

# Un festival gastronomique solidaire ce dimanche au Mont des Arts



Bruxelles > Actualité Réagir

Publié le Mardi 12 Juin 2018 à 14h26

J'aime 8 Partager

La «Concertation aide alimentaire» de la Fédération des services sociaux (FDSS) et 5 restaurants sociaux de la Région bruxelloise occuperont dimanche, de 10h00 à 18h00, le Mont des Arts à Bruxelles, avec un festival gastronomique solidaire. Cet événement vise à attirer l'attention des responsables politiques sur le manque de moyens du secteur qui fait pourtant face à l'augmentation de la grande précarité.



L'idée est d'offrir une photographie, une scène en temps réel, de ce que vivent ces cuisines de la précarité au quotidien. Les repas seront concoctés à partir d'invendus alimentaires. Le menu proposera de la cuisine au wok, des tajines, des pizzas, des pitas, un buffet froid oriental et des desserts. L'événement est ouvert à tous et les 1.000 repas proposés (200 par restaurant social) le seront à prix libre.

L'après-midi sera rythmé par des concerts et des animations proposés par des clients des différents restaurants sociaux. Il sera ainsi possible de s'initier au semis de plantes aromatiques ou d'écouter une crieuse publique. Des animations pour enfants sont également prévues.

*«Il y a une dizaine d'années, on n'aurait jamais pensé que le secteur de l'aide alimentaire serait dans les rues de Bruxelles, car c'était un sujet tabou»,* souligne Brigitte Grisar, chargée de projets à la Concertation aide alimentaire. *«Cet événement fait sortir une thématique qui n'est pas évidente.»*

La «Concertation aide alimentaire» regroupe plusieurs dizaines d'associations qui distribuent des colis alimentaires, tiennent un restaurant social ou encore une épicerie sociale. Les restaurants sociaux participants sont RestoJet, La Rencontre, Le Clos, Les Uns et les Autres et le Comité de la Samaritaine. En moyenne, ils fournissent de 10.000 à 20.000 repas par an. Certains satisfont 80 clients par jour et d'autres une trentaine.

La Région compte au total une quarantaine de restaurants sociaux. La plupart sont ouverts à tous, avec des prix qui varient selon les situations financières. Certains sont uniquement destinés au public sans-abri.

Il n'existe pas de modèle unique dans le secteur de l'aide alimentaire. Des restaurants fonctionnent avant tout grâce au bénévolat tandis que d'autres ont recours à des travailleurs sous contrat article 60, soit sous convention d'insertion socio-professionnelle avec les CPAS, et reçoivent ainsi des subsides. En général, les coordinateurs des restaurants sont des salariés de l'association.

*«Les ASBL peuvent recevoir des subsides, mais elles revendiquent beaucoup plus de moyens structurels»,* explique Brigitte Grisar. *«Ces subsides sont octroyés pour un ou deux ans et ils ne sont jamais garantis. Les restaurants manquent cruellement de moyens logistiques et humains. (...) Quel que soit le type d'aide - distribution de colis alimentaires, restaurants sociaux ou épicerie sociale - tous nous disent que les demandes ne font qu'augmenter. C'est difficile à chiffrer mais en 2015 ou 2016, 35.000 personnes à Bruxelles ont eu recours aux colis alimentaires et en 2013, ce chiffre se situait aux alentours de 27.000-28.000.»*