

# L'alimentation, un thème pour comprendre et agir dans le monde

## Histoire d'un projet en mouvement

Si nous devons retenir quelques ingrédients qui ont rendu possible la dynamique de projet et de partenariat autour de l'alimentation durable qui a lié le Gaffi, association active en alpha et ISP, Rencontre des Continents, asbl qui travaille sur la problématique de l'alimentation durable, et plus tard, la coopérative écologique et sociale BEES coop, ce serait la rencontre, le dialogue, la volonté de relever un défi, la conviction que c'est possible. Ce serait aussi une démarche collective d'expérimentation, de conscientisation, d'émancipation, où l'on avance, réfléchit et se transforme ensemble.

Pour vous faire découvrir ce projet, deux écritures parallèles vous sont proposées : celle de l'ensemble des participantes du Gaffi en pages de droite et celle de l'animatrice de Rencontre des Continents en pages de gauche.

## « C'est la pluie qui tombe petit à petit qui remplit le fleuve. »<sup>1</sup>

Par Silvia MUNOZ et Valérie LEGRAND

Avec les témoignages de Sana, Fartun, Khorma, Assiatou, Fatou, Zhor, Ramatoulaye, Khadija, Nadia, Indi, Aïssata, Fatoumata Binta, Yacout, Fatma,...

### L'émergence

**E**n 2013, l'asbl Rencontre des Continents lance un projet d'éducation à l'alimentation durable à destination de publics issus de la diversité sociale et culturelle, et contacte des associations bruxelloises pour leur proposer des animations. C'est ainsi qu'un groupe d'alphabétisation participe au Gaffi à trois séances animées par Astrid Galliot de Rencontre des Continents. « À partir de dispositifs simples, les animations permettent aux personnes de se raconter et de se rencontrer autour de l'alimentation, d'entamer aussi une réflexion sur les enjeux socio-économiques et le modèle de société auquel elles aspirent. »<sup>2</sup> Ces animations suscitent un réel intérêt et 12 participantes poursuivent la démarche en suivant une formation de 9 jours de *Maître cuisinier en cuisine écologique et politique* organisée par la même asbl.

De cette formation naissent chez les participantes une prise de conscience et une compréhension des enjeux globaux du développement durable ainsi que la volonté de mettre en place un projet collectif autour de l'alimentation ; elles retrouvent une dynamique et une confiance en la capacité de pouvoir agir pour améliorer leurs conditions de vie et amorcer des changements au niveau tant personnel que collectif. Conscientes des impasses de notre

<sup>1</sup> Proverbe peul, choisi par une participante pour illustrer le projet.

<sup>2</sup> Rencontre des Continents, *Carnet d'expériences. L'alimentation durable, un outil pour le changement social I*, téléchargeable à la page : <http://rencontredescontinents.be/Maitre-cuisinier.html>

## Voir le papillon en chaque chenille

Par Astrid GALLIOT

**J**'ai Rencontré les Continentistes (Rencontre des Continents<sup>1</sup>) en 2009, petite famille de pensée, espace de libération et de création dans lequel je me suis engagée avec joie comme volontaire. Rencontre marquante sur mon chemin, association dans laquelle j'ai par la suite eu l'honneur de toucher un salaire pour me mettre au service de la communauté et d'être reconnue juste comme être humaine. Ce fut aussi de belles années pour affiner mon rapport au monde et à l'existence, pour gagner en justesse. C'était un beau pot dans lequel j'ai grandi, un beau pot qui après 7 ans est devenu trop étroit. Vive la pleine terre!

---

<sup>1</sup> <http://rencontredescontinents.be>

modèle de développement, elles élaborent une alternative dans une visée de résistance, de changement et de réappropriation.

## De l'éveil à la mise en pratique

*« Avant je n'osais pas parler devant les autres. Aujourd'hui, même si je fais des fautes, je parle. »*

*« Avant j'avais peur des autres, j'étais terriblement timide. Maintenant je me sens assez à l'aise, je fais mes démarches toute seule. Je me débrouille de mieux en mieux. Je m'affirme. »*

*« Je constate que la dynamique dans ma famille a changé. J'apporte quelque chose et tout le monde me suit. J'ai pris de la valeur à leurs yeux et ça, ça me fait beaucoup de bien. »*

*« J'ai retrouvé du courage pour apprendre parce que je me suis obligée à faire quelque chose et j'ai réussi. »*

*« J'oserais me présenter dans un restaurant et faire à manger pour beaucoup de personnes. Avant je ne me croyais pas capable. »*

Si le projet est initié par un groupe de femmes en alphabétisation, il prend sa source dans une dynamique collective impulsée lors des rencontres et animations proposées par Rencontre des Continents et Astrid Galliot. En redonnant confiance en leur capacité d'action, ces animations ont éveillé un désir et une volonté chez les participantes d'aller plus loin, de créer ensemble un projet mais pour lequel elles expriment aussi le besoin d'un soutien du Gaffi.

Les premiers temps de l'élaboration du projet à l'été 2013 rassemblent tous les partenaires (les femmes devenues « maîtres cuisiniers », les travailleurs du Gaffi et de Rencontre des Continents, concernés par le projet).

Les apprenantes proposent de mettre en place, au sein de l'association, un projet collectif directement en lien avec la formation qu'elles ont suivie, et d'expérimenter une alternative à la consommation industrielle qui permettrait de sensibiliser un plus grand nombre aux enjeux de l'alimentation durable.

Quand je l'ai connue, Rencontre des Continents ressemblait à une pépinière, contribuant à la croissance d'une graine. La graine est pleine de potentiels, souvent ignorés, et a la possibilité de devenir la plante qu'elle est censée être dans le monde. N'est-ce pas là une des missions de l'éducation : permettre la métamorphose ?

Plus officiellement, il s'agit d'une association d'éducation à la citoyenneté mondiale et d'éducation relative à l'environnement qui travaille à partir du thème de l'alimentation pour se questionner sur le modèle de société souhaité et qui accompagne les alternatives collectives qui soutiennent le respect des conditions d'existence du vivant. Elle propose une lecture du réel, une lecture du territoire. Chacun a un morceau de la carte. L'idée c'est de sortir le nez de la carte et de réaliser que le territoire est bien plus vaste.

Le réel, c'est bien plus infini que la danse permanente des changements, la danse des polarités, de ce qui détruit, de ce qui construit. Le réel, ce n'est ni hier, ni demain, ni chez le voisin : il se construit ici et maintenant, dans les microchangements, souvent silencieux, dans les marges et les interstices de nos situations ordinaires et quotidiennes.

De manière pragmatique et bien concrète, pour découvrir le territoire illimité, il faut un objet bien limité. L'alimentation est une anecdote adéquate pour nous apprendre à changer de lunettes.

Deux idées émergent : la création d'une épicerie et la mise en place d'un restaurant. Les réunions estivales permettent de préciser les objectifs, d'envsager les différents aspects concrets des projets, d'identifier les ressources disponibles et les freins, de définir les responsabilités de chacun : mise en pratique du projet par les participantes de manière autonome, soutien à l'organisation et accompagnement du projet par une formatrice alpha référente, et soutien formatif par Rencontre des Continents. Très vite, les partenaires comprennent que plusieurs participantes, inscrites dans des formations en insertion socioprofessionnelle dès septembre, ne seront plus là pour la concrétisation du projet. Le groupe porteur se réduit à 5 femmes en alphabétisation, bien décidées à construire et expérimenter une initiative nouvelle.

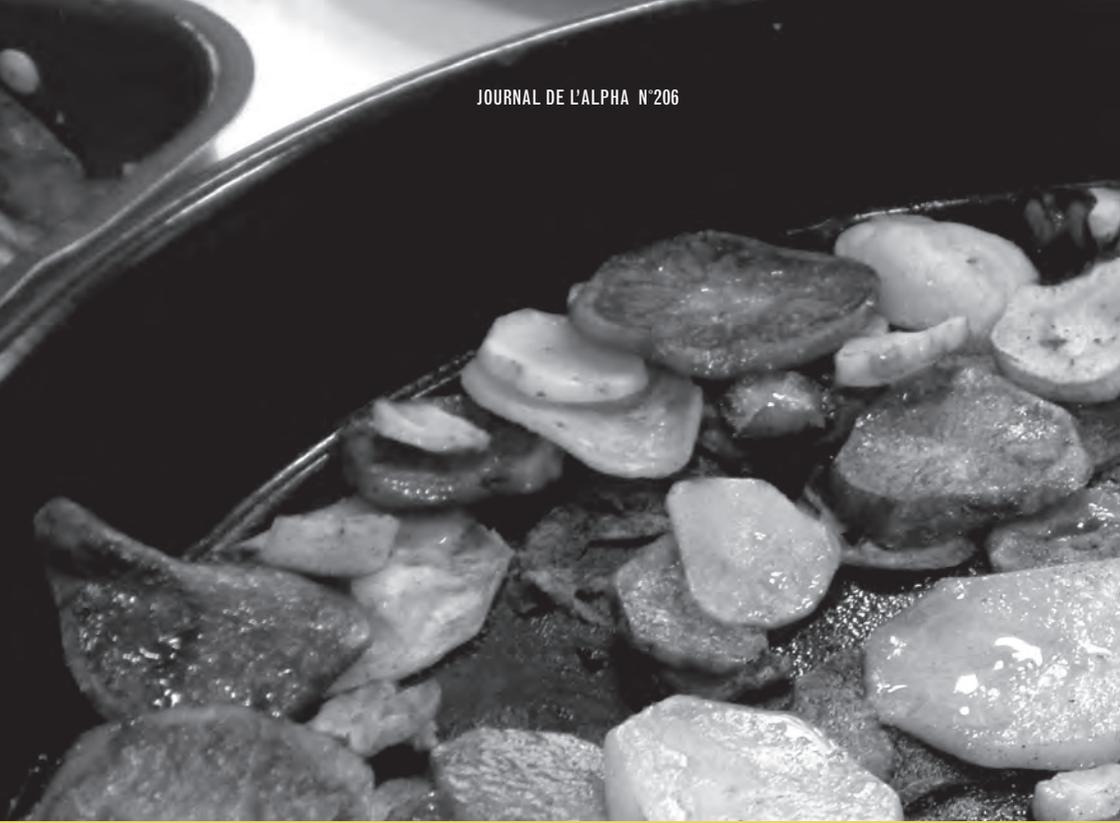
Dans une démarche d'éducation populaire se construit avec elles une action pilote axée sur l'organisation de tables d'hôtes en alimentation durable. Leur proposition lance alors le Gaffi dans une sacrée aventure ! Une aventure certes enthousiasmante mais pleine d'interrogation, voire même à certains moments d'appréhension. Comment ce projet peut-il se mettre en place sans bouleverser le rythme des activités de l'association ? Comment une association dont les actions de base sont centrées sur l'alphabétisation va-t-elle organiser en son sein des repas pouvant accueillir jusqu'à 80 personnes ? Ce projet va-t-il rencontrer l'adhésion de tous les secteurs, de tous les publics et de tous les membres du personnel ?

## La concrétisation et l'évolution

*« On pratique le français. Comme on a confiance entre nous, on le pratique sans se rendre compte. On est obligé de se comprendre pour tout organiser et puis on parle de tout parce qu'on est devenues très proches. »*

*« Malgré qu'on soit toutes différentes, on a appris à vivre ensemble. On découvre d'autres idées, d'autres traditions,... »*

*« On a appris à discuter, à prendre des décisions ensemble, à vraiment se connaître. »*



Nous mangeons tous et cet acte quotidien et bien concret nous relie au monde, à notre espèce, à la planète et à la société dans laquelle nous évoluons. La manière dont nous nous nourrissons raconte nos représentations de la réalité. Notre rôle en tant que travailleur de l'éducation est de permettre le déploiement des récits, de relier nos petites histoires à la grande histoire et de créer des dispositifs qui facilitent la rencontre, la capacité de dire et de se dire pour ensuite travailler cette matière afin d'en faire un nouveau projet d'action commune. Éduquer, c'est être vigilant par rapport à la nourriture intellectuelle qu'on partage aux autres, c'est permettre la régénération, c'est aussi voir l'unité au-delà de la multiplicité, et c'est surtout voir la grandeur de chacun(e).

*« Pluie, grêle, neige et glace sont différentes l'une de l'autre.  
Mais lorsqu'elles sont fondues, elles sont toutes une  
même eau de rivière dans la vallée. »*

Ikkyû

En 2013-2014, les participantes organisent, tous les quinze jours, au sein du Gaffi, un repas basé sur les principes de l'assiette écologique et accueillent entre 50 et 80 hôtes répondant à l'invitation diffusée principalement au sein de l'association, où plus de 150 personnes viennent quotidiennement en formation, éducation permanente ou insertion socioprofessionnelle. L'objectif des tables d'hôtes est d'ouvrir une réflexion sur l'alimentation durable. Des animations menées dans les groupes d'alphabétisation, en collaboration avec Rencontre des Continents, viennent enrichir l'action de sensibilisation.

Chaque repas fait l'objet, de la part du groupe porteur, d'une préparation minutieuse (élaboration du menu, partage des tâches et des responsabilités), d'une mise en pratique (courses, préparation du repas, aménagement de l'espace, services, vaisselle et rangement) et d'une évaluation. Une réunion par semaine rassemble le groupe et une formatrice pour la conception, l'organisation et l'évaluation du projet. Le Gaffi soutient l'initiative en investissant dans l'aménagement et le matériel de la cuisine.

Une évaluation approfondie est menée au terme de cette première année d'expérimentation et relève les effets émancipateurs et multidimensionnels de cette action pilote, comme en témoignent les participantes elles-mêmes. Le Gaffi décide de poursuivre le développement du projet en apportant quelques améliorations en réponse aux difficultés identifiées (principalement au niveau des horaires, de la logistique et du soutien pédagogique).

Au démarrage des deux années suivantes, suite au départ de quelques anciennes vers d'autres formations et l'accueil de nouvelles personnes, un nouveau groupe porteur se constitue et la nécessité d'organiser de nouveaux modules de formation se fait sentir. Le partenariat avec Rencontre des Continents se renoue autour de la programmation d'une formation adaptée tant au projet qu'au groupe ; les modules sont coconstruits et coanimés avec la formatrice référente qui, par ailleurs, dégage du temps de travail pour porter le projet au quotidien avec le groupe, tout en assurant le lien avec l'alphabétisation.

Ainsi, chaque nouveau groupe oriente l'action en fonction des priorités qu'il identifie. Le projet se développe et évolue en autogestion par une coconstruction permanente qui valorise les savoirs, les savoir-faire et les réflexions collectives.



En créant le projet éducatif *Maîtres en cuisine écologique*, mon intention était de rencontrer des personnes n'appartenant pas à l'entre-soi des groupes socioculturels où l'on parle et où l'on pratique l'alimentation durable au quotidien. J'ai travaillé avec dix associations travaillant en éducation permanente depuis plusieurs années, dont le Gaffi, ce qui représente une centaine de personnes.

Chez Rencontre des Continents, on parle de « publics issus de la diversité sociale et culturelle », ce qui signifie : ceux qui, en apparence, sont différents de moi, et qui semblent plus opprimés que moi dans cette société. Me sentant donc moi-même issue de cette diversité humaine, et pleinement engagée dans une quête de déconditionnement (finalement la seule chose que je sais, c'est que je ne sais pas grand-chose...), je me sentais toute fraîche pour aller rencontrer des êtres humains en apparences (et en appartenances) très différents de moi, mais pas tant en essence... Prête à me laisser surprendre, comme d'habitude !

## Des tables d'hôtes pour repenser l'alimentation

*« Je n'ai plus confiance dans la nourriture des grands magasins. Quand je suis arrivée, je croyais que tout ce qu'on trouvait en Europe, c'était bon. Mais personne ne sait ce qu'on mange. J'achetais sans réfléchir. »*

*« Si on achète des légumes de saison, on peut bien manger et pas cher. »*

*« J'ai changé ma façon de faire à manger. »*

*« Je fais les courses autrement. »*

*« Avant j'achetais le moins cher, aujourd'hui je fais plus attention à la qualité et je supprime tout ce qui est mauvais pour la santé. Je fais très attention pour mes enfants. »*

En 2014-2015, le groupe axe son action de sensibilisation sur l'organisation fréquente de tables d'hôtes. Le projet s'inscrit dans le programme d'alphabétisation pour permettre aux participantes de pouvoir continuer au mieux leur démarche d'apprentissage. Se rajoutent également des cours de calcul basés sur la mise en pratique du projet. Le souhait du groupe est de faire connaître davantage le projet et d'ouvrir les tables d'hôtes à de nouveaux publics. Des invitations sont diffusées dans le quartier et les tables d'hôtes accueillent désormais des instituteurs, des accueillantes de la petite enfance, des assistants sociaux du CPAS, des travailleurs sociaux,... Les tables d'hôtes deviennent des moments de rencontre et de brassage social et culturel, riches et conviviaux, où apprenants EP, stagiaires ISP, formateurs et travailleurs sociaux se retrouvent autour d'un repas et de la découverte de spécialités traditionnelles du monde, revisitées selon les principes de l'assiette écologique et végétarienne, qui conjuguent gastronomie, santé, plaisir, respect de la terre et des hommes, convivialité..., le tout à petit prix.

*« L'année passée, les repas n'étaient proposés qu'aux membres du Gaffi, maintenant il y a des invités. C'est un lieu où les gens peuvent découvrir le Gaffi et voir ce qu'on y fait. »*

*« L'institutrice de ma fille vient manger chez nous, aux tables d'hôtes. Elle me félicite tout le temps. Elle me voit autrement, on se parle plus maintenant. »*



*« Si tu viens pour m'aider, tu perds ton temps. Mais si tu viens parce que ta libération est liée à la nôtre, alors commençons. »*

Lily Walker

Nous avons en commun notre humanité et notre dignité, la souffrance d'injustices vécues et perçues, et de la colère contre la marchandisation du vivant, la démolition utilitariste du monde. Nous avons en nous le plaisir de manger, de cuisiner, la joie issue de la convivialité autour de la table, le besoin d'agir et d'être ensemble, de créer du lien, de la reliance.

Toutes, nous avons des vécus expérientiels en lien avec l'alimentation, des connaissances, des compétences. Nous avons des rêves d'initiatives pour soutenir le vivant et respecter les conditions d'existence de chaque être vivant impliqué dans l'assiette.

Les animatrices du Gaffi et moi-même avons l'audace et la nécessité de rendre ces rêves concrets, de les accompagner dans la recherche de leurs propres réponses. Les tables d'hôtes du Gaffi étaient nées.

À plusieurs reprises, devant les impacts positifs que le projet engendre, la question des perspectives de son développement est évoquée ; les participantes, enthousiastes, voient dans le projet la possibilité de développer des compétences professionnelles. Et c'est vrai que les partenaires rêvent avec elles à la création d'un restaurant social en alimentation durable qui serait à la fois créateur d'emplois pour des femmes en alphabétisation et ouvert sur le quartier (le Gaffi est situé dans un quartier populaire).

Mais ces rêves ambitieux d'économie sociale et solidaire bouleverseraient trop rapidement les orientations premières de l'association et se heurteraient aux limites du cadre de ses actions. Le projet reste donc « modestement » axé sur des objectifs de sensibilisation ancrés dans les démarches d'éducation permanente mais, dans le chef de la majorité des participantes, il constitue un tremplin vers des formations en insertion socioprofessionnelle. Elles sont d'ailleurs pour la plupart investies désormais dans des formations qualifiantes ou dans un emploi.

## La transmission des savoirs et savoir-faire, une priorité

*« Je parle de ce que j'apprends ici et j'explique aux autres. C'est très important que les autres comprennent. On me complimente à l'extérieur, tout aussi bien pour l'évolution de mon niveau de français que pour ce que je leur explique. »*

*« Les personnes [qui viennent aux tables d'hôtes] commencent tout doucement à comprendre le projet. C'est important qu'elles comprennent ce qu'on propose. Si elles savaient, elles changeraient leur façon de manger, comme nous. »*

*« Les hôtes demandent pourquoi on ne sert pas de viande, comment on a fait pour commencer le projet,... Les personnes nous demandent beaucoup de choses. C'est bien, comme ça elles vont comprendre. Il faut comprendre pour pouvoir changer. »*

*« Je suis convaincue et j'essaie de transmettre ce que j'ai appris. J'ai pris de l'expérience et j'ai vraiment changé. J'ai compris qu'il faut transmettre pour essayer de changer. »*

Chacune des femmes présentes a eu l'espace d'exister et de venir avec ce qu'elle était, porteuse de son propre univers. Cette expérience a été l'occasion pour nous toutes de déployer notre puissance d'agir, notre puissance de vie, puisée au cœur de la joie.

*« En acceptant l'éphémère, en faisant de la mort le point de départ de la vie, on peut s'ouvrir à l'existence, et comme chez Spinoza à la joie. L'objectif réside moins dans le but que dans le chemin lui-même.*

*Il ne vise pas la liberté, mais la libération. »*

Miguel Benasayag

Cette rencontre a été particulière, puisque toutes les parties impliquées dans le processus se sont transformées, y compris les institutions impliquées. Navigant en temps réel avec chaque nouvelle situation, le Gaffi s'est mis à la disposition du rêve de ses apprenantes et se laisse transformer par le processus depuis quatre années : départ de certaines femmes vers de nouvelles terres tandis que d'autres rejoignent le projet, arrivée de nouveaux partenaires, nouvelles opportunités, libération de temps disponible, etc.

*« J'explique à mes amies et à la famille ce que je fais ici parce que c'est très important de savoir. »*

En 2015-2016, le nouveau groupe choisit d'organiser moins de repas pour mener davantage d'animations dans les groupes d'alphabétisation, au sein du Gaffi comme à l'extérieur. Après un module de formation à l'alimentation durable, coconstruit et coanimé par la formatrice alpha référente et une stagiaire de Rencontre des Continents, le groupe met au point un outil d'animation qu'il expérimente dans différents groupes. L'objectif de transmission des savoirs et savoir-faire devient prioritaire. Le groupe rencontre également des membres du projet BEES coop, un supermarché coopératif en construction dans le quartier<sup>3</sup>.

## Des rencontres, un nouveau regard sur le monde

*« C'était très riche comme expérience [organisation d'une table d'hôtes en ouverture du festival Arts et Alpha organisé par Lire et Écrire Bruxelles]. L'important c'est de découvrir un autre quartier, des personnes d'une autre classe sociale, des Belges. Comme ils ont beaucoup aimé notre cuisine, nos contacts ont été très positifs. »*

Le projet offre également l'occasion de multiplier les contacts et les rencontres, de rapprocher les personnes au-delà des différences culturelles, sociales, intergénérationnelles et de balayer de nombreux préjugés. De ces rencontres émergent de nouvelles opportunités et pistes d'action. Des collaborations se mettent en place tout au long du cheminement du projet. Des futures animatrices (du CBAI, de Rencontre des Continents) s'y investissent pleinement lors d'un stage. D'autres structures (le festival Arts et Alpha, la Maison des Cultures et de la Cohésion sociale de Molenbeek, l'asbl La Carotte, Lire et Écrire Molenbeek) accueillent le projet le temps d'une table d'hôtes ou d'une animation. Des contacts riches sont noués avec différentes associations animées par une envie mutuelle d'ouverture, de découverte et de création de lien.

<sup>3</sup> <http://bees-coop.be> – [contact@bees-coop.be](mailto:contact@bees-coop.be)

L'alimentation durable devient accessible à tous si on travaille les liens (à soi, aux autres, au monde), qu'on les soigne et qu'on les multiplie. Cela demande du temps et de la créativité pour dégager des marges de manœuvre. Se concentrer sur un seul aspect du concept, tel que le prix, empêcherait l'accès à une meilleure compréhension du monde, au changement de logique de pensée et d'action.

L'alimentation durable reste, au même titre que la mobilité, la santé, l'habillement (et autres thématiques concrètes), une anecdote, un support très concret pour lire le réel, affiner notre être, comprendre un peu mieux le monde, entrer dans la complexité, dialoguer et se laisser transformer. Nous aurons beau modifier les modes de production, de transformation et de consommation ; si on se concentre plus sur « l'avoir » que sur « l'être », il n'y aura pas de transformation.

Former toujours plus d'« agents-alimentation-durable » pour que tout le monde mange bio, c'est faire toujours plus de la même chose. Il n'y a pas changement si on ne se demande pas au service de quoi et de qui on agit. À nous d'être vigilants et lucides pour ne pas nous éloigner du cœur de nos métiers et maintenir vive la ruse pour naviguer dans les méandres et les paradoxes du système utilitariste.

## De nouvelles perspectives à l'horizon 2017

*« Il faut éduquer notre entourage à réfléchir sur ce problème. Si les autres comprennent, alors tout le monde va changer. »*

En septembre 2016, le projet évolue et prend une autre forme. L'organisation de tables d'hôtes est suspendue, mais la sensibilisation à l'alimentation durable continue à être prégnante. Les connaissances engrangées par le public du Gaffi depuis 3 ans partent d'un travail d'expérimentation, de conscientisation et d'émancipation, et facilitent l'accueil d'une nouvelle collaboration avec le supermarché coopératif BEES coop. Celui-ci souhaite faire découvrir le fonctionnement participatif de cette structure à des publics issus des milieux populaires et multiculturels, et construire avec eux des outils de communication et de sensibilisation adaptés.

La BEES coop a pour ambition d'être réellement implantée dans son quartier schaarbeekois, en étant un lieu dans lequel règne une véritable mixité sociale, trop rare à Bruxelles. Grâce à l'aide des apprenantes du Gaffi, c'est cet objectif que nous voulons atteindre. Avec elles, nous allons co-construire des outils qui nous permettront de sensibiliser et d'expliquer le modèle particulier de la BEES coop. Les premières séances, de rencontre, de questionnement et de présentation du projet ont été très enthousiasmantes !

### **Cellule mixité sociale de la BEES coop**

La formatrice qui a coordonné le projet depuis son démarrage propose à un de ses groupes d'alpha des rencontres avec des membres de la coopérative. Ces animations s'inscrivent pleinement dans le projet mené au Gaffi. Le supermarché récemment ouvert à Schaerbeek propose une alternative à la grande distribution et veut rendre accessible à tous une alimentation de qualité, respectueuse des hommes et de l'environnement, tout en se basant sur un fonctionnement solidaire. Le partenariat qui se construit actuellement se centre sur la sensibilisation au fonctionnement d'une économie locale,

J'ai entendu un renard rusé dire que « *l'essentiel est invisible à l'œil et qu'on ne voit bien qu'avec le cœur* » (Saint-Exupéry). Cela me rappelle aussi les paroles de Luc Carton qui, dans le cadre d'un groupe de formation en recherche en éducation populaire au CFS<sup>2</sup>, se posait la question de savoir si les nouveaux savoirs sociostratégiques ne se trouvaient pas du côté du sensible.

Nous sommes en tout cas témoins d'une époque qui permet de réinterroger en profondeur le sens de la vie et notre relation au travail. S'émanciper, ce n'est pas selon moi accéder à l'emploi. C'est surtout changer de regard sur soi, sur les autres et sur le monde. Travailler « l'être » (en lien !) semble être un bon point de départ pour que « le faire » et « l'avoir » s'ensuivent...

Astrid GALLIOT, animatrice  
[info@lephemere.xyz](mailto:info@lephemere.xyz)

---

<sup>2</sup> Voir : Alain LEDUC, *La recherche en éducation permanente/populaire, un terrain de coopération ?*, in *Journal de l'alpha*, n°199, 4<sup>e</sup> trimestre 2015, pp. 85-99 (en ligne : [www.lire-et-ecrire.be/ja199](http://www.lire-et-ecrire.be/ja199)).

solidaire et participative (concrètement au travers d'un magasin coopératif) et sur son ouverture aux publics des quartiers multiculturels et populaires. Le projet de la BEES coop est vaste, il rencontre les objectifs fixés dès le départ par les participantes du Gaffi : agir en portant ensemble un projet pour une alimentation saine et éthique pour tous.

**Silvia MUNOZ, formatrice en alphabétisation**

**Valérie LEGRAND, responsable du secteur Éducation permanente**

Avec les témoignages de Sana, Fartun, Khorma, Assiatou, Fatou, Zhor, Ramatoulaye, Khadija, Nadia, Indi, Aïssata, Fatoumata Binta, Yacout, Fatma..., des femmes en alphabétisation, d'origines diverses, porteuses d'un projet en alimentation durable

**Gaffi asbl**

