RAPPORT D'ACTIVITÉS 2023

MAI 2024

CUISINES DE QUARTIER ASBL

RUE COENRAETS 72A
B - 1060 BRUXELLES
www.cuisinesdequartier.be
N° ENTREPRISE : 738.667.668

4 WINGS FOUNDATION
bruxelles environnement leefmilieu brussel .brussels
Francophones Bruxelles
Fondation Roi Baudouin — Agir ensemble pour une société meilleure
GoodFood .brussels

SOMMAIRE

Edito

Les ingrédients de base

Une cuisine de quartier, c’est...

Pourquoi cuisiner ensemble pour le quotidien

Origines et actions de l’ASBL Cuisines de Quartier

Notre mission

Nos valeurs

Nos services

Le Mouvement des Cuisines de Quartier

Les moments forts de 2023

Des nouvelles des groupes et du Mouvement

Nouveaux groupes, nouveaux quartiers, nouveaux publics

RDV et rencontres

L’expérience des deux premiers pôles: financements, activités, …

La transformation du travail de terrain

De l’accompagnement à la facilitation

La rencontre annuelle des CDQ, édition 2023

Le réseau de partenaires qui s’étoffe

Les grands gros chantiers de 2023

La conservation

L’approvisionnement

L’engagement des Cuisines de quartier

Équipe

Les perspectives 2024

Nos soutiens

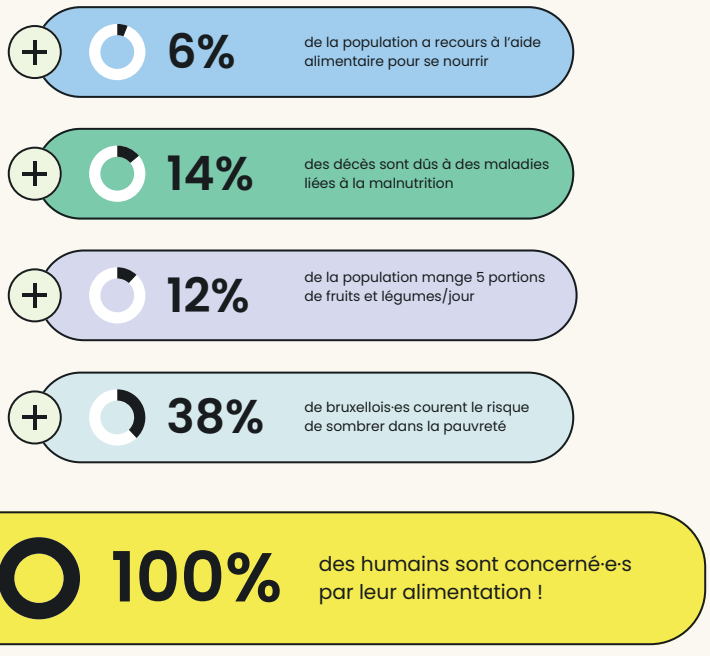
EDITO

AUJOURD'HUI EN BELGIQUE, NOUS AVONS ACCÈS À UNE NOURRITURE ABONDANTE, ET POURTANT...

...plus de **6 %** de la population doit compter sur l'aide alimentaire pour se nourrir au quotidien, plus de **14 %** des décès sont dûs à des maladies liées à la malnutrition et à peine **12 %** de la population mange les fameuses " 5 portions de fruits et légumes par jour " conseillées par l'OMS. Consommer des produits ultra transformés low cost coûte aujourd'hui à peu près **50 %** moins cher que cuisiner du frais* mais se paie en soins de santé et en dégâts sur l'environnement.
L'accès à une alimentation suffisante, nutritive et choisie est pourtant **un DROIT** * inscrit dans la constitution internationale. Un droit bien loin d'être acquis pour les **38 %** de bruxellois.es qui courent le risque de sombrer dans la pauvreté.

Or 100% des humains sont concerné·e·s par leur alimentation !

Action contre la précarité alimentaire et la défaillance de l'aide alimentaire organisée par le collectif du Gratin de la Colère.



* Le droit à l'alimentation, c'est le droit de chaque individu d' accéder à une nourriture qui correspond à ses besoins nutritionnels et à ses choix alimentaires.

VERS UNE TRANSFORMATION DE NOTRE SYSTÈME ALIMENTAIRE

Indispensable à notre survie, la nourriture est aussi depuis toujours ce qui différencie et relie nos cultures, nos familles et nos ancrages. Elle façonne nos villes et nos paysages. Aujourd'hui plus personne n'ignore le poids du système agroindustriel actuel sur l'état de notre santé mais aussi sur celui de la planète et son avenir: le secteur agro-alimentaire est responsable de 30% des gaz à effet de serre.

Face à l'ampleur du problème, face à l'appauvrissement de la biodiversité, des sols et de la petite paysannerie, face aux dégâts sur notre santé, les changements doivent être systémiques, structurels, politiques : il faut garantir la sécurité sociale alimentaire, cadrer la production, la distribution, la transformation, le marketing. Il faut solidifier d'urgence les alternatives nourricières !
Et cuisiner ensemble.
Parce que cuisiner ensemble, depuis toujours et partout dans le monde, nourrit nos estomacs mais aussi nos connaissances, nos liens, nos réflexions et nos luttes.

CUISINES DE QUARTIER : UNE DÉMARCHE COMMUNAUTAIRE POUR BIEN MANGER

Depuis 2023, l'ASBL Cuisines de Quartier est officiellement reconnue comme actrice du champ de la promotion de la santé en communauté française. Cette reconnaissance ancre la pratique collective de la cuisine parmi les **démarches communautaires en promotion de la santé** luttant contre les inégalités de santé.

Loin des diktats nutritionnels et des approches surplombantes à vocation sensibilisatrices, la pratique collective de la cuisine du quotidien invite les cuistot·e·s des groupes, rencontre après rencontre, " plat à plat ", à construire un autre rapport à la nourriture. A travers **la pratique collective de la cuisine** " ce que l'on mange " (re-)devient une préoccupation **commune** et aussi, osons le mot, politique!

Bonne lecture !

Amélie, Fanny, Charlotte et Tessa
L'équipe des Cuisines de Quartier.

LES INGRÉDIENTS DE BASE

UNE CUISINE DE QUARTIER, C'EST ...

... **un groupe de minimum 3 personnes qui mettent en commun leur temps, leur budget et leurs compétencces pour préparer des repas du quotidien dans des cuisines bien équipées**.

Chaque groupe définit ses objectifs et son mode d'organisation (fréquence des rencontres, choix des recettes, sources d'approvisionnement, etc.), en tenant compte des besoins et de la situation de ses membres.

Les plats, préparés en grande quantité, sont partagés selon le nombre de portions pré-commandées par chaque membre du groupe, qui les paie à prix coûtant, en fonction de sa participation aux frais des courses, et les emporte chez soi.

Certains groupes sont accompagnés ou initiés par des structures associatives ou institutionnelles (maisons médicales, centres communautaires, CPAS,...), d'autres naissent spontanément (groupes d'ami·e·s, de voisins·es, ...).

Pour se lancer et pour durer, les groupes peuvent compter sur le soutien de l'équipe de l'ASBL Cuisines de Quartier qui propose :

- une aide pour trouver un espace où cuisiner,
- une aide pour lancer la dynamique de groupe,
- une série d'outils pour faciliter la vie en cuisine,
- des moments de rencontre avec les autres groupes de cuisine bruxellois (Rencontres annuelles et trimestrielles, ateliers, festivals, etc.) afin de partager besoins, questions et ressources.

CUISINES DE QUARTIER EN QUELQUES CHIFFRES

22	10	11148	2
Groupes	Quartiers	Portions cuisinées	Espaces cuisine partagés par plusieurs groupes

POURQUOI CUISINER ENSEMBLE POUR LE QUOTIDIEN ?

- Pour réduire les coûts et le temps passé à cuisiner tout en profitant d'un espace équipé
- Pour partager savoir-faire, recettes et bons plans
- Pour rencontrer de nouvelles personnes ou renforcer des liens existants
- Pour avoir des plats "maison" prêts à manger les jours où on n'a pas le temps ou l'envie de cuisiner ou quand les finances sont au plus bas
- Pour gagner en autonomie alimentaire en s'entraidant et agissant ensemble
- Pour comprendre, agir et combattre les incohérences du système alimentaire actuel
- … et pour toutes vos bonnes raisons à vous !

> **"J'adore cuisiner, mais quand mes enfants ne sont pas là, je ne cuisine pas du tout. Quand je suis fatiguée, ça tombe à point, j'ai toujours de bons plats sous la main !"**
>
> SADIKA, GROUPE LES MOSAÏQUES DES SAVEURS.

En stimulant le développement de la **pratique de la cuisine quotidienne collective**, les Cuisines de Quartier agissent en faveur de la concrétisation du **droit à l'alimentation** et prônent la **démocratie alimentaire** afin que tous·tes, nous ayons accès à une nourriture plus juste, plus saine, plus savoureuse et plus durable et soyons en mesure de comprendre et d'infléchir les choix politiques qui construisent le système alimentaire actuel.

ORIGINES ET ACTIONS DE L'ASBL CUISINES DE QUARTIER

IIDENTIFIER ET LEVER DES FREINS

A l'origine de l'initiative Cuisines de Quartier, il y a la **recherche action FalCoop** (2015-2018) sur l'accès à l'alimentation durable pour tous·tes.

Fruit d'une collaboration entre un centre de recherche universitaire, les initiateur·ices d'un supermarché coopératif, des associations et habitant·e·s du quartier où la coopérative allait s'implanter (entre Saint-Josse-Ten-Nood et Schaerbeek), ce travail montre que l'accès à l'alimentation de qualité, c'est-à-dire **suffisante, nutritive et choisie** et plus particulièrement à l'alimentation durable, entendue comme bio, écologiquement et socialement soutenable, est clairement **freiné pour les personnes vivant une situation de précarité sociale ou économique**.

Effets d'un système global défectueux, une série d'éléments très concrets agissent comme **entrave à l'accès** :

- le coût de la vie, bien sûr
- le quartier où l'on vit, qui peut être dépourvu de toute source d'approvisionnement de qualité
- la disponibilité et la lisibilité de l'information
- le temps que l'on peut consacrer à ces questions
- la motivation à le faire
- la maîtrise des savoirs-faire culinaires
- et bien sûr la situation de logement, qui impacte l'accès à un espace et à des équipements pour cuisiner dans de bonnes conditions.

Recherche action FalCoop
falcoop.ulb.be/qui-sommes-nous/

Les chercheurs·es du projet Falcoop ont identifié la pratique collective de la cuisine du quotidien comme une manière efficace de **lever certaines entraves qui freinent l'accès à l'alimentation de qualité** tout en mettant en valeur et en renforçant les capacités et savoirs-faire des personnes impliquées.

> **« Quand je rentre chez moi tard, je n'ai pas toujours envie de cuisiner, là je n'ai qu'à ouvrir le frigo. »**
>
> FERHAT, GROUPE ÇA CHAUFFE

LA MISE AU GOûT DU JOUR D'UNE PRATIQUE VIEILLE COMME LE MONDE

La pratique collective de la cuisine du quotidien remonte à la nuit des temps et existe dans beaucoup de régions du monde. Elle a malheureusement quasiment disparu des modes de vie "à l'occidentale" où ont été progressivement pivilégiées les approches considérant l'espace cuisine comme un espace domestique réservé à une personne (généralement de sexe féminin), et la pratique culinaire "de tous les jours" comme une pratique privée qui se gère principalement dans l'intimité du ménage.

Exception faite du **Québec** qui, depuis 40 ans, a fait de la cuisine collective une démarche de lutte contre la précarité alimentaire et relationnelle, au point que le **Regroupement des Cuisines collectives du Québec** compte aujourd'hui 1500 groupes ! Inspirés.es par ce modèle canadien, les chercheurs·ses du projet Falocoop ont identifié la pratique collective de la cuisine du quotidien comme une manière efficace de lever certaines entraves qui freinent l'accès à l'alimentation de qualité tout en mettant en valeur et en renforçant les capacités et savoirs-faire des personnes impliquées.

Regroupement des Cuisines Collectives du Québec :
www.rccq.org

2019

Après un voyage à Montréal à la découverte du RCCQ, l'ASBL **Cuisines de Quartier voit le jour à Bruxelles**, avec deux premiers groupes pionniers aux fourneaux : Les Mosaïques de Saveurs et le groupe Ça Chauffe.

Ces 2 groupes, en 2023, mitonnent toujours ensemble de bons petits plats !

Ils ont depuis été rejoints par une vingtaine de groupes avec lesquels ils forment le Mouvement des Cuisines de Quartier

NOS MISSIONS

Notre principale mission est de soutenir le développement et la croissance du Mouvement des Cuisines de Quartier à Bruxelles en facilitant le fonctionnement des groupes qui le composent et en encourageant le lancement de nouveaux groupes dans tout Bruxelles.

Cuisiner ensemble demande un espace, du matériel, de l'organisation et des conditions propices. Notre ASBL et le Mouvement des Cuisines de quartier, grâce à son expérience et celle des groupes mais aussi à son réseau de partenaires et aux outils que nous continuons à confectionner avec les groupes, sont là pour **faciliter le chemin dans cette aventure collective.**

Le Mouvement, c'est aussi un lieu où, comme dans une cuisine, on refait le monde, on pousse des coups de gueule, on s'éclaircit les idées et on imagine ensemble d'autres devenirs possibles. Le Mouvement des Cuisines de Quartier veut être la chambre d'écho de ces réflexions, le porte-voix des cuisinier·ères mangeurs.ses qui le composent. **Le système alimentaire doit se transformer et il doit le faire AVEC nous TOUS·TES!**

NOS VALEURS

- Les valeurs cardinales du projet sont **l'hospitalité, l'entraide, l'autonomie et l'émancipation** individuelle et collective.

- Nous luttons contre l'exploitation, la faim, la malnutrition, l'isolement social et toutes les formes de discrimination.

- Notre conviction est que les personnes et les communautés connaissent le mieux leur propre situation, peuvent témoigner des obstacles qu'elles rencontrent pour se nourrir et nourrir leurs familles de manière adéquate. Elles doivent donc être impliquées - sans en être tenues responsables ! - dans la **recherche et l'expérimentation de voies alternatives pour changer le système alimentaire actuel.**

NOTRE SOUTIEN

- **diffusion d'informations** concernant la pratique collective de la cuisine du quotidien
- **facilitation au lancement et à la pérennisation de nouveaux groupes** de cuisine par un accompagnement des premières sessions de cuisine et un suivi régulier
- **formation de professionnels·les** au lancement et à l'accompagnement de groupes de cuisine
- **mise en lien des groupes** entre eux via l'organisation de rencontres (rendez-vous trimestriels, rencontre annuelle, événements et activités ponctuels) pour partager expériences et expertises en réponse aux questions que les groupes se posent
- **co-création d'outils** de facilitation avec les groupes de cuisine
- **aide pour trouver un espace** cuisine
- **aide pour identifier des sources d'approvisionnement** ou pour équiper une cuisine
- **prêt de matériel** de cuisine
- **développement d'un réseau de partenaires** vers qui relayer des demandes

« Chaque mois on cuisine presque 200 portions, on fait des économies et on s'amuse. »

MELVIN, GROUPE CUISINE CASA

LE MOUVEMENT

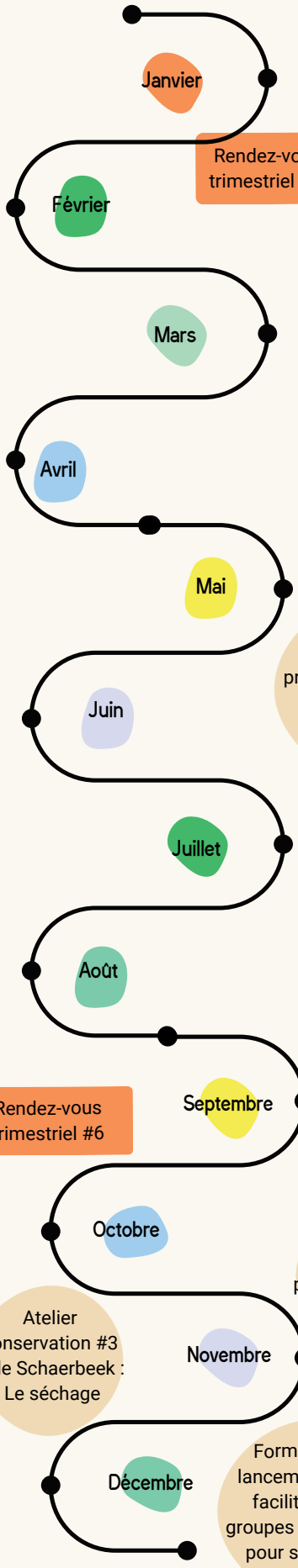
Le Mouvement des Cuisines de quartier est **le rassemblement, le lieu de convergence des groupes de Cuisine actifs dans tous les quartiers de Bruxelles**. Il fonctionne comme une **plateforme d'entraide entre les groupes** tout en garantissant à chacun son autonomie de fonctionnement.

Jusqu'ici, le Mouvement prend plusieurs formes concrètes :

- des rencontres et ateliers thématiques,
- la mise à disposition d'outils utiles,
- du prêt de matériel (en construction)
- un système de communication entre les groupes pour favoriser le partage d'info utiles et bons plans (whatsapp)

L'objectif est, à terme, que les cuisinier·es-mangeur·ses impliqué·e·s dans le Mouvement **décident ensemble des orientations stratégiques à adopter** (à quoi l'ASBL Cuisines de Quartier alloue ses moyens, les chantiers à travailler, le thème des rencontres, les outils à co-construire, les action à mener ...) en fonction des besoins des groupes et pour autant que ces orientations traduisent l'adhésion aux principes de base et à la mission de Cuisines de quartier : permettre l'accès à l'alimentation de qualité pour tous·tes par la pratique collective de la cuisine dite "maison".

LES MOMENTS FORTS DE 2023



Présentation des CDQ à La Maison de l'alimentation durable et inclusive de Liège

Rendez-vous trimestriel #4

Tournage vidéo tutoriel sur la découpe en grande quantité

Rendez-vous trimestriel #5

Marche contre la précarité alimentaire, Festival Nourrir Bruxelles

Journée sur l'alimentation - " Bien manger? Non peut-être !?" / Conférence gesticulée " Faim de vie " et clôture de Nourrir Bruxelles

Participation à l'Ecole de Transformation Sociale - Le droit à l'alimentation

Rendez-vous trimestriel #6

Atelier conservation #1 pôle Schaerbeek : La lacto-fermentation

Atelier conservation #2 pôle Schaerbeek : La stérilisation

Evènement social, santé alimentation, réunissant les acteurs·rices d'un secteur en émergence

Réalisation d'un court-métrage de présentation des membres des CDQ

Atelier conservation #3 pôle Schaerbeek : Le séchage

Rencontre annuelle

Participation à l'Assemblée Citoyenne pour le Climat

Atelier Collations donné par Melvin du Groupe Casa

Formation au lancement et à la facilitation de groupes de cuisines pour structures partenaires

DES NOUVELLES DES GROUPES ET DU MOUVEMENT

UN CONTEXTE DE TENSION ÉCONOMIQUE ET SOCIALE QUI EXIGE DES ALTERNATIVES

La conjoncture économique générale, marquée notamment par l'**inflation des prix de l'alimentation**, mène de plus en plus de gens à la recherche de stratégies permettant de rationaliser leurs frais de nourriture sans impacter leur santé.
Témoins, soutiens ou initiateurs de ces stratégies, des acteurs associatifs autrefois distants renforcent leur liens. Un **secteur "social-santé-alimentation" se développe** autour des pratiques qui mettent en lien **lutte contre la précarité économique et sociale, promotion de la santé et production/ distribution/ consommation alimentaire**.

Les acteurs du secteur "social-santé-alimentation", dont le Mouvement des Cuisines de Quartier fait partie, s'allient pour bâtir un **plaidoyer pour le droit à l'alimentation et l'accès urgent de tous à une alimentation durable et de qualité.**

EN 2023, DE NOUVEAUX GROUPES, DE NOUVEAUX QUARTIERS ET DE NOUVEAUX PROFILS DE CUISTOT•E•S

Fin 2023, 16 groupes étaient actifs sur Bruxelles (essentiellement dans les communes du Nord de la ville), 4 en "dormance" et une dizaine de groupes en cours de lancement.

En 2023 nous avons reçu de nombreuses demandes pour rejoindre un groupe ou en créer un, y compris dans des communes du "Sud" de Bruxelles (Uccle, Forest, Saint Gilles). **La démarche des Cuisines de quartier touche donc de plus en plus de monde !**

Toutefois, le nombre de membres actifs du Mouvement ne s'en ressent pas de manière mathématique: **l'évolution n'est pas linéaire car si de nombreux groupes naissent, il y en a aussi qui s'arrêtent ou s'interrompent** pour diverses raisons (divergences internes, déménagement, soucis de santé, restructuration des asbl accueillantes ...).

En 2023, notre équipe a fait appel à certains groupes actifs qui ont joué un rôle **d'ambassadeurs** en accueillant les "nouveaux" au sein du Mouvement, notamment en les invitant à une session cuisine de "démonstration" dans leur locaux.

LE PROFIL DES GROUPES DE CUISINE CHANGE

Les premiers groupes étaient composés de personnes qui, à la base, cuisinaient beaucoup et aimaient cela. Nous remarquons que de plus en plus de membres rejoignent le Mouvement des Cuisines de Quartier car cuisiner au quotidien est loin d'être une évidence ou un plaisir pour elles·eux: jeunes étudiants·es, hommes seuls (divorcés, veufs, ...), aidants proches notamment.

Nous avons dès lors cette année réalisé un gros travail sur la **transmission de recettes adaptées à la cuisine en grande quantité** afin de faciliter la première étape de la cuisine collective: l'étape de planification.

Une bibliothèque contenant des livres de cuisine ainsi que les recettes des groupes du Mouvement a été mise à disposition des six groupes de cuisine du pôle CBO (Simonis). Nous avons également fait évoluer **le format des recettes partagées** au sein du Mouvement (ingrédients prévus pour 16 portions; précision du matériel nécessaire; estimation du prix de la portion).

Plusieurs groupes ont pour projet d'éditer un livret de recettes qui serait partagé avec le reste du Mouvement.

RDV ET RENCONTRES

L'année aux Cuisines de Quartier est rythmée par des moments permettant aux groupes qui le souhaitent de se rencontrer et de partager leurs expériences, ressources et besoins : les rendez-vous trimestriels et la rencontre annuelle.

Trois Rendez-vous des Cuisines ont eu lieu en 2023. Le thème de chaque rendez-vous correspond aux demandes et réalités des groupes. 2023 s'est placé sous le signe de la communication entre les groupes, de leur identité (ce qui rapproche ou différencie les projets des groupes) et de la conservation. Un moment a été consacré à une discussion sur les possibilités d'auto-financement des groupes (assurer de petits revenus pour se constituer, par exemple, une batterie de casseroles ou un fond de cuisine commun).

RDV # 4: La communication au sein du Mouvement

Ce premier rendez-vous trimestriel 2023 a été l'occasion pour les groupes d'échanger sur les modes de communication au sein du mouvement. Quel outil utiliser ? Comment inclure l'ensemble du Mouvement ? Comment ne pas être submergé lorsqu'on est plus de 50 personnes sur un groupe Whatsapp ?

Cette rencontre a permis de créer et mettre en place les bases d'une charte pour une communication fluide et efficace au sein de Mouvement.

RDV#5 : CRÉER UN LOGO POUR SON GROUPE

À leur demande, aidés d'artistes jettois, certains groupes se sont amusés à créer leur propre logo qu'ils utilisent désormais pour signer leurs communications voire pour identifier leur matériel et productions. Donner un nom à son groupe est, depuis le début des cuisines, une étape de la mise en place de la dynamique collective.

Logos créés par les groupes lors du Rendez-vous#5 des Cuisines

Lors des Rendez-vous de 2023, la question du financement des denrées est souvent revenue dans les discussions. Comment faire face à l'augmentation du prix de l'alimentation?

L'exercice (parfois laborieux) de calcul du prix de la portion rend manifeste **l'intérêt financier qu'il y a à cuisiner à plusieurs en grande quantité**. Les membres du Mouvement font néanmoins de plus en plus écho de difficultés financières en lien avec l'augmentation du coût de la vie, et notamment de l'alimentation.

Bourses, primes, petites ventes de soutien, mini caterings... nous avons consacré un moment à explorer diverses pistes pour que les groupes puissent "mettre du beurre dans leurs épinards" tout en tenant compte du contexte règlementaire qui cadre les pratiques alimentaires.

RDV #6 : LA CONSERVATION DES PORTIONS

Les rendez-vous des cuisines mêlent toujours partage d'expérience et fabrication collective!, Le 6e rendez-vous des cuisines était consacré à la question de la conservation des portions.

À cette occasion, après un échange de questions, conseils et pratiques sur les habitudes des groupes, 50 kg de bouillon de légumes à conservation longue ont été préparés et répartis entre les 8 groupes présents à la rencontre. Les groupes de CBO ont exprimé leur besoin d'avoir un congélateur partagé sur place, ce qui nous a lancées sur cette piste.

Préparation de bouillons salés lors du Rendez-vous #6

L'EXPÉRIENCE DES DEUX PREMIERS PÔLES

Nous annoncions fin 2022 le lancement de l'expérimentation des **Pôles Alimentaires de Quartier**. Nous appelons "pôle alimentaire" un lieu bien identifié par les habitants du quartier où, à partir d'une cuisine partagée par plusieurs groupes, se développent tout une série d'activités en lien avec l'accès de tous·tes à l'alimentation durable et de qualité. En fonction des pôles et de leur quartier d'implantation, ressources, besoins et dynamiques diffèrent.

Fin 2022, deux pôles ont été identifiés : **CBO** (situé à Jette dans un quartier où les lieux de sociabilisation et les ressources alimentaires de qualité ne sont pas légion) et **Bouillon de Cultures** (situé dans le quartier Royale Sainte-Marie à Schaerbeek). Deux lieux équipés de cuisines partagées par plusieurs groupes.

Quel bilan peut-on tirer de cette première année de test ? Ces pôles deviennent ils, comme nous l'avions imaginé, de petits laboratoires de la transition alimentaire adaptés aux contraintes des petits budgets ? En 2023, l'activité de ces deux premiers pôles s'est en tous cas intensifiée.

En 2023, l'équipe des Cuisines de Quartier a aidé les pôles de Schaerbeek et de Jette à introduire une demande d'aide financière pour équiper " leur " cuisine et organiser des activités, notamment des ateliers ouverts sur le quartier.

Le groupe *Cuisine Casa* dans la cuisine de Bouillon de Cultures

Atelier organisé par *Jette ta Recette*

PÔLE JETTE

Le **Collectif "Jette ta recette !"** (réunissant plusieurs groupes de cuisine du pôle CBO) a obtenu 3000 € de la bourse "**Inspirons le quartier**" de Bruxelles Environnement. Le collectif a organisé des ateliers ouverts au quartier autour du zéro-déchet, de la fabrication de pâtes maison, de la conservation de légumes locaux de saison, une initiation au *batch cooking* ainsi qu'un arpentage du livre "reprendre la terre aux machines". Pour animer ces ateliers, *Jette ta Recette* a notamment fait appel aux savoir-faire de certains membres du Mouvement des Cuisines de quartier !

Dans leur évaluation finale, ils ont fait état de plus de 950 personnes touchées par leur communication, 83 participants·es, 6 ateliers, 66 kg de nourriture transformée et la mise en place d'un partenariat avec un maraîcher du nord-ouest.

En juin 2023, **l'événement "Bien manger, non peut-être ?!"** a été co-organisé au CBO par une série d'associations dont les Cuisines de quartier. Une journée de présentation d'initiatives locales autour de l'alimentation (cuisines de quartier, GASAP, ateliers anti-gaspi, cuisines mobiles de Cultureghem, épicerie coopérative Bos Coop, ateliers d'alimentation en centre ouvert, …), de spectacles (conférence gesticulée Faim de vie, contes au sujet de l'alimentation, conférence sur la sécurité sociale de l'alimentation) pour mettre l'alimentation au coeur des préoccupations du quartier. L'événement s'est terminé par une conférence sur la sécurité sociale de l'alimentation proposée en clôture du festival Nourrir Bruxelles.

Ces débuts du pôle CBO, véritable pôle alimentaire citoyen, montrent la force du collectif et ont permis à l'équipe des Cuisines de se retirer doucement du suivi.

PÔLE SCHAERBEEK

Concernant le pôle Sainte Marie - Schaerbeek, l'obtention d'une prime citoyenne de 4500 € fin 2022 a permis à Bouillon de Cultures, association historiquement engagée sur la question alimentaire, de lancer dans ce quartier toute une **dynamique autour du thème de la conservation longue durée**.

La prime a permis l'achat de matériel de conservation et de séchage, l'organisation d'atelier sur le thème de la conservation avec des "experts·es" en lien avec les groupes de Cuisines de quartier et la création d'un podcast sur les habitudes de conservation alimentaire du quartier. Cette dernière initiative a été réalisée avec l'ASBL AMOS et plusieurs jeunes du quartier qui mené l'enquête auprès de leurs familles. L'argent donné à l'ASBL pour réaliser ce travail audio les a aidés à financer un voyage au Sénégal. et leur a permis de se former au techniques de prise de son et d'interviews.

L'engouement au sein du quartier a été important avec plus de 20 inscrits·es à chaque atelier (sans compter les personnes inscrites sur la liste d'attente !). Des petits livrets méthodologiques de conservation ont été édités et le matériel de conservation (stérilisateurs, pasteurisateurs, bocaux, pinces, etc.) est désormais à disposition des habitants du quartier.

Toujours dans le cadre du pôle Sainte-Marie-Schaerbeek, les Cuisines de Quartier ont participé au développement d'un **Conseil Local de Alimentation Durable schaerbeekois** qui a pour ambition de devenir un lieu de réflexion, de coordination et de proposition pour toutes les **questions relatives à l'alimentation durable** sur la commune de Schaerbeek.

Illustration effectuée dans le cadre de la Prime citoyenne Schaerbeek. Denis Glauden

De nombreux acteurs·rices de la commune (et partenaires des Cuisines) étaient également présents·es. Tout au long de l'année 2023, des recommandations ont été faites, qui seront soumises au Collège en 2024.

L'expérience de ces deux pôles est sensiblement différente après une année, avec d'un côté **un pôle citoyen au fonctionnement plus organique** et de l'autre, **un pôle plus institutionnel et professionnel**. La dynamique de pôle facilite le lien avec et entre les groupes, démultiplie les effets bien qu'elle soit exigeante en temps pour notre équipe. L'apport financier au démarrage donne une impulsion, **tout le défi est maintenant de pérenniser les dynamiques amorcées.**

Notre objectif, d'ici fin 2025

Avoir soutenu le développement de **5 pôles alimentaires de quartier** dans des contextes bien diversifiés, avoir cherché avec eux les moyens de pérenniser les dynamiques lancées et en avoir tiré un récit qui puisse servir à d'autres acteurs désireux d'initier de telles dynamiques à l'échelle locale.

LA TRANSFORMATION DU TRAVAIL DE TERRAIN

DE L'ACCOMPAGNEMENT A LA FACILITATION

L'autonomie est une des valeurs clés du projet des Cuisines de quartier.

Chaque groupe est soutenu dans la recherche d'un mode de fonctionnement qui lui est propre. Une "Cuisine de Quartier" est un projet décidé, porté et façonné par les membres du groupe et non par les professionnels qui le soutiennent (acteurs relais des structures associatives à l'initiative de groupes de cuisine) ou, pire, par l'équipe des Cuisines de quartier.

Les premiers groupes ont été accompagnés pas à pas dans le chemin vers cette autonomie.
En tant que défricheurs ou pionniers, ils ont construit avec nous, cuisson après cuisson, les bases du projet. Fanny était présente à la plupart de leurs rencontres et avait, de chaque membre, une connaissance quasi personnelle.

En 2023, le Mouvement prend de l'ampleur. Il compte désormais 22 groupes, dispersés aux 4 coins de la ville.

Le soutien proposé par notre équipe se modifie en conséquence. Des outils continuent d'être co-créés (fiches pratiques, fiches recettes, capsules vidéo, tableaux organisationnels, etc.) et notre présence est désormais proposée au lancement puis à la demande, avec une prise de contact régulière (toutes les 6 semaines) pour prendre des nouvelles, identifier des ressources et récolter les besoins.

Nous avons rebaptisé cette fonction. Nous l'appelons maintenant une *fonction de " facilitation "* : il s'agit pour l'équipe de continuer à chercher, avec les groupes, tout ce qui peut leur faciliter la dynamique collective en trouvant auprès d'eux une juste place, ni trop près ni trop loin...

Les Mosaïques de Saveurs, l'un des groupes pionniers du Mouvement des Cuisines de quartier, qui ont contribué à en construire les bases.

LES OUTILS DE FACILITATION DÉPLOYÉS EN 2023

Le travail de facilitation vise aussi à développer une forme de " ***littératie alimentaire*** "* . Le Mouvement des Cuisines de Quartier est en effet un Mouvement fortement hétérogène, qui compte des cuistots·es disposant de nombreuses connaissances culinaires mais dont la maîtrise du français, de l'écriture et/ou des outils informatiques sont très variées. **Comment adapter les canaux et contenus communiqués à tou.te.s les membres du Mouvement compte tenu de cette particularité ?** Deux pistes ont été expérimentées : Le tutoriel vidéo et le podcast.

* La littératie alimentaire est la capacité d'avoir accès, de comprendre et de gérer tout ce qui concerne la nourriture dans notre vie quotidienne.

VIDÉO TUTO - LA DÉCOUPE

Suite à l'atelier cuisine organisé dans le cadre de la Rencontre annuelle de novembre 2022, un tutoriel vidéo portant sur les techniques de découpe des légumes en grandes quantités a été tourné avec 2 membres du groupe *Ça Chauffe* et l'ASBL Tandemm. Les ateliers des Rencontres Annuelles permettent d'accueillir un nombre limité de personnes. Il nous semble primordial d'en tirer un outil utilisable par le plus grand nombre de personnes.

VIDÉO TUTO - RÉALISER UNE VIDÉO DE RECETTE DE CUISINE

Réalisée avec ZinTV à partir d'un des ateliers organisés lors de la rencontre annuelle de novembre 2022, un atelier a été donné par ZinTV pour apprendre à filmer sur son smartphone sa recette de cuisine.

Plusieurs groupes avaient déjà essayé de le faire, mais le manque de connaissances en montage vidéo avait limité les possibilités d'un rendu utilisable (le groupe *Ça Chauffe* a d'ailleurs toujours plusieurs heures de rushes sur leurs téléphones depuis 2020 !)

De plus, tous les groupes des Cuisines ne sont pas très à l'aise avec l'écrit. Une vidéo tuto a donc été créée par la suite.

Image du tournage de la vidéo découpe, avec ZinTV, Tandemm et Ca Chauffe!

LIVRETS CONSERVATION

Le cycle conservation mené dans le Pôle Sainte-Marie/Schaerbeek a donné lieu à la confection de trois livrets autour des méthodes de conservation. Le langage est volontairement simple, succinct et écrit en grand.
L'objectif pour 2024 est de rendre ces livrets plus visuels afin d'être accessibles au plus grand nombre.

LA RENCONTRE ANNUELLE 2023

Chaque année, autour du 19 novembre (date de la constitution de l'ASBL) nous organisons la R**encontre Annuelle des Cuisines de Quartier**. Une journée pour célébrer l'anniversaire de la création de l'ASBL, faire se rencontrer les membres des groupes de cuisine et du Mouvement, nos partenaires et faire découvrir l'initiative à celles et ceux qui ne la connaissent pas encore.

La Rencontre Annuelle est un moment d'échanges entre les groupes de cuisine et une occasion de prendre conscience de manière très concrète de l'ampleur du Mouvement. Ce moment festif participe au **sentiment d'appartenance des membres**.

Il nourrit aussi la pratique des groupes : Lors de la matinée, qui leur est exclusivement consacrée, des ateliers sont proposés sur des thèmes indiqués par eux comme prioritaires.

L'après-midi, ouverte au public, est l'occasion de revenir sur l'évolution du Mouvement et d'aborder diverses thématiques communes.

CETTE ANNÉE, EN MATINÉE, LES CUISTOTS·ES ONT EU LE CHOIX ENTRE 6 ATELIERS :

1. *Mes émotions et mon alimentation*, avec l'ASBL **Sources d'harmonie**
2. *Manger végétarien*, avec l'ASBL **ProVeg**
3. *Ma vie sans Tefal*, avec **Tessa Poldervaart**
4. *Une cuisine pauvre en sucre et savoureuse*, avec la M**aison Médicale Tournesol**
5. Cuisiner un produit de A à Z, avec **Madeline Escafit**
6. Enregistrer une recette de cuisine audio, avec **Graphoui**

53 cuistots·es de 12 groupes différents ont participé aux ateliers.

Les comptes-rendus seront livrés sur une forme qui les rend utilisables par tous les groupes et utiles à la construction du mouvement (rendus visuels, écrits et sonores).

A midi, un grand banquet savoureux a rassemblé les membres des groupes, les prestataires de la matinée, l'équipe, et le CA (soit +/- 80 personnes).

L'après-midi, adressée au membres des groupes mais aussi aux partenaires, à nos soutiens et aux curieux, a été l'occasion de présenter la toute nouvelle vidéo des Cuisines, qui donne la parole à celles et ceux qui, aujourd'hui, sont et font le Mouvement des Cuisines de quartier.

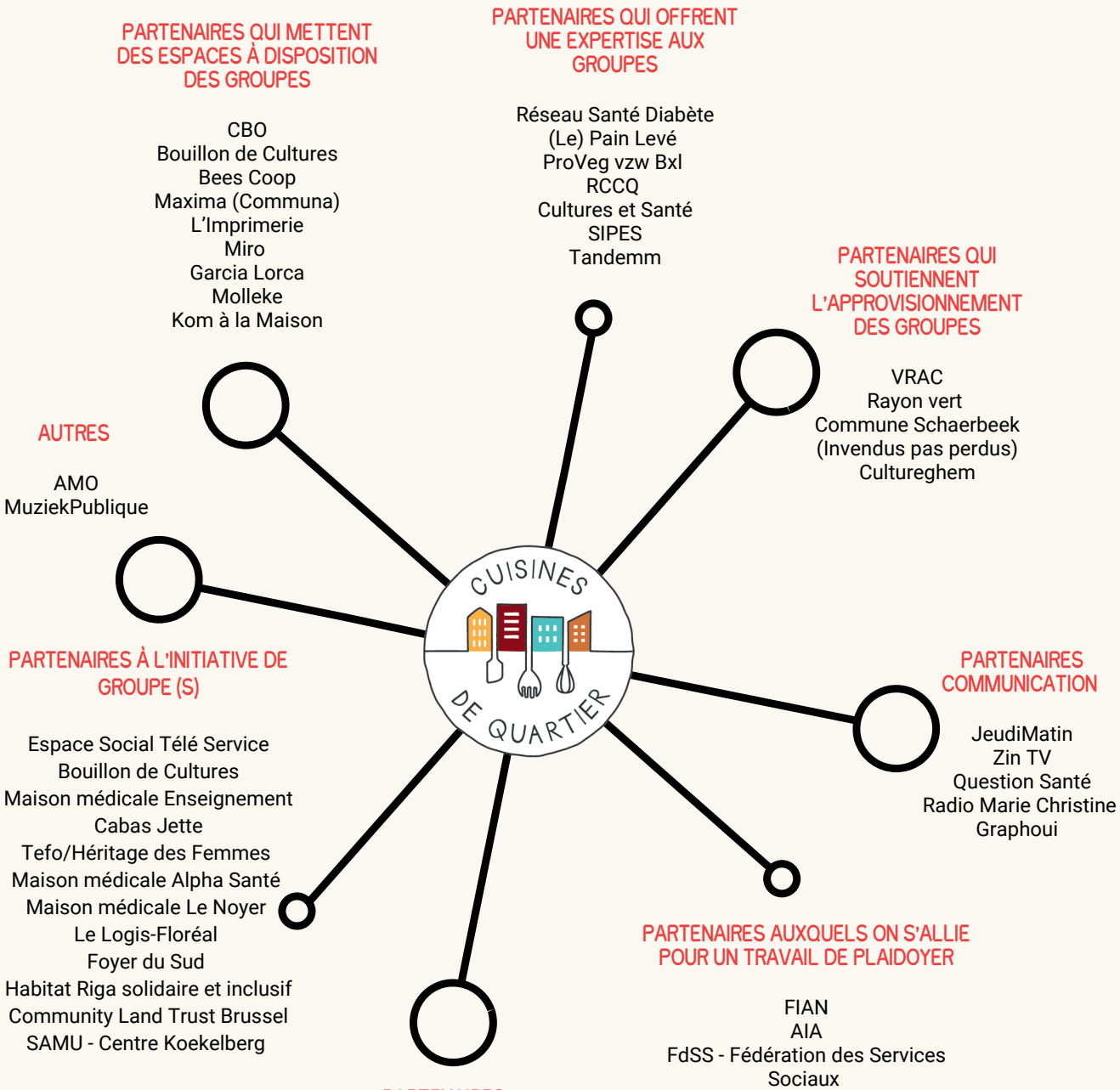
La projection de ce court métrage de +/- 15' (réalisé avec les membres du Mouvement sur nos téléphones :-) a servi d'amorce à un débat portant sur les démarches communautaires en alimentation, leurs potentiels, leurs difficultés.

Deux intervenantes avaient été invitées pour nourrir discussions et réflexions :

Vérane Vanexem, coordinatrice de l'ASBL **Les Pissenlits,** une association de santé communautaire à Cureghem (Anderlecht) qui a une longue expérience de la démarche communautaire en santé et **Lotte Damhuis**, sociologue chercheuse à la **Fédération des Services Sociaux+**, qui a notamment contribué à un conséquent travail de recherche sur les pratiques solidaires visant l'accès de tous·tes à l'alimentation de qualité.

Le débat a été très riche et plusieurs cuistots·es des Cuisines y ont activement participé, en témoignant et questionnant les réalités alimentaires bruxelloises.

UN RÉSEAU DE PARTENAIRES QUI S'ÉTOFFE



LES GRANDS CHANTIERS DE 2023

CHANTIER COMMUNICATION

L'arrivée de Charlotte au sein de l'équipe a impulsé la nécessité de revoir notre site web, devenu peu efficace pour remplir ses missions de communication mais aussi d'outil à destination des membres des cuisines.

Après un appel à prestataire, c'est le studio de webdesign **JeudiMatin**, spécialisé en termes d'éco construction et de communication inclusive qui nous a convaincu. En perspective de cette fin d'année 2023: Refonte intégrale du site internet en éco conception, à visée inclusive.

Le but est également de mettre en place un "espace membre" exclusivement accessible aux membres du Mouevement des Cuisines de Quartier afin de développer les échanges entre les groupes du Mouvement CdQ et ainsi favoriser un écosystème solidaire et collaboratif.

Aujourd'hui, le site est à deux doigts d'être finalisé et passera bientôt sous le grill d'un panel d'utilisateurs·rices, dont principalement des membres des Cuisines !

Le site en construction sera le **plus accessible** et le **plus lisible** possible pour tous les publics. Il rendra tous les services CdQ **plus compréhensibles et facile d'accès**, là où le site précédent était complexe en termes d'usage.

CHANTIER CONSERVATION

Concrétisé au travers d'une série d'expérimentations et d'outils dès 2022, le chantier "conservation" a franchi de nouvelles étapes en 2023.

Cuisiner en grande quantité, ramener des portions de plats chez soi, impose d'anticiper sur les manières les plus sécures et économiques de les **conserver dans de bonnes conditions**.

Séchage, salage, stérilisation, pasteurisation, lactofermentation… Ce sont essentiellement des alternatives au combo réfrigération - congélation qui sont recherchées avec les groupes. D'une part car tout le monde n'est pas équipé de frigos-congélo de grande capacité et d'autre part, car les cuistots·es sont en recherche de modes de conservation moins énergivores.

L'ASBL a fait l'acquisition de deux **stérilisateurs** domestiques de très bonne qualité, qui sont mis à disposition des groupes au sein des pôles de Schaerbeek et de Jette.

Utiliser la technique de la stérilisation permet de pouvoir conserver des recettes préparées en dehors du frigo pendant plusieurs années, certains groupes l'ont expérimenté en préparant des conserves de légumineuses, de tajines entre autres !

Nous avons aussi acheté des grands **pasteurisateurs**. Cette technique, plus connue et moins délicate que la précédente, permet également une conservation longue pour autant que certaines conditions d'hygiène et de préparation soient respectées.

Des modes d'emploi imagés ont été créés pour ces équipements et nous proposons aux groupes de les accompagner pour leurs premières utilisations. **Des livrets ont été édités suite aux ateliers organisés au pôle Schaerbeek**

En 2023, nous avons aussi commencé à envisager des méthodes non mécanisées de conservation : **la lactofermentation, le séchage, le salage**. Un séchoir est à disposition des membres du Mouvement au pôle alimentaire de Jette et deux événements autour des pratiques de lactofermentation ont été proposés.

Dans le cadre du développement du pôle alimentaire de Schaerbeek, c'est tout un **cycle d'ateliers consacré au thème de la conservation** qui a été lancé. Un cycle en trois dates, axées chacune sur une méthode : séchage, lactofermentation, stérilisation. Nous en avons tiré **trois petits modes d'emploi** synthétiques qui seront bientôt retravaillés et imagés pour en rendre le contenu le plus accessible possible.

Enfin, conserver, c'est aussi conserver et transmettre des histoires de cuisine. Le partenariat initié en 2023 avec une association de jeunes de Schaerbeek, dont le résultat sera diffusé en 2024, amorce aussi un travail sur la conservation et la transmission des récits liés à la cuisine.

CHANTIER APPROVISIONNEMENT

La question de l'approvisionnement occupe une place particulière au sein des Cuisines depuis le début de l'initiative.

Cette dernière année, nous avons pu observer et entendre au sein du mouvement de plus en plus de témoignages faisant part d'une augmentation des difficultés financières vécues par les ménages.
Nous savons qu'en situation de précarité, **le budget consacré à l'alimentation joue un rôle de variable d'ajustement** : c'est le premier sur lequel on va rogner quand les finances baissent.
Le suivi du **compteur des portions** que remplissent la majorité des groupes de cuisine de quartier, ainsi que les évaluations menées par l'équipe de terrain nous ont montré que de nombreux groupes portaient une **attention accrue au prix à la portion**.

En 2023, les groupes et l'équipe des Cuisines ont dû faire face à 2 problématiques :

- **hausse de la précarité**
- **inflation des produits alimentaires**

(*selon une étude toute récente du SIPES, en Belgique on parle d'une inflation de près de 15% du prix des viandes et poissons, et de 30% du prix des légumes*).

Face à cela, 8 groupes du Mouvement ont souhaité recourir à des **invendus**, mais plusieurs paramètres rendent cet accès difficile (les groupes ne sont pas en capacité de récupérer suffisamment à la fois, marchandisation des invendus, etc.).

Certaines sources alternatives d'approvisionnement se sont taries : la piste des invendus de qualité, notamment, est de plus en plus difficile. D'une part du fait de la tension que connaissent les petites producteurs, les incitant à calculer leurs production de manière à éviter tout surplus, et d'autre part du fait du développement et de la multiplication des start ups de revente d'invendus (happy hours market, Too Good to Go…) qui retirent du circuit une bonne part des invendus sur lesquels les associations pouvaient autrefois compter.

2023 a été l'occasion de développer les partenariats déjà existants pour s'approvisionner et d'en commencer de nouveaux :

- les groupes demandeurs obtiennent toujours un rabais à la caisse d'un supermarché bio jettois
- achats groupés de légumes à un maraîcher de Londerzeel,
- adhésion à VRAC pour 2 groupes,
- 2 groupes de Schaerbeek bénéficient des invendus redistribués par le service communal Invendus? Pas perdus!
- achat groupé de 400 kg de pommes à Grimbergen .

Au sein des groupes, il y a beaucoup de partage de bons plans approvisionnement.

Notre souhait aux Cuisines est de développer un outil efficace et pratique pour le Mouvement, qui serait accessible sur notre intranet en cours de conception.

L'ENGAGEMENT CUISINES DE QUARTIER

En déployant la pratique de la cuisine collective, les Cuisines de quartier contribuent à agir en faveur de la **démocratie alimentaire**.

En démocratie alimentaire, chaque personne a la possibilité de **choisir** et d'**accéder à une alimentation saine et de qualité**, mais aussi de prendre part aux décisions concernant la façon dont la nourriture est produite, distribuée et transformée.

Force est de constater que nous ne vivons pas aujourd'hui … en démocratie alimentaire.

Production, distribution, transformation de la nourriture restent globalement entre les mains des acteurs de pouvoir et, de manière plus marginale, des quelques acteurs et collectifs militants et agissant pour la transition du système alimentaire.

Nous travaillons ces questions avec les cuistot·e·s membres du Mouvement lors des sessions de cuisine et des rencontres inter groupes.

Le suivi des **actions de plaidoyer** se joue par contre encore plutôt au niveau de l'équipe, avec une participation plus ponctuelle des membres du Mouvement.

TOUT AU LONG DE L'ANNÉE 2023

Participation au groupe de travail "Bruxelles" d'Agro Ecology in Action, au collectif des Gratins de la colère et au CREASSA (Collectif d'Action et de Réflexion sur la Sécurité Sociale de l'Alimentation).

Ces trois collectifs sont complémentaires dans leurs approche:
Agro-ecology in action (AIA) relie des acteurs concernés par le système alimentaire des champs de la promotion de la santé, de la lutte contre la pauvreté et de la production alimentaire dans une perspective agro-écologique ; le **Collectif des Gratins de la Colère**, coordonné par la **FDSS**, initie des mobilisations militantes de lutte contre la précarité alimentaire et le **CREASSA** approfondit la piste concrète de la Sécurité Sociale de l'Alimentation.

En 2023,
notre équipe a participé à plusieurs groupes de travail et co-organisé plusieurs événements à dimension militante et politique.

Nous nous sommes aussi associées à plusieurs **plaidoyers politiques sur la question de l'accès à l'alimentation**.

JUIN 2023

Participation à l'organisation, avec les **Gratins de la Colère**, à la grande "Casserolade" sur la précarité alimentaire et à l'affichage sauvage qui l'a précédé.

Le retentissement de cet événement, organisé dans le cadre du festival **Nourrir Bruxelles**, s'est davantage joué au niveau médiatique (publication d'une carte blanche, encarts dans la presse quotidienne, sur les radios et journaux parlés) qu'au niveau de l'ampleur de la mobilisation, très limitée quand on connaît le taux de population concernée par la précarité alimentaire.

L'ÉCOLE DE TRANSFORMATION SOCIALE SUR LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

Entre septembre et novembre 2023, 3 journées de réflexion consacrées à déplier la question de la précarité alimentaire, à se livrer à des exercices de spéculation sur un avenir pour le système alimentaire et à poser collectivement les bases d'un plaidoyer politique en faveur du droit à l'alimentation dans la perspective des élections de 2024.

Résultats disponibles ici
https://ecole-de-transformation-sociale.com/

Evènement social, santé alimentation, réunissant les acteurs·rices d'un secteur en émergence

NOVEMBRE 2023

Participation à l'**Assemblée citoyenne pour le climat** sur le thème de l'alimentation : Des citoyen.ne.s ont été tiré.e.s au sort pour penser des pistes de solutions aux problématiques d'accès à l'alimentation en contexte de crise climatique.
Avec Brigitte Grisar, de la FDSS, nous avons animé la table de discussion sur le thème "alimentation durable et justice sociale".

Co-organisation d'une **rencontre des acteurs du secteur "Social-Santé-Alimentation" intitulée "*Et si on remettait le couvert ?*"**
Une rencontre pour construire et solidifier des liens entre acteurs associatifs et institutionnels qui travaillent, parfois sans le savoir, sur les mêmes champs.

SIGNATURE DE CARTES BLANCHES

- Carte blanche **Gratins de la colère :** Offre alimentaire et santé : il faut que le gouvernement se hisse à la hauteur des enjeux : https://www.lesoir.be/
- Pétition de **Greenpeace Belgium** pour appeler le gouvernement belge à faire de l'accès à une alimentation de qualité pour tous·tes une priorité et que le système alimentaire évolue vers un système respectueux des agriculteur·rice·s, de l'environnement des mangeur·se·s. Préoccupations au centre du projet des Cuisines.

L'ÉQUIPE

QUE DE CHANGEMENTS AUX CUISINES EN 2023 !

L'équipe des Cuisines de quartier a connu de grands remaniements en 2023 !
Après 3 ans de bons et loyaux services, **Alexandra Sochnikoff**, qui occupait le poste de chargée de communication et d'animation du Mouvement depuis 2020, a choisi de voguer vers d'autres horizons professionnels fin juin 2023, nous amenant dès le mois d'avril à lancer une procédure de recrutement pour la remplacer.

Charlotte Diament a été choisie pour reprendre le poste d'Alexandra. Le parcours de Charlotte combine de manière surprenante une expertise en communication, en projets de quartier et en cuisine (elle a tenu un restaurant de quartier pendant près de 10 ans !). Son travail aux Cuisines se concentrera sur la recherche et l'entretien de nos partenariats et sur la communication interne et externe du Mouvement des Cuisines de Quartier.

Les missions de facilitation du démarrage et de pérennisation des groupes n'ont (presque) plus de scret pour **Fanny Campion**, qui accompagne les groupes sur le terrain depuis le début des Cuisines de quartier et contribue depuis fin 2022 au développement des pôles alimentaires de quartier.

Fanny

Tessa Poldervaert est familière du Mouvement puisque nous avons déjà fait souvent appel à ses précieux savoirs en matière d'autonomie alimentaire lors d'ateliers destinés aux membres des Cuisines. En juin 2023, Tessa a accepté de rejoindre Fanny sur le terrain en tant que stagière FPI et de se former à faciliter, comme elle, les groupes de cuisine dans le vif de leurs cuissons!

Amélie Daems, quant à elle, poursuit son travail de coordination stratégique du projet, de gestion financière et administrative avec, depuis cette année, un petit pourcentage de temps à consacrer aux questions de conservation, car ce sujet la passionne !

LES PERSPECTIVES 2024

BUSINESS AS USUAL...

En 2024, nous poursuivrons le développement et l'essaimage de la pratique collective de la cuisine du quotidien en stimulant la création de nouveaux groupes dans une grande variété de quartiers et milieux de vie à Bruxelles. Nous répondrons bien sûr aux sollicitations de ceux qui s'adressent à nous et chercherons aussi à développer des partenariats dans des communes que nous ne touchons pas encore.
Nous tisserons également des liens avec des publics spécifiques pointés comme particulièrement atteints par les difficultés d'accès à une alimentation de qualité : allocataires sociaux, étudiants, parents solos, personnes en situation d'hébergement temporaire.

FAVORISER LES LIENS ENTRE LES GROUPES

Nous continuerons à favoriser les liens entre groupes existants. Lors des Rendez-vous Trimestriels, des activités récurrentes et lors de la rencontre annuelle. Car la collaboration entre groupes s'avère souvent propice au développement de nouvelles solutions alimentaires.
Les liens peuvent aussi se tisser par le partage d'un espace cuisine commun. Par exemple, un groupe cuisinant dans un habitat inclusif comptant plusieurs personnes en situation de handicap invite un groupe cuisinant dans une maison médicale à partager leur espace et leurs équipements. En résultent, pour les deux groupes, une variété de nouvelles opportunités en termes d'approvisionnement, de transmission de savoirs et de liens tissés.

METTRE TOUTE NOTRE ÉNERGIE SUR LES CHANTIERS FONDAMENTAUX :

• Avoir des espaces cuisine équipés mis à disposition des groupes,
• Dénicher et développer des pistes accessibles et durables d'approvisionnement,
• Maîtriser les techniques de stockage et de conservation des portions... tels sont les « nerfs de la guerre » des Cuisines de Quartier !

Pour que la cuisine du quotidien à plusieurs mains devienne réellement un levier vers plus de justice alimentaire, toute notre énergie des années à venir doit se concentrer sur ces questions.

Le Mouvement rassemble déjà tant de cuistots·es pleine de ressources, de connaissances et d'idées ! Valorisons ces ressources, déployons en de nouvelles ensemble !

DE NOUVEAUX PÔLES EN VUE

2024 sera l'occasion d'amorcer le développement de 2 nouveaux pôles alimentaires de quartier. Le travail de terrain nous a déjà permis d'identifier des quartiers prioritaires.

L'idée n'est pas ici de tout inventer mais bien de faire émerger, mettre en valeur, soutenir le développement de dynamiques déjà existantes ou naissantes.

L'expérience de l'année 2023 nous montre aussi que le développement des pôles gagne à **se centrer d'abord sur la pratique de la cuisine collective** (partage de la cuisine, mutualisation de matériel, mutualisation de systèmes d'approvisionnement etc.) avant de déployer des liens vers le quartier.
Et ce pour **éviter le risque de se perdre dans des activités** (organisation d'ateliers, d'événements pour le quartier) **exigeantes en temps mais dont les effets ne sont visibles qu'à très court terme**.

RENFORCER LA PORTEE POLITIQUE DE NOS ACTIONS

Poursuivre la **réflexion politique sur la transition du système alimentaire vers plus de justice et de durabilité relève de l'urgence**. Le Mouvement des Cuisines de Quartier, à mesure qu'il grandit, à mesure qu'il resserre ses liens, devient un véritable observatoire citoyen des problématiques alimentaires. Il s'agit de **maintenir et renforcer sa place** dans les espaces publics où se discutent les politiques alimentaires.

En 2023, nous avons amorcé avec le **CREBIS** (www.https://cbcs.be/centre-de-recherche-de-bruxelles-sur-les-inegalites-sociales-crebis/) un processus de **recherche-action** impliquant les membres du Mouvement.

Ce processus vise à **évaluer les impacts sociaux de l'action des Cuisines de Quartier** et à réorienter les actions de l'ASBL en fonction des besoins exprimés. Les conclusions de cette recherche action seront diffusées fin 2024.

UN SITE WEB FLAMBANT NEUF, AVEC UN ESPACE MEMBRE !

Notre site web flambant neuf sera mis en ligne courant 2024.

Il sera le plus accessible et le plus lisible possible pour tous les publics.

- Il rendra tous les services CdQ **plus compréhensibles et facile d'accès**, là où le site précédent était complexe en termes d'usage.
- Il proposera un **accès exclusif aux membres des Cuisines de Quartier** afin de développer les échanges entre les groupes du Mouvement
- Il cherchera à **favoriser un écosystème solidaire et collaboratif**.

En 2024, il s'agira d'expérimenter les usages de ce site, et particulièrement de son espace membre afin d'en faire un outil le plus utile qui soit !

ET UN DÉMÉNAGEMENT !

Même si le bail de l'occupation temporaire au CBO s'est encore un peu prolongé, nous souhaitons rapidement **trouver une nouvelle adresse** pour nos bureaux. Nous la souhaitons accessible, ouverte sur la ville et en lien avec son quartier d'implantation. En effet, il est important pour nous de faire connaître Cuisines de Quartier au plus grand nombre afin de favoriser son développement. Des bureaux (et pourquoi pas couplés d'une cuisine !) en front de rue seraient par exemple, une configuration très appréciable pour la suite de nos actions.

Une page se tourne donc tout doucement avec **CBO,** qui nous a offert de belles opportunités, tandis qu'une autre s'ouvre vers l'avenir et de nouvelles perspectives pour Cuisines de Quartier.

NOS SOUTIENS

Le projet des Cuisines de Quartier est rendu possible grâce à l'engagement d'une diversité de personnes et d'institutions.

En 2023, nous avons bénéficié du soutien financier des organismes suivants :

- La **Fondation 4Wings** pour le développement du Mouvement et l'expérimentation du modèle des pôles alimentaires ;
- **Bruxelles-Environnement** (subvention facultative) dans le cadre de la **stratégie Good Food** pour le fonctionnement interne de l'ASBL (coordination de l'équipe, gestion administrative et financière, frais de fonctionnement, etc.)
- Le **Service Promotion de la Santé de la Commission Communautaire Française** pour l'animation du Mouvement et la communication ;
- La **commune de Schaerbeek**, pour le soutien au développement du pôle alimentaire sur Schaerbeek;
- La **Fondation Roi Baudouin** pour l'aide que nous réservons pour couvrir les coûts en charges de l'occupation des cuisines partagées;
- Le **Fonds 4S** pour les formations de l'équipe et l'accompagnement formatif avec Dave Synaeve.

COMPOSITION DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DES CUISINES DE QUARTIER :

Thierry Claes
Flavie Leclair
Stéphane Heymans
Donia Rekik
Catherine Closson
Laurence Holzemer
Sabrina Nisen
Serge Perreau

L'ÉQUIPE EST ENCADRÉE ET SOUTENUE PAR UN CA COMPOSÉ EN 2023 DE :

Thierry Claes
Serge Perreau
Sabrina Nisen
Stéphane Heymans
Flavie Leclair

MERCI !