
Validation des critères – Public cible – Four à pain mobile

Voir aussi la présentation PPT partagée sur OneDrive + présentation du GAL'Opain

Tour de table

Cette soirée a rassemblé onze participants (en plus des personnes encadrantes et animateurs du réseau) dont plusieurs nouvelles personnes : citoyens et membres d'institutions œuvrant dans le domaine social notamment.

Bases de travail : critères solidaires, publics cibles et acteurs sociaux

Les critères

Au cours des précédentes rencontres du GT, sept critères permettant d'évaluer les actions solidaires avaient été identifiés par le groupe.

Ils ont été réévalués afin de les valider/réviser/affiner. Ainsi, voici ce qui a été décidé :

- La pertinence : *critère validé*
- L'impact : deux discussions :
 - o Faut-il lier les concepts d'impact et d'efficacité ? De l'avis général du public, le mot impact se distingue de celui de l'efficacité qui a tendance à avoir une connotation davantage péjorative ou sous-entendant une certaine « mise en pression » des acteurs mobilisés. Le choix du mot « impact » rassemble la majorité des voix des participants. Celui-ci, même s'il n'est pas toujours maîtrisable, paraît important à évaluer au regard de/des action(s) qui aura(ont) été mise(s) en place. Il ne pourra cependant vraisemblablement pas être évalué aussi rapidement que les autres critères.
 - o Dans les phrases descriptives « nombre et diversité des personnes aidées », le mot « aidées » est remplacé par « impliquées ».
- La pérennité : *critère validé*
- La durabilité : *critère validé*
- Le participatif : *critère validé*

- Le caractère inclusif : dans la phrase « se sentir inclus », le mot « inclus » est remplacé par « concerné ». « *Pour se sentir inclus, il faut d'abord se sentir concerné par l'action, qu'elle nous parle* ».
- Le renforcement d'autonomie : *critère validé*

Quels critères ?



PERTINENCE

// balises du Réseau RADiS
(développement filières, territoire, bio)



IMPACT / EFFICACITE ?

Nombre de personnes aidées / impliquées
Diversité des personnes aidées / impliquées



PARTICIPATIF

>< **PATERNALISTE, INFANTILISANT**
Implication dans la définition et la réalisation des actions
-> cohérence et utilisation



PERENNITE

De l'initiative (autoportance, résilience)
De l'action (durée par personne)



CARACTERE INCLUSIF

>< **DISCRIMINANT, STIGMATISANT**
Pas critères accès, se sentir inclus / concerné



DURABILITE

Environnementale, sociale
et économique



RENFORCER L'AUTONOMIE

>< **ASSISTANAT, PALLIATIF**
Confiance et estime de soi

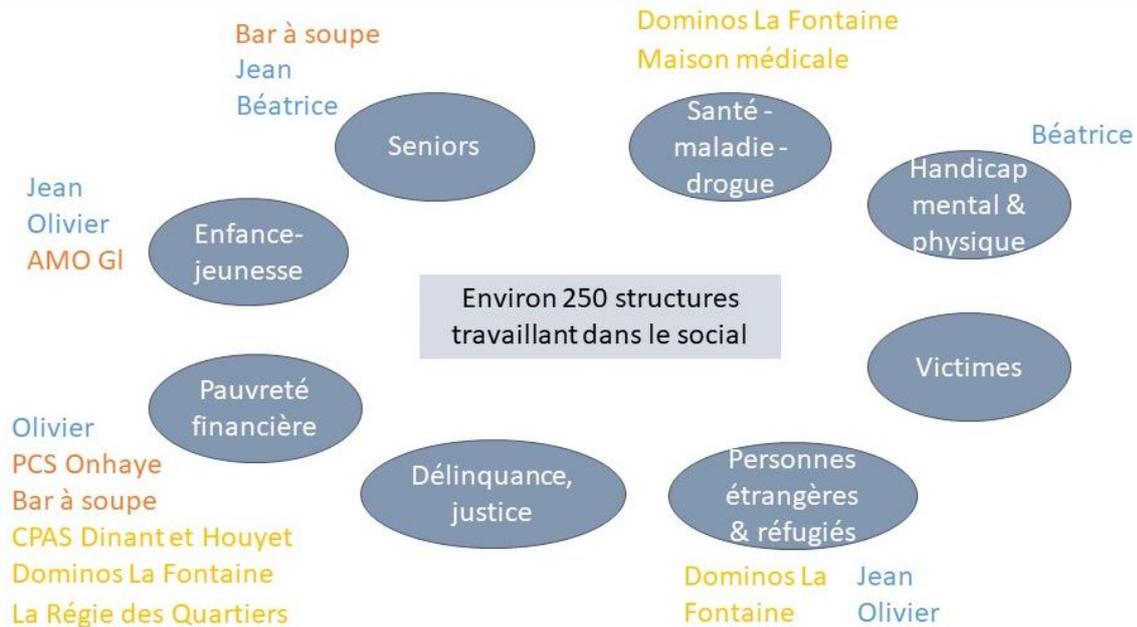
Le public cible et son implication

Comme cela avait déjà été exprimé lors de la précédente réunion : le souhait du GT alimentation solidaire est d'être le plus inclusif possible, les actions du projet ne peuvent pas se limiter à toucher un public-cible en particulier.

Huit groupes-cibles avaient été identifiés. Associés à ces groupes, plusieurs personnes/organismes se sont proposés pour un suivi rapproché de ceux-ci, étant donné leurs affinités et/ou centres d'action et d'intérêt. Les actions proposées dans le projet pourront être étudiées à l'aide de l'expérience/du domaine d'expertise des personnes/organismes associés afin d'en évaluer l'intérêt, la pertinence.

Remarque : il est réprécisé que le choix des actions qui seront menées à travers le projet se fera toujours avec la collaboration du public cible mais encadrée par les instances et organismes qui les représentent (participation indirecte en s'appuyant sur les acteurs sociaux de terrain).

Quel(s) public(s)-cible(s) ?



Actions concrètes pour le développement des filières

Action transversale

Afin de permettre une accessibilité par l'information, l'outil « Les produits bio du RADiS » a été développé. Il est déjà accessible sur le site internet du réseau.

Il est proposé que celui-ci fasse l'objet d'une évaluation lors d'une prochaine rencontre du GT afin de l'améliorer et d'optimiser sa diffusion au plus grand nombre.

Action relative au maraîchage

Le développement de la filière maraîchage du réseau souhaite aller vers la création d'emplois. A court terme, cela n'est pas envisageable car les besoins ne représentent que deux à trois heures par semaine afin de préparer les légumes pour les soupes qui seront servies dès la rentrée à deux écoles du territoire. La question du bénévolat est abordée comme solution. Dans la pratique et au regard des contraintes juridiques notamment, celui-ci ne peut malheureusement pas s'opérer facilement.

La solution de **l'accueil social à la ferme** est présentée : il s'agit d'une forme particulière de bénévolat s'adressant à toute personne en difficulté et lui permettant de partager le quotidien d'un producteur, d'une ferme au travers d'un cadre qui est défini par une structure d'ordre social (ce qui permet un encadrement de la personne). A l'unanimité, cette proposition représente un intérêt fort, notamment pour aider les maraîchers dans leur travail. Il est proposé que cette initiative soit présentée au cours du prochain GT par une personne d'Accueil Champêtre en Wallonie.

Notons que l'accueil social à la ferme permet de disposer d'une main d'œuvre gratuite, mais le producteur doit aussi consacrer pas mal de temps pour accueillir et guider les personnes dans le travail. Ce n'est pas toujours un « gain » permettant d'atteindre une meilleure rentabilité. Par ailleurs, on ne peut pas non plus se reposer sur l'accueil social à la ferme pour améliorer la rentabilité des activités

en maraichage : d'autres leviers doivent être activés comme les outils partagés, la mécanisation, les débouchés, etc. On pourra, à terme, songer à mettre en place un groupement d'employeurs. Aliz propose de voir quel lien il pourrait être fait avec le PIIS (Projet individualisé d'Intégration Sociale) pour lequel les personnes bénéficiaires d'une aide doivent présenter un projet concret et cadré. On rappelle en outre l'intérêt de suivre et de se rapprocher d'initiatives se trouvant proches du territoire du réseau RADiS telles que la Caestienne à Beauraing notamment (atelier EFT).

Action relative à la filière céréales panifiables

Les producteurs du réseau RADiS sont en train de mettre en place un essai de mouture prévu dès la fin des moissons de cet été 2021. Par cette occasion, il y a là une belle opportunité de réaliser de la sensibilisation inclusive : faire se rencontrer producteurs-boulangers-citoyens, faire connaître la farine issue du travail des producteurs du territoire, faire connaître et transmettre un savoir-faire, faire se développer la filière...

L'idée du **four à pain mobile** comme outil de sensibilisation mais également de valorisation de la farine du réseau RADiS est proposée. Pour en savoir plus, nous avons convié Paul-Emile Dewulf, chargé de mission au GAL « Je suis hesbignon » venu nous présenter le GAL'Opain, four à pain mobile développé par le GAL. Celui-ci a été financé par l'appel à projet « Vis mon village » lancé par la Fondation Roi Baudouin (5.000 € qui ont permis l'achat du four et sa remorque).

➔ *La présentation de Paul-Emile est disponible sur le One Drive du Réseau RADiS.*

Paul-Emile met en avant notamment :

- La simplicité du fonctionnement de l'outil et donc son efficacité : la présence d'un animateur qui maîtrise l'outil suffit à organiser un atelier de fabrication du pain avec peu de matériel
- La polyvalence des publics qui peuvent être touchés par celui-ci : écoles, personnes âgées, ...
- La polyvalence des événements au cours desquels il peut être mobilisé : fêtes de village, journée fermes ouvertes, journées du patrimoine, ...
- Le rôle majeur de sensibilisation, de sociabilisation que cet outil peut apporter en recréant du lien entre les acteurs participants.

A titre indicatif, un atelier représente :

- 2 à 3h d'animation (il est donc possible d'en prévoir 2 à 3 par jour)
- 10 pains par chambre de cuisson, soit la possibilité de cuire 20 pains à la fois. Un pain se cuit en 20 min lorsque le four a atteint 250° (cuisson à chaleur descendante)
- 20 à 30 buches pour faire fonctionner le four toute une journée

Les participants au GT montre un intérêt fort pour la mise en place/la mobilisation d'un tel outil sur le territoire du réseau RADiS, notamment parce qu'il représenterait un moyen d'aide au développement de la filière dans le cadre du projet. Il représente un outil de formation, de communication et de conscientisation très intéressant pour notre filière. Il permettrait de donner une belle vitrine aux produits du réseau RADiS au cours d'événements comme des marchés du terroir notamment.

L'outil pourrait être utilisé par un professionnel (boulangier) qui travaillerait avec les farines du réseau RADiS.

Afin d'en évaluer la pertinence dans le cadre de notre projet, nous passons le concept du four à pain mobile à travers la grille de nos critères préalablement définis. Il s'avère qu'il y répond en tout point avec une attention peut-être à apporter aux critères suivants :

- L'impact : faire une « publicité » de l'outil afin qu'il soit déployé au cours du plus grand nombre d'événements pertinents possibles (intéressant notamment d'avoir une démarche active de la part des acteurs sociaux du territoire pour cette diffusion et sollicitation de l'outil). La régie de quartier pourrait notamment être un acteur intéressant dans ce cadre. En outre, son impact serait renforcé par la réalisation simultanée d'atelier de fabrication du pain et pas uniquement comme « outil délivrant un produit ».
- La pérennité : le four à pain mobile pourrait devenir un outil de la future coopérative du réseau RADiS
- La durabilité : concernant le volet « environnemental », recourir à du bois certifié FSC, mobiliser l'outil également en hiver pour bénéficier de la diffusion de la chaleur du four.

Il se trouve que la commune d'Yvoir est en possession d'un four à pain mobile qui a été mis en place par « Y Voir transition » à l'aide d'un subside de la Fondation Roi Baudouin également. Après une première prise de contact avec leur responsable, il est tout à fait envisageable que l'outil soit remobilisé dans le cadre du réseau RADiS. Il est proposé que nous reprenions contact avec le groupe Y Voir transition dans le but de mettre en place après l'été une journée de formation « *Faire son pain* » mobilisant : ce four à pain mobile, la farine des producteurs du réseau, des professionnels (boulangers renommés) et l'ensemble des producteurs et acteurs du réseau RADiS. Si cela est bien envisageable, un premier test pourrait être effectué dans le courant du mois d'août avec les membres du GT Alimentation solidaire.