

Cours de djembé contre atelier cuisine

ÉCHANGES CITOYENS RESonances met en contact demandeurs et offreurs de savoirs

► Le RES, c'est un système d'échanges citoyen et gratuit permettant d'acquérir et de transmettre des savoirs et savoir-faire.

► De quoi favoriser les liens interculturels et intergénérationnels au sein d'une communauté.

Nous possédons chacun des connaissances ou des talents. Fatima apprend la couture à Clothilde, qui initie Pedro à l'utilisation des tableurs informatiques, qui offre à Marie une initiation au djembé. Le tout gratuitement. Au sein des réseaux d'échange de savoirs (RES), ce sont les savoirs échangés qui font office de monnaie. On dit de ce projet qu'il est en réciprocité ouverte. C'est-à-dire que chacun est à la fois offreur et demandeur de savoirs, mais sans être obligé de rendre la pareille à la personne de qui on reçoit.

À Verviers, les personnes intéressées pour rejoindre RESonances (Réseau d'échanges réciproques de savoirs) s'inscrivent auprès de Stephany Oury, responsable de ce projet au sein de l'ASBL La Belle Diversité. « Lors de cette première rencontre, j'explique ce qu'est le RES, je vois si cela correspond à ce que la personne souhaite et je valide l'inscription. Si certaines personnes identifient facilement les savoirs dont elles disposent, d'autres ne voient pas ce qu'elles ont à offrir à la communauté. Je fais alors un travail de valorisation des savoirs de ces personnes pour qu'elles en prennent conscience. » Et qu'elles prennent confiance en elles.

Au sein des RES, il n'y a ni petit savoir ni connaissance supérieure. Tous les savoirs sont mis sur un pied d'égalité, qu'il s'agisse d'expérience de vie comme le fait d'être maman d'une famille nombreuse, ou de savoir-faire comme coudre un bouton. « On ne hiérarchise pas les savoirs, on ne hiérarchise donc pas les personnes non plus. Connaître la comptabilité par partie double n'a ni plus ni moins de valeur que de savoir changer une roue de voiture. »

Et d'ajouter : « L'idée de base, c'est de favoriser les rencontres interculturelles et intergénérationnelles entre Vervétois. » Le projet est ouvert à tous sans aucune distinction d'âge ou de culture. Adultes, mineurs d'âge, travailleurs, chômeurs, pensionnés, personnes arrivées sur le territoire depuis peu et pour qui le français est une langue étrangère, tous échantent entre eux quelques-uns de leurs talents personnels.

Chacun doit spécifier les savoirs qu'il



Cet après-midi-là, c'était « atelier pancakes » : « Le reflet de la richesse de la diversité vervétoise », explique Stephany Oury, responsable du projet RESonances au sein de l'ASBL La Belle Diversité. © D.R., NICOLAS LAMBERT.

se sent capable de transmettre aux autres et ceux qu'il aimerait recevoir. Par exemple, « je sais jouer du djembé et je peux donner gratuitement une session d'initiation collective par semaine. En retour, j'aimerais avoir un soutien en compostage, je ne sais pas comment m'y prendre avec les déchets organiques au jardin et ça devient embêtant. »

« Connaître la comptabilité par partie double n'a ni plus ni moins de valeur que de savoir changer une roue de voiture »

STEPHANY OURY, RESPONSABLE DE RESONANCES

Lorsque l'on consulte les offres et les demandes sur le site internet (1), force est de constater que l'offre est très variée. « C'est le reflet de la richesse de la diversité vervétoise », sourit Stephany Oury. On y trouve des cours de français, de néerlandais, d'anglais, d'arabe ou d'espagnol ainsi que des ateliers de cuisine italienne, indienne et congolaise. Mais aussi des échanges d'astuces et de

bonnes pratiques comme apprendre à faire son vinaigre soi-même. Certains proposent également des balades pour dénicher les plantes sauvages comestibles et apprendre à les cuisiner, des ateliers pour lever le voile sur le mystère entourant le lombricompost ou d'initiation aux techniques de massage.

Stephany Oury poursuit : « Mon travail consiste ensuite à mettre en contact les demandeurs et les offreurs de savoirs. C'est pourquoi, au moment de l'inscription je questionne sur les disponibilités des personnes. Ont-elles tout le matériel nécessaire pour transmettre leur savoir ou pour faire l'apprentissage d'un nouveau savoir ? Leur est-il possible de se rencontrer dans les locaux de la Belle Diversité ? Imaginons que leurs disponibilités horaires se cantonnent au dimanche, on explore la possibilité d'autres lieux de rencontre : est-ce que la personne accepte de recevoir chez elle pour donner un apprentissage ou pour recevoir un savoir ? Etc. »

Quid du coût des matières premières nécessaires aux activités ? « L'ASBL ne va pas payer les pelotes de laine pour un atelier tricots. Les participants doivent se débrouiller. Soit ils en achètent collec-

tivement et divisent les coûts, soit ils font appel au réseau pour trouver des pelotes à donner. C'est négocié entre l'offreur, le demandeur et l'animateur. »

Y a-t-il des personnes qui abusent de la générosité des autres ? Cela ne s'est pas encore vu depuis les trois ans d'existence du projet, soutenu par le plan de cohésion sociale de la Ville de Verviers. Ce bon comportement est associé à l'acceptation, à l'inscription, d'une charte expliquant le fonctionnement des RES. « Cela permet de respecter le cadre. »

Par ailleurs, après chaque session d'échange de savoirs, un debriefing est organisé. « Quand un échange de savoir est ponctuel, un contact téléphonique juste après la rencontre me permet de savoir comment ça s'est passé. Si l'échange de savoirs dure dans le temps, par exemple un atelier tricots toutes les semaines de janvier à mars, alors il y a des moments avec moi : on fait le point, on voit ce qu'il faut améliorer, ce que ça a apporté à l'offreur, au demandeur, à l'association ; on identifie également ce qui n'a pas comblé les attentes. » ■

LÆTITIA THEUNIS

(1) www.labellediversite.be/resonances/

MODE D'EMPLOI

Une petite vingtaine en Belgique francophone

La Belgique francophone compte un peu moins d'une vingtaine de Réseaux d'échange réciproque de savoirs (6 à Bruxelles, une bonne dizaine en Wallonie). Pour en trouver un près de chez vous, rendez-vous sur la cartographie du site du réseau des consommateurs responsables www.asblrcr.be/carto. Il suffit de cliquer sur la localisation choisie pour obtenir les coordonnées de l'animateur local.

Pas un SEL

Dans le réseau d'échange de savoirs, il n'y a pas de comptabilisation horaire des savoirs offerts ou reçus. Il n'est donc pas question de donner une heure de rattrapage en mathématiques contre une heure d'aide au jardin. C'est là une différence majeure avec les SEL, systèmes d'échange local. Au SEL Coup de Pouce de Villers-la-Ville, par exemple, une heure de tonte de pelouse ou de tapissage de la chambre du petit dernier vaut un « bon'heure ». Quelles que soient la nature du service et les compétences de la personne qui l'a rendu, une heure prestée vaut toujours un bon'heure. Dans les SEL - tout comme dans les RES -, il ne s'agit pas de troc, pas d'un donné pour un rendu envers la même personne. Le système est multilatéral. « Dans le SEL, la réciprocité se fait, non pas avec la personne qui nous a donné, mais avec toute la communauté », explique l'ASBL SEL, qui chapeaute ce mouvement en Belgique.

Né d'une expérience scolaire

Les réseaux d'échange réciproque de savoir sont nés en France dans les années 70. Une enseignante, Claire Héber-Suffrin, se rend compte que chacun de ses élèves détient des savoirs et des savoir-faire non reconnus par l'école. Elle change alors sa façon d'enseigner pour s'appuyer sur leurs connaissances. En permettant aux enfants de transmettre leurs savoirs à la classe, ils prennent conscience de leurs capacités et se retrouvent tous en situation de réussite, même ceux qui étaient en difficulté. Cette expérience scolaire a ensuite été étendue à d'autres milieux. Aujourd'hui, il y en a des dizaines dans toute la France, et le mouvement s'est étendu aux pays proches.

L.T.H.

La vie de nos partenaires

SUPERSEC : SEC MAIS TELLEMENT BON

Sécher les fruits, les graines et les légumes pour les conserver toute l'année, c'est la bonne idée de Supersec qui propose depuis plusieurs années déjà une gamme très gourmande de produits de la nature secs dans un joli packaging bien de son temps. Les derniers de la gamme promettent de belles expériences gustatives : savoureux granolas pour le petit déjeuner et pommes bien de chez nous...

A l'origine de l'entreprise, un passionné de champignons, Philippe Emmanuelli, qui tient alors le Café des spores à Bruxelles, une enseigne dédiée à la dégustation du vin et des champignons. Pour s'approvisionner en champignons de qualité, ce n'est pas gagné. Les sites de cueillette sont décimés par les pratiques de cueillette sauvages, la pollution et la mauvaise gestion et il faut aller parfois très loin pour trouver des champignons de qualité. Le chef découvre alors les pouvoirs - de conservation - et les vertus - gustatives - du séchage et lance sa propre gamme de champignons séchés. Très rapidement, il étend sa gamme à d'autres produits végétaux et multiplie les saveurs : champignons, fruits, produits de la mer et autres pâtes en tous genres.

Concentré de saveurs

Depuis la nuit des temps, les hommes séchent les denrées alimentaires pour les conserver. « Sécher un produit, ça permet aux producteurs de lisser les pics de production. Si vous prenez les champignons par exemple, la saison est très courte. Les sécher permet d'étaler les ventes tout au long



de l'année » explique Arthur Denis, qui assure la gestion de l'entreprise. « Mais un produit sec, ce n'est pas juste un produit sans eau qui conserve bien, c'est surtout un produit dont on a concentré les saveurs. » Le séchage permet des expériences culinaires inédites et originales. L'ancien chef est convaincu qu'il y a matière à s'amuser avec les produits secs, qu'il considère comme des ingrédients à part entière.

Variétés locales, variétés adaptées

« Cette année, nous nous étions fixés pour objectif d'atteindre 10% de notre catalogue en semences autoproduites. Malgré une saison étrange,

nous avons atteint 18 % ! » se réjouit l'entrepreneuse « Pour le reste, nous l'achetons chez des semenciers bio. » Les variétés produites sont essentiellement sélectionnées sur base de leur rentabilité : des variétés adaptées à nos régions avec un bon rendement. « Contrairement à d'autres semenciers bio, nous ne donnons pas la priorité à un large éventail de variétés anciennes pour un seul légume, mais à un catalogue de semences robustes, bien adaptées à nos modes de production biologique et qui vont avoir un bon goût et une bonne production. »

Haute valeur en énergie

En collaboration avec la Ferme Nos Pilifs, une ferme d'insertion située à Bruxelles, qui souhaitait diversifier son offre de services, Supersec teste actuellement une nouvelle gamme de granolas, ces mélanges plein d'énergie pour le petit déjeuner. « Nous avons d'abord testé une recette classique, puis des recettes au chocolat ou aux fruits et même salée. Les granolas seront vendues en sachet ou en vrac » explique Xavier Denis.

Séchoir en circuits courts

Récemment, l'entreprise a fait l'acquisition d'un immense séchoir qu'elle a installé aux Pilifs. L'idée ? Sécher des produits bien de chez nous, comme les pommes par exemple. « La plupart des produits secs qui sont disponibles sur le marché belge ne sont pas cultivés ici. On a eu l'idée de se lancer dans le séchage des fruits de chez nous comme les pommes ». **Pour en savoir plus** www.supersec.com