

Sensibilisation sur les plantes sauvages comestibles

Avec Lionel Raway de l'asbl Cuisine sauvage

Cuisine sauvage est une jeune association qui cherche à promouvoir l'usage des plantes sauvages comestibles dans l'alimentation. Pour ce faire, elle organise des formations, stages, cours de cuisine et événements à destination des particuliers, écoles, entreprises et professionnels de la restauration. Chez Cuisine sauvage, nous pensons qu'intégrer des plantes sauvages de temps à autre à son menu apporte de nombreux bénéfices: saveurs, vertus, alimentation saine et durable, réduction des impacts sur l'environnement, reconnexion à la nature et à soi-même...

[Diaporama de photos illustrant les activités de Cuisine Sauvage]

Comment communique-t-on avec le public ? Comme on peut ! Et tous les moyens sont bons.

Cuisine sauvage est une asbl de cuisine de plantes sauvages comestibles qui poursuit un objectif de sensibilisation à la protection de l'environnement. Plein de choses existent déjà en la matière. *Cuisine sauvage* montre aux gens que ce qu'ils appellent des mauvaises herbes se mangent.

La démarche est centrée sur le plaisir, le goût, la fraîcheur, le grand air. Leur métier revient à faire une démarche préventive : comment faire pour que les gens ne voient plus les pissenlits comme une mauvaise herbe mais comme quelque chose avec lequel se régaler ? Et que plus tard, ils abandonnent leur bidon de pesticides ?

L'asbl a développé 3 activités principales :

1. Des animations : de manière ludique et interactive, ils présentent des plantes sauvages comestibles. Lionel Raway a suivi une formation de traiteur-restaurateur : les activités sont axées sur la cuisine et non pas sur la botanique. Quand il anime une balade, l'objectif est de donner faim aux gens.
2. Des ateliers cuisines à domicile : ils se retrouvent immergés dans le quotidien des gens, ce qui permet de toucher directement aux habitudes des gens. Ce sont des animations sur mesure.

Exemples de plantes sauvages comestibles : le plantain, l'égopode, le mouron, le lierre terrestre, ... Des centaines existent. 96% de la flore mondiale est comestible, ou *partiellement* comestible. L'ortie puante est comestible et a une saveur de cèpe !

Les activités fonctionnent très bien et affichent complet. La demande est largement supérieure à l'offre. Le thème fonctionne bien car il est dans l'air du temps et cohérent. Cuisine sauvage, c'est **l'alimentation durable par excellence** : pas de monoculture, pas d'arrosage, pas de produits phyto, pas de machines, pas de transports, pas de déchets, pas de marchandisation... C'est une alimentation qui est déconcertante de par sa simplicité et étonnante de par sa diversité de saveurs. De plus, la gastronomie a le vent en poupe en ce moment (émissions TV de cuisine,...).

Sans rien faire, la presse s'intéresse à leurs activités et ils ont à peu près 50 publications par an. Ils font très peu de pub pour leurs activités.

Les chefs veulent faire de la cuisine sauvage : c'est tendance. Par exemple, on n'a jamais autant entendu parler de l'ail des ours. A tel point qu'il souffre de certains travers : ce qui était non marchand

et sauvage devient un bien marchand comme d'autres. Exemple : moutarde et sauce à l'ail des ours, ravier d'ail des ours au rayon frais,... ou même mouron des oiseaux en vente dans les supermarchés!

Doit-on se réjouir de voir les derniers mètres carrés inexploités de la nature faire l'objet de nouvelles convoitises ? Cuisine sauvage est partisan d'une récolte diffuse et de la formation des particuliers pour que chacun puisse s'adonner au plaisir de la récolte au lieu de voir se créer de nouvelles filières commerciales.

Leur manière de communiquer est classique. Est-ce vraiment la clé de leur succès ? Lionel Raway rappelle que le projet se situe dans l'air du temps.

Ils communiquent avec un site internet, sorte de « marmiton » des plantes sauvages : un site collaboratif où l'on peut trouver des recettes mais aussi en déposer. Le site fonctionne bien, il peut atteindre 17 000 visites par jour. Ils possèdent également une page Facebook, une newsletter : des moyens de communication classique. *« C'est l'objet qui fonctionne bien, pas les moyens. »*

Cuisine sauvage ne se présente pas comme une association d'éducation à l'environnement classique. C'est bien ce qu'ils font mais ils jouent **la carte du loisir** : *« il est rare que les gens se réveillent le matin en se disant « j'irais bien me faire sensibiliser à l'environnement avec mes enfants aujourd'hui » ; il est plus fréquent qu'ils soient intéressés d'aller prendre un bol d'air en causant cuisine ou par un atelier de cuisine en famille »*. Ils jouent à fond cette carte du loisir, du plaisir et ne se présentent pas comme environnementalistes. Les intentions sont sous-jacentes : si la personne apprécie de manger un pissenlit, il n'y a pas besoin de lui expliquer qu'il ne faut pas mettre de pesticides dessus.

3. L'équipée sauvage : balade gourmande en cuistax à la Citadelle de Namur. Pour la médiatisation, ils s'associent à des chefs qui ont une vitrine médiatique et qui permettent de drainer des visiteurs. L'activité reste sur un ton ludique et frais. Elle a lieu une fois par an pour le grand public (juin) et sur demande pour les entreprises, public fort délaissé par le secteur de l'éducation à l'environnement. C'est un projet qui tend vers le zéro déchet, le zéro carbone. Le but est qu'au sortir, les gens se disent « le pissenlit, c'est cool », qu'ils aient envie d'en avoir dans leur jardin, qu'ils changent leur regard sur la plante.

La conférence s'est terminée par un petit film sur cette activité, disponible à cette adresse : <http://cuisinesauvage.org/lequipee-sauvage/>