Maison de l'Alimentation durable et inclusive de Liège

CHARTE DE LA MADIL

POUR DES ACTIVITÉS ET DES ANIMATIONS INCLUSIVES SUR L'ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE ET DURABLE

Nous, partenaires de la MAdiL (Maison de l'Alimentation durable et inclusive de Liège), sommes réunis autour de l'objectif suivant : **permettre à l'ensemble de la population liégeoise d'améliorer progressivement la qualité de son alimentation.**
La présente charte reflète notre engagement en faveur d'une alimentation plus équilibrée, plus durable et accessible à tous.

Cette charte reprend les principaux critères de qualité d'une activité ou d'une animation inclusive sur l'alimentation équilibrée et durable. En première partie se trouvent les critères dits « essentiels » qui reflètent les valeurs fondamentales portées par la MAdiL. La seconde partie liste des critères plus dépendants du contexte des activités ou animations (lieux de l'animation, thématiques abordées, publics concernés…). Si l'ensemble des critères peuvent rarement être rencontrés dans une seule activité ou animation, ils tendent à être couverts par l'ensemble des activités du réseau de la MAdiL.

LES PARTENAIRES

LES « ESSENTIELS » D'UNE ACTIVITÉ MADIL

L'animation ou l'activité…

- ✓ **encourage, sans imposer, la consommation de produits durables (produits locaux et/ou issus des circuits-courts et/ou de saison et/ou bio).**
- ✓ **prend en compte les besoins diversifiés des participant.es : les réalités socio-économiques et culturelles, le genre, les représentations de la santé, l'accès à des ressources matérielles et physiques…**
- ✓ **veille à lever les freins et à favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité.**
- ✓ **valorise et renforce les savoirs et les compétences individuelles et collectives.**
- ✓ **favorise l'apprentissage expérientiel (mise en situation, atelier pratique, mobilisation des 5 sens…).**

Version mise à jour le 7 mai 2025

LES CRITÈRES À MOBILISER SELON LE CONTEXTE

L'animation ou l'activité…

- prévoit la préparation de produits de base (non transformés, produits frais).
- encourage le fait-maison (autoproduction, autonome alimentaire…) en regard des réalités vécus par les participant.es.
- prévoit l'utilisation de produits locaux et/ou issus des circuits-courts et/ou de saison et/ou bio.
- propose des alternatives à la consommation de protéines animales.
- prévoit d'expliquer d'où viennent les produits utilisés (lieux de production, lieux d'approvisionnement).
- évite le gaspillage alimentaire, réduit les emballages et les déchets.
- tient compte des principes de l'équilibre nutritionnel.
- donne des clés pour manger équilibré et durable à prix juste (selon un rapport qualité/prix adéquat).
- donne des clés pour manger équilibré et durable de manière facile et rapide.
- encourage les participant.es à poser des choix conscients sur leur alimentation (en cohérence avec leurs envies, leurs valeurs, leurs actes..).
- permet aux participant.es de surmonter des difficultés éventuelles lorsqu'ils refont chez eux.
- prévoit la distribution de supports d'information ou le renvoi vers des ressources en ligne adaptées aux publics.
- prévoit que les participant.es conservent une trace de l'animation (préparation culinaire, plant, bon d'achat, recette…).
- permet aux participant.es de mettre la main à la pâte, de faire eux-mêmes.
- permet aux participant.es de goûter les préparations.
- prévoit que les participant.es aient un contact avec la nature.
- veille à instaurer un cadre convivial (espace confortable, temps de parole, écoute des besoins et attentes, bienveillance…).
- encourage les échanges entre les participant.es et le partage de pratiques et de savoirs existants (recette, astuce, ressource…).
- prévoit une évaluation par les participant.es.

Liège — plan de cohésion sociale — Avec le soutien de la Wallonie — FOOD WALLONIA Ensemble pour un système alimentaire durable