

PROJET NORD

consommation solidaire et savoir-faire alimentaires

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

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

Concrètement ? Un processus formatif (de mars à septembre 2010), pour **prendre conscience** des dérives –économiques, sociales et environnementales– de nos modes de consommation, **se sensibiliser** aux interdépendances entre les pays du "Nord" et ceux du "Sud" mais aussi **découvrir** et **expérimenter** les alternatives paysannes et urbaines.

Voyons d' un peu plus près ce qu il y a vraiment dans notre assiette !

Quinoa

Le début des
HARICOTS
A S B L

Recontre
des Continents

Le projet *Consommation solidaire & savoir-faire alimenTerres* est un processus de formation combinant :

-Des modules théoriques élaborés sur le principe de construction collective des savoirs et d'outils pédagogiques ludiques.

-Des modules d'immersions alliant initiation aux savoir-faire agricoles, débats conviviaux et découverte des alternatives.

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



Consommer ... oui mais comment ?

Produire ... oui mais comment ?

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

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

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

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



-> Les modules de formation : 3 journées thématiques



Le *Projet Nord* débute par trois journées de formations thématiques distinctes, axées principalement sur :

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

Cette phase constitue une étape essentielle qui permettra aux participants de **prendre conscience de leur place et de leurs rôles au sein de la société contemporaine** à l'égard de cette thématique.

... **Trois jours d'échanges et de débats animés, qui se dérouleront entre mars et mai 2011.**

- Les modules d'immersion : 3 étapes de découvertes interactives !

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

Immersion d'une semaine en milieu rural, au cœur d'une ferme alternative



La première étape est une immersion d'une semaine en milieu rural, dans le **Domaine Royal de Jambjoule**, au cœur d'une ferme spécialisée dans la production de produits laitiers et l'élevage d'agneau selon les principes de **l'agriculture biologique**. Ces sept jours ont pour objectif de rappeler notre lien indéfectible à la terre ! Rencontres, échanges, pratique d'activités paysannes diverses... Cette étape vise à susciter une prise de conscience des défis et du rôle de l'agriculture paysanne locale dans notre quotidien mais aussi sur la biodiversité et dans le contexte général des relations Nord/Sud.

Week-end d'activités organisé avec l'asbl « Le Début des Haricots »



Pendant deux jours, (en août) les participants sont amenés à découvrir les initiatives et alternatives urbaines en matière de consommation et production locale. Des ateliers thématiques permettront aux participants de se former à diverses techniques et alternatives de consommation et de production en ville. Production et consommation de plantes aromatiques, compostage, biodiversité en ville et potagers urbains, conseil pour la mise en place d'un GAS (Groupe d'Achat Solidaire) constituent quelques-unes des possibilités de formation pendant ces deux jours.

W-E d'initiation aux savoir-faire culinaires avec l'asbl « Rencontre des Continents »



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

- L apres-projet : la journée alter-conso

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



En pratique

Durée totale : 3 x 1 journée de formation entre avril et mai + 11 jours d'activités répartis en mai et en août + 1 journée alterconso en septembre.

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

Le coût : 215 €

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

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

Attention : les inscriptions seront clôturées le 15 mars 2012 ou lorsque le nombre limite de participants est atteint !

Agenda

FORMATIONS	QUAND ?	OÙ ?	ORGANISE PAR ?
Consommation et interdépendances N/S	Samedi avril 2012*	Bruxelles, Mundo-b	Quinoa
Mode de production afro-industriel et agriculture paysanne	Dimanche mai 2012*	Bruxelles, Mundo-b	Quinoa
La souveraineté alimentaire	Samedi mai 2012*	Bruxelles, Mundo-b	Quinoa
IMMERSIONS	QUAND ?	OÙ ?	ORGANISE PAR ?
Immersion rurale : (résidentielle - tente)	<i>Du lundi au dimanche août 2012*</i>	Ferme domaniale de Jambjoule	Ferme de Jambjoule
Immersion urbaine : (résidentielle - tente)	<i>Week-end août 2012*</i>	Bruxelles, jardins collectifs	
Initiation culinaire : (résidentielle - auberge)	<i>Week-end août 2012*</i>	Bruxelles, fraternité du Bon Pasteur	
APRES-PROJET	QUAND ?	OÙ ?	ORGANISE PAR ?
Journée alter-conso.	<i>septembre 2012*</i>	A définir	Quinoa

* les dates seront précisées au début de l'année 2012 !