

Femmes et alimentation durable : chercher le lien

L'alimentation durable est au cœur des activités d'éducation à l'environnement. Thématique interconnectée avec de nombreux enjeux environnementaux, préoccupation de chaque jour, elle est souvent l'apanage des femmes. Rencontre avec ces cheffes du quotidien.

Suivre un atelier sur les légumineuses, découvrir et cuisiner les légumes de saison, se former à l'alimentation durable... Les activités qui titillent nos papilles tout en nous invitant à alléger notre impact sur la planète ne manquent pas. Décortiquer notre alimentation favorise une approche systémique, chère au secteur de l'éducation à l'environnement, puisqu'il est aussi question d'énergie, d'eau, de déchets ou de conditions de travail.

Une vision globale qui omet généralement de prendre en compte la notion de genre. Pourtant, la thématique est particulièrement genrée : ce sont en majorité des femmes qui organisent et participent aux activités liées à l'alimentation durable. Un constat partagé par Julie Gomez, animatrice au CRIE de Liège. « Lors de nos ateliers sur l'alimentation durable, ce sont essentiellement des femmes qui participent. Certaines viennent en groupe de copines, pour changer de la routine quotidienne et trouver de nouvelles idées culinaires. » Même constat pour Margot Thevenin, animatrice et formatrice à Rencontre des Continents, qui organise des ateliers de savoirs et savoirs-faire culinaires pour des groupes en alphabétisation ou bénéficiant d'une aide du CPAS à Bruxelles. « La participation à mes ateliers se fait sur base volontaire mais les groupes sont exclusivement constitués de femmes! »

L'alimentation, une affaire de femmes ?

Selon une enquête menée en 2015 en France¹, le temps quotidien moyen consacré à la cuisine au sein des couples (NDLR : hétérosexuels) avec ou sans enfant varie de 50 à 59 minutes pour les femmes et de 15 à 18 minutes pour les hommes. Les hommes ne s'intéressent-ils pas à la cuisine ? Selon Julie, ce serait plutôt une question de participation. « Les femmes se sentent peut-être davantage concernées par les enjeux liés à l'alimentation mais, de surcroît, prennent le temps de venir à nos ateliers pour en savoir plus. Ce que les hommes ne font pas, même lorsqu'ils cuisinent à la maison! » Les groupes de femmes accompagnés par Margot offrent une autre lecture. « Ce sont elles qui font à manger et ça représente une grosse charge de travail, explique Margot. Ces ateliers constituent un moment de répit, sans les enfants, où elles se lâchent, se marrent et se nourrissent, dans tous les sens du terme. Elles le vivent comme un espace de confiance, où la parole est libérée grâce à l'absence d'hommes. »

Cuisiner pour se (re)trouver

Si l'alimentation et la cuisine confinent de nombreuses femmes à la maison, elle peuvent aussi leur permettre de s'émanciper. C'est en tout cas le pari qu'a fait la Maison des Femmes de Schaerbeek en ouvrant sa cuisine à toutes pour le projet *Place aux cheffes*. « Il y a un an, nous avons lancé un appel aux femmes, cuisinières amateurs désireuses de mettre en commun leurs recettes et ainsi de créer une cuisine à leur image, explique Julie

Wauters, qui coordonne le projet. « L'objectif étant de permettre à un groupe de femmes de concrétiser collectivement quelque chose. » Depuis, une quinzaine de femmes se retrouvent tous les mardis, rassemblées par l'envie de cuisiner, de rencontrer d'autres personnes, accompagnées par l'ONG Inter-mondes.

« Très vite, elles ont manifesté l'envie d'ouvrir leur cuisine sur l'extérieur, ajoute la coordinatrice. Le concept de table d'hôtes s'est révélé comme une évidence pour répondre à leur besoin d'échanger avec les personnes pour lesquelles elles cuisinent. » L'ensemble donne une cuisine multiculturelle, ouverte un midi par semaine et approvisionnée en partie via une coopérative alimentaire du quartier. « Le projet est prévu sur 3 ans et a pour ambition de devenir une petite entreprise à vocation sociale et solidaire, précise Julie Wauters. On le constate au fil du temps, les femmes développent leur créativité, leur esprit d'entreprise et leur sens de la gestion, le tout collectivement. C'est un sacré défi et le succès de la table d'hôtes est très motivant ! »

Se mettre derrière les fourneaux entre femmes, entre hommes, à quatre mains, à la maison, dans le cadre d'un atelier, en formation... devrait toujours rester le choix de chacun-e. Pour que, comme le souligne Julie du CRIE de Liège, « la cuisine et l'alimentation durable soient une source d'inspiration au quotidien et permettent à tous et à toutes de se réinventer. »

Hélène Colon

Contact :

- Maison des Femmes de Schaerbeek : 02 240 43 51 - maisondesfemmes@schaerbeek.irisnet.be
- Rencontre des Continents : 02 734 23 24 www.rencontredescontinents.be
- Centre Régional d'Initiation à l'Environnement de Liège : 04 250 75 10 - www.education-environnement.be/crie

¹ Comment se prennent les décisions au sein des couples? <https://tinyurl.com/decision-couples>



©Maison des Femmes de Schaerbeek