



Communiqué de presse – 14 octobre 2019

À l’occasion de la Journée Mondiale du refus de la misère, les chefs étoilés se mobilisent à nouveau pour les plus démunis

De la nourriture de qualité pour tous !

En Belgique, une personne sur cinq connaît la précarité et une famille sur quatre vit en dessous du seuil de pauvreté. On compte 17.000 sans-abri.

Pour aider les plus démunis, la Croix-Rouge s’engage à fournir une **aide alimentaire de qualité**, via ses épiceries sociales, ses colis alimentaires et en récupérant et gérant la distribution des invendus des grandes surfaces.

C’est une alimentation variée qui est alors proposée : fruits, légumes, viandes, poissons, crèmerie.

Rien qu’à Bruxelles, 20 tonnes de produits frais ont déjà été distribués gratuitement en 2019 aux familles démunies et aux sans-abri et nous voulons faire plus !

Ce 14 octobre, devant la Journée mondiale du refus de la misère (qui se tient le 17 octobre) et pour la seconde année, les chefs étoilés se mobilisent pour appuyer la Croix-Rouge dans son engagement vers une aide alimentaire de qualité. Ils ont cuisiné et distribué bénévolement des soupes et desserts 3 étoiles aux plus démunis, esplanade de la Gare Centrale.

L’artiste urbain Denis Meyers (projet « Remember-Souvenir ») a également apporté son soutien à l’événement en réalisant des dessins instantanés de cette belle action culinaire caritative...

Les 9 chefs mobilisés

(11 étoiles au total): David Martin (La Paix - 2 étoiles), Karen Torosyan (Bozar restaurant - 1 étoile), Mathieu Jacri (La Villa Emily - 1 étoile), Giovanni Bruno (Senzanome - 1 étoile), Alexandre Dionisio (Villa in the Sky - 2 étoiles), Yves Mattagne (Sea Grill - 2 étoiles), Arold (Restaurant Little Paris - 1 étoile), Alain Bianchin (restaurant Alain Bianchin, 1 étoile) et Mezni Khalil – chef pâtissier

« Une évidence »

« En tant que chef, je suis noyé dans la nourriture tous les jours. Partager cette nourriture avec les plus pauvres, cela relevait pour moi de l'évidence. Avant que je ne finisse ma phrase pour convaincre mes confrères de se joindre à moi c'était déjà un grand oui de leur part »...

David Martin, 2 étoiles au guide Michelin a été l'initiateur de l'opération en novembre 2018 et a convaincu ses confrères de talent.

« Je viens d'une famille avec peu de moyens. Pour moi, le bonheur extrême c'est le partage : redonner à ceux qui en ont besoin. J'ai du succès professionnel mais c'est avec le partage que je sais que j'ai tout réussi ! Et très franchement, je suis choqué que l'on doive encore faire des distributions aux plus démunis à notre époque ! Pour moi cet événement est une grande émotion, quand je vois tous ces chefs qui, comme moi, ont fini la veille vers 2 ou 3 heures du matin, qui arrivent avec leur équipe sur place, dans le froid, en plein air, mais qui ont la banane toute la journée, c'est un grand bonheur... et en même temps une déception que nous n'ayons pas la possibilité de reproduire cela plus souvent ».

Ensemble, ils ont cuisiné **1200 portions de soupe gastronomique (240 litres) et 300 desserts** qu'ils ont distribués sur le champ avec nos équipes de bénévoles aux sans-abri de la capitale. Le surplus sera redistribué lors des tournées auprès des sans-abri en soirée.

« Mon métier c'est de nourrir les gens, c'est le partage. Mais ici j'ai en plus le sentiment d'être utile », glissait le chef Alexandre Dionisio, 2 étoiles, lors de la première opération en 2018.

Pour compléter le tableau, la boulangerie « Une fleur de pain » a offert 300 petits pains et une dizaine d'étudiantes du kot à projet Croix-Rouge de l'Université Libre de Bruxelles se sont jointes à nos bénévoles pour assurer la distribution.

Une aide de qualité avec la Croix-Rouge

En Belgique, une famille sur 5 a besoin d'aide pour nouer les deux bouts.

En Belgique, on gaspille aussi par personne 845 kilos de vivres...

En région bruxelloise, 33 %, un tiers des Bruxellois, vivent avec un revenu inférieur au seuil de risque de pauvreté. (source : baromètre social état de la pauvreté Bruxelles-2018). En Wallonie, le taux est de 21%, un Wallon sur 5.

La Croix-Rouge de Belgique entend soutenir les plus démunis avec une aide alimentaire de qualité, comme avec ces produits plus chers (exemple l'huile d'olive) revendus à 50% du prix via ses épiceries sociales ou via la collecte et la redistribution gratuite des invendus frais des grands magasins.

Plus de 20 entités Croix-Rouge en Wallonie et à Bruxelles (5 à Bruxelles) organisent déjà ces collectes, qui nécessitent des moyens logistiques conséquents (camions frigorifiques, lieux de stockage, frigos, congélateurs...).

A Bruxelles, 4 tonnes de denrées sont collectées tous les mois et aident 1200 personnes. L'objectif est de doubler ce chiffre pour fin 2020.

L'objectif en Wallonie est d'implémenter des entrepôts de collecte par province.

Ceci nécessite d'importants moyens logistiques, l'achat de camions-frigo, de frigos/congélateurs, la location de lieux de stockage, l'engagement de personnel pour la gestion et la redistribution...

17.000 sans-abri en Belgique

On estime qu'ils sont 17.000 en Belgique, 4.000 à Bruxelles. C'est toute l'année, et pas seulement durant l'hiver, que la Croix-Rouge agit pour aider ces sans-abri.

Chaque semaine, hiver comme été, 11 équipes de volontaires (près de 240 bénévoles au total) vont à la rencontre des personnes sans-abri à Bruxelles, pour les écouter, leur proposer une boisson chaude, de la nourriture, des produits d'hygiène, des vêtements chauds et pour les informer et les orienter vers des services adéquats.

Ensemble, les chefs étoilés ont aujourd'hui montré l'exemple en invitant le public à soutenir la Croix-Rouge pour continuer d'apporter cette aide alimentaire de qualité aux plus démunis

Infos sur www.croix-rouge.be/refus-de-la-misere