



RÊVONS  
~ LIÈGE  
2030   ~

Assemblée Alimentation

19 avril 2023

Au Bocholtz

Sommaire

Résumé des éclairages

Texte de Nicolas Ancion
Interventions des expert.e.s Florence Lanzi,
Emilie Farcy et François Sonnet

P. 1

Les ateliers de rêves collectifs

Liste des participant.e.s

P. 5

Partage de l'existant

Liste d'initiatives liégeoises et d'ailleurs
évoquées pendant les ateliers

P. 6

Rêver Liège

Les vœux des rêveur.euse.s pour un Liège
durable et désirable

P. 7

Semer des graines

Fiches résumées des projets pensés par les
rêveur.euse.s de l'assemblée Alimentation

P. 10

Annexes

P. 26

" On a demandé au poète de parler d'alimentation
Et ça lui a donné faim
c'est plus fort que lui
c'est le sujet qui veut ça
on mange pour le plaisir
on mange on mange on mange
puis on a trop mangé
et trop bu
— tiens, est-ce qu'il y aura aussi, un jour, un débat sur l'alcoolisation durable ? se
demande le poète —
Bref, le poète a ouvert un paquet de chips, nutriscore B, pour se donner bonne
conscience,
Il a jeté un œil aux ingrédients, mais il aurait fallu une loupe,
le sachet était énorme, la marque était écrite en super grand,
mais les ingrédients...
en Arial 2 ou 4 (grand max)
C'est pas grave s'est dit le poète
en avalant sa poignée de chips avec une gorgée de soda pour faire passer
[...]
Que la nourriture soit ta médecine, disait Hippocrate
(qui voulait sans doute partir en vacances quelques jours et cherchait à se faire
remplacer à bon compte)
Et s'il avait raison, nous sommes occupés
collectivement
à nous soigner avec du poison
à longueur d'années
à coups d'adjuvants aux noms imprononçables pleins de E et de chiffres
des agents texturants, des colorants bien pâles, des conservateurs de gauche
comme de droite, des émulsifiants, des gélifiants et des épaississants, pour toutes les
textures et les tailles, des exhausteurs de dégoût, des édulcorants trop fades et des
antioxygènes qui finiront par asphyxier ceux qui auront survécu à tout le reste.
[...]
La question reste plus que jamais ouverte
Que mangera-t-on demain ?
Et surtout
Comment s'arrangera-t-on pour que par miracle
Le pain et le sel atterrissent sur nos tables
Les légumes dans nos frigos
La bière dans nos panses ?

Dans dix ans, dans vingt ans, dans cinquante ?

Le futur donne le tournis au poète.
Maintenant qu'il a fini de grignoter l'apéro,
Il est temps pour lui d'attaquer le plat de résistance"

Résumé des éclairages

Lecture du texte de Nicolas Ancion par Clara Wielick

Nicolas Ancion nous offre une réflexion sur l'industrie alimentaire ; « Est-ce vraiment nous qui décidons du repas qui finit dans notre assiette ? » ; « Que mangera-t-on demain ? », autant de questionnements qui parcourent le poète entre deux poignées de chips.
(Texte à insérer après demande).

Florence Lanzi - chercheuse au Centre d'économie sociale (HEC Liège et Gembloux Agro-Bio Tech, ULiège)

Florence veut devenir réalisatrice puis change d'avis et s'inscrit en faculté de sciences Politiques. Ce changement d'études est lié à son constat sur le terrain des inégalités socio-économiques sur différents territoires (USA, Bénin). Selon Florence, les intérêts économiques priment souvent dans les prises de décisions, tandis que les intérêts sociaux et environnementaux sont délaissés.

Portée par ses idéaux, elle entreprend un master en sciences économiques relatif à la prospérité sans croissance et à l'économie sociale. Elle poursuit son parcours par un doctorat sur les circuits-courts alimentaires. Au fur-et-à-mesure de ses recherches, elle ressent le besoin d'être également cohérente dans son quotidien et transforme petit à petit son mode de vie, guidé par les principes d'alimentation durable.

Florence met également en avant les difficultés de la mise en place d'un projet entrepreneurial coopératif (législation difficile, problème de compétitivité...) : comment alors développer le potentiel du circuit-court sans en perdre son essence ? L'inter-coopération est une solution à envisager pour dépasser ces paradigmes trop ancrés : il s'agit d'encourager la comparaison pour exploiter au mieux les complémentarités de chacun.e sans trier trivialement les acteur.ice.s dans une logique hiérarchique.

Son utopie : le futur sera socialement plus juste, force des collectifs humain et des différentes solidarités pour combattre l'injustice. Cela nécessitera une refonte complète du système économique, qui devra alors abandonner la poursuite de croissance.

Résumé des éclairages

Émilie Farcy – coordinatrice de la MADIL

Émilie est coordinatrice à la MADIL, soit La Maison de l'Alimentation durable et inclusive de Liège. Cette structure se fonde sur un idéal clair : permettre à tout un chacun de faire partie de la transition alimentaire en tenant compte de la diversité multiculturelle. Émilie précise qu'elle est présente pour parler de co-construction «d'un laboratoire, vitrine et futur modèle centralisateur d'actions coordonnées de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation équilibrée, durable et inclusive à l'échelle de l'arrondissement ».

L'alimentation durable est un concept difficile à définir (assez large) et à mettre en place car on entend tenir compte des réalités de tous.tes : temps disponibles, culture, distance entre domicile et lieu d'approvisionnement...). À la Madil, la convivialité, le pragmatisme, la valorisation des compétences existantes et la déconstruction des préjugés existants sont au cœur du projet.

La Madil n'a pas pour ambition de fournir une aide alimentaire stricte et dure, mais plutôt de permettre à tous.tes de pouvoir se nourrir à sa juste faim et en posant des choix conscients. Elle travaille à un éveil social et à l'inclusion afin de déconstruire les préjugés. La Madil opère concrètement en organisant des ateliers, des balades et diverses activités pratiques pour permettre à l'ensemble de la population de mieux définir son alimentation, sans jugement. La structure tente d'adopter une démarche plus active vers les populations les plus précaires.

L'utopie d'Émilie est celle d'un futur proche pour la Madil : avoir un lieu dédié à la structure, qui pourrait notamment servir à d'autres activités et associations comme Incroyable Comestible, la CATL, La Légumerie... Dans un monde où chacun.e pourrait manger durablement à sa faim.

François Sonnet – Maraîcher

Le projet de François Sonnet est né d'un changement d'orientation professionnelle : de l'envie d'être caméraman, il est devenu commercial, puis a finalement choisi d'évoluer dans le maraîchage, sur les terres de Jupille. Il énonce plusieurs constats du métier : il est plus aisé en tant que jeune de s'installer comme maraîcher que comme céréalier ou éleveur : ce sont des professions qui nécessitent souvent un héritage terrien familial. Cependant, les jeunes sont parfois découragés car ils ne bénéficient pas de cadres propices à leur développement d'activité. La situation de producteur.ice.s est très souvent précaires : ils doivent consacrer beaucoup d'heures à leurs cultures et peinent à

Résumé des éclairages

en vivre, au sacrifice de leur vie sociale, familiale... . Il n'y a que peu de sensibilisation à ce sujet, et pour cause : les acteur.ice.s du monde agricole ont peu de temps à consacrer à la transmission de leur savoir étant donné leur rythme de travail effréné. François semble avoir trouvé un compromis qui lui convient: il a créé « Le champs des possibles » à Jupille. Les citoyens payent un abonnement annuel pour avoir accès à un terrain et y pratiquer l'auto-cueillette. C'est un partenariat solidaire entre le citoyen et l'agriculteur, l'un permettant à l'autre de s'assurer de ses revenus dans le temps. François précise que c'est la classe moyenne qui est majoritairement concernée par l'initiative, même si il tend à développer la diversité de ses collaborateur.ice.s. Selon lui, l'agriculture peut nourrir la population tout en préservant la biodiversité : il remplace par exemple les pesticides par des moyens éco-responsable.

Son utopie : François souhaitent que les agriculteur.ice.s soient mieux considéré.e.s et rémunéré.e.s, afin que les jeunes puissent facilement s'engager dans ces cultures. Il aimerait également que les villes et communes développent des régions agricoles, soit la création de postes salariés par les villes pour produire et donc nourrir les collectivités. Ces nouveaux modes de production seraient des portes d'entrée pour sensibiliser le grand public aux enjeux de l'alimentation. Enfin, François aimerait que les villes soient plus végétalisées et que chacun.e puisse avoir un potager afin de donner la possibilité aux personnes de renouer avec la nature et ce qu'elle prodigue.

Résumé des ateliers de rêves collectifs

Un grand merci à tous les participant.e.s des ateliers pour leurs idées, leur temps et leur confiance !

Cécile – coordinatrice du Green Office
Véronique
Inès – étudiante et stagiaire au Green Office
Alice – chercheuse en biodiversité
Hélène, nutrithérapeute
Véronique, plateforme Esprit
Céline
Michèle – pensionnée, enseignante maternelle
Catherine – chimiste

Delphine – Liège Creative
Serge- Directeur du Théâtre de Liège
Colin – RW cellule crise
Juliette - avocate
X - pensionné
Géraldine - Decandance Sunday à
Seattle (USA)
Sofia – étudiant ULiège

Marie-Eve – Liège Creative
Aurélien - Venture lab Histoire d'un grain
Sandrine - Khiné
Maxime – Brasseur et restaurateur
Léonard – éclairagiste, metteur en scène, comédien
Micheline- pensionnée
Stephan – biomiméticien
Sarah – Green Office ULiège
Isaline – Venture Lab
Giulia – stagiaire au Green office

Anne – Liège Creative
Elise – étudiante sur les circuits courts à Nova City
Christine - retraitée
Antoine – doctorant ingénieur à l'ULG
Vinciane – GRE Liège
Louis – étudiante à l'ULG
Claude – retraité, ancien cheminot
Camille – metteuse en scène
Natacha - Urbagora

Aurore – Liège Creative
François – maraîcher
Dylan – Avocat fiscaliste
Nermin – indépendant
Jonathan – Théâtre de Liège
Livia – élève de primaire
Jules – élève de secondaire

Enorah – stagiaire au théâtre de Liège
Simon -artiste compagnon au Théâtre de Liège
en 2024
François – La Moutardente
Cécile - artiste compagne au Théâtre de
Liège en 2024
Jeanne – élève à l'Athénée royale d'Esneux
Denis – étudiant
Nicole - retraité
Émilie – Coordinatrice à la Madil
Constance – Master 2 en droit à l'ULiège

Partage de l'existant

Après les présentations de chacun des membres des groupes, les participant.e.s ont dressé la liste des initiatives liégeoises et d'ailleurs sur la thématique de l'alimentation qu'ils connaissent.

Concours de boulets durables	<u>Coopérative les petits producteurs</u>	<u>Le temps des cerises</u> épicerie	<u>La moutardente</u> producteur	<u>Vtopia</u> agriculture végétalienne	<u>La CATL</u> groupe d'action alimentaire
<u>Oufticoop</u> magasin local coopératif	<u>Les reines de Liège</u> apiculture	<u>Le GAC</u> achats groupés	<u>Le champ des possibles</u> maraîchage	<u>Al'binète</u> alimentation bio	<u>Pot'ingé</u> potager communautaire
<u>Foodarity</u> bons solidaires	<u>Vent de Terre</u> maraîchage	<u>la Madil</u> alimentation durable et inclusive	<u>Frigo solidaire</u>	<u>Jardins partagés</u>	<u>Coopérative ardente</u>
<u>Maison de l'alimentation de Huy</u>	<u>Université d'été climat</u>	<u>Ferme de l'arbre</u>	<u>Ferme de la vache</u>	<u>Alimentation Géniale (Bxl)</u>	<u>Bees Coop (Bxl)</u>
<u>Good planet</u> campagnes et animations	<u>ASBL Devenirs</u> Développement social	<u>La Cité s'Invente</u> éco-lieu	<u>Mommen (Bxl)</u> ateliers d'art à dimension sociale	<u>Histoire d'un grain</u> coopérative céréalières	<u>Brasserie coopérative liegeoise</u>
<u>Festival Nourrir Liège et les campus</u>	<u>Ferme de Beauregard</u>	<u>Les Pousses-Poussent</u> maraîchage urbain	<u>Cuisines de quartier</u>	<u>Les petites cantines (Fr)</u> cantines de quartiers	<u>Banque de graines</u>
<u>Carré de potager en école</u>	<u>Moulin à eau de Manhay</u>	<u>Asbl Lacyme</u> protection biodiversité	<u>plateforme Esprist</u> interfacultaire	... et bien d'autres !	



Rêver Liège

"Pour Liège, nous rêvons de..."



Forêts comestibles	Remplacer les places de parking a liège par des potagers
Des potagers sur les toits des bâtiments	Ecole de collaboration et de la diversité/complémentarité
Rapprocher les producteurs et les consommateurs et développer une ville plus résiliente	Couper la circulation aux voitures dans le centre
	Maison d'échanges de recettes + cuisine
Dépaver certaines rues pour créer des espaces de potagers	Magasins coopératifs et participatifs dans CHAQUE quartier + frigo solidaire
Initier plus les jeunes à l'écologie et à l'alimentation car je trouve que ce n'est pas vraiment fait	Cours de cuisine dès le plus jeune âge
	Ecole de maraichage
Fermes à insectes	Aide et conseil (par des bénévoles) aux citoyens pour faire leur propre potager (pour ceux qui n'ont pas la main verte)
Généralisation des cantines	Plus de zones de biodiversité protégées
Planter des arbres fruitiers dans les rues où on peut se servir si on a un petit creux	Remplacer la publicité par de la sensibilisation
Réseau de maisons de l'alimentation décentralisé	Modifier le système législatif (ex: pouvoir donner des restes de nourriture au CPAS)

Semer des graines

Les prémices de projets

Retranscription des fiches projets réalisées par les participant.e.s en fin d'atelier. Iels ont ici tenté d'établir plus en détails une forme d'action pour créer un Liège durable.

Donner envie aux étudiants de manger plus sainement

AVEC QUI ET AVEC QUOI ?

- Besoin de financements divers: Ville, Université...
- Savoir-faire et expériences
- Temps

OÙ ?

- Dans les écoles principalement, les marchés

BESOINS ?

- La gratuité des dispositifs

TIMING ?

- Sur le long terme (question d'éducation)

VOS COORDONNÉES ?

- Jules Thonon et Nermine Sabani

Forêts comestibles urbaines

AVEC QUI ET AVEC QUOI ?

- Développement urbain
- Gestion/ aménagement de la ville
- Cellule de plantation
- Verger ressource

OÙ ?

- Partout où c'est possible

BESOINS ?

- Budget Ville
- Cellule de plantation

TIMING ?

- Court-terme / moyen-terme

VOS COORDONNÉES ?

- Jonathan Thonon

Potagers sur les toits

AVEC QUI ET AVEC QUOI ?

- Il faudrait du bois et des vis pour former le potager

OÙ ?

- Sur les toits partout

BESOINS ?

- De la motivation et de l'aide

TIMING ?

- En quelques jours

VOS COORDONNÉES ?

- Livia

Faire des potagers dans les structures publiques

AVEC QUI ET AVEC QUOI ?

- Institutions publiques
- Les élus
- Les producteurs locaux
- Les financements
- Les espaces dédiés et main d'œuvre salariés
- Bénévoles

OÙ ?

- Les universités
- Les écoles
- Les hôpitaux
- Police/pompiers
- Parlement

BESOINS ?

- Outils organisationnels et schéma, sensibilisation et formations, personnes ressources

TIMING ?

- D'ici à 2030

VOS COORDONNÉES ?

- Camille Panza et Antoine Dubois : Antoine-dubois@hotmail.com

Rendre les surfaces commerciales accessibles à des petits producteurs en ville et dans les centres urbains

AVEC QUI ET AVEC QUOI ?

- Pouvoirs publics
- Intégrer l'associatif dans la réflexion
- Primes
- Production vers écoles
- Bénéfices des uns aident les autres

OÙ ?

- Quartiers commerçants dans le centre-ville

BESOINS ?

- Locaux disponibles
- Aide financières (banques, investissement et ...)
- Garantie des pouvoirs publics
- Produits Originaux

TIMING ?

- Entre 2028 et 2030

VOS COORDONNÉES ?

- Vinciane P et Claude S

Sensibiliser à une alimentation plus végétale (réduction de l'impact environnementale de la production de viandes)

AVEC QUI ET AVEC QUOI ?

- Commerçants (FWB)
- MADIL
- CATL Formateurs
- Cuisiniers (idées)
- Agriculteurs
- Magasins avec plus de légumes
- VRAC
- Médias (Stratégie de Com)

OÙ ?

- Ecoles/Universités
- Lieux collectifs (CHU, Maison de repos et ...)
- Restaurants
- Festivals
- Entreprises

BESOINS ?

- Atelier recettes
- Options végétales dans les cantines
- Diffuser des recettes en vidéo

TIMING ?

- Programme sur 5 ans entre 2023 et 2028

VOS COORDONNÉES ?

- Natacha et Elisa

Dépolluer les sols et informer les citoyens sur la qualité des sols

AVEC QUI ET AVEC QUOI ?

- Commerçants (FWB)
- Dépolluer les sols avec du Miscanthus (Herbe à éléphants) sur les friches, qui seront ensuite récoltée en fin d'hiver afin d'être brûlée pour produire de l'énergie et chauffer des maisons. Cela se fait déjà en France pour alimenter des réseaux de chaleur. Cela permettra en plus de fertiliser et de préparer les sols pour la culture de légumes et de fruitiers. La culture du Miscanthus peut s'arrêter après quelques années quand les analyses de sols indiquent des concentrations faibles en polluants.
- Collectivités dépolluent les sols des citoyens, ou en tous cas aide économiquement.

OÙ ?

- Dans les friches et dans tout sols pollués ou l'on souhaiterait cultiver des légumes. (Cultiver sur les terrils ?)

BESOINS ?

- En fonction de l'échelle de temps on peut avoir différentes techniques, soit on change le sol pour aller vite mais coûte chère, on dépollue chimiquement prend un peu plus de temps et chère aussi, ou on dépollue avec des plantes bio accumulatrices ce qui dure plus longtemps mais qui ne demande pas beaucoup de moyen. Remarque : idéalement cultiver des légumes fruits ou des fruitiers et éviter des légumes racines ou feuilles qui contiennent plus rapidement des polluants.
- Financement publique, subside pour réduire le prix d'analyse des sols, facilité l'accès à des plantes bio accumulatrices afin de dépolluer les sols en produisant de la biomasse.

TIMING ?

- D'ici à 2030

VOS COORDONNÉES ?

- Louis Noël : louisnoellouis@gmail.com
- Christine Ninguet

Végétaliser les cours de récréation

AVEC QUI ET AVEC QUOI ?

- Les écoles prises individuellement

OÙ ?

- Dans les friches et dans tout sols pollués ou l'on souhaiterait cultiver des légumes. (Cultiver sur les terrils ?)

BESOINS ?

- Phase 1 = enlever le bitume dans chaque cours de récréation
- Phase 2 = chaque école individuellement s'occupe de verdir sa cour de récré

TIMING ?

- Court-terme

VOS COORDONNÉES ?

- nicoledeblock@yahoo.fr
- denis.henrotin@gmail.com

Inclure la nourriture durable dans le cadre d'un cours d'écologie dans les programmes scolaires officiels

AVEC QUI ET AVEC QUOI ?

- Qui : La FWB (Fédération Wallonie-Bruxelles) , les professeurs/élèves, professionnels formés aux questions durables
- Quoi : créer des espaces durables dédiés aux écoles

OÙ ?

- FWB

BESOINS ?

- Réforme des objectifs de l'enseignement, motivation

TIMING ?

- Moyen-terme, d'ici 2030

VOS COORDONNÉES ?

- Simon.lahordefurtive@gmail.com
- schenkjeanne6@gmail.com

Attribution de terres agricoles à des projets de maraîchage soutenu par des emplois publics dans le but de couvrir les besoins des collectivités

AVEC QUI ET AVEC QUOI ?

- Qui : Pouvoirs publics, investissements publics, acteurs « experts » (Terre-en-vue asbl, la Bourache, Cynorhodon asbl)
- Quoi : Terres communales, des églises, des CPAS -> les convertir en terres agricoles pour que les collectivités puissent se réapproprier les terres ; des cuisines de collectivité

OÙ ?

- Se renseigner pour les Terres auprès de la CATL (Ceinture Aliment-Terre Liégeoise)

BESOINS ?

- Volonté politique, formation des ouvriers communaux/maraîchers, partenariat avec les organisateurs de formation, fonds

TIMING ?

- Sujet à aborder pour les élections e 2024, opérationnalisation en 2026 (terres, formations, recrutement), premiers résultats en 2027

VOS COORDONNÉES ?

- emilie.farcy@liege.be
- info@lamoutardente.be

Des jardins à l'école

AVEC QUI ET AVEC QUOI ?

Qui :

- Écoles pro
- Incroyables comestibles
- Maraichers bio • Agriculteurs
- FWB + ...
- CATL • Erasmus +

OÙ ?

- Écoles des différents réseaux
- Impliquer les parents et les voisins
- I, II et supérieur

BESOINS ?

- Budget
- Temps
- Collaboration → communication
- Suivi + évolution
- Bacs type incroyables comestibles+ Arbres fruitiers
- VERDURISER → sensibilisation (eau, alimentation, ...)

TIMING ?

- Lancement dans les 3 ans pour les 1ers développement et qu'il serve d'exemple aux autres écoles

VOS COORDONNÉES ?

- biomimicry.be@gmail.com
- Sandrine Breulet → sandrebreulet@hotmail.com

Informez et rappelez à tous le rôle capital (et méconnu) des légumineuses

AVEC QUI ET AVEC QUOI ?

- Ateliers
- Cantines (entreprises et écoles)
- Professionnels de l'horeca
- Fiches pratiques

OÙ ?

- Foodtruck maraichers (pour familiariser l'usage)

BESOINS ?

- Subsidés européens, ...

TIMING ?

- 2 ans ? (développer l'expérience graines de curieux, ...)

VOS COORDONNÉES ?

- Micheline Halleux → micheline.halleux@gmail.com
- Maxime → max@maxime-cuisinier.be

Sorties scolaires pour sensibiliser les enfants à l'alimentation durable

AVEC QUI ET AVEC QUOI ?

- Parents, enfants
- Agriculteurs
- Pouvoirs politiques

OÙ ?

- Au champ des possibles (Jupille)

BESOINS ?

- Soutien politique (ville, responsables scolaires...)
- Le mouvement pourrait partir de la base (parents et enfants)

TIMING ?

- Court-terme (dans l'année ?)

VOS COORDONNÉES ?

- Dylan Vritens et Sultan Akcesme

Mise à disposition des surfaces de jardin en ville à d'autres personnes (But alimentaire et social)

AVEC QUI ET AVEC QUOI ?

- Maison de quartier
- ONE
- Écoles
- Connaissance (formations)
- Graines
- Matériel (outils, bacs, potager, arrosoir)

OÙ ?

- Partout en ville sur les parcelles privées des volontaires
- Sur les parcelles publiques

BESOINS ?

- Propriétaires mis en lien avec les exploitants
- Accords sur les modalités, partage des récoltes•
- Comment ? Affiches, bouche à oreille, plateforme en ligne

TIMING ?

- Court-terme : si bouche à oreille, via association de quartier, accord direct entre proprio et exploitant
- Moyen-terme : si plateforme : offre-demande en ligne, médiateur facilite les échanges, règle les litiges

VOS COORDONNÉES ?

- Sarah Robinet → sarah.robinet@uliege.be
- Léonard Cornevin → leonard.cornevin@hotmail.fr

Une cuisine saine et durable dans les crèches

AVEC QUI ET AVEC QUOI ?

- ONE
- CATL
- (Projet « cantines durables »)
- Logistique « last mile »

OÙ ?

- Dans l'école de Basile (fils d'Aurélie) (en test) : Saint-Joseph des Bruyères

BESOINS ?

- Soutien politique (financier)
- Formation, éducation (écoles, cuisinier.e.s)
- Sensibilisation (parents)

TIMING ?

- 1 an pour la phase test, puis élargissement par rayons jusqu'à faire tout Liège

VOS COORDONNÉES ?

- Isaline Thirion et Aurélie Neirinck

Maisons d'échanges et d'expériences inclusives pour promouvoir l'alimentation durable avec des ateliers cuisine

AVEC QUI ET AVEC QUOI ?

- (expérimentation, essais, découvertes, espaces maraichages)
- Régies de quartier
- Maisons intergénérationnelles
- Coopérative alimentaire (oufticoop)
- Potagers partagés
- MADIL
- IFAPME

OÙ ?

- Dans les bâtiments des régies de quartiers ou lieux associatifs

BESOINS ?

- Créer des personnes ressources
- Connection avec les réseaux alimentaires existants (via MADIL)
- Connecter les acteurs et services sociaux

TIMING ?

- Moyen-terme car les réseaux sont déjà existants

VOS COORDONNÉES ?

- Vincent Schwartz : vincent.s@netcourrier.com
- Colin Glesner : Glesner.c@gmail.com

Économiser l'eau et récolter l'eau de pluie, limiter l'utilisation de l'eau potable dans les ménages et pour l'agriculture

AVEC QUI ET AVEC QUOI ?

- Les ressources de collecte d'eau
- La ville

OÙ ?

- Sur les toits
- Dans les caves Stations de collectes d'eau pluviales en ville et en périphérie

BESOINS ?

- Lois, décrets
- Sensibilisation des citoyens

TIMING ?

- Court/moyen-terme car déjà expérimenté ailleurs

VOS COORDONNÉES ?

- Juliette Natalis : juliette.natalis@hotmail.com
- Serge Rangoni: s.rangoni@theatredeliege.be

Espace d'échange de savoirs administratifs, sociaux, récréatifs, juridiques, politiques, culturels, financiers, nutritionnelles

AVEC QUI ET AVEC QUOI ?

- Revons Liège
- MADIL
- Mairie de quartier
- Groupes sociaux réseaux
- Groupes culturels
- Lieux culturels
- Associations
- Panneaux d'affichages
- Bouche à oreille
- Évènements locaux

OÙ ?

- Balades historiques
- Balades festives
- Bord de l'eau
- Parcs/jardins
- Publics/privés

BESOINS ?

- Personnes ressources
- Thèmes privilégiant les rencontres

TIMING ?

- Court/ Moyen/ Long terme : objectif de décroissance

VOS COORDONNÉES ?

- Geraldine : Geraldine2@gmail.com
- Eric : Eric.loyers@skynet.be

Annexes

On a demandé au poète de parler d'alimentation
Et ça lui a donné faim
c'est plus fort que lui
c'est le sujet qui veut ça
on mange pour le plaisir
on mange on mange on mange
puis on a trop mangé
et trop bu

— tiens, est-ce qu'il y aura aussi, un jour, un débat sur
l'alcoolisation durable ? se demande le poète —
Bref, le poète a ouvert un paquet de chips, nutriscore B, pour se donner bonne
conscience,
Il a jeté un œil aux ingrédients, mais il aurait fallu une loupe,
le sachet était énorme, la marque était écrite en super grand,
mais les ingrédients...
en Arial 2 ou 4 (grand max)
C'est pas grave s'est dit le poète
en avalant sa poignée de chips avec une gorgée de soda pour faire
passer
reprenons au début.

Comme on le dit souvent « on est ce qu'on mange »
Et comme on mange de la merde
tout est dit

De la merde en pot, disait-on quand le poète était petit,
Aujourd'hui, elle est plutôt en sachet, en barquettes
Sous vide
Elle se donne de grands airs
conditionnés
Mais c'est du vent
(avec du gras, du sel et du sucre, dedans)
Elle est facile à réchauffer,
Trois minutes au micro-onde avec des trous de fourchette
Dans l'opercule
Comme ça, même si la bouffe est dégueulasse, on a appris un beau mot
Je vais vous montrer le trou de mon opercule.
Non, vaut mieux pas
Je n'ai pas très faim, finalement
Des plats préparés, tout juste éjectés d'un tube à l'extrémité d'une machine
Directement dans la barquette en plastique
Directement dans la boîte en carton
Avec le code-barre, le code pour le recyclage des PMC, le décompte des
calories, les ingrédients en douze langues et la date de péremption, quelques
jours après la fin du monde ou presque.
Des plats préparés, prêts à ne jamais moisir
Des plats préparés qui résistent à tout :
- à l'invasion de l'Ukraine
- à l'inflation

- au processus digestif
- au suc gastrique
- et même au Canard WC

Je n'avale pas de ces plats que même les champignons refusent

S'offusque le poète

Tant que je serai en vie

Je mangerai des trucs vivants

Avec des couleurs vertes et tendres

Des textures qui croustillent

Du jus, de la sève, des fibres

Oui, mais nous sommes si nombreux sur Terre,

rectifie aussitôt le poète,

qu'on ne peut pas tous manger à sa faim

encore moins à son goût

on n'a pas le temps de cuisiner, d'éplucher, de pétrir, de débiter, de faire revenir, de laisser surir, de laisser monter...

Enfin, si, le poète l'a, le temps, il n'a rien de mieux à fiche de toute la sainte journée

Mais il n'a pas envie

Il préfère les infos en continu et le scrabble en ligne sur son vieux téléphone

Nous sommes si nombreux sur Terre,

qu'il faut bien organiser les flux

faire apparaître la bouffe dans les supermarchés

comme si c'était un tabouret, assemblé à l'autre bout du monde,

comme si c'était une voiture, sortie de la chaîne de montage,

comme si c'était de la cacaille,

comme si c'était un détail

insignifiant

comme si c'était

de la merde, comme tout le reste

Que la nourriture soit ta médecine, disait Hippocrate

(qui voulait sans doute partir en vacances quelques jours et cherchait à se faire remplacer à bon compte)

Et s'il avait raison, nous sommes occupés collectivement

à nous soigner avec du poison

à longueur d'années

à coups d'adjuvants aux noms imprononçables pleins de E et de chiffres

des agents texturants, des colorants bien pâles, des conservateurs de gauche

comme de droite, des émulsifiants, des gélifiants et des épaississants, pour

toutes les textures et les tailles, des exhausteurs de dégoût, des édulcorants

trop fades et des antioxygènes qui finiront par asphyxier ceux qui auront

survécu à tout le reste.

Si la nourriture est notre médecine, nous l'avons confiée à des machines

qui la produisent dans le plus grand secret
de hangars métalliques
viande de cheval déguisée en pizza surgelée
lasagne escherichia Coli
et j'en passe, dit le poète,
en reprenant des chips
Le sachet était grand,
il est déjà bien vide
On m'a demandé de parler d'alimentation
et je ne vois que l'industrie
je ne parle même pas des prix
songe soudain le poète
tout est trop cher
les yaourts dilués à l'eau comme les tomates sans saveur
il y a de quoi s'étrangler
avaler de travers
on frôle l'indigestion

Est-ce vraiment ce menu-là que nous voulons servir à nos enfants ?
Non, se dit le poète à titre personnel, comme je n'ai pas de descendance
j'échappe à tout ça
et je peux finir mes chips tout seul
Ce sont des paprika, songe le poète en se demandant quels exhausteurs de
goûts composent la symphonie, tantôt sucrée tantôt salée, qui lui taquine la
langue quand les chips craquellent entre ses dents...

Est-ce vraiment ce menu-là que nous voulons servir à nos enfants ?
Certainement pas.
Pas même à nos ennemis.
Nous ne voudrions le servir à personne
A vrai dire.

Mais avons-nous le choix ?
Est-ce vraiment nous qui décidons du repas qui finit dans notre assiette
(puis après quelques détours, dans les égouts de Liège) ?

Le poète pose la question, mais il n'a pas les réponses.

Il n'a qu'une certitude :
il n'y a plus de chips tout au fond du sachet.
Il l'a retourné, secoué, froissé et défroissé
En vain
Plus rien ne tombe
Si tu as faim, disait le père du poète
Mange une main
Et garde l'autre pour demain.

C'est débile, pense le poète

On n'aura plus rien à manger la semaine prochaine
et même plus une main pour gifler son père
ou pour traire une vache

Qui va encore chercher son beurre à la ferme, sa farine au moulin, son eau à la
fontaine ?

Personne.

Ce monde là a disparu et il faut en inventer un autre.

La question reste plus que jamais ouverte

Que mangera-t-on demain ?

Et surtout

Comment s'arrangera-t-on pour que par miracle

Le pain et le sel atterrissent sur nos tables

Les légumes dans nos frigos

La bière dans nos panses ?

Dans dix ans, dans vingt ans, dans cinquante ?

Le futur donne le tournis au poète.

Maintenant qu'il a fini de grignoter l'apéro,

Il est temps pour lui d'attaquer le plat de résistance

Nicolas Ancion