



**LE RAPPORT D'ACTIVITÉS**  
**2016**



2016 restera dans l'histoire de notre association comme une année charnière !

Avec d'une part l'affirmation de ses objectifs et activités de sensibilisation à l'alimentation saine et durable, et d'autre part la prise de conscience d'un environnement direct, en interne et aussi autour de notre projet, qui évolue et se transforme.

L'adolescence nous guette... Nous avons pris conscience du chemin parcouru depuis la création de l'asbl et pris le temps de questionner notre mode de fonctionnement, nos motivations, la gestion collective, l'engagement citoyen ou encore l'ouverture de notre projet au foisonnement d'initiatives dans le domaine de la consommation responsable et de l'autonomie alimentaire... tout en assurant un programme d'activités bien défini, suivant les différents axes énoncés lors de l'Assemblée générale de l'année dernière.

Ceux-ci étaient au nombre de 3, avec pour chacun des moyens dédiés : Développer encore les animations : avec des ateliers et des stages, assurés par un encadrement mieux rémunéré.

Assurer la gestion partagée de l'épicerie hebdomadaire, soutenir le zéro supermarché et le zéro déchet, grâce à une dynamique participative des bénévoles impliqués.

Se mettre en route vers une micro-ferme collective sur le Jardin-potager et y renforcer le rôle d'accueil et de ressourcement, par la présence soutenue dans la production et la récolte, ainsi que par l'encadrement des publics présents dans le cadre de la cohésion sociale ou du bien-être.

Ils ont été mis en œuvre au travers d'activités étalées sur toute l'année, grâce à l'énergie des bénévoles ponctuels ou réguliers, un soutien de 'permanents' (animateurs, coordinateurs, jeunes en Service citoyen) et des moyens financiers issus de subsides, des partenariats ou événements soutenus, ou de moyens propres disponibles.

Nous constatons désormais que notre action dépasse le cadre strict de l'alimentation, qu'elle s'intègre 'naturellement' dans l'éducation à l'environnement, mais aussi dans le développement personnel (ressourcement physique et social sur le jardin) et une dynamique sociale (convivialité, initiative de Transition). Cela nous a, entre autres, incité à positionner Ekikrok comme association environnementale (dépôt d'un projet de reconnaissance) et à inscrire cet objectif dans nos statuts lors de l'AG de novembre dernier. A confirmer en outre notre rôle d'accueillant dans notre identité.

Parallèlement donc, nous avons entamé une réflexion de fond sur notre organisation, en nous appuyant sur un accompagnement externe, qui a mis en lumière nos certitudes mais aussi nos doutes, beaucoup d'énergies positives mais aussi des questionnements sur nos ambitions. Ce travail, toujours en cours, a déjà permis la mise en place d'un fonctionnement en cercles autonomes mais inter-connectés (Epicerie, Jardin, Accueil et Transmission), plus adapté aux énergies disponibles, présentes et futures, bénévoles et permanentes de l'asbl, dans une volonté de construire collectivement le futur de notre projet. Un beau défi qui nous attend pour l'année à venir.

Mais découvrez ici toutes les initiatives de 2016, en espérant vous faire ressentir les prémices de nos transformations ! Bonne lecture !





## LA SENSIBILISATION

L'ambition d'Ekikrok en 2016 a été de poursuivre le développement des animations, pour élargir le public cible, valoriser et améliorer les compétences internes, augmenter la visibilité des missions de l'ASBL, tout en assurant son meilleur financement. Outre la poursuite des activités qui font partie de l'ADN de l'ASBL depuis sa création, deux types de publics ont fait l'objet d'efforts constants durant l'année : les enfants et les personnes précarisées (enfants et adultes). Tour d'horizon des principales avancées de 2016 !

### EKIKROK ET LES ENFANTS

La place des enfants a évolué chez Ekikrok en 2016 ! Petit à petit, l'ASBL acquiert de l'expérience, trouve ses spécificités, clarifie sa pédagogie pour sensibiliser les enfants du primaire à l'alimentation durable et à la nature : apprentissage d'une cuisine simple sur le feu avec des produits du jardin et des plantes sauvages ; éveil à la nature par des activités créatives, de l'observation, du jeu, du bien-être. Vivre des expériences heureuses dans la nature pour la respecter, voilà le fil conducteur de notre démarche !

De l'année 2016, on retiendra particulièrement :

- L'élaboration d'une charte pédagogique.
- L'ouverture vers des publics diversifiés d'enfants, grâce à un partenariat avec Imagin'Amo.
- L'augmentation de l'offre d'animations : **stages** (1 à Pâques, 3 en été), **jours** organisés à la demande, **ateliers du mercredi après-midi**.
- Beaucoup de plaisir chez les animatrices et chez les enfants, mais aussi beaucoup de plaisir de voir une nouvelle vie s'installer sur le jardin (via toutes les réalisations des enfants) pour ceux qui viennent y jardiner ou s'y ressourcer tout au long de l'année !

### ÉLABORATION D'UNE CHARTE PÉDAGOGIQUE

Dans le but de garantir un cadre cohérent pour ses animations, Ekikrok a formulé les objectifs pédagogiques des ateliers, et entrepris un travail de communication à ce sujet, dans ses différentes offres d'activités et, de manière plus particulière, vers les parents des enfants accueillis sur le jardin.

Ces objectifs pédagogiques sont :

- Renforcer le lien (affectif) avec la nature et vivre le dehors comme espace de liberté, favorisant le bien-être, l'épanouissement et le respect de l'environnement.
- Apprendre par l'expérience, l'utilisation des cinq sens et le plaisir.
- Permettre à l'enfant d'être reconnu comme une personne unique avec ses spécificités.
- Développer le vivre ensemble, permettre à l'enfant de se sentir appartenir à un groupe au sein duquel les besoins de chacun/e sont respectés.
- Donner le temps et l'espace pour le jeu, l'expression et la créativité.
- Donner le temps et l'espace pour le « rien faire » et la rêverie afin que chacun ait le choix de s'investir comme il le souhaite.

### LES ATELIERS DU MERCREDI

Les ateliers du mercredi, soutenus financièrement par la Province de Namur et le Centre Culturel de Gembloux, ont démarré le 28 septembre pour se clôturer le 21 décembre 2016 par une fête du solstice d'hiver, goûter au grand air autour du feu, en présence des parents. Tous les participants ont décidé de maintenir leur engagement en 2017, conquis par l'expérience vécue. Vivre à l'extérieur, au rythme des saisons, prendre le temps d'observer les changements, apprendre à vivre en groupe avec les envies et besoins de chacun, découvrir la faune et la flore du jardin, créer avec des éléments naturels, cuisiner des produits sains et durables, explorer l'environnement avec ses cinq sens, jouer et expérimenter librement

7 enfants présents chaque semaine du 28/09/16 au 21/12/16

Lien vers le reportage de canal Zoom : <http://www.canalzoom.com/une-apres-midi-dans-la-nature/>

### LES STAGES NATURE ET CUISINE

Destinés aux enfants de 6 à 11 ans, les stages font le pari d'aborder la nature, l'art et la cuisine, en profitant des ressources du jardin-potager et de ses environs. Côté artistique, il s'agit de créer avec la nature, dans la nature, un univers qui invite à développer le sens de l'observation et l'expression créative des enfants. Côté cuisine, il s'agit 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. Côté nature, il s'agit de plonger au cœur de celle-ci en l'abordant avec tous ses sens : toucher, odorat, goût, ouïe, vue et d'expérimenter le bien-être que la nature procure.

L'objectif d'accueillir des enfants issus de milieux précarisés a pu se concrétiser dès l'été 2016, en partenariat avec Imagin'AMO. Outre la mixité sociale renforcée et les apprentissages que cela implique pour tous, ce projet d'accueil a permis aux enfants concernés d'expérimenter réellement la nature et de renforcer leur estime de soi par des activités de création.

Stage « cuisine sauvage et habitants du jardin », du 4 au 6 avril 2016 (10 participants)

Stage « forêt et cuisine sauvage » du 4 au 8 juillet 2016 (16 participants)

Stage « à la découverte des richesses de l'eau » du 22 au 26 août 2016 (15 participants)

Stage « qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ? » du 29 au 31 août 2016 (16 enfants, dont 7 du service Imagin'AMO, financés dans le cadre du Plan de Cohésion Sociale de la ville de Gembloux)

Liens vers deux reportages de Canal Zoom :

<http://www.canalzoom.com/cuisine-sauvage-et-habitants-du-jardin-et-de-la-foret-chez-ekikrok/>

<http://www.canalzoom.com/stage-nature-chez-ekikrok/>

### LES JOURNÉES D'ANIMATION POUR ENFANTS, À LA DEMANDE

Ekikrok a pu répondre en 2016 à diverses sollicitations venant de l'extérieur, et a proposé plusieurs animations et ateliers en lien avec ses compétences.

#### LES INSECTES ET LES PLANTES SAUVAGES

Visite du jardin, animation sur les insectes, réalisation d'abris à insectes, cuisine sur le feu.

Les 7 et 8 avril 2016 (8 enfants du service Imagin'AMO)





#### LA NATURE EN ÉTÉ

Découverte du jardin, soins aux animaux, atelier cuisine et atelier créatif et sensoriel dans la nature.

Le 13 juillet 2016 (20 enfants du personnel de la Faculté d'Agronomie de Gembloux)

#### PLACE AUX ENFANTS

Visite du jardin-potager, sensibilisation à la biodiversité

Le 15 octobre 2016 (10 enfants dans le cadre du projet organisé par la Ville de Gembloux)

#### JOURNÉE ENVIRONNEMENT À CHÂTELET

Animation de deux ateliers sur la thématique « Prendre Racine » : atelier de fabrication de bombes à graines et atelier « graines germées avec notamment création d'un germe ».

Le 27 novembre 2016 (une vingtaine d'enfants et une quarantaine d'adultes)

### EKIKROK ET LES ADULTES

En 2016, plusieurs ateliers de cuisine végétarienne pour adultes ont été organisés dans la continuité des années précédentes avec, parfois, un peu moins de succès au rendez-vous. Sans financement extérieur, le maintien d'un prix abordable pour tous reste un véritable défi à relever pour Ekikrok, qui se soucie de rémunérer les animateurs de manière juste, et de proposer des marchandises de grande qualité. Parfois, la programmation des ateliers est un peu tardive, et la communication mériterait d'être retravaillée.

Dans la perspective de soutenir et de former à l'autonomie alimentaire, les techniques de conservation des aliments ont été abordées dans le cadre d'une formation longue mais aussi par des moments de cuisine collective avec partage de savoir-faire pour les membres de l'asbl sans oublier les séances de maraîchage collectif. Dans les "à côtés" de l'autonomie alimentaire, Ekikrok a sensibilisé au zéro déchet et à la droguerie écologique en animant trois ateliers sur ces thématiques.

En matière d'autonomie alimentaire, c'est dans l'accueil et la sensibilisation de personnes précarisées qu'Ekikrok a beaucoup gagné en expérience, tout au long de 2016 ! Différents partenariats sont en place avec les CPAS de Gembloux et de Walhain, le Centre d'Action Laïque (CAL) de Namur, ainsi que dans le cadre des Plans de Cohésion Sociale (PCS) de Gembloux et de Sombreffe. Pour sensibiliser leurs publics respectifs à la nature, à l'alimentation et à l'autonomie, le jardin-potager d'Ekikrok s'est révélé être un lieu parfaitement adapté à une multitude d'ateliers et de formations !

#### LES ATELIERS DE CUISINE VÉGÉTARIENNE

Dans l'idée d'une alimentation saine, de saison, durable et savoureuse, divers ateliers de cuisine végétarienne ont permis d'explorer la cuisine de tous les jours, concoctée avec des légumes de chez nous et de saison, ainsi que des plantes que l'on dit « sauvages » ! D'autres ateliers plus spécifiques ont permis de mettre à l'honneur les légumineuses.

Le 17 février 2016 (8 participants)

Le 16 mars 2016 (7 participants)

Le 20 avril 2016 (9 participants)

Le 12 octobre 2016 (8 participants) – sur le pois chiche

Le 9 novembre 2016 (9 participants) – sur l'Inde et la cuisine ayurvédique

#### LES ATELIERS AUTOUR DE L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE

##### FORMATION « AUTOUR DE LA CONSERVE »

Pour pouvoir manger des fruits et des légumes pendant toute l'année, il est important de savoir les conserver ! Ekikrok s'est donc associée à la Conserverie Solidaire de la Province de Liège (un camion aménagé pour sensibiliser et former aux différentes méthodes de conservation des aliments) pour acquérir de nouvelles compétences en la matière. Une formation a été organisée à Waremme, permettant d'aborder les questions suivantes, sous forme d'une alternance de journées théoriques et pratiques :

- Les méthodes de conservation et de transformation : la déshydratation, les légumes / fruits au naturel (saumure ou sirop), les préparations (soupe, compote, ratatouille, etc.), les produits non pasteurisés (dans du vinaigre, dans l'huile, confiture, etc.)

- La qualité et l'hygiène

- L'étiquetage et la traçabilité.

4 journées complètes (30 septembre, 6, 7 et 14 octobre 2016) et une demi-journée (21 octobre 2016) de formation (12 participantes)

##### FORMATION « AUTOUR DE LA LACTO-FERMENTATION »

Un atelier pratico-pratique pour réaliser sa choucroute à déguster tout au long de l'année.

Le 19 novembre 2016 (6 participants)

##### ATELIER COUTURE : LA FABRICATION DE SACS RÉUTILISABLES

Dans l'objectif de tendre vers une épicerie « zéro déchet », Ekikrok a proposé un atelier de fabrication de petits sacs en coton réutilisables pour transporter les aliments vendus en vrac (céréales, légumineuses, fruits secs, ...).

Le dimanche 28 février (7 participants)

##### DROGUERIE ÉCOLOGIQUE

Un atelier a pris place chez Ekikrok, pour préparer collectivement des produits d'entretien écologiques à emporter chez soi. Pourquoi ? Pour le plaisir de faire soi-même des produits d'usage courant. Pour retrouver un savoir-faire oublié, tout en évitant les préparations savantes aux formules inaccessibles. Pour concilier écologie et économie dans un esprit récréatif. Parce que les recettes sont simples, accessibles à tous, les produits sont d'un prix dérisoire et ont un faible impact écologique, les produits de base se trouvent facilement. Pour ne plus avoir 36.000 produits qui encombrer les étagères et ainsi libérer de la place pour d'autres choses !

Le samedi 19 mars 2016 (5 personnes)

Le dimanche 19 juin 2016 lors du Cool Day (30 personnes)



## AUTONOMIE ALIMENTAIRE AVEC ADULTES PRÉCARISÉS

EN COLLABORATION AVEC LE CPAS DE GEMBOUX

Dans le cadre de son action de lutte contre la précarité et de développement des compétences sociales de ses bénéficiaires, le CPAS (Service d'insertion sociale) de Gembloux a confié à Ekikrok la réalisation d'un cycle d'ateliers, pour un nombre de personnes variant de 6 à 10. Les ateliers se sont organisés autour de différents axes de travail : santé, développement personnel et citoyeneté.

Introduction à la droguerie écologique et préparation de produits, le 1er juillet 2016

Introduction à la lactofermentation et préparation de conserves d'été, le 11 juillet 2016

Introduction aux bienfaits du lait cru et réalisation de fromages maison, le 18 juillet 2016

Les plantes médicinales (identification, cueillette et conservation, conseils d'utilisation), le 19 juillet 2016

Produits cosmétiques et médicinaux (cueillette, préparation d'un baume, d'un sirop et d'un macérat), le 5 août

Appréhender le milieu forestier avec ses sensations (le lien avec l'arbre), le 6 septembre 2016

EN COLLABORATION AVEC LE CPAS DE WALHAIN

Atelier sur les plantes sauvages comestibles et médicinales du jardin-potager (identification, cueillette et transformation)

Le 9 septembre (10 participants)

EN COLLABORATION AVEC LE CENTRE D'ACTION LAÏQUE DE LA PROVINCE DE NAMUR (CAL)

Visite du jardin-potager (biodiversité, expériences permaculturelles, plantes sauvages, cultures potagères) et animation autour de la vannerie sauvage

Le 20 avril 2016 (6 participants)

EN COLLABORATION AVEC LE PCS DE SOMBREFFE

Animation sur le Jardin potager de Ligny (soutien à la mise en place, accompagnement du groupe à la réalisation d'un jardin collectif)

Les 5 et 26 juillet, 20 septembre et 4 octobre 2016 (entre 4 et 10 personnes)



## LA SENSIBILISATION « GRAND PUBLIC »

La fête de la tomate reste marquée comme LA fête annuelle de l'ASBL, événement qui lui permet de rassembler toute la tribu (l'équipe, les bénévoles, les partenaires et tous ceux qui profitent de l'une ou l'autre des activités) tout en attirant chaque fois de nouvelles têtes, curieuses d'en savoir davantage sur la démarche et le projet. Ekikrok est soucieuse aussi de bien se faire connaître au cœur du village, et a mis sur pied en 2016 une visite particulière pour les Bossiérois. L'ASBL Ekikrok a clairement trouvé sa place dans le paysage gembloutois de la transition. Elle éprouve donc beaucoup de plaisir à prendre sa part dans l'organisation de diverses activités et fêtes de petite et grande ampleur, avec d'autres partenaires du territoire engagés dans ce mouvement global. Ces événements restent cependant assez énergivores et l'ASBL reste consciente de la nécessité d'être sélective dans ses engagements, afin de ne pas s'épuiser et de garder du temps pour jardiner et cuisiner.

### LA FÊTE DE LA TOMATE

La fête de la tomate, organisée en partenariat avec notre voisin Le Champ Liberterre, a eu lieu à la fin de l'été et a vu environ 250 personnes défile sur le jardin-potager de Bossière !

En matinée, pendant que certains suivaient les visites guidées du potager, d'autres prenaient part aux ateliers, organisés sur des thématiques variées : semis, purins, autour de la mare, biodiversité et plantes sauvages, fabrication de signalétique en céramique pour le jardin, atelier autour de la conserve (séchage et stérilisation), construction d'un nid géant, etc. À l'heure de table, tout le monde s'est retrouvé autour d'une auberge espagnole, avant de consacrer l'après-midi à la détente et au plaisir d'être et de prendre du temps ensemble : sieste, lecture, musique (dont un concert particulièrement réussi de nos partenaires du Rebjou), papote et convivialité. Et tout au long de la journée bien entendu, les tomates d'Ekikrok (et les autres légumes du potager) ont fait fureur !

Le 28 août 2016 (environ 250 personnes)

### LA VISITE DE L'ÉPICERIE ET DU JARDIN POUR LES HABITANTS DE BOSSIÈRE

Annoncée via un toutes-boîtes dans le village, une visite réservée aux Bossiérois a été organisée pour permettre aux habitants qui le souhaitent d'en savoir plus sur le projet d'Ekikrok. Présentation de la philosophie du jardin et de l'épicerie, des produits qu'on y trouve, du fonctionnement de l'ASBL et des diverses possibilités de s'y impliquer (devenir membre, passer commande, etc).

Le 21 mai 2016 (10 participants)

### LES ACTIVITÉS GRAND PUBLIC ORGANISÉES EN COLLECTIF

#### LA PROJECTION DU FILM DEMAIN

À Gembloux, dans le cadre d'un large collectif d'associations proches du mouvement de la transition (GO, Centre culturel de Gembloux, Orno, Agri-covert, ADG, Oxfam, Gracq, Cyréo, CuD, D'Autres Mondes, SEL, Cyclo-messenger et Ekikrok), tout un événement a pris place autour de la projection du film « *Demain* ». Présentation des initiatives de transition gembloutoises à





travers un film de courts témoignages, échanges informels autour d'un verre après le film, récolte « *d'engagements pour demain* » via une animation dans le hall d'entrée du **Cinéma Royal** ! La démarche s'est poursuivie au cours de l'année 2016, par l'exploitation des résultats de l'animation, et la réalisation d'une œuvre collective symbolique : « la Tête allant vert » confiée à l'**Atelier Sorcier**.

Les 22 et le 23 janvier 2016 (le Cinéma Royal a fait salle comble deux soirs d'affilée).

À Sombreffe, la projection du film a été organisée par la commune, en partenariat avec Ekikrok, Agricovert, GO et Orno Gembloux, et a été suivie d'une présentation de ces divers projets de transition et d'échanges avec le public

Le 30 septembre 2016 (80 participants)

#### ALTERNATIVE PEOPLE - FÊTE DE LA MUSIQUE ET COOL DAY

Autour du Centre culturel de Gembloux, le partenariat « *alternative people* » a poursuivi sa route en 2016. Composé d'associations et de citoyens qui réinventent demain (Ekikrok, Agricovert, GO, Oxfam-Magasins du monde, Cookies Belgium, Orno Gembloux, ADG, GRACQ Gembloux, Clés de SEL et bien d'autres...), le collectif a animé l'espace public du Clos de l'Orneau à Gembloux, durant les fêtes de la musique et le **Cool Day**. La plupart des initiatives locales ont pu y trouver leur place, offrant un panorama joyeux et diversifié d'alternatives autour de la transition : alimentation saine et durable, produits de terroir, donnerie, trocante, solidarité, récupération, etc. Dans cette ambiance particulièrement optimiste, Ekikrok a pu proposer une offre alimentaire saine et durable, ainsi qu'un atelier de fabrication de produits d'entretien.

Les 18 et 19 juin 2016 (public familial de la fête de la musique et du Cool Day)



## L'ÉPICERIE

Une des ambitions de l'année 2016 était de soutenir un groupe de familles bénévoles (les **Radis-actifs**) vers une prise en charge davantage participative et autonome de l'épicerie hebdomadaire. Il s'agissait autant d'assurer l'accueil durant les heures d'ouverture de l'épicerie (le jeudi de 16 à 19h) que d'organiser collectivement les tâches, tant en amont (élaboration de l'offre, commandes et réassorts, confection des paniers) qu'en aval (cuisine des restes, facturation, ...). Tout ceci avec bien entendu certains idéaux chers à l'ASBL : plus d'autonomie alimentaire (**zéro supermarché**), plus de valorisation des restes et moins d'emballages (**zéro déchet**), plus d'échanges de savoir-faire, de cuisine collective et de convivialité. Vaste défi, relevé avec brio !

En 2016, la fréquentation de l'épicerie est restée stable (entre 25 et 30 familles), ce qui permet de conserver une gestion à petite échelle, et avec des moyens (informatiques entre autres) limités. Le montant moyen des achats est lui en augmentation, surtout en ce qui concerne les produits secs. Mais, depuis la création d'Ekikrok en 2012, l'environnement gembloutois s'est modifié : l'offre de produits en circuit-court et locaux sur le territoire est en forte évolution, ce qui devra pousser Ekikrok à mieux définir et communiquer ses spécificités.

### DES RÉUNIONS « RADIS-ACTIFS » ... À UN CERCLE ÉPICERIE AUTONOME

Plusieurs réunions ont eu lieu au cours de l'année, pour progressivement mettre en place une gestion partagée de l'épicerie et constituer un « cercle épicerie » (voir aussi le chapitre consacré à la gouvernance de l'ASBL)

Les principales avancées de l'année sont les suivantes :

- Mise au point de procédures types pour clarifier les différentes tâches (et les consignes précises y liées, notamment dans le souci de respecter les normes de l'AFSCA).
- Appel à volontaires et constitution de « tournantes » pour la prise en charge de « blocs de tâches », notamment : tournée des fournisseurs, préparation des commandes de secs, préparation des paniers de produits frais, gestion des restes, facturation, vérification des paiements.
- Écolage des volontaires pour la prise en charge progressive des tournantes, et amélioration continue des procédures, en tenant compte des feedbacks réguliers des différentes équipes.
- Amélioration de l'organisation des commandes (mise à jour des produits et fournisseurs, révision des délais pour les commandes, ...).
- Amélioration de la visibilité des produits et affichage des prix à l'épicerie.
- Amélioration de l'accueil des « clients » lors de l'épicerie du jeudi (avec attention particulière aux nouveaux venus) et encodage des notes durant les heures d'ouverture.

• Amélioration des délais de facturation et du suivi des paiements

5 réunions en 2016 : les 27 février, 26 mars, 30 avril, 5 novembre et 10 décembre 2016 (entre 5 et 12 personnes présentes)





## SOUTENIR L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE ET LE ZÉRO DÉCHET

Différentes propositions ont été testées au fil de l'année, pour rencontrer le souci des familles particulièrement impliquées dans l'épicerie d'éviter les supermarchés et de réduire les restes ! Notons principalement :

- L'élargissement de leur accès à l'épicerie, le samedi matin (dans l'optique de réduire les restes de l'épicerie du jeudi) et le lundi matin (dans l'optique de se réapprovisionner après le week-end).
- L'élargissement de l'offre de produits du côté de la droguerie écologique.
- L'acquisition d'un déshydrateur, utilisable lors des moments de cuisine collective.
- L'organisation de moments collectifs de « cuisine des restes ».
- Le transfert d'expériences via divers ateliers (sacs réutilisables, produits d'entretien écologiques, atelier de fabrication collective de choucroute).
- L'acquisition de nouvelles compétences en matière de conservation des fruits et légumes (voir plus loin).
- Les échanges entre membres lors des épicerie conviviales (voir plus loin).
- La gestion des restes, notamment au travers de la réalisation hebdomadaire d'une soupe avec et pour les résidents du Foyer Rebjou.

### COLLECTE DE FRUITS POUR UN PRESSAGE COLLECTIF

Pour la quatrième année consécutive, Ekikrok a offert la possibilité 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. Comme d'habitude, l'ASBL a pris en charge la collecte des fruits (3 rendez-vous), leur acheminement vers le pressoir et la redistribution des jus à leurs propriétaires

Le 1er octobre 2016 à Gembloux. Les 13 et 27 octobre 2016 à Bossière.  
45 déposants, 2,6 tonnes de fruits récoltés et 1800 litres de jus distribués.

### L'ÉPICERIE CONVIVIALE

Pour soutenir la convivialité et les échanges autour de l'alimentation durable, Ekikrok a continué en 2016 à ouvrir ses portes certains vendredis soir, selon les énergies disponibles, dans le cadre de son « épicerie conviviale ». C'est souvent l'occasion de rencontrer un producteur ou un partenaire privilégié, d'échanger ses recettes ou ses livres, de partager ses compétences, de papoter autour de quelques dégustations élaborées avec les restes de l'épicerie ou les surplus du potager !

Le 29 janvier 2016, échanges sur le défi «zéro supermarché» avec GO, informations sur les prochains développements de l'épicerie, les crêpes à l'honneur

Le 27 mai 2016, présentation de notre partenaire Le Champ Libertaine et de son évolution récente, mise à l'honneur des légumineuses

Le 28 octobre 2016, information sur le bénévolat et la monnaie interne d'Ekikrok (le Radis)

Le 16 décembre 2016, témoignage des participantes à la formation «autour de la conserve», démonstration du nouveau déshydrateur d'Ekikrok

(de 8 à 20 participants)



## LE JARDIN-POTAGER

Le jardin-potager reste au cœur de la vie de l'ASBL: c'est un lieu de production mais aussi de biodiversité, d'éducation, d'accueil et de ressourcement. Sur le jardin, on expérimente, on goûte, on partage, on cuisine, on récolte, on taille, on bricole, on observe, on se repose, on fête...

"On", ce sont non seulement les membres de l'ASBL, mais aussi des bénévoles occasionnels ou réguliers, des enfants lors des stages, les bénéficiaires d'institutions partenaires (Le Foyer du Rebjou, le Ressort, le CPAS, Beau Vallon,...), des jeunes en service-citoyen, des stagiaires,...

Pour 2016, les intentions spécifiques au sein de l'ASBL ont été les suivantes :

- Évoluer progressivement vers une micro-ferme collective pour renforcer l'autonomie alimentaire, expérimenter de nouveaux modèles, acquérir de nouveaux savoir-faire et augmenter l'autonomie financière de l'ASBL.
- Renforcer le rôle d'accueil et de ressourcement du jardin, pour augmenter le bien-être ressenti, assurer plus de vie sur le jardin, favoriser la cohésion sociale tout en travaillant à l'entretien du jardin ou participant aux activités de maraîchage.

Les stratégies élaborées pour y arriver sont notamment l'organisation de moments réguliers de jardinage collectif et de chantiers participatifs, le développement de partenariats avec des institutions locales désireuses de participer à la vie du jardin, la réalisation d'un plan permaculturel et de divers aménagements.

### LE JARDINAGE COLLECTIF RÉGULIER

En 2016, l'organisation d'une présence régulière sur le jardin, à des moments identifiables pour tous (le lundi de 10h à 15h, le mardi de 10h à 13h, le jeudi de 9h30 à 12h30, le vendredi de 10h à 13h, soit 4 fois par semaine) a permis d'initier une dynamique de jardinage collectif bien profitable à tous. Grâce à ces rendez-vous réguliers, le jardin-potager d'Ekikrok évolue, s'améliore, s'embellit, lentement mais sûrement, dans de nombreuses directions différentes mais complémentaires !

Chacun s'active sur le jardin suivant ses capacités et à son rythme: semis, fabrication de mottes, plantation, désherbage, bricolage, transport de fumier,....

En bref, les activités:

- Infrastructure: réalisation et entretien du mandala, travail de réflexion sur le compost, cabane en saule, mise en place d'une porte pour fermer le bas de la serre, pose de bordures pour marquer les chemins et les planches de culture, rangement, tri et entretien du matériel/outils, signalétique, clôture en saule.
- Maraîchage: préparation de planches de culture, paillage, désherbage, semis (en mottes et en place), repiquage, cueillette, tri des graines, inventaire du matériel.
- Biodiversité: soin aux animaux, entretien des petits fruitiers et fruitiers, entretien de la mare, de la haie vive, plantation, entretien de l'hôtel à insectes,





plantation d'arbres et arbustes.

Les lundis de mars à avril, avec les élèves de l'Ecole Claire d'Assise, environ 12 personnes

Les lundis d'avril à décembre, environ 5 personnes

Les mardis en septembre et en novembre: avec le Ressort, environ 16 personnes

Le jeudi de janvier à décembre, entre 3 et 5 personnes

Le vendredi de janvier à décembre, avec le Rebjou et le Beau Vallon, entre 6 et 15 personnes

#### LES CHANTIERS PARTICIPATIFS

En plus des moments réguliers, en week-end ou selon les exigences particulières du moment (l'arrivée du mildiou dans les tomates, les lapins qui s'échappent, ...), Ekikrok a organisé divers chantiers participatifs. Ces rassemblements d'un grand nombre de bras et jambes permettent des avancées plus décisives dans les travaux, tout en créant de beaux moments d'échanges et de convivialité !

Le 7 février 2016, jardinage collectif (plantations, bricolage, vannerie sauvage).

Le 6 mars 2016, semis, plantations, préparation de sol, vannerie sauvage, marquage, construction en bois de palettes.

Le 3 avril 2016, design permaculturel du jardin-potager (positionnement des dernières buttes, abris divers, compost, transats et autres envies), rangement, préparation de planches et semis, marquage des chemins, entretiens divers de la serre et réparation de la porte, taille de saules et poursuite du mandala, transport de foin, transhumance de moutons, bac à topinambours.

Les 6, 7, 16 et 17 mai 2016, plantation des plants de tomates et autres semis de saison.

Le 26 juin 2016, débroussaillage près de la mare, construction d'un feu en prévision du stage, taille et désherbage des tomates sous la serre, préparation de l'été, ...

Le 29 juillet 2016, nettoyage et désherbage, soin des tomates, moment de cueillette et vente des récoltes.

Les 6 et 11 novembre 2016, réalisation de bordures sur le potager collectif.

#### LES GRANDS TRAVAUX DE L'ANNÉE

À côté de la culture maraîchère et de l'entretien du jardin, chaque année, des travaux sont entrepris pour améliorer l'infrastructure et l'aménagement global du jardin.

En 2016, un **plan permaculturel** du jardin a été dessiné sur base d'un relevé complet des arbres et de l'infrastructure en place ainsi que des éléments extraits d'une réunion du groupe jardin au cours de laquelle rêves, envies, besoins liés au jardin ont été partagés. Ce travail est le fruit d'un travail de fin d'année mené par Doriane pour une formation en permaculture. Le magnifique plan dessiné par Doriane constitue pour l'ASBL une feuille de route essentielle pour l'avancement de son projet.

Au niveau des zones de cultures et du verger :

- poursuite de la réalisation du mandala de plantes médicinales (non clôturé) (avec le soutien du PCDN)
- mise en place d'une nouvelle zone de cultures avec planches permanentes délimitées par des bordures
- plantation d'arbres fruitiers, de rosiers, groseilliers, cassis, vignes,...

En ce qui concerne l'infrastructure: trois chantiers ont été menés en 2016 :

- l'aménagement d'un coin feu



- le bardage intérieur de la roulotte

- l'installation d'une jolie signalétique en ardoise naturelle.

- mise en place de bordures pour marquer les deux grands chemins reliant la mare et la serre au centre du jardin.

#### LA PRODUCTION SUR LE JARDIN

Plantes sauvages, légumes, fruits, fleurs comestibles, œufs, plantes aromatiques,... sont produits sur le jardin potager en petite ou en grande quantité, pour déguster sur place tel quel, cuisiner lors d'un atelier ou pour alimenter l'étal de l'épicerie...

En bref, les fruits et légumes fournis à l'épicerie en 2016 sont les suivants: ail, chou kale, courge spaghetti, laitue jeune pousse, pourpier, topinambour, bette, chou rave, radis, courgettes diverses, concombre, fenouil, épinard, mangetout, petits pois, rhubarbe, moutarde, mizuna, fève, échalote, bette-rave jaune, haricot, poivron vert et... tomate (autour de 700 kg) et puis il y a les plantes aromatiques: coriandre, menthe, persil, livèche, agastache, mélisse, sauge, ... et les œufs blancs, bruns et verts de nos petites poules (350).

#### LES JARDINIERS

Les jardiniers sont des bénévoles réguliers ou occasionnels, des bénévoles "extraordinaires" qui viennent en autonomie et des personnes amenées par des institutions avec les lesquelles nous avons consolidé ou développé des partenariats: **Le foyer occupationnel Le Rebjou, Le Centre pour cérébro-lésés Le Ressort, l'Ecole Claire d'Assise, le Beau Vallon, Imagin'AMO, Amo-Passage, CPAS de Gembloux.**







## MOYENS HUMAINS ET FINANCIERS

### LES SUBSIDES ET APPELS À PROJETS

L'année 2016 s'est inscrite dans la lignée des années précédentes, avec le renouvellement et la continuité des projets inscrits dans les programmes financés par la Commune de Gembloux.

Avec le PCS d'abord qui a soutenu simultanément deux projets d'accueil sur le Jardin : celui avec les pensionnaires du Rebjou et du Ressort (accueil et encadrement hebdomadaire, achat de matériel de jardinage et d'animation), et une nouvelle collaboration avec l'AMO Imagin'AMO, pour rendre possible 2 jours d'accueil, sur le jardin, d'enfants précarisés (voir ci-dessus).

Le PCDN, ensuite, nous permet également de compléter le financement de matériel et fournitures spécifiques aux activités de production ou d'aménagement du terrain, dans l'optique de toujours développer plus la biodiversité du lieu, en particulier la zone du mandala réservée aux plantes aromatiques (réalisation et sensibilisation ensuite).

C'est la même philosophie qui nous anime enfin, en postulant pour la Semaine de l'Arbre, programme soutenu par la Région Wallonne, et qui nous a permis cette année de compléter les panneaux didactiques et le matériel d'animation pour les enfants.

La **vie(abilité)** d'une association est ainsi faite qu'elle doit continuellement être attentive aux divers appels à projet qui peuvent soutenir son action. Certains aboutissent, d'autres pas : ce fut le cas pour la rédaction du volet Jardins-potagers et alimentation de l'OPEN-GAL dans lequel nous nous étions beaucoup investis (ce projet Inter-communes n'a finalement pas été retenu), ou encore l'Appel Pauvreté de la FRB.

### LES PARTENARIATS

Ekikrok s'insère dans son environnement et déploie son action grâce à de nombreux et enrichissants partenariats, déjà ou pas encore cités. Profitez-en pour remercier encore :

Le Foyer occupationnel **Le Rebjou** (présence sur le terrain le vendredi matin)

**Le Ressort**, centre de jour pour personnes cérébro-lésées (présence sur le terrain le mardi matin)

**Le Beau Vallon** (présence sur le terrain le vendredi matin)

**Imagin'AMO**, Aide en milieu ouvert, Gembloux

La Ville de Gembloux

L'ONG Aide au Développement Gembloux

Le **Centre Culturel** de Gembloux

La plate-forme **Service-Citoyen**

La coopérative **Agricovert** scrllfs

L'École **Claire d'Assise** (présence sur le terrain le lundi matin jusqu'en avril)

### LE FINANCEMENT DES PERSONNES ENGAGÉES DANS L'ASBL

En interne, l'ensemble des activités est rendu possible grâce à une diversité d'énergies. Celle des bénévoles d'abord, qui offrent leur enthousiasme, leur curiosité et leurs compétences en fonction du temps disponible. Cet engagement est soutenu depuis 3 ans par une monnaie interne, le Radis, comptabilisée librement par chacun et utilisable pour certains achats à l'épicerie

ou lors d'événements conviviaux. 800 Radis ont été valorisés en 2016, représentant au moins autant d'heures de présence utile, en plus de l'engagement bénévole envisagé gratuitement.

Une indemnisation est aussi parfois prévue (forfait des volontaires) lorsque l'activité est régulière ou demande une responsabilité d'encadrement.

Des personnes assurent également, de façon rémunérée, la continuité des tâches au quotidien, dans l'organisation générale de l'épicerie, du jardin et de la gestion administrative et financière. Différentes modalités existent pour soutenir leur travail : indemnisation forfaitaire, chèques ALE, prestations Smart ou d'indépendant.

L'ensemble de ces prestations représentent une part importante des ressources et dépenses de l'association (environ 25 % hors sensibilisation), bien en accord avec nos valeurs mais aussi en lien avec les moyens disponibles.

L'ASBL tire sa richesse de cette diversité, et a cherché à mieux assurer encore le travail permanent, en introduisant en novembre une demande de subside dans le programme APE. Celui-ci a été accepté et sera un outil important pour la réalisation de nos objectifs en 2017.



## GOUVERNANCE :

### POURUIVRE LA RÉFLEXION STRATÉGIQUE

Le programme 2016 d'Ekikrok comportait un axe relatif à l'accompagnement stratégique et à l'adaptation de la gouvernance aux nouveaux défis de l'ASBL, suite au développement rapide de ses activités. Ce travail de réflexion sur la gouvernance a avancé au fil des mois, avec l'accompagnement extérieur d'une « Happy Team » composée de Jean-Philippe Dor et de Maillys Verhaegen (La Boutique de Gestion).

### L'ORGANISATION DE LA RÉFLEXION

Le travail s'est organisé sur différents niveaux, pour permettre à la fois de prendre le pouls auprès des membres et de travailler de manière plus théorique sur des modèles de gouvernance partagée, les valeurs qu'ils véhiculent, la manière dont ils se vivent au quotidien. Les principaux lieux/moments qui ont permis d'avancer au cours de l'année ont été les suivants:

#### LE COMITÉ DE PILOTAGE

Composé du CA et de 2 fondatrices hors CA, le comité de pilotage s'est réuni pour organiser les différentes étapes du processus de travail sur la gouvernance, pour préciser les attentes envers les intervenants extérieurs (Happy Team), pour valider les propositions du GT Gouvernance avant leur présentation à l'AG, et finalement pour clôturer l'année en retravaillant les liens au sein de l'équipe.

Le 7 septembre et le 26 novembre 2016 (9 personnes)

#### LES ASSEMBLÉES FESTIVES

Ces moments, ouverts à tous les membres, ont permis de vérifier nos fondamentaux (valeurs, principes, activités et actions), d'explorer nos ambitions (les rêves d'évolution de l'ASBL), de formuler et clarifier nos tensions (notamment les frustrations de ne pas pouvoir faire tout ce que l'on voudrait, et les difficultés du fonctionnement collectif) et d'esquisser des pistes concrètes pour nous outiller. Ces journées nous ont aussi permis de nous ouvrir à diverses techniques de lâcher prise, et à tester le processus de décision par consentement.

Les 23 avril 2016 (16 membres)

Le 4 juin 2016 (17 membres)

#### LA SOIRÉE DE TÉMOIGNAGES

Organisée dans la foulée des journées festives, cette soirée de témoignages a permis de s'inspirer d'autres modèles de gouvernance vécus ailleurs, notamment dans le mouvement des Colibris et à la Compagnie des Bonimenteurs

Le 29 juin 2016 (15 personnes)



## LE GT GOUVERNANCE

Ce GT avait pour mission de s'emparer des ambitions et difficultés de fonctionnement formulées lors des journées festives, d'esquisser ce vers quoi pourrait tendre le fonctionnement d'Ekikrok (intentions) et de proposer concrètement de nouvelles façons de gouverner de manière partagée.

Le 10 août 2016 (4 personnes)

Le 9 novembre 2016 (5 personnes)

### L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DES MEMBRES

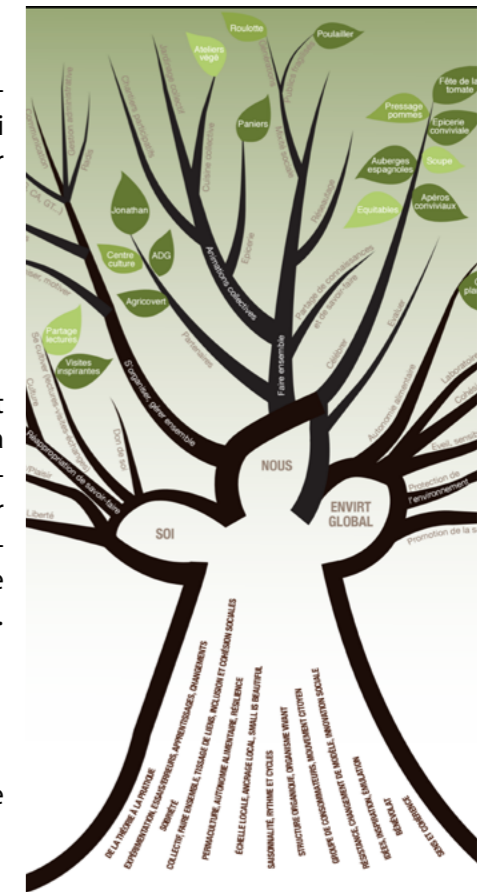
Fin d'année, c'est en assemblée générale qu'ont été validées les intentions et l'esquisse du nouveau modèle de gouvernance de l'ASBL. Mieux apprendre à faire ensemble au quotidien, encourager la collaboration et l'intelligence collective, responsabiliser chaque organe de l'ASBL, lui permettant de déployer sa créativité, combiner harmonieusement les énergies de toutes et tous, voilà les principales intentions au cœur de ce nouveau modèle, qui s'organise principalement autour de 4 cercles ayant des périmètres d'autonomie clairs.

Le 26 novembre 2016 (13 membres présents et 15 représentés)

### LES PRINCIPAUX RÉSULTATS DE LA RÉFLEXION, FIN 2016

Les intentions générales de la nouvelle gouvernance, approuvées par l'AG le 26 novembre 2016 sont les suivantes :

- La sensibilisation à l'alimentation saine et durable est notre raison d'être, le cœur même du projet d'Ekikrok. Chaque membre l'incarne, quel que soit le lieu/moment où il s'active...
- Ekikrok est un projet collectif porté par des citoyens, et nous souhaitons mettre en place les dispositifs nécessaires pour une véritable gouvernance partagée.
- Chaque membre d'Ekikrok doit pouvoir trouver pleinement sa place (selon ses envies, ses compétences, son temps disponible, ...) dans la co-construction et la co-réalisation de la stratégie, des objectifs et des projets de l'ASBL.
- Nous souhaitons mieux apprendre à "faire ensemble" au quotidien et encourager la collaboration et l'intelligence collective.
- Nous souhaitons clarifier notre mode d'organisation, donner un cadre (qui oriente sans figer), préciser les rôles/champs d'action des différents organes de l'ASBL et leur donner une véritable responsabilité, organiser les collaborations entre ces organes dans une transparence générale qui permettra à chaque membre de prendre sa place de manière claire et connue de tous.
- Nous proposons une organisation en "cercles" au sein desquels chacun a une place équivalente, la parole circule, le pouvoir se partage. Chaque cercle aura un périmètre d'autonomie clair au service du projet global et sera donc davantage responsabilisé. Il sera soutenu dans son autonomie, sa créativité et sa souveraineté.
- Nous imaginons un fonctionnement qui combine harmonieusement les énergies et les initiatives des bénévoles avec celles de personnes impli-



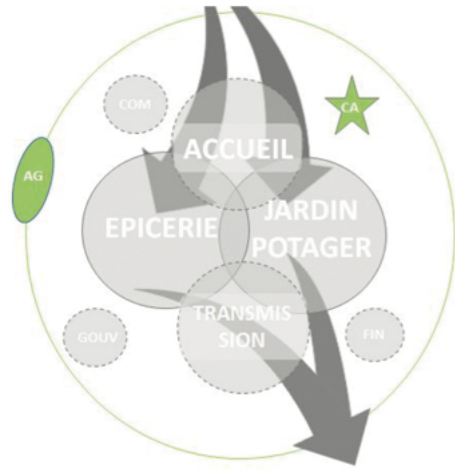
BIENVILLANCE RESPECT ENVIRONNEMENT SAN  
QUE NATURE SAGESSE BEAUTÉ S



quées contractuellement, rémunérées dans certains cas (en toute transparence).

- Nous souhaitons nous outiller progressivement (lecture, formation, expérimentation) pour faire vivre cette gouvernance partagée, et notamment favoriser le consentement comme mode de décision au sein de l'ASBL.

organisationnel (esquisse)



Le nouveau schéma organisationnel approuvé s'organise principalement autour de 4 cercles

- Deux cercles (jardin-potager et épicerie/radis-actifs) représentent l'ancrage de l'ASBL à Bossière, dans les deux lieux de vie "physiques" créés ensemble et au sein desquels les membres expérimentent de nouvelles "manières de faire" autour de l'alimentation saine et durable. C'est là que bat le véritable cœur d'Ekikrok.
- Deux cercles représentent les flux (entrée et sortie) avec le monde extérieur, tant la société en général que le paysage gembloutois en particulier. Le flux d'entrée exprime la volonté d'accueillir/d'être ouvert à toute personne venant de l'extérieur ; le flux de sortie illustre l'idée que les membres d'Ekikrok apprennent de leurs expériences pour transmettre vers le monde extérieur, insufflant ainsi leur part de changement dans le monde.

Chaque cercle se voit attribuer un périmètre d'autonomie clair (mandat, moyens et règles d'entrée et de sortie) et est invité à "s'emparer" de son périmètre de cette autonomie pour développer sa souveraineté et sa créativité, au service du projet collectif.

Fin 2016, les rôles du CA et de l'AG devaient encore faire l'objet de clarifications ; les cercles devaient être constitués et clarifier leur mandat, sur base des propositions amorcées en AG.



## EKIKROK, EN 2016

LES 38 MEMBRES EFFECTIFS DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE D'EKIKROK (AU 29 DÉCEMBRE 2016)

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

LES MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION (DEPUIS LE 18 MARS 2016)

Frédérique Dehaye- Laurence Delahaye- Laurent Fabry, *co-président* - Jean-Philippe Habran- Carine Lambé, *co-présidente* - Claire Parmentier- Laurence Thiry

L'ÉQUIPE QUI ASSURE LES ACTIVITÉS PERMANENTES

Frédérique Dehaye (*déléguée à la gestion journalière*) - Jean-Philippe Habran- Franca Marongiu - Justine Warnier

