

PROJET ALTERNATIVES LOCALES

Quinoa

Consommation solidaire & savoir-faire alimentaires

Quinoa vous propose de vous engager ici dans un projet d'immersion solidaire, bénévole et surtout formatif autour d'une thématique qui nous concerne tous : **la consommation** !

Consommer..., Produire... une inéluctable réalité déclinée au quotidien, dont les enjeux dépassent les contours de notre assiette ! Mais comment réinventer sa consommation et son lien à celle-ci... ?

Concrètement ? Un processus formatif (d'avril à septembre), pour **prendre conscience** des dérives -économiques, sociales et environnementales- de nos modes de consommation, **se sensibiliser** aux interdépendances entre les pays du "Nord" et ceux du "Sud" mais aussi **découvrir** et **expérimenter** les alternatives paysannes et urbaines.

Quinoa

avec



En pratique ? Le menu est simple !

-**En entrée : 3 modules de formation théoriques** pour mieux comprendre les enjeux de la mondialisation. Lors de ces sessions, différents acteurs du monde agricole et associatif interviennent en prenant l'alimentation comme porte d'entrée, mais aussi comme moyen d'action.

-**En pièce maîtresse : 3 modules d'immersions pratiques** au cœur de projets alternatifs locaux. Potagers collectifs, fermes alternatives et ateliers culinaires offrent un aperçu des dynamiques sociales mises en place pour rendre notre modèle de développement plus juste, solidaire et soutenable !

-**En dessert : 1 journée d'action collective** et conviviale en faveur de la souveraineté alimentaire.

Formation : **Avril à septembre 2013**

**Soirée d'infos le mercredi 27 mars à 18h30 - Mundo-b, rue d'Edimbourg 26
- 1050 Bruxelles**

Inscriptions ouvertes, date limite : 1^e avril ou dès que le nombre de participants est atteint !

Au départ de votre assiette, ce projet attrayant et accessible à tous, vous conduit à renforcer vos connaissances autour des enjeux globaux politiques, économiques, sociaux et environnementaux.



Consommer ... oui mais comment ?

Produire ... oui mais comment ?

Quinoa se penche depuis longtemps déjà sur ces questions complexes ! L'association tente de déconstruire ce qui constitue aujourd'hui un véritable système avec ses tensions, ses évidences apparemment incontournables, ses conséquences positives et négatives, ses impacts sur chacun des individus qui le constitue...

Quinoa veut aller plus loin, en ouvrant une porte d'entrée innovante autour de ce thème universel. **L'association veut permettre à son public de réinventer sa consommation et son lien à celle-ci.**

« Nous sommes ce que nous mangeons » dit-on ? Questionner nos modes de consommation et de production, c'est aussi questionner ce que nous sommes et voulons être pour les générations à venir.

Pour « relever un tel défi », le *Projet Alternatives Locales* de Quinoa mêle modules théoriques et d'immersion : chacun d'entre-eux, imprégné de réalités socioculturelles différentes, offre un regard « autre » sur la question. Ces activités invitent aussi à la **rencontre**, grâce à la présence de multiples acteurs associatifs et agriculteurs qui ont fait de la consommation responsable et solidaire leur métier.



Les modules de formation

3 journées thématiques



Le **'PAL'** débute par trois journées distinctes, axées sur :

La place de la consommation dans notre société ; **Les inégalités entre le Nord et le Sud** sous l'angle de nos modes de consommation, de production et de nos politiques agricoles ; **Les alternatives** au système alimentaire agro-industriel.

> **Samedi 27/04, consommation et interdépendances** : prendre conscience des liens entre notre consommation et la crise systémique avec le *Jeu de la Ficelle* comme outil pédagogique. Débattre des alternatives à notre système de consommation avec **WORMS**, asbl qui sensibilise à la gestion de déchets organiques.

> **Samedi 11/05, agriculture paysanne vs. agriculture industrielle** : prendre conscience des impasses de l'agriculture industrielle avec le *Jeu des Chaises* comme outil pédagogique. Avec Daniel Cauchy de Rencontre des Continents, asbl d'éducation à l'environnement. Découvrir comment soutenir directement l'agriculture paysanne avec le Réseau des Gasap.

> **Samedi 25/05, la souveraineté alimentaire** : prendre conscience des enjeux Nord-Sud lié à la libéralisation du commerce agricole avec le jeu *Navatane* comme outil pédagogique. Avec Stéphane Desgain, chargé de recherche et plaidoyer au CNCD. Découvrir comment soutenir le Droit à l'alimentation des peuples du Sud avec l'ONG FIAN.

Cette phase est essentielle : elle permet aux participants de prendre conscience de leurs places et de leurs rôles au sein de la société à l'égard de cette thématique, mais aussi dans le contexte plus général des relations Nord-Sud.

Les modules d'immersion

3 étapes de découvertes interactives !

Les modules d'immersion sont mis sur pied en collaboration avec les divers partenaires de **Quinoa**.

> **ETAPE 1** : immersion d'une semaine en milieu rural, au cœur d'une ferme alternative, la ferme de Jambjoule (**groupe 1**) ou la ferme Larock (**groupe 2**) –août 2013



Groupe 1 : L'immersion se déroule dans la ferme de Bernard et Valérie, spécialisée dans la production de produits laitiers et l'élevage d'agneau selon les principes de l'agriculture biologique. Située dans le Domaine Royal de Jambjoule, il s'agit avant tout d'une ferme familiale, où 4 enfants animent les journées autant qu'ils vous conseillent au potager ! Ces sept jours ont pour objectif de rappeler notre lien indéfectible à la terre ! Rencontres, échanges, pratique d'activités paysannes

diverses... Cette étape met en valeur le rôle de l'agriculture paysanne locale dans notre quotidien, mais aussi sur la biodiversité et dans le contexte général des relations Nord-Sud. Du 5 au 11 août 2013

Groupe 2 : l'immersion se déroule dans la ferme Larock située en province de Liège (Rotheux). La ferme existe sous forme familiale depuis 1927. Louis Larock en prend les rênes en 1986 et en fait un lieu vivant d'expériences sociales et agricoles. On y produit de la viande (bovine), du lait, du fromage, du beurre, du yaourt et des légumes selon les principes de la biodynamie. Les produits sont vendus sur place, ainsi qu'à des Groupes d'achats Communs. Actuellement, plusieurs personnes y habitent et s'organisent en copropriété grâce au soutien de la coopérative *Terre-en-Vue*. Les fondements de la biodynamie sont abordés avec Louis, ainsi que le rapport de l'homme à la nature et notre manière de concevoir le monde. août 2013



> **ETAPE 2** : week-end d'ateliers pratiques avec le Début des Haricots (groupe 1) ou Cense equi'voc (groupe 2) – août 2013

Pendant deux jours, les participants sont amenés à découvrir les initiatives et alternatives urbaines en matière de consommation et de production locale.



Groupe 1 : Le Début de Haricots présentera les initiatives et alternatives urbaines qu'ils mènent en matière de production et de distribution. Des jardins collectifs au Groupement d'achat solidaire en passant par leur ferme urbaine, c'est tout un mouvement en faveur de la souveraineté alimentaire qui se construit grâce à leur énergie. Des ateliers thématiques permettront aux participants de s'initier au jardinage et de découvrir les fondements de l'agroécologie.



Groupe 2 : Cense equi'voc, (ferme, équitable, vocation) soutient et promeut une agriculture paysanne respectueuse de l'environnement et de l'humain afin de préserver la biodiversité et de favoriser les échanges locaux. Deux journées au milieu d'un espace de production riche en biodiversité vous feront découvrir la permaculture, ses côtés techniques mais aussi sa dimension philosophique. Fabienne Delcorps, formatrice en permaculture, vous donnera les clés pour repenser l'harmonie entre les éléments de la nature et votre relation à cette dernière.



> **ETAPE 3** : week-end d'initiation aux savoir-faire culinaire avec Rencontre des Continents (groupes 1 et 2) –août



Après avoir découvert les modes de production, transformation et distribution alternatifs, Quinoa propose aux participants de se rappeler les saveurs d'une nourriture de saison, éthique, locale, solidaire et responsable. Deux journées (août) de cours de cuisine écologique et de réflexions sur l'environnement, la planète, les peuples du Sud... En résumé, une approche culinaire originale qui permettra une réappropriation sympathique, attrayante et concrète de l'ensemble des informations emmagasinées depuis le début du projet.



L'après-projet la journée alter-conso



Pour s'engager et valoriser les acquis de ce projet, les participants ont l'occasion de rencontrer les acteurs du monde paysan et urbain, en vue de mieux appréhender les pistes d'actions et d'engagements concrets. Cette journée est placée sous le signe de l'échange, de visites diverses et surtout de retrouvailles autour d'un repas mitonné avec tout le savoir-faire acquis au cours de cette aventure pas comme les autres !



Quelques témoignages

Le Projet Alternatives Locales part du postulat suivant : « aider le Sud, c'est bien, mais ne devrait-on pas aussi faire des choses au Nord ? » Au-delà du paradigme classique, cette interrogation porte un regard direct sur notre impact personnel, que ce soit au quotidien ou au long-terme, sur le plan local ou global. Le projet comporte deux volets : celui théorique pour décoder le système dont on forme partie intégrante et puis les outils pratiques pour « corriger » ou tout réinventer. Participante

Personnellement, j'avais déjà participé à plusieurs formations, conférences et autres événements à la sauce alternative, dont le danger est toujours d'adopter une approche trop simpliste ou trop indigeste ! Quinoa relève le pari en choisissant une formule qui s'inscrit dans la durée, en privilégiant une dynamique de groupe et la mise en avant des savoirs communs.

Participant

Je ne prétendrai pas avoir trouvé réponses à tous mes doutes mais cette formation m'a certainement mis sur la bonne voie. A commencer par le premier atelier où chacun est amené à partager ses attentes et ses craintes. Apparemment, on avait tous envie de faire passer un message, de parler de la machine capitaliste à outrance et notre désir d'en sortir, sans être pris pour un-e original-e... Forcément, ça crée des liens ! Participante

Ce que j'ai aimé dans les ateliers théoriques, c'était les divers jeux et la présentation d'une initiative existante au terme de chaque 'séance' qui nous faisait déjà entrevoir les solutions concrètes. Quant aux expériences pratiques, elles nous amènent dans le 'faire' : du pain, une construction en paille, et , la plus parlante pour moi, la cuisine ! Mais pas n'importe laquelle, celle qui coche toutes les cases (santé, environnement, justice sociale, solidarité avec le Sud...) et qui fait plaisir du début à la fin ! Esmeralda

On est gagnant d'un système, mais on est aussi victimes d'un système : à partir du moment où l'on détruit notre planète, on est tous perdants. Même si en comparant aux paysans du sud, on n'a pas à se plaindre, on ne se rend pas compte qu'au Nord on est aussi victimes de mécanismes d'exploitation.

Sarah

En pratique

Durée totale : 3 x 1 journée de formation entre avril et mai + 9 jours d'activités répartis mai et en août + 1 journée alterconso en septembre.

Emplacement et logement : À l'exception de l'immersion à la ferme de Jambjoûle, la majorité des activités s'organiseront sur Bruxelles et sa région. Le week-end d'initiation culinaire est résidentiel (auberge). La ferme nous ouvre ses portes mais les nuits se font dans une étable ou sous tentes à la belle étoile. Il est également possible de planter sa tente lors du week-end d'immersion urbaine...

Le coût : 215 €

Les modalités d'inscription : avoir au moins 18 ans, pas d'âge maximum !

Vous désirez plus d'informations ? Contactez **Amaury** chez Quinoa : par téléphone au **02/893.08.70** ou par mail à l'adresse amaury@quinoa.be

Attention : les inscriptions seront clôturées le 1^e avril ou lorsque le nombre limite de participants est atteint !