

## Les Pots de L'ilot

### Lancement officiel ce 20 juin

#### Contexte

Convaincue que l'inclusion et l'émancipation sociale passent par l'ouverture à de nouveaux horizons, notamment socioprofessionnels, L'ilot a décidé de développer le projet d'économie sociale **Les Pots de L'ilot**.

Face à l'**augmentation de la grande précarité**, L'ilot est engagée dans un combat quotidien contre l'exclusion. Parmi les multiples facteurs pouvant expliquer le non accès au logement figure bien sûr l'absence de revenus décents. Faciliter l'accès à un emploi stable et correctement rémunéré pour les personnes qui ont connu des parcours faits d'exclusions multiples, c'est augmenter leurs chances de se (re)construire un avenir meilleur.

#### Actualité

Après trois ans de conceptualisation et de développement, L'ilot lance **Les Pots de L'ilot**, un ambitieux projet d'économie sociale visant la création d'emplois pour personnes ayant eu un parcours sans abri et/ou de précarité.



Le projet **Les Pots de L'ilot** s'articule autour de deux axes :

- d'un côté, un **programme de (pré)formation aux métiers de l'Horeca** (commis de cuisine et de salle) qui s'adresse à des personnes ayant eu un parcours sans abri et/ou de précarité.
- de l'autre, une **activité économique** avec le développement d'un **service traiteur** basé sur la production et la commercialisation (vente et livraison) de produits alimentaires transformés par les personnes ayant bénéficié du programme de (pré)formation.

Basés sur des produits exclusivement bio, **Les Pots de L'ilot** offrent dès 2019 une première gamme de 4 bocaux végétariens. Présentés en colis pique-nique, ils sont accompagnés de diverses formules de pain, salade, fromage et charcuterie.

Outre la création d'emplois, les bénéfices générés par cette activité d'économie sociale permettront de soutenir les actions sociales de l'asbl.

#### L'ilot en deux mots

L'ilot a pour mission de répondre aux besoins rencontrés par les personnes sans abri et en situation de grande précarité en organisant une offre de services de première nécessité, d'accueil et d'hébergement temporaire, de création et de captation de solutions de logement, ainsi que de guidance à domicile pour les personnes récemment relogées.

Chloé Thôme · attachée de presse · [presse@ilot.be](mailto:presse@ilot.be) · +32(0)487/22.32.86  
<http://ilot.be/les-pots-de-l-ilot/> · <https://www.facebook.com/lespotsdelilot/>

## Infos pratiques



**Pots de l'ilot**

Toute l'équipe de L'Ilot est heureuse de vous convier le **jeudi 20 juin 2019** au lancement officiel du projet « Les Pots de L'Ilot ».

L'événement se tiendra chez Greenbizz Brussels,  
**Rue Dieudonné Lefèvre 17 - 1020 Bruxelles.**

**A u p r o g r a m m e :**  
**17h30 :** Dégustation des « Pots de L'Ilot »  
**18h30 :** Présentation du projet et témoignage d'une personne accompagnée par L'Ilot dans le cadre du projet « Les Pots de L'Ilot »  
    >> *Questions/réponses*  
**19h30 :** Networking  
**21h :** Clôture de l'événement

**C o n t a c t s :**  
Merci de valider votre présence par email à [pots@ilot.be](mailto:pots@ilot.be)  
Plus d'infos sur notre site : <http://ilot.be/les-pots-de-l-ilot/>

Pour toute question, précision, merci de contacter Véronique heene, responsable du projet « Les Pots de L'Ilot » au 0477 /36 52 07.



“

Quand j'ai commencé à travailler dans le centre d'accueil de jour de L'Ilot il y a un an et demi, je traversais une période difficile. Ma fille venait de perdre son emploi et moi, à cause de mes problèmes d'asthme, je n'arrivais pas à trouver du travail. Pourtant, il fallait vraiment trouver de quoi gagner de l'argent pour payer le loyer, nourrir la famille.

Ce contrat, c'était un rêve. Déjà car la cuisine j'ai ça dans le sang, et ensuite parce que je suis immédiatement tombée amoureuse de l'endroit. Quand on m'a proposé de faire partie du projet, j'ai tout de suite accepté.

J'adore essayer de nouvelles recettes, jouer avec les ingrédients. Je découvre sans cesse des nouvelles choses à propos de la conservation, de la découpe, de l'hygiène ou encore de la cuisson des aliments. Je suis contente de voir que le projet aboutit enfin car cela pourra aider d'autres gens dans des situations difficiles à s'en sortir.



”

Irineth, 53 ans