ?

Collecte de paroles citoyennes sur le droit à l'alimentation – 23 septembre 2018

Prénom	Village	Age	Avis général	Constats concernant la situation actuelle	Pistes et idées de ce qui pourrait être mis en place
Françoise	Gembloux	52	Dignement - à sa faim, correctement ? : je ne sais pas, j'ai l'impression que oui, en tous les cas je l'espère Dignement - sans pesticides ? : non pas tous égaux, le bio est cher	<ul style="list-style-type: none"> • Quelques possibilités seulement vente de fruits et légumes au café citoyen le vendredi • Pas de magasins d'alimentation en centre-ville • Marché du vendredi est trop cher ; c'est un mauvais jour 	<ul style="list-style-type: none"> • Plantation de pommiers près du Ravel, cueillette en libre accès • Préparation de repas ensemble • Vente de lait en vrac • Info sur les circuits locaux existants à diffuser en toute-boîte
Laurent	Gembloux	39		<ul style="list-style-type: none"> • Se nourrir à Gembloux est moins cher / plus accessible qu'à Namur (Restos du Cœur par exemple) • Par contre l'alimentation saine / bio n'est accessible que pour les personnes qui ont les moyens 	<ul style="list-style-type: none"> • Un impôt sur la fortune pour améliorer l'accessibilité des produits sains pour les personnes précarisées • Des jardins potagers collectifs mais certains s'en foutent • Permettre l'accès à une parcelle individuelle pour cultiver pour sa propre consommation • Plus de solidarité
Patience et Lazare	Gembloux et Corroy-le-Château			<ul style="list-style-type: none"> • La précarité est un obstacle à la bonne alimentation (perte d'emploi,...) • L'alimentation saine par contre n'est pas qu'une question d'argent mais de temps. Quand on veut faire trop vite, on mange mal par facilité (la vie professionnelle nous pousse à manger vite ; on a de moins en moins de temps) 	<ul style="list-style-type: none"> • Les parents doivent être sensibilisés • Promouvoir les circuits locaux qui doivent être compétitifs - la population doit être informée sur le pourquoi du coût plus élevé de ces circuits
Raymond	Gembloux	72		<ul style="list-style-type: none"> • Faible pouvoir d'achat des pensionnés isolés • Seul => malbouffe 	<ul style="list-style-type: none"> • Changement des mentalités nécessaire car légumes bons >< légumes beaux • Manger : moment de rencontre, création de liens
Anne	Gembloux	58	Quel soutien de la commune aux coopératives locales ?		
Verlaine	Gembloux	31	Accès inégal / nous n'avons pas tous les même moyens	<ul style="list-style-type: none"> • On devrait mais on ne naît pas égaux (par exemple éducations différentes) 	<ul style="list-style-type: none"> • Co-construction entre acteurs institutionnels, associatifs et citoyens d'une stratégie commune (par exemple lors d'une table ronde) • Réflexion nécessaire sur comment rendre les publics fragilisés acteurs de ce défi • Sensibilisation par la théorie mais surtout par la pratique => espaces à cultiver
Marie-Paule	Gembloux	50	Non	<ul style="list-style-type: none"> • Coût de la nourriture saine ! • Possibilité de trouver des produits locaux à Gembloux (par exemple légumes de l'ITH) 	<ul style="list-style-type: none"> • Importance de choisir les produits en fonction des saisons
					<ul style="list-style-type: none"> • Épicerie mobile avec des produits locaux

Prénom	Village	Age	Avis général	Constats concernant la situation actuelle	Pistes et idées de ce qui pourrait être mis en place
Colette	Sauveniere				<p>!! Sensibilisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • D'où viennent les produits / mieux connaître les produits => l'école peut aider / donner une chance (la sensibilisation pourrait résonner en eux plus tard), même si c'est très lié à l'éducation familiale • Potagers • Réapprendre des gestes simples / goûter / découvrir => nécessité de redéployer la créativité (des enfants) par rapport à la nourriture • Besoin de réapprendre les sens (textures, formes) => les pommes ne sont pas toutes conformes • Nécessité de réapprendre à différencier les produits par leurs odeurs (différence entre un citron et un condiment) => éducation alimentaire !
Gwen	Gembloux	29	Non	<ul style="list-style-type: none"> • Il existe différents types de supermarchés avec tous les prix • On fait ses achats en fonction de nos moyens • Le marché de Gembloux est assez cher pour une personne seule • Les produits locaux pas toujours accessibles pour les personnes seules => débrouille, par exemple achats de caissettes de légumes locaux entre collègues à Namur 	
Séverine	Gembloux	38	Probablement non	<ul style="list-style-type: none"> • Beaucoup de possibilités de faire de bons achats durables et sains • Suffisamment d'information à ce sujet mais est ce que tout le monde a accès à ces infos ? Pas certain mais sans doute que oui car il s'agit notamment de toutes-boîtes • Mais sans doute que tous les gembloutois ne mangent pas à leur faim... 	
			Non	<ul style="list-style-type: none"> • Se nourrir dignement nécessite un minimum de ressources financières • A Gembloux, la misère est cachée • Il y a une certaine honte à ne pas pouvoir manger correctement • C'est horrible de devoir choisir entre se chauffer, acheter des chaussures ou se nourrir • L'accès au soutien alimentaire sur base de preuves à présenter rend les choses encore plus compliquées • Les prix des colis ne sont pas corrects par rapport aux rations ou à la nature de ce que contiennent les colis • Ne pas pouvoir choisir ce que contient un colis => perte de dignité 	<ul style="list-style-type: none"> • Permettre le choix de produits que l'on achète dans un colis ou organisation de tables d'échange lors des distributions de colis / ou tables pour le dépôt des denrées que je ne consommerai pas et qui peuvent intéresser d'autres personnes => laisse une responsabilité à la personne et éviter le lui « ôter » sa dignité • Frigo solidaire (mais gestion semble compliquée) • Colis de produits surgelés • Développer le principe des « cafés (ou autre) suspendus » avec les commerçants locaux

Prénom	Village	Age	Avis général	Constats concernant la situation actuelle	Pistes et idées de ce qui pourrait être mis en place
Anne-Lise et Andy	Gembloux et Mazy	33 et 35	Non	<ul style="list-style-type: none"> • La qualité a un prix • Il s'agit aussi d'une question d'éducation 	<ul style="list-style-type: none"> • Se réapproprier la(les) culture(s) et réapprendre à faire soi-même / produire • Travailler contre le gaspillage • Il existe des outils collectifs mais pas grand chose n'y pousse => comment les faire vivre ? Mieux informer de leur existence et fédérer sur le long-terme autour de ces outils • Beaucoup à faire dans et via les écoles (cfr. l'expérience concernant le tri des déchets qui est rentré dans les habitudes notamment via les écoles) => potagers dans les écoles, mais tous n'ont pas de terrain => partenariats avec agriculteurs et/ou coopératives • Mettre à disposition des zones de production potentielles (par exemple le toit de l'Hôtel de Ville, les jardins du CPAS...) • Mis en place de projets qui créent des LIENS, les amitiés sont parfois des portes d'entrée pour des projets collectifs durables
Stéphane	Grand-Leez	48	Non		<ul style="list-style-type: none"> • Importance de permettre de savoir comment bien manger / donner des pistes pour l'accès à une alimentation de qualité • Partage de collectes et surplus de productions personnelles => échange ou DON (permettrait d'éviter le gaspillage lors de pics de production)
Frédérique	Bossière	52	Non	<ul style="list-style-type: none"> • Accès lié au prix et à la disponibilité • Mais aussi une question d'éducation 	<ul style="list-style-type: none"> • Importance de la transmission de savoirs • Sensibilisation, (re)faire passer des messages de base / promouvoir le non-transformé / communication d'un message plus simple que la pyramide alimentaire • Réflexion autour des frigos des ménages • Réflexion nécessaire également concernant le contenu des colis
Hélène et Carlos	Eghezée	36 et 37	Accès : Plutôt bien Tous égaux : non	<ul style="list-style-type: none"> • Tous les enfants ont leurs tartines • Beaucoup d'enfants ne mangent pas sainement, parfois une seule fois par jour. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation des parents
Nicole	Gembloux	69	Non	<ul style="list-style-type: none"> • Certains ont de la peine à se nourrir 	<ul style="list-style-type: none"> • Par rapport à la nourriture saine : essayer de prendre des produits locaux de bonne qualité au CPAS pour les maisons de repos et les crèches.
Cathy	Gembloux	29	Non	<ul style="list-style-type: none"> • Beaucoup d'initiatives pour un accès au bio équitable • Le prix est un frein pour un public précarisé 	<ul style="list-style-type: none"> • Donner l'accès à l'information : par rapport à la langue, aux compétences et du concret

Prénom	Village	Age	Avis général	Constats concernant la situation actuelle	Pistes et idées de ce qui pourrait être mis en place
Sébastien	Warisoux	30		<ul style="list-style-type: none"> • Problème de la réduction du nombre d'employés dans les structures, de plus en plus de projets fonctionnent grâce à l'implication de bénévoles qui donnent du temps pour un projet 	<ul style="list-style-type: none"> • Exemple d'un projet qui permet d'améliorer l'accessibilité de produits sains : BEES COOP à Bruxelles. Il s'agit d'un magasin associatif / coopératif dans lequel une personne peut faire ses courses en contrepartie de temps qu'elle donne (accès réservé aux coopérateurs) => rencontres, construction d'un savoir collectif, choix des produits mis à disposition = > implication / contribution inverse la situation point de vue prix => cela devient abordable financièrement • Une autre façon d'améliorer l'accessibilité est de permettre de produire => travail de sensibilisation avec le CPAS, les restos,... Importance de partenariats avec les acteurs sociaux
David	Saint-Géry	43	Non	<ul style="list-style-type: none"> • Le coût de la nourriture saine est un frein à l'accès, il faut suffisamment de revenus • Se nourrir sainement coûte cher, il faudrait changer le marché de l'agroalimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisation, revenir sur les bases : manger moins, plus local, de saison pour manger plus sainement • Développer des lieux d'accès aux produits locaux et de saison • Travail à faire dans les cantines des écoles : proposer des produits des fermes aux alentours et privilégier les circuits-courts + rendre les enfants ACTEURS => production via un potager (expliquer aux petits d'où viennent leurs repas)
Marine et Valérie	Gembloux et Jambes			<ul style="list-style-type: none"> • Manger plus sain n'est pas une question d'argent mais nécessite du temps, de l'intérêt et de la curiosité. Les gens ne savent pas toujours comment travailler les produits de base. • C'est aussi une question d'éducation 	<ul style="list-style-type: none"> • Créer des livraisons à domicile de produits issus des circuits courts/locaux/sains/bio
Michel	Mazy			<ul style="list-style-type: none"> • La question est plus générale que celle du changement climatique. C'est la question fondamentale de la solidarité : que partageons-nous ? de quoi sommes-nous tous responsables ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Renforçons la solidarité notamment envers les réfugiés
Sabine et Bénédicte	Lonzée		Non	<ul style="list-style-type: none"> • Tout le monde n'a pas accès à ce droit pour des raisons économiques. • Pas assez d'infrastructures (maraichers...) comme Ekikrok ni d'informations sur ces structures (via rassemblement de citoyens) 	<ul style="list-style-type: none"> • Les enfants doivent être sensibilisés à ce type de structures via leur école
Arnaud	Gembloux			<ul style="list-style-type: none"> • Les moyens d'acheter de la bonne nourriture sans pesticides (chez Agricover, à la ferme...) ça nécessite de savoir se déplacer. • Comment savoir s'il y a une différence entre le bio industriel et le non bio 	<ul style="list-style-type: none"> • Développer les petites structures de maraichage • Donner de l'info sur les circuits locaux via des rencontres citoyennes • Avoir des consultants en alimentation dans les écoles

Prénom	Village	Age	Avis général	Constats concernant la situation actuelle	Pistes et idées de ce qui pourrait être mis en place
					<ul style="list-style-type: none"> • Collaboration avec l'ULG de Gembloux • Ateliers de cuisine dans les écoles • Vente de collations saines dans les écoles et/ou préparation
				<ul style="list-style-type: none"> • Pas assez de champs cultivables • Les champs servent à construire des appartements • Ok pour Agricover, viande à la ferme mais que sait-on des pesticides ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Nécessité d'une épicerie sociale • Créer des parcelles cultivables accessibles à tous avec un encadrement ; pouvoir s'y servir/récolter • Quelle différence entre le bio des supermarchés et le bio des petits producteurs ?
Andréa et Marie	Ernage	38 et 16	Oui et non	<ul style="list-style-type: none"> • Tous égaux mais pas tous les mêmes moyens • Coûts de l'accès à une alimentation locale et bio • Paradoxe entre nourriture saine et chère >> malbouffe bon marché • Education différente qui crée des différences qui font que les personnes n'osent plus créer de liens • Tout le monde ne mange pas à sa faim, certains sont contre le fonctionnement, d'autres ne viennent pas par fierté • Respect des choix de chacun, parfois c'est un choix mais pas toujours • Toutes les situations sont différentes 	<ul style="list-style-type: none"> • A Gembloux il existe des associations mais qui doivent être plus visibles ou pas (resto du Cœur) et devrait être ouvertes de façon continue • Meilleure gestion des invendus des entreprises : montrer l'exemple, décerner un label solidaire aux magasins qui offrent leurs invendus • Organisation d'un colloque • Donner son avis, faire bouger les choses • Faire en sorte que la nourriture donnée serve aux bénéficiaires et ne soit pas prise avant par les bénévoles ou autres personnes des associations. • Créer un lieu où l'on collecte des surplus de légumes, fruits venant des citoyens/parcelles privées.
Marielle	Ernage	16	Aucune idée	<ul style="list-style-type: none"> • Il existe des initiatives pour se nourrir sainement mais cela a un prix 	<ul style="list-style-type: none"> • Parcelles accessibles pour permettre de cultiver, d'y travailler et de récolter et se servir des légumes. • Se réapproprier les jardins pour y faire des potagers ; avoir des poules
Fabrice	Ernage	37		<ul style="list-style-type: none"> • Intérêt de l'impact sur la santé • Problématique du temps disponible pour cuisiner et manger sainement 	<ul style="list-style-type: none"> • Réapprendre à cuisiner des choses simples, à l'école ou dans des groupes d'adultes • Permettre l'autonomie
Paul	Gembloux	63	Non	<ul style="list-style-type: none"> • Tout le monde n'a pas la même chance dans la vie (naître à la bonne période et au bon endroit) • Un des problèmes réside dans les modes de production et de distribution => si les modes de production étaient différents, il serait plus aisé de consommer des produits locaux • Accessibilité des commerces de produits locaux mais pas pour un public fragilisé 	<ul style="list-style-type: none"> • Formation des personnes fragilisées, participation à des chantiers, des jardins collectifs
Claude	Gembloux		Non	<ul style="list-style-type: none"> • Beaucoup ne font pas attention. • Pas d'accès pour tous soit parce que les personnes sont mal informées, soit parce que c'est trop cher 	<ul style="list-style-type: none"> • Dégustations comparatives pour montrer les saveurs (confronter aux préparations industrielles)

Prénom	Village	Age	Avis général	Constats concernant la situation actuelle	Pistes et idées de ce qui pourrait être mis en place
Maddy	Beuzet	75		<ul style="list-style-type: none"> • Le bio coûte plus cher, les autres coûts de la vie aussi mais surtout l'alimentaire. • Pas d'accessibilité à Ekikrok sans voitures • Plus de petits magasins sur Gembloux • Livraisons à domicile mais trop cher • Problème de l'accessibilité financière 	
Albertine, Marie et Rose	Wavre, Bothey et Louvain La Neuve	70,72 et 70 ans	Non	<ul style="list-style-type: none"> • On n'a pas tous les moyens au niveau financier et au niveau de la gestion de ses moyens, si on a des dettes • Il existe une concurrence entre les magasins • Les personnes sont parfois complexées à aller dans des magasins de pauvres. • Les prix devraient être populaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Faire des échanges, pouvoir payer en nature, troc, donner contre un service • Distribuer des colis de nourriture dans la discrétion totale. • Faire un toute boîte pour informer la population d'une distribution de vivres ouverte à tous, sans preuves de revenus.
Adrien et Bertrand	Sauvenière et Grand-Leez	22 et 31 ans		<ul style="list-style-type: none"> • Non tout dépend du prix, certains sont chers style Hello fresh • Il y a la question de la volonté de changement, de vouloir manger sainement et/ou chez les producteurs locaux • Il existe des initiatives telle qu'Agricovert mais c'est compliqué au niveau des horaires quand on travaille • Il s'agit d'une question d'éducation, on prend vite des habitudes, ça dépend également du temps disponible pour cuisiner • C'est compliqué de cuisiner quand on est seul et il faut prendre le temps et se donner l'envie de cuisiner 	
					<ul style="list-style-type: none"> • Partir de l'éducation, de l'école pour expliquer aux enfants ce qu'est une alimentation de qualité à partir de choses concrètes du quotidien. • Avec les 5-6è secondaires, créer une vraie mise en débat sur les enjeux et réfléchir avec eux. • Fidéliser les citoyens autour des potagers collectifs ; créer du lien (faire des challenges, concours pour se motiver, se dépasser)