

Education permanente - Projets 2020

Our work will go on

A l'instar du secteur culturel, l'éducation permanente n'a pas été épargnée par la crise sanitaire que nous connaissons. Ces derniers mois, l'ARC – Namur s'est vue contrainte d'annuler ou de reporter la quasi-totalité des animations qui avaient été programmées en 2020. Même si les perspectives pour les semaines et les mois à venir ne sont pas des plus réjouissantes, il nous paraît primordial de poursuivre, sans attendre, notre travail auprès des publics fragilisés qui sont touchés plus sévèrement par la maladie, par l'isolement et par les inégalités qui existent au sein de la société.

Depuis mars, nous tentons de nous réinventer afin de continuer à proposer des animations et de mettre en place de nouveaux projets qui soient compatibles avec les protocoles de sécurité. Ces derniers évoluent au même rythme que la pandémie ; ce qui nous demande chaque jour de développer nos facultés d'adaptation.

Cet été par exemple, alors que la situation connaissait une légère amélioration, nous sommes allés à la rencontre des apprenants de la cellule Alpha/Fle du CPAS de Namur. Ce public, composé exclusivement de migrants inscrits dans un processus d'apprentissage du français, a vécu le confinement encore plus difficilement. Confrontés à la barrière de la langue et à la méconnaissance du fonctionnement de nos institutions, ils ont subi les mesures sans avoir la possibilité d'en cerner tous les enjeux. Nous leur avons alors proposé l'animation « La Belgique, un État fédéral » ; ce qui leur a notamment permis de comprendre qui étaient ces personnes qui décidaient de leur quotidien lors des différentes réunions du Conseil National de Sécurité.

Toujours dans l'optique de les sortir de leur isolement, mais aussi dans l'optique de les aider à mieux comprendre leur nouvel environnement, nous leur avons proposé une animation lors de laquelle ils ont pu mener une réflexion sur la diversité culturelle et sur les chocs qui peuvent en découler.

Le FIFF, Festival International du Film Francophone de Namur, a également fait appel à l'ARC – Namur pour accompagner la réflexion autour d'un film de leur programmation : *Je n'ai plus peur de la nuit* de Leïla Porcher et Sarah Guillemet. Nous avons donc organisé un débat sur une thématique qui nous est chère : la défense des droits culturels. A cette occasion, nous avons été accueillis par des élèves de la fin du secondaire à l'Institut Saint-Joseph de Jambes qui ont manifesté un grand intérêt pour la défense des droits culturels des minorités ethniques au Moyen-Orient.

Alors que le télétravail est de mise, nous avons cherché à mobiliser nos domaines d'expertise respectifs afin de mettre en place de nouveaux projets qui ne nécessitent plus la présence physique du public.

Camille a continué, autant que possible, à assurer les permanences informatiques auprès des membres. Si elles ne sont à nouveau plus envisageables pour le moment,

elle continue sa mission et vous propose dorénavant une assistance au départ d'un forum (voir plus loin dans ce bulletin). Dès que la situation le permettra, les permanences pourront reprendre sur rendez-vous.

Sébastien poursuit son travail dans le cadre de la convention DIGITarc signée avec le Fonds ING pour une Société plus Digitale géré par la Fondation Roi Baudouin. Il proposera prochainement une formation en ligne et un accompagnement à des entrepreneurs qui souhaitent se lancer et améliorer leur communication sur le web. Dans la cadre de sa thématique Société numérique, l'ARC – Namur cible ainsi un nouveau public fragilisé, lourdement impacté par la crise, et qui ne dispose pas toujours des connaissances et des compétences nécessaires pour tirer profit des opportunités offertes par internet.

Mathilde, quant à elle, vous propose de voyager culinairement. Tous les quinze jours, elle vous révélera un ingrédient de saison produit localement. Si nous pouvons trouver un point positif à la crise, c'est bien ce changement observé dans les habitudes de consommation des Belges qui semblent davantage privilégier une alimentation saine et respectueuse de l'environnement. Nous vous invitons à prendre part à cette dynamique et à partager vos recettes, qu'elles soient originales ou traditionnelles. Toutes vos recettes seront collectées et mises à l'honneur dans un livre de recettes collaboratif que nous mettrons à votre disposition.

D'autres projets sont sur les rails et nous ne manquerons pas de les partager avec vous.

Comme vous pouvez le constater, nous ne nous laissons pas abattre par la situation. Notre motivation est intacte. Si la crise creuse un peu plus chaque jour les inégalités au sein de la société, le secteur de l'éducation permanente dont l'ARC fait partie se mobilise afin de préparer un avenir plus inclusif, plus résilient et favorisant l'émancipation de toutes et tous.

DIGITarc

Avec la pandémie de COVID-19, nous avons constaté que les pays disposant d'infrastructures numériques plus développées étaient souvent mieux outillés pour relever les défis immédiats et à moyen terme, à savoir fournir des services de santé et d'éducation en ligne et utiliser des systèmes de paiement numériques. La crise sanitaire a montré l'importance de la technologie et, à bien des égards, a accéléré la transformation numérique. La fracture numérique touche un nombre important de citoyens : en 2019, quelque 800 000 personnes n'avaient jamais utilisé internet, soit 8% des Belges âgés de 16 et 74 ans. Le Coronavirus a renforcé la prise de conscience du risque d'exclusion des personnes éloignées du numérique.

Notre ASBL **ARC-Namur** s'est donné pour mission de renforcer l'inclusion digitale en aidant les personnes à développer leurs compétences digitales et en s'assurant que les produits et services digitaux soient accessibles à tous.

Durant l'année 2020, nous avons organisé **un projet DIGITarc** soutenu par le Fonds ING pour une Société plus Digitale, géré par la Fondation Roi Baudouin. Celui-ci avait pour objectif d'utiliser le numérique afin de promouvoir l'émancipation au sein de la société, en ciblant les entrepreneurs, les seniors, les primo-arrivants et toutes personnes qui ne possèdent pas les compétences numériques suffisantes ou qui n'ont pas accès aux outils informatiques.

Lors de ce projet, nous avons organisé des **permanences informatiques** afin de répondre aux besoins de tout public concernant leurs problèmes numériques. Les circonstances actuelles ne nous permettent pas de réaliser ses séances de manière collective. Nous espérons pouvoir relancer ce projet dès que les conditions sanitaires nous nous le permettront. N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez obtenir une aide personnalisée sur le numérique.

En attendant de pouvoir reprendre nos activités avec du public, nous vous proposons **un forum d'échanges** sur le numérique. Celui-ci vous permet de poser vos questions sur l'utilisation de l'ordinateur, d'une tablette, d'un GSM ou tout autre appareil numérique. Vous recevrez alors une aide pour résoudre à domicile votre problématique. Il s'agit d'un site où les membres pourront se rencontrer et échanger sur l'informatique. Nous pourrions par la suite organiser un club informatique avec les différents membres du site pour échanger sur le numérique et son évolution.

Voici le lien pour accéder au Forum d'aide : <https://digitarc.forumactif.com/>

Contacts :

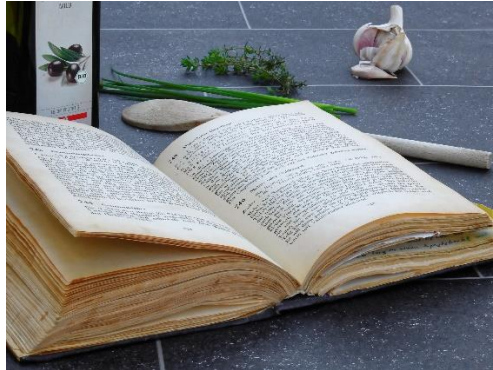
sebastien@arcnamur.be

camille@arcnamur.be

081/57.04.56

Livre de recettes collaboratif

La situation sanitaire ne nous permettant pas de voyager physiquement autant que nous le souhaiterions, nous vous proposons de voyager culinairement !



L'objectif ? Réaliser un livre de recettes collaboratif qui reprendra vos meilleures réalisations. Ce livre sera accessible sur notre site internet pour le plus grand plaisir de nos papilles. Dès que nous aurons plusieurs recettes, nous vous enverrons un aperçu. Au terme de cette création, et lorsque la situation nous le permettra, nous aimerions aussi vous retrouver pour discuter de notre consommation.

Comment ? Tous les 15 jours, nous mettrons un ingrédient à l'honneur qui devra être utilisé dans votre recette. Celui-ci sera choisi selon deux critères : la production locale et de saison.

Pour participer ? Compléter la fiche recette (document Word) reprise dans chaque email (newsletter *). Vous pouvez la compléter par ordinateur et nous la renvoyer par email (mathilde@arcnamur.be). Vous pouvez aussi la compléter sur papier et nous la renvoyer à l'adresse de l'ARC (ARC, rue Saint Joseph, 1 – 5000 Namur). Si vous n'êtes pas à l'aise avec l'informatique, vous pouvez contacter directement Mathilde pour lui dicter votre recette (lundi, mardi et mercredi au 0475/52.85.98).

* Vous ne recevez pas la newsletter avec le document à compléter ? Vous avez plein de recettes à partager et souhaitez recevoir d'autres fiches de recettes en format papier ? Contactez Mathilde.

Prêt à relever le défi ? Tous à nos cuisines ! Merci aux premières personnes qui ont partagé leur recette. Vous pouvez envoyer plusieurs recettes utilisant le même ingrédient.

Nous espérons que ce projet rencontrera votre intérêt et stimulera votre créativité.

Ci-dessous les deux premiers ingrédients qui ont été sélectionnés :

Ingrédient numéro 1 (semaine du 12 octobre) :

Pour entamer le livre de recettes collectif nous partons d'un fruit que l'on peut cuisiner à toutes les sauces : la tomate ! La saison de production touche à sa fin mais en vous rendant chez les producteurs locaux vous aurez encore sans doute l'occasion d'acheter quelques tomates bien goûtues et charnues.



Savez-vous que ce met coloré est originaire d'Amérique du Sud ? Ce sont les expéditions menées par Christophe Colomb qui l'ont importé sur le territoire européen. La période de consommation des tomates va du mois de juillet au mois de septembre.

Ingrédient numéro 2 (semaine du 26 octobre) :

En cette période automnale, qui n'a jamais été se balader dans les bois panier à la main pour récolter des champignons ! Il en existe plusieurs centaines de variétés en Belgique. Une promenade accompagnée d'un mycologue est bien utile pour différencier les champignons comestibles des espèces toxiques. Certains producteurs belges se sont spécialisés dans la culture de champignons. En accompagnement ou en mets principal, dites-nous comment vous arrivez à les mettre en valeur dans vos plats.



Contact :
mathilde@arcnamur.be
081/57.04.56