



Alimentation de qualité & inégalités sociales de santé

Des initiatives pour agir ensemble sur un territoire

Plateforme Santé Précarité
19 novembre 2024

Table des matières

1. Introduction	3
2. Retour sur la Plateforme Santé Précarité 2023	4
3. A la découverte des projets de territoire	6
• Charleroi Métropole - Ceinture alimentaire	7
• Dour - Plan de Cohésion sociale	10
• Fleurus - Plan de Cohésion sociale	13
• Province de Hainaut - Direction Générale de l'Action sociale	17
4. Groupe de discussions et mise en perspective	20
Mot de la fin & conclusion	27

1. Introduction

Ce document synthétise les principaux éléments de contenu abordés lors de la journée d'échanges de la Plateforme Santé Précarité organisée par l'Observatoire de la Santé du Hainaut (OSH), le 19 novembre 2024 sur le Site du Grand-Hornu.

L'accès à une alimentation de qualité représente un enjeu majeur, particulièrement pour les publics précarisés, qui peuvent être confrontés à des difficultés financières, géographiques ou sociales qui limitent leurs choix alimentaires.

Pour ces personnes, manger de manière équilibrée et durable peut sembler difficile, voire inaccessible, en raison des coûts parfois élevés des produits de qualité, des barrières liées à l'éducation nutritionnelle, ou de l'absence d'infrastructures adéquates offrant des produits locaux et sains.

La matinée était consacrée à la présentation active et collaborative d'expériences de terrain via les partenaires suivants :

- Fleurus - Plan de Cohésion Sociale
Monsieur Jérémy Vanesse ;
- Dour - Plan de Cohésion Sociale
Madame Virginie Urbain et Madame Kelly Boulard ;
- Province de Hainaut - Direction générale de l'Action sociale
Madame Adeline Limmelette ;
- Charleroi Métropole - La ceinture alimentaire
Monsieur Xavier Anciaux.

Après un temps de midi propice aux rencontres et au réseautage entre participants, ceux-ci étaient invités à participer à trois tables d'ateliers visant à réfléchir et à s'approprier des projets "alimentation" à destination de leurs publics, en s'inspirant des échanges de la matinée.

Cette journée était l'occasion d'apporter des pistes de travail et des exemples concrets ainsi que de renforcer les collaborations entre les différents partenaires.

La mise en réseau est un élément essentiel surtout lorsqu'il s'agit d'aborder des enjeux complexes comme l'alimentation durable. Elle permet de créer des ponts entre différents acteurs professionnels, facilitant ainsi l'échange d'informations, de ressources et de bonnes pratiques.

Cela permet également de favoriser la création de partenariats locaux, la mutualisation éventuelle des ressources, renforcer l'entraide, partager des solutions adaptées et construire des alternatives communes face aux défis alimentaires.

2. Retour sur la Plateforme Santé Précarité 2023

Retour sur l'évaluation de la précédente plateforme santé précarité organisée le 14 novembre 2023 : "Contribuer à réduire les inégalités sociales de santé à travers les âges, quelques pistes".

La matinée était consacrée à la présentation d'expériences de terrain via trois thématiques réparties en trois tables :

- table "Enfance"
Présentation de la Maison de l'enfance de Colfontaine et du projet "Brique à boîte" par Anne Danhier, Pascaline Depues et Nicoline Pierreu ;
- table "Aînés"
Présentation des "Balades santé" co-construites par le public senior et le Plan de Cohésion Sociale de la Commune de Montigny-le-Tilleul par Céline Topet ;
- table "Adultes/Handicap"
Présentation de l'Entreprise de Travail Adapté ENTRA située à Heppignies par Christelle Beckx.

Après un temps de midi propice aux rencontres et aux échanges entre participants, ceux-ci étaient invités à participer à trois activités à destination des différents publics pouvant être adaptées sur le terrain :

- CITYMAGINE
Jeu de plateau coopératif proposé par les CLPS du Hainaut. Chaque équipe est chargée de la gestion d'un quartier de la ville et confrontée aux problématiques urbaines (mobilité, approvisionnement, pollution, promiscuité, absence de liens sociaux) ;
- Activité ado - Ultratonic
Un nouvel outil conçu par l'OSH pour travailler le "Bouger" avec le public jeune (10-13 ans) ;
- enfin, les plus courageux ont bravé la pluie pour participer à une balade mêlant des haltes culturelles relatives au site du Grand-Hornu et des haltes santé.

Vous trouverez le compte-rendu de la journée 2023 sur le site de l'OSH (<https://observatoiresante.hainaut.be/>).

Un questionnaire vous avait été soumis pour évaluer l'ensemble de cette journée.

L'évaluation globale est majoritairement satisfaisante à très satisfaisante.

Le point positif n° 1 est, comme chaque année, l'échange, ce qui est encourageant car c'est l'un des objectifs principaux de cette plateforme : des échanges entre professionnels au sujet de différents projets pouvant inspirer les pratiques.

En vrac, d'autres points positifs : la diversité et la qualité des intervenants ainsi que les projets qu'ils ont présentés (ENTRA notamment cité plusieurs fois), l'interaction lors des présentations, la diversité des personnes présentes, la balade, la découverte de différents outils, le réseautage, la convivialité (et la nourriture).

Au niveau des pistes d'amélioration : les toilettes ; la balade sous la pluie (le temps) : beaucoup ont apprécié d'autres moins, mais si nous incitons nos publics à bouger quel que soit le temps, cela commence par nous professionnels ; l'acoustique de la salle compliquée ; le jeu "Citymagine" qui n'était pas évident à comprendre et d'autres petites choses citées une seule fois comme la longueur de certaines présentations ou un rythme soutenu.

La présentation des projets cette année prend une autre forme, plus interactive.

A la question "estimez-vous avoir reçu des informations supplémentaires et utiles à votre pratique professionnelle ?", 2/3 ont répondu "oui" (quelques "peut-être" et 2 "non"). Les personnes estiment qu'elles repartent avec des pistes de projets, des outils pour les prochaines actions, des collaborations. Ce dernier point, le réseautage, est également un objectif de ces journées.

Pour la thématique à aborder, les propositions étaient nombreuses sans consensus vers un thème précis. Notre choix s'est donc porté vers l'alimentation de qualité. En effet, l'alimentation de qualité doit être accessible à tous et nous verrons comment cela se traduit concrètement sur le terrain.



3. A la découverte des projets de territoire

Intervenants

- Monsieur Xavier Anciaux - Coordinateur à la Ceinture alimentaire Charleroi Métropole
- Madame Virginie Urbain et Madame Kelly Boulard - Chef de projet et Assistante sociale au Plan de Cohésion Social de Dour
- Monsieur Jérémie Vanesse - Chef de projet du Plan de Cohésion Social de Fleurus
- Madame Adeline Limmelette - Diététicienne à la Direction générale de l'action sociale de la Province de Hainaut

L'objectif était de proposer une présentation des différents projets de terrain de manière dynamique et collaborative.

Des questions à choix multiples, en lien avec les projets, étaient soumises à l'assemblée et servaient de base aux intervenants pour donner la bonne réponse et ainsi présenter dans la foulée différents aspects de leurs actions.

Dans un souci de clarté, ce compte-rendu ne suit pas l'ordre des questions mais les regroupe par intervenant afin de permettre une retranscription fluide de leurs projets.



Charleroi Métropole - Ceinture alimentaire

Xavier Anciaux - Coordinateur



Qu'est-ce qu'une ceinture alimentaire ?

Il s'agit d'un collectif agissant sur un territoire afin d'y développer un système alimentaire local, durable et respectueux de l'environnement. Il en existe trois en Wallonie. Elle prend en compte l'ensemble des acteurs.trices du système alimentaire (agriculteurs, distributeurs, commerçants, associations, politiques, citoyens...) et propose des projets et des actions visant à transformer collectivement le système alimentaire de Charleroi Métropole pour nourrir tous les habitants avec une alimentation saine, équitable et respectueuse du vivant.

Les ceintures alimentaires ont 5 missions principales :

- animer,
- structurer,
- informer et orienter,
- sensibiliser,
- capitaliser.

Quelques exemples concrets pour aider à mieux comprendre ces missions :

- les animateurs territoriaux participent aux conseils politiques alimentaires afin d'identifier les besoins et manquements de leur territoire et pouvoir par la suite mieux informer et orienter les différents acteurs des filières ;
- en collaboration avec le service 1890 de Wallonie Entreprendre, la ceinture alimentaire oriente les professionnels, existants et en devenir, et les aide à se développer ;
- en matière de sensibilisation, on peut citer en exemple la projection prochaine d'un film suivi d'un débat au cinéma Q10 à Charleroi : "Ces agriculteurs alliés de la terre" ;
- au niveau de la capitalisation, le Carolostore est un futur projet de supermarché de producteurs et artisans carolos, où seront proposés des produits alimentaires locaux de qualité, ainsi que des produits écoresponsables. Le magasin sera une coopérative qui placera les producteurs et les artisans travaillant en circuit court au centre du projet. En les rendant acteurs, ils auront un rôle majeur dans les décisions prises au sein de la coopérative (fixation des prix, choix des produits...) ;
- la ceinture alimentaire a aussi pour objectif d'interpeller les politiques pour défendre le sujet de l'alimentation (plaidoyer).

Pour une bonne transition alimentaire, il doit y avoir au moins un animateur de territoire par bassin de vie. Un des vecteurs principaux de la transition alimentaire reste les magasins d'économie sociale.

L'alimentation saine et durable est en difficulté, les circuits courts vont mal pour l'instant et la consommation de produits bio va en diminuant alors qu'on constate une augmentation des cancers, de l'obésité et du diabète.

La ceinture alimentaire souhaite mettre en évidence l'importance d'une alimentation saine pour diminuer les soins de santé.

Le territoire de la Ceinture alimentaire de Charleroi métropole se compose de ?

Le territoire de la ceinture alimentaire Charleroi Métropole est composé de 30 communes situées dans un bassin de vie autour de la ville de Charleroi, jusqu'y compris le sud de la Botte du Hainaut et de la Région de l'Entre-Sambre-et-Meuse. Le territoire s'étend sur plus de 2 000 km² et comprend 90 000 ha de terres de culture.

Il y a 5 types de sous-sols différents qui permettent des cultures variées (viandes, céréales, pommes de terre...).

On compte 12 000 000 de repas servis en cuisine de collectivité sur le territoire de Charleroi Métropole. C'est un vecteur qui permettrait principalement aux enfants et aux adultes de pouvoir accéder à une alimentation de qualité.

Il y a un hub logistique qui va voir le jour en juin 2025 et qui aura pour objectif de fournir des légumes locaux et bios à ces cuisines de collectivités.

C'est d'autant plus important sur le territoire de Charleroi Métropole quand on sait que 25 % de la population est bénéficiaire de l'intervention majorée et que de plus en plus de personnes viennent solliciter une aide alimentaire.

Ajoutons à cela qu'une étude réalisée et présente sur le site www.sytra.be nous apprend que seulement 17 % des fruits et légumes présents dans nos supermarchés proviennent de la Wallonie.

VRAC Charleroi est une ASBL qui a pour objectif de... Réponse apportée par Iseult... Chargée de projet chez VRAC

L'association VRAC Charleroi "Vers un Réseau d'Achats en Commun" est une ASBL qui vise à réduire les inégalités en matière de consommation.

L'ASBL organise, en partenariat avec des associations, des groupements d'achats citoyens qui permettent aux habitants d'acheter des produits alimentaires de base et d'origine biologique à prix coûtant.

Une démarche participative permet aux habitants de prendre part au projet en aidant et en s'engageant à prendre soin de leur alimentation.

Ils organisent des ateliers autour de l'alimentation durable, des visites chez des producteurs locaux. Le but étant de rapprocher les publics les plus éloignés de l'alimentation biologique et de démystifier le "bio".

Cette association est très importante en matière de transition alimentaire, c'est une filière qui crée de la consommation et est bénéfique pour les agriculteurs et producteurs locaux mais également accessible à tous les portefeuilles.

C'est un moyen pour les citoyens de se réinvestir dans leur alimentation.

Qui sont les partenaires de VRAC ?

- Epicerie éphémère : 1 fois par mois.
- 3 groupements d'achats avec les partenaires suivants : la Maison de l'alimentation durable, l'ASBL Culture et développement Hainaut et Opération Faim et Froid ASBL.

Comment arriver à des prix compétitifs ?

Accessibilité géographique : certaines personnes n'ont pas un accès facile aux transports ni à l'alimentation durable, il faut dès lors amener l'offre aux quartiers en assumant les frais de logistique.

L'accès à une alimentation durable et de qualité est un enjeu de politique publique. Pour que ces produits soient accessibles à un bon prix, il faut l'intervention des pouvoirs publics. La logistique prise en charge peut permettre d'acheter des produits en circuit court.

Quelle formation doit-on avoir pour travailler à la ceinture alimentaire de Charleroi Métropole ? (Cette question a été posée par les participants).

- La motivation, l'expérience de terrain.
- Aimer les producteurs, la biodiversité, le milieu agricole.
- Aimer aller discuter avec le monde politique et l'administration ;
- Au niveau des diplômes, l'agronomie et la diététique mais c'est un projet de société, donc il faut avant tout avoir la "niaque" !

Dour - Plan de Cohésion Sociale

Virginie Urbain - Chef de projet . Kelly Boulard - Assistante sociale



Le PCS de Dour organise... ?

Le Plan de Cohésion Sociale de la Commune de Dour organise :

- des ateliers de recherche de logement ;
- des activités automnales intergénérationnelles dans les quartiers ;
- des ateliers collectifs en économie d'énergie ;
- des ateliers informatiques destinés aux seniors.

Outre ces quelques actions, le Plan de Cohésion Sociale de Dour, subsidié par la Région wallonne, dispose de 7 axes de travail qui permettent de répondre en partie aux droit fondamentaux.

- AXE 1 ⇒ Droit au travail, à la formation, à l'apprentissage, à l'insertion sociale.
- AXE 2 ⇒ Droit au logement, à l'énergie, à l'eau, à un environnement sain et à un cadre de vie adapté.
- AXE 3 ⇒ Droit à la santé.
- AXE 4 ⇒ Droit à l'alimentation.
- AXE 5 ⇒ Droit à l'épanouissement culturel, social et familial.
- AXE 6 ⇒ Droit à la participation citoyenne et démocratique, aux technologies de l'information et de la communication.
- AXE 7 ⇒ Droit à la mobilité.

La spécificité du PCS de Dour est d'avoir des actions sur chacun de ces axes. Celui-ci travaille de manière intergénérationnelle et touche le "tout public" (adultes, enfants, adolescents, personnes en recherche d'emploi ou de logement, bénéficiaires du CPAS). L'avantage est de pouvoir travailler de manière transversale et d'aborder différentes thématiques en atelier en fonction des besoins de chaque quartier.

Même si le PCS dépend de la commune, il travaille en symbiose avec le CPAS et collabore de manière permanente autour des différentes actions.

Le PCS de Dour dispose de deux éducateurs et de deux assistantes sociales, ce qui lui permet de fournir un travail de terrain efficace. Il est aussi renforcé par un bon réseau de partenaires.

Exemples d'actions proposées :

- maisons citoyennes et permanence hebdomadaire dans les quartiers ;
- atelier d'aide à la recherche d'emploi et de logement (avec le CPAS) ;
- ...

Quels sont les objectifs des potagers collectifs ?

Les potagers collectifs ont, entre autres, pour objectif de favoriser le droit à une alimentation locale et de saison.

Dans le cadre de l'axe 4, droit à l'alimentation, le PCS de Dour développe les actions suivantes :

- deux potagers cultivés collectivement en collaboration avec un jardinier de l'association d'éducation permanente "Nature et progrès" chargé de distiller des conseils aux citoyens intéressés ;
- des activités sont prévues avec les enfants le mercredi après-midi (ex. semis) ;
- une partie des légumes récoltés est utilisée lors des ateliers collectifs "Cuisine restes", lors desquels l'intégralité du légume est exploitée. La saisonnalité des récoltes est également mise en avant lors de ces activités. Le reste de la production est destiné à l'épicerie sociale "La boutique du cœur".

En ce qui concerne la fréquentation de ces potagers collectifs, c'est surtout les enfants qui les occupent. Les parents sont sensibilisés mais un peu plus difficiles à mobiliser de manière durable.

Lors des journées "été solidaire", des jeunes (ados) viennent également apporter leur aide aux potagers.

L'idée de départ était de mobiliser les bénéficiaires des colis alimentaires constitués de ces légumes pour venir entretenir les potagers collectifs minimum une fois par mois, mais cela ne se concrétise pas pour l'instant.

Une piste à envisager serait peut-être, comme au sein de la Commune de Quiévrain, d'utiliser ces potagers lors de programmes de formations qualifiantes en permaculture afin de sensibiliser des adultes, qui pourraient revenir de leur propre initiative par la suite.

Selon vous, quel type d'aliment est le plus souvent gaspillé par les wallons ?

L'aliment le plus souvent gaspillé par les wallons est le pain.

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire et suite à un appel à projet, un atelier de cuisine didactique a pu voir le jour et se veut participatif. Il est maintenant composé d'un noyau dur de citoyens qui décident ensemble des recettes.

L'âge moyen des participants est de 45/50 ans, il y a des seniors et des plus jeunes, c'est donc intéressant de travailler en intergénérationnel, les plus âgés font part de leurs connaissances en cuisine et de leurs "trucs" pour utiliser les restes (ex. le pain perdu).

L'atelier met aussi l'accent sur l'importance de la conservation des aliments afin d'éviter le gaspillage.

Le repas cuisiné à l'atelier se consomme sur place, il n'est pas possible de l'emporter pour d'autres personnes.

L'atelier s'organise toujours en présence d'un éducateur mais l'idéal serait que les participants puissent à long terme réaliser cela en autonomie.

Un exemple est apporté par le PCS de la Commune de Binche au niveau des ateliers "couture" qui au départ étaient chapeautés par un travailleur social et par la suite ont persisté en autonomie. Un intérêt commun des personnes d'un même quartier mais également un échange intergénérationnel semble réellement porter ses fruits.

Pour clôturer ce sujet, Tania Di Calogero ajoute que l'OSH peut mettre en place une formation autour des ateliers cuisine afin d'aborder l'équilibre alimentaire, l'aspect durabilité et l'aspect hygiène. Il est proposé aux participants intéressés de prendre contact avec l'OSH.

Que mettriez-vous en place au niveau de l'alimentation durable au PCS de Dour s'il n'y avait pas de limite de budget ? (Cette question a été posée par les participants).

Reprendre le projet d'épicerie sociale actuellement géré par la Croix-Rouge, y mettre des produits locaux et de saison, proposer des recettes et pas seulement y venir pour un colis alimentaire.

Retrouver le lien avec les publics vulnérables, pouvoir bénéficier de plus de moyens humains pour comprendre leur manière de fonctionner et encore mieux les accompagner.

Fleurus - Plan de Cohésion sociale

Jérémy Vanesse – Chef de projet



Le PCS de Fleurus organise... ?

Le Plan de Cohésion Sociale de la Commune de Fleurus organise, entre autres :

- des permanences pour aider la population au niveau des démarches administratives ;
- des étés solidaires ;
- des journées de sensibilisations et de dépistages ;
- des ateliers éco-gestes.

Le Plan de cohésion sociale de Fleurus est subsidié par la Région wallonne et dépend directement de la Commune.

Les objectifs d'un PCS sont de réduire la précarité et les inégalités et d'essayer que tout un chacun ait accès aux droits fondamentaux et contribuer ainsi à la construction d'une société solidaire et coresponsable pour le bien-être de tous.

L'équipe se compose de deux assistantes sociales, de deux agents administratifs et d'un chef de projet.

Les assistantes sociales s'occupent des demandes d'aide relatives aux démarches administratives générales mais aussi des personnes porteuses de handicap (ex. demande de création d'une place de parking devant le domicile, demande de carte de stationnement).

Quels sont les projets du PCS de Fleurus ?

- Des sacs poubelles gratuits supplémentaires pour les familles nombreuses ou souffrant de problèmes d'incontinence.
- Atelier d'alphabétisation FALC (facile à lire et à comprendre).
- VIF : cellule concernant les violences intra familiales avec des professionnels et citoyens.
- Prêt de livres à domicile en cas de problème de mobilité des personnes isolées.
- Solid'R : s'inscrire à une plateforme de bénévoles.
- Alzheimer café.
- Actions LGBTQIA+ : passages pour piétons colorés.
- Plateforme emploi.
- Plateforme de coordination sociale avec une thématique par an.
- Guichet de proximité local spécial sur les questions de l'emploi.
- Plain'R : une plaine de jeu à moins d'un kilomètre du domicile.
- Contactémoi : discuter avec les personnes âgées isolées par téléphone.
- Opération 100 soucis : journée de sensibilisation et de dépistage.
- Ateliers intergénérationnels.
- Color 4 seniors : dessin à l'attention des seniors isolés en période de fête
- Family Days : organiser des fêtes de quartier pour les familles.
- Fête d'Halloween Dia de los muertos.
- Color your city : rattraper des espaces abîmés par des graffitis.
- Conseil communal des enfants : créer un banc de l'amitié.
- Été solidaire.
- ...

Qu'est-ce que le projet "Frigus" ?

Le projet "Frigus" est une initiative solidaire qui tient à collecter et redistribuer des denrées alimentaires proches de leur date limite de consommation, il existe depuis 2021.

Le fonctionnement est simple : les personnes de terrain du PCS se rendent dans des surfaces commerciales ayant signalé disposer de denrées approchant la date limite de consommation. Ils les emportent en respectant la chaîne du froid et la conservation adéquate. Les denrées sont ensuite redistribuées aux habitants demandeurs et inscrits dès le matin même par téléphone.

Les bénéficiaires doivent impérativement venir chercher le colis eux-mêmes l'après-midi, il n'y a pas de livraison possible.

Les aliments doivent être inscrits sur des fiches de l'AFSCA (avec date...).

Le projet avait débuté avec 3 magasins participants mais à l'heure actuelle, il n'en persiste qu'un seul. Avec une moyenne de 3 magasins, 30 familles peuvent bénéficier de ce service.

Avec un seul, c'est +/- 5 familles par jour. Pour l'année 2024, on comptabilise 581 colis distribués. Le PCS organise en parallèle des ateliers sur la gestion du budget et l'alimentation saine. Par exemple : comment utiliser les légumes complètement (épluchures).

Il n'y a pas de collaboration directe avec le CPAS, tout le monde est le bienvenu et cela fonctionne beaucoup par le bouche à oreille. On y retrouve particulièrement des familles, des personnes ayant perdu leur emploi ou tout simplement des familles nombreuses avec budget limité. Les habitants d'autres communes proches peuvent également solliciter ce service : le but est d'aider les gens et ne pas s'arrêter à une frontière géographique.

La distribution des produits est aléatoire sauf exception comme les allergies ou produits non consommés pour confession religieuse. L'objectif est de faire plaisir tout en respectant l'équilibre des colis.

Une partie des récoltes des potagers collectifs du PCS de Fleurus est destinée à...

Une partie des récoltes des potagers collectifs est utilisée pour approvisionner le frigo solidaire "Frigus".

Il y a deux potagers collectifs sur la commune, un à Fleurus, l'autre à Lambusart.

Il y a également un potager pédagogique dont le projet est lié à l'école de Wangenies et deux vergers communautaires.

Les objectifs des potagers sont de renforcer les liens sociaux, lutter contre la précarité alimentaire, promouvoir l'éducation environnementale, encourager la santé et le bien-être et réduire l'impact écologique.

Le potager de Fleurus est géré par un groupe de bénévoles, aidé seulement en cas de besoin de graines ou d'outillages. Un planning est élaboré par leur soin pour l'arrosage, le désherbage et l'entretien général.

Des personnes à mobilité réduite ou en situation de handicap participent également au projet ainsi que des seniors. Des bacs en hauteur ont été installés afin de permettre un entretien plus facile pour certains.

Ce potager est en phase d'obtenir le label "Natagora" qui doit respecter certaines conditions et critères définis par une charte.

Le potager de Lambusart recherche actuellement un coordinateur car le groupe préfère être chapeauté.

En effet, plusieurs voisins avaient semé, arrosé, entretenu le potager en début de saison et ce sont d'autres voisins qui ont par la suite récolté les légumes. Cela avait engendré des tensions. C'est une des raisons pour lesquelles ils souhaitent travailler avec une personne responsable.

Pour le potager de Wangenies, ce sont les professeurs et la direction de l'école qui coordonnent le projet.

Le surplus récolté dans les potagers est donné aux Frigos solidaires.

Adeline Limmelette de la DGAS ajoute qu'un projet de potager collectif fonctionne très bien également avec les enfants de l'IMP de La Louvière. Cela leur permet de visualiser le chemin de la terre à l'assiette et cela les encourage à manger les légumes récoltés avec enthousiasme.

Y a-t-il des collaborations entre les producteurs locaux et le projet "Frigus" ?

(cette question a été posée par les participants.)

Actuellement non, les premiers contacts de ce projet ont été pris vers les grandes et moyennes surfaces.

Un nouveau responsable de projet a été engagé dernièrement et travaillera dans ce sens.

Province de Hainaut - Direction Générale de l'Action Sociale

Adeline Limmelette – Diététicienne



Que signifie DGAS ?

Direction Générale de l'Action Sociale

Il s'agit d'un service provincial comprenant 92 services de terrain qui ont en charge plusieurs interventions en action sociale.

Adeline Limmelette est diététicienne à la DGAS et travaille surtout dans le département de la personne handicapée, plus précisément dans les instituts médico-pédagogiques IMP (accueil de jour ou résidentiel). Les IMP accueillent des jeunes mais également des personnes adultes.

La DGAS propose également :

- Agences d'aide à la jeunesse ;
- Services de santé mentale ;
- Projets avec les seniors ;
- Le SAPASH (Service d'Action Provinciale d'Animations et de Sensibilisation au Handicap)
- Service provincial "Violences Egalité Genres Hainaut".

Les institutions de la DGAS sont présentes dans toute la province du Hainaut (Mons/Tournai/La Louvière/Charleroi/Les Hauts pays).

Chaque année, la DGAS organise la journée "Ensemble avec les personnes extraordinaires". L'objectif de cette journée est de favoriser l'interactivité entre le public ordinaire (valide) et extraordinaire (en situation de handicap). Elle se déroulera cette année le vendredi 16 et le samedi 17 mai 2025 à Marcinelle.

Quels sont les collaborations entre la DGAS et les IMP ?

Il s'agit d'offrir des repas gratuits et durables le midi à tous les élèves.

En effet, depuis cette année, les IMP de la Province du Hainaut offrent la gratuité des repas grâce à une subvention de la Fédération Wallonie-Bruxelles. Ce projet a débuté en 2022 à l'IMP de Marcinelle, en 2023 à l'IMP de Marchienne-au-Pont pour se poursuivre enfin en 2024 dans le reste des IMP offrant un enseignement primaire.

Ce projet concerne uniquement les repas de midi (même le mercredi) pour les enfants de l'enseignement primaire.

Afin de profiter de cette gratuité, les établissements scolaires doivent rentrer un dossier à la Fédération Wallonie-Bruxelles via un appel à projet disponible pour tous les réseaux d'enseignement. En fonction des demandes et du budget, la Fédération Wallonie-Bruxelles choisit le bénéficiaire du subside.

Au niveau durabilité, l'IMP de La Louvière va prochainement être labélisé cantine durable Green Deal, c'est une des conditions pour obtenir le subside de gratuité des repas (ex. offrir un repas végétarien par semaine aux enfants).

A l'IMP de La Louvière, ils arrivent à offrir presque 85 % de légumes frais dans tous leurs repas.

Les autres IMP ont aussi commencé à utiliser plus de légumes frais mais c'est un travail de longue haleine et une autre manière de fonctionner pour les cuisiniers, mais la volonté est bien là !

Il y a d'autre part tout un travail de sensibilisation réalisé en parallèle par les instituteurs et institutrices avec les enfants.

A la question de savoir si le label Green Deal a compliqué ou aidé à mettre les choses en place, Madame Limmelette répond que cela a motivé les porteurs du projet mais ils ont aussi dû faire face à la résistance aux changements venant des différents publics impactés, que ce soit au niveau des cuisiniers, des élèves, des éducateurs et du personnel administratif.

Par contre, ils ont pu bénéficier des conseils d'un expert du projet Green Deal. Il s'est déplacé à l'IMP et a aidé à redéfinir les rôles de chacun, ce qui a permis de ramener une dynamique positive au sein du projet.

On remarque que les enfants sont contents et c'est une des motivations principales.

A l'heure actuelle, quels sont les principaux conseils d'une diététicienne pour favoriser une alimentation bénéfique pour la santé ?

Une alimentation saine, équilibrée et variée avec l'utilisation d'aliments frais et de saison.

Madame Limmelette propose une petite animation aux participants consistant à reclasser certains aliments par fréquence de consommation conseillée sans oublier la notion de durabilité en plus du côté bon pour la santé.

Cette animation est souvent proposée aux jeunes des IMP.

On y apprend qu'il faudrait consommer moins de viande ou de féculents, favoriser une alimentation végétale et l'utilisation d'épices. Consommer également les œufs, la volaille, le poisson et les produits laitiers de manière plus occasionnelle.

Comment aborder la notion d'alimentation durable ?

(Cette question a été posée par les participants.)

Pour le public jeune, Madame Limmelette profite de ce qu'ils consultent sur les réseaux sociaux ou à la télévision pour rebondir sur l'alimentation durable.

Pour les personnes ayant moins accès à ce type de communication, elle part de ce qu'ils entendent dans leur quotidien en institution mais également du lien avec leurs problèmes de santé. Que faut-il manger pour aller mieux ?

Pour les personnes vivant en autonomie qui cuisinent elles-mêmes, elle prend l'initiative de les accompagner faire les courses afin d'essayer d'améliorer leurs achats et la qualité de leurs repas.



A quel niveau pouvez-vous faire évoluer les politiques locales et/ou régionales au point de vue de l'alimentation ? (Cette question a été posée à tous les intervenants).

Xavier Anciaux

Les ceintures alimentaires sont en contact régulier avec les Communes et les Provinces. Avec Créalim, un collectif de ceinture et de réseaux alimentaires francophones, il y a une discussion directe avec le Parlement wallon.

Cela permet d'échanger avec le monde politique, de faire passer des messages ou de faire remonter des incohérences.

Jérémy Vannesse

Au niveau communal, les thématiques et actions choisies en matière d'alimentation sont définies par le bourgmestre et les élus en fonction du budget. Le PCS peut faire des propositions mais ne participe pas à la décision.

Virginie Urbain

A la commune de Dour, il existe une politique de santé permanente au niveau local.

Le PCS se base sur un diagnostic pour présenter aux élus la réalité locale ainsi que la vision des partenaires locaux. S'appuyer également sur des expertises aide vraiment à donner des arguments.

Pour la politique régionale, ils se basent sur la Déclaration de Politique Régionale wallonne.

4. Groupes de discussion et mise en perspectives

" L'alimentation durable s'invite à votre table"

Comment s'inspirer des projets présentés en matinée dans sa réalité de terrain et sa pratique professionnelle ?



De nombreux projets liés à l'alimentation durable ont été initiés dans différents organismes et institutions hainuyères.

Ces projets visent à sensibiliser à une alimentation saine et durable tout en favorisant la cohésion sociale, l'autonomie et la lutte contre la précarité.

Ils s'appuient sur des leviers tels que les partenariats, le soutien financier, et l'implication des bénéficiaires, mais rencontrent également des freins spécifiques selon les contextes.

Vous trouverez ci-dessous un éventail de projets ayant ces finalités, portés par les partenaires présents à cette Plateforme Santé Précarité 2024.

Aktina Asbl (Charleroi) • Plateforme d'éducation permanente

L'ASBL Aktina est active dans les domaines de l'écologie de la santé et les Technologies de l'information par diverses actions de sensibilisation, de formations et de créations.

A travers ses 3 pôles d'activités, AKTINA agit pour conscientiser la population à la gestion des déchets, à l'alimentation durable et à l'usage intelligent des outils numériques.

Un des projets de l'ASBL est l'application mobile "Batra". C'est un scanner alimentaire fiable, personnalisable et anonyme au service des consommateurs pour l'accès gratuit à l'information numérique sur les denrées alimentaires avant tout acte d'achat.

Complémentaire à cette application mobile, l'ASBL développe aussi un blog, des webinaires interactifs, des recettes saines et des contenus informatifs multi-formats pour aider les gens à choisir leur alimentation en pleine conscience.

Quiévrain • Plan de Cohésion sociale

Projet de jardins partagés et de jardins avec parcelles individuelles.

Un des leviers pour que le projet fonctionne correctement, est la création d'une charte avec notamment la mise en avant de : "qui récolte ; qui cultive" !

Volonté de créer des événements au sein du jardin partagé : les guinguettes potagères. Cela permettrait d'ouvrir à un public plus large.

Proposer des auberges espagnoles au sein des jardins et utilisation de légumes du potager pour la réalisation des plats.

La supracommunalité est un autre levier dans ce type de projet.

4 volontaires présenteront le jardin partagé aux bénéficiaires du CPAS. Ça pourrait peut-être les inciter à s'associer au projet.

Fleurus • Plan de Cohésion sociale

Il propose des sessions de permaculture avec reportages photos et auberges espagnoles en parallèle lors de ces sessions.

Celles-ci sont fréquentées par un public averti qui aime jardiner. Par contre, il semble compliqué de mobiliser d'autres personnes.

Afin d'augmenter les collaborations, penser à créer une ligne de conduite pour le personnel communal.

Lors d'événements, privilégier le local quand il faut faire appel aux marchés publics. Avoir en tête un listing commerces, sport... locaux.

Un lien peut être fait en terme d'ISS car il y a une diversité du personnel communal.

Particularité de la commune, sur Montigny-Le-Tilleul, une majorité de personnes ont un potager ; du coup, ils ne fréquentent pas les jardins partagés.

Beloeil • Plan de Cohésion sociale

Des formations sont proposées au tout public mais sans succès malgré les moyens de communication mis en place (internet, flyers, bouche à oreille, ...).

Dans le cadre des activités proposées en plaine de jeux, les enfants sont sensibilisés à l'alimentation saine. Par exemple, on prend en photo leur boîte à tartines en début et en fin de stage. Une façon également de sensibiliser les parents par le biais des enfants.

Levier : intersectoriel, faire collaborer les PCS et les ATL.

Levier dans les activités proposées : décloisonner les publics et ouvrir à tous lors d'organisation d'événements pour ne pas stigmatiser (goûter de Noël).

Dour • Plan de Cohésion sociale

Ils n'ont pas atteint leur objectif car peu de personnes fréquentent le jardin partagé.

La commune pose le constat d'une population socio-culturellement pauvre. Peu de gens mangent des légumes. Ils comptent abandonner ce projet de jardin partagé. Tous les partenaires n'ont pas le même objectif. Ça change donc au cours du temps.

En mai 2025, l'exposition "Plat Net Market" de l'OSH va s'installer au Centre Athena de la commune de Dour. Des ponts pourront s'établir entre les différents acteurs de la commune (CPAS, PCS, EFT, Service d'aide aux familles, bibliothèque...).

Il faut également tenir compte toutefois que pour le public précarisé, la mobilité est souvent un frein.

Le projet d'ateliers culinaire enfants/parents dont le levier est que les enfants partagent beaucoup entre eux. Les achats sont un frein car le maraîcher de proximité est cher.

Mons • Plan de Cohésion sociale

Le PCS de Mons organise des petits déjeuners malins pour une quarantaine de personnes.

Il est difficile de travailler avec les producteurs locaux à cause de la lourdeur administrative. En effet, ceux-ci ne sont pas payés à temps et donc ne souhaitent plus travailler avec la commune.

Mais les gens ont la possibilité de découvrir des produits qu'ils n'ont pas l'habitude de goûter.

Il faut garder toutefois en tête de proposer une cuisine traditionnelle et facilement reproductible, pour que ces plats entrent dans le quotidien des personnes.

Il y a, en outre, une collaboration avec le Centre d'hébergement l'Escale (accueil des SDF) pour les surplus de petit déjeuner.

Comme dans d'autres communes, les problèmes de mobilité du citoyen sont également une réalité.

Le côté positif est que depuis cette organisation de petit déjeuner, les gens prennent de plus en plus de bonnes habitudes alimentaires.

Mons • CPAS

Le CPAS de Mons dispose de 2 épiceries sociales, l'une à Mons et l'autre à Jemappes.

Après la pandémie, le CPAS a créé deux antennes à l'UCL et à l'U-Mons pour les étudiants en détresse. Ces deux antennes n'ont pas du tout fonctionné pour plusieurs raisons :

- l'épicerie était située près de la cafeteria ce qui n'est pas discret ;
- les horaires d'ouvertures étaient trop « administratifs » et ne collaient pas aux besoins des jeunes ;
- lorsqu'ils reçoivent une aide alimentaire, les étudiants préfèrent manger au restaurant universitaire plutôt que d'acheter des denrées à l'épicerie.

Parmi les villages de l'entité de Mons, 12 sur 15 n'étaient pas desservis par l'aide alimentaire.

Le CPAS a mené une réflexion sur l'accessibilité et a créé une épicerie solidaire sociale mobile. Ce service présente quelques contraintes (accord de la police pour le stationnement, pas de concurrence avec les marchés, sécurité des citoyens sur la voie publique...) mais il permet d'aller à la rencontre de personnes isolées.

L'épicerie solidaire est destinée aux citoyens montois bénéficiaires du CPAS (denrées à un prix réduit) ou aux seniors de plus de 65 ans qui n'ont pas la possibilité de se déplacer (denrées au prix normal).

Les bénéficiaires de l'aide sociale reçoivent aussi un bon de 25 € à dépenser dans une épicerie sociale, ce qui leur permet de la découvrir.

L'épicerie est achalandée grâce à des achats suivant un marché public et grâce à des dons de l'Union européenne.

Des partenariats sont aussi noués avec les grandes surfaces, Soreal, la banque alimentaire..., ce qui permet plus de variété.

La récupération des invendus est variable d'une grande surface à l'autre, toutes ne sont pas soumises aux mêmes règles (certaines peuvent donner, d'autres doivent détruire).

Les travailleurs sociaux constatent que les épiceries sociales fonctionnent mieux quand on y organise diverses activités : organisation d'animations ou d'ateliers cuisine, ateliers parents/enfants... A Mons, les épiceries sociales sont situées près de magasins de seconde main accessibles à tous, ce qui favorise la mixité du public.

Bernissart • CPAS

Le CPAS de Bernissart a lancé l'an dernier un service assez similaire mais avec un scooter Piaggio aménagé. Il se rend chaque jour dans un des 5 villages de l'entité pour vendre des produits frais au public fragilisé.

Ce type de projet présente des atouts mais aussi des freins.

L'atout permet l'accès à des produits sains aux publics fragilisés à proximité de chez eux.

Les freins sont le respect des marchés publics pour l'achat de denrées (contraignant et chronophage), nécessite un travailleur social pour accompagner la démarche, manque de subside...

Au sein de l'épicerie sociale, un produit est mis chaque mois en avant et des recettes sont proposées avec les colis alimentaires.

Charleroi Nord • Collectif de Santé

Au sein de la Maison Médicale, il existe un potager et un atelier cuisine est organisé. Ce sont des lieux de rencontre et d'échanges où les bénéficiaires s'expriment sur leurs difficultés et où les enfants sont les bienvenus. Ce genre de "tiers-lieux", qui rassemble différents publics autour d'activités en lien avec l'alimentation ou non, semble une belle opportunité de développer des projets qui favorisent l'accès à une alimentation saine pour tous.

Dans le volet des freins, à Charleroi, les travailleurs sociaux constatent qu'il y a différents types de public pour l'aide alimentaire : des personnes dans le besoin qui sont parfois gênées d'y avoir recours et d'autres qui profitent de ce qui est gratuit mais n'achètent rien à l'épicerie, ce qui peut mettre en péril la viabilité du service.

Resto du Cœur et Croix-Rouge

Les Restos du Cœur et la Croix-Rouge complètent cette affirmation en mentionnant que certains bénéficiaires tirent sur tous les filons et revendent parfois des denrées reçues (le contrôle est difficile).

Cela peut aussi être le signe que l'offre ne correspond pas toujours aux besoins.

Fleurus • E.T.A. ENTRA

Au sein de l'Entreprise de Travail Adapté "Entra", le public ne bénéficie d'aucune aide car il dispose d'un revenu de travail. Celui-ci n'est pas toujours suffisant pour couvrir les frais médicaux ou liés au handicap ainsi que les besoins d'une famille, parfois nombreuse.

Dans ces circonstances, l'alimentation est souvent le poste budgétaire que l'on réduit alors que cela ne devrait pas être le cas.

Projet "VRAC"

Le projet VRAC (Vers un Réseau d'Achat en Commun) est un système alternatif qui favorise l'alimentation durable pour tous. Le Service Public de Wallonie "Développement durable" accorde des subsides pour acheter des produits bios et les revendre à prix coûtant. Il existe 6 VRAC à Bruxelles et 3 à Charleroi.

La plus-value de ce projet est de favoriser les échanges avec les bénéficiaires pendant la vente des produits mais aussi lors d'activités comme des ateliers cuisine.

Binche • CPAS

Au sein de la Commune de Binche, le CPAS organise également des ateliers cuisine et travaille sur le recours aux droits.

Malheureusement, certaines personnes en difficulté ne peuvent bénéficier d'aucune aide. Les situations individuelles sont parfois complexes.

Tournai • CPAS

A Tournai, les colis du CPAS sont accessibles à tous pour autant que le budget du bénéficiaire soit déficitaire.

Péruwelz • Plan de Cohésion sociale

Le PCS de Péruwelz sensibilise les personnes isolées ou précarisées à une alimentation saine via des jardins collectifs et des activités pédagogiques :

- jardinage (collectif et individuel) ;
- ateliers culinaires pour réaliser des recettes saines et accessibles ;
- visites chez les maraîchers pour favoriser la découverte des circuits courts ;
- ateliers éco-jardinage, en partenariat avec l'OSH.

Les partenariats avec le CPAS portent leurs fruits.

Il y a également la présence d'un médiateur pour assurer une bonne gestion des espaces partagés et prévenir les tensions éventuelles. Les réticences initiales des riverains se sont estompées avec le temps. L'irrégularité des participants est un frein au projet. La pandémie COVID-19 a eu un impact indéniable sur la présence du public.

Bernissart • AMO G.R.A.In.E

Le service d'Actions en Milieu Ouvert (AMO) a pour objectif d'optimiser l'utilisation des colis alimentaires en enseignant la préparation de repas équilibrés et respectueux des différentes cultures. Pour ce faire, l'AMO propose des ateliers culinaires mensuels pour les adultes et les familles.

L'utilisation d'outils pédagogiques (photo-langage, recettes illustrées intégrées dans les colis) est également un levier.

Enfin, le renforcement des interactions sociales est initié à l'aide de repas collectifs. Ces ateliers sont soutenus par le CPAS, la Commune et le PCS. La mise en place d'une charte permet une organisation claire des rencontres.

Toutefois, l'AMO remarque parfois un manque de motivation des bénéficiaires.

Des difficultés liées à la diversité culturelle et aux régimes alimentaires se présentent parfois également.

En outre, les colis alimentaires sont parfois peu diversifiés et non équilibrés.

Il y a lieu également de pallier l'encadrement limité des intervenants en essayant de favoriser leur formation.

Solidaris

Le service promotion de la santé de Solidaris sensibilise ses bénéficiaires à l'alimentation durable via la découverte des produits locaux et de saison.

Les actions déployées sont :

- la création d'assiettes santé basées sur la pyramide alimentaire durable ;
- l'édition et la diffusion d'un calendrier des fruits et légumes de saison en partenariat avec des producteurs régionaux ;
- la constitution d'une base de données régionale sur les fermes et producteurs locaux (via QR code).

Il y a une valorisation des produits locaux et une pédagogie autour de leur utilisation.

Toutefois, le coût de la mise à jour régulière de la base de données et des calendriers régionaux est à prendre en considération.

Rumes • Plan de Cohésion sociale

Le PCS vise à réduire la précarité alimentaire tout en favorisant le partage et l'inclusion sociale via des partenariats diversifiés. Il finance des colis alimentaires et récupère des surplus agricoles ou commerciaux.

Ces surplus sont moins nombreux que précédemment car les commerces écoulent leurs marchandises via des applications anti-gaspis comme "Too Good To Go".

Des ateliers mensuels thématiques autour de l'alimentation durable, animés par des citoyens compétents sont également proposés, mais ces animateurs sont parfois difficiles à recruter.

Chièvres • Plan de Cohésion sociale

Le PCS de Chièvres récolte également les invendus pour alimenter une épicerie sociale mais aussi pour organiser des ateliers intergénérationnels.

Ces ateliers se déroulent en maisons de repos, en collaboration avec les écoles, avec création de livres de recettes et expositions.

Mot de la fin • Conclusion

Sophie Piérard - Coordinatrice Projets Milieux de Vie et Territoires - OSH



A l'issue de cette journée, quatre notions se dégagent.

Droit fondamental

Se nourrir est un besoin de base et un droit fondamental. La notion d'alimentation de qualité n'est pas un bonus, pas une option. Les projets présentés en témoignent : l'alimentation de qualité peut être rendue accessible à tous. Ce n'est pas parce que l'on est en situation de précarité que l'on doit manger n'importe quoi. La dignité des personnes aidées est primordiale. Il s'agit également d'un sujet intime, donc délicat pour certains.

Principe de réalité

On l'a évoqué, il s'agit de comprendre la réalité des personnes, des bénéficiaires, des usagers. Il ne faut pas travailler à l'envers : ce ne sont pas nos projets que nous devons leur imposer, mais partir de leurs réalités, leurs besoins et les faire tendre vers un peu plus de santé, petit à petit. L'importance (lorsqu'on aborde la thématique de l'alimentation pour tous et en particulier dans le cadre des ISS), c'est de sortir des séances d'information et d'éducation pour la santé «classiques» qui peuvent être violentes pour des publics qui connaissent les messages mais qui ne sont pas en capacité de les mettre en pratique (question financière, accessibilité, logement...). Il est important de mettre en place des actions sur l'offre, la disponibilité, l'accessibilité (et donc l'environnement physique et social) mais également plus largement au niveau du territoire et des politiques.

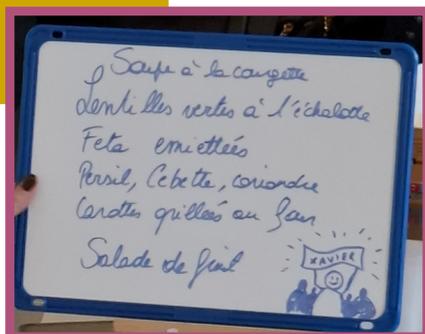
Pérennité

Nous avons vu des projets qui se déclinent dans des milieux de vie, sur un territoire, plus local ou plus large. Il est important que ces projets soient pérennes d'où parfois la nécessité d'évoluer comme le projet de potager collectif qui évolue pour ne pas s'arrêter. Il est important sur un territoire de travailler à plusieurs niveaux et de manière continue.

Pour tous = à tout âge

Par ce thème d'alimentation pour tous, nous avons abordé la question de la précarité financière mais aussi les situations de personnes fragilisées comme celles porteuses de handicap. Pour tous signifie également "à tout âge" : l'alimentation des tous petits, très importante pour leur développement, des jeunes, des adultes jusqu'aux seniors. Par des contes, des dégustations, on peut amener ce thème.

Pour rester sur le thème de l'alimentation, cette journée est une sorte de banquet où l'on partage différents plats. Merci à l'équipe de l'OSH pour avoir concocté un menu varié, d'avoir assuré l'animation, l'accueil, la logistique. Merci aux intervenants d'avoir fait découvrir leurs spécialités locales. Merci à vous tous pour votre participation, vos questions, vos interventions. Nous sommes arrivés à la fin de ce repas. Il nous reste à vous soumettre non pas l'addition, mais l'évaluation, très importante pour nous. Merci pour cette journée et à l'année prochaine !





Rue de Saint-Antoine, 1
7021 Havré



observatoire.sante@hainaut.be



+32 (0)65 87 96 00



observatoiresante.hainaut.be

