



Réseau wallon pour une alimentation durable

Construisons ensemble notre vision de l'alimentation durable

Compte-rendu de la rencontre/échange n°1 : Alimentation et précarité

Rapport de la visite

3 avril 2009

Le Restaurant social Le Beau-Mur - Mme Véronique DUMINY

Contexte

Le Beau-Mur existe depuis 12 ans. Il est composé de 2 restaurants (Dupont et quartier Saint Léonard (en réouverture)).

Le centre liégeois du Beau-Mur travaille en partenariat avec les Petits Riens, l'asbl article 23 (EFT – santé mentale), la Croix Rouge (pour le transport des repas et l'assurance des bénévoles) et Saint Vincent de Paul.

Ils servent des repas équilibrés à 1€ et leur activité permet également aux personnes de retrouver un lien social.

Les repas sont préparés par une EFT, l'asbl article 23 gérée par Nathalie Ursa.

Pour janvier 2010, ils ont l'objectif de mettre en place la réalisation des repas en collaboration avec les personnes bénéficiaires.

Le centre dispose également d'un espace avec des ordinateurs et un espace débat (sur énergie, etc.)

Le groupe de bénéficiaires est constitué de 35 personnes (70 % d'hommes et 30 % de femmes) avec parfois des problèmes mentaux. Ils souhaitent également ouvrir le restaurant cinq fois par semaine.

+/- 400 personnes par jour bénéficient d'un repas social gratuit ou à 1€ à Liège



Les objectifs du Restaurant

- Créer du lien entre les personnes, apprendre à vivre ensemble, créer un réseau, une dynamique de personnes seules généralement âgées de 45 à 65 ans ;
- Faciliter l'accès à un repas le plus équilibré possible et peu cher (1€ pour le bénéficiaire, le prix coûtant étant de 3€) ;
- Favoriser l'insertion des personnes via l'écoute et la réalisation d'une animation collective une fois par mois (ex : théâtre, concert, etc.).

Réflexion vers l'alimentation durable

Il n'y a pas encore eu de réflexion sur l'alimentation durable au Beau-Mur avec les bénéficiaires mais ils y sont ouverts. Ils sont limités pour la préparation des repas proprement dits puisque c'est l'EFT article 23 qui s'occupe de la conception des menus.

Le Beau-Mur est attentif à la diététique (certains des bénéficiaires sont diabétiques) ; au goût (ils ont déjà organisé un repas gastronomique et la gestionnaire de cuisine utilise beaucoup d'épices) ; aux convictions religieuses (peu de porc...).

Une bonne alimentation n'est pas facilement accessible et coûte cher ! Le caractère écologique de l'alimentation (bio, local, de saison...) n'est pas forcément pris en compte mais la gestionnaire de cuisine est sensible à cette question.