



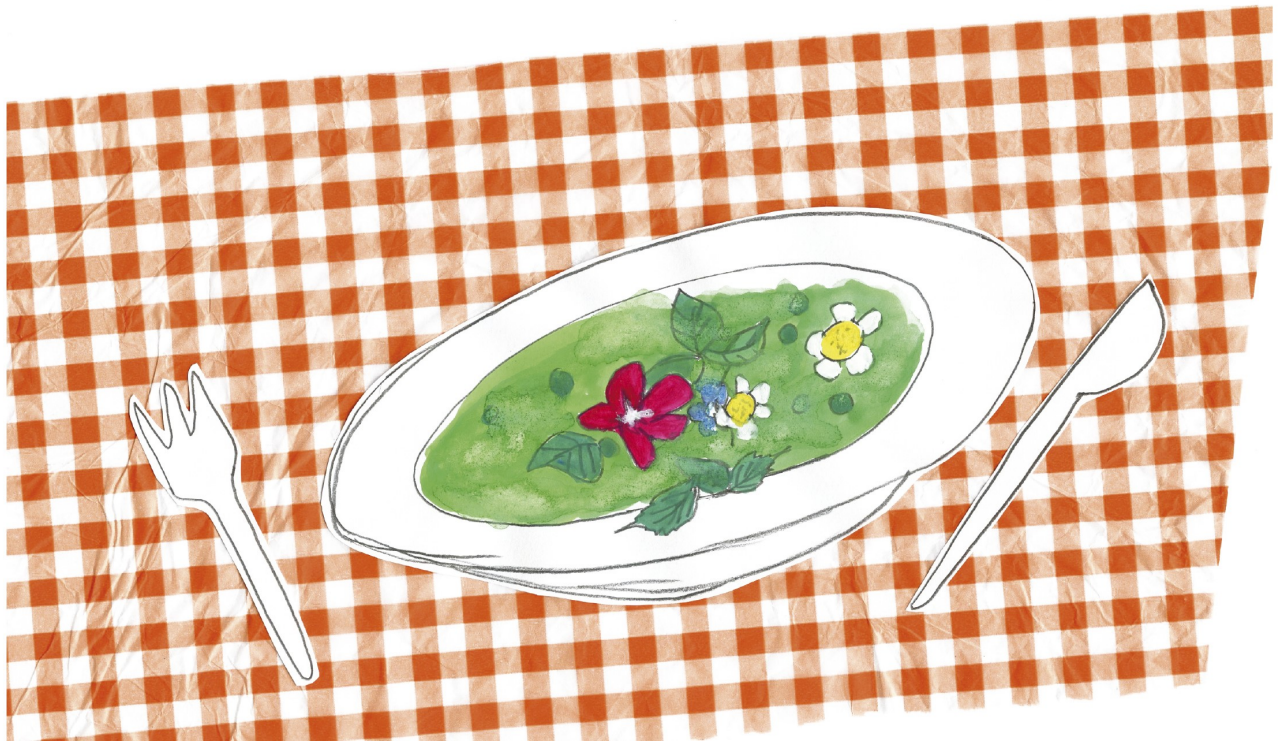
Mobiliser les ressources pour créer une cuisine communautaire !

Mise en place d'un projet de cuisine communautaire dans l'occupation temporaire du squat de la rue Saint-Georges.

Plus d'une centaine de personnes vivent dans une situation très précaire dans le squat de la rue Saint-Georges, à Ixelles. Une cuisine communautaire permettrait, entre autres, de limiter la pression liée à l'approvisionnement en nourriture, de faire lien. Présentation du projet et liste de matériel nécessaire afin de soutenir le projet.



Mobiliser les ressources pour créer une cuisine communautaire !



Le concept :

L'idée est la création d'un espace polyvalent qui puisse à la fois servir de réfectoire, de lieu de rassemblement convivial et d'espace culturel. Une petite pièce attenante, servirait de cuisine. Il s'agit de mettre sur pied une ou plusieurs équipes « cuisines » au sein du building qui se chargeraient de préparer chaque jour un repas du soir pour l'ensemble des résidents (une centaine de personnes). L'approvisionnement des produits frais se ferait sur bases régulières auprès de fournisseurs encore à identifier.

Les avantages d'un tel espace :

- Décloisonnement des résidents qui vivent le plus souvent reclus dans leurs chambres. Leur permettre de se rencontrer, d'échanger des « bonnes pratiques » et des « tuyaux »;
- Offrir aux résidents la possibilité de se rendre utiles pour la communauté;
- Limiter la pression liée à l'approvisionnement en nourriture en essayant de systématiser et de le centraliser;
- Permettre la rencontre avec les résidents les plus « silencieux » afin de mieux identifier leurs besoins tout en préservant les espaces intimes que sont leurs chambres;
- Stimuler une activité culturelle.

Liste de matériel :

- Tables et chaises (ou bancs) pour une centaine de personnes;



Mobiliser les ressources pour créer une cuisine communautaire !

- 3 grandes casseroles (style marmite);
- Quelques plus petites casseroles;
- Ustensiles divers (louches, cuillers en bois, écumoirs, couteaux de cuisine, éplucheurs, etc.);
- Vaisselle : 100 assiettes, 100 couteaux de tables, 100 cuillers, 100 fourchettes, 100 bols, 100 verres à eau, 100 tasses, cruches d'eau;
- 1 chariot;
- 3 gros becs à gaz + bombonnes;
- 1 percolateur industriel;
- Produits de vaisselle et d'hygiène : sacs poubelles, produit vaisselle, éponges, etc.;
- Denrées alimentaires.

De manière à apporter une aide appropriée, il est indispensable de prendre contact avec les travailleurs sociaux sur place pour coordonner l'aide aux personnes en fonction de l'évolution de la situation. GSM partagé par les travailleurs sur place : 0493 40 20 95 (une des personnes de contact : M. Naël Daibes du Samu Social)

Ou par mail : occupation.saintgeorge@gmail.com

