



Université Populaire d'Anderlecht



Journée thématique

**LA GOOD FOOD
AU-DELÀ DES SENTIERS BOBOS?**

PRÉJUGÉS & ACCESSIBILITÉ DU BIEN MANGER
EN MILIEU POPULAIRE

MARDI 18 FÉVRIER 2020

Dossier de presse



Université Populaire d'Anderlecht

vous invite à sa journée thématique

Mardi 18 février 2020

**LA GOOD FOOD
AU-DELÀ DES SENTIERS BOBOS?**

PRÉJUGÉS & ACCESSIBILITÉ DU *BIEN MANGER* EN MILIEU POPULAIRE

La good food, plus qu'une tendance ou une injonction, s'impose aujourd'hui comme une évidence : rares sont ceux qui contestent encore la nécessité de tendre vers une alimentation saine et respectueuse de l'environnement - qu'elle soit bio, locale, de saison ou végétarienne. De nombreux tabous et de réels écueils subsistent pourtant quant à son accessibilité symbolique (culturelle, médiatique) et matérielle (territoriale, économique). Le bien manger reste pour beaucoup l'apanage de « ceux qui peuvent se le permettre ».

Dans une volonté de décloisonnement et de dépassement de ces préjugés, l'Université Populaire d'Anderlecht lance un vaste projet de promotion d'une alimentation saine et durable, qui se déclinera en une série d'initiatives: ateliers de cuisine, workshops, potager urbain, cafétéria sociale...

Pour inaugurer ce projet et ouvrir le débat, l'UPA organise une journée thématique sur les préjugés et l'accessibilité du « bien manger » en milieu populaire (18 février 2020), qui se veut un moment de rencontre et d'échanges pour les acteurs locaux engagés dans des projets de promotion de l'alimentation durable.

Au programme de la journée : des activités pour enfants et adultes, une balade citoyenne, un workshop en Santé communautaire, un atelier cuisine... En soirée, une conférence interactive réunira un panel d'intervenants autour de la question « Une alimentation durable pour tous ? » ; en coulisses, nos cheffes réaliseront un repas 100% local et solidaire, qui sera proposé à la dégustation à l'issue de la conférence.

À PROPOS DE L'UNIVERSITÉ POPULAIRE D'ANDERLECHT

L'Université Populaire d'Anderlecht est un espace d'accès aux savoirs et aux savoir-faire, d'échange de compétences et de connaissances accessibles à tous, vraiment tous! L'UPA c'est l'Université du peuple, un lieu de transmission, de production et de conservation des savoirs. À partir d'une approche inspirée des pédagogies actives et adaptée aux différents publics, l'UPA construit un cadre favorable à la reconnaissance, la valorisation et l'exploitation collective des désirs, des savoirs et des savoir-faire de chaque individu. L'UPA c'est aussi évidemment un lieu de rencontres, de création de réseaux et de liens sociaux. Un lieu sans hiérarchisation ni des savoirs, ni de ses membres, où l'on pose des actes et des actions citoyennes, un espace d'expression pour des citoyens acteurs du changement. Concrètement on fait quoi ? Formations, workshops, conférences, soutien à la scolarité, stages, programmation culturelle, scène ouverte, cuisine et culture... Le tout dans une dynamique d'Education Permanente et de Cohésion Sociale!



Université Populaire d'Anderlecht

19 rue Lambert Crickx
1070 Anderlecht

info@upa.brussels
02 380 92 27

<http://universitepopulairedanderlecht.be>



PROGRAMME DE LA JOURNÉE



10h00 - 11h00

Lecture contée

de Yasmina et les Mangeurs
de patates

Réservation obligatoire
Nombre de places limité



11h00 - 12h00

Rencontre avec Wauter
Mannaert, auteur de la
bande-dessinée

Yasmina
et les
Mangeurs de patates

Réservation obligatoire
Nombre de places limité

12h00 - 13h00

Lunch

Réservation obligatoire
Nombre de places limité

13h00 - 15h00

Workshop

« Alimentation durable et Santé »

Animation par **la Maison de Santé du Triangle**

Entrée libre

13h00 - 15h00

Visite d'Anderlecht

par l'association **AlterBrussels** (avec
les apprenants FLE de l'UPA) autour
des lieux actifs dans le domaine de
l'alimentation durable.

Réservation obligatoire
Nombre de places limité

15h45 - 18h00

Ateliers cuisine

animés par Emmanuelle Raga,
cheffe et historienne de l'alimen-
tation. Ateliers ouverts à tous et
à toutes

Réservation obligatoire
Nombre de places limité

18h30 - 19h00

Inauguration

de la cuisine et de la
caféteria sociale de l'UPA

Entrée libre

19h00 - 20h30

Conférence interactive

**La Good Food au-delà des sentiers bobos ?
Préjugés & accessibilité du bien manger en milieu
populaire**

Animation : Yohann Morival (chercheur à l'Université de Lille)
& Florence Huybrechts (Chargée de recherche de l'Université
Populaire d'Anderlecht).

Entrée libre

20h30 - 22h00

Repas local et solidaire

Réservation obligatoire
À prix libre et responsable





RENCONTRE AVEC WAUTER MANNAERT

Auteur de la bande dessinée

Yasmina
et les
Mangeurs de patates

10h00 – 12h00

Wauter Mannaert a étudié les arts visuels appliqués et le cinéma d'animation à Bruxelles. Après plusieurs expériences professionnelles autour de l'éducation aux médias, il se consacre à la bande dessinée à partir de 2009.

Son premier roman graphique *Ondergronds* est publié en 2010 par Oog&Blik - De Bezige Bij et remporte le Prix Saint Michel du meilleur album en néerlandais au Festival de la Bande Dessinée de Bruxelles en 2011. Son deuxième roman graphique, *El Mesías*, publié en 2015, est une satire politique sur la crise immobilière en Espagne. C'est l'auteur espagnol Mark Bellido qui signe le scénario. Son troisième album, *Weegee*, sort chez Billoan (NL) et Sarbacane (FR) en 2016. L'histoire fictive est inspirée de l'œuvre et de la vie d'Arthur Fellig, célèbre photographe américain du XXème siècle.

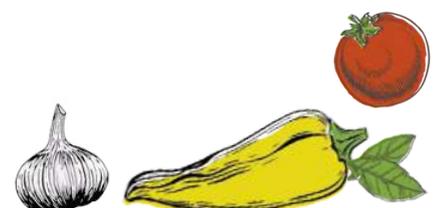
Après deux ans d'écriture et de dessins, Wauter Mannaert achève l'album *Yasmina et les mangeurs de patates* (Dargaud) en 2019. Passionné par l'agriculture urbaine et les enjeux environnementaux, et s'inspirant de la vie son propre quartier, l'auteur met en scène une petite fille qui se bat contre la malbouffe et l'agro-industrie:

Pour aider son père, Omran, qui peine à joindre les deux bouts, Yasmina cuisine des plats équilibrés, végétariens et bon marché... jusqu'à ce que les potagers de ses amis Cyrille et Marco soient détruits par Tom de Perre, un homme d'affaires sans scrupule. Peu après, toute la ville devient accro à une drôle de pomme de terre, invention de la chercheuse Amaryllis Belladonna.

Depuis octobre 2019, les apprenants de la filière français et littérature engagée ont pu appréhender langue française à travers cet album à travers cette bande-dessinée. L'arpentage collectif de cet ouvrage a été un outil pédagogique riche et un point de départ pour des discussions autour de l'alimentation et de l'environnement.

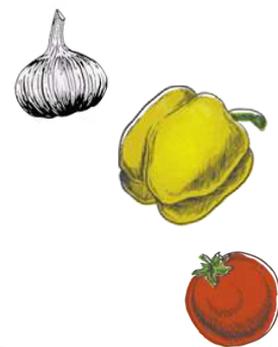
Ce 18 février 2020, les apprenants auront la chance de rencontrer Wauter et d'en apprendre un peu plus sur le métier de dessinateur et la suite de *Yasmina et les mangeurs de patates*.

Réservation obligatoire
Nombre de places limité



WORKSHOP SANTÉ

par La Maison de Santé du Triangle



13h00 – 15h00

La Maison de Santé du Triangle propose un moment d'échange autour de nos habitudes alimentaires et l'impact de celles-ci sur notre santé, sur les autres et sur l'environnement. Nous découvrirons également les habitudes alimentaires ailleurs dans le monde à l'aide d'un outil pédagogique et ludique.

Entrée libre

À PROPOS DE LA MAISON DE SANTÉ DU TRIANGLE

Installée au sein de l'Université Populaire d'Anderlecht, La maison de santé du Triangle a ouvert ses portes au mois d'octobre 2019. Ce nouveau lieu d'accueil et de soins globaux a pour but d'améliorer l'accès à la santé à l'ensemble de la population qui réside ou passe du temps dans le quartier. L'idée étant d'assurer des soins de proximité.

La maison de santé vise une approche globale de la santé dans ses dimensions physiques, psychiques et sociales.

Son travail s'inscrit dans une approche de promotion de la santé et intègre des soins de prévention, s'appuyant sur une dynamique d'action et de participation communautaire. Elle s'appuie sur le réseau local, riche en associations diverses, qui renforcent son action sur les déterminants non médicaux de la santé.

Membre de la Fédération des Maisons Médicales, elle partage ses valeurs de solidarité, de justice sociale, de citoyenneté, de respect de l'altérité et d'autonomie, ainsi que son ambition de construire "une société plus solidaire, plus équitable et socialement juste".

L'équipe est composée de :

- Cécile Vanheuverzwijn, médecin généraliste
- Catherine de Patoul, médecin généraliste
- Céline Sonck, kinésithérapeute
- Zora Vandenbussche, ostéopathe
- Hannah Haioun-Viet, infirmière
- Cédric Jamar, psychologue
- Léa D'Ozenay, Logopède
- Et ses accueillant.e.s



VISITE GUIDÉE D'ANDERLECHT

par Alter Brussels

13h00 – 15h00



La visite guidée et animée par l'asbl AlterBrussels s'attachera à faire découvrir et mettre en valeur les initiatives locales liées à l'alimentation durable à Anderlecht, et plus précisément à Cureghem, quartier de l'Université Populaire d'Anderlecht et lieu de résidence de plusieurs membres de l'UPA. Cette déambulation urbaine s'adresse en premier lieu aux apprenants du cours de FLE de l'Université Populaire d'Anderlecht mais quelques places resteront disponibles pour un public extérieur (sur réservation).



ALTERBRUSSELS ASBL, UN AUTRE BRUXELLES, LE BRUXELLES DES AUTRES

AlterBrussels asbl est une association de tourisme alternatif et de cohésion sociale qui développe de multiples projets pour faire connaître et mettre en valeur le patrimoine immatériel, intangible, touristique, culturel, et surtout la diversité unique de Bruxelles et de ses habitants, en tant que patrimoine immatériel de l'humanité.

Ce projet innovant et original propose un mode de tourisme alternatif et immersif aussi bien pour les habitants de Bruxelles que pour les voyageurs de passage.

Alter Brussels organise des balades urbaines thématiques ainsi que d'autres activités, dans le but de valoriser les richesses de la ville et des communes alentour auprès des visiteurs et d'accroître la bienveillance des bruxellois les uns envers les autres.

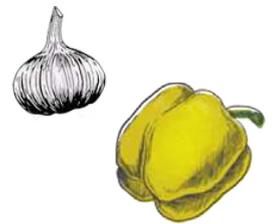
Réservation obligatoire
Nombre de places limité





ATELIERS CUISINE

Animés par Emmanuelle Raga



15h45 – 18h00

Emmanuelle Raga est cheffe et Docteure en histoire de l'alimentation (ULB). De 15h45 à 18h00, elle animera un atelier cuisine à destination des enfants du soutien scolaire de l'UPA et de leurs parents. L'occasion d'en apprendre un peu plus sur les fruits et les légumes de saison, tout en les cuisinant ensemble. À vos fourneaux!

Réservation obligatoire
Nombre de places limité

INAUGURATION DE LA CAFÉTÉRIA SOCIALE

18h30 – 19h00

L'équipe de l'Université Populaire d'Anderlecht vous présente ses nouveaux projets pour l'année 2020. Au terme de travaux de rénovation et d'aménagement, les espaces du foyer culturel vont enfin pouvoir accueillir des projets riches de sens, pour les membres de l'UPA et les habitants du quartier. Au programme : ouverture de la cafétéria sociale les mardis et les jeudis midis, lancement des ateliers "du potager à l'assiette", présentation de la programmation sur la scène du foyer et bien plus encore.

Entrée libre



CONFÉRENCE INTERACTIVE

LA GOOD FOOD

AU-DELÀ DES SENTIERS BOBOS?



PRÉJUGÉS & ACCESSIBILITÉ DU BIEN MANGER EN MILIEU POPULAIRE

19h00 – 20h30

Par la confrontation des savoirs académiques (sociologie, histoire culturelle) et du terrain (systèmes coopératifs, éducation, accompagnement social, santé), nous voulons interroger la possibilité d'un modèle de production et de consommation alimentaires qui puisse relever les défis environnementaux actuels, tout en étant réellement inclusif – économiquement et culturellement. Les questions de l'accessibilité du « local/bio » et du rôle social d'une agriculture urbaine seront placées au cœur de la discussion.

Animation : Yohann Morival (maître de conférences à l'Université de Lille) et Florence Huybrechts (chargée de recherche à l'Université Populaire d'Anderlecht)

Axes de réflexion :

- Les initiatives agro-alimentaires durables à Bruxelles : quels résultats, quels écueils ?
- Vers une alimentation durable inclusive : la place des cultures alimentaires
- Le bio et le local à l'aune des inégalités socio-économiques

Entrée libre

Avec la participation de...

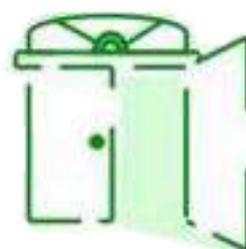
Concertation Aide Alimentaire / Fédération des Services Sociaux d'Anderlecht

À travers le projet « Solidarité en primeur(s) » (Solenprim), la Fédération des Services Sociaux d'Anderlecht a porté une réflexion d'envergure sur l'accès à une alimentation durable pour tous. Une sociologue de l'association nous présentera les résultats de cette recherche-action.

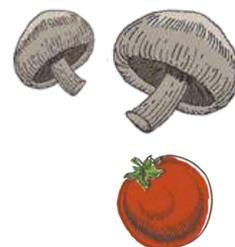


La Porte Verte

Le centre social La Porte Verte (Molenbeek) héberge un restaurant social (le Snijboontje) et un centre de distribution de colis alimentaires (Snijboontje bis). Depuis peu, elle organise également des « ateliers cuisine » afin de favoriser les rencontres interculturelles et de poursuivre des objectifs de santé. En collaboration avec le Projet de Recherche-Action Solenprim, la Porte Verte a développé une réflexion sur l'accès des publics précarisés et des bénéficiaires de l'aide alimentaire à une nourriture de qualité.



B@bel Hut Market / CPAS de Berchem-Saint-Agathe



B@bel Hut est l'épicerie sociale du CPAS de Berchem-Saint-Agathe ; elle se double d'un espace « cafétéria » et d'un cyber-espace accessible à tous. Ambassadeur Good Food, l'épicerie veut promouvoir une alimentation saine, durable et locale tout en procurant du pouvoir d'achat à ceux qui en ont peu.

Le Kiosque à Graines

Le Kiosque à Graines est une initiative citoyenne qui ambitionne d'accompagner les Bruxellois vers plus d'autonomie alimentaire ; un « triporteur » mobile parcourt les écoles, associations et entreprises pour créer du lien social et rendre l'agriculture urbaine accessible au plus grand nombre.



Le kiosque
à
graines

Laurent Chinot

Laurent Chinot est l'auteur de *Poussin !*, une conférence gesticulée qui dénonce les excès de l'élevage intensif et qui parle de notre lien aux animaux et à la terre. Il envisagera l'option de la carte de sécurité alimentaire (sur le modèle de la sécurité sociale française) comme une réponse possible au défi d'une alimentation bio-locale pour tous.

Atelier Groot Eiland

L'Atelier Groot Eiland (Molenbeek) est une asbl qui encourage l'insertion de personnes éloignées du marché de l'emploi, à travers des cycles de formations et du travail sur mesure ; elle propose notamment des projets innovants en matière de développement durable, autour d'un potager urbain (Bel Akker) et d'ateliers de cuisine.





REPAS LOCAL ET SOLIDAIRE

20h30 – 22h00

Les deux cheffes qui seront derrière les fourneaux de la cafétéria sociale vous concocteront un repas sain 100% local et bio.

Zigzagant dans les milieux artistique, culturel et culinaire bruxellois, Charlotte et Salomé se sont rencontrées via le Collectif Casa Libre, cantine associative, itinérante et festive, où elles font l'expérience d'une cuisine collective et responsable. Elles se lancent aujourd'hui ensemble à l'UPA dans une nouvelle aventure. Dès Février, elles vont imaginer une cafet' créative et accueillante, avec une attention particulière portée aux produits locaux et de saison.

Afin de garantir l'accessibilité à tous et toutes, le repas sera proposé à prix libre et responsable.

Réservation obligatoire
Nombre de places limité



Infos et réservations :

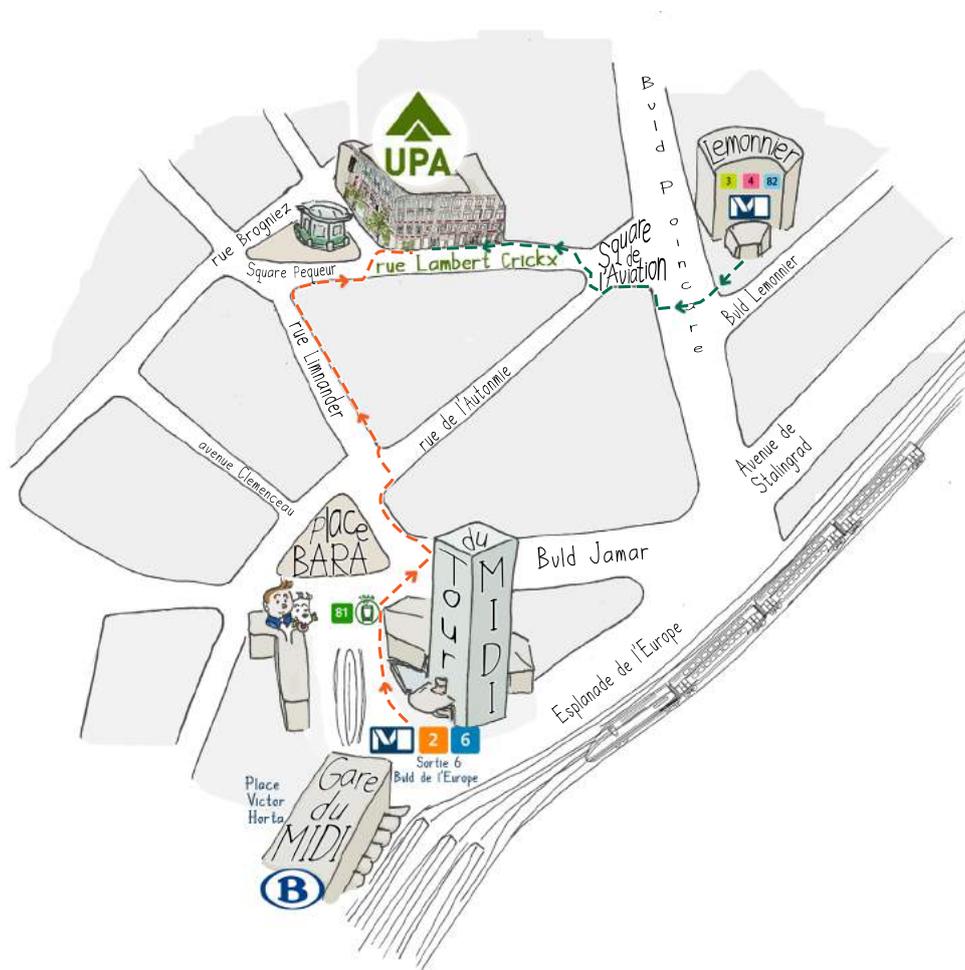
<http://upa.brussels/journee-thematique-good-food>





Université Populaire d'Anderlecht

Un lieu d'éducation permanente à deux pas de la Gare du Midi



Cet événement est réalisé avec le soutien de





Université Populaire d'Anderlecht

19 rue Lambert Crickx
1070 Anderlecht

info@upa.brussels
02 380 92 27

<http://universitepopulairedanderlecht.be>

Contact presse : Elise Lacoste - e.lacoste@upa.brussels
0493 69 71 71