



# LE RAPPORT D'ACTIVITÉS 2015





Depuis plus de 3 ans maintenant, l'ASBL EKIKROK agit pour le maintien et le développement d'une alimentation saine et durable, dans une perspective de promotion de la santé et d'éducation au développement.

2015 a vu la poursuite, dans la continuité des années précédentes, des actions phares de l'ASBL. Mais chacun des 3 axes privilégiés de travail d'Ekikrok a connu de nouveaux développements :

- Les actions de sensibilisation, nombreuses et diversifiées, toujours axées sur la mise en pratique et le partage de savoirs, se sont déployées sous de nouvelles formes, pour aller à la rencontre d'un public moins concerné au départ par l'alimentation saine et durable.
- Le jardin-potager collectif s'est enrichi des premières plantations de ce qui deviendra une forêt comestible et d'un petit élevage en gestion participative. Grâce à de nouveaux partenariats, le jardin accueille de plus en plus de personnes, en recherche d'expérimentation potagère, d'échanges d'expériences, ou tout simplement de liens sociaux, de bien-être et de ressourcement.
- L'épicerie a vu ses pratiques évoluer dans l'esprit du zéro déchet. Son fonctionnement a aussi été questionné, afin de faire émerger progressivement un modèle qui, demain, soutiendra davantage les membres dans leur chemin vers l'autonomie alimentaire.

Dans le fonctionnement citoyen de l'ASBL – la « face cachée » d'Ekikrok, la fourmière de bénévoles qui s'activent pour rendre toutes les actions possibles – 2015 restera aussi un grand cru. On en retiendra la mise en place des Radis, une monnaie alternative qui circule désormais en interne pour soutenir le bénévolat actif au sein de l'ASBL. On se réjouira des nombreux nouveaux partenariats tissés au niveau communal – tel que le collectif « alternative people » – mais aussi à l'échelle d'un territoire plus large, comme celui de l'OPENGAL. On se souviendra finalement de la mise en route d'un processus d'accompagnement visant à améliorer la stratégie et la gouvernance de l'ASBL, en plein développement !

2015 ?

Une année de confirmation.

Une année de rencontres, de partenariats, de travail collectif et de cohésion sociale.

Une année de chantiers, de réflexions, d'investissements.

Une année radis-active.

Une année de révolutions !

Découvrez ci-après tout ce qui a bougé en 2015 !

## LA SENSIBILISATION

La sensibilisation reste le coeur de l'action d'Ekikrok ! Elle prend des formes variées et s'adresse à des publics qui évoluent constamment, en nombre et en diversité ! Les actions menées par Ekikrok en 2015 ont permis à l'ASBL de réaffirmer avec force les principes d'action qui suivent.

- Une alimentation saine et durable **accessible à tous**.
- Un travail sur tout le **cycle de l'alimentation**, du potager à l'assiette.
- Une réelle **mise en pratique** (passer de la théorie à la pratique).
- Un esprit de **partage** de savoirs, de pratiques, de recettes.
- Une **ambiance conviviale** (prendre du bon temps ensemble).

## LES ATELIERS CULINAIRES

En 2015, les ateliers culinaires d'Ekikrok, animés par des professionnels, ont contribué à sensibiliser à une alimentation saine et durable, tout en faisant connaître et en valorisant les autres axes de travail de l'ASBL (le jardin-potager et sa production, la large gamme de produits disponibles à l'épicerie). Ces cours, qui attirent chaque fois quelques nouvelles personnes, ont aussi contribué à créer du lien et de la convivialité, à susciter des échanges et des apprentissages autour de notre assiette quotidienne.

### •ATELIERS DE CUISINE VÉGÉTARIENNE

Cet atelier propose, au fil des saisons, une cuisine qui fait la part belle aux végétaux, aux oléagineux, céréales et légumineuses, aux bonnes huiles et aux aromates. Dans l'idée d'une alimentation saine, simple, de saison, durable et savoureuse, les participants explorent les pestos, caviars et autres trempettes, passent des soupes aux petits déjeuners en abordant aussi les protéines végétales, découvrent les épices et aromates, et aussi quelques douceurs et collations... De la cuisine de tous les jours, avec des légumes locaux, et aussi des plantes que l'on dit « sauvages ».

Les 21 janvier, 11 février, 18 mars, 22 avril, 14 octobre, 18 novembre et 16 décembre 2015  
(9 à 12 participants par atelier).

### •ATELIER CUISINE « ZÉRO DÉCHET »

Cet atelier a contribué à montrer qu'il était possible de cuisiner sans déchet, sans gaspillage ! Les participants ont appris à cuisiner les fruits et légumes de la feuille au trognon, sans tomber dans une cuisine de seconde main. Épluchures de pommes de terre, pain rassis, fanes de radis, ... sont devenus la base de recettes tout à fait succulentes.

Le 28 février 2015 (8 participants).

## L'ATELIER COUTURE : FABRICATION DE SACS RÉUTILISABLES EN COTON

Dans l'esprit du « zéro déchet » (qui sera abordé plus loin), Ekikrok a proposé un atelier convivial de fabrication de petits sacs en coton réutilisables pour transporter les aliments vendus en vrac (céréales, légumineuses, fruits secs, ...).

Le 8 février 2015 (8 participants).





## LES STAGES POUR ENFANTS

Proposer aux enfants un espace des possibles où ils peuvent renforcer leur lien avec l'environnement, le découvrir, l'observer, l'expérimenter, le cuisiner ; y jouer, y créer, y rêver. Leur offrir un temps pour vivre ensemble, appartenir à un groupe, tout en respectant les besoins de chacun. Voilà l'esprit qu'Ekikrok a voulu insuffler lors des stages proposés aux enfants de 6 à 11 ans durant l'été 2015.

Ces stages ont fait le pari d'aborder l'art et la cuisine, en profitant des ressources du jardin-potager et de ses environs ! Côté artistique, il s'agissait de créer avec la nature, dans la nature, un univers éphémère qui invite à développer le sens de l'observation et l'expression créative des enfants. Côté cuisine, il s'agissait de se familiariser avec les légumes de saison, les récolter, les cuisiner de manière ludique et didactique, dresser une table accueillante pour les déguster dans la convivialité. Des activités aussi diverses qu'amusantes ont été proposées aux participants : cuisine dans le jardin ou dans la roulotte, création (peinture, sculpture, récup, land art, musique, écriture), jardinage, jeux, lecture de contes, constructions (cabanes, nichoirs, mât), balades en forêt, observation (herbiers, monde minuscule, paysage), soin des animaux et du terrain.

Stage « cuisine et Land Art », du 1 au 3 juillet 2015 (12 participants).

Stage « cuisine et total végétal », du 24 au 28 août (13 participants).

## LA FÊTE DE LA TOMATE

Pour la troisième année consécutive, Ekikrok et son voisin-partenaire Le Champ Libérterre ont ouvert leur jardin respectif pour célébrer l'abondante production de tomates !

La matinée, consacrée principalement à la visite des jardins, à divers ateliers (semis, bouture, production de semences) et animations (découverte de la mare, bricolage pour enfants) a visé à bien faire comprendre la démarche menée à Batis Bordeaux (permaculture, biodiversité, expérimentations, projets, maraîchage bio). L'heure de table a été l'occasion de partager un repas sous forme d'auberge espagnole, et à soutenir les actions de l'ASBL par une foire à la tomate et un marché de légumes du potager. L'après-midi, davantage consacrée à la détente en famille, a permis de renforcer les liens entre les habitués du jardin et ceux qui le découvraient pour la première fois !

Le 30 août 2015 (120 participants).

## LA COLLECTE DE POMMES POUR PRESSAGE COLLECTIF

Pour la troisième année consécutive, Ekikrok a offert l'opportunité de valoriser les produits de leur verger à ses membres et aux particuliers qui n'atteignent pas individuellement le quota nécessaire pour aller directement au pressoir ! L'ASBL a pris en charge la collecte de pommes et poires sur l'entité de Gembloux, l'acheminement des fruits vers le pressoir, puis la redistribution des bouteilles, poches ou cubis de jus à leurs propriétaires. En 2015, Ekikrok a proposé deux rendez-vous de collecte des pommes et poires.

Le 26 septembre 2015, à Gembloux (17 « déposers »).

Le 15 octobre 2015, à Bossière (20 « déposers »).

2,5 tonnes de fruits récoltés et transformés.



## LES ÉQUI-TABLES

Ce rendez-vous à la fois festif – c'est une belle manière de célébrer la fin de l'année – et convivial – c'est un moment de rencontre privilégié avec les producteurs locaux – est devenu un incontournable du programme de sensibilisation d'Ekikrok. Mené en partenariat avec ADG, cet événement avait pour objectif de favoriser les circuits-courts, l'agriculture familiale et l'alimentation locale et durable. La soirée s'est déroulée sous la forme d'un World Café, ou tables tournantes, autour desquelles des producteurs et productrices de la région présentaient leurs activités et échangeaient sur les réalités de la vie paysanne. Le tout en savourant des dégustations à base de produits de saison, locaux et durables, préparées par Ekikrok. Cela a aussi permis aux participants de trouver l'inspiration culinaire pour préparer les repas des réveillons, en s'approvisionnant en circuits courts. La soirée s'est clôturée par la distribution du guide pratique pour savourer local et durable à Gembloux (remis à jour pour l'occasion) et d'un joli calendrier des fruits et légumes de saison (créé pour l'occasion) !

Le 10 décembre 2015 (85 participants, dont une quinzaine de producteurs).

## LES CONFÉRENCES ET CINÉ-DÉBATS

Plusieurs occasions se sont présentées en 2015 de proposer, à un public élargi, des conférences et documentaires directement liés aux préoccupations de l'ASBL.

### •CONFÉRENCE DE PABLO SERVIGNE « NOURRIR L'EUROPE EN TEMPS DE CRISE »

En partenariat avec ADG, Ekikrok a reçu Pablo Servigne pour une conférence traitant de la mort annoncée du système alimentaire industriel, et de la mise en place nécessaire de systèmes alimentaires résilients. L'occasion de discuter avec lui des conséquences de nos choix alimentaires, de l'intérêt des initiatives locales en matière d'alimentation, et de tout ce qui est possible, à l'échelle locale, pour aller vers une agriculture moins industrielle, moins énergivore. Ekikrok a distribué une centaine de sachets de graines récoltées sur son potager, pour sensibiliser le public à l'autonomie alimentaire.

Le 10 février 2015 (140 participants).

### •CONFÉRENCE ET DÉGUSTATIONS AUTOUR DU PETIT DÉJEUNER

En collaboration avec l'association des parents de l'école des Isnes, Ekikrok a sensibilisé les parents et enseignants d'enfants du primaire à l'importance d'un petit déjeuner sain et équilibré, permettant à l'enfant de gagner de l'énergie, d'améliorer sa concentration, de trouver de la sérénité tout au long de la journée. Après une conférence du Docteur Bénédicte Janssens, nutrithérapeute, Ekikrok a proposé diverses dégustations et a distribué aux participants des recettes simples pour s'orienter, à leur propre rythme, vers une alimentation mieux adaptée à leurs besoins. Divers ateliers culinaires ont prolongé cette sensibilisation.

Le 26 février 2015 (une trentaine de participants).

### •CINÉ-DÉBAT « LES LIBERTERRES »

Avec le soutien du centre culturel, un partenariat entre ADG, Agricover et Ekikrok a permis l'organisation d'un ciné-débat sur une thématique chère aux trois associations : la promotion d'un modèle d'agriculture durable et économiquement viable. Le documentaire proposait de suivre le parcours de 4 paysans qui ont tourné le dos, définitivement, aux méthodes de l'agriculture conventionnelle. Ils ont expérimenté avec succès de nouveaux mo-



Jeudi 26 Février 2015 à

petit déjeuner équilibré  
matériel pour une bonne  
classe et à la récré? »

clés du petit déjeuner santé pour  
éviter les coups de pompe, la nervosité,  
l'agressivité,... au cours de la journée.  
la Docteur Nutrithérapeute  
BÉNÉDICTE JANSSENS



destination des parents et  
enseignants d'enfants du primaire.



des de cultures, s'appuyant sur le vivant et les connaissances scientifiques les plus pointues. Après la projection du film documentaire, les participants ont eu l'occasion d'échanger leurs points de vue et de poser toutes leurs questions à André Grevisse (l'un des agriculteurs du film, présent dans la salle) et aux frères Jacquemart (agriculteurs intervenants sur la thématique de l'accès à la terre).

Le 3 décembre 2015 (80 participants).

## LA PARTICIPATION À DES ACTIVITÉS GRAND PUBLIC

Ekikrok s'est fortement investie tout au long de l'année 2015, pour répondre aux sollicitations de plusieurs partenaires locaux, et saisir l'opportunité de présenter ses actions à un public moins concerné par l'alimentation durable.

### • SALON ENCHANTÉ

Ekikrok a tenu un stand d'information sur ses activités, mettant notamment à l'honneur l'alimentation saine et durable au travers de diverses dégustations, lors du Salon « Enchanté ». Cet événement permet tous les deux ans aux nouveaux habitants de Gembloux de découvrir le tissu associatif local et « tout ce qui bouge » dans la commune.

Le 24 janvier 2015.

### • JOURNÉE INTERNATIONALE DES LUTTES PAYSANNES

A l'occasion de la journée internationale des luttes paysannes, plusieurs associations locales, dont Ekikrok, ont répondu à l'invitation d'ADG pour sensibiliser le public gembloutois à la difficulté d'accès à la terre. Diverses activités ont pris place devant le porche de la Faculté de Gembloux : stand des associations partenaires, exposition sur l'accès à la terre, marché de producteurs locaux ainsi que vente d'une soupe préparée par Ekikrok.

Le 2 avril 2015.

Pour visionner le reportage de Canal Zoom : <http://www.canalzoom.com/journee-desluttes-paysannes-a-gembloux/>

### • ACTION « JARDINS OUVERTS » A GRAND-LEEZ

Organisé en collaboration avec Espace Grand-Leez Nature, le PCND de la Ville de Gembloux et Natagora, cet événement a mis à l'honneur plusieurs jardins du village de Grand Leez, choisis pour leurs aménagements favorables à la vie sauvage et à la biodiversité. Les visiteurs ont pris part à diverses activités : circuit de découverte de jardins avec des guides spécialisés, conférence thématique, lunch campagnard. Dans ce cadre, Ekikrok a tenu un stand d'information sur ses activités, et proposé diverses dégustations de recettes à base de plantes sauvages.

Le 31 mai 2015.

### • ALTERNATIVE PEOPLE, INITIATIVES ALTERNATIVES AUTOUR DE LA CONSOMMATION

Soutenus par le Centre Culturel, des associations et citoyens de Gembloux - rassemblés sous la bannière « alternative people » - ont fait vivre durant tout un week-end le Clos de l'Orneau, nouvel espace aménagé à l'arrière du Centre Culturel de Gembloux. Ils ont proposé aux visiteurs de découvrir plusieurs initiatives alternatives à notre société de consommation, dans un cadre convivial et une ambiance ressourçante. Au programme : musique du monde, donnerie, trocane, récupération des déchets, petite restauration alternative, test d'une monnaie locale éphémère, artistes et artisans au travail, animations et espace de découverte associatif. Pour Ekikrok, ce fut l'occasion de proposer de la petite restauration saine et durable, de sensibiliser à la

culture potagère en ville (mise en place d'un bac garni de plants potagers sur le modèle des Incroyables Comestibles) et d'initier à la réalisation de produits d'entretien écologiques.

Le 20 juin 2015, dans le cadre de la Fête de la Musique.

Le 21 juin 2015, dans le cadre de la galerie-trocante du Clos de l'Orneau.

• FÊTE « DE LA COURGE À LA POMME » CHEZ AGRICOVERT

Cette fête, organisée par Agricovert, a été l'occasion de rassembler de nombreuses associations partenaires de la coopérative. De nombreuses activités ont été proposées aux visiteurs : information et vente de courges et de pommes (anciennes variétés), animations pour enfants, impro culinaire à partir de produits locaux, conférence sur la biodynamie, petite restauration, bar et concert final ! Ekikrok a greffé sur cet événement son premier rendez-vous annuel pour la collecte de pommes et poires en vue d'un pressage collectif.

Le 26 septembre 2015.

• TRAIL DE L'ORNEAU

Le Trail de la Vallée de l'Orneau est une course pédestre disputée sur sentiers et chemins balisés, courue en semi-autosuffisance sur des distances de 19 et 33 km. Le départ et l'arrivée se faisant au coeur du village de Bossière, l'ASBL Ekikrok a été invitée à contribuer à l'événement, en préparant et distribuant aux participants et supporters de la soupe, réalisée avec les légumes du jardin-potager local. L'occasion bien évidemment de leur parler d'alimentation saine et durable !

Le 25 octobre 2015.

• LE MARCHÉ DE NOWEL D'AGRICOVERT

La coopérative Agricovert a organisé, fin d'année, avec le concours de plusieurs associations gembloutoises, un marché de Noël différent, axé sur l'échange, le réemploi, le don et la créativité. Ekikrok y a proposé ses soupes à base de produits de saison et présenté les activités de l'ASBL dans une ambiance conviviale et relax, pour clôturer l'année 2015.

Le 19 décembre 2015.





## L'ÉPICERIE

L'épicerie n'est pas une fin en soi, mais un merveilleux outil, un support, pour les actions de sensibilisation de l'ASBL. Elle soutient les membres dans leur recherche d'une consommation alimentaire responsable, en leur facilitant l'accès à des produits d'alimentation durables. Elle fournit les ingrédients nécessaires pour les ateliers culinaires, dégustations et autres animations. Elle permet aussi d'écouler la production toute fraîche du jardin-potager. Et elle est avant tout un lieu de rencontre, particulièrement propice aux échanges et à la convivialité.

Outre la poursuite des activités de l'épicerie, dans la lignée de ce qui se faisait les années précédentes, l'année 2015 a été marquée par deux éléments nouveaux : l'esprit du « zéro déchet » qui s'insinue progressivement dans les pratiques de l'ASBL, et l'étude de faisabilité d'un modèle d'épicerie reposant sur une implication plus poussée de la part de familles volontaires, à la recherche de davantage d'autonomie alimentaire.

## L'ACCÈS HEBDOMADAIRE À DES PRODUITS SAINS ET DURABLES

Tout au long de l'année, Ekikrok a proposé à ses membres une offre bien achalandée de produits d'alimentation sains et durables. Des produits frais et secs, non transformés (ou le moins possible), de saison, produits de préférence à proximité par une agriculture durable, le plus souvent labellisée bio ou en conversion vers le bio, à un prix juste pour le producteur et le consommateur.

En 2015, l'offre de produits est restée stable. Les fournisseurs sont restés sensiblement les mêmes. Il faut noter toutefois l'arrivée d'un nouveau producteur local, Lapins des Prés (Julien Gilson, de Gembloux), pour les oeufs toutes les semaines et pour les poulets et lapins plus périodiquement. L'offre hebdomadaire est donc toujours composée d'environ 350 produits (fruits, légumes, fromages, volaille, pain, céréales, légumineuses, jus et boissons, huiles, ...). Les productions « en direct du jardin-potager » ont pris en 2015 une place plus grande dans l'offre (voir le chapitre consacré au jardin).

Côté demande, en 2015, une trentaine de familles (pas toujours les mêmes) sont venues s'approvisionner régulièrement chez Ekikrok. Parmi celles-ci, 20 familles viennent de façon hebdomadaire (ce noyau est présent depuis le démarrage de l'épicerie il y a 3 ans), dont les familles de Loncée qui organisent entre elles des tournantes pour l'enlèvement de leurs commandes.

Avant de passer au relevé des moments d'approvisionnement organisés en 2015, il est important de prendre conscience de l'énergie bénévole qui est déployée pour « tenir l'épicerie » : choix des produits, élaboration d'une offre hebdomadaire et envoi par mail aux membres, réception et consolidation des commandes des membres, envoi des commandes aux fournisseurs, réception des produits, élaboration des paniers, ouverture de l'épicerie proprement dite, utilisation des restes, facturation et contrôle des paiements... C'est une véritable fourmilière qui s'active pour que cela soit possible !

## Petit relevé des variantes survenues au cours de l'année 2015 !

### • L'ÉPICERIE HEBDOMADAIRE, DANS LES LOCAUX D'EKIKROK À BOSSIÈRE

Hormis deux périodes de pause (estivale et hivernale), l'épicerie a ouvert ses portes chaque jeudi, de 15h30 à 19h ! Outre le soutien aux producteurs locaux, la tenue hebdomadaire de l'épicerie recrée une dynamique conviviale au cœur du village, stimule l'échange de savoirs et savoir-faire, met en pratique la promotion de l'alimentation saine et durable.

45 ouvertures en 2015.

### • LES VENTES ESTIVALES SUR LE JARDIN-POTAGER

L'été, au moment où la production sur le jardin-potager devient abondante et doit être écoulee sans tarder, Ekikrok organise des ventes sur le terrain ! Un mail aux membres permet d'annoncer les horaires et les produits disponibles. C'est aussi l'occasion pour les membres de venir donner un coup de main lors de la cueillette, ou de venir (re)-voir le jardin en période d'abondance !

6 ventes estivales, sur le terrain, de fin juillet à fin septembre 2015.

## L'ÉPICERIE CONVIVIALE

Plusieurs fois sur l'année, selon les énergies disponibles, l'épicerie a ouvert ses portes en fin de journée, le dernier vendredi du mois, pour un moment de découvertes et de convivialité. Différentes animations ont été proposées au fil des saisons, notamment autour de la droguerie écologique (faire ses produits de ménage soi-même) et autour des légumineuses (dégustations, possibilité d'achats en vrac). On a échangé des livres sur les thèmes du jardin, de la cuisine, de l'alimentation durable. Un bar convivial était organisé, pour découvrir des vins de petits producteurs et des bières de chez nous, de la soupe, du pain et du fromage, ainsi que diverses dégustations élaborées avec les restes de l'épicerie ou les surplus du potager. Parfois, un invité spécial venait présenter son activité artisanale.

Depuis mars 2015, l'épicerie conviviale a démarré par une séance d'information sur le fonctionnement de l'ASBL, mais surtout sur la mise en place d'une monnaie alternative interne à l'ASBL (le radis), pour soutenir le travail bénévole régulier (voir plus loin).

L'épicerie conviviale devenait dès lors l'occasion privilégiée, pour les bénévoles réguliers, d'échanger leurs radis contre des produits de l'épicerie !

Le 24 avril 2015 - Les atouts des légumineuses, dégustations et partage de recettes (15 participants).

Le 29 mai 2015 - Témoignages et partages d'expérience sur la pratique du « zéro déchet ». Rencontre avec Aiguisart, affûteur itinérant (29 participants).

Le 23 juillet 2015 - Evaluation des activités de l'ASBL à la moitié de l'année et préparation de la fête de la tomate (15 participants).

Le 18 septembre 2015 - Pas de thème spécifique (5 participants)

Le 23 octobre 2015 - Rencontre avec la savonnerie artisanale, l'Arbre à savon (20 participants).





## EN ROUTE VERS LE « ZÉRO DÉCHET »

En février 2015, une rencontre décisive entre des membres d'Ekikrok et Béa Johnson, leader du mouvement « zéro déchet », qui transmet avec humour des conseils concrets pour faire ses courses en limitant sérieusement les emballages jetables – fut le déclencheur d'une réflexion interne à l'ASBL. Que faire, concrètement, à l'échelle d'Ekikrok (de l'épicerie tout particulièrement, mais aussi du jardin, et dans toutes les actions de l'ASBL) pour mettre les poubelles au régime ? L'année 2015 a permis d'amorcer certaines activités en ce sens : échange de témoignages lors de l'épicerie conviviale, cours de cuisine zéro déchets, cours de couture pour confectionner des sacs réutilisables en coton, utilisation de boîtes nominatives pour les produits secs, fabrication de produits d'entretien en récupérant les contenants... Ces actions pourront être intensifiées dans les mois à venir ! Le zéro déchet a aussi compté parmi les objectifs du projet d'évolution de l'épicerie, abordé ci-dessous.

## UN MODÈLE D'ÉPICERIE EN ÉVOLUTION

En 2015, l'ASBL Ekikrok a bénéficié de l'accompagnement du Crédal pour étudier la faisabilité d'un modèle d'épicerie reposant sur une implication plus poussée de la part de familles volontaires, à la recherche de davantage d'autonomie alimentaire, et favorisant le zéro déchet.

De mai à décembre 2015 plusieurs réunions de travail ont permis progressivement de cerner les enjeux, préciser les modalités pratiques d'implication plus poussée de certaines familles, réaliser une enquête qualitative sous forme d'interview auprès d'une quinzaine de familles, évaluer l'accueil du projet, l'adapter en fonction des éléments dévoilés par l'enquête, puis finalement produire un plan financier.

Fin 2015, le modèle qui s'est dessiné, et qui sera testé dès le début de l'année 2016, est un projet avec « prise en main » de l'épicerie par un noyau de familles volontaires, qui s'engageraient en termes de dépenses régulières à l'épicerie (avec un montant mensuel annoncé) et en termes de bénévolat dans les tâches liées à la tenue de l'épicerie (minimum 3h par mois). Cet engagement permettrait à ces familles d'avoir davantage de prise sur la gamme de produits (à élargir, dans l'optique d'augmenter l'autonomie alimentaire), d'avoir un accès élargi aux produits (via des heures d'ouverture supplémentaires par rapport à l'épicerie du jeudi) et de prendre part à diverses animations (notamment liées à la gestion des restes et au zéro déchet). L'épicerie du jeudi après-midi resterait bien entendu le moment phare, ouvert à tous les membres !

Le travail réalisé avec le Crédal a permis aussi de débattre de la pertinence des 3 axes de travail de l'ASBL et de renforcer encore les liens entre le jardin-potager, l'épicerie et les actions de sensibilisation. Le plan financier met d'ailleurs en évidence l'opportunité d'augmenter les productions du jardin pour que le nouveau projet d'épicerie soit encore plus cohérent et avantageux, financièrement aussi. De manière indirecte, ce travail a permis aussi à l'ASBL de prendre le temps de lister toutes les tâches utiles au bon fonctionnement de l'épicerie, dans une perspective d'un meilleur partage.

*5 réunions avec le Crédal de mai à décembre 2015, au moins autant de réunions préparatoires, une enquête (à préparer, mener et dépouiller !), plusieurs heures de discussions en tous genres...*





chou frisé et red russian, pommes de terre, cerfeuil, fèves de marais, haricots, petits pois, radis, roquette, topinambours, oeufs (vert, blanc, brun), plants divers, concombre divers ... et notre premier (et unique) melon !

## UN LIEU DE BIODIVERSITÉ

Depuis 3 ans, l'ASBL crée, sur le jardin-potager, un environnement favorable à la biodiversité, en lien avec le PCDN de Gembloux et le Plan Maya. Batis Bordeaux, avec sa mare, ses hôtels à insectes, ses nichoirs, ... devient progressivement un lieu où plantes indigènes et cultivées, légumes anciens, légumes vivaces, fleurs sauvages et cultivées, arbustes et arbres fruitiers, haie vive trouvent leur place.

En 2015, les évolutions les plus marquantes en matière de biodiversité sur le jardin ont probablement été la plantation du verger permaculturel (voir précédemment) et la mise en place un petit élevage en gestion participative !

### •UN PETIT ÉLEVAGE EN GESTION PARTICIPATIVE

Avec le soutien de la Fondation Roi Baudouin (Vis mon village), Ekikrok a finalisé en 2015 l'intégration d'un petit élevage (poules, lapins, moutons) sur le jardin-potager et sa gestion participative. Concrètement, 9 poules et un coq de races différentes ainsi que 2 lapins ont élu domicile sur le jardin potager. Les trois moutons viennent périodiquement faire un tour sur le jardin. Tout ce petit monde est nourri et soigné par les membres de l'asbl, notamment dans le cadre des animations avec les enfants ou les publics fragilisés (handicap et santé mentale). Ekikrok a aussi vécu sa première naissance en 2015, un petit agneau que les enfants ont prénommé Sugus, ... après concertation et vote démocratique, bien sûr !

## UN LIEU D'ÉDUCATION (DIDACTIQUE)

Au fil des années, l'ASBL a veillé à développer divers aménagements pour que le jardin potager joue pleinement son rôle de sensibilisation à l'environnement et à la santé.

Avec l'aide de la Ville de Gembloux (Plan de Cohésion Sociale) des aménagements ont été réalisés en 2015 dans la roulotte, pour accueillir au mieux les participants aux stages et aux animations, et notamment les enfants et les personnes handicapées dans les activités sur le jardin-potager.

## UN LIEU DE CONVIVIALITÉ, DE COHÉSION SOCIALE ET DE RESSOURCEMENT

Si divers aménagements avaient été prévus dès le départ pour rendre le terrain un minimum opérationnel et accueillant pour les bénévoles qui y passaient du temps (puits et raccordement à l'eau, création de chemins d'accès, toilette sèche, roulotte avec minicuisine, ...), il restait à l'animer de manière plus régulière.

L'année 2015 a été décisive en matière d'animations organisées, de moments de travail réguliers encadrés et de partenariats noués, pour réellement « faire vivre le jardin », y accueillir plus de monde.

Il s'en est suivi un brassage inattendu de publics aux attentes multiples : plaisir, apprentissage, réinsertion, ressourcement, jardin-thérapie, .... Quatre associations sont désormais accueillies de manière régulière sur le jardin :



Le foyer occupationnel Le Rebjou (Bossière), le service d'accompagnement pour cérébro-lésés Le Ressort (Mazy), l'école professionnelle secondaire spécialisée Claire d'Assise (Bouge) et la maison de soins psychiatrique Les tamaris rattachée à l'hôpital Beau Vallon (Saint-Servais).

Ekikrok accueille aussi régulièrement des jeunes et des adultes en réinsertion sociale, notamment via la plate-forme du Service Citoyen, l'AMO de Namur ou le CPAS de Gembloux.

## L'ORGANISATION DU TRAVAIL AU JARDIN, AU FIL DES SEMAINES

En début d'année 2015, le GT jardin a programmé les projets au fil des saisons, se penchant plus particulièrement sur le verger permaculturel, la mare et aménagements alentours pour accueillir tritons et papillons, la culture potagère (semis et plantations), l'infrastructure (chemins, serre, roulotte, gestion de l'eau), le petit élevage, la ou les buttes, le fonctionnement du GT et sa communication, etc. Par la suite, il a coordonné la mise en oeuvre de ces projets, et organisé les temps de travail : chantiers participatifs et autres moments de travail réguliers.

### LES CHANTIERS PARTICIPATIFS

En week-end, le mercredi après-midi, ou selon les opportunités et les nécessités du potager, Ekikrok a organisé des chantiers participatifs, rassemblant un grand nombre de bras ! Outre qu'ils ont permis d'avancer de manière plus décisive dans l'aménagement du jardin, ces chantiers ont créé de beaux moments de convivialité et suscité des échanges de pratiques in situ.

Le 15 février 2015 (14 participants) - Plantation d'arbres fruitiers pour la mise en place d'un verger permaculturel et finition de l'hôtel à insectes avec les enfants.

Le 11 mars 2015 (avec 20 jeunes du Service Citoyen) - Plantation des derniers arbres et arbustes, re-bâchage de la serre et remplissage de deux bacs « type couche chaude ».

Le 25 mars 2015 (4 participants) - Protection des arbres fruitiers avec du treillis, désherbage et travail du sol dans la serre, semis d'épinards hâtifs à grandes feuilles et de radis flamboyants.

Le 1er avril 2015 (6 participants) - Confection des « lasagnes maison », semis sous la serre de roquette maison et d'épinards. Et bottes de cerfeuil, roquette et ail des ours dans les bois.

Le 8 avril 2015 (X participants) - Repiquage en pot d'une partie des tomates, semis des fèves des marais, préparation d'une couche chaude pour installer les plants de tomates sous la serre.

Le 18 avril 2015 (x participants) - Installation de la porte solaire du poulailler, réalisation de quelques bricolages pour terminer l'enclos du petit élevage, semis, préparation de sols, plantation des pommes de terre dans les lasagnes, rangements divers.

Le 26 avril 2015 (9 participants) - Transhumance des moutons.

Le 7 mai 2015 (17 participants) - Mise en place de 250 plants de tomates.

Le 17 juin 2015 (5 participants) - Jardinage, construction d'un bac potager.

Le 24 juin 2015 (6 participants) - Cueillette, entretien, plantations.

Les 15 et 17 juillet 2015 (4 participants) - Construction du poulailler.

Le 26 juillet 2015 (5 participants) - Taille, désherbage, cueillette, semis.

Les 4 et 5 août 2015 (7 jeunes de la plaine de Bossière) - Travail dans la serre, désherbage, chasse aux gourmands, cueillette, pose de géotextile, remise en état de l'hôtel à insectes, nettoyage de la haie de saules, déplacement des tracteurs à poules et lapins.

Le 11 août 2015 (3 participants) - Cueillette de tomates.

Le 22 août 2015 - Entretien du jardin-potager et mise en place des projets permaculturels.

Le 2 septembre 2015 (10 participants) - Cueillette, taille et soin des animaux.

Le 29 septembre 2015 (x participants) - Marquage, semis, cueillette, plantations.

Le 7 octobre 2015 (x participants) - Soins aux animaux, cueillette, déplacement des plantes aromatiques, marquage des buttes.





## LES MOMENTS DE TRAVAIL RÉGULIERS SUR LE JARDIN-POTAGER

En 2015, plusieurs associations et bénévoles ont pris la bonne habitude de venir travailler de manière régulière sur le jardin, chaque saison offrant son lot de découvertes et de travaux spécifiques ! Si chacune des associations accueillies vient avec son propre personnel d'encadrement, une présence/animation est néanmoins assurée par un membre d'Ekikrok, pour que les travaux s'inscrivent bien dans la planification du GT et dans l'esprit du projet.

### • LE VENDREDI MATIN AU JARDIN

En 2015, une bonne habitude de l'année précédente a été perpétuée : le vendredi matin, de 10 à 12h30, Ekikrok accueille des pensionnaires du foyer occupationnel Le Rebjou (Bossière) et une personne de l'ASBL Le Ressort (Mazy), pour travailler au jardin avec les bénévoles d'Ekikrok. Il y a toujours quelque chose à faire, en lien avec la saison, et à midi, tout le monde se retrouve autour de la soupe...

25 activités en 2015 (5 à 8 participants en moyenne).

### • LE LUNDI AU JARDIN

Depuis fin octobre 2015, Ekikrok accueille chaque lundi, hors congés scolaires, une classe de 9 élèves de 16 à 20 ans de l'école Claire d'Assise à Bouge et leur professeur, accompagnés de bénévoles d'Ekikrok, pour divers travaux sur le jardin, plantation d'arbres, taille de saule, aménagement de la roulotte, préparation de sols, transports de fumier, ...

6 activités en 2015 (10 à 16 participants en moyenne).

## LES AUTRES COUPS DE POUCE DÉTERMINANTS

Et puis, de temps à autre, une occasion s'est présentée de bénéficier d'un coup de pouce privilégié sur le jardin !

### • L'ACCUEIL D'UN JEUNE DANS LE CADRE DU SERVICE CITOYEN

Ekikrok a accueilli Paloma durant 6 mois, d'octobre 2014 à mars 2015, dans le cadre d'un service citoyen, une formule qui permet à des jeunes entre 18 et 25 ans de s'engager dans des missions utiles à la collectivité. Elle a participé à de nombreux travaux sur le potager, elle a encadré diverses activités, avec les pensionnaires du Rebjou notamment. Elle a aussi pris part activement à d'autres facettes du quotidien d'Ekikrok (épicerie notamment).

Lien vers le reportage réalisé par Canal Zoom sur le parcours de Paloma chez Ekikrok  
<http://www.canalzoom.com/a-la-decouverte-du-service-citoyen-chez-ekikrok/>

### • LE PROJET SOLIDARITÉ

Durant 3 jours fin janvier 2015, Ekikrok a accueilli des jeunes du projet Solidarité géré par l'AMO de Namur. L'AMO a rassemblé 8 jeunes de 16 à 25 ans, particulièrement fragilisés, en décrochage scolaire ou peu scolarisés et leur a proposé une « année citoyenne », les accompagnant de manière collective et individuelle, dans l'objectif de leur redonner le goût et la possibilité concrète d'exercer leur citoyenneté, leur permettre de mieux s'orienter, augmenter leur estime de soi, ... Lors de leur passage à Bossière, ces jeunes ont eu l'occasion de s'essayer à divers travaux : des tranchées pour le rebâchage de la serre, un trajet avec la remorque pleine vers le parc à containers, de la cuisine, du paillage, des nichoirs à oiseaux et du nettoyage de pots en vue des futurs semis. Et ils ont eu l'occasion de cuisiner dans la roulotte.



•ET LES AUTRES....

En 2015, Ekikrok a bénéficié d'un sacré coup de pouce bénévole, notamment dans le cadre de petits stages : 40h pour Carolina (étudiante AFS du Costa Rica) et 6 semaines pour Brian (jeune en réinsertion sociale, CPAS)

## EKIKROK, UN MOUVEMENT CITOYEN EN PERPÉTUELLE ÉBULLITION !

Le fonctionnement d'Ekikrok a toujours reposé sur un réseau de citoyens, principalement gembloutois, qui s'impliquent de manière bénévole et à leur mesure dans la conception et l'animation des divers projets. Ce fonctionnement, en perpétuel mouvement, fait l'objet de nombreuses expérimentations !

Entre la mise en place d'une monnaie alternative interne, le démarrage d'une réflexion en stratégie et gouvernance, le positionnement comme « initiative de transition » et toutes les réunions, petites et grandes, formelles ou informelles, nécessaires à une bonne organisation du quotidien de l'ASBL, on peut dire que l'année 2015 aura été bien remplie !

### «VIVE LES RADIS»

### C'EST PARTI POUR LA MONNAIE ALTERNATIVE D'EKIKROK !

Début 2015, des membres d'Ekikrok ont entamé une réflexion sur la manière de conserver et stimuler le bénévolat dans les tâches nécessaires au bon déroulement de l'ASBL. Petit à petit naissait l'idée d'une monnaie alternative interne, le radis, qui viendrait soutenir les heures de travail prestées par les bénévoles réguliers, à concurrence d'un radis par heure.

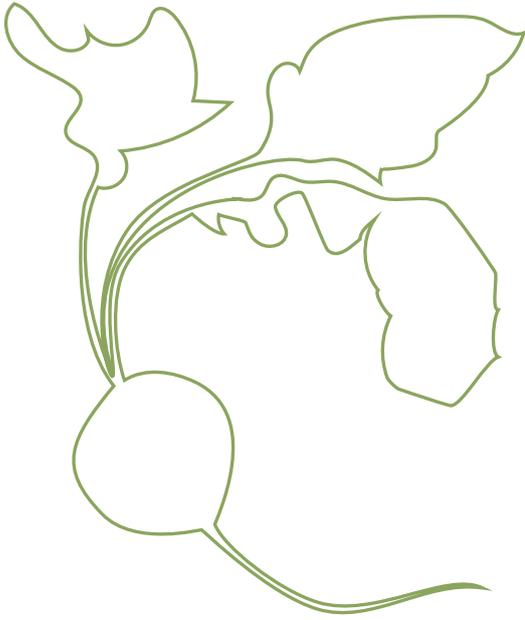
Le projet a progressivement pris forme (l'encart ci-dessous en explique le fonctionnement) et les radis ont commencé à circuler en avril 2015 !

Les objectifs sous-jacents du projet « Radis » sont les suivants : augmenter la convivialité, diminuer les prix, favoriser l'accessibilité pour tous, réduire les restes de l'épicerie, encourager l'appropriation des savoirs et savoir-faire et leur valorisation au sein de l'asbl, soutenir la cohésion sociale.

Ce projet, expérimental, fait bien entendu l'objet d'évaluations régulières, notamment quant à son réel effet sur la régularité des bénévoles, et sur son impact budgétaire. Fin 2015, une bonne vingtaine de bénévoles réguliers y avaient adhéré. Un rythme de croisière doit encore être trouvé (il reste difficile de trouver des bénévoles à certains moments de la semaine, en journée notamment). L'organisation générale du système (élaboration d'un tableau mensuel des tâches, inscription et suivi des bénévoles, responsabilisation de chacun...) doit aussi trouver son point d'équilibre, pour ne pas nécessiter trop de dépense d'énergie ! On tâte encore, on expérimente, on tire les leçons, on améliore, ... Mais grosso modo, c'est un beau succès et une belle source de satisfaction pour l'ASBL !

D'avril à décembre 2015 : 20 bénévoles réguliers inscrits et 700 heures prestées dans le système des radis.





### Quand des membres d'Ekikrok deviennent radis-actifs

*Une monnaie alternative, pourquoi, pour qui et comment !*

L'engagement citoyen bénévole a toujours été au coeur du fonctionnement d'Ekikrok. Ce mode de fonctionnement, riche de sens, présentait aussi certaines limites.

- Organisation énergivore, et d'autant plus complexe qu'il y a beaucoup de bénévoles qui s'impliquent très ponctuellement.
- Difficulté d'obtenir un réel engagement (or pour certaines tâches, ça peut compromettre le bon déroulement d'une activité).
- Difficulté de laisser entre les mains de bénévoles certaines tâches complexes qui demandent un minimum d'écolage (l'écolage prend du temps, et est peu pertinente si le bénévole n'est pas suffisamment régulier).
- Mauvaise compréhension du fonctionnement général de l'association.
- Risque d'épuisement (de ceux qui s'engagent beaucoup).
- Risque de découragement parce qu'on ne trouve pas forcément quelque chose « en retour » de son engagement.
- Peur de s'investir pour certains (qui ne savent pas très bien ce qu'on attend d'eux).

Dans ce contexte, après deux années de fonctionnement, le CA d'Ekikrok a voulu proposer un « cadre » pour encourager le bénévolat régulier, par la mise en circulation d'une monnaie alternative : le RADIS. Le radis est octroyé en échange de certaines tâches prestées pour l'ASBL, selon les critères suivants.

- Caractère indispensable de la tâche pour le bon fonctionnement de l'ASBL.
- Récurrence de la tâche si un écolage est nécessaire pour la réaliser et engagement du bénévole à la réaliser plusieurs fois sur une période définie.
- Savoir-faire très spécifique lié à l'exercice de l'activité (par exemple, animation d'un atelier).
- Budget disponible.

Cette monnaie circule en interne chez Ekikrok depuis avril 2015 ! Elle est réservée aux bénévoles réguliers (=ceux qui consacrent au minimum 25h par an à Ekikrok). Elle leur permet d'obtenir des réductions de prix et d'autres avantages sur des produits (de l'épicerie, du jardin) ou des activités, à des moments précis, annoncés d'avance.

Le système s'inscrit dans le cadre légal relatif aux droits des volontaires (loi du 5 juillet 2005) ; le bénévole respecte les limites fixées par la loi et est assuré par Ekikrok. Chaque volontaire régulier doit préalablement signer une convention de volontariat avec Ekikrok, et signer la charte du bénévolat créée dans le cadre du projet.

## LE DÉMARRAGE D'UN ACCOMPAGNEMENT EN STRATÉGIE ET GOUVERNANCE

Après 3 années de fonctionnement et de développement rapide des activités de l'ASBL, le CA a souhaité en 2015 entreprendre un travail de réflexion pour **améliorer la vision stratégique de l'ASBL et son mode de gouvernance**. Très vite, il a été convenu de s'adjoindre les compétences et le recul d'un professionnel extérieur pour encadrer ce travail. Les attentes envers ce professionnel ont porté tant sur les résultats à atteindre que sur la méthode de travail. Dans ce domaine, le CA a intégré des critères de choix du prestataire, en fonction d'éléments tels que : la mobilisation des compétences des membres de l'ASBL, la coopération, la co-construction de projets/décisions, la gestion collective, la mise en pratique concrète - durant l'accompagnement - de méthodes ou outils faisant appel aux notions de coopération, intelligence collective, sociocratie et/ou holacratie.

Durant l'été 2015, 10 bureaux ont été invités à remettre prix ; 3 ont été rencontrés par des membres du CA pour approfondir leur offre de service. Finalement, c'est à la Boutique de Gestion (en collaboration avec Happy Team) que le CA a confié la mission d'accompagnement. L'année 2015 a vu la mise en place du comité de pilotage de cet accompagnement, composé de l'ensemble du CA et d'une ancienne administratrice.

Une première journée de travail, le 28 novembre 2015, a eu pour objet d'aborder la raison d'être de l'asbl, ses valeurs, principes, activités et actions, avec pour outil le Mandala Holistique. Puis de concevoir le dispositif d'implication de toutes les forces vives de l'ASBL, dans deux journées de travail à venir (en 2016). Ces journées seront destinées à partager la vision actuelle d'Ekikrok, verbaliser les ambitions collectives pour l'ASBL, et à les confronter aux moyens dont l'ASBL dispose.

### TOUT CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LE FONCTIONNEMENT DE L'ASBL EN 2015 !

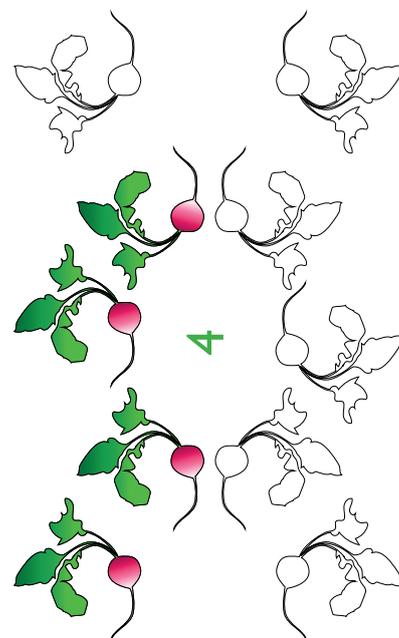
Si les activités de base de l'ASBL (sensibilisation, jardin-potager collectif, épicerie) sont visibles, on ne soupçonne pas toujours l'énergie citoyenne qu'elles nécessitent, ni d'ailleurs tout ce qui doit être déployé pour que l'ASBL fonctionne au quotidien ! Le mode de fonctionnement d'Ekikrok est et reste très organique, en ce sens que différents groupes de travail se créent au gré des besoins, permettant de rassembler les énergies disponibles/ nécessaires au fur et à mesure des besoins et des nouveaux projets.

Mais le quotidien nécessite plus que jamais la présence de « permanents » et l'ASBL a eu recours, en 2015, à divers systèmes (frais de mission, ALE, RPI, Bénévolat indemnisé et Radis) pour rétribuer de manière plus juste celles et ceux qui consacrent du temps régulier et en quantité aux diverses activités permanentes. Les moyens n'ont pas été trouvés, en 2015, pour offrir des perspectives d'emploi plus stables à ces personnes très impliquées, même si des pistes sont à l'étude.



### Les radis de

(nom).....





Voici un petit tour d'horizon du fonctionnement d'Ekikrok en 2015 !

• **L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE D'EKIKROK**

En 2015, l'AG était constituée de 35 membres effectifs (avec droit de vote) et d'une soixantaine de membres adhérents (sans droit de vote).

L'AG s'est réunie le 28 mars 2015, pour faire le bilan de l'année 2014, approuver un budget 2015 en léger déséquilibre (moyennant d'y retravailler pour le milieu de l'année), désigner un nouveau conseil d'administration et de nouveaux membres effectifs, et remercier les administrateurs sortants (Pascale Cornélis, Anne-Sophie Meunier et Nathalie Nieuwenhuis).

Ce fut aussi l'occasion de consulter les membres sur leur ressenti, de lancer de nouvelles idées d'actions à mener, et de se réjouir du travail accompli ! Les membres de l'AG se sont ensuite revus le 12 juin 2015, essentiellement pour faire finaliser le budget.

Le 28 mars 2015 (20 participants, 13 excusés) et le 12 juin 2015 (16 participants, 8 excusés).

• **LE CONSEIL D'ADMINISTRATION**

Garant de l'objet social de l'ASBL et des orientations décidées lors de l'AG, il fixe et suit les objectifs, recherche les moyens nécessaires à l'action, apporte de nouvelles idées, balise le travail et le fonctionnement de l'ASBL pour qu'Ekikrok garde le cap, ou plutôt les caps fixés.

Le nouveau CA s'est réuni à 7 reprises après sa désignation fin mars 2015, 2 réunions ayant été menées début 2015 par l'ancien CA.

9 réunions du CA : 1er février, 1er mars, 13 avril, 5 mai, 6 juin, 4 juillet, 8 août, 12 septembre et 24 octobre 2015.

• **LA GESTION COURANTE**

Ekikrok n'a pas de travailleur salarié. L'ASBL a rémunéré en 2015 quelques frais de mission liés à la gestion journalière de l'ASBL (coordination /gestion comptable, administrative et financière).

L'ASBL a fait appel à du personnel ALE (confection des paniers à l'épicerie, animations) ainsi qu'à des animateurs extérieurs rémunérés pour certains ateliers et les stages pour enfants.

Différents groupes de travail s'activent bénévolement pour faire vivre Ekikrok, tantôt en lien avec les axes stratégiques (GT activités, GT épicerie, GT jardin), tantôt en support général au fonctionnement de l'ASBL (GT appels à projets, GT communication).

Et une fourmilière de bénévoles s'active dans toutes les tâches décrites dans ce rapport annuel !



## EKIKROK, EN 2015

### Les 35 membres effectifs de l'Assemblée Générale d'Ekikrok (au 18 mars 2015)

ADG • Agricovert • Califice Stéphane • Cartens Anne • Cornélis Pascale • de Condé Thierry • De Waele Zabü • Dechamps Damien • Dehaye Frédérique • Delahaye Laurence • Derenne Jonathan • Dooms Laurence • Dujardin François • Fabry Laurent • Fripiat Sylvie • Germain Muriel • Geubel Manu • Grégoire Jeanine • Groessens Isabelle • Habran Jean-Philippe • Lambé Carine • Lambert Paul • Locus Dominique • Marongiu Franca • Masquelier Nathalie • Mordant Anne • Parmentier Claire • Rodopoulou Maria • Romeu Lidia • Servais Valérie • Sterckx Michèle • Thiry Laurence • Vanstraelen Gaëlle • Verhaeghe Carole • Warnier Justine

### Les membres du Conseil d'Administration (depuis le 28 mars 2015)

Dehaye Frédérique • Fabry Laurent, co-président • Groessens Isabelle • Habran Jean-Philippe  
Lambé Carine, co-présidente • Parmentier Claire • Thiry Laurence

### L'équipe qui assure les activités permanentes

Dehaye Frédérique, déléguée à la gestion journalière • Habran Jean-Philippe • Marongiu Franca  
• Justine Warnier

**Et tous les autres bénévoles qui s'impliquent un peu, beaucoup, passionnément !**





## LE PARTENARIAT COMME OUVERTURE SUR LE MONDE !

L'année 2015 a été pour Ekikrok d'une richesse inouïe en termes de développement de nouveaux partenariats de réflexion et d'action, permettant à l'ASBL d'ouvrir son ancrage du local au supra-communal, et de s'inscrire dans un monde en transition !

### AU NIVEAU COMMUNAL, LA PARTICIPATION D'EKIKROK AU COLLECTIF ALTERNATIVE PEOPLE.

Depuis le début de ses activités en 2012, Ekikrok a créé des liens et des collaborations fortes avec plusieurs partenaires du territoire communal, parmi lesquels ADG, Agricouvert et le Centre Culturel occupent une place privilégiée. Au niveau communal, l'année 2015 a été marquée par la mise en place, sur une initiative du Centre Culturel de Gembloux, d'un collectif d'associations et de citoyens de Gembloux sensibles à la notion « d'alternatif ». Plusieurs réunions ont eu lieu au cours de l'année, permettant aux personnes impliquées de mieux se connaître, d'interroger la notion même d'alternatif (faire autrement, consommer autrement, voir les choses autrement, penser différemment, s'ouvrir à l'autre). Cette réflexion a peu à peu amené les partenaires vers la concrétisation d'un premier événement collectif. C'est ainsi que « Alternative People » a pris place au Clos de l'Orneau à Gembloux, les 20 et 21 juin 2015, mettant en valeur les notions de donnerie, trocante et échange. Suite au succès de l'événement, le collectif a souhaité poursuivre cette dynamique d'activités alternatives.

5 réunions du collectif en 2015

### AU NIVEAU TRANSCOMMUNAL, L'IMPLICATION D'EKIKROK DANS L'OPENGAL

En 2015, les communes de Gembloux, Sombreffe, Walhain, Chastre et Eghezée ont décidé de se porter candidates à la constitution d'un Groupe d'Action Locale (GAL) dans le cadre de la mesure LEADER du Programme Wallon de Développement Rural (PWDR) 2014-2020.

Les communes ont lancé une consultation citoyenne en juin, puis fait appel aux acteurs du territoire et porteurs de projets potentiels, afin qu'ils s'impliquent dans l'élaboration d'un Plan de Développement Stratégique (PDS) à l'échelle de ce territoire en construction.

Ekikrok a répondu présent, s'investissant dans les différentes réunions préparatoires (consultations, groupes de travail), devenant progressivement un des animateurs privilégiés de la réflexion sur l'alimentation à l'échelle du territoire. Fin 2015, Ekikrok s'est positionné comme porteur principal d'une fiche-projet du PDS consacrée à l'alimentation, et ayant comme objectif spécifique d'amener la population des 5 Communes à opter pour des habitudes de consommation alimentaire saines, durables, locales et de qualité différenciée dans une dynamique qui favorise le lien social. L'ASBL s'est finalement impliquée dans le comité de pilotage du futur GAL.

Fin 2015, la fiche-projet « alimentation » avait pris forme. En tant que rédacteur principal de celle-ci, Ekikrok avait réussi à fédérer 9 autres associations du territoire, qui seront autant de partenaires potentiels : GO ! (Gembloux optimiste), ADG, Kampana, Vent Sauvage, Potawal, Agricouvert, Espace Grand-Leez Nature, D'Autres Mondes, Qualivie.



Au final, la fiche-projet « alimentation » qui sera présentée à l'approbation des conseils communaux des 5 communes concernées, est véritablement en lien avec ce qu'Ekikrok accomplit déjà. En effet, elle comporte notamment deux axes de sensibilisation à l'alimentation saine et durable :

- l'un par la production maraîchère citoyenne et le soutien au développement de potagers collectifs dans les villages (mise en réseau pour un partage des bonnes pratiques, une diversification des activités et une amélioration continue),
- l'autre par l'animation d'ateliers de transformation culinaires et d'ateliers de conserves de produits locaux dans les communes et leurs villages.

Que le projet OpenGAL soit sélectionné ou non (la réponse sera connue en 2016 !), il a déjà donné l'opportunité à Ekikrok de mieux connaître le réseau associatif (supra-)local, de travailler sur un projet commun, de se positionner comme partenaire d'animation sur un territoire élargi, et d'ouvrir des perspectives de rémunération pour le personnel de l'ASBL !

De juin à décembre 2015 : 40h de réunions (plénières, groupe de travail, comité de pilotage du GAL) et 40h de travail de préparation.

## **EKIKROK REJOINT LE RÉSEAU DES INITIATIVES DE TRANSITION WALLONIE-BRUXELLES**

Début 2015, les paroles d'Olivier de Schutter, venu à Gembloux pour parler du rôle primordial des initiatives locales dans le mouvement de transition, a trouvé écho auprès des membres d'Ekikrok !

En cours d'année, des contacts ont été pris avec le Réseau Transition, et l'ASBL Ekikrok s'est enregistrée dans le réseau en date du 15 septembre 2015, en tant que « initiative se sentant proche de la philosophie de la transition ». Par ailleurs, des contacts privilégiés se tissent au niveau local entre Ekikrok et GO ! (Gembloux Optimiste), association également membre du réseau Transition et principalement active sur le village de Grand Manil. De premiers échanges ont eu lieu en 2015 (visite de GO ! à l'épicerie, soutien d'Ekikrok à la création d'un potager collectif par GO !, ...) et laissent présager de futures belles aventures communes !



FRUITS ET LÉGUMES,  
CHACUN SA SAISON !

# L'AUTOMNE

## SEPTEMBRE

ARTICHAUT	COURGETTE
AUBERGINE	EPINARD
BETTE	FENOUIL
BETTERAVE ROUGE	HARICOT
BROCOLI	MAÏS
CAROTTE	NAVET
CÉLÉRI BRANCHE	PANAI
CÉLÉRI RAVE	PLEUROTTÉ
CERFEUIL	POIREAU
CHAMPIGNON	POIVRON
CHICORÉE	POMME DE TERRE
CHOU BLANC	POTIMARRON
CHOU CHINOIS	POTIRON
CHOU DE BRUXELLES	POURPIER
CHOU FLEUR	RADIS NOIR
CHOU FRISÉ	RADIS ROSE
CHOU RAVE	RUTABAGA
CHOU ROUGE	SALADE
CHOU VERT	TÉTRAGONE
CONCOMBRE	TOMATE

RAISIN

FRAISE  
FRAMBOISE  
MIRABELLE  
NOISETTE  
NOIX  
POIRE  
POMME  
PRUNE

CHATAIGNE

COING  
FRAMBOISE  
NOISETTE  
POIRE  
POMME

## OCTOBRE

ARTICHAUT	CRESSON
AUBERGINE	EPINARD
BETTE	FENOUIL
BETTERAVE ROUGE	HARICOT
BROCOLI	MÂCHE
CAROTTE	MAÏS
CÉLÉRI BRANCHE	NAVET
CÉLÉRI RAVE	PANAI
CERFEUIL	PLEUROTTÉ
CHAMPIGNON	POIREAU
CHICON	POIVRON
CHICORÉE	POMME DE TERRE
CHOU BLANC	POTIMARRON
CHOU CHINOIS	POTIRON
CHOU DE BRUXELLES	RADIS NOIR
CHOU FLEUR	RADIS ROSE
CHOU FRISÉ	RUTABAGA
CHOU RAVE	SALADE
CHOU ROUGE	TÉTRAGONE
CHOU VERT	TOMATE
COURGETTE	TOPINAMBOUR

## NOVEMBRE

ARTICHAUT	CHOU VERT
BETTE	CRESSON
BETTERAVE ROUGE	EPINARD
BROCOLI	FENOUIL
CAROTTE	MÂCHE
CÉLÉRI BRANCHE	NAVET
CÉLÉRI RAVE	PANAI
CERFEUIL	PLEUROTTÉ
CHAMPIGNON	POIREAU
CHICON	POMME DE TERRE
CHICORÉE	POTIMARRON
CHOU BLANC	POTIRON
CHOU CHINOIS	RADIS NOIR
CHOU DE BRUXELLES	RADIS ROSE
CHOU FLEUR	RUTABAGA
CHOU FRISÉ	SALADE
CHOU RAVE	TOPINAMBOUR
CHOU ROUGE	

CHATAIGNE  
COING

de conservation

OIGNON  
NOIX  
NOISETTE  
POIRE  
POMME

FRUITS ET LÉGUMES,  
CHACUN SA SAISON !

# L'HIVER

## DÉCEMBRE

BROCOLI	CHOU VERT
CÉLÉRI BRANCHE	CRESSON
CERFEUIL	MÂCHE
CHAMPIGNON	PANAI
CHICON	PLEUROTTÉ
CHOU BLANC	POIREAU
CHOU DE BRUXELLES	SALSIFI
CHOU FRISÉ	SCORSONÈRE
CHOU ROUGE	TOPINAMBOUR

COING

## JANVIER

CHAMPIGNON	MÂCHE
CHICON	PANAI
CHOU DE BRUXELLES	PLEUROTTÉ
CHOU FRISÉ	POIREAU
CHOU VERT	SALSIFI
CRESSON	SCORSONÈRE
	TOPINAMBOUR

de conservation

BETTERAVE	POMME DE TERRE
CAROTTE	POTIMARRON
CÉLÉRI RAVE	POTIRON
CHOU BLANC	RADIS NOIR
CHOU ROUGE	RUTABAGA
CHOU RAVE	NOIX
NAVET	NOISETTE
OIGNON	POIRE
	POMME

## FÉVRIER

CHAMPIGNON	MÂCHE
CHICON	PANAI
CHOU DE BRUXELLES	PLEUROTTÉ
CHOU FRISÉ	POIREAU
CHOU VERT	SALSIFI
CRESSON	SCORSONÈRE
	TOPINAMBOUR



FRUITS ET LÉGUMES,  
CHACUN SA SAISON !



# LE PRINTEMPS

## MARS

CHAMPIGNON	MÂCHE
CHICON	PANAIS
CHOU DE BRUXELLES	PLEUROTTE
CHOU FRISÉ	POIREAU
CHOU VERT	SALSIFI
CRESSON	SCORSONÈRE
	TOPINAMBOUR

## AVRIL

ASPERGE	PLEUROTTE
CERFEUIL	POIREAU
CHAMPIGNON	RADIS ROSE
EPINARD	RHUBARBE
OIGNON BOTTE	SALADE
PANAIS	

## MAI

ASPERGE	PLEUROTTE
CERFEUIL	RADIS ROSE
CHAMPIGNON	RHUBARBE
EPINARD	SALADE
OIGNON BOTTE	

### de conservation

BETTERAVE	POMME DE TERRE
CAROTTE	POTIMARRON
CÉLÉRI RAVE	POTIRON
CHOU BLANC,	RADIS NOIR
CHOU ROUGE,	RUTABAGA
CHOU RAVE	NOIX
NAVET	NOISSETTE
OIGNON	POIRE
	POMME

FRUITS ET LÉGUMES,  
CHACUN SA SAISON !

# LIÉTÉ

## JUILLET

AUBERGINE	HARICOT
BETTE	NAVET
BETTERAVE ROUGE	OIGNON
BROCOLI	PETITS POIS
CAROTTE	PLEUROTTE
CÉLÉRI BRANCHE	POIREAU
CERFEUIL	POIVRON
CHAMPIGNON	POMME DE TERRE
CHICORÉE	POURPIER
CHOU FLEUR	RADIS ROSE
CHOU RAVE	RHUBARBE
CONCOMBRE	SALADE
COURGETTE	TÉTRAGONE
FENOUIL	TOMATE

FRAISE  
FRAMBOISE  
POIRE  
POMME  
PRUNE  
RAISIN

## AOÛT

ARTICHAUT	CHOU ROUGE
BETTE	CHOU VERT
BETTERAVE ROUGE	CRESSON
BROCOLI	EPINARD
CAROTTE	FENOUIL
CÉLÉRI BRANCHE	MÂCHE
CÉLÉRI RAVE	NAVET
CERFEUIL	PANAIS
CHAMPIGNON	PLEUROTTE
CHICON	POIREAU
CHICORÉE	POMME DE TERRE
CHOU BLANC	POTIMARRON
CHOU CHINOIS	POTIRON
CHOU DE BRUXELLES	RADIS NOIR
CHOU FLEUR	RADIS ROSE
CHOU FRISÉ	RUTABAGA
CHOU RAVE	SALADE
	TOPINAMBOUR
	TOMATE

CERISE  
CASSIS  
FRAISE  
FRAMBOISE  
GROSEILLE

## JUIN

ASPERGE	EPINARD
BETTE	FENOUIL
BETTERAVE ROUGE	NAVET
BROCOLI	OIGNON BOTTE
CAROTTE	PETITS POIS
CERFEUIL	PLEUROTTE
CHAMPIGNON	POIREAU
CHICORÉE	POIREAU
CHOU FLEUR	POMME DE TERRE
CHOU RAVE	POURPIER
CONCOMBRE	RADIS ROSE
COURGETTE	RHUBARBE
	SALADE

CERISE  
CASSIS  
FRAISE  
FRAMBOISE  
GROSEILLE  
MIRABELLE  
MÛRE  
MYRTILLE

### de conservation

NOIX  
NOISSETTE

éditeur responsable : Frédérique Dehoyer / Graphisme : Zabù

**Ekikrok asbl**  
**13, rue du Bon Dieu Cauwère 5032 Bossière,**  
ou **info@ekikrok.be**  
ou au **0476/271404**

