

17. Relais du terroir : De la bêche à l'assiette en passant par la ferme



L'ASBL La Teignouse, dans le cadre de sa lutte contre toute forme d'exclusion sociale, propose un projet d'inclusion sociale par la participation à la vie des fermes de la région Ourthe-Ambève. Ce projet s'intitule :

"De la bêche à l'assiette en passant par la ferme".

Nous proposons à un public en quête de sens qui entre dans une démarche d'inclusion sociale de participer à la vie des exploitations locales. Accompagnés d'un travailleur social, ils pourront aider les exploitants dans leurs travaux quotidiens et découvrir ainsi des métiers aux activités multiples et valorisantes, tout en étant sensibilisés aux problématiques de l'agriculture locale, de l'alimentation en circuit-court et de la préservation de l'environnement.

Entre rencontres, partage, transmission, bienveillance et convivialité, ce projet a pour objectifs d'inclure des personnes dans une dynamique citoyenne et durable, de leur permettre de faire une pause dans leur quotidien au contact de la nature, d'améliorer leur bien-être et leur confiance en soi, de soutenir modestement les agriculteurs locaux, de (re)donner à l'agriculture un rôle socialisant au sein des communes rurales, et pourquoi pas d'ouvrir de nouvelles vocations pour des personnes à la recherche de sens dans leur parcours de vie et/ou professionnel.

En lien avec le projet « de la bêche à l'assiette », la Teignouse propose d'ouvrir un lieu de restauration intitulé « **Le Relais du Terroir** », situé à Comblain-au-Pont, en partenariat avec le Plan de Cohésion Sociale de l'Ourthe, l'Agence de Développement Local (ADL) de Comblain-au-Pont, le Centre Public d'Action Sociale (CPAS) de Comblain-au-Pont, l'ASBL Les Découvertes de Comblain et l'ASBL Royal Syndicat d'Initiative de Comblain-au-Pont et Poulseur (RSI).

Le « **Relais du terroir** » est un lieu d'accueil, de découvertes et de consommation des produits locaux ouvert à tous. La Teignouse sera amenée à y organiser des actions collectives et communautaires orientées vers l'insertion sociale et citoyenne.

Nous y proposerons toutes les semaines :

- l'accueil des stagiaires avant les activités dans les fermes du projet « **De la bêche à l'assiette** » ;
- un bar à glace artisanale et locale, du mercredi au dimanche ;
- un atelier potage, les mercredis matin ;
- un bar à soupes, les jeudis midi ;
- une table d'hôtes, une fois par mois le vendredi à midi.

Ce projet permettra à notre public d'élargir son réseau social, de rompre son isolement via des actions collectives, d'augmenter son sentiment de reconnaissance sociale, notamment en s'impliquant dans un projet, en y prenant des responsabilités et en se sentant utile, d'agir sur sa qualité de vie, de s'intégrer et de participer à la vie de sa commune, et de se mettre en projet, entre autre en débouchant sur une formation ou un emploi si la personne le désire.

Il permettra également de faciliter l'accès de notre public aux produits issus de notre terroir, de diminuer leurs a priori vis-à-vis des circuits-courts, de valoriser le travail et le savoir des agriculteurs locaux mais aussi ceux de la population en général.

Relais du terroir : de la bêche à l'assiette en passant par la ferme

La Teignouse Asbl - Avenue François Cornesse, 61 à 4920 Aywaille - ☎ 04/384.44.60

✉ lateignouse@lateignouse.be

Contact : Patricia LEPIECE, Directrice

