

Partager cuisine et recettes pour mieux manger

Depuis fin 2019, l'ASBL Cuisines de quartier permet à des groupes de citoyens d'accéder à des espaces équipés pour préparer, collectivement, les repas du quotidien.

MARIE THIEFFRY

Fenouil, blettes et... champignons. Le regard d'une des membres de « La cuisine casa », une cuisine de quartier composée de quatre personnes venant des Maisons médicales Le Noyer et Alpha santé et du Service d'aide alimentaire Entraide Saint-Albert est mi-curieux, mi-dubitatif. Originaire du Burundi et arrivée à Bruxelles il y a six mois, la jeune femme s'exclame : « J'ai déjà vu des champignons, mais comment préparer ça ? » Elle se tourne vers Fanny Champion, membre de l'ASBL Cuisines de quartier et accompagnatrice du groupe. « C'est justement ce qu'on va faire aujourd'hui ! », lance cette dernière, amusée.

L'objectif de l'ASBL, créée fin 2019, est d'aider des groupes d'habitants d'un quartier qui s'organisent collectivement, avec ou sans l'aide d'une association locale, à se réunir de façon régulière dans un espace équipé pour préparer des repas du quotidien. Cela peut concerner tout un chacun, peu importe revenus ou statut social, tant que l'idée part des citoyens comme l'explique Fanny : « Je participe à la première réunion, puis, en fonction de leurs besoins, notamment s'il s'agit d'un public précarisé, je reste jusqu'au bout du cycle de préparation ou je laisse en autonomie totale gérer ce qu'ils veulent cuisiner. Mais ça peut très bien être un groupe de copines qui se retrouvent une fois par mois ! Ce qui importe, c'est que les participants choisissent ce qu'ils vont cuisiner. »

Se retrouver pour cuisiner, ensemble : c'est le cœur du projet Cuisines de quartier. En mutualisant les

Inspiration québécoise

Le constat sur lequel se fondent les Cuisines de quartier n'est pas unique au monde. La préparation collective des repas du quotidien existe au Pérou, au Mali, en Australie... Dans de nombreux endroits, cela permet de lutter contre la précarité alimentaire. Mais c'est au Québec que l'ASBL bruxelloise a trouvé son modèle : après une recherche menée entre 2015 et 2018, un voyage à Montréal a permis de rencontrer des acteurs locaux de l'alimentation sociale.

Les Cuisines de quartier existent là-bas depuis plus de trente ans, elles rassemblent 1.400 groupes qui cuisinent plus d'un million de portions alimentaires par an. « Depuis des décennies, les Cuisines collectives québécoises sont la preuve que la cuisine maison et la mutualisation des savoir-faire constituent des outils clés pour assurer une alimentation de qualité à tous », explique Catherine Closson, M.Th.

Le documentaire ponctuant l'étude et le voyage à Montréal est disponible sur le site falcoop.ulb.be/



Les membres de l'ASBL Cuisines de quartier cherchent à aider les citoyens à dépasser les freins qui les empêchent d'accéder à une alimentation de qualité. © HATIM KAGHAT

idées, le lieu et l'envie de préparer soi-même de bonnes choses à manger, l'ASBL veut permettre à tous d'accéder à une alimentation meilleure que des plats préparés. « On ne parle pas d'ateliers de cuisine », nuance Catherine Closson, co-fondatrice de l'ASBL. « Nous ne venons pas apprendre aux gens comment faire, mais plutôt créer le moment de partage des savoirs culinaires de chacun, dans un lieu où il est plus facile de se retrousser les manches que dans son 50 m² ! »

Un maillon manquant

L'ASBL est le résultat d'une étude menée pendant plusieurs années par une équipe de sociologues de l'ULB et des bénévoles du supermarché citoyen participatif Beescoop à Bruxelles. « Dans cette recherche-action participative », explique Catherine Closson qui a parti-

cipé en tant que consultante spécialisée à ce travail de terrain, « nous avons identifié les freins empêchant d'accéder à une alimentation de qualité pour tous. Nous avons pu voir que le modèle du supermarché participatif n'est pas accessible à tous, à commencer par les personnes les plus précarisées. »

Parmi les freins observés : le manque de temps pour cuisiner soi-même, la méconnaissance des produits locaux et du savoir-faire pour les préparer, ainsi que l'insalubrité ou l'exiguïté des logements. Mais aussi une perte de transmission des savoirs culinaires et le manque de motivation en résultant pour se mettre aux fourneaux. « Si à Bruxelles, les initiatives dans ce domaine sont nombreuses – production (potagers collaboratifs), distribution (Gasap) ou récupération d'invidus – un maillon semblait manquer : la ré-

alisation du repas lui-même », affirme Fanny. « L'aboutissement concret et festif ! Cuisiner soi-même, savoir et pouvoir le faire, peut conduire vers une alimentation de qualité. Alors oui, parfois, ce n'est pas 100 % bio ou local... Mais au lieu d'une pizza surgelée, n'est-il pas mieux de déguster celle réalisée, ensemble, de A à Z ? »

Le mouvement des Cuisines de quartier rassemble déjà des dizaines de partenaires de tous horizons. Grâce à des soutiens financiers de la Fondation 4 Wings, de la Cocof et de Bruxelles environnement, près de vingt groupes cuisinant régulièrement, de tous horizons et dans plusieurs quartiers de Bruxelles, seront actifs cet automne. Un chiffre qui ne demande qu'à croître.

Plus d'infos : cuisinesdequartier.be/

petite gazette

Deux pandas

Les jumelles sont nées : Huan Huan, la femelle panda prêtée par la Chine au ZooParc de Beauval (Loir-et-Cher), a donné naissance à deux bébés en pleine santé dans la nuit de dimanche à lundi. Les deux petits plantigrades viennent enrichir la famille panda de Beauval, déjà forte de leur père Yuan Zi et de leur grand frère Yuan Meng, né le 4 août 2017. « Les deux bébés sont roses. Les deux sont en parfaite santé. (...) Ils sont magnifiques », a réagi le président du ZooParc, Rodolphe Delord, depuis le Centre de reproduction et de sauvegarde des pandas de Beauval. Les deux nouveaux-nés du Loir-et-Cher n'auront des noms définitifs que dans 100 jours. AFP

Dixit

« Viendra le temps où les nations sur la marelle de l'univers seront aussi étroitement dépendantes les unes des autres que les organes d'un même corps, solidaires en son économie. Le cerveau, plein à craquer de machines, pourra-t-il encore garantir l'existence du mince ruisseau de rêve et d'évasion ? L'homme, d'un pas de somnambule, marche vers les mines meurtrières, conduit par le chant des inventeurs... »

RENÉ CHAR



Le plus haut château de sable du monde

Sur le parking du Danemark où il a été construit, il attire les regards. Depuis le début de l'été, des milliers de personnes ont déjà pris la peine de venir l'observer et de se rendre compte de ses caractéristiques, ses quelque 6.400 tonnes et ses 21 mètres de haut. AFP

Centenaire...

Cela fait déjà plus de neuf décennies que Virginia Oliver, Américaine de 101 ans, pêche le homard au large des côtes du Maine, dans le nord-est du pays, et elle ne paraît pas décidée à prendre sa retraite. La centenaire est la plus ancienne pêcheuse de homards professionnelle du Maine, voire même du monde entier, selon des historiens locaux. Trois jours par semaine, Virginia Oliver prend la mer avec son fils de 78 ans, Max, qui l'aide à manier le bateau que son mari, aujourd'hui décédé, avait nommé en son honneur. « Je vais faire (cela)... jusqu'à ma mort », affirme la pêcheuse.

... et pêcheuse

Ses amis la surnomment Ginny, et les autres la « dame aux homards ». Elle vit depuis toujours à Rockland, petite ville du Maine, et habite encore la rue qui l'a vue naître. A 3 h 30, Ginny est déjà debout et, dès 5 heures tapantes, elle est sur son bateau. Le duo a plusieurs centaines de pièges, et travaille en équipe pour récolter les précieux crustacés. Max hisse les pièges sur le bateau, pendant que Ginny mesure les homards et les bague. Elle occupe même parfois le rôle de capitaine du bateau, mais évite de prendre la barre quand il y a trop de brouillard. AFP

Les bars rouvrent...

Le brasseur Heineken a fait état lundi d'un fort rebond de son bénéfice net au premier semestre, à 1,03 milliard d'euros, tiré par la réouverture des restaurants et des cafés dans des parties du monde. Le groupe avait enregistré une perte de 297 millions d'euros à la même période en 2020. La hausse des volumes de bière s'établit à 16,8 % grâce notamment à de bonnes performances en Afrique, au Moyen-Orient, en Europe de l'Est et en Amérique.

... Heineken en profite

« La reprise n'est pas uniforme dans toutes les zones géographiques et, dans certains pays, de nouvelles vagues et variants du virus ont entraîné de nouvelles restrictions, en particulier en Asie-Pacifique et en Afrique », a noté Dolf van den Brin, le PDG. Heineken avait subi de plein fouet la crise sanitaire avec la fermeture des bars, l'obligeant à supprimer 8.000 emplois – soit environ 10 % de ses effectifs – après être tombé dans le rouge en 2020. AFP

Ferrari...

Le fabricant italien de voitures de luxe Ferrari a accéléré au deuxième trimestre, multipliant par deux ses revenus et livraisons, qui ont dépassé les niveaux d'avant la pandémie de coronavirus. La prestigieuse marque a affiché un bénéfice net de 206 millions d'euros, largement au-dessus des 9 millions d'euros enregistrés un an auparavant au plus fort de la pandémie.

... accélère

Ferrari a livré 2.685 bolides entre avril et juin, en hausse de 93 % comparé à la même période de 2020 et de 0,5 % par rapport à 2019, avant la pandémie. Parallèlement, le groupe a vu son chiffre d'affaires grimper de 81 % à 1,03 milliard d'euros. L'excédent brut d'exploitation a triplé, à 386 millions d'euros, et s'est accru de 23 % par rapport au deuxième trimestre 2019. AFP

1.500 personnes...

Une rave party non déclarée a rassemblé jusqu'à 1.500 personnes dans la nuit de samedi à dimanche dans une zone forestière près du Barp, en Gironde, avant l'intervention des gendarmes. Le rassemblement a eu lieu en zone isolée, à environ 35 km au sud de Bordeaux, mais le volume sonore a tout de même alerté des riverains. Intervenues vers 1 heure du matin, les gendarmes ont mis en place un dispositif pour refouler de nouveaux arrivants, qui continuaient d'affluer.

... dans une rave party

La rave party a compté jusqu'à près de 1.500 personnes au plus fort, et quelque 600 étaient encore présentes en fin de journée dimanche, à mesure que les gendarmes relevaient des identités des partants, et d'éventuelles infractions. Une cinquantaine de véhicules de teufeurs étaient encore sur place lundi matin, sous contrôle des gendarmes. Ceux-ci ont au final dressé une centaine de procès-verbaux pour infractions diverses : stupéfiants, alcool, stationnement illicite... AFP