



## DE DUURZAME VOEDING ALS SOCIAAL EN CULTUREEL PARTICIPATIEMIDDEL

### *Rencontre des Continents*

Het educatieve proces « Maître-Cuisinier » doelt op een sociaal en cultureel divers publiek uit het Brussels Hoofdstedelijk Gewest en stelt vragen bij onze voedingsmodellen en hun moeilijkheden.

Zich baserend op de ervaring van de deelnemers, was het de bedoeling de personen die normaal gezien uit de boot vallen bij participatie- en beslissingsprocessen aan te zetten om collectief een ander voedingsmodel op te bouwen en hen de boodschap en de waarden van duurzame voeding uit te leggen.

### CONTEXT

« Rencontre des Continents » is een vereniging van milieu- en ontwikkelingseducatie. Hun ideaal is *“de sociaaleconomische en culturele emancipatie van de menselijke gemeenschappen in een wereld, gebaseerd op de waarden solidariteit, gelijkheid, samenleven, ecologie en respect voor de diversiteit”*. Het is een ideaal dat “Rencontre des Continents” nastreeft aan de hand van verschillende opleidingen en animatieactiviteiten, het bedenken van een alternatief en de hulp om sociale bewegingen te versterken.

De vereniging verricht belangrijk werk op het gebied van “culinaire vorming”. Koken betekent erin slagen een bord samen te stellen dat netjes en evenwichtig is en dat sociaal en milieuvriendelijk verantwoord is. De keuken wordt er opgevat als een pedagogische tool en als een tool voor sociale verandering met de bedoeling een standpunt in te nemen en zich te engageren tegenover essentiële kwesties zoals gezondheid, verspilling, het leefmilieu, vervuiling en het respect voor de volkeren uit het Zuiden.

### EEN METHODISCHE AANZET

De thematiek rond duurzame voeding werd, zonder ze in een eerste instantie te noemen, het uitgangspunt voor ontmoetingen, uitwisselingen en diverse acties.

« Rencontre des Continents » heeft verschillende verenigingen actief in de sociaalculturele sector verenigd om samen te werken aan dat project : de Sporthal van de Heyvaertwijk in Molenbeek; GAFFI en Amis d’Aladdin vzw. in Schaarbeek; Le Cactus en de UFLED in Anderlecht; Formation Insertion Jeunes (F.I.J.) in Sint-Gillis ; Logement et Harmonie Sociale in Etterbeek ; het ocmw van de Stad Brussel ; Espace Senghor in Etterbeek.

Het educatief proces werd opgebouwd rond 4 grote momenten :

- « Ontmoeting rond voeding » : verschillende maanden van uitwisseling van kennis en knowhow rond voeding. Tijdens die ontmoetingen wisselden de deelnemers hun kennis en hun praktijken uit. Daardoor konden de voorstellingen, wensen, verwachtingen en angsten aangestipt worden.



- « Groepsbespreking » : dag waarop de deelnemers van de verschillende verenigingen zijn samengekomen om te discussiëren over diverse thema's, zoals het werk, de culturele diversiteit, de toegang tot informatie. De deelnemers zijn zich bewust geworden van de collectieve beweging waaraan ze actief deelnamen.
- Er werd een vormingscyclus voorgesteld aan de deelnemers die met het experiment wilden voortgaan. Er werden negen vormingsdagen georganiseerd met een mix van theorie (diverse animatieactiviteiten), praktijk (culinaire workshops) en ontdekking van alternatieven (externe bezoeken).
- Binnen elke partnerstructuur werd een vervolg georganiseerd voor de begeleiding bij het tot stand brengen van acties rond duurzame voeding.



Vormingscyclus: culinaire workshops en externe bezoeken

### REALISATIES

Een van de sterke punten van het proces van “Maîtres-Cuisiniers” is de deelnemers te zien als actoren voor verandering. Ze zijn de “ambassadeurs van de duurzame voeding”. Door hun verwezenlijkingen sensibiliseren ze hun omgeving voor voeding die respectvol is voor het leefmilieu en de mens.

Door deze ervaring hebben verschillende deelnemers zin gekregen om projecten te ontwikkelen rond duurzame voeding. Vanaf nu organiseren de vrouwen van de GAFFI (animatie- en opleidingsgroep voor migrantenvrouwen) 2 keer per maand een gastentafel voor het personeel van de GAFFI en de vrouwen die zich als leerling ingeschreven hebben voor sociaal-professionele integratie.

Parallel daarmee gaf « Rencontre des Continents » een handboek uit dat gericht is aan de animatoren, de opvoeders en de opleiders om hun ervaring te delen en vooral om onmisbare middelen aan te bieden bij de uitvoering van vergelijkbare educatieve processen.

### BALANS

Het thema “duurzame voeding” aankaarten met een sociaal en cultureel divers publiek uit Brussel is niet eenvoudig, onder andere door de kwetsbaarheid van het uitzettingscircuit, het isolement, de taalbarrières, het gebrek aan informatie, de onderwaardering van migranten, enz.

Het was dus nodig tijd te besteden aan de educatieve benadering.

Dankzij het mobiliseren van de deelnemers en het bedenken van vernieuwende acties, kent het educatieve proces “Maître-Cuisiniers” een groot succes. Buiten de uitwisselingen en de opleidingen geeft de meerderheid van de deelnemers te kennen dat ze via deze weg willen verdergaan, of het nu voor henzelf (familie) is en/of voor anderen (vrienden, wijken, kinderopvang, restaurant).

## TIPS OM HETZELFDE TE DOEN

Met een kwetsbaar publiek werken, vraagt om een speciale benadering : onze manier van communicatie aanpassen, onze methodologie aanpassen, concrete voorbeelden gebruiken, de nadruk op visuele tools leggen en vooral de opleiders en deelnemers op hetzelfde niveau stellen.

Om een educatief proces rond duurzame voeding te bedenken en op te bouwen, moet men van de dagelijkse cultuur van de deelnemers vertrekken en hen vrij hun waarden laten uitdrukken, wat ze zijn, wat ze hebben meegemaakt, hun ervaringen, hun gewoonten, hun kennis en knowhow.

Het is belangrijk de mensen samen te zetten, in een context van maatschappelijk nut (de rol van ambassadeur) om te komen tot een nieuwe solidariteit.

## HET VERVOLG

« Rencontre des Continents » *wenst het proces van de “Maîtres-Cuisiniers” verder te zetten door het doelpubliek uit te breiden naar de familieleden van de deelnemers, om zo dit eerste experiment duurzaam te maken en de impact ervan op langere termijn te versterken.* De bedoeling is de banden en uitwisselingen tussen de generaties te verstevigen op basis van het thema “duurzame voeding”.

## DE ANEKDOTE

Om de uitwisselingen tijdens de 1<sup>e</sup> fase “Ontmoeting rond voeding” af te sluiten, werd aan de deelnemers gevraagd een definitie te geven van wat voor hen “de duurzame voeding” is. Zie hier enkele antwoorden:

- «Vandaag voedt men zich niet meer, men wordt gevoed ! Men handelt niet meer, men heeft de keuze niet meer om te handelen. Dit is het eerste onderdeel van de definitie van de duurzame voeding: onze macht om te handelen terugvinden! »
- « Duurzame voeding heeft geen vervalddag, het is een voedingswijze die in de tijd moet voortduren, onbegrensd.»
- « Duurzame voeding zou een manier zijn om terug te keren naar de sacrale betekenis van het leven.»

## PROJECTBEHEERDER

- Rencontre des Continents ASBL, Van Elewyckstraat, 35 – 1050 Brussel
- Begeleider van het educatieve proces : Astrid Galliot (Cyclus van culinaire opleidingen, kookworkshops, evenementen voor groot publiek)
- Contact : 02/734.23.24, [astrid.galliot@rencontredescontinents.be](mailto:astrid.galliot@rencontredescontinents.be)

