

CHARTRE DE LA MAdiL POUR DES ACTIVITÉS ET DES ANIMATIONS INCLUSIVES SUR L'ALIMENTATION ÉQUILBRÉE ET DURABLE



GUIDE D'UTILISATION

POURQUOI UNE CHARTRE ?

Les partenaires de la MAdiL sont réunis autour de l'objectif suivant : permettre à l'ensemble de la population liégeoise d'améliorer progressivement la qualité de son alimentation. Cet objectif sous-tend trois axes de travail : le développement durable, la promotion de la santé et l'inclusion des personnes fragilisées. Plutôt que de tenter de définir strictement ces termes -avec le risque de ne pas aboutir à un consensus- les partenaires ont préféré les décliner en une liste de critères tangibles pouvant s'appliquer, en tout ou en partie, selon le contexte. Au fil de plusieurs rencontres, les partenaires ont partagé leurs expertises et leurs pratiques afin de dégager, en commun, une série d'éléments clés pour mener des activités et des animations sur l'alimentation plus durable et plus inclusive. Ce document est voué à évoluer et à être enrichi par les expériences de terrain et par l'apport d'éventuels nouveaux partenaires.

QUE CONTIENT LA CHARTRE ?

Cette chartre reprend donc les principaux critères de qualité d'une activité ou d'une animation inclusive sur l'alimentation équilibrée et durable dans le cadre du projet de la MAdiL. En première partie de la chartre, les partenaires se sont accordés sur des critères dits « essentiels » qui reflètent les valeurs fondamentales portées par la MAdiL. La seconde partie de la chartre liste des critères plus dépendants du contexte des activités ou animations (lieux de l'animation, thématiques abordées, publics concernés...). Si l'ensemble des critères peuvent rarement être rencontrés dans une seule activité ou animation, ils tendent à être couverts par les activités de la MAdiL dans leur ensemble.

QUELLE EST L'UTILITÉ DE LA CHARTRE ?

Son utilité est interne et constitue un outil de cohésion pour les partenaires membres (et futurs membres) du réseau MAdiL. Cette chartre permet avant tout de rendre compte de la dynamique encouragée par la MAdiL en faveur d'une alimentation plus équilibrée, plus durable et accessible à tous. Elle ne se veut pas contraignante et n'est donc en aucun cas un outil de contrôle imposé aux partenaires.

Son utilité est également externe. Cette chartre permet de véhiculer les valeurs et les missions de la MAdiL auprès des publics et d'apporter une certaine garantie (« label qualité ») aux activités qu'ils rejoignent.

COMMENT UTILISER LA CHARTRE ?

Afin de faciliter son utilisation, la chartre est déclinée en une grille d'évaluation avec une échelle d'appréciation (le critère est-il rencontré ? « oui » « non » « en partie » ou « sans objet ») et la possibilité d'ajouter un commentaire.

Cette grille sert de guide aux partenaires aussi bien avant, pour construire une nouvelle activité, qu'après, pour auto-évaluer une activité existante. Indépendamment de la collaboration avec la MAdiL, ce document peut également servir aux partenaires dans la construction ou l'adaptation de leurs activités propres à destination de leurs publics propres. Ainsi, les partenaires peuvent employer cette grille au moment qui leur semble opportun et pour autant d'activités ou d'animations qu'ils souhaitent.

L'utilisation de cette chartre est particulièrement encouragée pour coconstruire des activités ou des animations qui sont intégrées au programme de la MAdiL et/ou qui sont proposées aux publics de la MAdiL. Dans un but d'analyse transversale, il sera demandé aux partenaires concernés de remplir la grille d'évaluation au moins une fois par année scolaire (exemples : animation du programme scolaire, journée alimentation durable et inclusive, animation d'un public MAdiL).

LA CHARTE

LES « ESSENTIELS » D'UNE ACTIVITÉ MAdiL

L'animation ou l'activité...

- encourage, sans imposer, la consommation de produits durables (produits locaux et/ou issus des circuits-courts et/ou de saison et/ou bio).
- prend en compte les besoins diversifiés des participant.es : les réalités socio-économiques et culturelles, le genre, les représentations de la santé, l'accès à des ressources matérielles et physiques...
- veille à lever les freins et à favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité.
- valorise et renforce les savoirs et les compétences individuelles et collectives.
- favorise l'apprentissage expérientiel (mise en situation, atelier pratique, mobilisation des 5 sens...).

LES CRITÈRES À MOBILISER SELON LE CONTEXTE

L'animation ou l'activité...

- prévoit la préparation de produits de base (non transformés, produits frais).
- encourage le fait-maison (autoproduction, autonome alimentaire...) en regard des réalités vécues par les participant.es.
- prévoit l'utilisation de produits locaux et/ou issus des circuits-courts et/ou de saison et/ou bio.
- propose des alternatives à la consommation de protéines animales.
- prévoit d'expliquer d'où viennent les produits utilisés (lieux de production, lieux d'approvisionnement).

- évite le gaspillage alimentaire, réduit les emballages et les déchets.
- tient compte des principes de l'équilibre nutritionnel.
- donne des clés pour manger équilibré et durable à prix juste (selon un rapport qualité/prix adéquat).
- donne des clés pour manger équilibré et durable de manière facile et rapide.
- encourage les participant.es à poser des choix conscients sur leur alimentation (en cohérence avec leurs envies, leurs valeurs, leurs actes..).
- permet aux participant.es de surmonter des difficultés éventuelles lorsqu'ils refont chez eux.
- prévoit la distribution de supports d'information ou le renvoi vers des ressources en ligne adaptées aux publics.
- prévoit que les participant.es conservent une trace de l'animation (préparation culinaire, plant, bon d'achat, recette...).
- permet aux participant.es de mettre la main à la pâte, de faire eux-mêmes.
- permet aux participant.es de goûter les préparations.
- prévoit que les participant.es aient un contact avec la nature.
- veille à instaurer un cadre convivial (espace confortable, temps de parole, écoute des besoins et attentes, bienveillance...).
- encourage les échanges entre les participant.es et le partage de pratiques et de savoirs existants (recette, astuce, ressource...).
- prévoit une évaluation par les participant.es.

ⁱ D'après la théorie de David Kolb (1984), *Experiential learning*, Englewood Cliffs, NJ : Prentice Hall