



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2008

Sommaire

1 LES FOIRES ORGANISEES PAR L'ASBL	3
1 La Foire aux pains - 13 avril 2008.....	3
2 La Foire de Juin - 21 juin 2008.....	5
3 Festival de Musique Esperanz'Ah.....	7
4 Foire Mobile - 21 septembre 2008.....	8
5 La Foire DG Sanco - 26 septembre 2008.....	10
6 La Foire de Noël - 29 Novembre.....	11
2 LA NAISSANCE DE LA MAISON DES SAVOIR-FAIRE	13
1 Ouverture du local.....	13
2 Après-midi savoir-faire.....	13
3 Après-midi cadeaux de Noël.....	13
4 Début d'un cycle d'animation avec les enfants.....	13
3 COLLABORATIONS ET PARTENARIATS	14
1 Fête de la Soupe Bologne 2008.....	14
2 Fête de la Soupe Lille 2008.....	14
3 Jeunesses scientifiques - 9 mai 2008.....	16
4 Fête de l'environnement - juin 2008.....	17
5 Nocturne des Petits Riens - 26 novembre 2008.....	17
6 Partenariats Européens.....	18
4 COMMUNICATION ET PUBLICATION	18
1 le site internet.....	18
2 les newsletters.....	18
3 La charte.....	18
4 La Brochure.....	19
5 Le Logo.....	19
6 La Mise au vert.....	19
7 La Foire au café.....	20
5 LA PRESSE EN PARLE	20
6 BILAN GLOBAL DES ACTIVITÉS RÉALISÉES SUR BRUXELLES	21
ANNEXES	22

I LES FOIRES ORGANISEES PAR L'ASBL

1 La Foire aux pains - 13 avril 2008

Ce dimanche 13 avril la Foire aux Savoir-Faire avait donné rendez-vous aux habitants du quartier du métro Yser autour du four à pain de la Ferme du Parc Maximilien.

Chacun pouvait venir pétrir et enfourner mais aussi et surtout montrer et échanger ses propres recettes.

Voici un peu le déroulement de cette superbe journée qui commença sous un crachin gris et se termina par une tablée au soleil pour partager les créations culinaires collectives.

9h30 on allume le four à pain.

On allume le feu d'abord devant puis au fur et mesure on le repousse au fond pour qu'il chauffe tout le four. Le four est assez chaud lorsque les briques deviennent blanches.

Pendant que le feu chauffe, la cuisine s'anime

On commence à préparer tout ce qui sera enfourné, avec, comme pour les spectacles les mieux rodés, un ordre de passage très précis.

Les pizzas se préparent en premier car comme elles ont besoin d'un four moins chaud que le pain, elles seront enfournées alors que le four n'est pas encore à la chaleur nécessaire pour le pain. On les placera devant le feu, la porte du four encore ouverte.

De même le pain au levain sera pétri en premier car il aura besoin d'un peu plus de temps pour lever.



Ca chauffe... à la cuisine

Maintenant tout le monde est lancé, les muscles des avant-bras sont bien chauds, une frénésie créative s'empare des participants et la pièce est bientôt trop petite pour tout ce qui se prépare dans tous les coins...

- le pain
- les tortillas mexicaines
- le pain turc
- les pides turques
- les biscuits
- les tartes aux fruits

N.B. Toutes les recettes sont sur notre site internet.

On enfourne... et on commence à passer à table
Les pizzas et les pidés sont cuites

le four est arrivé à température, 240° C pour les pains. Les braises sont retirées et une loque humide est passée dans le four.

On enfourne les pains et on referme la porte.

Pendant que les pains sont en train de se dorer la croûte nous commençons à la casser à côté.



On défourne et on s'en va repu.

On vérifie que les pains soient bien cuits, pour cela il y a un test :

On frappe au dos du pain. Si le pain répond "entrez" c'est que le pain est bien cuit. "entrez" en langue-pain se prononce à l'aide d'un joli son clair et creux. Si le son est étouffé cela veut dire que le centre n'est pas assez cuit.

Les pains sont prêts on se les partage. On enfourne les tartes et les biscuits pour ne pas perdre la chaleur du four encore chaud.



2 La Foire de Juin - 21 juin 2008

C'est l'événement phare de l'association, le grand rendez-vous à ne pas manquer.

Elle se veut un événement festif sur une zone très passante, une expérience de la gratuité dans une zone très commerçante, pour donner le goût et les techniques de faire par soi-même pour le plaisir d'apprendre, le plaisir d'exercer sa créativité, d'adoucir son impact sur l'environnement et d'ajuster sa consommation à ses besoins.



Pour la 3ème année consécutive la Foire aux Savoir-Faire installait son village d'ateliers sur la Place de la Monnaie. Plus de 80 bénévoles ont participé pour faire de cette journée un succès. Il y avait une vingtaine de savoir-Faire dont plus de la moitié étaient complètement nouveaux et n'avaient jamais été présentés.

Le public était très varié, constitué de passants pour l'essentiel qui découvrait la Foire en allant faire leur course mais de plus en plus nous pouvons noter la présence d'un public de fidèle qui piste nos événements pour y assister. Cette année nous avons même eu la joie d'accueillir un groupe de jeunes venu du fin fond des Ardennes dont la Foire était le voyage de fin d'année.

Voici la liste de tous les savoir-faire présentés sur la place de la Monnaie en Juin 2008.

Pour les enfants :

- Grimage
- pâte à modeler
- Pinatas mexicanas
- Cerfs-volants
- musique verte et instruments de récup', voir les techniques



Cuisine :

- Paté végétal,
- yaourt
- compost

Maison :

- enduits muraux naturels
- réparation vélo voir la technique pour réparer une chambre à air
- rempaillage de chaise avec des chambres à air,
- produits d'entretiens,

Vêtements et tissus :

- pliage de sac le Furoshiki
- customisation de vêtement, chasuble en CD
- tricot et crochet

Bien être :

- grand don
- dentifrice
- henné

2 stands autonomes :

- Boules à facettes
- Origami

plus une Mare mobile

Un bar à jus d'orange, un marathonic, un vélo-milkshake



3 Festival de Musique Esperanz'Ah

Pour la deuxième année consécutive la Foire aux Savoir-Faire animait le village enfants du festival de musique Esperanz'Ah.

L'équipe de Floreffe avait organisé ce village et avec la participation de Foireux de bruxelles voici les tands qui étaient proposés :

- Plasticine
- Kazou => musique verte
- métier à tisser
- Pinatas
- Château de sable avec des moules en récup'

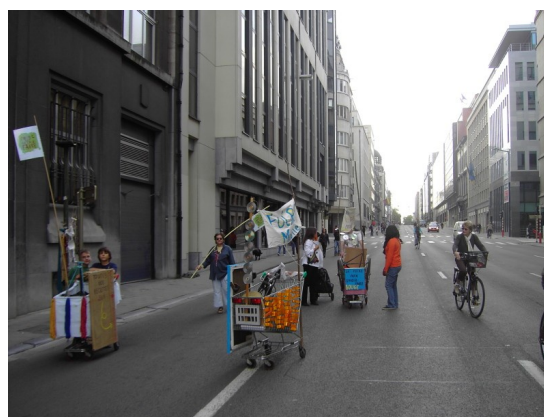
5 stands qui ont permis aux parents et aux enfants de découvrir les potentiels de la récup' ainsi que le plaisir de faire par soi-même et de faire ensemble.

4 Foire Mobile – 21 septembre 2008

A l'occasion de la journée sans voiture de ce 21 septembre 2008, la foire s'est faite mobile et itinérante.

L'idée étant toujours d'aller à la rencontre d'un maximum de passants pour présenter des savoir-faire utile, originaux et à base de récup'.

L'équipée sauvage :



Nous étions équipés de trois chariots-ateliers. Chaque chariot se transformait une fois à l'arrêt en atelier de Foireux, puis une fois en mouvement transportait tout le matériel nécessaire à sa propre animation. Mobilité, autonomie, convertibilité.

L'inventaire :

- Le chariot-atelier vélo : tel un paquebot remontant le Mississippi il arbore fièrement deux roues de bicyclettes sur chacun de ses flancs. A l'arrêt chacun peut venir à ses côtés s'essayer à la réparation de chambre à air.



- Le chariot-couture : le chariot-couture est un transformeur. Muni d'une table rétractable qui peut selon les configuration s'accrocher latéralement lors des déplacements ou bien se déplier en mode établi. Le chariot-couture proposait à partir de vieux soutiens-gorge, de vieilles cravates, de vieux gants de réaliser des pochettes GSM, trousse,...

- Le chariot-chasuble : petit frère du chariot-couture il est équipé du même système de table rétractable. Il proposait sur ses platines de réaliser des chasubles vélo à partir de vieux CD. Voir recette.



Notre Plan de route :

- 11h - 12h30 : Stop Foire à St Gilles au bout du Parvis sur la Place de l'hotel des Monnaies.

- 13h30 - 15h : Stop Foire à Bruxelles Champêtre place des palais.

- 16h - 17h30 : Stop Foire à Etterbeek Place Jourdan.

L'expédition en métro avec les trois chariots décorés et harnachés s'étant révélé un peu plus compliquée que prévu nous avons commencé avec une demi-heure de retard. Mais nous avons réussi à ne pas laisser l'écart se creuser !!

Cette expérience très sympathique nous a convaincu de la faciliter à adapter les formes de foires à différentes situations. La formule itinérante est très intéressante, à renouveler !!



5 La Foire DG Sanco - 26 septembre 2008

Organisée pour la journée du personnel de la Direction Générale Santé et consommateur de la Commission Européenne

Public : tous les employés de la direction générale santé consommateur.
450 personnes catégorie sociale haute à très haute, public très international.

Nous avons présenté 8 stands :

- Faire son dentifrice
- Faire son liquide vaisselle
- faire des compotes avec des fruits abîmés
- jardinnage de balcon
- cahiers de récup'
- jeux de récup'
- réparer son vélo
- Bar à sirops faits maisons



6 La Foire de Noël – 29 Novembre

Organisée dans le cadre de la semaine de la réduction des déchets.

Ce samedi 29 novembre des signes mystérieux fleurissent aux abords de la station de pré-métro Bourse et se répandent dans les couloirs.



Des cadeaux déchets-nés

Les enfants chinois c'est toi !

Tes déchets valent de l'or !

Les passants surpris découvrent alors en plein milieu de la station une Foire aux Savoir-Faire de Noël.



Chacun des 12 stands propose de fabriquer des cadeaux ou des déco à partir de récup' où qui permettent d'éviter une consommation et donc des déchets. Chaque participant pouvait s'asseoir fabriquer et repartir gratuitement avec sa production.

Voic les stands qui étaient présents :

- Cadres à photo
- Cartes de voeux
- Cadeaux immatériels (offrir une balade, un tour de vaisselle, du temps, des histoires, des secrets...)



- Faire ses décorations de Noël
- Marionnettes
- Bar à infusion
- Crochet, tricot
- Mosaïque en vaisselle pour faire dessous de plat ou dessus de table
- Faire ses emballages
- Expression poétique
- Abat-jour en diapo et radio
- Bougies de récup'



Chacun est reparti les mouffles pleines de ses productions et le bonnet rempli d'idées pour continuer chez soi à faire Noël soi-même et pourquoi pas donner envie à ses proches de faire aussi par eux-même : vive l'effet boule de neige !

2 LA NAISSANCE DE LA MAISON DES SAVOIR-FAIRE

1 Ouverture du local

En octobre nous avons ouvert un local pour la Foire aux Savoir-Faire boulevard d'Ypres. Cet espace nous permet de stocker notre matériel, d'organiser des ateliers thématiques, des échanges de savoir-faire.

Il se veut le début du projet de Maison de savoir-Faire sur lequel nous avons travaillé toute l'année 2008 et dont l'objectif est de mettre de manière régulière un espace, des outils, de la documentation, pour faciliter l'échange et la transmission de savoir-faire du quotidien, mais aussi pour encourager et permettre l'expérimentation de nouvelles recettes et techniques. Cette maison se veut un espace qui facilite réellement le faire par soi-même pour tous de manière régulière.

Cet ainsi que nous avons commencer à faire vivre ce local en organisant plusieurs événements.

2 Après-midi savoir-faire

Début novembre nous avons organisé un après-midi savoir-faire pour les membres de l'association ainsi que pour les personnes rencontrées sur les Foires intéressées par nos événements.

Un après-midi sous le signe de l'expérimentation

L'idée était de mettre a disposition, l'espace, l'outillage, tout notre matériel de récup' et d'encourager les participants à expérimenter des nouveaux savoir-faire, à se lancer dans de nouvelles recettes.

Cette après-midi a été très riches et a permis de tester de nombreux nouveaux Savoir-faire.

3 Après-midi cadeaux de Noël

Nous concevons notre espace comme un complément aux Foires. Nous voulons qu'il soit un support pour toutes les personnes qui aient envie de faire par elle même au lieu d'acheter.

C'est pour cela que nous voulons qu'il y est un lien après nos Foires avec les personnes rencontrées qui aimeraient se lancer et faire des choses par elle même ou transmettre leurs savoir-faire.

Nous avons ouvert cet après-midi cadeaux de Noël de manière libre pour que ceux qui le souhaitent puissent profiter de nos outils et matériaux pour réaliser leurs cadeaux de Noël.

4 Début d'un cycle d'animation avec les enfants

Le 14 décembre une soirée d'ateliers dans nos locaux a été organisé pour tester la formule auprès

des maisons de quartiers du quartier des quais.

La formule a bien fonctionnée auprès des enfants qui découvrent tout ce qu'il est possible de faire sans passer forcément par la case achat, qui découvrent le réflexe récup' ainsi que le maniement de certains outils.

Cette soirée va donc donner naissance à un cycle d'animation avec la maison de quartier du Toucan en février, mars et avril et aboutira par la tenu d'un stand par les jeunes lors de leur fête de quartier où ils transmettront un savoir-faire.

3 COLLABORATIONS ET PARTENARIATS

1 Fête de la soupe Bologne 2008

La Zuppa del Dopo-Petrolio

Le 1er Mai 2007 la Vita-mobile avait obtenu la Louche d'argent au festival de la Soupe de Lille pour récompenser sa soupe froide tomate-fraise-basilic.

Mais les festivals de la Soupe fleurissent un peu partout et dans le cadre du partenariat européen entre les festivals de la soupe de Lille, Barcelone et Bologne, la Vita-mobile a été invitée à défendre son titre à Bologne !!!

Ce voyage en Italie pour la Vita-Mobile fut l'occasion pour l'association de faire des contacts européens très intéressants. Superbe accueil Bolognais des amis de l'association Oltre et cette magnifique journée où 60 soupes s'affrontait dans une compétition très serrée et très détendue, prétexte à la rencontre des habitants du quartier et de différentes cultures.

Journée de fête et de partage clôturée par la remise des prix durant laquelle la Vita-mobile a été récompensée du deuxième prix du jury qualité : Louche d'argent pour la deuxième fois !!!

Sa deuxième distinction internationale !!!!



2 Fête de la Soupe Lille 2008

Après une louche d'argent à Lille 2007 et Bologne 2008 avec la vitamobile la Foire aux Savoir-Faire se devait, cette année, d'innover et sans la Vitamobile. Revenir avec la Vitamobile eut été faire preuve d'un manque d'imagination, un manque patent de sportivité.
La soupe de l'unité de la Belgique

Nous avons donc présenté cette année évidemment une soupe à faire soi-même, une soupe faite et dégustée par les passants qui en apprennent alors la recette. Une soupe toujours faite à la main sans ustensile électrique.

Mais une soupe avant tout métaphorique.

Métaphorique puisque sur la table deux équipes de passants travaillent côte à côte, une équipe cuisine pour la Wallonie (pommes et concombre), l'autre pour la Flandre (citron, huile, tabasco, oignons, coriandre, anette, sel et poivre). Chaque soupe réalisée est incomplète un peu fade ou trop forte, mais lorsque les deux sont réunies elles révèlent tout leur arôme, toute leur saveur.

Un symbole de soupe à la santé de la Belgique.

La soupe de l'unité belge a rencontré un gros succès auprès de tous ceux qui ont rapé, passé, coupé, mélangé et goûté.

Découvrir la recette de la Soupe de l'unité Belge. Sur le site internet (www.foiresavoirfaire.org)

La fête de la Soupe 2008 est restée fidèle à la formule qui fait son succès : un événement populaire qui rassemble culture et générations autour de la soupe, le seul plat présent dans toutes les cultures. Une journée superbe, animée, pleine de rencontres et de retrouvailles.

Pour nous l'occasion de rester en contact avec le monde associatif des voisins Lillois et d'inviter largement à notre Foire de Juin.



3 Jeunesses scientifiques - 9 mai 2008

Vendredi 9 mai la Foire aux Savoir-Faire tenait un double stand à l'Expo Science des Jeunesses Scientifiques au Palais du Heysel.

Dans le village éco-citoyen au thème imposé des "économies d'énergie dans une chambre d'ado", au milieu de nombreux stands d'information, nous présentions deux savoir-faire très pratiques :

- boudin anti-froid ou Chien Chaud voir la recette
- Bougies de récup' voir la recette

Nous avons installé un joli bazar, un désordre sympathique qui invitait à venir fouiller, à venir bricoler. Très vite ce fut la très bonne surprise de voir l'enthousiasme des jeunes, leur envie de faire leur objet, de choisir le tissu qui leur plait, la couleur et la forme pour la bougie.

Nous avons été assailli et quasiment dévalisé. Au moment d'affluence notre stand ressemblait à une grosse ruche bourdonnante, qui débordait sur les autres stands, éparpillant des essaims de jeunes qui à la couture, qui à la découpe, qui à la charpie,...



Si nous n'avions pas de discours ni d'explications autre que "un boudin anti-froid c'est pratique ça évite à l'air froid de rentrer et donc de trop chauffer" comme sur chaque Foire, en faisant ensemble, des choses simples se partagent en petit groupe : assis ensemble sur la moquette de l'exposition en train de coudre ou de batailler pour enfiler son aiguille, certains racontent les vêtements que leur grand-mère font, reconnaissent alors le travail que cela réclame, certains s'étonnent que leur maman ne sache pas coudre, ...

Pour certains jeunes qui veulent à tout prix terminer avant d'aller tenir leur stand d'expérience scientifique, c'est la course. Les plus rapides ou ceux qui ont déjà fait filent un coup de main aux autres et puis enfin la joie et la fierté d'avoir terminé.



Fait main, c'est le pied ! pour les jeunes de l'expo science.

4 Fête de l'environnement - juin 2008

Le premier dimanche de juin c'est la fête de l'environnement, le rendez-vous incontournable de toutes associations du secteur de l'environnement. Nous y présentons :

- Beignets de fleurs de sureau
- dégustation de sirops de sureau
- fabrication de réchaut à alcool à partir de cannette

Toujours une belle occasion pour inviter les personnes à la Foire du mois de Juin.

5 Nocturne des Petits Riens - 26 novembre 2008

Egalement dans le cadre de la semaine de réductions des déchets cette animation s'est passée dans le hall rez de chaussée des Petits Riens.

Cette animation venait en support d'une démarche des Petits Riens qui voulaient expliquer aux participants quels étaient les objets intéressants pour eux à récupérer et ceux qu'il valait mieux jeter plutôt que de leur donner.

L'idée était alors que la Foire aux Savoir-Faire propose des ateliers qui permettent de trouver une seconde utilité aux objets normalement destinés à la poubelle.

C'est ainsi que nous proposons 3 ateliers :

- réalisation de bijoux à partir de claviers d'ordinateur
- fabrication de porte-carte avec de vieilles cassettes audio
- fabrication de porte-monnaie en brique de lait ou de jus.

Plus nous avons fait la démonstration d'un rempaillage de chaise avec des chambres à air et la réalisation d'un billard indien de récup'.

6 Partenariats Européens

La formule Foire aux Savoir-Faire commence à s'exporter. En 2008 nous avons essayer au plus que possible de tisser des liens avec les différents qui se lançaient dans l'aventure. C'est ainsi que nous sommes allés à Rouen pour présenter ce qu'était une Foire aux Savoir-Faire, puis que nous avons reçu les porteurs du projet Rouennais à la mise au vert. Nous avons prêté du matériel pour celle qui a eu lieu à Liège. Et nous sommes allé rendre visite à celle qui avait lieu à Londres.

En 2008 il y eut :

- 2 foire aux Savoir-Faire à Rouen
- une à Romans / Isère
- une à Liège
- une à Londres

4 COMMUNICATION ET PUBLICATION

1 le site internet

L'année 2008 a été l'occasion de mettre l'accent sur la partie "recette" du site internet. Nous voulons qu'elle soit une véritable ressource documentaire en ligne, un prolongement des foires pour permettre à tous les participants de retrouver les recettes rencontrées sur les Foires et de poursuivre chez eux à faire par eux-mêmes.

De même le lancement du "Recyclator" s'inscrit dans cette même volonté de faire du site une ressource pertinente pour ses usagers en proposant des solutions pour éviter gaspillages et achats.

Le "Recyclator" est un petit moteur de recherche : avant de jeter un objet on le sélectionne dans le "recylator" qui propose des recettes et des savoir-faire l'utilisant.

La fréquentation du site internet a très fortement augmenté en 2008 elle est maintenant aux alentours des 4000 visites mensuelles.

2 les newsletters

Les newsletters sont des bulletins envoyés à toutes les personnes rencontrées sur les foires qui ont marqué leur intérêt pour le projet. C'est un moyen de garder le contact avec elles tout en mettant en lumière quelques savoir-faire de saisons et quelques solutions de récupérations.

Il y a eu deux numéros en 2008, mais au vu des retours positifs il faudra augmenter la fréquence pour 2009.

3 La charte (cf. annexe)

La version définitive de la charte qui fixe la démarche et les objectifs de nos foires, ainsi que l'esprit dans lequel nous les faisons a été finalisé cette année 2008.

Cette Charte est le document de référence qui permet à tous les intervenants participants à une Foire de prendre connaissance du cadre de la Foire et de leurs engagements.

Cette Charte consultable et téléchargeable sur notre site internet : www.foiresavoirfaire.org doit également permettre de faciliter la transmission du concept de Foire aux Savoir-Faire et ainsi permettre à d'autres associations de reprendre l'idée et d'organiser leurs propres événements.

4 La Brochure

Après un travail de longue haleine avec un professionnel nous éditons notre première brochure de présentation, en format carte postale elle est composée de 12 pages en couleur et de deux pages détachables avec chacune une recette pratique.

Cette brochure nous permet de synthétiser rapidement qui nous sommes et quels sont nos objectifs. Elle vient renforcer une volonté de se faire connaître tant du grand public que des associations et des institutions afin d'améliorer notre travail en réseau et nos projets en collaboration.



5 Le logo



La troisième foire en préparation et face aux sollicitations pour des projets ou des événements de plus en plus nombreuses nous avons trouver utile de nous doter d'une identité visuelle afin de signer nos événements et nos rendez-vous. L'objectif étant de nous rendre plus facilement reconnaissable d'un public qui commence à nous suivre et à rechercher nos initiatives.

Ce logo exprimant la créativité et le plaisir de faire par soi-même a été travaillé avec un professionnel et dévoilé publiquement pour la Foire aux Savoir-Faire du 21 juin sur la Place de la Monnaie.

6 La mise au vert

Pour lancer la dynamique associative et encourager les initiatives et implications des bénévoles intéressés par les activités de la Foire aux Savoir-Faire pour cette année 2008, nous avons organisé une mise au vert les 7, 8 et 9 mars 2008.

Retirés de la frénésie urbaine en lisière de forêt, nous avons comme objectif de nous interroger sur la meilleure manière d'impliquer les bénévoles et sur la façon de renouveler les savoir-faire et les formes de transmissions.

Ce week-ends très riche en cogitations fut très fructueux puisqu'il accoucha d'une nouvelle organisation pour l'association, plus souple et plus impliquante qui fut adoptée dès l'assemblée générale suivante, quelques semaines plus tard.

7 La Foire au Café

La Foire au café est née du souci d'une meilleure circulation des informations de manière directe au sein de l'association. La Foire au café se voulait un forum mensuel où chacun pouvait venir débattre des projets de la Foire et de ses engagements, donner son avis sur une recette, un événement, proposer une initiative ou une expérience....

La formule est à revoir pour 2009. Ce qui fédère les membres de la Foire semble être certainement plus l'envie de faire ensemble que de discuter du projet. Un rendez-vous régulier sous forme d'atelier serait peut-être plus adapté.

5 LA PRESSE EN PARLE

Foire de juin		Foire de Noël	
media	date	media	date
Presse		Télé	
Le Soir	19/06/08	Télé Bruxelles journal parlé	30/11/08
Flair	Juin – 2008		
Ma Ville notre planète	Juin – 2008	Presse	
Brusseler	Juin – 2008	La Libre	26/11/08
La libre	20/06/08	Mosquito	du 26/11 au 2/12/08
Agenda	18/06/08 au 24/06/08	L'Agenda	du 26/11 au 2/12/08
La Voix du Nord	02/05/08	La Tribune de Bruxelles	du 27/11 au 3/12/08
Dossier Moi aussi je veux être utile. Le vif l'express	25/04/08	Femmes d'Aujourd'hui	27/11/08
		L'Info (journal du syndicat CSC)	21/11/08
Radio		Radio	
Vivacité, « Mag Bruxellois »	18/06/08	Vivacité, « Mag Bruxellois »	24/11/08
Radio Campus Lille	30/06/08	Vivacité, Journal de 8h00	26/11/08
		La Première, « Cocktail curieux »	26/11/08
Internet		Internet	
Newsletter Interenvironnement Bruxelles	Juin – 2008	Newsletter WWF « Empreinte Ecologique 21 »	06/11/08
newsletter du réseau écoconsommation : l'art d'éco-consommer	Juin – 2008		
newsletter Culture et Démocratie	Juin – 2008		
Respire Asbl	Juin – 2008		
agenda.be	Juin – 2008		
Que faire.be	Juin – 2008		

6 BILAN GLOBAL des activités réalisées sur Bruxelles

La Foire aux Savoir-Faire en 2008 c'est :

- 6272** personnes qui mettent la main à la pâte (voir tableau ci-dessous pour le détail)
- 811** heures d'animation proposées (voir tableau ci-dessous pour le détail)
- 4000** personnes qui visitent et utilisent le site internet chaque mois
- 500** abonnés à la newsletter pratique trimestrielle

événements sur Bruxelles	public	Nbre de personnes touchées	bénévoles	durées	heures d'animations proposées
Une Foire au Pain	Quartiers Nord et quartier des quais	15	3	7	21
Expo Science	10-12 et ado	300	5	7	35
Fête environnement	public intéressé environnement	400	5	7	35
Foire aux Savoir-Faire Juin	Public très divers, tout profil	4000	70	7	490
Foire Mobile 21 sept.	Public varié	150	4	6	24
Foire pour personnelle DG Sanco Commission Européenne	Public CSP++, très sensibilisé, haut pouvoir décisionnel	450	12	2,5	30
Inauguration des ateliers des Savoir-Faire	pour les membres de l'association	30	2	8	16
Foire thématique Récup' avec les Petits Riens	Public petits Riens + public chatelain	100	4	4	16
Foire de Noël	Tout public	800	20	6	120
Ateliers de Noel	pour les membres de l'association	15	3	6	18
Atelier pour jeunes du quartier	Jeunes de 7-8 ans quartiers des quais	12	3	2	6
Total		6272			811

ANNEXES

Charte de la Foire aux Savoir-Faire

Cette charte est à lire et à utiliser comme une recette. Elle fixe les objectifs et les ingrédients indispensables pour faire une bonne Foire aux Savoir-Faire ainsi que les engagements de chaque participant. Mais elle laisse ensuite une grande place à la créativité et à l'imagination de chacun.

Elle est en libre accès pour que chacun puisse cuisiner à sa guise son propre événement.

Pourquoi donner le goût et les techniques pour faire par soi-même?

1 On retrousse ses manches

Donner le goût de faire par soi-même est une approche par la pratique d'un questionnement de notre mode de vie.

Chercher à faire par soi-même, à substituer des solutions commerciales par des ressources de proximité et de créativité est une gymnastique joyeuse qui déclenche un formidable engrenage capable de transformer en profondeur notre mode de vie et d'améliorer sensiblement la qualité de notre vie. Cet engrenage façonne cran après cran une autre conception du temps, du rapport aux autres et à l'environnement.

2 On se fait du bien, naturellement...

Faire par soi-même permet de connaître la composition des produits que nous consommons et de maîtriser les matériaux utilisés. Cela donne la liberté d'utiliser un maximum de produits de récupération et de favoriser l'usage de produits doux pour la nature.

Faire par soi-même permet d'éviter le gaspillage :

- cela aide à ajuster au mieux sa consommation à ses besoins
- cela permet d'utiliser un maximum d'objets et de matériaux de récupération
- la valeur affective de l'objet que l'on a fait soi-même augmente son espérance de vie.

3 On se débrouille, on s'entraide

Savoir faire par soi-même c'est aussi comprendre les outils, objets et techniques que nous utilisons quotidiennement, ce qui permet de se débrouiller, de s'écarter des solutions marchandes, de s'engager sur la route de l'autonomie.

C'est aussi l'occasion, quand on ne sait pas faire, d'aller frapper à la porte de ses voisins, de ses proches, de sa famille afin d'aller acquérir un nouveau savoir-faire et de prendre le temps et le plaisir de faire ensemble.

4 On développe sa créativité

Faire par soi-même c'est le plaisir de mettre en action son habilité, sa créativité, son imagination, souvent sa poésie, des qualités trop souvent en sommeil dans un environnement où les désirs sont

suscités et guidés.

Etre son propre modèle, son propre top model. Faire, manger, porter du sur-mesure ou du démesuré selon son goût. Prendre confiance en soi, croire en ces capacités, aimer ce que l'on fait.

Découvrir et apprécier la beauté d'une irrégularité et le charme d'une imperfection par opposition à la froideur lisse et impersonnelle des objets façonnés à la chaîne.

Quels Savoir-Faire pour une Foire aux Savoir-Faire?

En particulier, seront présentés des savoir-faire qui permettent :

- de remplacer des produits de consommation courante
- de maîtriser le fonctionnement, l'usage et la réparation de nos objets usuels (sortir de la dépendance des services associés)
- de prendre du plaisir à faire par soi-même
- d'utiliser des matériaux recyclés ou des objets de récupération
- d'utiliser des produits naturels
- d'économiser de l'argent ou qui soient au moins accessibles à tous financièrement

Qui sont ceux qui transmettent sur une Foire aux Savoir-Faire?

Tous ceux qui veulent transmettre un savoir-faire qui correspond aux critères listés ci-dessus sont les bienvenus.

Ils s'engagent néanmoins :

- à présenter le savoir-faire de la manière la plus pratique possible, à veiller à ce que chaque participant mette la main à la pâte et apprenne en faisant
- à n'intervenir qu'en leur nom propre, en tant que particulier et non au nom d'une entreprise, d'une association, d'une confession ou d'un parti.
- à ne vendre ni leur produits ni leur technique.
- à ne pas utiliser l'événement à des fins promotionnelles (seules sont acceptées sur la foire des informations relatives au Savoir-Faire lui-même et éventuellement des adresses où il serait possible d'en poursuivre la pratique).
- à ne pas faire de mailing des personnes qui seront passées sur leur stand à des fins commerciales.

Quelle forme donner à ces Foires ?

Nous serions tentés de dire que les formes que peuvent prendre ces foires n'ont de limites que celles de notre imagination, toutefois quelques points sont importants à avoir à l'esprit :

- Une foire est un lieu de rencontre et de mixité par excellence. Il est important qu'elle s'adresse à un très large public, qu'elle s'adresse à toutes les générations, toutes les cultures et qu'elle veuille à accueillir et à s'ouvrir tout particulièrement aux publics les moins sensibilisés.

- Une foire où l'on met la main à la pâte, où l'on repart avec sa production.
- Une foire où l'accent est mis sur la transmission.
- Une foire avec une ambiance festive et conviviale les Savoirs seront d'autant plus facilement, transmis retenus et joyeux à remettre en pratique que le souvenir de leur transmission sera associé à un moment de bien-être.
- Une foire avec comme devise : « Sobriété dans les dépenses, exubérance dans la récup' ».