

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

Vendredi 3 avril 2009 (Liège) : **résumé de la matinée**

Le MATIN, quatre personnes travaillant dans 3 institutions ont été entendues: Véronique Duminy du Restaurant Social du Beau-Mur, Vinciane Ernst et Bernard Forget de la Croix-Rouge, et Christian Legrève de l'Intergroupe liégeois des maisons médicales.

Un public bénéficiaire en constante augmentation...

Le nombre de personnes bénéficiant d'une aide alimentaire dans la région liégeoise est important et est sans cesse en augmentation. Ainsi, selon le Relais social à Liège, **+/- 400 personnes / jour** bénéficient d'un repas social gratuit ou à 1€. Environ **49 000 colis alimentaires** ont été distribués par la Croix Rouge en 2007 à Seraing, Liège et Amay (avec une très forte augmentation dans cette localité) à environ **15 000 personnes** aidées dont +/- 1/3 qui vivent au centre ville de Liège. Les personnes âgées bénéficiaires sont en augmentation constante.

Des moyens structurels limités...

Les sources et les budgets pour les colis alimentaire et les épiceries sociales sont limités : priorités sur les denrées non périssables (riz, pâtes...) limitant ainsi le type de produits offerts. Les restaurants sociaux, la Croix Rouge travaillent avec beaucoup de bénévoles qui sont parfois également des bénéficiaires et qui n'ont pas forcément le temps de se former .

En Belgique, le budget pour la médecine préventive (via l'alimentation notamment) est nettement inférieur à la médecine curative (un rapport 1000 à la grosse louche!). Les acteurs (médecins dans les maisons médicales notamment) ne sont pas nécessairement formés pour avoir une approche préventive et apporter des conseils adaptés aux patients en matière d'alimentation durable.

Des réflexions / actions en marche vers l'alimentation durable

Les trois intervenants sont à des degrés divers dans une réflexion voire dans l'action vers l'alimentation durable ou au minimum sont ouverts à la question. Quelques exemples d'actions concrètes: des bars à soupe, des potagers collectifs, une semaine du goût et des saveurs...