



Les Ateliers Cuisine - Rencontre Santé

Un projet d'insertion sociale et
de promotion de la santé
en faveur des personnes défavorisées

Développement d'un programme de
formation
et diffusion au niveau local

Novembre 1997

A.P.E.S./S.T.E.S.
Xavier LECHIEN
Chantal VANDOORNE

S.E.S. asbl
Pascale MELOTTE - Sophie BOURLET
Michèle QUINET-LE DOCTE

Avec le soutien de la Communauté française de Belgique

SOMMAIRE

REMERCIEMENTS	4
1. INTRODUCTION	5
1.1. CONTEXTE DE L'ACTION	5
1.1.1. Santé et précarité	5
1.1.2. Une solution appropriée	6
1.1.3. Un partenaire privilégié	8
1.1.4. Une étude préalable	9
1.2. OBJECTIFS DE LA DIFFUSION DES ATELIERS CUISINE DURANT L'ANNÉE 1997	10
1.2.1. La formation des travailleurs sociaux	10
1.2.2. Les conditions d'application	11
1.3. CADRE MÉTHODOLOGIQUE DE L'INTERVENTION	12
2. DIFFUSION DES ATELIERS CUISINE EN COMMUNAUTÉ FRANÇAISE PAR LA FORMATION DES TRAVAILLEURS SOCIAUX	15
2.1. RÉTROSPECTIVE	15
2.2. CONSTITUTION DES GROUPES DE FORMATION	16
2.2.1. Stratégies de communication	16
2.2.2. L'état actuel en Communauté française	20
2.3. LE PROGRAMME DE FORMATION : ÉVOLUTION DU CONTENU ET DES MÉTHODES	22
2.3.1. Le développement d'un programme de formation	22
a. analyse des attentes des participants	22
b. contenu de la formation	25
c. méthodes et outils	27
2.3.2. Évaluation des formations	31
a. évaluation du processus de la formation	31
b. impact de la formation sur le terrain	33
2.4. STRATÉGIES POUR UN ENCADREMENT À MOYEN TERME	36
2.5. CONCLUSIONS	38

*

3. PERSPECTIVES ET CONDITIONS DE CONTINUITÉ	40
3.1. INTRODUCTION ET PRÉSENTATION DU CONCEPT THÉORIQUE SOUS-JACENT	40
3.2. PRÉSENTATION DES CAS	43
3.3. ANALYSE	55
3.3.1. Facteurs organisationnels de réussite	55
3.3.2. Enjeux de la formation	58
3.3.3. Partage d'expériences	60
3.3.4. Perspectives	61
4. CONCLUSIONS GÉNÉRALES	64

ANNEXES :

- Annexe 1 : « Brochure de présentation de la formation »
- Annexe 2 : « Questionnaire préalable à la formation »
- Annexe 3 : « Le jeu du reporter »
- Annexe 4 : « Animer un débat »
- Annexe 5 : « Exercices d'éducation nutritionnelle »
- Annexe 6 : « Intervention d'un expert extérieur »
- Annexe 7 : « Prévoir un moment d'évaluation »
- Annexe 8 : « Grilles d'évaluation de la formation »
- Annexe 9 : « Enquête téléphonique »
- Annexe 10 : « Guide de supervision individuelle »
- Annexe 11 : « Grilles d'évaluation pour la gestion continue d'un atelier cuisine »
- Annexe 12 : « Des initiatives propres aux C.P.A.S. »

Remerciements

L'a.s.b.l. Service Éducation pour la Santé tient à exprimer sa gratitude à Madame la Ministre Laurette ONKELINX pour le soutien qu'elle lui a une fois de plus accordé pour ce projet en faveur des plus démunis.

Ce travail a été possible grâce à la confiance témoignée lors de leur participation aux formations :

- Le C.P.A.S. d'ATH ;
- Le C.P.A.S. de BINCHE ;
- Le C.P.A.S. de CERFONTAINE ;
- Le C.P.A.S. d'ELLEZELLES ;
- Le C.P.A.S. de FARCIENNES ;
- Le C.P.A.S. de FLERON ;
- Le C.P.A.S. de HANNUT ;
- Le C.P.A.S. de LA LOUVIERE ;
- Le C.P.A.S. de LIEGE ;
- Le C.P.A.S. de MALMEDY ;
- Le C.P.A.S. de MONS ;
- Le C.P.A.S. de MOUSCRON ;
- Le C.P.A.S. de NAMUR ;
- Le C.P.A.S. de PALISEUL ;
- Le C.P.A.S. de RUMES ;
- Le C.P.A.S. de SERAING ;
- Le C.P.A.S. de VERVIERS ;
- L'a.s.b.l. « Le Balloir » de LIEGE ;
- L'a.s.b.l. « La Cerisaie » de BASSENGE ;
- L'a.s.b.l. « l'Amicale d'Entraide Bénévole Ellezelloise » ;
- L'a.s.b.l. « Maison de la Solidarité » de WAUDREZ ;
- La Croix-Rouge de Belgique – Section ATH-BRUGELETTE ;
- Vie Féminine d'ATH.

Des remerciements tout particuliers s'adressent aux personnes qui ont chaleureusement accueillis un membre de l'A.P.E.S.–S.T.E.S. lors d'entretiens semi-dirigés :

- Mesdames ALONSO et BRASSEUR du C.P.A.S. de ROCHEFORT ;
- Madame BOURDOUX du C.P.A.S. de VISE ;
- Mesdames H. LAHRI et M. SION du C.P.A.S. de FLEMALLE ;
- Madame F. DAMBLY et Monsieur J.C. BOTTON du C.P.A.S. de CINEY ;
- Monsieur E. LEGAZ du C.P.A.S. de HUY ;
- Mesdames F. BAUDOIN, I. PECRIAUX, M.L. LENFANT, LETE et Messieurs RIGO et VEUGELIN du C.P.A.S. de MONS ;
- Madame M.J. LIBOTTE du C.P.A.S. de HANNUT ;
- Madame A. DELVAUX du C.P.A.S. de SERAING ;
- Monsieur S. de WALEFFE du C.P.A.S. de LIEGE ;
- Mesdames N. HUREZ et M.C. VANDENBOGAERT du C.P.A.S. de LA LOUVIERE ;
- Madame M. ARNOULD du C.P.A.S. de VERVIERS ;
- Mesdames I. SOLHEID et F. RENIER du C.P.A.S. de MALMEDY ;
- Madame SZABLOT du C.P.A.S. de HAVELANGE ;
- Madame A.M. ALBERTY de l'a.s.b.l. « Télé-Service Condroz ».

I. PARTIE INTRODUCTIVE ET MÉTHODOLOGIQUE

1.1. CONTEXTE DE L'ACTION

1.1.1. Santé et précarité

L'état de santé des personnes les plus démunies est le résultat d'une situation très complexe. En comprendre les déterminants fait partie d'une approche à part entière. Nous présenterons ici quelques données générales. Nous invitons le lecteur intéressé à consulter les ouvrages renseignés.

Les disparités sociales sont inhérentes aux sociétés humaines, mais leur accentuation croissante est une des caractéristiques des sociétés basées sur une économie de marché. Durant ces dernières années, cette problématique a été de mieux en mieux approchée, de façon théorique et pratique.

La situation finale d'exclusion sociale est précédée par un état de non insertion, la précarité est une situation tangible nécessitant une attention particulière. Mais, dans la majorité des cas, cet état ne survient pas de façon inopinée, il est la conséquence d'une succession d'échecs dans la vie quotidienne. Cela commence par un capital scolaire faible, une rupture familiale ou une perte d'emploi, pour se poursuivre par une fragilité psychologique, une perte de confiance en soi et de reconnaissance par les autres, un état de solitude dans lequel apparaissent des problèmes d'hygiène et de santé. C'est le cercle vicieux de la pauvreté : la précarité favorise la mauvaise santé et inversement¹.

a. La situation de précarité et les facteurs déterminant celle-ci influencent la santé.

Pour AVALOSSE², ce sont bien les couches sociales les plus modestes, aux revenus les plus faibles, au niveau d'instruction et au statut professionnel le plus bas, qui sont davantage exposées à la maladie. Le problème, c'est que les solutions proposées par les politiques de santé sont trop souvent formulées en termes individuels. De plus, ces solutions sont fréquemment inadéquates car les groupes sociaux les moins favorisés ont également une moins bonne connaissance de l'importance des troubles de santé, une moins bonne compréhension des messages lancés par les campagnes de prévention tout public et une accessibilité limitée aux structures de soin. Les inégalités de santé seraient la conséquence du style de vie, des comportements et du degré d'instruction. Nous avons ainsi de bonnes raisons de croire que la réduction des inégalités dans le domaine de la santé passe par l'action sociale et s'appuie sur des choix politiques.

¹ REMION G., 'Santé et pauvreté : quelques points de repère pour comprendre' in L'observatoire n°11-12 1996-1997 : pp25-30.

² AVALOSSE H., "Inégalités sociales dans le domaine de la santé." M-Informations n°167, Département Recherche et Développement de l'Alliance Nationale des Mutualités Chrétiennes, Août 1995.

En terme d'actions spécifiques, AVALOSSE est moins prolixe, il ajoute que seule une action sur l'ensemble des causes de la pauvreté pourra contribuer valablement et durablement à améliorer la santé des plus démunis. Dans ce cadre, certaines mutualités se disent ouvertes à collaborer avec les C.P.A.S. et à agir davantage de manière préventive. Mais, l'on se heurte là à de nombreux obstacles de type culturel. Contrainte de vivre au jour le jour, une population pauvre perçoit difficilement des enjeux à long terme, etc. Il y a donc à développer une culture de santé propre aux milieux défavorisés si l'on veut améliorer le recours aux soins de façon préventive, mais il faut aussi adapter à ces milieux les stratégies d'accès aux structures de soins et à la promotion de la santé.

- b. Inversement, agir sur la santé est un moyen d'améliorer l'insertion sociale des personnes vivant en situation de précarité.

VAN NIEUWENHUYSE³ identifie des facteurs intervenant dans le processus de précarité. Des facteurs non relatifs à la santé et que l'on ne peut modifier (âge, sexe, emplacement géographique, aspects culturels), des facteurs non relatifs à la santé et qui sont modifiables (ressources faibles et irrégulières, bas niveau d'instruction, difficulté de gestion budgétaire, absence de vision à long terme, mauvaises conditions de logement, rythme de vie non structuré, ...) et des facteurs relatifs à la santé. Les problèmes de santé concernent à la fois les domaines physique, mental et social. Parmi ceux-ci, on relève la malnutrition, qui se traduit spécifiquement par des excès de sucre et de graisse, des carences multiples en vitamines et sels minéraux.

La malnutrition et la précarité seraient donc inscrites dans un jeu complexe de relations de causes à effets. Il y aurait des facteurs prédisposants (les connaissances et préjugés en la matière, les croyances, les valeurs, les attitudes, le faible revenu et l'isolement), des facteurs facilitants (disponibilité des ressources, conditions d'achat, accessibilité des ressources, habileté à gérer un budget et à planifier son temps, compréhension à la lecture) et des facteurs renforçants (la famille, les pairs et les relais sociaux)⁴.

Parmi les trois filières d'insertion dégagées par GOUDET⁵, l'atelier cuisine se réfère à la filière sociale, qui se donne pour objectif la restauration des aptitudes à maîtriser les exigences de la vie domestique et familiale s'il y a lieu, et l'inscription dans des réseaux de vie sociale, d'échange de services, de solidarités de proximité.

1.1.2. Une solution appropriée

C'est en 1992 que le Service Éducation pour la Santé (S.E.S. a.s.b.l.) et le Centre Public d'Aide Sociale (C.P.A.S.) de Huy, sous l'impulsion de deux diététiciennes, agents de santé de l'a.s.b.l., inaugurent des ateliers cuisine dans une maison de quartier de la ville. Ces ateliers s'adressent à toute personne, homme ou femme ayant de faibles revenus, intéressée par des cours pratiques de préparation culinaire.

³ VAN NIEUWENHUYSE M.L. & MELOTTE P., "Les ateliers cuisine destinés à des personnes vivant en situation de précarité sociale : une démarche d'insertion sociale." Tome I & II. Huy, Service Education pour la Santé. Documents ronéotypés. Mai 1995. pp. 8-20.

⁴ VAN NIEUWENHUYSE M.L., *op. cit.* pp. 21-30.

⁵ FATRAS J.Y. et GOUDET B., "R.M.I. et Santé". Coll. La santé en action. Paris. CFES. 1993. p.40.

L'objectif premier de ces ateliers était d'améliorer la pratique culinaire et l'alimentation de personnes vivant en situation de précarité sociale. Il est toutefois rapidement apparu que ce thème "*alimentation*" était, à plusieurs titres, propice à rencontrer des objectifs d'ordre sociaux, touchant divers champs de la vie quotidienne : lutter contre la solitude, nouer des liens, créer un endroit de parole, acquérir une certaine autonomie, réapprendre à gérer un projet à moyen et long terme, améliorer la santé globale, etc.

En 1995, les deux diététiciennes analysent leur démarche et produisent deux fascicules⁶, l'un sur l'utilité des ateliers cuisine et les perspectives d'extension de la stratégie, l'autre sur le contenu notionnel d'ordre diététique, nécessaire aux animations.

Cette analyse a mis en évidence la nécessité d'approfondir et d'élargir la réflexion non seulement sur les objectifs de formation des futurs animateurs, mais encore sur les freins et facilitateurs de cette approche à visée d'insertion sociale.

L'atelier cuisine tel que préconisé par l'a.s.b.l. S.E.S. est aussi une réponse préventive et concrète à la situation de précarité parce qu'il tient compte tant des carences alimentaires que des carences socio-affectives. La recherche d'une alimentation équilibrée et saine passe par l'amélioration de plusieurs facteurs influençant la précarité.

L'atelier cuisine a donc des effets spécifiques : via l'alimentation et l'amélioration de la nutrition, il permet d'avoir une action sur la santé des participants et de leur entourage. De plus, les liens de confiance qui s'établissent pendant l'atelier permettent aussi aux intervenants sociaux de renforcer leur rôle de guidance et de les aider ainsi directement dans leur démarche de santé.

Parallèlement, l'atelier cuisine a des effets non spécifiques. Les activités culinaires et la convivialité à table sont des déclencheurs de prises de parole, de comportements de solidarité. L'atelier est un outil de communication qui favorise les possibilités d'entrer en relation avec autrui, de réaliser une tâche en groupe, de se sentir valorisé par le groupe. C'est un lieu exempt de contraintes administratives, qui offre des possibilités de rencontre moins formelle que les consultations sociales. C'est un moment adéquat pour motiver, souder, donner confiance. Il est un tremplin pour réaliser d'autres activités autour :

- de l'alimentation (éditer des recettes, s'occuper d'un potager, organiser des groupes d'achat, ...).
- des problèmes de santé (les maladies sexuellement transmissibles, l'alcoolisme, le sport, les médicaments, le tabagisme, ...).
- de la réinsertion socio-professionnelle (créer une mini-coopérative, travailler au sein de cuisines collectives, ...).

C'est enfin un lieu de maîtrise et une valorisation de compétences diverses telles que la gestion du temps et du budget.

L'atelier cuisine est une formule pertinente si elle permet aux participants de redécouvrir, perfectionner ou diversifier leurs pratiques culinaires et si par la même occasion elle permet, via une méthode participative et interactive (qui s'apparente aux stratégies d'éducation par les pairs), de rencontrer les facteurs influençant non

⁶ VAN NIEUWENHUYSE M.L. & MELOTTE P., *op. cit.*

seulement la malnutrition, mais aussi la précarité. Cette formule est réellement intéressante car elle a l'originalité de brasser des pratiques diététiques, sanitaires et sociales.

L'amélioration de l'équilibre alimentaire et l'accroissement d'un sentiment de bien-être des participants est donc visé. Ceux-ci apprennent à faire des liens entre alimentation et santé, à développer une hygiène en cuisine, à acquérir une technique culinaire, à équilibrer un budget, à se retrouver en groupe, à communiquer.

L'atelier cuisine représente une contribution utile parce qu'il peut être le point d'ancrage de nombreuses initiatives d'insertion sociale. Pour accroître son impact potentiel, il est capital de viser le long terme, de penser à rendre la formule permanente et autonome. La formation de nouveaux relais y répondra en partie, de même que le choix d'un partenaire permanent capable de rencontrer les exigences sociales et nutritionnelles de l'animation de ces ateliers.

1.1.3. Un partenaire privilégié

Parmi le foisonnement d'associations et d'organismes publics dans notre pays, plusieurs ont pour mission de favoriser la réinsertion sociale des populations en situation de précarité. Les Centres Publics d'Aide Sociale (C.P.A.S.) ont été créés, au niveau fédéral, pour répondre aux problèmes sociaux, administratifs et économiques de toute personne inscrite dans une commune belge. Ils sont notamment responsables de l'attribution du minimum de moyens d'existence. Ce sont des institutions idéalement placées pour entrer en contact avec des personnes socio-économiquement défavorisées. En parallèle à cela, d'autres associations (A.T.D. Quart-Monde, Oxfam, Restos du coeur, Sans-Logis, ...), principalement dans les grandes villes, suppléent aux interventions des C.P.A.S.

Le Rapport Général sur la Pauvreté⁷ précise qu'au niveau de l'action sur le terrain des communes, les C.P.A.S., responsables d'entreprendre toutes les actions multidimensionnelles pour "*permettre à chacun de mener une vie conforme à la dignité humaine*", pourraient être, selon leur degré d'implication, chargés d'impulser des "coordinations-santé" en partenariat avec les travailleurs locaux de la santé, médicaux, paramédicaux, les mutuelles, les associations de solidarité. Le C.P.A.S. en s'inscrivant dans une action de promotion de la santé, pourrait devenir l'instigateur local d'un nouveau travail en réseau.

Par ailleurs, les différences de contexte doivent absolument être prises en compte : c'est sur base d'un relevé des ressources, d'un diagnostic local sur les problématiques de santé et leurs déterminants, et dans le cadre d'un processus de concertation entre intervenants sociaux et professionnels de la santé que des priorités pourront être tracées et des propositions être construites pour une amélioration de l'accès aux soins de santé et de la culture sanitaire des personnes en situation précaire. Qu'il soit question de formation ou d'information des usagers, des travailleurs sociaux, des professionnels de

⁷ "*Rapport général sur la pauvreté : synthèse*" Fondation Roi Baudouin en collaboration avec ATD-Quart Monde Belgique et l'Union des Villes et Communes, Eeklo Pauwels S.A. 1995., pp. 117-148.

la santé ou des mandataires, c'est au départ des situations locales qu'il faudra travailler⁸.

Il ne nous appartient pas ici de décrire de long en large le fonctionnement de cette institution. Si les C.P.A.S. sont souvent en première ligne de la lutte contre la pauvreté en ce qui concerne l'accès aux soins de santé des personnes les plus démunies, nous pensons qu'ils ont également des cartes importantes à jouer en matière de prévention. Nous renvoyons donc le lecteur désireux d'approfondir la politique des soins de santé vers des lectures plus appropriées.

1.1.4. Une étude préalable

En 1996, le soutien de l'A.P.E.S. permet au S.E.S. de réfléchir sur les intérêts des partenaires potentiels vis-à-vis des ateliers cuisine. Une enquête extensive⁹ auprès des C.P.A.S. de Wallonie est ainsi mise sur pied afin de définir les attentes de ceux-ci et conditions qui rendraient possible l'application de cette démarche à long terme.

Les résultats de cette étude nous ont montré que 80% des C.P.A.S. estiment que la formule des ateliers cuisine rencontre les attentes de leur institution. Quelques éléments favorables apparaissent :

- existence d'activités liées à l'accompagnement budgétaire, à la cuisine collective et à l'approvisionnement ;
- intérêt des travailleurs sociaux pour développer des actions de type collectif;
- motivation du public cible pour les rencontres de groupe ;
- accueil favorable des assistants sociaux au développement d'un partenariat local;
- présence d'un souci pour l'alimentation et pour la prévention en santé globale dans les représentations des intervenants de C.P.A.S. ;
- désir de formation de ceux-ci;
- existence de services d'aides familiales et/ou d'aides ménagères au sein des C.P.A.S.

Lorsque l'on évoque les conditions pratiques de l'organisation de ces ateliers, 72 % des répondants formulent des doutes quant à la diffusion de cette activité :

- habitude d'une approche individuelle dans l'intervention des travailleurs sociaux;
- manque de personnel qualifié et problèmes de disponibilité;
- peu d'activités qui favorisent l'autonomie des bénéficiaires;
- peu de place pour la prévention dans les préoccupations de la population;
- limites de l'infrastructure des C.P.A.S. (manque de matériel de cuisine, de locaux);
- rigidité administrative (inscription budgétaire);
- autres priorités d'action pour encadrer leur population cible.

On apprend également que si les travailleurs sociaux des C.P.A.S. sont favorables à 90% à des actions de type collectif/communautaire, ce qui constitue le contexte méthodologique général des ateliers cuisine, la majorité (81%) d'entre eux estiment qu'il

⁸ HERSCOVICI A. et al. , 'La santé des populations indigentes'. Rapport de recherche. Centre de Sociologie de la Santé, ULB. Décembre 1995. 225p.

⁹ LECHIEN X. et al.. "Analyse des conditions d'implantation des ateliers cuisine: enquête extensive auprès des C.P.A.S. de la Communauté française de Belgique", A.P.E.S. et S.E.S. Huy. Document ronéotypé. Juin 1996.

est nécessaire d'accompagner cette démarche d'une formation continue appropriée pour eux-mêmes.

L'analyse des éléments favorables fait apparaître plusieurs indices d'ouverture du personnel de C.P.A.S. à la démarche des ateliers cuisine, qui se situe en continuité par rapport à des activités existantes, mais qui pourrait aussi servir de tremplin à d'autres activités de prévention en santé globale.

Les souhaits de formation, de partenariat, d'activités de groupes sont également des atouts qui permettront de juguler certains éléments défavorables tels que les lacunes dans l'infrastructure et la qualification du personnel, ou encore le manque d'intérêt de la population et des responsables politiques pour la prévention.

En guise de synthèse, on peut affirmer que la réussite de la diffusion des ateliers cuisine comme stratégie de promotion de la santé et d'insertion socio-professionnelle en Communauté française, devrait passer par la mise en place des stratégies suivantes:

1. former les travailleurs sociaux à des méthodes d'interventions collectives pour la prévention en santé,
2. adapter les modalités de l'atelier cuisine aux demandes et besoins locaux,
3. instaurer un partenariat intersectoriel et interinstitutionnel,
4. stimuler l'autonomisation de la population dans la prise en charge de l'atelier cuisine,
5. faciliter l'introduction d'innovations dans la structure et l'organisation des C.P.A.S.,
6. renforcer les liens entre ateliers cuisine et initiatives de réinsertion professionnelle.

1.2. OBJECTIFS DE LA DIFFUSION DES ATELIERS CUISINE DURANT L'ANNÉE 1997

Les stratégies privilégiées durant l'année 1997 s'articulent sur deux axes. L'un se rapporte à la formation des travailleurs sociaux, l'autre à l'étude des conditions d'application d'une telle activité.

1.2.1. La formation des travailleurs sociaux

Les milieux professionnels, selon QUEROUIL¹⁰, ont été manifestement pris au dépourvu par l'approche des problèmes de santé des milieux défavorisés. La formation initiale et/ou continue des travailleurs sociaux, des infirmiers et des médecins devrait donc faire une place plus large aux approches de santé communautaire, à la connaissance des publics défavorisés.

Loin de penser qu'il suffit d'augmenter ou de modifier chez les travailleurs sociaux les connaissances en nutrition en vue de changer le comportement alimentaire, il est temps de les stimuler à intégrer dans leur profession des stratégies de développement des conditions propices à l'amélioration de la santé et du bien-être. S'intéresser de manière positive aux populations et proposer des méthodes basées sur l'écoute, l'estime de soi,

¹⁰ QUEROUIL O., La santé dans la politique d'insertion, in FATRAS J.Y. et GOUDET B., *op. cit.*, p. 72.

la confiance, la responsabilité et l'habileté à prendre des décisions¹¹ sont également des axes qu'il faut les inciter à intégrer dans le cadre d'actions communautaires globales alliant promotion de la santé et réinsertion sociale.

L'efficacité des ateliers cuisine dépendra de l'ouverture des C.P.A.S. sur les innovations au sein de leur quartier ou de leur commune, de leur volonté de dégager des ressources humaines et matérielles adaptées à ces nouvelles stratégies. Cette intervention nécessite l'acquisition de méthodologies inhabituelles au sein des C.P.A.S. et autres associations. Une formation s'impose pour que des équipes pluridisciplinaires se familiarisent avec ce nouveau concept d'intervention socio-sanitaire, plus basé sur une approche de groupe que sur la relation individuelle. L'élaboration d'un programme de formation adapté à leurs besoins en même temps qu'aux exigences des ateliers cuisine permettra d'enrichir leurs interventions dans ce sens.

La réussite des ateliers cuisine dépendra en premier lieu de la capacité des relais sociaux nouvellement formés à assurer la viabilité des ateliers et à les guider vers l'autonomie.

Notre **premier objectif** se formule donc comme suit :

FORMER LES TRAVAILLEURS SOCIAUX À DES MÉTHODES
D'INTERVENTIONS COLLECTIVES ET COMMUNAUTAIRES POUR LA
PREVENTION EN SANTÉ

Il fera l'objet de la deuxième partie de ce rapport. Nous y présenterons un état du développement actuel des ateliers cuisine en Wallonie, la manière dont les groupes de formation se sont constitués, l'évolution du contenu et des méthodes du programme et les stratégies d'encadrement professionnel prévues à moyen terme.

1.2.2. Les conditions d'application

En parallèle à la formation de ces relais, il est important d'analyser le contexte institutionnel et fonctionnel dans lequel sont plongés quotidiennement les travailleurs sociaux. Cela nous aidera d'une part à comprendre les obstacles qu'ils peuvent rencontrer dans leur entreprise et d'autre part à mesurer les points forts de leur institution. C'est une fois en possession de ces éléments que nous serons à même de suggérer une méthodologie propre à l'application sur le terrain de ce genre d'activité.

Les questions suivantes nous aideront à construire la stratégie la plus adéquate. Quelles sont les raisons qui poussent un C.P.A.S. à mettre en place un atelier cuisine ? Comment cette activité peut-elle être rendue permanente et viser l'autonomie réelle des participants ? Quelle est la particularité de l'organisation locale qui a permis le succès de l'activité ? Quelles sont les motivations du personnel à s'inscrire à la formation ? Quelles sont les modalités d'un partage d'expérience et les synergies que sont capables de développer les C.P.A.S. pour répondre à la réinsertion socio-professionnelle ?

Des obstacles d'ordre institutionnel nécessitent un engagement des responsables administratifs et politiques des C.P.A.S. : réorganisation des missions du personnel, inscription budgétaire liée au fonctionnement de l'atelier cuisine, priorité au développement des activités à caractère préventif, etc. Il importera alors de convaincre

¹¹ BARTHÉLÉMY et al., *op cit.* p. 31.

les décideurs que les ateliers cuisine offrent de réelles perspectives de développement et de progrès pour leur institution. L'approche éducative que cela représente est une innovation dans la politique d'encadrement des institutions sociales. C'est une manière nouvelle de viser l'indépendance des usagers.

L'adhésion des C.P.A.S. plus hésitants face à cette innovation pourrait être facilitée par la constitution d'un groupe d'experts de C.P.A.S. ayant déjà mis sur pied de telles initiatives. Ce groupe, constitué d'institutions volontaires, serait en quelque sorte un référent professionnel susceptible d'accompagner les formations de base et de guider les premiers pas lors de l'emplacement d'un atelier cuisine au sein d'un C.P.A.S. Parallèlement, il pourrait réfléchir aux enjeux d'une institutionnalisation de cette démarche et réaliser des propositions concrètes et réalisables pour dépasser les obstacles à caractère institutionnel.

Notre **deuxième objectif** se formule donc comme suit :

IDENTIFIER LES CONDITIONS QUI FAVORISERONT AU SEIN DES
C.P.A.S. LA CRÉATION ET LE MAINTIEN D'UNE ACTIVITÉ
COLLECTIVE BASÉE SUR L'ALIMENTATION

Il fera l'objet de la troisième partie de ce rapport. Nous y présenterons la manière dont se sont développées des formules d'atelier cuisine et présenterons la stratégie propre à la mise en place d'une telle activité.

1.3. CADRE METHODOLOGIQUE DE L'INTERVENTION

La collaboration entre l'a.s.b.l. Service Éducation Santé et l'A.P.E.S. s'est inscrite d'emblée dans une volonté d'échanges et de complémentarité. La participation du service universitaire à l'amélioration du processus de formation ne doit pas faire craindre l'apport d'un savoir fermé, élaboré en huis-clos. Le laboratoire que présente le terrain est indispensable à l'évaluation des hypothèses de travail. Il s'agit bel et bien d'une ouverture de la recherche vers l'action où l'aller-retour entre théorie et pratique fut constant.

La recherche action participative en promotion de la santé constitue dans ce sens le système d'encadrement le plus ouvert pour amener un changement. Cette approche allie la recherche, l'éducation et l'action sociale. Elle correspond à deux des objectifs majeurs en promotion de la santé que sont la facilitation (enabling) et l'empowerment¹².

Permettre aux différents acteurs du projet - travailleurs sociaux, formatrices et chercheur - de participer à son niveau a été véritablement le leitmotiv de cette étude. Chacun a apporté ses connaissances et ses compétences. Nous verrons ainsi dans la troisième partie comment le concept de l'empowerment a fourni un cadre adéquat. Aussi, pour atteindre cette capacité de participation, il a fallu mettre en oeuvre toute une série de stratégies. Agir sur le contexte, c'est faciliter le cheminement de chacun vers l'autonomie.

¹² GREEN L.W. et al., The Challenges of Participatory Action Research for Health Promotion, in International Journal of Health Promotion and Education, Quaterly, December 1996, Vol III/4.

Il a donc été prévu dès le départ du projet, avec les deux formatrices, d'échelonner les quatre formations tout au long de l'année. Ceci permettait sans aucun doute de donner un temps de réflexion aux formatrices, et de leur permettre d'appliquer certaines modifications en cours d'année. Cette évaluation progressive s'est faite sous l'observation discrète et constante du chercheur qui a assisté à chacune des formations, en tout ou en partie. Des moments de feed-back au terme des journées et entre les groupes avaient pour but d'aider les formatrices à faire le point sur ce qu'elles vivaient, à en retirer l'information essentiellement pour prendre les décisions les plus appropriées.

Les formatrices ont ainsi pris en compte les enjeux de la recherche sur le terrain. C'est un mélange d'expérience pratique et de rigueur méthodologique qui a permis tant au chercheur qu'aux formatrices d'évoluer vers plus d'harmonie dans ce projet. C'est dans ce sens que tous les outils utilisés lors des formations ont dû être créés pour ce contexte précis. Imaginés par l'A.P.E.S. et/ou le SES, ces outils étaient immédiatement testés par les formatrices et après modification, inaugurés lors des formations. C'est ainsi que progressivement les formatrices ont pris plus d'autonomie dans la gestion des groupes de formation.

Parallèlement, il était important d'envisager l'autonomie progressive des a.s.b.l. et C.P.A.S. ayant acquis un nouvel outil d'intervention. Leur donner des outils et des structures d'évaluation pertinents étaient donc une tâche capitale. Les grilles d'évaluation ainsi que les supervisions individuelles et collectives vont dans ce sens. De plus, le rôle de l'A.P.E.S. a été de comprendre la manière dont ces organismes publics pouvaient se transformer en vecteurs de changement. C'est en étudiant sur le terrain tant les résistances au changement que les axes de développement possibles, qu'une stratégie de diffusion et d'adaptation s'est développée. C'est en fonction des enquêtes menées et des résultats obtenus que ce projet d'expansion des ateliers s'est précisé. Il est ainsi apparu que l'aspect local était important et qu'il était indispensable de pour dire de respecter les particularités de chacun.

La recherche participative remet en question la dominance de la tradition scientifique dans le développement des connaissances sur lesquelles s'appuie l'éducation pour la santé et la promotion de la santé depuis les années quarante. En contestant la suprématie de la recherche universitaire la recherche participative a offert aux populations objets d'une recherche, la possibilité de participer activement à sa formulation, à sa mise en oeuvre et à l'application de ses résultats.

La recherche participative en appelle par dessus tout à une attitude qui au moins permette aux personnes touchées par les résultats de recherche d'exercer un plus grand contrôle sur son déroulement.

La personne oeuvrant en recherche universitaire incorpore véritablement dans son projet les sujets de son étude ou des acteurs de terrain au point qu'ils soient des partenaires à part entière. Le chercheur est contraint dès lors de limiter considérablement son pouvoir de contrôle du processus de recherche.

Arriver à développer le respect et la confiance mutuels, ainsi qu'apprendre à négocier pour pouvoir communiquer efficacement au sein d'une communauté sont des entreprises extrêmement difficiles demandant un investissement en temps inhabituel pour des chercheurs habitués à mener et à contrôler le déroulement d'une enquête

scientifique. Dans le monde de la recherche participative, rien n'est jamais acquis, ni définitif, il faut de la patience et des capacités constantes d'adaptation.

La caractéristique essentielle de la recherche action participative, qui en fait sa spécificité pour la recherche, concerne le statut du chercheur¹³. A la différence des approches de recherches plus traditionnelles, le chercheur n'est plus distinct de son objet de recherche. Ainsi dans le cadre de la recherche action participative, l'action et le rôle du chercheur consistent essentiellement en une action de formalisation, de théorisation et de transformation de pratiques. Partant des problèmes reconnus par l'ensemble des acteurs concernés, il tente de décrire les pratiques qui les créent et/ou les entretiennent en expliquant leur cohérence interne et en les modélisant.

En retour, il stimule l'émergence de nouveaux modèles de pratiques en s'appuyant sur des logiques d'action et sur des nouveaux critères de performance définis pour l'intervention. Il en assure le soutien durant l'implantation et en analyse les résistances. En effet, toute transformation de pratiques crée une rupture d'équilibre de ce qui, au moins en partie existait et fonctionnait préalablement, entraînant angoisses et incertitudes. De plus, la transformation d'un aspect de la pratique remet en question son ensemble, tant dans sa cohérence que dans sa pertinence.

Le processus de recherche action détermine des étapes dans une logique successive de concrétisation mais qui restent susceptibles d'être réinterpellées par les résultats obtenus lors de la réalisation d'une étape ultérieure. Le processus définit ainsi une boucle rétroactive permanente, garantissant une cohérence interne et une adéquation à la définition de la problématique initiale par l'ensemble des acteurs.

¹³ RENARD C. et al. La promotion de la santé à l'hôpital : comment développer un processus d'empowerment avec les familles d'enfants hospitalisés? in Education Santé n° 119 Juillet-Août 1997 pp. 7-14

2. DIFFUSION DES ATELIERS CUISINE EN COMMUNAUTÉ FRANÇAISE PAR LA FORMATION DES TRAVAILLEURS SOCIAUX

2.1. RÉTROSPECTIVE

Bien que l'animation d'un atelier cuisine demande un important investissement en temps, l'a.s.b.l. SES estime que l'expérience acquise avec le C.P.A.S. de Huy mériterait d'être transmise à d'autres sous la forme d'une formation. Une méthodologie propre à cette problématique n'est pas encore définie, mais la demande d'encadrement d'autres institutions commence à se faire sentir.

Les premières formations consistent essentiellement en un partage d'expérience. La formation vise à fournir aux relais les connaissances de base et une certaine pratique pour gérer un atelier cuisine. Deux formations ont regroupé 21 personnes dans le courant de l'année 95 : 11 personnes au C.P.A.S. de Liège et 10 personnes au C.P.A.S. de La Louvière. Une supervision de 3 heures après trois ou quatre ateliers, est proposée. Une diététicienne assure le suivi en rencontrant les animateurs et le groupe, si ceux-ci le souhaite.

Concrètement, ces premières formations ont été riches d'enseignement pour les formatrices.

Il est important de clarifier l'origine et l'objectif de la demande de formation. Les informations préalables à la formation ont parfois mal circulé. Dorénavant, une analyse des attentes préalables des participants s'impose. Les formatrices éviteront ainsi de retrouver en formation des personnes dont les intérêts sont différents de ceux de l'institution. De plus, il est important à l'avenir d'éviter une présence trop massive de personnes d'une même institution. Ces moments de formation sont basés sur l'échange et la présence d'intervenants d'institutions distinctes.

A Liège, par exemple, les assistantes sociales s'étaient inscrites à une formation uniquement par intérêt personnel, dans un souci de s'alimenter de manière équilibrée, à bon marché et sans se douter qu'elles pourraient être pressenties comme animatrices à moyen terme. Cette situation était peut-être le résultat de l'absence d'un projet à long terme au sein de l'institution ou d'une précipitation méthodologique.

A La Louvière, les formatrices auraient pu dépister des erreurs d'orientation notamment par rapport aux cuisiniers qui freinaient la formation avec des demandes liées au secteur de la restauration collective.

Ces deux premières formations ont également permis aux formatrices de l'a.s.b.l. SES d'apprendre que les participants souhaitaient acquérir des connaissances pratiques. Le contenu théorique doit être concis, mais un temps plus important doit être réservés aux exercices.

En conclusion, il est utile et nécessaire, pour la suite des formations,

- de s'assurer que les participants ont pris connaissance des objectifs de la formation :

- de connaître les attentes des participants, leur fonction et leur place au sein des associations qui les envoient ;
- de réunir différentes institutions pour permettre des échanges d'expériences entre les différents travailleurs sociaux ;
- d'intégrer les contenus de diététique et de techniques culinaires à d'autres domaines tels que la promotion de la santé, la précarité, la réinsertion sociale et professionnelle;
- de permettre aux participants d'appréhender la mise en place d'une telle activité collective de la manière la plus large possible ;
- de rendre les apprenants acteurs dans la formation par des exercices et/ou en utilisant leur vécu.
- d'évaluer la formation à cours terme ;
- de proposer une supervision collective en vue d'une évaluation et d'un soutien à long terme.

En fonction de ces éléments et des résultats de l'enquête obtenus en 1996, l'année 1997 a été envisagée de manière différente. Chacune des formations a fait l'objet d'une approche méthodologique plus précise. Chaque aspect de cette approche a même évolué au cours de chaque formation.

Nous allons pouvoir prendre connaissance dès le point 2.3.1. des différentes étapes du programme de formation qui ont fait l'objet du soutien de la Communauté française. Nous suivrons le plan suivant : analyse des attentes des participants, évolution du contenu de la formation et amélioration des méthodologies et outils. Il n'est pas dans notre intention de reprendre le déroulement des formations de manière chronologique et in extenso, mais au contraire de présenter le tout transversalement. Il est surtout intéressant de constater l'évolution méthodologique des formatrices.

Intéressons-nous à présent aux diverses stratégies mises en place afin de constituer les groupes de formations dans une perspective de diffusion des ateliers cuisine. Nous aurons ainsi plus d'éléments pour comprendre l'état actuel du développement des ateliers cuisine en Communauté française.

2.2. CONSTITUTION DES GROUPES DE FORMATION

2.2.1. Stratégies de communication

Des expériences d'atelier cuisine ont été menées ou sont toujours en cours dans divers endroits de la Communauté française. La troisième partie de ce rapport présentera la particularité de ces initiatives et cherchera à en faire ressortir les éléments de réussite. Il importe à présent de préciser les motivations qui sont à la base de la diffusion de ces formations.

Les assistants sociaux et éducateurs sont sensibilisés durant leurs années d'études à toutes sortes de thèmes. De la psychologie à la sociologie, en passant par le droit civil et social ou encore la statistique. Selon les écoles, une sensibilisation à l'action

communautaire est proposée, et seule une approche médicale¹⁴⁻¹⁵ de la santé est envisagée, sans référence au contexte de la promotion de la santé. Une fois intégrés à la vie professionnelle, les assistants sociaux sont trop souvent surchargés de tâches administratives. Leur intérêt pour le travail social, avec toutes ses implications communautaires, en est dès lors réfréné. Ils sont très souvent contraints de travailler au coup par coup, en s'éloignant de stratégies de prévention planifiées.

Parallèlement, les diététiciens ou infirmiers, même s'ils ont une profession qui les conduit à être plus spécialisés dans le domaine de la santé, ne sont pas — au sortir de leurs études — tous spécialisés dans tout ce qui a trait à la prévention en général, voire même à la promotion de la santé dans sa dimension psycho-sociale. Nous les retrouverons plus souvent impliqués dans une démarche clinique que dans des actions communautaires à but social.

Les différents professionnels susceptibles de participer à l'animation d'un atelier cuisine ont donc des compétences complémentaires sur les plans de l'insertion sociale et de la promotion de la santé. Si tous ont besoin d'acquérir des compétences nouvelles en promotion de la santé et de bénéficier plus ponctuellement de compléments de formation adaptés à leurs antécédents, ils pourraient aussi se sensibiliser l'un à la démarche et au rôle de l'autre. La définition précise du contenu de ces formations complémentaires est un des axes de ce projet.

L'intervention que nous proposons nécessite donc l'acquisition de méthodologies inhabituelles au sein des C.P.A.S. et autres associations. Une formation s'impose pour que des équipes pluridisciplinaires se familiarisent avec ce nouveau concept d'intervention socio-sanitaire, plus basé sur une approche de groupe que sur la relation individuelle. L'élaboration d'un programme de formation adapté à leurs besoins en même temps qu'aux exigences des ateliers cuisine permettra d'enrichir leurs interventions dans ce sens.

Pour accroître l'impact de l'atelier cuisine, il est capital de viser le long terme et de penser à rendre la formule permanente et autonome. C'est une des raisons pour lesquelles il est devenu nécessaire d'envisager une formation des animateurs soucieux de mettre en place une telle activité.

C'est à cette nouvelle tâche que le SES travaillera dès l'automne 96. Plusieurs stratégies de contacts ont été envisagées afin de médiatiser la réflexion menée à Huy. Nous présentons ci-après celles qui ont été retenues pour les quatre formations de l'année 1997. Autant de stratégies que de temps de communication, autant d'étapes pour prendre le pas ...

a) premier temps

D'emblée, une brochure présentant la formation "Atelier cuisine... Atelier rencontre" a été réalisée. Le choix de la réaliser sous forme d'un carnet n'est pas un hasard. Le

¹⁴ "La Santé, l'affaire du travailleur social ?" Colloque international. Organisé par le S.E.S.-Huy et le C.P.A.S. de Liège. Liège, 23 novembre 1995.

¹⁵ LECHIEN X. "L'assistant social, futur partenaire de la promotion de la santé ?" Education Santé n°104. Janvier-Février 1996. pp. 4-5

manièrement des feuillets B5 est aisé. Le contenu de la brochure¹⁶ est scindé en intitulés précis repris sur des feuillets différents dans un souci de clarté et de meilleure visibilité : l'approche, le public cible et l'encadrement ; les objectifs de la formation ; le contenu de la formation ; les frais, les outils proposés ; les modalités pratiques. La couverture est réalisée avec du papier couleur pour être plus attractive.

La brochure a été envoyée dans un premier temps aux C.P.A.S. qui, lors de l'enquête réalisée en janvier 96¹⁷, avaient souhaité de plus amples informations sur les futures formations, ou à des C.P.A.S. qui s'étaient déjà informés. Il s'agissait des C.P.A.S. de Paliseul, Charleroi, Gembloux, Seraing, Amay, Huy, Verviers, Hannut, La Louvière, Liège, Binche, Pont-A-Celles, Andenne, Hotton, Wanze, Plombières, Bassenge.

Le premier cycle de formations s'est déroulé les 13, 21, et 31 janvier 1997 dans les locaux du Service Éducation pour la Santé. Les participants étaient au nombre de 8 : deux animateurs du C.P.A.S. de Liège ; une assistante sociale du C.P.A.S. de Verviers ; une assistante sociale du C.P.A.S. de Paliseul ; une animatrice du C.P.A.S. de La Louvière ; deux assistantes sociales du C.P.A.S. de Binche ; une éducatrice du C.P.A.S. d'Hannut.

Les C.P.A.S. de Liège et de La Louvière ont envoyé à nouveau du personnel en formation car ils souhaitaient former les animateurs de terrain directement en contact avec le public.

b) second temps

Dans un second temps, la brochure a été envoyée aux 272 C.P.A.S. de la Communauté française. Pour ce second envoi, nous avons trouvé plus judicieux de modifier le nom de notre formation en la rebaptisant " Atelier cuisine ... Rencontre santé " mettant ainsi l'accent sur l'importance des échanges qui sont susceptibles de s'y dérouler et soulignant l'axe de la promotion de la santé.

Nous avons fait appel à une illustratrice, afin d'habiller la couverture de la brochure. Outre le fait qu'il attire l'attention du lecteur, ce dessin a été construit afin de structurer l'apprentissage des participants en formation. Le dessin est composé de quatre parties distinctes qui symbolisent chacune certains éléments du contenu. Nous y reviendrons au point 2.3.1.b. La visibilité du service a également été retravaillée par la création d'un logo et la mise en page des documents relatifs aux ateliers.

Enfin, afin de présenter la formation de manière plus vivante et plus concrète, des modifications ont été apportées à la fin de la brochure. Chaque participant, au terme du premier cycle de formation, a été invité à résumer en une phrase ce qu'il estimait le plus important. Ces phrases ont pour but d'attirer d'autres institutions en abordant un attrait de la formation. Nous y reviendrons lors de l'évaluation, au point 2.3.2. Sur base de ce nouveau matériel, un courrier a été envoyé aux C.P.A.S. de manière large. Un nouveau groupe a pu se constituer.

¹⁶ voir annexe 1 « Brochure de présentation de la formation »

¹⁷ Lechien et al, *op cit.*

Le deuxième cycle de formation s'est déroulé les 17, 22 et 29 avril 1997 au S.E.S., à HUY. Les participants étaient au nombre de 10 : un coordinateur, quatre assistants sociaux et une éducatrice du C.P.A.S. de Namur ; deux assistantes sociales du C.P.A.S. de Cerfontaine ; une assistante sociale du C.P.A.S. de Seraing ; une animatrice de l'a.s.b.l. "Le Balloir".

c) troisième temps

Afin d'étendre la diffusion des ateliers cuisine, des réunions d'information dans les Commissions Locales de Coordination en Éducation pour la Santé (futurs C.L.P.S.) ont été organisées. La stratégie de contact a été de sélectionner les C.P.A.S. qui avaient répondu positivement aux questions 11 et 12 du questionnaire utilisé lors de l'enquête 96. Il semblait pertinent en effet que des institutions s'étant montrées favorables au travail collectif et signalant que la formule atelier cuisine pourrait rejoindre leurs attentes pouvaient être motivées à suivre les formations.

Des réunions dans les C.L.C. de Huy-Waremme, de Liège, du Luxembourg (Marche et Bastogne), de Namur, de Verviers et du Hainaut-Est ont eu lieu. Des contacts ont été pris avec les C.L.C. de Bruxelles et du Brabant Wallon. Les rendez-vous pris ont été annulés car les C.P.A.S. n'ont pas répondu favorablement à l'invitation. Seule, une stagiaire dans une maison de santé a souhaité reprendre contact avec nous.

Cette démarche représentait certainement une opportunité de rencontre pour chacun de ces organismes.

Au travers d'une démarche de travail commune et en s'appuyant sur des outils communs, les C.L.C. mettent à la disposition des relais locaux toutes les informations concernant : les services et programmes communautaires et locaux, les documents, les stratégies d'interventions, les méthodes, etc. Elles sont l'interface entre les intervenants locaux et les niveaux communautaires. Elles coordonnent et aident à la mise en place de projets locaux.

Le but des réunions était de présenter l'atelier cuisine, ses objectifs, le contenu de la formation, ses objectifs... ; de répondre aux éventuelles questions ; de décentrer la formation afin de s'adapter aux particularités locales.

Cette stratégie s'est avérée peu efficace, elle a réuni deux à trois C.P.A.S. par localité. Il semblerait que cela soit dû d'une part à la difficulté pour les travailleurs sociaux de libérer du temps pour une telle information et d'autre part à la méconnaissance des C.P.A.S. vis-à-vis de la structure de l'Éducation pour la Santé en Communauté française.

Une annonce est parue deux fois dans Éducation Santé, ainsi que dans le Fax-Info (lettre hebdomadaire d'informations professionnelles dans le secteur psycho-médico-social).

Un troisième cycle de formation a pu se mettre en place. Il a eu lieu à Ellezelles. Ce groupe s'est constitué à la demande du C.P.A.S. lui-même. La formation s'est déroulée à Ellezelles. Les participants étaient au nombre de 10 : une animatrice et deux aides-ménagères du C.P.A.S. d'Ellezelles ; une assistante sociale du C.P.A.S. d'Ath ; la Présidente de la Croix-Rouge d'Ath ; une assistante sociale de Vie

Féminine d'Ath : une assistante sociale du C.P.A.S. de Mouscron ; une aide-sanitaire du C.P.A.S. de Mons ; une aide-ménagère et une animatrice du C.P.A.S. de Rumes.

d) quatrième temps

Une quatrième formation s'est déroulée les 18, 22 et 30 septembre. Les participants étaient au nombre de 9 : cinq bénévoles du C.P.A.S. de Malmédy ; une assistante sociale du C.P.A.S. Fléron ; une aide-sénior et une animatrice du C.P.A.S. Farciennes ; un éducateur de l'a.s.b.l. " La Cerisaie ".

Il semble à présent que le mouvement se répand car de nouvelles inscriptions se manifestent. Il est important de signaler ici que bon nombre de C.P.A.S., qui se sont montrés intéressés, n'ont pu suivre les formations faute de moyens financiers suffisant. Pour la plupart également, les lignes budgétaires concernant la formation étaient déjà fixées pour l'année 97, avant qu'ils soient informés de l'offre du SES.

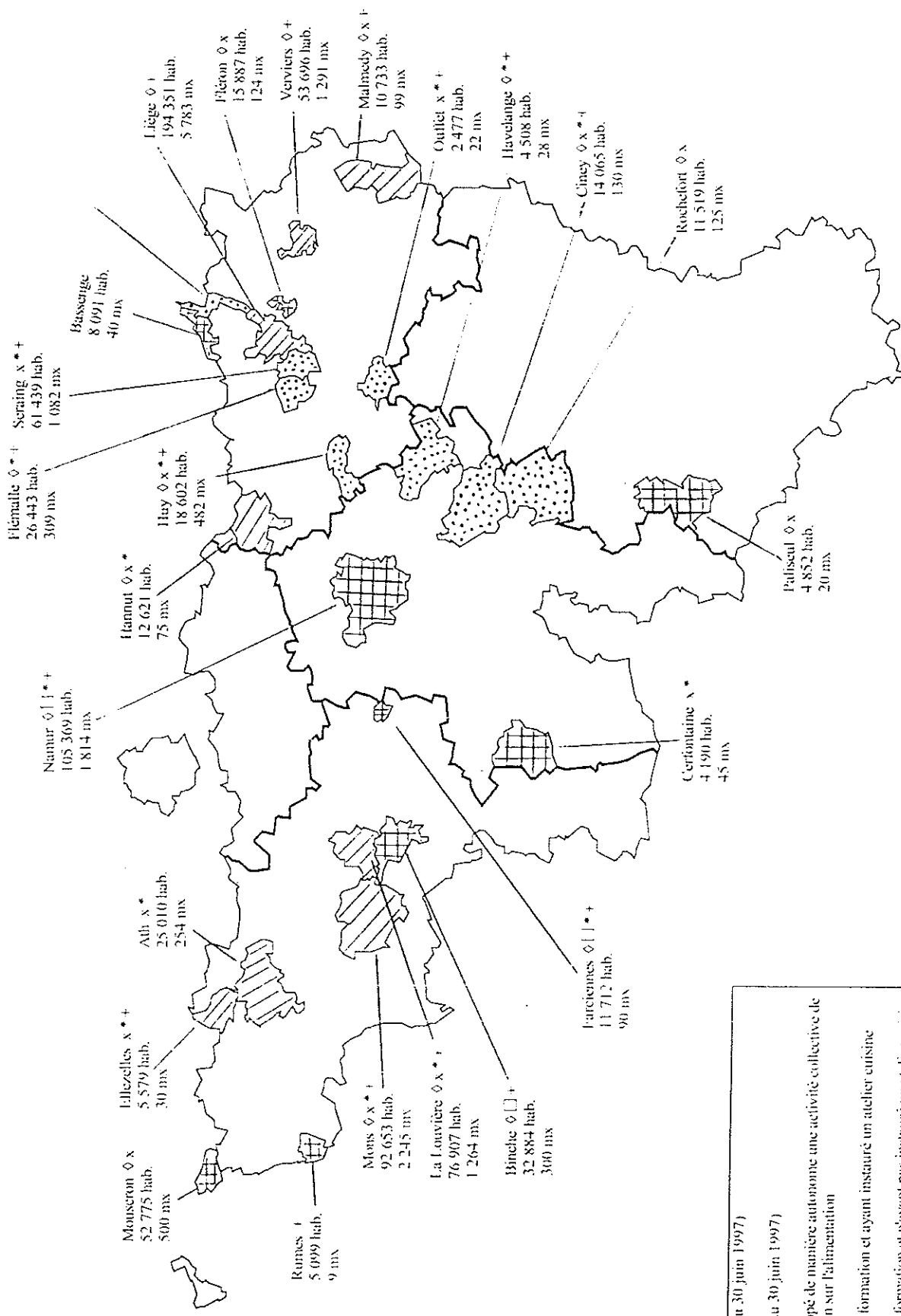
Il est apparu enfin que plusieurs C.P.A.S. évoluent dans le sens de la mise en place d'une approche communautaire au sein de l'institution. C'est donc là que des négociations ont lieu entre président, secrétaire et travailleurs sociaux afin de discuter les priorités d'action des années à venir. C'est le temps de la réflexion ...

2.2.2. L'état actuel en Communauté française

Tout au long de cette étude, nous avons pris connaissance de l'existence d'activités similaires qui s'étaient développés en parallèle à celle créée à Huy. De plus, depuis cette année de formation, plusieurs C.P.A.S. se sont lancés dans l'animation d'atelier cuisine. Il était important de faire le point avant d'entamer le vif du sujet. La carte de la page suivante aidera le lecteur à prendre conscience des différentes caractéristiques des communes dont le nom est cité dans ce rapport.

Aussi, afin de ne pas surcharger la page, nous nous sommes limités aux informations essentielles. Ces informations donnent déjà des indications sur la nature favorable ou non de la situation existante à la diffusion des ateliers cuisine. Le nombre d'habitant inscrits dans la commune est-il un frein ou un atout pour développer une activité de réinsertion sociale ? Le nombre de minimexés peut-il étouffer un C.P.A.S. ? Quelles sont les activités déjà mises en place dans les C.P.A.S. qui peuvent être bénéfiques à l'instauration d'un atelier cuisine ? Un C.P.A.S. ayant développé un atelier cuisine est-il en mesure d'exercer une influence sur les communes avoisinante ? Autrement dit, pouvons-nous faire l'hypothèse que cette activité se développera par le biais d'un réseau de proximité ? Ce développement géographique des ateliers cuisine est-il propre à des caractéristiques régionales ? La nature différente des publics touchés par les C.P.A.S. est-elle à ce point importante qu'il n'existe aucune initiative dans certaines régions ?

Nous chercherons à répondre à ces questions dès la troisième partie.



— Limite de province
 — Limite de commune

Hab. - habitants (Situation au 30 juin 1997)

Mx - minimesés (Situation au 30 juin 1997)

☒ Cpas ou asbl ayant développé de manière autonome une activité collective de réinsertion sociale basée ou non sur l'alimentation

☒ Cpas ou asbl ayant suivi la formation et ayant instauré un atelier cuisine

☒ Cpas ou asbl ayant suivi la formation et n'ayant pas instauré un atelier cuisine

◊ Service de repas à domicile

☐ Restaurant social

x Distribution de colis alimentaires

* Magasin de seconde main

+ Autre activité collective

2.3. LE PROGRAMME DE FORMATION : ÉVOLUTION DU CONTENU ET DES MÉTHODES

2.3.1. Le développement d'un programme de formation

D'un ensemble de connaissances acquises sur le terrain et lors des deux formations des années précédentes, les formatrices ont souhaité développer tant le matériel que le contenu des formations. L'encadrement méthodologique du service universitaire s'est donc effectué dans ce sens. Les éléments qui suivent relatent une progression dans le professionnalisme.

a. analyse des attentes des participants

Préalablement à chaque formation, un questionnaire¹⁸ d'analyse des attentes des participants est envoyé. Les informations récoltées permettent aux formatrices de :

- mieux cerner la situation professionnelle de chacun en vue d'identifier les prérequis à acquérir ;
- faire émerger les attentes et les demandes des futurs participants ;
- connaître le type de motivation, la formation est-elle un moyen de réaliser un projet ou un but de développement personnel ?
- détecter dans le groupe d'éventuelles ressources susceptible d'enrichir les contenus de la formation.

Cette démarche aide à définir des objectifs plus spécifiques pour chaque groupe concerné. Le programme de formation n'est pas figé et peut-être adapté pour chaque groupe mais à partir du module initial, il est possible de développer d'avantage certains points plus demandés.

Par ailleurs, accorder de l'importance aux attentes des participants les implique personnellement dans la structuration de la suite de la formation.

Être attentif aux attentes en début de session permet d'éviter les malentendus en ce qui concerne tant les modalités d'organisation de la formation que son contenu : de clarifier dans certains cas l'origine de la demande : de dépister des erreurs éventuelles d'orientation : de s'ouvrir à des axes originaux.

Ainsi, de manière concrète lors des formations, si l'on reprend les différents points du questionnaire, nous retiendrons qu'aucun des participants n'avait de formation en diététique. En terme de santé, une personne était de formation paramédicale. Le dénominateur commun est que tous travaillent avec un public défavorisé.

Les formations complémentaires n'ont aucun rapport avec l'alimentation par contre la dynamique de groupe, la médiation de dettes, l'animation et les perfectionnements en psychologie sont autant de thèmes acquis par les travailleurs sociaux venus en formation.

¹⁸ voir annexe 2 « Questionnaire préalable à la formation »

Le volet ancienneté n'est finalement pas d'une grande utilité. Le pouvoir de décision des personnes n'est pas toujours lié à l'ancienneté. Toutefois, ce renseignement peut indiquer qu'il s'agit d'une personne ayant une bonne connaissance de l'institution.

Lorsque nous demandons la nature de l'activité gérée au sein de l'institution, nous apprenons que dans chaque groupe constitué, il y a déjà des animateurs d'ateliers. Mais, la plupart des participants font du travail individuel ou administratif. Quelques-uns s'occupent d'activités communautaires.

Le contenu prévu initialement correspond bien aux attentes des participants. Les demandes les plus exprimées portent sur la nutrition. Deux demandes ne pourront toutefois être honorées, l'une sur l'alimentation de l'enfant en bas âge et l'autre sur la cuisine de collectivité.

Les demandes sont très générales (l'alimentation équilibrée, le budget alimentaire) ou très précises (valeurs nutritionnelles des produits stérilisés, utilisation des légumes du maraîchage.).

La question, *"comment définiriez-vous les priorités alimentaires de votre public"* a été mal comprise. Les commentaires vont dans le sens des constatations ou des remédiations. Les constatations reprennent les clichés telles que *ce qui leur importe c'est d'abord de manger, peu importe que cela soit équilibré, ils sont de toute manière influencés par la publicité, la nourriture est avant tout une question de survie*. Il est vraisemblable que cette question ne devrait plus figurer dans les futurs questionnaires.

Le fait de savoir s'il y a un atelier cuisine ou activité similaire en fonctionnement ou en préparation est très utile pour les formateurs car cela permet de baser certains exercices sur l'expérience des membres du groupe, de répartir équitablement les potentialités.

L'intérêt pour la formation vient du participant et de l'institution pour la majorité des inscriptions. Certains C.P.A.S. ont toutefois cherché à s'inscrire conjointement à leurs partenaires locaux. Nous avons eu quelques demandes isolées d'étudiants et de personnes en attentes d'un emploi que nous n'avons pu accepter car le but des formations est d'avoir des participants qui s'inscrivent dans un projet institutionnel et non dans une démarche personnelle.

Le questionnaire a évolué pour la dernière formation par l'ajout d'une question sur la réinsertion professionnelle (*"vous semble-t-il important de réfléchir à la place de l'atelier cuisine par rapport à la réinsertion professionnelle ?"*). Le but est ainsi de percevoir si les personnes qui viennent en formation ont une idée précise du projet de développement de leur institution. Nous cherchons à voir si l'atelier est considéré comme une activité en soi ou s'il s'inscrit dans une réponse plus globale à l'égard des usagers.

Ce questionnaire constitue une première approche, il serait illusoire de s'en contenter. Il permet toutefois d'avoir une idée des participants qui se présenteront. A l'avenir, il semble souhaitable par contre d'obtenir un entretien téléphonique ou personnel soit avec le responsable de la réinsertion socio-

professionnelle, soit avec le coordonnateur. Il est important en effet de savoir dès le départ à quelle fin institutionnelle répond la présence en formation de travailleurs sociaux. Ce premier contact serait de plus l'occasion pour le participant à la formation ou le décideur du C.P.A.S. de comprendre l'enjeu de la formation dans une modification à court terme des stratégies de l'institution. Il est intéressant en effet de voir si le C.P.A.S. évolue déjà vers une approche plus communautaire vis-à-vis des usagers ou s'il n'a pas encore réfléchi aux limites de l'approche individuelle.

Les formatrices ont déjà une idée des attentes des participants par le questionnaire préalable à la formation, cependant il est intéressant au début de la formation que l'ensemble du groupe soit au courant des attentes de chacun. Pour les formatrices, c'est un moment opportun pour clarifier les attentes mal formulées.

Le premier moment de la formation est destiné à une meilleure connaissance de chacun. Dès la première heure de formation, les participants sont invités à se présenter et à préciser leurs attentes grâce au jeu du reporter¹⁹.

Le jeu du reporter a pour objectifs de :

- permettre aux participants de faire connaissance avec les autres membres du groupe.
- faciliter la relation au sein du groupe en début de formation.
- assurer la sécurité de l'être-en-groupe.
- installer le participant dans la formation.
- établir la confiance interpersonnelle, permettant la spontanéité de chacun.

L'exercice se fait sous forme d'un échange verbal. Il s'agit d'une interview de type journalistique entre deux personnes avec échange des rôles. L'exercice se présente comme relevant d'un échange informel de propos.

Les participants identifient les prénoms, fonction(s) professionnelle(s) et lieu d'origine des autres participants; cernent les zones d'intérêts des participants lors de l'organisation d'un repas; se représentent les attentes de chacun vis-à-vis de la formation. Le lieu d'origine permet de situer le lieu de travail, rural ou urbain. Des personnes d'une même région garderont plus facilement des contacts et travailleront plus en collaboration. Le nombre de participants possible se situe entre 8 et 12 personnes.

Après 8 minutes et à tour de rôle, les journalistes présentent les personnes qu'ils ont interrogées sur base des réponses fournies. L'animateur veille à ce que chacun puisse se reconnaître dans ce qui a été dit et, à l'occasion, complète ou corrige une information. Le temps prévu pour clôturer l'exercice est de deux minutes par participant. Les animateurs sont invités à se présenter sur base des mêmes questions.

Une question implicite, choisie par la formatrice, cherche à cerner un aspect parallèle et plus personnel vis-à-vis d'une activité culinaire. Ces questions

¹⁹ voir annexe 3 « Le jeu du reporter »

peuvent être : *A quels aspects êtes-vous attentifs lorsque vous recevez vos amis pour manger ? Pourquoi mangeons-nous ? Comment définiriez-vous le participant idéal de l'atelier cuisine ? etc.*

b. contenu de la formation

Au fil des quatre formations, le contenu a peu évolué. Les changements sont plus apparus en terme d'approches méthodologiques. Nous en ferons le constat dès le point suivant. Nous présenterons ici les grandes lignes des contenus théoriques qui sont abordés, les objectifs visés et les modifications apportées. Le lecteur trouvera plus de renseignements sur les contenus dans les syllabus de la formation.

Les connaissances transmises se rapportent à cinq grands axes : une approche globale de la promotion de la santé ; les facteurs de précarité et la réinsertion sociale ; l'équilibre alimentaire ; la mise en place d'un atelier ; le suivi à long terme et l'évaluation. Ils sont répartis durant les trois journées de formation.

** une approche globale de la promotion de la santé*

La promotion de la santé est présente en toile de fond tout au long de la formation. La conception défendue n'est pas simplement une transmission de concepts d'hygiène et de bonnes habitudes alimentaires. Nous l'envisageons de manière globale. La malnutrition et les problèmes de santé, les principes d'une alimentation équilibrée sont abordés dans leurs relations avec la promotion de la santé physique, sociale et mentale.

Une introduction vise la présentation du S.E.S. et ses terrains d'actions, les missions de l'Éducation pour la Santé en Communauté française, les différents service aux éducateurs. L'introduction de la problématique *promotion de la santé, équilibre alimentaire et C.P.A.S.* est présentée à l'aide des résultats de l'enquête²⁰ menée auprès des C.P.A.S. en 1996.

** les facteurs de précarité et la réinsertion sociale*

Avec la présentation des facteurs de précarité, il est important de ne négliger aucun des dénominateurs influençant les problèmes sociaux liés à la pauvreté. Dans un souci de détailler la photographie du public visé par ces activités, le nombre total de minimexés ainsi que la répartition selon les âges, le sexe, les catégories sociales, la nationalité sont fournies pour chaque localité présente en formation. Ce rappel personnalise l'approche vis-à-vis des participants. Nous avons pu constater que tous ne sont pas au courant des caractéristiques de la population qu'ils desservent.

Ces données sont importantes car c'est en fonction du public que l'institution orientera son action. Une des particularités des C.P.A.S. est leur liberté de développer leurs propres stratégies et de définir leurs propres priorités. La loi organique des C.P.A.S. accorde de l'importance aux réponses locales que ces institutions peuvent apporter. Chaque action est donc particulière à la nature

²⁰ Lechien et al, *op cit.*

sociale, démographique, environnementale, culturelle, économique et politique de la commune.

** l'équilibre alimentaire*

Le contenu alimentation constitue un axe important de la formation. Il n'est toutefois pas question de former des spécialistes en nutrition. Nous visons à ce qu'ils comprennent l'intérêt de se nourrir et la manière de le faire et ce tout en respectant un petit budget.

Lorsque l'on aborde l'alimentation, les participants ne pensent pas la méconnaître. En effet manger est un acte qu'ils accomplissent plusieurs fois par jour. Cependant beaucoup d'idées fausses circulent. Lors des journées de formations, il est important d'accorder un temps de parole suffisant pour les débusquer tout en veillant à ne pas se laisser entraîner sur des points de détails.

Il est apparu que le classement des aliments en familles était un exercice très apprécié. Le matériel utilisé est très accessible, peu coûteux et très représentatif, nous utilisons des photos découpées dans les journaux publicitaires. Que les animateurs se prêtent au jeu est un bon moyen pour qu'ils l'exploitent dans les ateliers. Une fois groupés, les aliments constituent une roue alimentaire, sur base de la roue de l'I.C.A.N. Au travers de cette roue, nous pouvons faire passer l'essentiel des messages alimentation par rapport aux aliments, aux nutriments, aux besoins, aux équivalences alimentaires, à l'équilibre des repas, de la journée, de la semaine, etc. Au sein des groupes alimentaires, les aliments à moindre coût seront mis en évidence.

Lors de la dernière formation, des emballages de produit alimentaire ont été utilisés. Une fois classés sur la roue, il est possible de discuter des produits blancs, des emballages simplifiés, des achats; la lecture des étiquettes (poids net, ingrédients, composition nutritionnelle, date de péremption....). Cela nous permet d'insister sur les habitudes non strictement diététiques mobilisées dans l'alimentation quotidienne. Pour les exercices proposés, la référence est toujours la roue, on la retrouve aussi en cuisine. Elle aidera les animateurs et les participants à commenter le repas préparé.

** la mise en place d'un atelier*

La mise en place d'un atelier cuisine est un point que nous développons en détail. L'exercice de départ vise à définir l'objectif global des ateliers pour ensuite l'opérationnaliser en objectifs pouvant être réalisables au terme d'une ou plusieurs séances. Le but est de donner un maximum d'éléments de réflexion pour que mûrisse le projet atelier cuisine. Il sont repris dans quatre axes : l'axe social, l'axe communication, l'axe alimentation et l'axe apprentissage de maîtrises diverses.

L'analyse des contraintes et des ressources inhérentes à l'institution, l'environnement, les finances, l'espace et le matériel sont d'autres étapes importantes pour envisager la mise en place ou le suivi d'un atelier.

L'hygiène en cuisine, les achats de matériel et de nourriture, l'utilisation des surplus, la disposition des locaux, la convivialité à table... sont autant de points abordés.

Dans le cas d'un projet déjà mis en place au sein de l'institution, la formation permet aux participants de se remettre en question et d'explorer d'autres pistes afin de relancer un atelier et/ou de susciter de nouvelles réflexions sur des pistes d'action à explorer.

** le suivi à long terme et l'évaluation.*

Afin de faire prendre conscience aux participants que l'atelier mis en place sera d'autant plus performant qu'il fera l'objet d'une évaluation, les formatrices présentent les principes d'une évaluation formative. Une grille permettant l'évaluation de la mise en place de l'atelier et un suivi est remise et commentée. Cela permet d'introduire les enjeux d'une supervision individuelle et collective. Nous y reviendrons.

Au terme des expériences des quatre formations, les objectifs relatifs à ces contenus ont été formalisés de la manière suivante. Les participants seront capables de :

- repérer les principales erreurs alimentaires des personnes vivant en situation de précarité ;
- redire et appliquer les principes de base de l'alimentation équilibrée et saine
- analyser une journée alimentaire ;
- utiliser les connaissances théoriques au profit de l'animation concrètes des ateliers cuisine ;
- comprendre le rôle de l'alimentation dans la restructuration psycho-sociale de l'individu ;
- adapter l'atelier en fonction du public ;
- positionner l'atelier dans un contexte de resocialisation et/ou de réinsertion ;
- exprimer l'objectif poursuivi par l'institution ;
- situer la globalité de l'activité communautaire atelier cuisine au sein de l'institution ;
- comprendre que des résultats mesurables s'observent à long terme en matière de réinsertion ;
- identifier des partenaires possibles ;
- identifier et utiliser les services des différents relais à la promotion de la santé en Communauté française (relais).

c. méthodes et outils

Afin de maintenir l'attention des participants, il est important de penser à varier les méthodes utilisées. Non seulement chaque groupe nécessite une approche propre, mais surtout toute la matière ne se prête pas à la même approche. Nous présenterons dans ce point les différentes méthodes utilisées au cours des formations, les outils qui ont été utilisés, voire construits et les modifications qui y ont été apportées en cours d'année.

Les deux formatrices interviennent en alternance. La matière est répartie en fonction du degré d'expertise de chacune et de la maîtrise ou non des techniques d'animations pressenties²¹.

L'exposé ou la méthode frontale a l'avantage de pouvoir transmettre une grande quantité de matière en peu de temps. Elle doit toutefois être utilisée avec parcimonie. Ce mode de communication peut être nécessaire pour transmettre une matière nouvelle. L'inconvénient c'est que les participants n'ont que trop rarement l'occasion de s'impliquer. Rapidement, les formatrices prennent conscience que cette façon de procéder est peu motivante pour les participants et pour elles-mêmes.

Les méthodes actives permettent aux participants de construire leur propre savoir. Les échanges sont favorables surtout si les participants ont des expériences à transmettre et à partager avec le groupe sur ce thème. Le rôle des formatrices est de mettre à jour le savoir et de donner aux participants la possibilité de transférer ce savoir.

Le contenu diététique se prête bien pour illustrer ceci. L'objectif méthodologique est que le savoir transmis aux intervenants sociaux en formation soit transférable aux plus démunis. C'est pourquoi, lorsque nous réalisons avec les participants la roue alimentaire, il est impératif qu'ils en comprennent l'utilité et qu'ils prennent conscience des contextes dans lesquels ils pourront s'en servir.

Les contenus théoriques sont amenés à l'issue d'exercices grâce auxquels les formatrices affinent et orientent les contenus. Les outils utilisés pour approfondir l'équilibre des repas ont été modifiés entre les formations pour favoriser le transfert.

Nous utilisons par exemple des exercices de l'éducation nutritionnelle de l'Institut Pasteur. Pour plus de cohérence, ces outils ont été adaptés aux réalités belges²². Les formatrices ont pu remarquer dans leur pratique professionnelle que les jeunes des milieux défavorisés consomment des repas fast-food style frites, pittas, ...

Par la critique de tels menus, les participants repèrent les erreurs alimentaires et étudient la possibilité d'intégrer ce type de repas dans l'alimentation équilibrée de la journée.

L'alimentation est abordée sur le plan qualitatif d'avantage que sur le plan quantitatif. Lors de la seconde formation, nous avons entrepris de calculer le besoin énergétique journalier (B.E.J.) à partir du poids idéal de chacun. Ce point suscite beaucoup de controverses. Bien que cette matière ne fasse pas l'objet de la formation, nous l'abordons de manière synthétique sous forme de mise en garde, en recentrant le problème par rapport à l'atelier cuisine. Une annexe sur les régimes amaigrissant fera l'objet d'une note spéciale dans le syllabus.

²¹ voir annexe 4 « Animer un débat »

²² voir annexe 5 « Exercices d'éducation nutritionnelle »

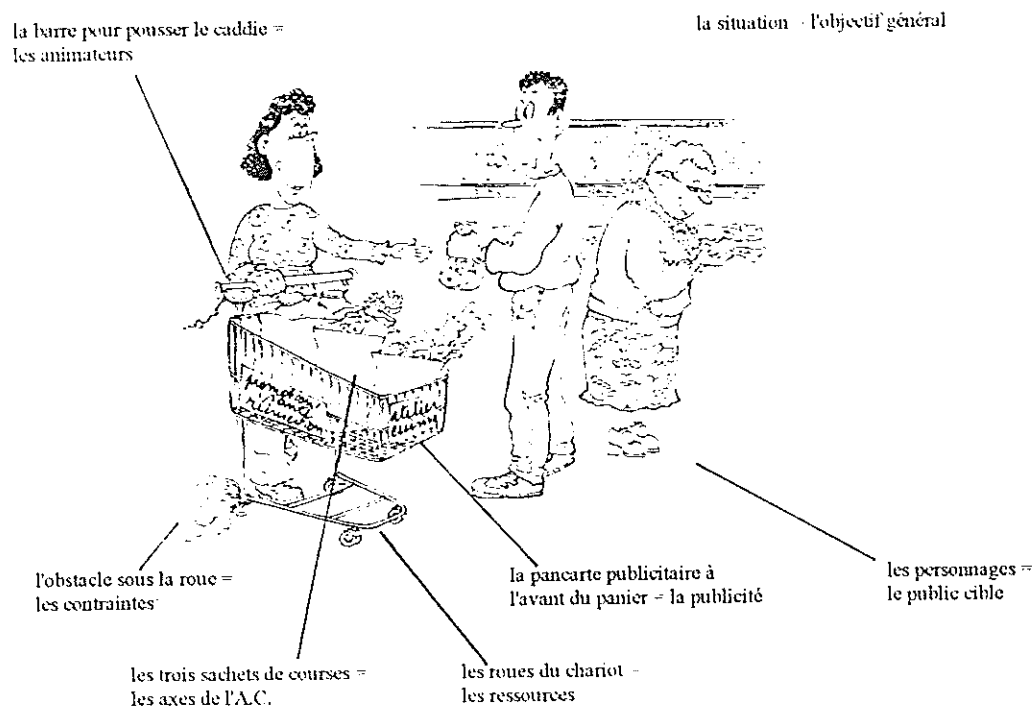
D'autres notions de diététique sont par ailleurs abordées. Il est important pour garder l'attention des participants de parler des équivalences en terme de portions (ex. : huile en cuillères à soupe, pain en nombre de tranches). Il est également proposé aux participants de calculer leur apport journalier en calcium et ce à partir de la brochure : "*Ce qui se bâtit solidement dure longtemps, NICE*".

Lorsqu'on parle alimentation et atelier cuisine, les participants attendent de la pratique culinaire. C'est ainsi que les formatrices ont opté lors des deux dernières formations pour une matinée de mise en situation concrète. Deux personnes choisies par les formateurs tiennent le rôle d'animatrices. Le reste du groupe prend la position des participants à l'atelier.

Une plus grande maîtrise des formateurs sur les jeux de rôles et de simulation sera requise pour une exploitation maximale de l'exercice à l'avenir.

Pour la partie abordant la mise en place de l'atelier cuisine le travail de groupe est plus adapté. Le stade d'avancement du projet et la manière de travailler et de penser sont différents d'une institution à l'autre et l'expérience de chacun enrichit la réflexion de tous.

En synthèse, les participants ont l'occasion de visualiser les différentes étapes de mise en route de l'atelier cuisine. La réflexion menée avec les personnes en formation aboutit à l'illustration de la brochure de présentation de la formation : le caddie du supermarché.



Ce moyen mnémotechnique permet simplement de retenir les différentes étapes indispensables à la mise en place d'un Atelier Cuisine.

Les parties fonctionnement et gestion courante sont souvent l'occasion pour les C.P.A.S. expérimentés de prendre un rôle d'expert²³. Ils font partager leurs expériences au groupe qui pose beaucoup de questions sur les difficultés rencontrées, les réussites et les résolutions de problèmes. C'est dès la seconde formation, qu'une demi-journée est réservée à la présence d'un expert extérieur. Ces rencontres sont très enrichissantes, à la fois pour les formatrices et pour l'institution présentée en expert. Ces échanges font office de formation permanente.

En guise de conclusion, le tableau suivant présente les résultats, au terme de l'année 1997, de la diversification des méthodologies utilisées.

Méthodologie	Transmission d'information	Activités Exercices	Autoformation Développement	Apprentissage en groupe
Matière				
Concept de la promotion de la santé	Présentation du SES, de la Communauté française, des C.L.C. et des organismes agréés			Représentations de la santé Recherche des comportements préjudiciables à la santé
Facteurs de précarité et de réinsertion sociale	Mûnimex et répartition Transmission de chiffres Méthode Precede de Green			Utilisation du vécu pour définir les grandes caractéristiques des populations défavorisées
Equilibre alimentaire	Besoins, rôles des nutriments énergétiques	Les groupes alimentaires La roue Exercices sur les repas équilibrés Besoins en calcium	Menus de la journée et de la semaine	Jeu de rôle Lunch commun et collations servies
Mise en place des ateliers	Définition de l'objectif général Grands axes Public cible		Objectifs opérationnels Projet personnel de recherche	Mise en place et fonctionnement Stratégie publicitaire Analyse contraintes et ressources Synthèse
Evaluation Suivi à long terme	Utilité supervision		Utilisation grille individuelle	Supervision collective

²³ voir annexe 6 « Intervention d'un expert extérieur »

2.3.2. Évaluation des formations

a) Évaluation du processus de la formation

Des moments d'évaluation²⁴ étaient prévus au terme de chaque journée. L'objectif était ainsi de permettre aux participants de s'exprimer tant sur le contenu que sur la forme. Cela permettait aussi aux formatrices de s'assurer que certaines attentes des participants ne restaient pas sans réponse. Au terme de la formation, cinq grilles d'évaluation²⁵ sont remises aux participants. Ils les remplissent sur place. Elles abordent les notions de diététique, la précarité, le fonctionnement et l'utilité d'un atelier cuisine, la mise en place et la gestion d'un atelier et des commentaires généraux.

Nous ne présenterons pas ici de résultats détaillés. Ces grilles reprennent beaucoup d'éléments de la formation et l'objectif était de renseigner avant tout les formatrices. C'est également le feed back continu de l'observateur de l'A.P.E.S. au cours des formations qui a permis de modifier les techniques de formations.

Nous constatons dans l'ensemble que les participants du premier cycle de formation sont satisfaits à très satisfaits des différents aspects de la formation, avec une majorité de personnes très satisfaites des aspects théoriques de la formation et des outils reçus.

Dans l'ensemble, on peut dire que les participants du second groupe sont satisfaits à peu satisfaits du contenu général de la formation. La moitié du groupe n'est pas satisfait du tout des aspects pratiques de la formation.

En ce qui concerne le troisième cycle de formation, on peut dire que les personnes sont très satisfaites à satisfaites de la formation. Une seule personne est peu satisfaite des aspects théoriques de la formation, une autre des échanges pendant les exercices. Trois personnes sont peu satisfaites des aspects pratiques de la formation.

Tout au long de l'évaluation, nous observons la même tendance : je ne rien appris (je connaissais déjà) ou cela constitue un apprentissage totalement nouveau. Ces résultats sont dus au fait que nous nous trouvons en présence d'institutions qui organisent déjà un atelier et d'autres dont la mise en place de l'atelier se situe à court terme ou à moyen terme.

Les participants du quatrième groupe sont très satisfaits à satisfaits du contenu général de la formation. Nous avons un maximum de personnes très satisfaites des outils reçus. En fin de questionnaire d'évaluation, chaque participant a l'occasion de s'exprimer librement sur les différents

²⁴ voir annexe 7 « Prévoir un moment d'évaluation »

²⁵ voir annexe 8 « Grilles d'évaluation de la formation »

aspects de la formation. La difficulté d'analyse réside dans le fait que les commentaires ne sont pas canalisés dans une structure préétablie.

Du premier cycle de formation, il ressort que la formation apporte une méthodologie pour la gestion d'un atelier, que la documentation est " adéquate ". Des questions d'ordre pratique sur la constitution et la gestion d'un atelier cuisine restent en suspens.

Au terme de la seconde formation, il apparaît que le contenu diététique et la théorie sur l'équilibre alimentaire sont intéressants et nécessaires. Le matériel et les contenus théoriques sont bons mais mal exploités. Les participants reprochent aux formateurs leur manque de pédagogie et de méthodologie, un manque de perspective globale, sensibilisation des transparents, un manque de professionnalisme quant à l'animation. Ils ont trouvé la formation trop théorique et pas toujours adaptée à leur vécu. Ils réclament d'avantage d'outils méthodologiques, une approche plus psychosociale et une structuration de l'espace temps.

D'après les participants du quatrième cycle de formation, celle-ci est intéressante, l'ambiance est bonne. La formation permet de rencontrer différents institutions avec différents modes de fonctionnement. Cela donne des idées pour démarrer l'atelier ou pour résoudre certains problèmes. La formation apporte une aide méthodologique et pratique pour démarrer un atelier.

L'évaluation a permis d'étudier la manière dont les participants ont perçu l'information reçue par rapport à leurs connaissances. Elle a permis également par le biais du commentaire libre d'améliorer le contenu, la présentation, les techniques d'animation.

La manière dont les participants ont perçu l'information diffère d'un groupe à l'autre mais également au sein d'un même groupe. Pour certains participants la théorie constitue un bon rappel, pour d'autres cela constitue un apprentissage totalement nouveau, d'autres encore n'ont rien appris.

Ceci s'explique par le fait que tous les participants n'ont pas la même formation, ni la même activité au sein de leur institution, ils se situent à des stades différents dans la mise en place de l'atelier. Cependant chaque personne vient avec son expérience et ses connaissances qui lui sont propres ce qui fait la richesse du groupe. Ce côté est d'ailleurs un point fort apprécié dans la formation.

Les participants qui désirent approfondir certains sujets trouveront des réponses en partie dans le syllabus qui désormais, à la demande des personnes, sera remis en début de formation.

La supervision collective et les supervisions individuelles sont également l'occasion de répondre aux questions restées en suspens lors de la formation.

A travers l'évaluation réalisée, il est difficile de constater si les participants sont capables ou non de gérer un atelier à plus long terme. L'évaluation à moyen terme porterait sur l'application de l'information reçue au cours de la formation. Elle permettrait également de cerner les moyens, les stratégies, les freins, et les facilitateurs liés à la mise en place, au maintien, au développement ou à l'arrêt des ateliers. Le point suivant en aborde une partie.

b) Impact de la formation sur le terrain

Durant la seconde quinzaine du mois d'octobre, une évaluation téléphonique a été organisée auprès des participants sur base d'un entretien semi-dirigé²⁶. Ceci représente 37 personnes de 19 institutions, ayant participé à un des 4 groupes de formation.

Nous avons cherché à contacter à chaque fois le travailleur social responsable de l'atelier cuisine. Bien qu'il n'aie pas nécessairement participé à la formation (dans le cas d'envoi de bénévoles ou de travailleurs sociaux de première ligne), sa position stratégique au sein de l'institution devrait nous permettre de préciser l'enjeu que représentait cette formation, la place qu'on lui a accordé et ce qu'on en attendait dans le C.P.A.S.. En fonction du temps ou de la disponibilité des gens, nous interviewerons également les personnes venues en formation s'il s'agit de quelqu'un de distinct du responsable.

Au total, 14 institutions ont pu être contactées pour répondre aux questions.

Un premier objectif était de faire le point quant à la gestion de leur atelier. Nous avons appris ainsi que tous les C.P.A.S. ayant suivi la formation et qui avaient déjà un atelier à domicile ont maintenu leur activité. Certains avec des modifications, d'autres non. Le point 3.2. présentera de manière concrète les différentes situations existant en Communauté française.

Six C.P.A.S. toutefois ne sont pas parvenus à mettre en place l'atelier escompté. Ils estiment que la formation était trop précoce par rapport à l'évolution des mentalités de leur institution. Ils ont pour objectifs à présent de construire un dossier bien ficelé afin de séduire le Conseil de l'Aide Sociale, voire au préalable de mettre sur pied une enquête soit auprès de la population cible, soit auprès de collègues afin de déceler les attentes réelles et les freins.

Les difficultés qui subsistent sont de divers ordres :

- l'encadrement institutionnel de l'équipe d'animation fait défaut. l'atelier existe mais il n'est intégré dans aucun service particulier

²⁶ voir annexe 9 « Enquête téléphonique »

- la motivation des participants n'est pas toujours aussi forte que dans la théorie, les réticences des collègues du C.P.A.S. à faire passer l'information sont encore nombreuses
- la volonté de contrôle du C.P.A.S. sur l'activité décourage les usagers de venir
- l'existence de problèmes financiers, si l'atelier ne représente rien d'autre qu'une activité récréative, il est difficile de lui dégager des lignes budgétaires nécessaires à une intégration dans une démarche plus large
- l'animation d'un travail de groupe, retrouver les mêmes minimexés dans une activité de groupe apporte des éléments nouveaux, les travailleurs sociaux n'y sont pas toujours préparés
- l'absence de professionnalisme des bénévoles âgés, il est difficile de leur faire acquérir une démarche pédagogique centrée sur l'autonomie des participants
- le manque de temps et de personnel
- l'existence d'un local adapté
- les relations tendues avec l'administration communale et l'échevinat des Affaires Sociales en particulier, tensions dues à des équilibres politiques fragiles

Nous avons ensuite cherché à connaître en quoi la formation de l'a.s.b.l. SES a pu les aider. Il est apparu que cela a permis :

- de connaître d'autres expériences, d'autres personnes qui travaillent sur la même problématique
- d'enrichir les arguments en faveur d'une telle activité
- de maîtriser les matières diététiques
- d'acquérir des outils très pratiques
- de construire sa propre formule d'animation en fonction de son public
- de se voir suivies par une équipe professionnelle pour le lancement de l'activité
- de donner une autre dimension à son travail avec les populations défavorisées
- de faire évoluer les mentalités des travailleurs sociaux
- de proposer des priorités et des méthodologies nouvelles au sein du C.P.A.S.
- de structurer les séances d'une activité existante
- de découvrir des moyens de transmettre l'information
- de relativiser l'investissement personnel qu'on y met, de professionnaliser sa position

Deux remarques négatives sont apparues. La première, mentionnée par quatre personnes, concerne des aspects pédagogiques. La seconde, évoquée par trois personnes, concerne la transposition des matières diététiques sur le terrain. Les exercices présentés ne sont pas toujours adaptés au niveau des bénéficiaires.

D'autres formations pourraient venir enrichir celle proposée par l'a.s.b.l. SES dans le cadre des ateliers cuisine. Les principaux thèmes cités sont : l'analyse systémique, le travail social communautaire et le gestion de groupe. Ces thèmes pourraient être abordés en supervision collectives avec la présence par exemple d'un expert externe. Le souhait de compléter la formation reçue n'est pas envisagé par tout le monde. Une seule assistante sociale a toutefois complété cette formation par une information poussée lors de cours du soir en diététique.

La formation représente donc de manière indéniable un apport technique quant aux connaissances diététiques. Cinq personnes précisent toutefois qu'elle n'a pas été d'un grand secours quant à l'animation et la gestion d'un groupe. Deux participants ont également regretté le manque d'analyse du vécu des personnes qui suivent les ateliers cuisines. Ce sont là des thèmes qui ne devaient pas être abordés en formation. Toutefois, ils sont tout à fait pertinents à développer lors d'une supervision collective.

Toutes les personnes interrogées ont pu donner un écho de la formation auprès de leur institution, et ce à des niveaux divers, tant pour certains auprès de collègues directs que pour d'autre lors d'un Conseil de l'Aide Sociale. Cette transmission d'information permet sans aucun doute de donner une base commune aux différentes personnes impliquées et pose peut-être là les bases d'une réflexion globale au sein de l'institution.

Le matériel remis pendant la formation a été lu pour la plus grande partie des participants. Certains s'en sont tenus à lire quelques chapitres de manière précise. Le syllabus est très bien apprécié, il est en fait un complément indispensable à la formation. La lecture du syllabus a d'ailleurs renforcé cinq personnes à penser que le syllabus se suffit à lui-même pour parler des caractéristiques des populations défavorisées.

La farde des recettes est très utilisée et parfois adaptée à la situation locale. La grille d'évaluation par contre n'a été utilisée que dans deux endroits.

Peu de contacts ont été gardés avec les autres participants. Chacun retrouve les contraintes de son institution. Peut-être est-ce là un des rôles de la supervision collective et des formateurs dans leur volonté de suivi à long terme.

Développer ses relations avec des partenaires locaux aurait pu être un des objectifs secondaire de la formation. Car faire se rencontrer des acteurs de terrain lors de formation peut avoir pour conséquence de nouer des liens professionnels et d'instaurer des liens. Nous avons en fait chercher à savoir si cela avait tout de même été le cas. Ce ne le fut pour personne. Huit des personnes interrogées estiment que cela n'est pas de leur ressort, qu'il est préférable avant tout de se centrer sur le démarrage de l'activité. Il est important enfin de signaler que des lieux de rencontre existent déjà à l'attention de C.P.A.S. de certaines régions, et qu'il serait inutile de faire double emploi.

2.4. STRATEGIES POUR UN ENCADREMENT À MOYEN TERME

Au delà de la pertinence d'une formation initiale, il est important pour les promoteurs de ce programme d'assurer un appui méthodologique à long terme vis-à-vis des intervenants de terrain nouvellement formés. L'entrain et la motivation sont généralement forts au terme des formations, les participants, pour peu qu'ils aient accrochés, sont confiants dans leur capacité de changement.

Or, les connaissances qui n'ont pas l'occasion d'être appliquées après la formation s'effacent progressivement. Il existe en outre la réalité institutionnelle qui peut apparaître sous un angle nouveau et tempérer cet enthousiasme. Les contraintes réelles et les obstacles à la mise en place d'un nouveau projet n'avaient peut-être pas tous été envisagés. Selon les niveaux de décisions auxquels le travailleur social participe, celui-ci sera en mesure de développer à plus ou moins longue échéance une stratégie de changement au sein de son institution. Nous verrons ainsi dans la troisième partie qu'il existe des C.P.A.S. qui ont créé depuis de nombreuses années des activités similaires et qui, à force de persévérance, ont pu faire reconnaître les atouts d'un travail collectif et novateur.

Un suivi méthodologique externe peut aider les équipes sociales à évoluer plus rapidement dans les services qu'ils proposent. Cette formule se réfère aux principes de la supervision individuelle où le but est d'aider les travailleurs sociaux à analyser leurs réalités institutionnelles et de développer progressivement des stratégies pour lever leurs obstacles.

Jusqu'à présent, une supervision individuelle est assurée auprès des C.P.A.S. de La Louvière et de Liège. Un contrat précisant le nombre de séance et les objectifs est prévu. A Liège, par exemple, les organisateurs de l'atelier ont souhaité un soutien méthodologique lors des premières animations. Par la suite, le contrat a évolué vers un accompagnement technique sur le plan diététique par, entre autres, la relecture des recettes du cours.

Il est fréquent par ailleurs que tous les animateurs responsables de l'atelier n'ait pu suivre la formation, il est important pour eux de pouvoir poser toute une série de questions relatives à l'alimentation, à la pratique culinaire, etc. Il est aussi indispensable pour eux de se sentir soutenus et aidés dans leurs actions. Le rôle de la supervision individuelle est aussi de permettre à l'équipe de terrain de faire le point avec tous les acteurs concernés par l'activité, de l'animateur à l'assistante sociale responsable des dossiers administratifs, des participants ou autres.

Un suivi régulier permet d'inciter les animateurs à utiliser les notes remises lors de la supervision, de donner des suggestions pour les améliorer. Ensemble, formateurs et animateurs affinent la théorie, reprennent les matières moins bien assimilées, envisagent la manière dont se fait le passage de la théorie à la pratique. De plus, pour les formateurs, la supervision individuelle permet d'évaluer la formation à plus long terme, c'est-à-dire de vérifier la maîtrise de notions jugées fondamentales pour l'atelier et d'observer la manière dont les documents sont utilisés. La supervision telle que nous la concevons est de l'évaluation formative.

La supervision individuelle est adaptée au traitement des problèmes particuliers à un groupe ou à un animateur. L'individu est la ressource. Formateur et animateur amènent les solutions aux problèmes. Un outil précis est destiné à la supervision individuelle²⁷. Cet outil offre aux formateurs-superviseurs quelques repères pour mener au mieux la réunion. Cependant, il y a aussi une demande de la part des animateurs à rencontrer d'autres collègues, à savoir comment cela se passe ailleurs. La formation destinée à plusieurs institutions a été très appréciée de ce point de vue. C'est pourquoi il est important d'envisager en complément une supervision collective.

La supervision collective a pour but de réunir plusieurs intervenants sociaux de différentes institutions. Si l'intérêt de la supervision individuelle réside dans la possibilité de résoudre des problèmes de méthodologie propre à l'animation, aux objectifs ou aux contenus, la supervision collective offre un champ propice à l'élaboration de stratégies de mise place des ateliers et à l'étude de faisabilité d'un partenariat local. Dans la mesure du possible, il est souhaitable de rassembler à cette occasion des C.P.A.S. ou associations d'une même région. Ces supervisions peuvent ainsi avoir pour objectif de sensibiliser les acteurs de terrain à développer une synergie en matière de réinsertion.

Au cours des quatre formations de l'année 1997, des supervisions collectives ont été suggérées et offertes aux participants. Jusqu'à présent seul le premier groupe s'est effectivement retrouvé lors d'une matinée. D'autres sont programmées. Un certain délai doit s'écouler entre la formation et les premières supervisions pour permettre aux animateurs d'entrer dans le projet ou d'opérer des changements.

Lors de la supervision collective, chaque représentant du groupe est invité à retracer le chemin parcouru depuis la formation. Lors de cette présentation, il est possible de déceler les difficultés rencontrées et de trier les différentes demandes afin de déterminer le sujet à traiter par le groupe. Il y a échanges d'idées autour d'un problème, développement des capacités d'analyse et d'observation, prise de conscience globale des conditions à mettre en place pour participer à des actions collectives.

Les problèmes rencontrés sont abordés dans un esprit constructif, les aspects positifs du travail sont mis en valeur afin de dynamiser les personnes grâce aux différents appuis institutionnels. Le formateur a un rôle de guide, il conduit le groupe, il recentre, il cherche à repérer les faiblesses et les difficultés dans le seul but d'améliorer les performances et de permettre à chacun l'épanouissement maximal de ses possibilités.

Lors des supervisions, il est souhaitable de mesurer la manière dont les animateurs conjuguent, articulent des connaissances, des raisonnements, des savoir faire acquis lors de la formation pour produire un tout intégré et qui leur est personnel.

Maintenant que le projet a pris plus d'ampleur et que le nombre effectif d'atelier augmente, il est important d'avoir des supervisions plus systématiques en vue d'une évaluation formative du projet. Ce processus de régulation devrait nous permettre non seulement d'encore améliorer la formation, de proposer des thèmes nouveaux lors de supervision collective, mais aussi d'améliorer les outils et d'en construire de nouveaux selon la demande.

²⁷ voir annexe 10 « Guide de supervision individuelle »

Les outils utilisés pour la gestion continue d'un atelier cuisine sont des grilles²⁸ d'évaluation, remises en formation. Ce sont des feuilles d'auto-évaluation destinées aux animateurs d'atelier pour une évaluation des apprentissages des participants et des modes gestion de l'atelier par l'animateur.

2.5. CONCLUSIONS

Un des objectifs de départ était, en parallèle à la formation des travailleurs sociaux, d'améliorer le contenu et les méthodes de la formation. Au vu des résultats obtenus après un an de travail, il semble que le contrat ait bien été respecté. L'équipe des formatrices de l'a.s.b.l. SES, avec les conseils de l'A.P.E.S., s'est véritablement professionnalisée. Les méthodes de formation, les syllabus employés, les exercices donnés ont tous été améliorés.

Les formatrices ont mesuré toute l'importance des échanges . C'est une véritable demande des travailleurs sociaux d'échanger à propos de la formation (travail communautaire) et du travail social en général. En conséquence, les formatrices accordent des temps de parole plus fréquent. Elles utilisent au maximum le vécu et l'expérience de terrain des participants. Cela leur a permis aussi d'acquérir une plus grande compétence dans la connaissance du travailleur social.

La position du chercheur a permis le repérage d'erreurs de présentation, de méthodologie, de comportement ... ceci dans un but constructif , de remédiation.

Il est un fait qu'actuellement il existe un meilleur enchaînement des contenus. Les formatrices ont appris à relativiser certains contenus comme celui de l'alimentation, à balayer la matière, à fournir encore plus de données scientifiques, à aborder encore plus les aspects psycho-sociaux de la précarité.

Toutefois, les formatrices sont conscientes qu'une amélioration en matière de gestion de groupe est encore nécessaire.

Nous pouvons affirmer à présent que la formation liée aux ateliers cuisine et proposée par le SES offre des atouts majeurs pour la mise en place d'une activité collective basée sur l'alimentation. Toute institution souhaitant développer un projet dans ce sens y trouvera des éléments de premier ordre. De plus, le contexte de promotion de la santé dans lequel évolue cette réflexion rend d'autant plus propice une action intégrée.

Il est un fait que cette formation ne peut tout couvrir et que des connaissances en gestion de groupe sont des aptitudes nécessaires à développer. Mais c'est aussi parce que ce sont là des compétences bien pratiques qu'il serait de toute façon illusoire de croire qu'une formation supplémentaire en dynamique des groupes résoudrait le problème. C'est un véritable suivi à long terme, par le biais par exemple, d'une supervision individuelle ou collective que les animateurs inscrits amélioreront leurs capacités d'encadrement.

²⁸ voir annexe 11 « Grilles d'évaluation pour la gestion continue d'un atelier cuisine »

Aucun objectif en terme de quantité de C.P.A.S. formés n'avait été annoncé et au vu des difficultés à faire passer le message sur le terrain, nous pouvons être heureux d'avoir touché autant de monde. La participation de plus d'une vingtaine d'institutions fonctionnant dans le même souci de réinsertion sociale indique qu'une évolution lente se réalise. Aussi, nous pouvons estimer à présent que ce mouvement va être en mesure de s'étendre, s'il est soutenu sur le plan politique. D'autres stratégies de communication sont peut-être à développer, mais nous avons de bonnes raisons de penser que c'est le bouche à oreille qui servira le mieux l'expansion de cette solution à la situation des personnes défavorisées.

Les travailleurs sociaux ont donc dorénavant à portée de main une formation qui répond à plusieurs priorités en ce qui concerne les changements à apporter pour améliorer la situation des personnes défavorisées. Dès lors, il serait intéressant de développer des actions de sensibilisation auprès de ces institutions afin de leur expliquer les liens entre la prise en charge de sa santé et la réinsertion sociale.

Aussi, et afin de cibler au mieux la stratégie de diffusion la plus adéquate, nous chercherons dans la partie suivante à comprendre par le biais d'une enquête de terrain les éléments qui jouent en faveur de la réussite d'une telle activité sur base de résultats de cette enquête. Nous essayerons alors de suggérer aux C.P.A.S. n'ayant pas encore appliqué cette nouvelle méthodologie la stratégie la plus efficace.

3. PERSPECTIVES ET CONDITIONS DE CONTINUITÉ

Dans le cadre d'un processus d'amélioration d'un outil de formation, il est important d'être attentif aux méthodologies et initiatives similaires qui existent déjà sur le terrain. Nous avons ainsi tout intérêt à comprendre comment d'autres organismes avant nous et en même temps s'y sont pris pour développer pareille activité. Nous nous intéresserons ainsi à des institutions qui ont suivi la formation et à d'autres qui ont développé cette méthodologie de manière indépendante. Ces dernières ont acquis une expérience qu'il peut être opportun d'intégrer dans l'amélioration de la stratégie de diffusion.

Les perspectives qui s'en dégageront ne pourront que mieux rejoindre les intérêts de chacun.

3.1. Introduction et présentation du concept théorique sous-jacent

A l'instar de la Recherche Action Participative qui se portait garante d'offrir un concept adéquat à toute l'étude menée cette année, le concept d'empowerment offre la possibilité d'envisager une action cohérente. A la fois à l'égard des usagers et à l'égard des institutions porteuses. Nous serions ainsi en mesure de rejoindre l'objectif 3 de la page 10 du présent rapport : stimuler l'autonomisation de la population dans la prise en charge de l'atelier cuisine.

Autrement dit, une étude plus vaste axée sur le public cible aurait pour but de repérer les éléments qui permettent aux usagers au sein de ces activités d'acquérir leur indépendance et qui engagerait les institutions à favoriser l'autonomie.

Nous pensons que le concept d'empowerment²⁹ vient nous éclairer à bon escient.

Cette notion vient en fait éclairer un des principes directeurs de la charte d'Ottawa (1986) qui stipulait que la promotion de la santé doit donner aux individus les moyens d'agir pour eux-mêmes. L'empowerment est un processus qui permet aux individus et aux groupes d'accroître leur contrôle sur les événements qui les concerne et donc d'améliorer leur bien-être.

L'empowerment est un concept complexe. Il emprunte son contenu à plusieurs disciplines. Initié par le mouvement des droits civiques et par l'idéologie de l'action sociale des années 60, il s'est ensuite développé au cours des années 70 via le mouvement du 'self-help'. C'est dans le courant des années 80 que la psychologie communautaire en fera sa principale théorie. L'individu est reconnu comme un citoyen ancré dans un environnement social et politique. C'est à partir des années 90 qu'on s'accordera pour dire qu'il offre l'opportunité d'étudier l'accroissement du contrôle des individus et des groupes sur leur propre environnement.

Une distinction doit toutefois être faite entre l'empowerment psychologique et l'empowerment communautaire.

²⁹ pour plus de détails : LECHIEN X,

L'empowerment psychologique concerne la personne ou le groupe en tant que tel. Il permet d'expliquer comment l'accroissement d'un sentiment de contrôle plus grand sur sa propre vie peut mener à une participation plus fréquente dans les prises de décision qui le concerne. C'est un processus composé de différentes étapes (Sentiment d'impuissance / Prise de conscience / Apprentissage de nouveaux rôles / Engagement social).

Que la prise de conscience se fasse par le biais de lectures, rencontres, formations, actions concrètes, conférences ou autres, elle semble être la source première du développement des compétences et par là, du contrôle perçu. C'est une prise de conscience personnelle, centrée sur soi et sur son rapport aux autres. On la retrouve dans tous les secteurs de la vie quotidienne.

L'étude de l'empowerment ne fait pas encore l'objet d'approches quantifiées suffisantes. Mais plusieurs auteurs à l'heure actuelle cherchent à mesurer les différentes étapes et à définir les différents critères qui déterminent le degré d'empowerment qu'a pu atteindre un individu ou une communauté.

L'empowerment communautaire se rapporte au niveau structurel et organisationnel de la société. Il est lié à la notion de recherche du bien commun. Les individus, les groupes et les organisations d'une même localité apprennent à se répartir les zones de contrôle qui les concernent. Cette démarche implique la définition d'objectifs communs, la recherche de coalitions et une prise de décision collective.

Nous pensons que l'atelier cuisine représente une excellente activité pour permettre aux participants d'accroître le sentiment de contrôle sur leur propre vie. Il serait intéressant de constater quelles sont les étapes qui, au sein de l'atelier, les mène sur la voie de l'indépendance. En guise d'hypothèse, nous pourrions dire que la première fois où un individu prend la parole, fait attention à son aspect extérieur, demande à éplucher les légumes, organise un repas, fait les courses, invite son AS, participe à une fête de quartier, ... représentent autant d'étapes de son développement personnel. Il serait intéressant de savoir s'il existe une hiérarchie entre ces moments, voire même de pouvoir aider l'animateur à repérer ces temps chez les usagers. Cela les aiderait sans aucun doute à faire valoir les bénéfices d'une telle activité au sein de leur institution.

De même, il se peut qu'une identité de groupe émerge de ces ateliers, au point par exemple, que quelques participants d'un même quartier prennent conscience de leur état commun et décident d'agir ensemble pour l'amélioration de la sécurité de leur rue. Ce groupe est ainsi en mesure de faire pression sur son environnement de manière consciente.

L'empowerment communautaire s'intéresserait pour sa part à une étude de faisabilité du rôle de médiateur intersectoriel. Nous y reviendrons. Cette personne aurait ainsi pour tâche de faciliter la recherche du bien commun au niveau local, de rassembler les personnes autour d'un même intérêt. Cette fonction est inspirée de ce qui se fait en Éducation à l'Environnement dans les gestions de conflit liées aux problèmes de pollution.

L'empowerment communautaire conduit les responsables de l'atelier à varier les débouchés offerts par cette activité. Il n'est en effet pas nécessaire que tous les

participants prennent goût à la préparation culinaire et que d'office elles suivent par après la filière de réinsertion par les cuisines collectives par exemple. L'atelier doit être perçu comme un moment de reconstruction globale favorisant des chemins de vie personnel et ainsi ouvrant des portes sur d'autres intérêts. C'est ce qui rend cet atelier indispensable au départ d'une reconstruction sociale.

Au-delà de ce concept, le terrain apporte des réalités qui sont parfois bien éloignées de toute réflexion. Il est donc essentiel de faire se correspondre les limites de chacun, d'en confronter les objectifs. C'est ce que nous avons cherché à faire au moyen de cette enquête.

L'objectif général de cette enquête est, premièrement, d'approfondir le fonctionnement des activités cuisines présentes dans ces quelques institutions indépendantes et, deuxièmement, d'étudier les complémentarités de ces formules avec les institutions ayant mis en pratique un atelier à la suite des formations.

En outre, les objectifs intermédiaires suivants ont été poursuivis.

- situer les intérêts de ces institutions à une participation aux formations futures en tant qu'*expert* externe;
- connaître leurs intérêts pour une inscription à des supervisions collectives;
- présenter les enjeux de la constitution d'un groupe de *référénts* en Région Wallonne et en obtenir leur participation.

Au total, 21 C.P.A.S. ont été contactés sur base de l'enquête téléphonique déroulée en 1996³⁰. Nous avons ainsi sélectionné les C.P.A.S. ayant signalés qu'ils développaient une activité collective basée sur l'alimentation. Aussi, suite à un premier entretien téléphonique, une partie d'entre eux n'ont pas été approfondis parce que leur activité n'avait jamais pu voir le jour ou qu'elle était terminée depuis quelques temps et qu'il n'était pas prévu de la relancer.

Nous avons rencontré, durant les mois d'avril à juin 1997, 12 C.P.A.S.. Certains ont développé une activité collective basée sur l'alimentation sans avoir suivi au départ la formation du SES (Rochefort, Visé, Flémalle, Ciney et Huy), d'autres ont pu la créer ou l'améliorer suite à la formation (Mons, La Louvière, Hannut, Seraing, Liège, Verviers et Malmédy) et enfin 2 a.s.b.l. nous ont semblé poursuivre des activités intéressantes (Groupe-Crédit de Havelange et Télé-Service Condroz de Ouffet). Cette liste n'est certainement pas exhaustive, mais on peut penser qu'elle représente des institutions motivées par des méthodologies d'action communautaire. C'est aussi parce que nous ne voulions pas être surpris par le temps que nous n'avons pas insisté davantage dans nos recherches.

Un entretien semi-dirigé s'est à chaque fois déroulé à domicile sur base d'un canevas d'enquête identique³¹. L'objectif n'est pas de reprendre in extenso le contenu des discussions mais d'en retirer les informations utiles à notre propos.

³⁰ LECHIEN et al., *op cit.*

³¹ voir annexe 12 « Des initiatives propres aux C.P.A.S. »

3.2. Présentation des cas

Nous présentons ici l'activité collective axée sur l'alimentation qui a vu le jour au sein des C.P.A.S.. Une fiche descriptive d'éléments fixes parmi les C.P.A.S. donne un regard objectif de la situation. Le texte qui suit vise à transmettre une information globale de la mise en place et du fonctionnement de l'activité. Les cinq premiers C.P.A.S. et les deux dernières a.s.b.l. sont ceux qui n'ont pas suivi les formations.

Rochefort

Nom des personnes rencontrées	Mme ALONSO (AS) et Mme BRASSEUR (AS - Réinsertion socio-professionnelle)
Intitulé de l'activité	Cours de cuisine, hygiène, recherche d'emploi, gestion budgétaire, connaissance législative.
Objectif	Réinsertion sociale et familiale.
Partenariat	Module de formation organisé avec l'institut de promotion sociale, le SLAIE, et Accueil Famenne.
Fréquence	1 x par semaine
Nombre d'inscrits	4 femmes
Frais d'inscription vs frais d'insertion	Intervention financière du C.P.A.S. pour certaines inscriptions scolaires
Lieu et ustensiles	Local et matériel de l'École professionnelle de Jemelle
Type de personne qui anime	Aide ménagère

Au départ d'une observation empirique des besoins de la population, les assistantes sociales ont voulu mettre sur pied une activité pour les femmes isolées et défavorisées de la commune qui ne pouvaient s'inscrire dans un circuit de réinsertion professionnelle. Aussi, et ce grâce à un subside de la Communauté française, une convention avec l'école de promotion sociale située sur la commune permet, depuis 1995, à ce groupe de femmes, de bénéficier d'un cours de gestion ménagère. L'animatrice est une aide ménagère, payée par la promotion sociale pour un quota précis d'heures d'enseignement. Le C.P.A.S. espérait par ce moyen créer un lieu de rencontre et de convivialité. Mais la motivation des participants a chuté, aucune nouvelle inscription n'a eu lieu depuis et le nombre de personnes présentes est passé de 12 au début à 8, puis 4 pour l'année scolaire 96-97. Les responsables, persuadés que cette activité répond à un besoin, se posent aussi la question de savoir si cela répond aux attentes du public cible.

L'équipe du service social a décidé de mettre en oeuvre une étude parallèle des attentes des minimexés et des besoins d'emploi dans les entreprises de la région. Elle souhaite ainsi construire progressivement un réseau local de réinsertion. Les résultats de cette étude seront présentés au Conseil de l'Aide Sociale pour lancer une activité pertinente dès que possible. Les intervenants sociaux sont conscients qu'il sera difficile d'atteindre le plein emploi même au niveau local. Toutefois, ils envisagent ce module de formation comme une première étape incontournable dans le processus de la réinsertion professionnelle. Ils réfléchiront ensuite à la meilleure manière de dépasser une logique de fonctionnement basée sur l'intervention individuelle.

Visé

Nom de la personne rencontrée	Mme BOURDOUX (AS - Responsable du service social)
Intitulé de l'activité	Raccommode des restes
Objectif	Utiliser les restes du domicile (prix de revient, lieu d'achat, traduction, cuisson) et découverte culturelle
Fréquence	Selon la demande (peut être plusieurs fois par semaine et une fois par mois réalisation d'une recette d'un autre pays)
Nombre d'inscrits	5 à 15 femmes d'origine étrangère
Frais d'inscription vs frais d'insertion	Participation gratuite
Lieu et ustensiles	Locaux et matériel à la Maison de Quartier (C.P.A.S.)
Type de personne qui anime	Assistante sociale

Voilà plus de 15 ans à présent que la Maison de Quartier de Ma Campagne, du C.P.A.S., offre toutes sortes d'activités à la population locale. L'objectif est de favoriser les rencontres et de permettre un démarrage informel d'activités. C'est ainsi qu'est née l'idée de raccommode les restes alimentaires de chaque famille puisqu'il y avait une cuisine à disposition. Vu les résultats positifs en terme d'insertion sociale (les participantes font les courses ensemble, développent leurs connaissances en math et en français), l'équipe sociale réfléchit à la mise en place d'une action similaire ailleurs. La difficulté est de trouver du temps car le fonctionnement de cette Maison révèle tellement de situations de plus en plus complexes, qu'il semble peut-être préférable de ne pas surcharger le temps actuel des travailleurs sociaux. Toutefois, dans le cadre du projet d'intégration des populations immigrées mené à Cheratte-Bas, un atelier cuisine a été mis sur pied durant l'automne 97, en complément d'une activité de bricolage. Cette activité est supervisée par deux animatrices, dont l'une fonctionne déjà à la Maison de Quartier de Ma Campagne et l'autre est affectée à la gestion du projet d'intégration des immigrés. Cet atelier est bien entendu ouvert à toutes les femmes qui souhaitent y participer.

Le C.P.A.S. privilégie l'insertion sociale des participants. Ces activités doivent se différencier du contrôle du C.P.A.S.. L'objectif pour les participants n'est pas d'acquérir des connaissances, mais bien de découvrir un lieu favorisant implicitement des relations avec les habitants du quartier.

Cette activité est fortement investie par le C.P.A.S. mais il n'a jamais été question d'avoir recours à l'article 60 afin de réinsérer administrativement les participants. Ceci représente un investissement trop lourd par rapport aux résultats qu'il permet. Le C.P.A.S. préfère investir dans des activités concrètes qui portent leurs fruits à long terme.

Flémalle

Nom des personnes rencontrées	Houria LAHRI (AS) - Muriel SION (Educatrice)
Intitulé de l'activité	Atelier cuisine
Objectif	Confection de repas familiaux et économiques consommés sur place avec report à domicile en fonction des possibilités
Fréquence	1 x par semaine (période scolaire uniquement)
Nombre d'inscrits	15 femmes pour un cycle de 3 mois
Frais d'inscription vs frais d'insertion	Participation gratuite
Lieu et ustensiles	Locaux et matériel du C.P.A.S. (a.s.b.l. La Main à la Pâte)
Publicité	Affiche et fascicule renouvelé annuellement
Type de personnes qui animent	AS et éducatrice

En 1991, les visites à domicile des assistantes sociales font apparaître que de nombreuses femmes restent isolées chez elles, déprimées. Pour répondre à cette situation, le C.P.A.S. crée une a.s.b.l. ('La Main à la Pâte') afin d'organiser différentes activités et de permettre des rencontres. Cette a.s.b.l. va surtout faciliter l'implication de la population parce que la présence du C.P.A.S. n'est pas directement visible. Actuellement, la réinsertion des personnes défavorisées est structurée en deux étapes, selon le rythme de reconversion des individus.

C'est ainsi qu'un premier temps est consacré principalement à la réinsertion sociale. Les activités proposées sont soit un atelier de gestion budgétaire, soit un atelier informatique, soit un atelier textile, soit un atelier artisanat ou encore un atelier cuisine. Ces ateliers sont prévus pour une période de trois mois, mais sont surtout disponibles à la demande des gens. Une fois que la personne est plus en confiance, il existe la possibilité de passer au service de réinsertion professionnelle, où des contacts permanents avec des entreprises locales permettent de trouver des stages régulièrement. Ce second service se situe au deuxième étage du même bâtiment et favorise ainsi des interactions fréquentes.

Un relais constant avec l'équipe administrative du C.P.A.S. a lieu pour observer l'évolution des individus et envisager avec eux d'autres étapes dans leur prise d'autonomie.

L'atelier cuisine est organisé comme une formation. Les participantes aiment d'ailleurs préciser le plaisir qu'elles ont à apprendre (*'nous allons à l'école'*). Le programme contient une série de recettes pour toute l'année. Il n'est pas prévu de faire les courses ensemble et il est possible de redistribuer les restes chaque fois que cela se présente.

Même s'il semble impossible d'atteindre une autonomie totale avec certains individus, il est indéniable que cette activité dédramatise le visage du C.P.A.S.. Les participantes comprennent et réalisent qu'elles ont droit à une certaine dignité humaine, qu'elles peuvent être utiles.

Le public concerné par la réinsertion sociale est essentiellement féminin. Les hommes disent avoir moins de problèmes de contacts sociaux et s'orientent plus rapidement vers la réinsertion professionnelle.

Ciney

Nom des personnes rencontrées	Florence DAMBLY (AS) - Jean Claude BOTTON (AS - Coordinateur)
Intitulé de l'activité	Cours de régente ménagère (200h)
Objectif	Cuisine, hygiène, entretien
Moyens financiers	Soutien européen via l'a.s.b.l. TOK/EFD
Fréquence	1 x par semaine
Nombre d'inscrits	8 femmes
Frais d'inscription vs frais d'insertion	Participation gratuite
Lieu et ustensiles	Locaux et matériel de l'enseignement secondaire professionnel de l'école communale
Type de personne qui anime	aide ménagère

Aux services d'aide déjà en place antérieurement, le Conseil de l'Aide Sociale a opté en 1989 en faveur d'une politique de réinsertion dans le cadre d'un travail de coordination. L'objectif était donc d'aider les personnes faisant appel au C.P.A.S. à reconstruire un projet professionnel. Le service de réinsertion professionnelle a toutefois détecté des lacunes importantes dans le chef des personnes marginalisées : incapacité de s'intégrer, arrivées tardives, respect difficile de l'autorité, souci absent de rentabilité, niveau minimum de formation, difficultés de gestion des problèmes sociaux et financiers (logement, famille, surendettement, etc.).

Puisqu'il était impossible de les voir évoluer en situation d'occupation, ces critères restaient fort peu maîtrisables. Le service réinsertion ne disposait donc pas de moyens pour évaluer et préparer les candidats à entrer dans de bonnes conditions dans une entreprise ou encore dans un organisme de formation. Il s'agissait donc de créer des situations d'occupation et de les gérer de façon à amener la personne à un niveau suffisant d'autonomie sociale, financière, matérielle et psychologique.

C'est la raison pour laquelle le C.P.A.S. a créé l'a.s.b.l. 'A l'Ovradge' qui organise et coordonne différents types de formations (sociale, cuisine, nettoyage, français, mathématique, vente, horticulture). Le but étant d'atteindre 200 heures de stage pour remplir les conditions de l'article 60. Cette a.s.b.l. est actuellement agréée comme organisme d'insertion socio-professionnelle par la Région Wallonne.

Ensuite, et ce grâce au TOK-EFD (a.s.b.l. fédérale, association intermédiaire dans l'octroi de subsides européens), le C.P.A.S. réalise depuis 4 ans des contrats d'insertion (une trentaine) à durée déterminée des personnes les plus avancées dans des organismes publics ou associations culturelles de la commune. C'est ainsi que des articles 60 ont été ouverts pour gérer les cuisines du C.P.A.S. (repas à domicile), pour s'occuper du potager, pour prendre en charge du travail administratif au C.P.A.S.. L'accent est mis avant tout sur la réalisation d'un projet de vie au niveau individuel, l'évolution du groupe et la vie de groupe n'entrent pas en ligne de compte ici. Des liens étroits existent avec les autres services et des renvois fréquent sont orchestrés afin que tout tourne autour de l'utilisateur.

Huy

Nom de la personne rencontrée	Eric LEGAZ (AS Coordinateur et responsable de l'Équipe Éducative)
Intitulé de l'activité	Atelier rencontre sur le thème de l'alimentation
Objectif	Alimentation équilibrée pour un budget limité et insertion sociale
Fréquence	1 x par semaine
Nombre d'inscrits	15 personnes régulières
Frais d'inscription vs frais d'insertion	Participation gratuite
Lieu et ustensiles	Locaux et matériel du C.P.A.S.
Type de personnes qui animent	AS ou éducatrice. aide ménagère

En 1992, le Service Éducation pour la Santé par le biais d'une étudiante en diététique ainsi que des éducatrices du C.P.A.S. ont proposé des ateliers cuisine à des personnes vivant en situation de précarité sociale. Ces ateliers (2) ont été organisés au sein d'une maison de quartier de la Ville, gérée par le C.P.A.S..

L'objectif premier était d'améliorer la pratique culinaire et l'alimentation de personnes marginalisées, de permettre à ces personnes de se nourrir de manière équilibrée, tout en veillant à ne pas augmenter le budget relatif à l'alimentation. En outre, le contexte semble favoriser la rencontre d'autres objectifs touchant divers aspects de la vie quotidienne. Au fil des séances, les participants pourront acquérir un savoir un savoir faire et un savoir être qui auront pour effet de les revaloriser.

L'équipe éducative qui a la charge de cette activité au même titre que d'autres ateliers s'investit avant tout dans l'évolution des familles présentes. Ces activités vont permettre les échanges d'idées, la solidarité, la convivialité, l'organisation du travail, ... et de dépasser l'objectif premier pour s'acheminer vers une plus grande intégration sociale.

Le recours l'article 60 n'est pas exclu, cela nécessiterait de développer des liens avec le service de réinsertion professionnelle.

Mons

Nom des personnes rencontrées	Francine BAUDUIN (Coordinatrice) - Isabelle PECRIAUX (AS) - Marie-Laurence LENFANT (Animatrice) + Joël Veugelen (Réinsertion Socio-Professionnelle) - M. RIGO (Président) - Mme LETE (Secrétaire)
Intitulé de l'activité	Cours de cuisine et de nettoyage
Objectif	Développer des aptitudes ménagères
Moyens financiers	Soutien du Fond Social Européen
Fréquence	1 x par semaine
Nombre d'inscrits	10 personnes
Frais d'inscription vs frais d'insertion	Participation gratuite
Lieu et ustensiles	Local et matériel du C.P.A.S.
Type de personnes qui animent	AS et régente ménagère / formation SES

Afin d'accroître la présence du C.P.A.S. dans un quartier de la ville nouvellement conçu (Hyon), deux assistantes sociales, détachées à quart temps, développent en 1990 des activités de quartier. Elles débutent avec la Saint Nicolas des enfants. Rapidement, les mères s'expriment à propos de leur isolement et des difficultés de terminer le mois dès la mi-échéance. Elles éprouvent des difficultés à apporter tout le long du mois des repas équilibrés à leurs enfants.

Le C.P.A.S. dispose de locaux inoccupés dans ce quartier : le Centre Communautaire. Une demande est introduite pour en bénéficier. L'accord est octroyé. Depuis l'existence plus formelle de ce groupe de formation ménagère, le personnel social du C.P.A.S. est invité à dîner une fois par mois dans ces locaux. Le président ou autres mandataires peut en outre y recevoir à dîner et bénéficier des repas du groupe de femmes. Cela représente des moments de reconnaissance importants aux yeux de celles-ci. A ce stade, aucune visée de réinsertion professionnelle n'était envisagée.

Bien qu'un service de réinsertion professionnelle au sein du même C.P.A.S. existe depuis 1990, ce n'est que depuis peu qu'il implique une modification du fonctionnement et donc une meilleure répartition des participants. La formation à présent dure six mois et alterne d'une semaine à l'autre des cours de régente ménagère et des cours de cuisine. Le souhait des responsables est en effet de remettre l'usager au centre du dispositif d'aide, de lui permettre de se réinsérer professionnellement. L'apparition d'Entreprises de Formation par le Travail (EFT) dans la région de Mons représente une aubaine pour la réinsertion. Le C.P.A.S., lui-même à l'origine de la création d'une EFT, prend conscience progressivement de la nécessité d'établir un réseau lié à la réinsertion. Le groupe, ciblé au départ sur l'épanouissement social, doit actuellement correspondre aux critères de fonctionnements du fonds social européen notamment dans la durée des activités et de l'encadrement proposés.

Hannut

Nom de la personne rencontrée	Marie-Jeanne LIBOTTE (Éducatrice)
Intitulé de l'activité	Atelier ménager
Objectif	Cours de cuisine
Fréquence	1 x par semaine
Nombre d'inscrits	9 personnes (1 homme)
Frais d'inscription vs frais d'insertion	60 FB par repas (frais de participation)
Lieu et ustensiles	Local de la maison de retraite du C.P.A.S., matériel de cuisine du C.P.A.S.
Type de personne qui anime	éducatrice / formation SES

Lorsque, en 1995, le C.P.A.S. décide qu'une éducatrice mettra en place d'une activité communautaire, un tour d'horizon des initiatives similaires a lieu afin de définir la formule la plus pertinente pour la commune. Les décideurs politiques souhaitent en effet réagir à la situation difficile des personnes sans emplois de leur localité et créer pour la première fois une activité collective. C'est une formule d'atelier cuisine basée avant tout sur la convivialité qui l'emporte. L'éducatrice réussit ensuite à sensibiliser l'équipe sociale de la nécessité d'une complémentarité entre leurs services, mais leur volonté ne suffit pas à amener des participants aux ateliers.

L'information a été diffusée dans les journaux locaux et auprès des associations de l'entité. Une étudiante infirmière sociale lors d'un stage de fin d'étude à apporter une aide complémentaire et contribuer à la mise en place du projet. Un groupe de personnes s'est constitué. La stagiaire s'est déplacée au domicile des participants potentiels afin de leur expliquer les objectifs de l'atelier. Ce contact aura permis de les stimuler et de les encourager à participer. Le public consiste en des femmes seules pour qui cet atelier représente une première occasion de faire un pas vers les autres.

L'évaluation est positive, le groupe a bien fonctionné et s'est terminé avant les grandes vacances 1997. Les ateliers reprendront lorsqu'un groupe aura été constitué avec un nombre suffisant de participants. Un travail de stimulation est nécessaire et permettra d'encourager des personnes isolées à participer à une activité concrète. Celle-ci

permettra à certaines d'entre elles d'acquérir des apprentissages en matière culinaire et aussi d'entrevoir une ouverture plus positive au monde et à la société en se reconstituant un tissu relationnel.

Seraing

Nom de la personne rencontrée :	Arielle DELVAUX (Assistante sociale au Service Réinsertion)
Intitulé de l'activité :	Atelier nutrition
Objectifs :	Contenu diététique, pratique et insertion sociale
Fréquence :	Une matinée par semaine
Nombre d'inscrits :	10 personnes pour un module de 3 mois
Frais d'inscription :	Néant
Lieu et ustensiles :	Locaux et matériel du C.P.A.S.
Publicité :	Affiches dans les locaux de permanences sociales
Type de personne qui anime :	Assistante sociale du service réinsertion et diététicienne de l'administration communale

C'est dans le cadre d'un projet de l'Europe contre le cancer, auquel le C.P.A.S. était associé, que l'opportunité d'organiser une formation liée à l'alimentation s'est dégagée.

L'accent est mis sur la nutrition.

L'atelier touche le public dépendant de l'aide du C.P.A.S. et bénéficie du concours d'une diététicienne déléguée par l'administration communale de Seraing.

Les cycles de formation se déroulent de manière successive dans les trois antennes sociales de la commune.

La population est contactée à son domicile ou via le service social individuel ou le service de la réinsertion.

L'écho auprès des travailleurs sociaux est positif.

Ils remarquent une évolution des usagers. L'atelier ouvre en fait des perspectives pour l'équipe sociale.

L'assistante sociale se rend compte par la même occasion que les entretiens individuels sont trop courts et qu'ils ne permettent pas toujours aux usagers d'expliquer leurs difficultés dans l'ensemble.

La convivialité qui se dégage des ateliers améliore par contre le travail individuel et par un effet de complémentarité permet d'aborder d'autres thèmes tels que la guidance budgétaire, les problèmes de logement, de transport, ...

L'atelier permet à la population d'être écoutée, de nouer des liens et de les aider à structurer leur temps. Il n'est par contre pas efficace à lui seul pour régler les problèmes d'ordre économique ou psychologique.

Un épuisement se fait sentir au fil des ateliers, il est de plus en plus difficile de motiver la population à se déplacer.

L'atelier a été inscrit dans le cadre de la réinsertion professionnelle pour lui donner une chance de développement au sein de l'institution. Les instances politiques du C.P.A.S. attendent des résultats visibles et concrets en matière d'insertion sociale.

L'assistante sociale travaillant au service de réinsertion socio-professionnelle souhaite envisager le projet de manière globale en partenariat avec les autres services du C.P.A.S. et remettre l'utilisateur au centre du dispositif d'aide.

Au début de l'automne 1997, des séances d'information étaient organisées afin de sensibiliser le personnel social du C.P.A.S. et ainsi d'obtenir de leur part une plus grande diffusion de l'existence de cette activité auprès des usagers.

Des contacts étaient également en cours avec les maisons médicales de l'entité.

Liège

Nom de la personne interrogée	Sébastien de Waleffe (Éducateur)
Intitulé de l'activité	Atelier cuisine
Objectif	Alimentation équilibrée à petit budget
Moyens financiers	Projet Fond Social Européen
Fréquence	2 groupes 1 x par semaine
Nombre d'inscrit	10 - 12 personnes
Frais d'inscription vs frais d'insertion	gratuit et trajet remboursé
Lieu et ustensiles	locaux et matériel d'une a.s.b.l. voisine
Type de personne qui anime	éducateur et article 60 / formation SES

C'est à la suite d'une enquête menée auprès des usagers du C.P.A.S. et d'un subside octroyé par la Communauté française qu'une infirmière sociale crée, il y a 4 ans, un service de santé préventive au sein du C.P.A.S.. L'étude avait en effet montré que les populations défavorisées de la ville connaissait une situation tout à fait déplorable quant à leur santé.

Ce service, le Centre Médical Préventif, comprend une équipe de médecins généralistes et de psychologue qui réalisent gratuitement un bilan de santé chez les usagers qui en font la demande. Ceux-ci sont alors orientés vers des soins plus particuliers si besoin en est.

Aussi, les usagers ont l'occasion de s'inscrire dans une activité de groupe. L'objectif est de contribuer à la reconstruction sociale des individus. Ils ont le choix entre un atelier cuisine, une formation de secouriste, une activité sport ou des ateliers qualité de vie. Ces modules durent six mois.

L'atelier cuisine, depuis l'année 97, s'est scindé en deux groupes de 10 personnes. Après l'accueil traditionnel des participants, une petite heure de théorie est prévue en rapport au menu choisi. Les participants sont alors amenés à se répartir les tâches pour la réalisation d'un repas équivalent à 60 FB.

Au fil du temps, l'équipe d'animation a amélioré le service offert. Les participants reçoivent un tablier pour cuisiner, des copies des recettes et de la théorie: ils sont invités à signer un contrat dès le début; un panneau photo est exhibé dans la salle d'attente des antennes et des services. Les assistantes sociales responsables des participants leur délivrent un diplôme au terme du module lors d'une séance festive organisée par le groupe cuisine.

Les objectifs du module cuisine ainsi que des modules précités, dits de dynamisation sociale, visent à favoriser l'acquisition et le développement d'aptitudes préalables à l'insertion.

La Louvière

Nom de la personne interrogée	Mme Vandebogaert (AS) - Mme Hurcz (Directrice Service Social)
Intitulé de l'activité	Atelier cuisine
Objectif	Alimentation équilibrée à petit budget
Moyens financiers	La Louvière Ville Santé
Fréquence	3 groupes une fois par semaine
Nombre d'inscrit	10 personnes
Frais d'inscription vs frais d'insertion	participation de 100 FB
Lieu et ustensiles	local et matériel du C.P.A.S.
Type de personne qui anime	éducatrice

Parmi les différents services à la population que propose le C.P.A.S., le service communautaire a pour objectif de favoriser les réseaux d'entraide et les solidarités de base, de renforcer l'estime de soi et la prise de responsabilités au travers d'activités diverses et donc en finalité d'améliorer la santé mentale des personnes. Pour atteindre cet objectif, le C.P.A.S. dispose de divers locaux implantés dans l'entité entière et de plusieurs animatrices. Ces locaux sont aussi des lieux de rencontre où règnent bonne humeur, convivialité et respect de l'autre.

Parmi les activités proposées existent les ateliers cuisine. L'un au sein d'une cité où la priorité est la découverte et le respect des cultures, le groupe étant formé de neuf nationalités différentes. Un autre où les réalisations sont des desserts et donc le public est essentiellement des personnes âgées. Un troisième dans un local proche du C.P.A.S. où l'on propose des menus équilibrés pour un petit budget (maximum 100 FB par repas). Progressivement, le travail social de groupe prend de l'ampleur et donne une autre dimension. Cette approche n'est pas habituelle pour les assistants sociaux et demande un temps d'adaptation.

Aussi, le C.P.A.S. décide-t-il dès la rentrée sociale de 1997, et ce dans l'idée de maintenir un objectif d'éducation pour la santé, d'instaurer le principe d'un contrat de réinsertion avec l'usager pour l'aider à reconstruire un projet de vie. La population ciblée ne sera plus le tout venant d'un quartier mais les plus défavorisés parmi la population C.P.A.S.. Les participants ne seront plus tenus de participer aux frais mais obligés d'être présents. La réinsertion sociale prime, elle est une étape indispensable à la réinsertion professionnelle. Cette dernière ne fait pas partie des stratégies directes de l'institution, mais ne peut que bénéficier au long terme des efforts consentis dans la première.

Le C.P.A.S. de La Louvière bénéficie d'une coordination dynamique entre les différents organismes socio-culturels de la ville et privilégie la coordination interne indispensable à la mise sur pied de tout projet communautaire.

Verviers

Nom de la personne interrogée	Martine Arnould (AS)
Intitulé de l'activité	Formation en Éducation pour la Santé
Objectif	Environnement nutritionnel et équilibre alimentaire
Moyens financiers	Soutien européen via l'a.s.b.l. TOK/efd
Fréquence	1 x semaine
Nombre d'inscrit	8 personnes pour module de trois mois
Frais d'inscription vs frais d'insertion	gratuit mais obligatoire
Lieu et ustensiles	locaux et matériel de la Croix Rouge
Type de personne qui anime	AS / formation SES

C'est pour répondre à la demande de huit usagers engagés dans le cadre de l'article 60, 7 du C.P.A.S. que le service de réinsertion socio-professionnelle instaure il y a deux ans une activité cuisine en partenariat avec *Vie Féminine* et l'a.s.b.l. *La Fourmilière*.

Depuis qu'une AS a suivi la formation du SES, l'activité cuisine s'est transformée en un cours d'Éducation pour la Santé. Une fois par semaine et de manière alternée cette assistante sociale donne des cours de diététique et de pratique alimentaire. Son objectif principal est d'améliorer la pratique culinaire, l'alimentation des personnes engagées dans les maison de repos ou différents services du C.P.A.S. Le module dure trois mois. Le C.P.A.S. propose aussi la confection de repas diététique à bon marché.

A côté de cette activité, le C.P.A.S. propose dans le cadre du subventionnement du Fonds Social Européen via l'a.s.b.l. TOK-EFD des modules de formation de 4 heures / semaine. Les usagers désireux de s'inscrire dans une filière de recherche d'emploi sont invités, après avoir défini avec un AS leur projet de vie, à choisir entre des cours d'électricité, d'informatique, des cours de remise à niveau, de vie sociale et communication et d'alphabétisation.

Malmédy

Nom des personnes rencontrées	Isabelle SOLHEID (AS)- Fabienne RENIER (AS)
Intitulé de l'activité	Atelier de cuisine
Objectif	Cuisine économique et gestion ménagère
Fréquence	1 x tous les quinze jours (période scolaire uniquement)
Nombre d'inscrit	6 personnes
Frais d'inscription vs frais d'insertion	60 FB par repas pour frais de participation
Lieu et ustensiles	Locaux et matériel de la Croix Rouge
Publicité	publicité via le journal local
Type de personne qui anime	Bénévoles / formation SES

Les assistants sociaux réalisent en mars 1994 que les personnes qui font appel au C.P.A.S. se trouvent dans une situation précaire de plus en plus complexe. La mauvaise gestion quotidienne de leur ménage (lessive, cuisine), de leur budget (achats) et de l'énergie est à l'origine de leur défaillance sociale.

Aussi, c'est sous l'impulsion de la coordination sociale qu'une volonté de changement s'organise au sein de la commune. L'idée naît de créer une structure où des personnes pourraient se rencontrer en participant à des actions collectives ou ateliers pédagogiques. Le groupe de travail décide ainsi de créer un atelier de cuisine comme moyen d'aborder le budget et les achats du ménage. Quelques visites d'expériences similaires sont organisées afin de définir exactement l'inventaire des moyens matériels, humains et financiers nécessaires au démarrage.

L'animation est prise en charge par des bénévoles. Depuis l'ouverture des ateliers en février 95, les participants sont passés de 15 à 4, une certaine lassitude s'installe. Afin d'y remédier, les assistantes sociales envisagent d'envoyer des bénévoles en formation. Le recours à l'article 60 n'a pas été envisagé, mais il n'est pas exclu. Il ne répond pas pour l'instant à une priorité.

Havelange

Nom de la personne rencontrée	Mme SZABLOT
Intitulé de l'activité	a.s.b.l. Groupe Crédit
Objectif	Surendettement, consommer autrement
Fréquence	1 x par mois
Nombre d'inscrit	5 familles
Frais d'inscription vs frais d'insertion	Participation gratuite
Lieu et ustensiles	Locaux du C.P.A.S.
Type de personne qui anime	éducatrice

A la fin des années 80, une question tracasse fortement quelques familles de la commune : Comment améliorer le quotidien avec des petites économies, comment consommer autrement ? Les travailleurs sociaux sont les premiers interlocuteurs des

personnes en situation de précarité sociale. Ils leur proposent de se rencontrer et de là constituer une association de fait. Ensemble, elles vont se rassembler et organiser des potagers, des achats collectifs et partager leurs expériences, en matière de crédit et de surendettement, en montant une pièce de théâtre et en réalisant un jeu de société. Ce groupe depuis s'est constitué en a.s.b.l. distincte : le groupe "Crédit".

Des 15 familles présentes au départ, quatre bénéficient encore des structures du groupe crédit. L'objectif n'est pas de garder les gens, ils s'en vont à leur rythme.

Depuis toujours le C.P.A.S. était présent pour les aider à organiser, jamais pour leur dire ce qu'il faut faire. Encore à l'heure actuelle, l'a.s.b.l. ne prend l'initiative d'aucune activité si elle n'est pas portée au départ par les usagers. Il n'y a pas d'activité collective liée à l'alimentation car cela ne correspond pas à un besoin actuellement. Si des problèmes individuels apparaissent, les personnes sont de suite orientées vers les assistantes sociales du C.P.A.S.

Ouffet

Nom de la personne rencontrée	Mme A.M. ALBERTY (Coordinatrice)
Intitulé de l'activité	a.s.b.l. Télé-Service Condroz
Objectif	notion de cuisine, gérer un colis alimentaire
Fréquence	1 x par mois
Nombre d'inscrit	10 personnes
Frais d'inscription vs frais d'insertion	Participation gratuite
Lieu et ustensiles / publicité	Locaux de l'a.s.b.l.
Type de personne qui anime	bénévole

Parmi les activités mises en place pour lutter contre la solitude et l'isolement, l'équipe de bénévoles du Télé-Service Condroz organise différents ateliers pour jeunes femmes et enfants, personnes âgées, etc. Aussi, l'idée d'une activité cuisine était-elle née, fin de l'année 95, lors de la distribution des colis alimentaires. Mais cela ne fut pas un franc succès car les moyens mis à disposition se limitaient au contenu des colis. De plus, l'activité n'a pas survécu au départ de la bénévole qui en avait la responsabilité. Les contacts avec le C.P.A.S. d'Ouffet sont ambigus. Le rôle de coordination sociale est exercé de manière implicite par le Télé-Service qui, de ce fait, en décharge le C.P.A.S.. Le soucis de faire renaître l'activité est toujours présent, mais une réflexion commune doit avoir lieu entre les institutions de l'entité afin de définir les missions et limites de chacun en vue d'un objectif commun.

Avant de réfléchir aux éléments organisationnels qui ont contribué à la réussite de ces activités, nous tenons à préciser que ces descriptions ont fait l'objet d'une évaluation. Toutes les personnes et institutions concernées ont en effet eu l'occasion par courrier de réagir aux propos dits à leur égard. Quelques rectificatifs ont donc été amenés.

Toutes les institutions ne sont pas sensibles de la même manière aux propos que l'on peut tenir à leur égard à l'extérieur. C'est ainsi que plusieurs C.P.A.S. ont tenu à ce que nous ne précisions pas les difficultés internes de l'institution. Beaucoup d'entre elles prennent du recul avant d'envisager une action communautaire. Elles souhaiteraient voir des résultats concrets avant d'investir plus amplement dans une nouvelle méthodologie.

3.3. Analyse

3.3.1. Facteurs organisationnels de réussite

Chaque institution, de par les hommes et les femmes qui la composent, de par les caractéristique de son implantation géographique, de par le contexte politique qui la soutient, développe une stratégie propre pour son développement. Les C.P.A.S., au coeur des communes, en font partie.

Notre attention se porte à présent sur les éléments qui ont permis à ces institutions d'installer l'activité 'atelier-cuisine' avec plus ou moins de succès sur leur localité. Nous reprendrons donc ici, en d'autres termes, les clés jugées nécessaires par les différents C.P.A.S. interrogés au succès de cette entreprise. Nous distinguerons les éléments relatifs au fonctionnement interne de l'institution, de ceux relatifs à son positionnement externe.

- Au sein de l'institution -

Il est apparu au fil des entretiens que la composition des équipes d'animation n'est pas neutre. Les animatrices des ateliers ont la difficile tâche de devoir concilier les contraintes du C.P.A.S. et les exigences du public. De la qualité de leur accueil, de leur écoute et de leur animation dépend l'investissement des participants. Il est certain que cette activité fait partie des services offerts par le C.P.A.S. et que la présence de contrôle peut toujours être perçue par les usagers. Il est ainsi apparu qu'il sera d'autant plus aisé pour les animatrices de jouer ce rôle tampon qu'elles ont de l'expérience, qu'elles sont présentes sur le terrain social local depuis de longues années et que leur caractère extraverti est fait pour mettre à l'aise les usagers.

Il est possible que l'animatrice soit seule pour gérer cet atelier, mais il semble qu'un fonctionnement efficace nécessite deux animateurs : une personne de terrain (éducatrice, bénévole, diététicienne) ayant des qualités de contact social et des connaissances nutritionnelles ET une personne plus administrative (assistante sociale généralement) de préférence présente lors des ateliers, compétente pour gérer les problèmes administratifs qui peuvent surgir et ayant une vue plus globale du rôle de l'atelier dans la politique du C.P.A.S.. C'est cette dernière, une coordinatrice sociale éventuellement, qui veillera à donner à l'atelier toute sa place au sein du C.P.A.S. et de la réinsertion en général.

Au delà de cette équipe d'animation faite de complémentarité, il est important que toute l'institution adopte la même mentalité de travail. Ainsi, plusieurs intervenants sociaux interrogés reconnaissent qu'il est temps que leur institution change leur méthodologie de travail. La logique de prise en charge individuelle des usagers est un aspect du travail social souvent privilégié. Une intervention méthodologique favorisant une approche collective ou de groupe est importante à développer. Nous avons vu précédemment dans quelle mesure les formations du SES prenait en compte cette nouvelle approche et à quel point cela avait contribué au succès de la mise en place de l'activité. Mais cette formation ne résout pas tout.

Cette mentalité de travail dépend en grande partie de la personnalité du président de l'institution. Certes la taille du C.P.A.S. peut influencer la qualité de ses relations avec

l'équipe de travail, mais il reste que, de toute manière, il est responsable, avec le Conseil de l'Aide Sociale, de la philosophie d'intervention générale de l'institution. Ainsi, selon qu'il privilégie une logique de solidarité ou une logique de rentabilité, les stratégies mises en place pour répondre aux besoins des usagers différeront.

La notion de rentabilité fait référence ici à l'ensemble des efforts budgétaires auxquels sont tenus les gestionnaires des institutions publiques. Les moyens humains et matériels sont revus à la baisse. Il devient alors difficile, dans cet état d'esprit, d'envisager des stratégies novatrices pour répondre aux besoins des usagers. Un effort est à consentir au niveau du personnel gérant les octrois de minimex et au niveau du montant de celui-ci. Les activités de groupe, tel que l'atelier cuisine, trop souvent jugées récréatives par certains présidents ou secrétaires, ne font pas le poids face à ces décisions financières. C'est une logique du court terme qui prévaut.

Cela signifie que la réinsertion sera envisagée avant tout sous un angle administratif. C'est le cas de ces C.P.A.S. qui optent pour des modules courts de formation aux termes desquels, l'utilisateur retrouve soit une profession, soit un droit au chômage, par le biais du recours à l'article 60 par exemple.

Les personnes interrogées font part d'un positionnement difficile face aux pouvoirs subsidiaires à l'égard de ces questions de rentabilité. Ils doivent accepter de pouvoir rendre des comptes, mais ne savent pas, vis-à-vis des participants, comment traduire la normalisation des critères de rentabilité. Ils s'interrogent sans cesse sur les possibilités de mesurer l'efficacité d'une activité sociale.

Les quelques C.P.A.S. sensibilisés par la réinsertion de manière globale s'accordent pour dire que la réinsertion des individus dans la société doit passer par deux étapes distinctes. La première est une étape de reconstruction humaine, où le temps est laissé aux personnes de prendre conscience de leur situation et de les accompagner dans leur reconversion. L'atelier cuisine est utilisé à ce moment comme lieu d'échanges informels, de resocialisation. La seconde étape amène l'individu plus loin en terme de rôle social. C'est la recherche d'un emploi par l'acquisition au préalable de connaissances appropriées. L'atelier cuisine peut à ce stade également servir de lieu de formation pour une insertion en cuisine collective par exemple.

Ces deux étapes représentent deux services à part entière dans un C.P.A.S.. La réinsertion sociale et la réinsertion professionnelle. Elles sont hiérarchisées, c'est-à-dire que la première est indispensable à la seconde. Selon les moyens dont disposent les C.P.A.S., les deux formules seront envisagées. C'est le cas notamment à Ciney, Flémalle, La Louvière, Verviers, Mons, Rochefort. D'autres C.P.A.S. (Hannut, Huy, Seraing, Malmédy, Visé, Liège) privilégient la seule réinsertion sociale, argumentant que le public qu'ils visent n'a de toute façon pas d'espoir de retrouver une profession par les temps qui courent. Enfin, certaines institutions hésitent et tentent une réinsertion professionnelle directe, mais constatent bien vite qu'il faut revenir en arrière.

Outre la volonté politique d'un C.P.A.S. de s'orienter dans l'un ou l'autre axe, il est apparu que l'octroi d'un subside externe (Région Wallonne, Communauté française, Union Européenne, Fondation Roi Baudouin, ...) représentait un stimulant appréciable pour lancer l'activité de manière globale. La question mériterait d'être approfondie car les institutions qui en bénéficient ne semblent pas imaginer comment elles pourraient s'en sortir autrement. De plus ces subsides extraordinaires impliquent des

fonctionnement paradoxaux au sein des ateliers. Certains C.P.A.S. réclament une participation financière des usagers (de 60 à 100 FB), d'autres ne demandent rien, mais d'autres encore sont tenus de payer les participants.

La majorité des personnes interrogées reconnaît toutefois que l'autonomie des usagers sera facilitée par une contribution personnelle aux frais de l'atelier. Ce geste symbolise leur investissement de base, motive leur participation et surtout fait d'eux des personnes non-assistées pour cette activité. Cela représente une étape importante dans leur reconstruction sociale et leur permet en d'autres termes de retrouver un pouvoir sur leur propre vie.

De là à dire que les institutions qui ne souhaitent pas faire payer les usagers sont celles qui envisagent avec difficulté leur autonomie, il n'y a qu'un pas. Il est par contre exact de dire que cette notion d'autonomie des bénéficiaires est un sujet qui ne laisse personne indifférent car cela touche directement au contrôle que peut exercer le C.P.A.S. sur sa population. Certaines institutions, essentiellement urbaines, conscientes peut-être de l'impact négatif qu'elles pouvaient avoir sur la motivation des participants, ont opté d'emblée pour la création d'une a.s.b.l. distincte. Le C.P.A.S. apparaît en deuxième ligne et les usagers en oublient la présence d'une institution lourde et peu transparente.

Nous verrons dans les paragraphes qui suivent que la recherche d'un partenariat local est également un des éléments favorables au succès de la mise en place d'un tel atelier. Nous nous intéressons à présent à l'image que le C.P.A.S. souhaite montrer à ses partenaires, à la place qu'il réserve à ses bénéficiaires.

- A l'extérieur de l'institution -

Le C.P.A.S. est, à plusieurs égards, une institution placée au coeur de la vie des communes. La vie associative qui s'y déroule a donc toute son importance. Il est en effet apparu que la dynamique existant indépendamment des C.P.A.S. peut influencer la qualité et le nombre de contacts que ce dernier peut avoir avec d'autres secteurs (culturels, économiques) voire avec d'autres associations du secteur socio-sanitaire. Les C.P.A.S. ont en effet compris que de la richesse du partenariat dans lequel ils s'investissent dépend la publicité de leurs activités. La réinsertion socio-professionnelle ayant besoin de débouchés extra-muros, il était tout indiqué que le C.P.A.S. s'investisse dans un travail en réseau.

Certains C.P.A.S., ayant opté au sein de leur institution pour la mise en place d'un service de réinsertion socio-professionnelle, font de cette implication dans un réseau local une priorité. C'est ainsi qu'en différents lieux, il existe de manière explicite des contacts avec un ensemble d'organismes précis. La commune de Ciney met sur pied chaque année une journée porte ouverte. Celle-ci a pour objectif de mettre en contact les entrepreneurs de la région et la population demandeuse d'emploi. Le bénéfice d'une telle journée se fait surtout sentir sur les perceptions des uns vis-à-vis des autres. La ville de La Louvière, pour sa part, tire un grand bénéfice du travail réalisé par la coordination de La Louvière-Ville-Santé, structure de promotion de la santé initiée par l'O.M.S. Sa coordination de nombreux acteurs professionnels permet entre autres au C.P.A.S. de marquer sa présence au sein d'un réseau et de travailler avec d'autres dans le sens du bien commun. Mons, Flémalle et Malmédy, enfin, s'impliquent au niveau

local grâce à l'investissement de leur coordinatrice sociale dans les réunions interservices de la commune.

D'autres C.P.A.S. démarrent la construction d'un tel réseau. Certains pour l'instant ont établi des partenariats avec l'un ou l'autre établissement public ou privé, de manière ponctuelle ou exclusive. Ils regrettent un manque de moyen pour aller de l'avant. Plusieurs intervenants sociaux ont précisé à bon escient que si le C.P.A.S. pouvait être responsable d'une partie de la coordination sociale dans la commune, il était souvent difficile d'obtenir la présence régulière et efficace de l'échevinat des Affaires sociales alors qu'il s'agit là d'une structure politique communale au même titre que la leur.

Situation déplorable s'il en est lorsque l'on sait que l'article 26bis de la loi organique des C.P.A.S. invite ce dernier à établir de bons rapports avec l'échevinat sus mentionné. Les échanges sont trop souvent unidirectionnels et représentent en fin de compte une dépense d'énergie peu rentable.

Au delà de ces moments d'échanges entre partenaires, il est apparu que bon nombre d'intervenants sociaux sont demandeurs de moments d'échanges collectifs concernant leur travail et leur propre manière d'évoluer. Il était donc naturel, dans le cadre de ce programme de diffusion des ateliers cuisine, d'envisager des séances de supervisions collectives. L'objectif est de favoriser les rencontres entre C.P.A.S. et d'aborder les difficultés vécues par chacun lors de la mise en place de leur activité. C'est par ce moyen que l'on créera progressivement un réseau des institutions sociales impliquées dans l'éducation pour la santé des personnes défavorisées. Nous avons vu précédemment les bénéfices de tels moments.

Nous venons de voir sous quelles conditions l'atelier cuisine pouvait trouver sa place au sein d'un réseau local d'insertion, quels étaient les facteurs organisationnels de réussite. Si le C.P.A.S. n'est pas à considérer comme un pourvoyeur d'emploi, il a toutefois un rôle important à jouer au niveau local en terme de réinsertion. Il doit être capable de mettre en oeuvre les conditions de restructuration des populations défavorisées. Il lui appartient ainsi d'assurer la continuité dans l'institution, en développant des activités inscrites dans un service de réinsertion socio-professionnelle, et hors du C.P.A.S., sous la responsabilité de la coordination sociale, par la recherche et la construction d'un tissu associatif local. Les usagers ayant bénéficiés d'une activité revalorisante sont alors en mesure de trouver une continuité resocialisante, en toute autonomie.

3.3.2. Les enjeux de la formation

Un des paradoxes de la formation est qu'il s'agit d'acquérir de l'expérience par la transmission de savoir. Nous l'avons vu dans la seconde partie de ce rapport, la méthodologie de la formation proposé par le SES a fortement évolué en une année. Nous avons ainsi de bonnes raisons de croire que les participants reçoivent à présent une information plus adaptée à leur réalité. Cela ne veut pas pour autant dire qu'ils sont à mêmes en terminant cette formation de gérer parfaitement un atelier cuisine. Quelques détails sont encore à régler au sein de leur institution. Et ce n'est qu'au fil des ateliers qu'ils acquerront les ficelles d'une bonne animation.

Avant d'aborder les compétences que les personnes interrogées estiment important d'encore approfondir, revenons un instant sur le profil de l'équipe d'animation. Nous avons dit qu'il était souvent de bonne augure de concevoir deux personnes pour la gestion et l'animation des ateliers. Selon l'expérience dont elles peuvent bénéficier, il ne sera pas toujours nécessaire que les deux personnes suivent les mêmes formations. On peut supposer un échange d'information au sein des membres de l'équipe. Nous avons d'ailleurs vu qu'il n'était pas toujours facile pour le formateur de se trouver face à un groupe composé par plus de la moitié de personnes d'une même institution. Même en formation ce sont les échanges entre les participants qui apportent beaucoup.

Du fait que la formation met l'accent sur l'acquisition de connaissances en rapport à l'environnement nutritionnel, on peut comprendre que les aspects d'intersectorialité et de construction de réseau soient abordées en second plan. C'est là une réflexion de longue haleine, qui trouve sa place dans une formation continue. En fonction de ceci, il peut être intéressant qu'un C.P.A.S. envoie en formation l'animatrice des ateliers et la coordinatrice sociale. Chacune d'elles aura ainsi l'occasion d'être sensibilisée au terrain de l'autre, et ce en un lieu commun. A défaut, c'est un aspect auquel il faudra être attentif lors des supervisions collectives.

Peut-on par exemple demander tant à l'un qu'à l'autre d'être capable de poser un diagnostic communautaire et de repérer le réseau social des personnes défavorisées et en même temps de guider un groupe pour faire des achats dans une grande surface ou de gérer les attentes de six personnes pour éplucher des légumes ? Les compétences doivent être réparties au sein d'une équipe et les formations doivent pouvoir aller dans ce sens.

Une des gageures de cette formation est de stimuler des intervenants sociaux habitués à travailler au case-work à s'orienter dans un travail communautaire. Ils ont trop souvent l'impression qu'ils sont seuls face à leur institution et que les changements à opérer nécessitent des négociations infinies. Les intervenants souhaitent ainsi, tout en gardant des liens avec le travail social individuel, élargir leur compétence vers plus de collaborations entre les services d'un même C.P.A.S.. Il existe dans plusieurs endroits une émergence de nouveaux besoins chez les usagers. Et cela apparaît entre autres lors des entretiens individuels. Il est intéressant de constater que les relais sociaux souhaitent de plus en plus donner une nouvelle réponse.

Une autre compétence qu'ils estiment essentielle à acquérir est une capacité de négociation ou de médiation interculturelle. Négociation au sein de leur institution et négociation avec les usagers. Les conflits lors des ateliers sont fréquents et les intervenants sociaux sont parfois démunis face aux divergences de points de vue.

Les personnes interrogées n'ont pas toutes participé aux formations organisées par le SES, elles n'ont pas toutes ainsi été sensibilisées à l'éducation nutritionnelle. Cela apparaît d'ailleurs dans les entretiens. Les priorités de ces C.P.A.S. sont avant tout axées sur les gains psychosociaux que permettent ces ateliers, ils visent la convivialité et une reconstruction de la personnalité. Leurs préoccupations pour l'éducation pour la santé apparaissent dans un second temps. Ils justifient ce point de vue par le fait qu'il est plus important d'apprendre à cuisiner pour 60 francs par jours que de se compliquer la vie avec des notions diététiques. L'idée qu'une alimentation diététique est un luxe est souvent présente.

Nous avons pu toutefois remarquer lors des formations que certains animateurs reproduisent en fait une manière de cuisiner qu'il leur a été transmise par leurs parents et que beaucoup de fautes se perpétuent. Nous avons souvent entendu dire '*Nous sommes tous concernés par la nourriture, ce n'est pas très compliqué d'apprendre la cuisine à autrui*'.

L'éducation pour la santé est là face à un public très peu scolarisé où les stéréotypes sont fréquents. Il était donc important que la formation donne des outils aux relais sociaux pour leur permettre de transposer les exigences diététiques de l'éducation nutritionnelle. C'est la promotion de la santé, concept plus large, qui devient alors le fil conducteur de cette activité. La promotion de la santé offre un cadre théorique global, impliquant les acteurs à différents niveaux et se fixe comme objectifs la modification de l'environnement et des structures organisationnelles. Nous verrons dans la quatrième partie qu'il existe un support théorique à la hauteur de cette entreprise.

Puisque tout ne peut être transmis lors de la formation initiale, c'est au sein d'une supervision collective que les participants trouvent l'occasion de discuter des éléments constitutifs de la promotion de la santé (santé communautaire, intersectorialité, empowerment). Ce suivi à long terme est présenté comme un soutien nécessaire pour le maintien de cette activité au sein de l'institution. Certains intervenants sociaux sont en effet très isolés dans leur métier et cette formule de formation continue leur permettrait d'être tenu au courant de l'évolution de cette problématique en d'autres endroits.

3.3.3. Partage d'expériences

C'est sur cette idée de proposition de formation continue que nous avons abordé, lors des entretiens, quelques questions sur le partage d'expériences. Les échanges suggérés lors des supervisions sont enrichis de ce que chacun y apporte. Il était important de voir comment chacun pouvait y contribuer, comprendre l'utilité que cela pouvait représenter pour chacun. Les éléments qui suivent sont le résultat des questions 13 à 20 du questionnaire. Nous les présentons de manière globale. Les informations propres à chaque institutions seront prises en compte dans le cas de réunions de travail ultérieures.

La majeure partie des personnes contactées estiment qu'il est important de connaître des initiatives développées ailleurs. Cela apporte des idées nouvelles et permet de varier ou améliorer la méthodologie utilisée. Cela facilite en fait une prise de recul indispensable. Un travailleur social attirait d'ailleurs l'attention sur le fait que de tels échanges permettent surtout de briser l'isolement dans lequel se retrouvent parfois les assistants qui osent innover au sein de leur institution. Découvrir la manière de travailler des autres C.P.A.S. permet d'être adapté au monde actuel, cela donne l'occasion de connaître toutes les réponses mises en oeuvre ailleurs pour résoudre le même genre de problèmes.

Ce qui se fait ailleurs n'est pas nécessairement toujours adaptable à la situation vécue par une institution. Il est possible ainsi que certaines redites aient lieu. Il importe par contre de se centrer sur sa propre activité avec éventuellement un regard sur ce qui se déroule dans un environnement proche.

Chacune des personnes interrogées pense que leur expérience peut servir à d'autres, à aider des C.P.A.S. qui démarrent ce genre de réflexion ou d'activité. Les apports principaux qu'ils pourront donner seront à chaque fois considérés de manières particulières.

Si tous marquent leur accord quant à l'intervention d'un professionnel externe pour gérer ces échanges, ils sont également unanimes pour dire que les supervisions collectives doivent être plus globales que simplement aborder des aspects diététiques. Elles doivent aider à comprendre ce qu'il faut mettre en place dans l'atelier pour lui donner une position clé dans le C.P.A.S. et dans la commune. Il est en fait intéressant que les échanges se fassent à un niveau local, mais il serait préférable que cela puisse intégrer le pouvoir politique.

Toutes les personnes rencontrées reconnaissent qu'il est important que les C.P.A.S. échangent entre eux, certaines ajoutent même qu'il est encore plus important qu'ils soient ouverts sur les réalités de leurs régions. Il y a des priorités à découvrir. Pour développer une telle activité avec succès, il faut que la réinsertion soit une priorité à part entière, tout comme l'est le logement, les soins de santé ou la gestion des homes pour d'autres institutions. *"N'importe qui peut mettre en route un atelier cuisine, mais est-ce que cela changera réellement les choses ? Nous avons l'impression que bien souvent cela consiste juste à une couche de surface. Les dirigeants sont contents de son existence parce que pendant ce temps là les participants ne réclament pas. C'est une activité tampon. Le plus important est de ne pas en faire un ghetto, il est donc crucial d'inscrire l'atelier dans un réseau local. Les décideurs politiques doivent apprendre à regarder plus loin que leurs propres intérêts."*

Enfin, tous sont d'accord de venir présenter leur expérience à d'autres institutions lors d'une séance de formation organisée par le SES, dans la mesure où leur position aura été discutée préalablement et qu'ils sauront se rendre disponibles.

3.3.4. En terme de perspectives

Au terme de l'entretien, nous avons cherché à savoir quel avenir pouvait être réservé à ces ateliers au sein d'une structure plus large : le territoire francophone belge. La loi organique des C.P.A.S. est très large, elle permet de créer toutes sortes d'activités pertinentes à l'égard des usagers. Chaque C.P.A.S. est en fait autonome dans la conception et la mise en place des activités qui répondent aux besoins de la population.

Les ateliers cuisine ont donc plusieurs atouts pour être diffusés. Les C.P.A.S. seront-ils tous en mesure de les utiliser ? Quelle stratégie serait-il pertinent de suivre pour y arriver ? Faudra-t-il les imposer par une directive légale ? Ou existe-t-il des moyens indirects pour y parvenir ? C'est ce que nous avons cherché à savoir ?

Il est apparu au fil de nos entretiens que si les ateliers cuisine représentent une merveilleuse aubaine pour les C.P.A.S. qui désirent réaliser une activité préventive de santé, il était un peu risqué que de vouloir l'imposer. Les C.P.A.S. évoluent lentement et cette activité représente une révolution pour certains d'entre-eux. Les réponses se sont donc orientées selon deux critères de départ. Ou le C.P.A.S. est déjà impliqué dans des actions de type collectif et la mise en place d'une activité cuisine pourrait se créer sans trop de difficultés, ou le C.P.A.S. continue de fonctionner avec une logique d'encadrement individuel et c'est la politique générale de l'institution qu'il faudra revoir.

Dans le premier cas, l'institution est consciente des bénéfices d'une activité axée sur une méthodologie collective. Le travail consistera à développer des objectifs proches à ceux du C.P.A.S., à adapter la formule aux spécificités de la commune. On pourrait parler d'un contrat approprié qui permettrait de prendre en compte les intérêts de l'équipe sociale et les attentes des bénéficiaires. Car, insistent les personnes interrogées, il ne faudrait pas définir à la place des usagers les activités qui leur feraient du bien. Il est nécessaire dans un premier temps de diffuser l'information. D'autres intervenants sociaux par contre sont persuadés qu'il est nécessaire pour une certaine tranche de la population d'imposer une activité qui intègre et des aspects de santé et des espaces d'insertion.

Dans le second cas, une ingérence est nettement plus délicate. Il est en effet du travail individuel très efficace qui répond certainement à des besoins. Ce que nous souhaitons apporter avec cette activité est une ouverture méthodologique. Nous pensons en effet qu'une activité collective est un complément indispensable à développer parmi les réponses offertes au public. Si personne ne peut imposer la mise en place d'une telle innovation méthodologique, il n'est toutefois pas interdit de proposer des moments d'échanges entre personnes intéressées.

Une des stratégies que nous proposons pour développer ce changement de mentalité est la supervision collective. C'est lors d'échanges avec d'autres C.P.A.S. que les avantages d'un travail de groupe apparaissent, lorsque les personnes les plus réticentes écoutent la manière dont les autres ont résolu les difficultés.

Cette supervision se créerait au niveau local. Elle implique la présence de C.P.A.S. expérimentés qui cherchent à résoudre une difficulté, qui ont des questions très précises à poser. Il serait intéressant lors de ces journées de travail d'inviter des C.P.A.S. qui hésitent encore face à l'application de cette nouvelle méthodologie. Ceci nécessiterait par exemple de la part des C.P.A.S. déjà impliqués de chercher à nouer des contacts dans leur voisinage. Nous pouvons même imaginer la présence d'associations diverses, impliquées de par leur action dans la même problématique. Nous avons déjà présenté les atouts d'une supervision collective en amont.

Une autre stratégie à développer concerne les décideurs de l'aide sociale des C.P.A.S.. Comment peut-on les influencer à opter pour d'autres priorités dans la politique de leur institution ? Une activité susceptible d'accumuler des bénéfices tant au niveau politique, économique et socio-culturel ne peut-elle les intéresser ? Sont-ils motivés par le développement d'un partenariat local ? A l'aide de quel réseau souhaitent-ils résoudre en partie les situations des personnes marginalisées ?

S'il appartient aux C.P.A.S. de faire pression sur les décideurs politiques, il leur appartient également de réfléchir aux conditions de mises en place concrète d'une nouvelle méthodologie. C'est dans ce sens que les personnes interrogées ont déclaré être favorables à participer à une sorte de table ronde sur l'application d'une activité de groupe. Il sera important de ne pas se contenter des seules questions liées à l'alimentation, mais au contraire d'élargir le débat. Et si possible d'inviter à la table des membres du Conseil de l'Aide Sociale.

Aussi les interrogations suivantes ont fait l'unanimité lors des entretiens, cela représente des sujets susceptibles d'être abordés en réunion de travail :

1. Est-il important de favoriser la participation de la population ? Comment ?
2. Les C.P.A.S. ont-ils une logique d'autonomisation de la population ?
3. Quels sont les freins à une diffusion des ateliers cuisine auprès des C.P.A.S. ?
4. Quelle serait la pertinence de l'existence institutionnalisée d'un groupe d'activité communautaire au sein des C.P.A.S. ?
5. Cela représente-t-il une autre méthode de travail et éventuellement une surcharge? Comment faire pour l'éviter ?
6. Quelle est la place du C.P.A.S. dans le réseau économique et social communal ? Doit-il la développer ? En est-il capable ?
7. Comment éviter qu'un programme éducatif soit interventionniste ?
8. Comment peut-on concilier le souhait d'innovations des intervenants sociaux et le peu de moyen que possède le C.P.A.S. ?

Nous pourrions par exemple aborder des thèmes lors de Table Ronde. C'est une proposition que nous faisons. Elle est à opérationnaliser. Nous savons par ailleurs qu'il s'agit là d'une formule appréciée³².

Ainsi, qu'il soit question de donner corps aux missions légales des C.P.A.S., d'élaborer un cadre de référence pour les interventions financières des C.P.A.S. en matière de soins de santé, de planifier un programme de promotion de la santé, qu'il soit question de formation ou d'information, il est apparu que c'est au départ des situations locales, très variables, qu'il faut travailler. C'est sur base d'un relevé des ressources locales, humaines et financières, d'un diagnostic local sur les problématiques de santé et leurs déterminants, et dans le cadre d'un processus de concertation entre intervenants sociaux et professionnels de tous secteurs que des priorités pourront être tracées et des propositions construites.

Il nous semble dans ce sens qu'il devient opportun de définir le rôle et les missions d'un médiateur intersectoriel. Une personne externe aux institutions locales qui aurait pour objectif de mettre autour de la table une majorité d'acteurs concernés au niveau local par l'amélioration de la qualité de la vie et donc de l'insertion sociale. Ce médiateur rejoint ainsi les objectifs 4, 5 et 6 formulés à la page 10 de ce rapport : faciliter l'introduction d'innovations dans la structure et l'organisation des C.P.A.S., et renforcer les liens entre ateliers cuisine et initiatives de réinsertion professionnelle. Il devient la personne nécessaire à une prise de décision collective.

Si la démarche est construite au niveau local, elle ne peut toutefois s'y enfermer ; ce médiateur doit aussi viser la mise en commun et les échanges, ce qui impose d'établir certaines méthodes de travail communes. Cette démarche doit aussi tenir compte des différentes structures qui aux échelons de l'État Fédéral, des Communautés, des Régions et des Provinces, recueillent déjà des données. Les informations rassemblées par les réseaux au niveau local devraient être répercutées vers les responsables politiques des autres niveaux.

³² HERSCOVICI A,

5. CONCLUSION GÉNÉRALE

Tout au long de ce travail, nous avons abordé le point de vue des intervenants sociaux, le discours des institutions les employant et le rôle des formateurs. Comme si tout naturellement le savoir à l'égard des personnes défavorisées se construisait sans elles, en huis-clos. On pourrait ainsi nous reprocher qu'aucune place n'ait été faite pour tenir compte de l'avis des bénéficiaires vis-à-vis de ces activités et ce même s'il semble évident que les répercussions premières les concerne avant tout.

En fait, il ne s'agit en aucun cas d'une erreur de notre part mais bien d'une étape volontaire dans une stratégie plus globale en faveur des personnes défavorisées. Il était important d'une part d'améliorer le contenu et les méthodes de formation proposés par les promoteurs et d'autre part de chercher à comprendre le fonctionnement, les attentes et les obstacles vécus par les relais sociaux, avant de se pencher sur les bénéfices de telles activités pour la franche exclue de notre population.

Le chemin parcouru tout au long de cette année par les formatrices a été important. Elles sont en mesure à présent d'offrir un outil qui prouve de plus en plus son efficacité, qui montre à quel point la promotion de la santé peut être le complément nécessaire à la réinsertion sociale. Cette professionnalisation vient à point car avec la diffusion progressive des ateliers cuisine sur le territoire de la Communauté française, il est temps de pouvoir offrir un outil pertinent.

L'ensemble de ces quatre formations a d'ailleurs également été l'occasion de découvrir et mieux comprendre la mosaïque sociale dans laquelle travaille les Centres Publics d'Aide Sociale. La richesse des échanges qui ont pu exister lors des formations nous a donné la volonté de répondre à l'avenir de manière encore plus appropriée. C'est dans ce sens que des formules d'encadrement individuel ou collectif à plus ou moins longue échéance se sont développés. Les caractéristiques de chaque institutions sont telles qu'il est impossible de généraliser des interventions à grande échelle. C'est en fonction du niveau local qu'il faut agir. C'est en fonction des particularités de chaque région et donc de chaque public qu'il faut déployer les ateliers cuisine. Un encadrement progressif est donc tout destiné à respecter les attentes et rythmes de chacun tout en assurant une réflexion globale. C'est-à-dire appliquer la maxime de l'Organisation Mondiale de la Santé : penser globalement et agir localement.

Dans cette optique, nous l'avons vu, les formations doivent continuer à se faire connaître. Ceci se fera entre autres par le service après-vente des formations que nous serons en mesure de présenter. Mais il est un autre axe sur lequel il est important de jouer, c'est l'analyse institutionnelle des résistances au changement. Les C.P.A.S. sont des institutions qui ont privilégié depuis longtemps une intervention individuelle face aux difficultés rencontrées par les populations. Ils sont donc déconcertés, et à juste mesure, face aux méthodologies d'action communautaire que nous suggérons.

Aussi, et ce pour bénéficier d'un plus grand soutien, il est important de travailler ces adaptations institutionnelles avec les partenaires de terrain. C'est dans ce sens que nous proposons d'une part la mise sur pied de Tables Rondes et d'autre part la création de groupes de spécialistes de la négociation intersectorielle.

Les missions des Tables Rondes ont été définies dans ce rapport. Il s'agit là d'une transition démocratique pour faciliter la nécessaire adaptation du monde politique. L'instauration au sein des C.P.A.S. d'une activité communautaire et la mesure de sa pertinence doit faire l'objet d'un travail avec les instances de décisions appropriées. Si toutefois cela ne peut se faire avec les instances politiques telles que celles regroupées au sein de l'Union des Villes et des Communes – Section C.P.A.S., il est important de pouvoir les mener au niveau local. C'est dans ce sens que les Coordinations Sociales développées par certains C.P.A.S. prennent toute leur importance.

Parallèlement, au niveau local, certains C.P.A.S. sont parfois forts dépourvus de mettre en place des coordinations cohérentes intégrant tous les acteurs de la promotion de la santé et de la réinsertion sociale. Un médiateur pourrait ainsi en fonction de chaque localité et donc en fonction des particularités de la population et des associations faire se rencontrer tous les acteurs concernés par cette double thématique.

Cette « nouvelle » méthodologie que représente les ateliers cuisine nécessite donc un positionnement volontaire de la part des C.P.A.S.. Cela représente pour eux un véritable virage dans leur manière de répondre aux besoins de la population. Il est essentiel ainsi de pouvoir les soutenir et non les surcharger.

La formation proposée par l'a.s.b.l. SES n'est plus en fin de compte l'occasion de transmettre à des partenaires sociaux des connaissances sur l'amélioration de l'environnement nutritionnel. Elle devient l'occasion pour les participants de réfléchir à un projet global de réinsertion socio-professionnelle intégrée à la promotion de la santé. Il ne s'agit plus seulement de transmettre de l'information, mais d'aider les institutions à agir sur les structures qui les définissent. Les C.P.A.S. seront alors en mesure de privilégier une politique de gestion de la santé plus axée sur la prévention que sur les soins de santé.

Les ateliers cuisine trouveront alors tout leur sens lorsqu'il seront au coeur des communes l'outil de promotion de la santé autour desquels interviennent différents acteurs. Acteurs parmi lesquels les participants tant oubliés cette année reprendront leur droit de cité. Ils bénéficieront non seulement d'activités favorisant l'acquisition d'une meilleure santé, l'accroissement de relations personnelles, mais bénéficieront également d'une activité ouvrant des portes sur d'autres secteurs de réinsertion au niveau communal par le biais de l'implication d'autres associations dans la problématique. Nous avons ainsi une activité, véritable interface, au service d'un organisme interface lui-même.

Le temps viendra alors où les participants, populations défavorisées pour la plupart, ne seront plus des dociles objets d'études³³, exclus du droit de parole, pour des théoriciens éloignés, mais des acteurs à part entière agissant au nom de leur propre bien-être.

³³ BALCAEN P. 'Etre pauvre au Nord' in *Imagine* n°5, Septembre 1997, pp46-47

*« Les outils didactiques et les supports théoriques
remis en fin de formation constituent un soutien
technique non négligeable pour progresser. »
C.P.A.S. de Paliseul*

*« Au-delà d'une approche concernant les causes et les
conséquences de la malnutrition, j'ai beaucoup apprécié
l'approche globale de la réinsertion. »
C.P.A.S. de La Louvière*

*« La rencontre avec d'autres C.P.A.S. permet
de concrétiser les difficultés que l'on peut être
amené à rencontrer chez soi. »
C.P.A.S. de Binche*

*« L'atelier cuisine instaure des bases
judicieuses pour entreprendre un projet de
réinsertion socioprofessionnelle auprès
des populations défavorisées. »
STES-APES U.Lg.*

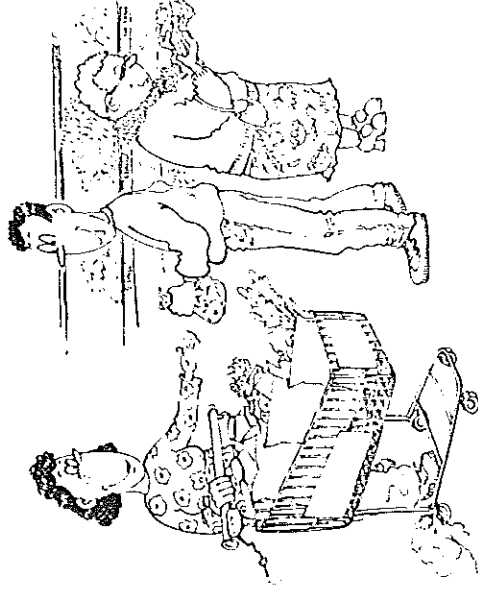
française de Belgique

Service Éducation pour la Santé a.s.b.l.

« ATELIER CUISINE ... RENCONTRE SANTÉ »

Une démarche d'insertion sociale

Programme de Formation
en Éducation Nutritionnelle
et en Promotion de la Santé



Service Éducation pour la Santé A.S.B.L.
Maison de la Santé
Chaussée de Warcinne, 139
B-4500 HUY
Tél. : 085/21.25.76 - Fax : 085/21.19.77

« Je rattrairai particulièrement les
richesses des échoués pendant les
exercices. »
C.P.A.S. de Hannu

« Je me sens plus à l'aise à
présent pour gérer un groupe. »
C.P.A.S. de Ferviers

« J'aurais commis beaucoup
moins d'erreurs si j'avais suivi
cette formation plus tôt. »
C.P.A.S. de Liège

« L'opportunité d'une supervision est
encourageante pour assumer l'avenir. »
C.P.A.S. de Binche

FORMULAIRE D'INSCRIPTION :

A renvoyer à l'A.S.B.L. Service Éducation pour la Santé, 139,
Chaussée de Waremmé à 4500 HUY - Fax : 085/21.19.77.

Prénom :

Nom :

Organisme :

.....

Adresse :

.....

Téléphone :

Téléfax :

Je participerai à la formation suivante (pour les dates, voir page
précédente) :

A - B - C - D (*)

(*) entourer la formation désirée

Nombre de personnes :

Je paie la somme de : X 5.000 FB, soit un total de : FB

au compte n° 068-203 45 38-87 du S.E.S. avec la mention « ATELIER
CUISSINE » 1997.

par chèque ci-joint.

Mon inscription sera prise en compte dès réception de l'acompte

Date

Signature

.....

.....

DATES :

Les prochaines formations auront lieu :
(séances de 9 h 00 à 16 h 00)


- A. le jeudi 6 mars ;
le lundi 10 mars ;
le mardi 18 mars.
- B. le jeudi 17 avril ;
le mardi 22 avril ;
le mardi 29 avril.
- C. le mardi 6 mai ;
le lundi 12 mai ;
le mardi 20 mai.
- D. le jeudi 18 septembre ;
le lundi 22 septembre ;
le mardi 30 septembre.

!!! inscriptions limitées

Pour toute information, vous pouvez contacter les
coordinatrices du projet :

Sophie BOURLET

Pascale MELOTTE

 085/21.25.76

L'APPROCHE :

- ◇ La formation a pour objet d'apporter un soutien méthodologique, théorique et pratique aux intervenants sociaux souhaitant s'impliquer dans des projets de promotion de la santé en milieu économiquement et socialement défavorisés.

Aider les populations socialement et économiquement défavorisées, c'est agir avec elles.

C'est cette méthodologie d'approche : « éducation nutritionnelle participative et interactive » que nous prôtons.

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

A toute personne désireuse d'organiser et/ou d'animer un atelier cuisine :

- ⇒ personnel de C.P.A.S. (assistants sociaux, éducateurs, infirmiers sociaux, aides familiales, aides ménagères, ...)
- ⇒ animateurs en institution ;
- ⇒ animateurs de quartier ;
- ⇒ ...

AVEC QUI ?

Une équipe pluridisciplinaire :

- ◇ Assistant social pédagogue ;
- ◇ Diététicienne ;
- ◇ Licencié en Éducation pour la Santé.

N.B. : Des réceptions de l'inscription, les dates choisies seront attribuées aux futurs participants.

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Au terme de la formation, les participants seront capables :

- ◆ d'établir des corrélations étroites entre alimentation et santé ;
- ◆ de repérer les inadéquations alimentaires des personnes vivant en situation de précarité pour une meilleure hygiène de vie ;
- ◆ d'améliorer les habitudes alimentaires ;
- ◆ de mettre en évidence et de renforcer les composantes alimentaires favorables à la santé ; mettre en évidence et démystifier les comportements alimentaires défavorables à la santé ;
- ◆ d'organiser et/ou d'animer un atelier cuisine en respectant les usages, les cultures, le mode alimentaire ainsi que le budget ;
- ◆ de permettre l'acquisition et/ou le réapprentissage d'habiletés familiales et sociales ;
- ◆ de développer chez les individus la solidarité et la responsabilité collective dans le cadre notamment d'un atelier cuisine ;
- ◆ de maîtriser un « outil » favorisant la réinsertion sociale des personnes en situation de précarité ou fragilisée.

LIEU D'ACCUEIL :

Maison de la Santé
Chaussée de Waremme, 139
B-4500 HUY

De Liège, Verviers, Charleroi, Namur, ...

Accès par l'autoroute :

Autoroute E42 Namur-Liège - Sortie n° 6 Villers-Le-Bouillet - Huy

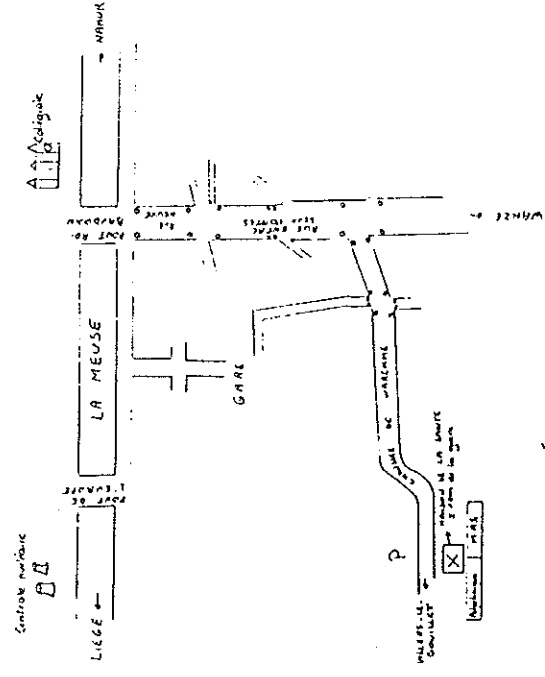
N65, suivre la direction Villers-Le-Bouillet

Traverser Villers-Le-Bouillet, Antheit, Wanze, Pâturages.

Après le parc à conteneurs, la Maison de la Santé se trouve sur la droite (à ± 9 kms de la sortie de l'autoroute).

Parking accessible sur la partie gauche de la route.

Accès par la nationale (voir plan)



m : 1/25000

DEMARCHES A SUIVRE (RENSEIGNEMENTS) :

- ◆ Remplir et renvoyer par courrier ou par Téléfax le bulletin d'inscription prévu à cet effet ;
- ◆ L'inscription sera effective après paiement d'au moins 20 % de la somme demandée ;
- ◆ Par courrier ou par entrevue, vous nous ferez part de vos attentes, de vos objectifs. Il en sera tenu évidemment compte dans la formation. Ils devront nous parvenir avant le début de la formation ;
- ◆ Formation prévue de 9 h 00 à 16 h 00 avec une pause de 15 minutes le matin le temps de table prévu est de 45 minutes ;
- ◆ Mise en place des ateliers et suivi : les dates de mise en route et du suivi d'ateliers cuisine seront fixées entre les deux parties (organisateur et une diététicienne du Service Éducation pour la Santé).

CONTENU DE LA FORMATION :

- ◇ L'éducation à la santé face à la précarité ;
- ◇ Les facteurs intervenant dans le processus de précarité ;
- ◇ Les déterminants du comportement alimentaire ;
- ◇ Les caractéristiques de l'alimentation dans les milieux défavorisés ;
- ◇ L'atelier cuisine comme dispositif d'insertion sociale ;
- ◇ Les principes de base d'une alimentation équilibrée et saine ;
- ◇ Alimentation équilibrée et petit budget ;
- ◇ L'hygiène en cuisine ;
- ◇ Les techniques culinaires ;
- ◇ De la théorie à la réalité du terrain ;
- ◇ Notions pratiques : comment gérer un atelier cuisine ;
- ◇ Visite d'un atelier cuisine.

FRAIS DE PARTICIPATION :

pour l'ensemble de la formation (trois journées) :

⇒ paiement individuel : 5.000 francs

⇒ paiement institutionnel pour 8 à 12 participants : 35.000 francs pour le groupe

* une inscription institutionnelle ne permet pas la participation de personnes différentes selon les journées. Les trois journées faisant partie d'un tout.

SONT COMPRIS DANS LE PRIX DE L'INSCRIPTION :

- ◆ un fascicule relié : « outil et contenu notionnel à destination des futurs relais porteurs du projet atelier - cuisine » + grille d'évaluation ;
- ◆ un fascicule relié : + de 150 recettes « petit budget » ;
- ◆ le lunch et les collations pour les trois journées ;
- ◆ une supervision collective.

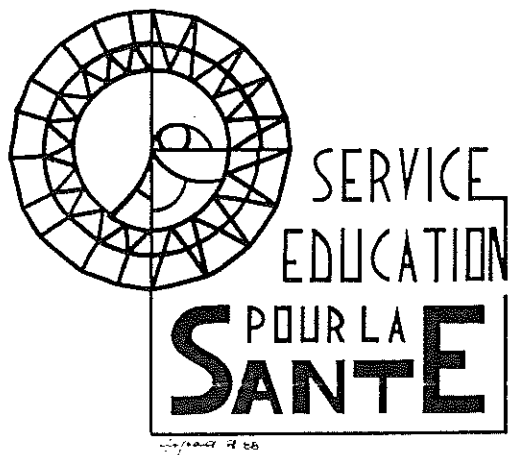
SUPERVISION :

- * Des supervisions collectives et individuelles des ateliers sont assurées par l'équipe ; elles consistent en :
 - ◆ une aide logistique pour la mise en route de l'atelier et le « démarrage » ;
 - ◆ la résolution des difficultés rencontrées lors de l'atelier ;
 - ◆ des réponses à des questions d'ordre alimentaire et sanitaire en présence ou non du groupe de participants ;
 - ◆ une évaluation de l'atelier
 - ◆ des échanges sur base de diverses expériences et une analyse régulatrice des ateliers en cours pour définir des adaptations et un élargissement des objectifs.

Un supplément pour la supervision sera demandé.

Les personnes fixent elles-mêmes le nombre de supervisions

N.B. : la supervision est conseillée ; elle reste pour autant facultative.



Maison de la Santé et de la Solidarité
139, chaussée de Waremme, 4500 HUY
Tél. 085. 21.25.76 - Fax 085. 21.19.77

Huy, le 1 septembre 1997

Madame,
Monsieur,

Un petit préambule à la formation ...

Vous vous êtes inscrits à la formation "Atelier cuisine - rencontre santé" qui aura lieu dans nos locaux le jeudi 18, le lundi 22 et le mardi 30 septembre 1997.

Afin de répondre à vos attentes et d'adapter au mieux la formation, nous vous demandons de remplir le questionnaire ci-joint et de nous l'envoyer ou de nous le faxer complété pour le 12 septembre au plus tard.

Nous restons à votre entière disposition pour de plus amples informations et vous prions de recevoir, Madame, Monsieur, nos salutations les meilleures.

Sophie BOURLET

Pascale MELOTTE

1. Quelle est votre formation initiale ?

Avez-vous suivi une (ou des) formations (s) complémentaires(s) ? OUI - NON

La(les)quelle(s) ?

2. Quelle est votre ancienneté au sein de l'institution ? années

3. Quelle est votre activité au sein de l'institution (zone de responsabilité) ?

.....

4. Avez-vous déjà animé une activité collective avec les usagers de votre institution ? OUI - NON

La(les)quelle(s) ?

.....

.....

A-t-elle un lien avec l'alimentation ? OUI - NON

avec la réinsertion professionnelle ? OUI - NON

5. Quels sont les aspects des ateliers cuisine que vous souhaiteriez voir aborder ?

.....

.....

.....

6. Quelles sont vos attentes personnelles vis-à-vis de cette formation ?

.....

.....

.....

7. Pourquoi avez-vous décidé de suivre la formation ?

.....

.....

.....

8. Qu'est-ce que l'institution qui vous emploie attend de votre participation à cette formation ?

.....
.....
.....

9. Prévoyez-vous de créer un atelier cuisine

- à court terme
- à moyen terme
- aucune idée

10. Vous semble-t-il important de réfléchir à la place de l'atelier cuisine par rapport à la réinsertion professionnelle ? OUI - NON

Commentaires libres :

.....

.....

Merci de votre collaboration et à bientôt

A renvoyer au Service Education pour la Santé, 139, chaussée de Waremme 4500 HUY à l'attention de S. BOURLET et P. MELOTTE
Tél. 085/21.25.76 - Fax. 085/21.19.77

Atelier Cuisine / Rencontre Santé

<i>Le jeu du reporter</i>

INTENTIONS

- A. Permettre aux participants de faire connaissance des autres membres du groupe.
- B. Faciliter la relation au sein du groupe en début de formation.

OBJECTIFS

A la fin de l'exercice, les participants seront capables de :

1. identifier les prénoms, fonction(s) professionnelle(s) et lieu d'origine des autres participants;
2. cerner les zones d'intérêts des participants lors de l'organisation d'un repas;
3. se représenter les attentes de chacun vis-à-vis de la formation.

NATURE DE LA TACHE

Exercice de démarrage, d'introduction. Présentation.

FORME DE LA TACHE

Echange verbal à support linguistique : interview

NOMBRE POSSIBLE DE PARTICIPANTS

De 8 à 12.

SITUATION

Interview de type journalistique entre 2 personnes, avec échange des rôles : reporter et personne interviewée.

MATERIEL

1 bic et 1 feuille par participant

MARCHE A SUIVRE ET DUREE

A. Lancement de l'exercice : 6 minutes

1- Présenter l'exercice comme relevant d'un échange informel de propos et ce sur base de 3 questions imposées :

- ◆ Quel est votre prénom?
Quelle fonction professionnelle occupez-vous?
De quelle localité venez-vous?
- ◆ A quels aspects êtes-vous attentif(ve) lorsque vous recevez vos amis pour manger?
- ◆ Qu'attendez-vous de cette formation?

2- Répartition des participants par couple. Eviter de mettre ensemble des personnes qui se connaissent et/ou qui travaillent ensemble. Demander à ce que le rôle du journaliste et de la personne interrogée soit assumée par les deux personnes à tour de rôle.

3. Indiquer le ou les locaux disponibles pour l'exercice. Les participants doivent pouvoir se concentrer sur l'écoute de leur interlocuteur.

B. Exécution de l'exercice : 2 x 7' = 14 minutes

Laisser les interviews se dérouler et inviter les participants à changer de rôle après 8 minutes. Veiller à ce que le journaliste prenne note des éléments essentiels.

C. Clôture de l'exercice : 2' par participant

A tour de rôle, les journalistes présentent les personnes qu'ils ont interrogées sur base des réponses fournies. L'animateur veillera à ce que chacun puisse se reconnaître dans ce qui a été dit et , à l'occasion, compléter ou corriger une information.

D. Durée totale : 36 minutes (pour 8 participants)

INSTRUCTION POUR LES ANIMATEURS

- 1- Ils sont invités à se présenter sur base des mêmes questions et peuvent, si le nombre de participants ou la composition du groupe le nécessitent, s'impliquer dans un couple de joueurs.
- 2- Ils ont l'occasion de faire une première observation de leur groupe et de prévoir l'enchaînement.
- 3- Ils veilleront à une bonne gestion du temps car cet exercice se prête aux échanges volubiles.

REMARQUES

Aucun observateur externe n'est nécessaire

Atelier Cuisine / Rencontre Santé

<i>Animer un débat</i>

Lignes directrices et questions concrètes

L'animation est tantôt une méthode, tantôt un ensemble de techniques permettant à un groupe d'atteindre par lui-même les objectifs qu'il s'est fixés. La présence de l'animateur est requise afin d'aider le groupe dans sa démarche. Il canalise l'énergie et oriente le travail dans la direction que le groupe s'est lui-même donnée. L'animateur est un catalyseur : il déclenche une réaction. Il évitera, par exemple, qu'une discussion tourne en rond en la remettant sur la voie de départ. L'animation se fait toujours à partir d'un groupe en situation qui possède la connaissance de son milieu. L'animateur aide à la prise de décision.

L'animation est obligatoirement une méthode inductive, c'est-à-dire une méthode qui part toujours de choses connues, de situations particulières et concrètes, pour aller vers l'inconnu, vers des situations générales, vers la théorie.

L'animateur sera attentif au déroulement de la discussion : c'est le vécu du groupe qui est partagé, ses expériences et ses connaissances. L'animateur veille à ce que l'échange se fasse bien, il est attentif à la mécanique, à la dynamique du groupe. Une bonne connaissance du sujet débattu permettra enfin de synthétiser les informations du débat de manière judicieuse.

- ☞ Dans le cadre des formations d'intervenants sociaux pour la prise en charge d'un atelier cuisine, les questions suivantes devraient permettre aux formatrices de systématiser les échanges implicites et explicites.

*Une question posée est une porte
ouverte chez celui qui la reçoit.
Chacun doit faire son chemin à sa manière.
Il n'est d'ailleurs toujours pas
nécessaire de formaliser les réponses*

- ☞ Ces questions ne sont par ordonnées, elles doivent néanmoins trouver leur place à un moment donné de la formation. Les réponses que les participants apporteront orienteront la réflexion quant à la stratégie de diffusion des ateliers cuisine.

1. L'assistant social

- Avez-vous déjà mené des activités de groupes avec les personnes défavorisées de la commune ? Lesquelles ?
- Ces activités ont-elles déjà abordé l'alimentation ? De quelle manière ?
- Quel est votre liberté d'action au sein du CPAS (initiatives) par rapport à cette démarche d'insertion sociale ?
- La prise en charge d'un atelier cuisine est-il la spécificité des travailleurs sociaux de première ligne ?
- Avez-vous fait écho de cette formation au sein de votre institution ? Si oui à qui ? Si non le ferez-vous demain ?
- Avez-vous déjà géré une activité communautaire ?
- Avez-vous modifié vos habitudes alimentaires depuis la précédente journée de formation ?

2. L'institution

- Quel est le projet d'insertion socio-professionnelle de votre CPAS ?
- Quelle est l'évaluation qui en a été faite ?
- Est-il compatible avec votre niveau d'attente quant à la réinsertion ?
- Développez-vous une carte santé, des cartes médicales, un réquisitoire, des bons médicaux....?
- Organisez-vous des restaurants sociaux, des magasins alimentaires, une école de devoirs, un lavoir, ... ?
- Quels sont les services proposés par le CPAS ? (aide familiale, aide ménagère, service à domicile, hôpitaux, home, ...)
- Une activité d'échanges sociaux (sans visée de réinsertion professionnelle) a-t-elle sa place au CPAS ?
- L'article 60 représente-t-il un enjeu majeur pour la réinsertion ? L'atelier cuisine doit-il obligatoirement le servir ?

LES REPAS « FAST FOOD »

Pressé, pas envie de cuisiner. Voici des repas faciles, tentants.

	Le menu et l'équilibre du repas. Décrivez les erreurs.	Tentez de réduire les erreurs et de vous rapprocher le plus possible d'un menu équilibré.
1. Frites Mayonnaise Fricadelle Bière
2. Cornet de pâtes bolognaise Cola
3. Pizza aux 4 fromages
4. Pitta mixte (viande, légumes crus, sauce à l'ail) eau pétillante
5. Sandwich américain Cornichons, oignons

L'ÉQUILIBRE DU REPAS

	Groupe I	Groupe II	Groupe III	Groupe IV	Groupe V	Groupe VI	Autres
Repas n° 1 : Frites Mayonnaise Fricadelle Bière
Récapitulatif :							
Repas n° 2 : Cornet de pâtes bolognaise Cola
Récapitulatif :							
Repas n° 3 : Pizza aux 4 fromages
Récapitulatif :							
Repas n° 4 : Pitta mixte (viande, légumes crus, sauce à l'ail) eau pétillante
Récapitulatif :							
Repas n° 5 : Sandwich américain Cornichons, oignons
Récapitulatif :							

Exemple : L'ÉQUILIBRE DU REPAS CHAUD

REPAS CHAUD : (Groupe I, (Groupe II), Groupe III, Groupe IV, Groupe V idéalement)

TITRE RECETTE : POTÉE AUX NAVETS

Ingrédients	Groupe I	Groupe II	Groupe III	Groupe IV	Groupe V	Groupe VI	Autres
• Navets
• Pommes de terre
• Oeufs durs
• Lait
• Matière grasse
• Farine
Total Recette ou Repas :							

TITRE RECETTE :

Ingrédients	Groupe I	Groupe II	Groupe III	Groupe IV	Groupe V	Groupe VI	Autres
•
•
•
•
•
•
•
Total journée :							

REPAS « TARTINE »

TITRE RECETTE : CANNIBALE

Ingrédients	Groupe I	Groupe II	Groupe III	Groupe IV	Groupe V	Groupe VI	Autres
• Pain
• Oignons
• Cornichons
• Américain (Viande de boeuf hachée)
• Sauce
Total journée :							

VOICI TROIS EXEMPLES DE MENUS RAPIDES

Pressé, pas envie de cuisine. Voici des repas faciles, tentants, quelles sont vos suggestions pour les autres repas de la journée afin d'équilibrer les différentes journées.

Déjeuner	Collation	Midi	Collation	Repas du soir
.....	<u>Journée 1 :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Frites mayonnaise • Cervelas • Bière
.....	<u>Journée 2 :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Cornet de pâtes bolognaise • Cola
.....	<u>Journée 3 :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Pizza 4 fromages
.....	<u>Journée 4 :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Pitta Mixte viande, légumes crus, sauce à l'ail
.....	<u>Journée 5 :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Sandwich américain • Cornichons, oignons • Eau pétillante

GRILLE DE MENUS D'UNE SEMAINE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Petit déjeuner
Collation 10 h 00
Repas de midi
Goûter
Repas du soir
	<i>Équilibre de la Journée</i>	<i>Équilibre de la Journée</i>	<i>Équilibre de la Journée</i>	<i>Équilibre de la Journée</i>	<i>Équilibre de la Journée</i>	<i>Équilibre de la Journée</i>	<i>Équilibre de la Journée</i>
	<i>Équilibre de la semaine (Friture : 1 X maximum, viande hachée : 1 X maximum, 2 à 3 produits laitiers chaque jour, 5 portions de fruits et légumes, ...)</i>						

Atelier Cuisine / Rencontre Santé

Prévoir un moment d'évaluation

Chaque journée de formation a son petit moment d'évaluation. Il est vrai que c'est une étape qui peut embarrasser le formateur débutant. Toutefois, avec un minimum de préparation, ce moment ne devrait plus poser de problème.

L'évaluation est soit continue et informelle, soit ponctuelle et explicite. Son objectif est de toute façon toujours de chercher à obtenir de l'information pour améliorer les interventions futures. L'idée de l'évaluation continue se rapproche fortement du concept présenté dans l'outil n° (Animer un débat). Les questions pouvant être prises dans un sens de débat et/ou d'évaluation.

Un moment d'évaluation en fin de journée de formation permet de faire le point sur ce qui s'est déroulé. Etre attentif au vécu affectif avec ces questions traditionnelles '*Comment avez-vous vécu cette journée ?*' ou '*Quels sont les points forts et points faibles de la journée ?*' est un bon point de départ, mais le formateur doit veiller à ne pas rester dans des généralités. Cette question peut souvent entraîner des longs silences. Il importera alors de prévoir une série de questions plus précises.

La dynamique relationnelle

1. En terme de dynamique d'équipe au sein de votre institution, sur quelle(s) personne(s) pourriez-vous compter pour vous seconder ?
2. Existe-t-il la possibilité de compter sur un membre externe (bénévole) ?
Pour quel(s) type(s) d'activités l'envisageriez-vous ?
3. Existe-t-il des relations professionnelles avec des associations voisines ?
De quelles natures sont-elles ?
4. Quelle est la priorité d'action du CPAS ?
Dans quelle mesure votre CPAS est-il prêt à développer une approche communautaire ?

Les ateliers cuisine

1. Si vous n'avez pas encore développé d'atelier cuisine :
 - comment comptez-vous contacter et réunir les bénéficiaires ?
 - combien de personnes attendez-vous ?
 - disposez-vous déjà de locaux, matériels adéquats ?
 - pensez-vous devoir dégager du temps supplémentaire ?

- comment est envisagé le coût de l'activité ?
 - quels sont les problèmes que vous craignez rencontrer ?
 - avez-vous déjà abordé l'alimentation dans un autre contexte ?
2. Si vous gérez déjà un atelier cuisine (ou assimilé):
- quelle est la fréquence de rencontre ?
 - combien de personnes y participent ?
 - quels objectifs poursuivez-vous ?
 - quel temps consacrez-vous à la préparation de l'atelier ?
estimez-vous que cela est suffisant ?
 - comment est organisé le coût de l'activité ?
 - quels sont les problèmes que vous rencontrez ?
 - est-ce que vous conservez les aliments sur le lieu ?
 - faites-vous les courses ensemble ?
3. Quelles sont vos attentes au niveau d'une supervision ? A-t-elle sa place ?
Quelle serait la formule qui vous conviendrait le mieux ?

Accorder également de l'importance aux attentes des participants leur donne l'impression qu'ils participent activement à la structuration de la suite de la formation.

L'évaluation est le moment où le formateur établit des rapprochements parmi les différents acquis de la journée. On retrouve ici cette fameuse systematisation. Il fait part de sa perception du cheminement du groupe pendant la journée et souligne les tournants décisifs.

Le co-formateur peut, le cas échéant, faire part de son observation et étoffer la discussion.

Le formateur peut regretter, et à tort, de s'être abstenu d'intervenir parce qu'il craignait ce qui en résulterait. Il peut aussi regretter de n'avoir pas émis une interprétation qui lui paraissait évidente parce qu'il avait peur d'enfoncer une porte ouverte.

Il est bien entendu des cas où le respect des personnes et l'obligation de maintenir au delà des objectifs de l'exercice, les finalités du dispositif dont il fait partie commandent de se taire. C'est alors au formateur de juger, à la lumière des finalités de son action, ce qu'il peut en faire.

1

Quelle est la progression de ma connaissance diététique ?
--

Entourez le chiffre correspondant à votre état de connaissance après la formation au moyen de l'échelle suivante :

- ① *je n'ai rien appris à ce sujet (je le connaissais déjà)*
- ② *ce sujet n'a pas été suffisamment abordé, j'aimerais l'approfondir*
- ③ *je ne me souviens pas que ce sujet ait été abordé*
- ④ *cela constitue un apprentissage totalement nouveau*

1.	Les raisons de l'alimentation	1	2	3	4
2.	Le rôle des nutriments	1	2	3	4
3.	L'équilibre alimentaire d'une journée	1	2	3	4
4.	L'équilibre alimentaire d'une semaine	1	2	3	4
5.	La roue alimentaire	1	2	3	4
6.	Les groupes alimentaires	1	2	3	4
7.	L'équilibre du petit déjeuner	1	2	3	4
8.	L'équilibre du repas de midi	1	2	3	4
9.	L'équilibre du repas du soir	1	2	3	4
10.	Les collations	1	2	3	4

Quelle est la progression de ma connaissance sur la précarité ?
--

Entourez le chiffre correspondant à votre état de connaissance après la formation au moyen de l'échelle suivante :

- ① *je n'ai rien appris à ce sujet (je le connaissais déjà)*
- ② *ce sujet n'a pas été suffisamment abordé, j'aimerais l'approfondir*
- ③ *je ne me souviens pas que ce sujet ait été abordé*
- ④ *cela constitue un apprentissage totalement nouveau*

1.	Le processus de la précarité	1	2	3	4
2.	La mortalité	1	2	3	4
3.	La morbidité	1	2	3	4
4.	Les conséquences de la malnutrition	1	2	3	4
5.	Les causes de la malnutrition	1	2	3	4
6.	Les facteurs prédisposants la malnutrition	1	2	3	4
7.	Les facteurs facilitants la malnutrition	1	2	3	4
8.	Les facteurs renforçants la malnutrition	1	2	3	4

3

Quelle est la progression de ma connaissance quant au fonctionnement et à l'utilité d'un atelier cuisine ?

Entourez le chiffre correspondant à votre état de connaissance après la formation au moyen de l'échelle suivante :

- ① *je n'ai rien appris à ce sujet (je le connaissais déjà)*
- ② *ce sujet n'a pas été suffisamment abordé, j'aimerais l'approfondir*
- ③ *je ne me souviens pas que ce sujet ait été abordé*
- ④ *cela constitue un apprentissage totalement nouveau*

1.	Sélectionner les lieux d'achats des denrées alimentaires	1	2	3	4
2.	Comparer les prix et compiler les offres promotionnelles	1	2	3	4
3.	Eviter d'acheter des aliments tout préparés	1	2	3	4
4.	Acheter les fruits et légumes de saisons	1	2	3	4
5.	Lire les étiquettes	1	2	3	4
6.	Choisir le matériel de cuisine, la vaisselle et le linge de table	1	2	3	4
7.	Développer une hygiène corporelle	1	2	3	4
8.	Prévenir les aliments contre la contamination	1	2	3	4
9.	Cuire les fruits et les légumes	1	2	3	4
10.	Cuire les féculents	1	2	3	4
11.	Cuire les viandes, les poissons et les oeufs	1	2	3	4
12.	Elaborer des recettes	1	2	3	4
13.	Dresser la table	1	2	3	4
14.	Assurer une convivialité	1	2	3	4
15.	Remettre en ordre le local	1	2	3	4

Quelle est la progression de ma réflexion quant à la mise en place et la gestion d'un atelier cuisine ?
--

Entourez le chiffre correspondant à votre état de connaissance après la formation au moyen de l'échelle suivante :

- ① *je n'ai rien appris à ce sujet (je le connaissais déjà)*
- ② *ce sujet n'a pas été suffisamment abordé, j'aimerais l'approfondir*
- ③ *je ne me souviens pas que ce sujet ait été abordé*
- ④ *cela constitue un apprentissage totalement nouveau*

1.	Contacter le public cible	1	2	3	4
2.	Préparer la première rencontre	1	2	3	4
3.	Planifier les activités	1	2	3	4
4.	Répartir les tâches	1	2	3	4
5.	Prévoir la participation budgétaire	1	2	3	4
6.	Disposer d'un personnel d'encadrement formé	1	2	3	4
7.	Disposer d'un lieu d'activité permanent	1	2	3	4
8.	Connaître le nombre de participants	1	2	3	4
9.	Disposer d'un matériel didactique	1	2	3	4
10.	Constituer une série de menus	1	2	3	4
11.	Prévoir un temps d'évaluation	1	2	3	4
12.	Investir dans une supervision	1	2	3	4
13.	Développer un projet de réinsertion à long terme	1	2	3	4
14.	Sensibiliser l'AS responsable du suivi individuel à l'action collective	1	2	3	4
15.	Développer un travail social communautaire	1	2	3	4
16.	Promouvoir une dynamique relationnelle avec d'autres associations de terrain	1	2	3	4
17.	Définir les objectifs	1	2	3	4

Commentaires généraux

	Très satisfait(e)	Satisfait(e)	Peu satisfait(e)	Pas satisfait(e) du tout
1. La gestion du temps (respect des horaires)				
2. Convivialité du lieu de formation				
3. Le contenu des repas				
4. Les aspects théoriques de la formation				
5. Les aspects pratiques de la formation				
6. Les échanges pendant les exercices				
7. Les échanges implicites lors des temps morts				
8. Les outils reçus				
9. Les moments d'évaluation				
10. autre(s)				

11. En ferez-vous la publicité autour de vous ? oui non

12. Commentaires libres :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Atelier cuisine - Rencontre Santé

Enquête téléphonique. Octobre 1997.**Objet :** Evaluation des formations auprès des participants inscrits pour l'année 1997

Ceci représente 4 groupes de formation. Soit 37 personnes de 19 institutions. Le nom des localités suivantes indique qu'il s'agit de CPAS. Un nom particulier indique la présence d'une asbl.

Groupe 1 : Verviers, Liège, La Louvière, Binche, Paliseul, Hannut	(8)
Groupe 2 : Namur, Cerfontaine, Le Balloir, Seraing	(10)
Groupe 3 : Ath, Mouscron, Mons, Ellezelles, Rumes	(10)
Groupe 4 : Malmédy, Farciennes, La Cerisaie, Fléron	(9)

Dès la mi octobre 1997, ces institutions seront interrogées sur base du questionnaire suivant. L'interviewer cherchera à contacter à chaque fois le travailleur social responsable de l'atelier cuisine. Il se peut que cette personne n'aie pas participé à la formation (dans le cas d'envoi de bénévoles ou de travailleurs sociaux de première ligne), mais sa position stratégique au sein de l'institution devrait nous indiquer l'enjeu que représentait cette formation, la place qu'on lui a accordé et ce qu'on en attendait. En fonction du temps ou de la disponibilité des gens, nous interviewerons également les personnes venues en formation s'il s'agit de quelqu'un de distinct du responsable.

Nom de la personne interrogée : Fonction :

Localité : Date :

Guide d'interview :

1. Où en êtes-vous dans la gestion de votre atelier cuisine ?

.....

2. Quelles sont les difficultés qui subsistent ?

.....

Atelier Cuisine / Rencontre Santé

Outil de formation n°

La supervision individuelle

Concept et pratique

Quelques repères :

1. Analyse de la situation :
enjeux institutionnels, personnes qui l'ont créé, historique de l'atelier, difficultés rencontrées, ... ?
2. Caractéristiques des groupes Atelier Cuisine de votre C.P.A.S.
(Nombre, sexe, âge, situation familiale, nationalité, attentes, recrutement, animation, ...)
3. Visite des lieux en se faisant expliquer le déroulement d'un atelier.
4. Quel objectif souhaitez-vous que nous fixions pour l'ensemble des supervisions individuelles?
Quel objectif pour cette réunion ?
Quel objectif pour la réunion prochaine ?
Domaine sur lequel vous pourriez travailler d'ici la prochaine supervision :
5. Vos attentes par rapport à la supervision sont-elles diététiques, stratégiques, sociales, économiques, ... ?
6. Où en êtes-vous ? Dans quel sens estimez-vous avoir progressé/régressé ?
(faire référence à la grille)
Où sont les difficultés ? (matérielles, humaines, institutionnelles, ...)
7. Êtes-vous satisfait du fonctionnement actuel ?
L'atelier cuisine est-il suffisamment reconnu dans le C.P.A.S. ?
Y a-t-il suffisamment de réunions où vous en parlez ?
8. Vous servez-vous des syllabus ? Comment utilisez-vous ces données ?
9. Êtes-vous satisfait des grilles / outils que vous avez reçu ?
Que manque-t-il ? (outils, réf. biblio, formation, confiance)
10. Où en êtes-vous dans la réflexion module du C.P.A.S. ?
Cela a-t-il évolué depuis la formation ?
11. Souhaitez-vous soumettre des recettes ou autres matériels (affiches, tracts, ...) que vous auriez réalisé (et remis aux participants) ?
Pourrions-nous consulter le matériel que vous utilisez ?
12. Intégrez-vous toujours l'équilibre alimentaire, l'insertion sociale, la convivialité ?
Que privilégiez-vous pour l'instant

La gestion continue d'un atelier cuisine

Feuille d'auto-évaluation
destinée aux animateurs d'atelier
(relais sociaux et/ou diététiques)

Date de commencement de l'atelier cuisine :

Echéance de la première évaluation :

A. Evaluation par rapport aux apprentissages des participants

	<i>Domaines</i>	cette notion n'a pas encore été abordée avec eux	il faut recommencer cette matière	cette notion est intégrée dans leur comportement	cette matière est inadéquate
1.	L'équilibre alimentaire d'une journée				
2.	L'équilibre alimentaire d'une semaine				
3.	La roue alimentaire				
4.	Les groupes alimentaires				
5.	L'équilibre du repas principal				
6.	L'équilibre du petit déjeuner				
7.	L'équilibre du repas tartine				
8.	L'équilibre des collations				
9.	Sélectionner les lieux d'achats des denrées alimentaires				
10.	Comparer les prix et compiler les offres promotionnelles				
11.	Eviter d'acheter des aliments tout préparés				
12.	Acheter les fruits et légumes de saisons				
13.	Lire les étiquettes				
14.	Choisir le matériel de cuisine, la vaisselle et le linge de table				

B. Evaluation par rapport à la gestion de l'atelier par l'animateur

	<i>Domaines</i>	cela n'a pas encore été envisagé	cela est hors de portée	cet aspect est acquis	je ne peux y arriver seul(e)
1.	Contacter le public cible				
2.	Préparer la première rencontre				
3.	Planifier les activités				
4.	Répartir les tâches				
5.	Prévoir la participation budgétaire :				
6.	Disposer d'un personnel d'encadrement formé				
7.	Disposer d'un lieu d'activité permanent				
8.	Connaître le nombre de participants				
9.	Disposer d'un matériel didactique				
10.	Constituer une série de menus				
11.	Prévoir un temps d'évaluation				
12.	Investir dans une supervision				
13.	Développer un projet de réinsertion à long terme				
14.	Sensibiliser l'AS responsable du suivi individuel à l'action collective				
15.	Développer un travail social communautaire				
16.	Promouvoir une dynamique relationnelle avec d'autres associations de terrain				

Remarques personnelles, points en suspens (à aborder éventuellement en supervision) :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Des initiatives propres aux CPAS

Propos introductif à l'enquête

Certains CPAS ont développé de manière propre des activités de réinsertion socio-professionnelle basées sur l'alimentation. Des liens peuvent ainsi avoir lieu avec la formule 'atelier cuisine / rencontre santé' du SES asbl (Huy).

Ces CPAS ont acquis une expérience qu'il peut être opportun d'intégrer dans la stratégie de diffusion des ateliers cuisine. Il s'avère par ailleurs important à présent de développer un souci de partenariat entre les institutions sociales. De quelle synergie sont capables les CPAS pour prendre en charge la réinsertion socio-professionnelle ? Comment leur expérience peut-elle servir à d'autre, ... ?

L'objectif général de cette enquête est, premièrement, **d'approfondir le fonctionnement** de ces formules originales et, deuxièmement, **d'étudier les possibilités de partage d'expérience**.

Il apparaît ainsi opportun de contacter les intervenants sociaux de certains CPAS ou association. Les objectifs intermédiaires suivants seront poursuivis.

- situer les intérêts de ces institutions à une participation aux formations en tant qu'*expert externe*
- soumettre l'idée d'une inscription à des supervisions collectives organisée par le SES
- présenter les enjeux de la constitution d'un groupe de *référénts* en Région Wallonne
- recueillir leur avis dans le but d'orienter une politique locale de santé communautaire pour le public défavorisé.

Il s'agit ici à la fois d'une position continue d'expertise et d'une position de groupe de pression au sein des Affaires Sociales de la Région Wallonne.

Il importe de convaincre les responsables de C.P.A.S. que les ateliers cuisine offrent de réelles perspectives de développement et de progrès pour leur institution. L'approche éducative que cela représente est une innovation dans la politique d'encadrement des institutions sociales. C'est une manière nouvelle de viser une autonomisation des usagers.

L'adhésion des C.P.A.S. plus hésitants face à cette innovation pourrait être facilitée par la constitution d'un groupe d'experts de C.P.A.S. ayant déjà mis sur pied de telles initiatives. Ce groupe, constitué d'institutions volontaires, serait en quelque sorte un référént professionnel susceptible d'accompagner les formations de base et de guider les premiers pas lors de l'emplacement d'un atelier cuisine au sein d'un C.P.A.S. Parallèlement, il pourrait réfléchir aux enjeux d'une institutionnalisation de cette démarche et réaliser des propositions concrètes et réalisables pour dépasser les obstacles à caractère institutionnel.

L'organisation de ce groupe, sous la houlette d'une structure officielle qui fédère les C.P.A.S. telle que l'Union des Villes et des Communes, serait propice à assurer un meilleur écho à ses travaux et à accroître la crédibilité de ceux-ci par rapport aux responsables politiques et administratifs des C.P.A.S.

On pourrait, par exemple demander à ce groupe d'examiner la faisabilité d'une prise en charge partielle de l'organisation de l'atelier cuisine par des participants eux-mêmes dans le cadre d'un recours à l'article 60.

Ce groupe pourrait également être un intermédiaire pour négocier un soutien des instances de la Région Wallonne, par exemple pour subvenir entre autres aux frais supplémentaires occasionnés par l'organisation de l'atelier cuisine (matériel et encadrement) ou pour favoriser le lien des ateliers cuisine avec d'autres programmes de réinsertion.

Le guide d'entretien

Nom de la commune :

Date :

Nom et fonction de la personne qui répond à l'entretien :

A. Généralités

Q1. Nous allons nous intéresser à l'activité

Brève description :

Q2. Etes-vous satisfait des résultats de cette activité?

a) en terme d'insertion sociale (points forts/faibles)

b) en terme d'insertion professionnelle (points forts/faibles)

Q3. La guidance budgétaire répond-elle à toutes vos attentes ?

Q4. Etes-vous en mesure de dire si vous accordez plus d'importance à la réinsertion sociale ou à la réinsertion professionnelle ?

Q5. Quelles sont les limites en terme de formation que vous auriez perçues chez les personnes encadrants ces activités ?

Q6. Quelles sont les compétences qu'ils souhaiteraient approfondir ?

Q7. Quel avenir donnez-vous à cette activité ?

Q8. Quelle place peut-il prendre dans le réseau économique et social local ?
Sous quelles conditions cela peut-il se faire ?

Q9. Pensez-vous que d'autres personnes dans ce CPAS seraient en mesure de gérer cette activité? De vous seconder ? Le souhaitez-vous ?

Q10. Pensez-vous répondre de manière adéquate aux besoins de la population ?

Q11. Vous sentez-vous capable de poser un diagnostic communautaire ?

Q12. De quelle sorte d'outil pédagogique auriez-vous besoin pour mener ce genre d'intervention (grille d'analyse des besoins de la population) ?

Q13. Souhaitez-vous connaître des initiatives développées ailleurs ?

Pensez-vous que certains aspects de votre expérience peuvent servir à d'autres ?
Lesquels ?

Q14. Que pourriez-vous apporter des échanges avec d'autres associations ?

Q15. Cet échange peut-il se faire sous la houlette d'un professionnel externe ?

Q16. Quelles seraient vos motivations à vous inscrire dans une supervision collective ?

Q17. Est-il important que les CPAS échangent les initiatives qu'ils développent ?

Q18. Seriez-vous intéressé de partager votre expérience ?
Sous quelle forme et sous quelles conditions ?

Q19. Partagez-vous les objectifs de la formation du SES ?
En quoi sont-ils proches des vôtres ? Peuvent-ils être complémentaires aux vôtres ?

Q20. L'idée est de vous faire participer à une séance débat de 3h lors des trois jours de formation organisés par le SES. Vous seriez ainsi amenés à présenter votre expérience et répondre à des questions d'organisations concrètes. Cela vous tente-t-il ?
 Nous nous reverrions alors pour préparer votre intervention et vous faire part en échange du contenu de la formation.

Q21. Faut-il imposer le développement des ateliers cuisine ?
 Pourquoi ?
 De quelle manière pensez-vous que cette activité se diffusera ?

Q22. Seriez-vous intéressé de participer à un groupe de travail dont le but serait de réfléchir aux enjeux d'une institutionnalisation de cette démarche et d'en faire référence aux pouvoirs politiques ?

Pensez-vous que votre expérience peut servir de référence dans l'encadrement des CPAS et autres associations qui se lancent ? (formule de parrainage)

Le groupe aurait pour objectifs de chercher des consensus et de proposer des réponses à ce type de question. Pouvez-vous marquer d'une croix les questions qui vous semblent pertinent d'aborder avec ce groupe de travail (colonne de gauche - P). Et classer par ordre d'importance les questions pour lesquelles vous souhaiteriez personnellement une réponse (colonne de droite - I) ?

		P	I
1.	Les CPAS ont-ils une logique d'autonomisation de la population ?		
2.	Quels sont les freins à une diffusion des ateliers cuisine auprès des CPAS ?		
3.	Quelle serait la pertinence de l'existence institutionnalisée d'un groupe d'activité communautaire au sein des CPAS ?		
4.	Cela représente-t-il une autre méthode de travail et éventuellement une surcharge? Comment faire pour l'éviter ?		
5.	Est-il important de favoriser la participation de la population ? Comment ?		
6.	Quelle est la place du CPAS dans le réseau économique et social communal ? Doit-il la développer ? En est-il capable ?		

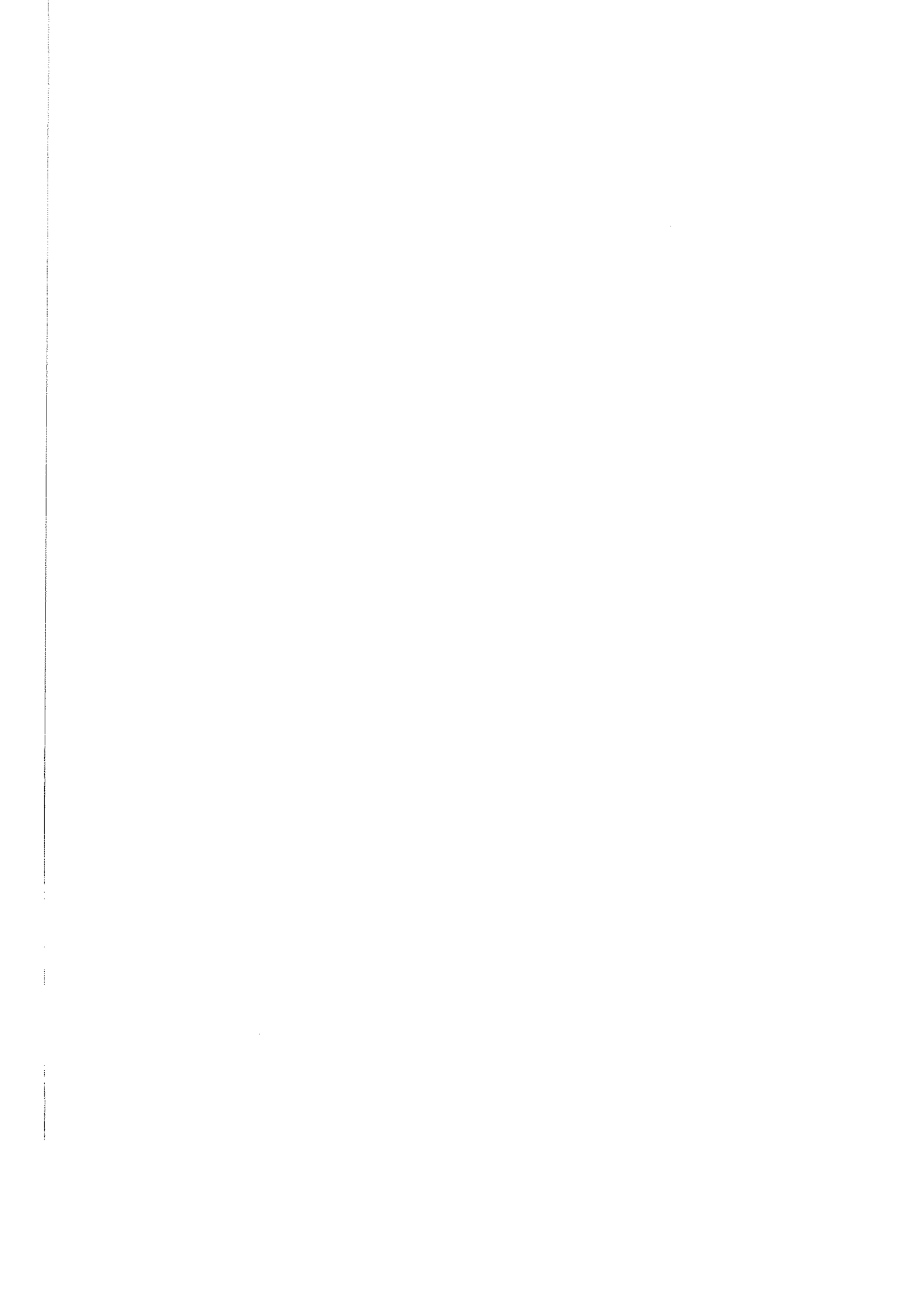
Une étude d'opinion

Les hypothèses qui suivent sont le résultat d'observations et de débats qui se sont déroulés entre les formatrices et les participants lors des formations 'Atelier cuisine / rencontre santé'. Nous souhaiterions que vous vous positionniez en marquant d'une croix la case correspondant à votre choix. Votre position nous aidera à clarifier les freins et moteurs liés à la diffusion de cette action.

Légende : 1 = je suis tout à fait d'accord avec cet énoncé
 2 = je suis d'accord avec cet énoncé
 3 = je ne suis pas d'accord avec cet énoncé
 4 = je ne suis pas du tout d'accord avec cet énoncé

		1	2	3	4
1.	L'inscription budgétaire est une étape lourde mais incontournable pour libérer du temps de formation aux intervenants sociaux				
2.	L'équipe sociale de votre institution s'intéresse peu au contenu des formations que l'un des membres de l'équipe aurait pu suivre				
3.	Les intervenants sociaux n'ont pas conscience que les décisions qu'ils prennent dans leur travail quotidien ont des conséquences sur la santé des individus				
4.	Votre institution développe peu de partenariat professionnel avec des associations locales (2 au maximum)				
5.	Les subsides extraordinaires et ponctuels (UE, RW, ...) représentent une aide importante pour le fonctionnement de votre institution				
6.	Un apport financier externe favorise une logique de projet privilégiant la réinsertion sociale uniquement				
7.	un CPAS qui gère trop de dossiers <i>minimex</i> favorisera une logique de réinsertion administrative				
8.	L'article 60 offre une opportunité de réinsertion lorsqu'il y a une surcharge de dossiers à traiter				
9.	Les intervenants sociaux sont demandeurs de moments d'échange collectif concernant leur travail.				
10.	Le CPAS se doit de maintenir un nombre minimal de <i>minimexés</i> pour fonctionner				
11.	L'AS responsable du suivi individuel des dossiers relatif au <i>minimex</i> a beaucoup d'influence sur les bénéficiaires				
12.	Il est nécessaire de passer par cet AS pour contacter avec succès les participants				
13.	Votre institution fonctionne dans une logique de contrôle sur ses usagers				
14.	Les CPAS exploitent difficilement les activités développées par des confrères				
15.	L'atelier cuisine est adéquat pour une population autre que <i>minimexée</i>				
16.	L'AS responsable du suivi individuel des dossiers ne cerne pas suffisamment les besoins de la population (par rapport à l'AS de première ligne)				
17.	L'engagement de votre institution dans une activité nouvelle dépend des motivations concrètes du président de l'institution				
18.	Les CPAS sont limités à leur territoire communal pour entreprendre une action				
19.	C'est le partenariat avec un CPAS voisin qui contournera ce manque de liberté				

20.	La structure de votre institution est peu favorable à l'autonomie des bénéficiaires				
21.	Il est important de décentraliser la formation et de l'organiser en fonction des spécificités locales				
22.	Un règlement d'ordre intérieur propre à l'atelier est nécessaire pour gérer tout dysfonctionnement				
23.	La liberté de décision et d'action de la personne qui vient en formation influence beaucoup le développement futur de l'atelier				
24.	Les CPAS intéressés par le programme de formation du SES sont ceux qui ont reçu une information personnalisée de la part des formatrices				
25.	Les caractéristiques professionnelles des formatrices influencent les attentes et motivations des participants				
26.	L'atelier sera plus difficile à mettre en route s'il se base sur un groupe existant déjà dans le cadre d'une autre activité				
27.	La supervision individuelle améliorera la qualité du fonctionnement de l'atelier cuisine				
28.	La supervision collective renforce des échanges entre CPAS				
29.	Prévoir un moment de théorie dans l'atelier cuisine même est un gage de réussite				
30.	Les individus hésitent à participer si trop de règles sont fixées dès le départ				
31.	L'approche globale suggérée par les ateliers cuisine peut aider les CPAS à mettre en place une action plus large de réinsertion susceptible d'être subventionnée				
32.	Verser une contre-part financière (40 BEF ou soutien Forem à envisager) au participant favorise son insertion dans le groupe				
33.	L'atelier renforce l'autonomie si le participant est invité à participer aux frais de fonctionnement (60 BEF)				
34.	Faire payer les participants leur donne le droit d'exiger plus de choses, voire de ne pas respecter quelques règles communes				
35.	Il faut que la participation aux ateliers soit obligatoire pour maintenir la motivation des participants				
36.	La finalité de la réinsertion est la reconstruction humaine				
37.	Un CPAS qui se lance dans une expérience d'atelier cuisine a besoin d'être soutenu pour réussir à surmonter les contraintes				



Pour tout renseignement complémentaire, veuillez contacter le Service Education pour la Santé

Les institutions qui ont participé sont :

C.P.A.S. de ATH	Boulevard de l'Hôpital, 71	B-7800	ATH	068/ 26.29.29
C.P.A.S. de BINICHE	Rue de la Triperie, 16	B-7130	BINICHE	064/ 33.75.21
C.P.A.S. de CERFONTAINE	Rue du Moulin, 1	B-5630	CERFONTAINE	071/ 64.40.20
C.P.A.S. de CINEY	Clos de l'Ermitage, 1	B-5590	CINEY	083/ 23.08.80
C.P.A.S. de ELLEZEELLES	Rue de Renaix, 35	B-7890	ELLEZEELLES	068/ 54.20.16
C.P.A.S. de FARCIENNES	Rue Joseph Bolle, 61	B-6240	FARCIENNES	071/ 38.90.49
C.P.A.S. de FLEMALLE	Rue de l'Ermitage, 16	B-4400	FLEMALLE	04/ 233.17.23
C.P.A.S. de FLERON	Rue Marganne, 10	B-4620	FLERON	04/ 358.30.83
C.P.A.S. de HANNUT	Rue l'Aite, 3	B-4280	HANNUT	019/ 51.24.27
C.P.A.S. de HUY	Rue du Long Thier, 35	B-4500	HUY	085/ 21.32.86
C.P.A.S. de LA LOUVIERE	Rue du Moulin, 54	B-7100	LA LOUVIERE	064/ 22.71.21
C.P.A.S. de LIEGE	Place Saint-Jacques, 13	B-4000	LIEGE	04/ 220.58.11
C.P.A.S. de MALMEDY	Rue Devant les Religieuses, 2	B-4960	MALMEDY	080/ 33.85.60
C.P.A.S. de MONS	Rue de la Grande Triperie, 20	B-7000	MONS	065/ 35.21.47
C.P.A.S. de MOUSCRON	Avenue Royale, 5	B-7700	MOUSCRON	056/ 39.04.50
C.P.A.S. de NAMUR	Rue d'Harscamp, 9	B-5000	NAMUR	081/ 24.25.11
C.P.A.S. de PALISEUL	Grand'Place, 1	B-6850	PALISEUL	061/ 53.44.83
C.P.A.S. de ROCHEFORT	Rue du Square, 7a	B-5580	ROCHEFORT	084/ 21.39.05
C.P.A.S. de RUMES	Rue Albert 1e	B-7610	RUMES	069/ 64.99.22
C.P.A.S. de SERAING	Avenue du Centenaire, 400	B-4100	SERAING	04/ 337.53.20
C.P.A.S. de VERVIERS	Rue du Collège, 49	B-4800	VERVIERS	087/ 31.34.56
C.P.A.S. de VISE	Rue de la Fontaine, 76	B-4600	WISE	04/ 379.93.33
"La Cerisaie" a.s.b.l.	Rue de la Grotte, 8	B-4690	BASSENGE	04/ 386.38.66
"Le Balloir" a.s.b.l.	Rue Winston Churchill, 353	B-4020	BRESSOUX	
Croix-Rouge de Belgique - Section de ATH- BRUGELETTE	Boulevard de l'Hôpital, 71	B-7800	ATH	068/ 28.07.04
Maison de la Solidarité de WAUDREZ	Place de l'Europe, 7	B-7131	WAUDREZ	064/ 34.15.05
Télé Service d'OUFFET	Rue Pahys, 6	B-4590	OUFFET	086/ 36.67.18
Vié Féminine	Rue de Gand, 28	B-7800	ATH	068/ 28.25.18