

Ceci n'est pas du tourisme

Un voyage dans le Sud pour nourrir notre capacité à réinventer les solidarités ici et ailleurs ? Comme tremplin vers des actions citoyennes concrètes ? Oui, à condition de préparer le bon bagage, de s'immerger et d'atterrir. La formule all-éducative de l'ONG Quinoa.

Philippines, juillet 2013. Jeanne, 28 ans, passe ses vacances dans une communauté d'agriculteurs. Elle y coordonne un groupe de volontaires belges participant à la construction d'un centre communautaire et d'une ferme pédagogique. Elle partage surtout le quotidien des familles : tâches ménagères, travail aux champs, discussions légères et plus profondes.

Au même moment, Stéphanie, Olivier et leurs trois enfants s'immergent 2 semaines dans la vallée d'Aït Aïssa, au sud-est du Maroc (*lire encadré page ci-contre*). Avec deux autres familles belges, ils expérimentent d'autres réalités, au travers d'échanges avec les communautés locales, d'ateliers d'artisanat et de musique, de travail agricole...

Chaque été, ils sont ainsi une centaine de volontaires à s'investir dans des projets internationaux proposés par l'ONG belge Quinoa. Des séjours dans des pays du Sud, au cœur d'actions solidaires mises en place par des associations locales partenaires: reforestation en Equateur, souveraineté alimentaire en Inde, droits des femmes au Bénin, droits des communautés Mayas au Guatemala... « *Ce n'est pas du tourisme, même pas alternatif*, précise d'emblée Séverine de Laveleye, secrétaire générale de l'association. *Pour nous, le voyage n'est pas l'objet mais une étape dans un long processus* ». Un processus qui s'étale sur 6 mois, en trois phases : la préparation, l'immersion et le débriefing.

Avant de partir

Pour se préparer, les volontaires doivent d'abord suivre deux week-ends de formation, en Belgique, entre avril et juin. Le premier aborde les relations Nord-Sud et l'interculturel, essentiellement par des jeux et des mises en situation. Le second est un mini-projet d'immersion dans une ferme biologique partenaire de Quinoa, pour travailler la dynamique de groupe et vivre une alternative au Nord. Par souci de cohérence, l'alimentation proposée est végétarienne, locale, bio et de saison. En dehors de ces week-ends, des réunions de groupe sont prévues, l'occasion d'aborder des thématiques liées au contexte local, mais aussi d'organiser une récolte de fonds¹.

A quoi servent ces formations ? « *La majorité des personnes garde l'idée romantico-charitable : "Je vais aller aider les personnes qui ont moins de chance que moi". Cette idée part de belles intentions mais est toxique. Les formations vont travailler cette notion d'aide, aborder les enjeux globaux dans toute leur complexité et faire émerger le sens d'une démarche de solidarité.* » Le processus démarre d'ailleurs par une déconstruction des motivations principales au voyage. Elles sont en général de quatre ordres : la quête existentielle, la démarche d'aide pour « sauver le monde », la découverte d'autres cultures en dehors des sentiers battus et la démarche interculturelle et solidaire. « *Même si les quatre motivations sont présentes chez nos volontaires, reconnaît Séverine de Laveleye, le contrat que l'on passe avec eux est axé sur la solidarité et l'interculturel.* »

Le séjour en immersion

Vient le moment du voyage, disons plutôt l'immersion, par groupe de 6 à 12 participants, encadrés par 2 responsables, durant un mois, en juillet ou en août. Si les paysages sont bucoliques, les conditions de vie sont souvent rudimentaires. Logement chez l'habitant ou dans une maison communautaire, parfois sans eau courante ni électricité. « *J'ai passé beaucoup de temps dans les familles philippines, à déconstruire nos stéréotypes mutuels, à partager les tâches mais aussi leurs luttes pour la souveraineté alimentaire, se rappelle Jeanne. C'est terriblement inspirant de les voir se réunir et s'organiser pour lutter contre la même chose, un modèle agro-industriel qui les écrase et qui écrase aussi nos agriculteurs. Par ailleurs, notre projet s'organise sur place longtemps à l'avance, cela permet à Peace & Development Group, le partenaire local, de créer du collectif et de la solidarité entre les familles, mais aussi entre Belges et Philippines. Notre venue leur permet aussi d'asseoir leur légitimité.* » Pour Séverine de Laveleye, le choix du partenaire est primordial : « *Il faut qu'il ait une action locale cohérente et engagée afin d'assurer le continuum éducatif. Nous y sommes très attentifs. Nous travaillons donc avec les mêmes partenaires depuis longtemps. Ils sont tous différents, mais partagent la même vision du monde et du changement social.* »

Quel est le rôle du voyage dans tout ce processus ? La secrétaire générale de Quinoa en voit trois : « *Primo, il permet d'impliquer les participants sur un temps long. Deuzio, c'est la rencontre d'acteurs et de leur réalité dans un contexte, une rencontre physique qui permet une compréhension cognitive et affective qu'on n'aurait pas derrière sa télévision ou un bouquin. Tertio, mettre des visages et des luttes derrière son propre engagement, créer du lien direct, humain, est un facteur de mobilisation en tant que tel.* »

Comment atterrir ?

La mobilisation, c'est l'objectif principal de la troisième phase du processus proposé par Quinoa : un week-end « alternatives », lui aussi obligatoire, en septembre. De retour en Belgique, la dizaine de groupes partis aux quatre coins du globe prend le temps de décoder le choc culturel et l'expérience forte vécue quelques semaines plus tôt. Et se projette dans l'avenir. Que faire ici, chez nous ? Quel terrain d'atterrissage trouver pour devenir des CRACS (Citoyens Responsables Actifs Critiques et Solidaires) ? Par des témoignages et des ateliers, les volontaires vont découvrir des pistes d'engagement à leur portée, à différents niveaux : consommation responsable, économie solidaire, action directe non violente, engagement politique... Une façon de se motiver collectivement, pour lutter contre le sentiment d'impuissance face aux dérèglements de notre monde.

« *Ce processus, c'est un véritable tremplin pour l'engagement, estime Jeanne. Maintenant j'ai la connaissance de ce à quoi j'ai envie de me consacrer - la souveraineté alimentaire - et comment. Ça va du très local au global. Aujourd'hui, je fais partie*

d'un GASAP (Groupe d'achat solidaire de l'agriculture paysanne), je participe à un petit potager collectif, mais j'ai aussi aidé Quinoa lors de la journée d'actions en Belgique pour l'accès à la terre, et la coordination du groupe de volontaires m'a donné l'envie de travailler dans l'éducation à la solidarité internationale... Tout prend sens, tout se rejoint. »

En travaillant de façon collective sur les savoirs, les savoir-faire, les savoir-être, le processus transforme manifestement plus d'un participant. Dans toutes ses dimensions : tête, mains, cœur.

Christophe DUBOIS

Contact : Quinoa - 02 893 08 70 - www.quinoa.be

¹ Les groupes doivent collecter collectivement 3900 € pour l'ONG locale. Par ailleurs, chaque volontaire devra déboursier entre 700 et 1800 €, afin de couvrir les frais de formation, payer son transport (avion, passeport...) et la vie sur place.



Même en famille

Les projets internationaux touchent majoritairement les jeunes (24 ans en moyenne). Depuis quelques années, Quinoa a aussi ouvert certains projets aux familles..

Les familles suivent le processus classique des projets internationaux de Quinoa. Elles partagent les temps de formation avec les groupes de jeunes, mais se voient proposer un projet plus adapté à la présence d'enfants. L'été passé, Stéphanie de Tiège, Olivier Van Hamme et leurs trois enfants, Colin (6 ans), Eline (4 ans) et Timéo (2 ans et demi), se sont ainsi immergés deux semaines dans une communauté rurale au Maroc, partageant le quotidien et les conditions de vie des villageois, le travail dans les champs, la confection du pain, les jeux avec les enfants. Ils en ont profité pour prolonger l'expérience.

Avant d'arriver au Maroc, en train puis en bateau, ils ont crapahuté en France et en Espagne, dans des projets liés à la terre et à l'alimentation (via le *wwofing*, voir article p.14). Congé parental aidant, la famille nombreuse est partie deux mois. « Notre idée était de se poser dans notre vie, ralentir, s'arrêter, partir en famille et vivre une autre réalité, hors du quotidien, témoigne la maman. Le projet se voulait aussi éducatif, pour nous et les enfants ». Mission remplie, même si « vivre ensemble 24h/24 pendant deux mois, c'est rare et pas toujours facile ». Une expérience qui a transformé chaque membre de la famille : « Tant les enfants que nous, avons été confrontés à d'autres modes de vie, à d'autres rythmes, surtout au Maroc. Les enfants ont notamment été marqués par l'abondance des jouets chez nous, par les infrastructures là-bas, le peu de ressources en eau, la gestion des déchets... Olivier et moi nous sommes questionnés sur nos rythmes de vie et nos priorités. » D'ailleurs, depuis, Stéphanie, a réduit son temps de travail comme animatrice en éducation à l'environnement, pour pouvoir se consacrer davantage à ses enfants et à des projets de subsistance alimentaire : un potager, un projet de four à pain, des chèvres... Olivier, lui, a commencé une formation d'éco-conseiller. Avec les deux autres familles - désormais amies - avec qui ils ont partagé le projet solidaire de Quinoa, ils ont organisé, une journée de sensibilisation à la question de l'eau : « eau-trement ». Parions que ce n'est que le début du voyage...

C.D.

Chez nous, immersion dans des alternatives locales

Pour ceux qui préfèrent la proximité ou qui disposent de moins de moyens, Quinoa propose aussi un voyage au cœur d'alternatives locales belges, de mai à septembre. Le circuit proposé démarre par 4 modules de formation théorique, pour mieux comprendre les enjeux de la mondialisation. Lors de ces sessions, différents acteurs du monde agricole et associatif interviennent en prenant l'alimentation comme porte d'entrée, mais aussi comme moyen d'action.

Ensuite, les participants partent s'immerger 11 jours, en août, au cœur de projets alternatifs locaux. Potagers collectifs, fermes alternatives et ateliers culinaires offrent un aperçu des dynamiques sociales mises en place pour rendre notre modèle de développement plus juste, solidaire et soutenable ! Enfin, le circuit éducatif se termine par une journée d'action collective et conviviale en faveur de la souveraineté alimentaire.