

Victime collatérale de la fièvre sécuritaire ? Contactez-nous

Vous avez été témoins ou victimes d'intimidations, d'insultes, de violences verbales ou physiques ces dernières semaines et vous aimeriez écrire et publier un article sur le sujet ? Prenez contact avec nous via l'adresse suivante : info@dewey.be

L'écrivain québécoise Anne Hébert disait « la brutalité est le recours de ceux qui n'ont plus de pouvoir intérieur ». On peut avoir perdu tout pouvoir sur sa propre existence, être incapable de se gouverner soi-même, et... se trouver dans une position qui permet de contraindre, diriger la vie d'autrui, décider à la place d'autrui, manipuler, intimider, humilier, etc. On songe à ouvrir un espace de parole sur ce sujet ...

On aimerait en même temps pouvoir faire l'impasse sur le climat psychotique qui pèse en ce moment sur la capitale. Mais, c'est évidemment impossible. Vous trouverez - dans la version en ligne d'Ezelstad - des articles et des billets d'humeur qui font état du vécu de Bruxelloises et de Bruxellois dans ce climat difficile de désinformation, d'insulte et de calomnie... visant en particulier

les Bruxellois(es) de culture arabo-musulmane.

Certains élus - ceux-là même qui s'apprêtent à laisser les clés du port d'Anvers à une grande fortune saoudienne - cherchent aujourd'hui à créer dans notre ville des divisions culturelles, sociales, religieuses... Ils se donnent bien du mal pour rien. La "peur de l'ennemi intérieur" n'a pas beaucoup de chance de fonctionner ici. Bruxelles est peut-être trop métissée pour succomber à la bêtise des politiques identitaires. On en fait le pari ?

Une histoire à raconter ?

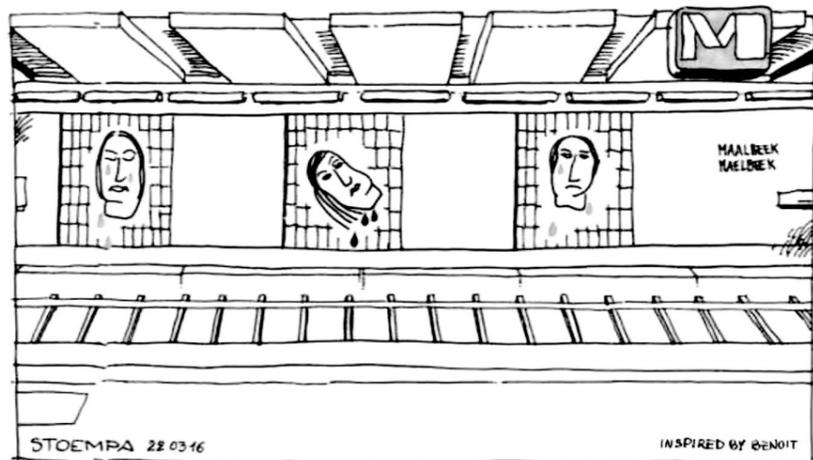
Si vous avez une histoire à raconter ou à faire partager, n'hésitez pas à prendre contact (info@dewey.be). Ce journal est à vous. :-)

DES NOUVELLES DE LA FRICHE JOSAPHAT ?

Le 11 avril dernier, des naturalistes d'Aves débarquent à l'aube, sur le site de l'ancienne gare Josaphat. "Elle est là!" s'écrie G. avec une lueur de joie dans le regard. Qui ça ? Une huppe fasciée (upupa epops). Le grâal des ornithologues locaux ! C'est une découverte aérienne tout à fait inhabituelle et inattendue. On raconte que l'oiseau s'est posée non loin de la gare d'Evere avant de repartir vers le sud. A l'entrée du site - à côté des tentes de la compagnie des Nouveaux Disparus - se trouve le "Jardin Latinis", un potager en bacs développés par un groupe de riverain dans le courant de l'année 2015. On y trouve notamment des structures en architecture végétale, un potager hors-sol, semis, un bac à compost, un mare ... Des ateliers y sont organisés le dimanche à 13.00. On y réfléchit aussi à l'alimentation, au gaspillage, à comment amener les invendus des marchés bruxellois dans les assiettes (voir projet "Récup'Kitchen").



► info@dewey.be



Dewey est une association de soutien à l'information locale en région bruxelloise. Active à Saint-Gilles (www.dzbl060.be) à Watermael-Boitsfort (www.whatfor.be) et à Schaerbeek (www.ezelstad.be), elle a besoin de votre soutien pour continuer à se développer :-). Pour devenir membre adhérent de Dewey, il suffit de verser 5 EUR sur le numéro de compte suivant. 15 EUR pour les "membres actifs". Compte Triodos : BE43 5230 8071 6001. DEWEY ASBL, Av. E. Cambier, 138/8 - 1030 Bruxelles



N°8 - printemps 2016

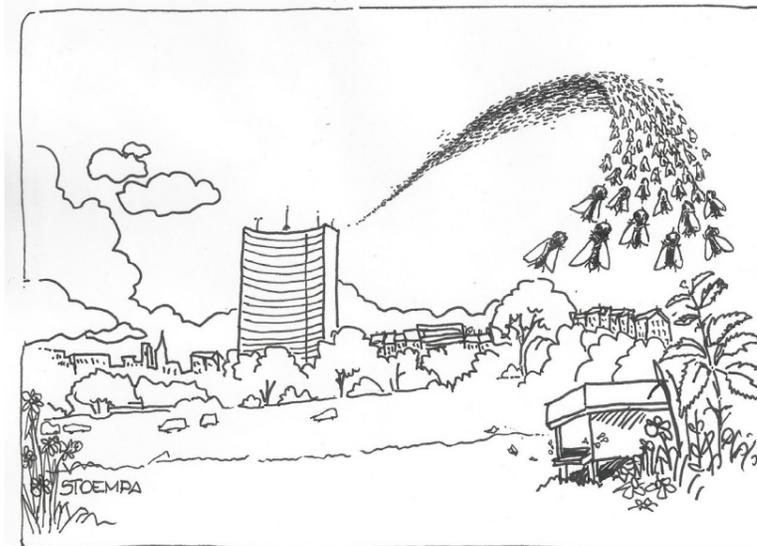
Essaimons !

L'essaimage c'est ce qui se produit lorsqu'un groupe d'abeilles, un essaim, emmène une reine avec elles en vue de former une nouvelle colonie. Par extension, on parle également d'essaimage chaque fois que des gens choisissent de quitter leur lieu de vie ou leur lieu d'activité pour un fonder un autre.

Des centaines de petites initiatives citoyennes émergent aujourd'hui en région bruxelloise (repair café, SEL, potagers collectifs, initiatives de solidarité alimentaire, occupations communautaires, groupes de soutien aux personnes précaires etc.). Le charme et le dynamisme de ces projets tient au fait qu'ils grandissent au gré des initiatives de chacun, sans le contrôle d'un organisme surplombant. Ils s'étendent ... comme par contagion.

Il suffit de regarder au tour de soi - armé de patience et de curiosité - pour découvrir des hommes et des femmes qui choisissent d'investir de leurs temps, de partager leurs savoir-faire, de mettre en place des actions locales concrètes, sim-

ples et solidaires conjuguant convivialité, entraide et respect de l'environnement. C'est de ces initiatives contagieuses dont nous avons voulu nous inspirer au sein de Dewey. Dans notre travail de soutien aux initiatives de presse locale, nous tâchons de faire en sorte que chacune des publi-



cations locales que nous soutenons devienne une entité libre et autonome ... et qu'ensemble elles puissent constituer un réseau d'entraide et de solidarité locale.

Aux trois premières antennes Dewey - de Schaerbeek, Watermael-Boitsfort et Saint-Gilles - vient aujourd'hui s'ajouter une quatrième antenne à Ixelles. Le point commun, l'ADN, de ces 4 projets : c'est la volonté de fabriquer ensemble une infor-

mation qui mette en lumière de petites réalités locales invisibles, et ainsi de "faire communiquer les mondes qui cohabitent au sein de nos communes et de nos quartiers.

L'objectif du projet Dewey c'est d'apprendre à décider ensemble de ce qui mérite d'être dit au sujet du lieu où nous vivons. On prend enfin le parti qu'il est préférable de parler davantage du positif que du négatif, davantage des choses qui nous animent, que de celles nous rendent tristes et impuissants. Ce qui me rappelle cette petite citation que j'ai entendue chez Platform Pentagone.

"Nous vivons dans un monde désagréable, où non seulement les

gens, mais les pouvoirs établis ont intérêt à nous communiquer des affects tristes. La tristesse, les affects tristes sont tous ceux qui diminuent notre puissance d'agir. Les pouvoirs établis ont besoin de nos tristesses pour faire de nous des esclaves. Le tyran, le prêtre, les preneurs d'âmes, ont besoin de nous persuader que la vie est dure et lourde". - G. Deleuze

Texte : Mat & Habiba

DANS CE NUMRO

- p. 2 ► Les ruches de Schaerbeek
- p. 3 ► Made In Kit. Tous créatifs? Epauler les initiatives de chacun !
- pp. 4-5 ► Carte : "Y-a-t-il un mouvement coopératif à Bruxelles"
- pp. 6-7 ► Bees-Coop : rendre l'alimentation durable accessible à tous ?
- p. 8 ► Victime collatérale de la fièvre sécuritaire ? Contactez-nous !

Editeur responsable: M. Simonson - 139, avenue Ernest Cambier - 1030 Schaerbeek - info@dewey.be

Les ruches de Schaerbeek

Commune qui gère ses espaces verts sans pesticides, Schaerbeek est appréciée des apiculteurs. Une toute première dégustation de miels locaux s'y est tenue en novembre dernier, où dix « bergers des abeilles » ont fait découvrir leurs récoltes en provenance « du Moeraske à Dailly, de la Place Liedts à la place Meiser, d'Evere à Saint-Josse » ; Patrick nous fait le récit détaillé de cette rencontre.

En novembre dernier – à l'initiative d'une apicultrice schaerbeekoise – un groupe d'apiculteurs schaerbeekois s'est réuni pour une dégustation de miel de Schaerbeek et des environs. Schaerbeek est une commune de Bruxelles très verte et exempte de pesticides (la commune gère ses parcs en gestion différenciée). Dès lors, de nombreux apiculteurs ont choisi d'y installer leurs ruches. Après la fin de la saison apicole de cette année, la récolte a donné une grande diversité de miels, tant au niveau des couleurs, que des saveurs, que des goûts...

Pour cette soirée de dégustation, nous étions 10 apiculteurs, ainsi que quelques amateurs ne pratiquant pas l'apiculture et des enfants. Les « bergers des abeilles » ont amené plus de 15 miels différents récoltés dans des ruchers situés aux quatre coins de Schaerbeek : du Moeraske à Dailly, de la Place Liedts à la place Meiser, d'Evere à Saint-Josse. Hormis la dégustation conviviale nous permettant d'apprécier la différence de goûts de cette quinzaine de miels locaux, l'objectif de la soirée fut d'évaluer et de déterminer les caractéristiques du miel, en fonction de ce que nous dicte nos papilles. Ces sensations et ses saveurs que nous avons tenté de décrire, de capturer, ont ensuite été

recueillies dans une «roue d'arôme de Schaerbeek». La soirée s'est déroulée en 3 parties : la première partie portait sur un ensemble de miels de printemps, la deuxième et la troisième parties portaient sur un ensemble de miels d'été, dont deux miels « en rayons » ; c'est-à-dire encore lovés dans les cellules de cire. Pour aider à découvrir les saveurs, la dégustation pouvait se faire

née, du pain fraîchement préparé et du parmesan – goûts qui semblaient contraires à la douceur florale du miel. Un succédané de café était aussi mis à notre disposition pour neutraliser l'odorat. Entre ces trois parties, nous avons droit à une visite historique de Schaerbeek en relation avec l'histoire de l'apiculture, commentée d'un participant. Certains participants n'ont pas hésité à agrémente le passionnant discours de l'historien de leurs propres commentaires. Nous avons ainsi appris que les Rolling Stones ont donné un concert dans le passé.

Le bilan de cette soirée fut très intéressant : les 23 dégustateurs ont voyagé à travers les saisons et ils ont interprété les paysages et la vé-

gétation explorée par les abeilles sur toute la surface de Schaerbeek au travers des jardins, parcs et balcons. Ce fut une expérience sensorielle que de prendre le temps de sentir, de goûter, de respirer chacun de ces miels. Ils ont pu partager des idées et des associations de goûts multi-couches, leurs savoir-faire et cela dans une ambiance festive ainsi qu'une atmosphère intime et particulière. Merci à Christina pour la chouette initiative.

de deux manières. Par le nez: les miels étaient servis en délayant une cuillerée de miel dans de l'eau, contenue dans un verre à vin. Une préparation qui aide à libérer les arômes pour le nez beaucoup plus distinctement. Par la bouche: il était recommandé de poser le miel sur le palais et d'appliquer progressivement la langue pour augmenter la concentration de l'échantillon. Pour neutraliser les goûts entre chaque dégustations des 15 échantillons et remettre les papilles à «neuf», il avait été mit à disposition du thé à la sauge et à la menthe, de l'eau citron-

Texte & Photos : Patrick S. et Ch. S.

L'expérience Bees-Coop, en terme de mixité, est suivie de près : la coopérative prend part à la recherche-action menée par un laboratoire de l'ULB, avec un financement de la Région Bruxelles-Capitale. Véritable terrain d'expérimentation pour ces chercheurs, le projet Bees-Coop l'est également sur d'autres sujets, comme la gouvernance. Collectiv-a, qui travaille sur l'intelligence collective, y a par exemple organisé une « élection sans candidat » pour le CA, avec une

soixantaine de participants. « Bees pour Collectiv-a c'est un peu leur terrain de jeu, explique Martin. L'élection sans candidat, c'était une première tant pour Collectiv-a que pour Bees, et c'était très chouette. On teste, on expérimente différentes choses avec eux. » Les nombreux questionnements de Bees-Coop, leurs mises en pratiques et leurs conclusions sont partagés avec d'autres supermarchés coopératifs en développement, comme La Louve à Paris, avec l'espoir de rendre

ces expériences répliquables, si elles étaient concluantes. Rendez-vous donc dans quelques mois, au 19 de la rue Van Hove, pour voir le résultat ; d'ici là, si vous voulez prendre part au projet c'est désormais possible : <http://bees-coop.be/bientot-possible-de-devenir-officiellement-cooperateur/>

Texte : Isabelle

Dessin : Lux

Photo : Bees-Coop



Qu'est-ce qu'un supermarché coopératif ?

Un supermarché en coopérative est un lieu d'approvisionnement dont les clients sont à la fois propriétaires et travailleurs-bénévoles. La coopérative Park Slope de Brooklyn (« Good food at low prices for working members »), compte aujourd'hui 16.200 membres, qui travaillent gratuitement 2h45 toutes les quatre semaines pour faire tourner le magasin. Le travail des membres coopérateurs, ainsi que l'achat en vrac et la transformation sur place, permettent de baisser les coûts et donc de vendre des produits sains et de bonne qualité à des prix démocratiques. Chaque membre possède des parts de la coopérative ; il peut donc prendre part aux assemblées générales et donner son avis sur l'orientation du groupe. Le Park Slope Food Coop est par exemple connu pour ses boycotts de produits, comme ceux provenant d'Afrique du Sud lors de l'apartheid, ou toutes les marques du géant Coca-Cola, pour ses pratiques environnementales et sociales jugées incompatibles avec l'esprit de la coopérative.

Bees-Coop : Rendre l'alimentation durable accessible à tous ?

Le projet est déjà bien avancé, et ce sera une première en Belgique : le supermarché coopératif Bees-Coop devrait ouvrir ses portes à Schaerbeek dans quelques mois. Un seul modèle pour l'instant (voir encadré), et non des moindres, l'historique Park Slope Food Coop de Brooklyn, qui tourne à plein grâce à ses coopérateurs depuis 1973. De l'alimentation durable, des modes d'approvisionnement aux mains des membres de la coopérative... comment ce modèle né dans un quartier new-yorkais aisé peut-il s'exporter dans un environnement social complètement différent, rue Van Hove, au sein de la communauté turcophone de Schaerbeek, et à 5 minutes à pied de Saint-Josse ?

« Au début de Bees-Coop, une des choses fondatrices, c'est de rendre l'alimentation durable accessible à tous. Et de faire en sorte que les membres de Bees représentent la diversité sociale et culturelle du quartier dans lequel il s'implanterait », explique Martin, l'un des membres fondateurs. Pour cela, la coopérative a créé une cellule de réflexion dédiée à la mixité, elle-même définie en trois types : sociale, culturelle et intergénérationnelle. « L'idée c'était vraiment de dire : nous [membres fondateurs], on est ce qu'on est. On vient avec notre passé, notre formation, notre gueule de Blanc. Et, il faut qu'on arrive à casser ça. Comment est-ce qu'on va faire pour toucher le public sans créer de la violence symbolique ? ».

Proposer une alimentation de qualité, à l'impact environnemental et sociétal acceptable, tout en évitant de n'attirer que la frange gentrifiée de la commune ? Pour ne pas mettre à distance

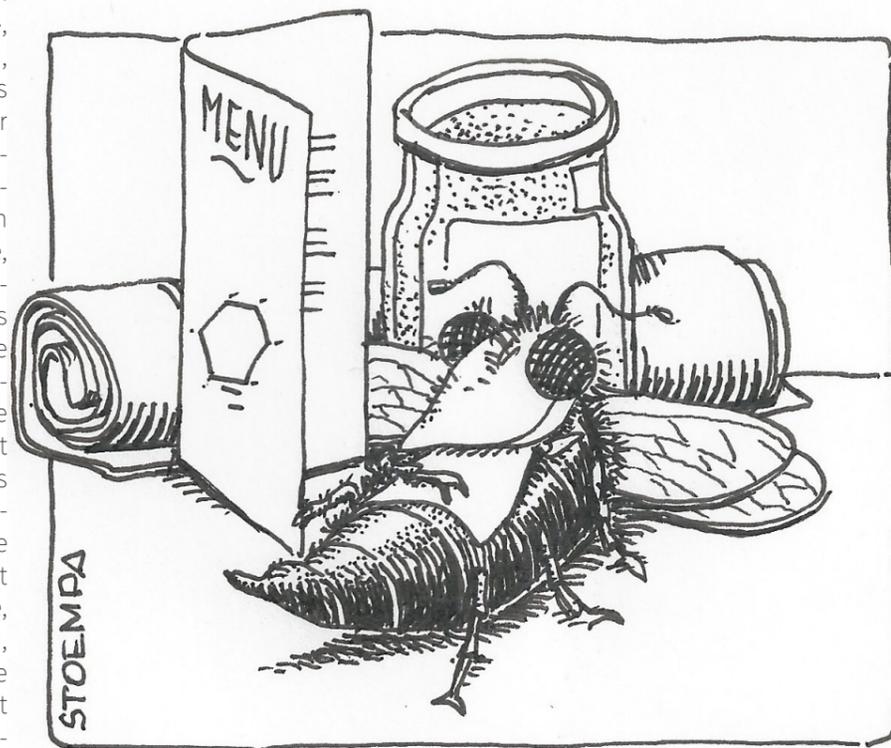
une partie du public schaarbeekois, l'image d'un supermarché bio élitiste doit être partiellement déconstruite. Les membres de Bees-Coop ont d'abord dû trouver un équilibre entre tous leurs objectifs : certes, leurs prix

des familles du quartier, y adaptent leur offre, et repensent leurs outils de communication pour un public moins connecté. Ils font du porte-à-porte, travaillent sur un affichage autour de la rue Van Hove, font passer le mot à la

Maison de la famille ou à Bouillon de CultureS, préparent des ateliers de sensibilisation à l'alimentation durable pour des publics précaires. De tout cela, « un indicateur de réussite ce serait de voir, par exemple, qu'il y a des femmes musulmanes qui font leurs courses chez Bees », poursuit Martin. Pour autant, « je trouve ça très compliqué de se donner des objectifs chiffrés. Alors, ça veut dire

ne pourront pas rivaliser avec ceux des hard-discounters, mais les produits n'y seront pas exclusivement bio. Ils devront être de qualité, au meilleur prix, et non-issu de l'agriculture dite conventionnelle. Avec l'aide d'asbl du quartier des Côteaux comme le Gaffi, ils étudient les habitudes alimentaires

que Bees se positionnerait comme un enquêteur qui viendrait regarder, dresser la carte d'identité de chaque collaborateur pour voir s'il est dans le revenu médian ou les revenus pauvres, s'il est jeune ou vieux. Je pense que ça [la mixité] se sentira et que ça se verra ».



Tous créatifs ? Épauler les initiatives artistiques de tout un chacun

Un peu de Fab Lab, un peu de Co-Working... difficile de décrire MADE iN KiT en français. Les deux créatrices du lieu, Lara et Catherine, ont pioché des idées ici et là pour créer un espace hybride, il y a maintenant deux ans. « Avoir un service vraiment à la carte dans le domaine du graphisme, c'était ça l'idée. J'avais envie de pouvoir partager le truc avec des gens qui s'y connaissent, qui s'y connaissent pas, qui ont envie de mettre le nez dedans et de faire eux-mêmes les choses. », explique Lara, graphiste professionnelle.

Un grand atelier en arrière maison, entre la Cage aux Ours et la chaussée de Helmet, où tous ceux qui ont un projet créatif sont les bienvenus, que l'on ait besoin d'une simple table pour travailler, d'une imprimante et d'un massicot, ou encore de conseils de pro pour utiliser un logiciel ou trouver des idées de mise en page.

Un puits de lumière, un espace sur deux étages dont personne ne sait à quoi il a bien pu être destiné à sa construction. Des ateliers créatifs organisés pour les enfants, où l'on apprend entre autres à imprimer avec des patates.

Lara le dit elle-même : « On a commencé, et on est parties dans tous les sens en même temps, et maintenant on voit les choses qui commencent à accrocher et à se développer. »

Tout a commencé avec une idée de fabrication d'objets design à partir de matériaux issus de déchets d'usine, puis Catherine, sociologue de formation, en a parlé à Lara, graphiste regrettant la solitude de sa profession, et c'est parti ailleurs, pour

à terme.

Lara et Catherine, elles, parlent de graphisme participatif. Voilà peut-être le terme qui nous manquait : ce serait donc un atelier de graphisme participatif.



Pour en trouver la définition vous-mêmes, allez donc les rencontrer au 118 rue Waelhem, ou sur leur site www.madeinkit.be.

devenir un lieu-manifeste : se réapproprier les moyens de production, sortir de la consommation passive, être épaulé pour mener son projet

Texte : Isabelle
Photo : Made in Kit (MiK)

Y a-t-il un mouvement coopératif à Bruxelles ?

Dans les années 1980, le statut de "coopérative" avait été récupérée par des firmes n'ayant plus rien à voir le mouvement coopératif, comme des sociétés commerciales de droit privé. Aujourd'hui, de nouvelles coopératives à "finalité sociale" viennent s'établir en région bruxelloise : Bees Coop à Schaerbeek, les Liégeois de Médor à Ixelles, Vert d'Iris à Anderlecht ... Ces jeunes coopératives parviennent-elles aujourd'hui à démentir le vieux dicton : "la démocratie s'arrête aux portes de l'entreprise" ?

Selon l' Alliance coopérative internationale - dont les bureaux sont situés au 105 de l'Avenue Milcamps à Schaerbeek - « une coopérative est une association autonome de personnes volontairement réunies pour satisfaire leurs aspirations et besoins économiques, sociaux et culturels communs au moyen d'une entreprise dont la propriété est collective et où le pouvoir est exercé démocratiquement. » (source: <http://ica.coop/>). Voici un bref aperçu de quelques jeunes coopératives dites "à finalité sociale" (SCRL-FS) présentes sur le territoire de la région bruxelloise.

1. Dans les domaines de l'alimentation :

La coopérative alimentaire **Bees-Coop** ouvrira prochainement ses portes du côté de la rue Van Hove. Elle sera construite sur le modèle de Park Slope Food Coop et de La Louve à Paris. En échange des leurs "heures de travail", les coopérateurs peuvent acheter des produits de qualité à petits prix.

Site : <http://bees-coop.be/>

Adresse : 71, Rue de Liedekerke - 1210 Saint-Josse (Siège social)

2. Aide-ménagère :

Acélya est une coopérative d'aide-ménagère à domicile créée en 2007. Les travailleurs-euses sont engagé(e)s sous CDI, le contrat temps plein est privilégié et un suivi hebdomadaire individuel est mis en place pour chaque membre du personnel. Site : <http://www.acelya.be/>

Adresse : 2, Rue du Radium - 1030 Schaerbeek

3. Crédit, Finance : NewB est une banque coopérative en cours de construction. Elle se définit comme "participative, transparente, sobre et simple". Parmi les fondateurs, on retrouve des dirigeants de syndicats (FGTB, CNE, CGSLB) et de diverses organisations de la société civile. NewB comporte aujourd'hui près de 50.000 membres coopérateurs.

Site : <http://www.newb.coop/>

Adresse : 75, Rue Botanique - 1210 Saint-Josse (Siège social)

4. Micro-crédit : SOFINE est un organisme qui finance des plans d'affaires pour micro entrepreneurs et indépendants, avec un prêt moyen de 12.500 EUR.

Site : <http://www.sofine.be/>

Adresse : 153, rue des Palais - 1030 Schaerbeek

5. Logement :

De nombreuses Sociétés Immobilières de Service Public, comme le Foyer Schaerbeekois, ont le statut de SCRL-FS. Ces structures ont eu un passé glorieux dans les années 1930. Elles ont en effet permis la construction de dizaines de milliers d'unités de logement public bon marché. Jusqu'à 7000 par an dans les années 1970. Aujourd'hui, seules quelques dizaines d'unités sont produites chaque année. Par conséquent, les listes d'attentes s'allongent et les candidats attendent parfois dix ans avant d'obtenir le logement auquel ils ont droit. Bref, ces coopératives sont aujourd'hui freinées dans leur évolution, mais elles ont au moins le mérite d'exister. Il faut ici bien distinguer les coopératives de logements classiques, où le pouvoir de décision des membres est assez limité et les coopératives de locataires : sociétés dont il faut être membre avant d'en devenir locataire (source : SLRB). Site : www.foyerschaerbeekois.be. Adresse : r. de la Consolation 70 - 1030 Schaerbeek

6. Soutien à l'entrepreneuriat : "De misie van Trividend is: sociaal ondernemerschap ondersteunen door risicokapitaal ter beschikking te stellen met oog voor behoud van het ons toevertrouwde vermogen".

Site web : <http://www.trividend.be/>

Adresse : Vooruitgangstraat 333/12 - 1030 Brussel

7. Information & Communication

Médor réinvente les mécanismes de production de l'information, tant au niveau de son processus de fabrication que de sa ligne éditoriale : graphisme ouvert inédit sur logiciel libre, travail en binôme journaliste et créateur d'images, prise de décision collective, rédaction en chef tournante, coopérative de lecteurs, salaire décent pour

tous, structure horizontale... C'est une coopérative où chaque citoyen, de l'abonné au journaliste, peut

jouer un rôle actif. En prenant une ou plusieurs parts à 20 €, ils deviennent les garants de la philosophie et de la trajectoire du projet. Tous ensemble, ils composent l'assemblée générale. Son rôle : assurer la transparence des pratiques et la prise de décision démocratique.

Site : <http://www.medor.coop/>

Adresse : Rue Van Elewyck, 47 - 1050 Bruxelles

8. Transports et livraisons

Dioxyde de Gambettes est une coopérative bruxelloise de transport et de livraison à vélo. Elle a pour finalités sociales de promouvoir l'emploi à Bruxelles, de développer la logistique non polluante et d'augmenter la qualité de vie en région bruxelloise. Si vous y habitez et avez un objet de moins de 100kg à déplacer, les coursiers de cette sympathique entreprise d'économie locale se feront un plaisir de vous y aider, pour un prix nettement plus avantageux que les sociétés de livraison en voiture.

Site web : www.dioxyde-de-gambettes.com

9. Maraîchage

Vert d'Iris International est une coopérative à finalité sociale active dans le maraîchage bio. Elle cultive fruits, fleurs et légumes sur deux parcelles en agroforesterie à Anderlecht, et développe un portefeuille d'activités intégrées. Rue de Liverpool 61 (Anderlecht) Inscription : info@vertdiris.net. Sa finalité sociale comprend la restauration de la vocation nourricière de la région bruxelloise par la création d'emplois dans les métiers émergents de l'alimentation durable. Vert d'Iris International crée et gère des potagers à vocation sociale, environnementale et économique. Elle gère deux potagers agro-forestiers à Anderlecht (Neerpede) : Betteraves enz (37 ares) et un terrain derrière le restaurant InnRGreen (90 ares). La production est écoulee via la vente directe et via les filières courtes bruxelloises. Elle mène aussi un projet pilote en aquaponie, offre une formation en horticulture avec un fort accent sur l'entrepreneuriat social, et participe à des projets de verdurisation à Bruxelles.

Site : <http://vertdiris.net/>

Adresse : 61, Rue de Liverpool - 1070 Anderlecht (Bureaux)