

La Fournà – des femmes puissantes vous partagent leur culture culinaire 🍷

7 mars 2022



Faire la cuisine ou partager un repas : quel meilleur moyen pour briser les barrières ? Qu'elles soient sociales, culturelles ou de linguistiques d'ailleurs. Au cœur de Tour et Taxis à Bruxelles, La Fournà propose à sa clientèle une panoplie de pains plats, de spreads et de plats végétariens du monde entier. Leur particularité ? La Fournà met la lumière sur les talents des femmes issues de l'immigration. Accompagnée par le programme INNOVATE de notre partenaire COOPCITY, nous avons rencontré Hilde, fondatrice, administratrice déléguée et employée de cette asbl qui célèbre la diversité culturelle et redonne le pouvoir aux femmes qui la compose. Un portrait que nous avons souhaité dresser en cette journée internationale pour les Droits des Femmes du 8 mars.

Feven, Zinash, Binta et Hilde, 4 femmes fortes qui composent l'équipe « boulangerie » de [La Fournà](#). Cette idée de projet social a germé dans l'esprit de Hilde après avoir organisé un événement culturel : « *J'ai remarqué que l'alimentation et la culture culinaire pouvaient rapprocher les gens. J'ai toujours voulu lancer un projet et j'ai trouvé ici quelque chose où je pourrais combiner ce*

que j'aime. Cuisiner, c'est ma passion et le côté social est aussi très important pour moi, pour rapprocher les cultures et créer un lien entre les gens. Cuisiner ensemble, manger ensemble, ça brise les frontières ».

« Après le pain, l'éducation est le second besoin du peuple ».

Hilde tenait à ce que son projet aide les gens qui ont des difficultés à trouver un emploi et en particulier les femmes. Pourquoi ? « Car c'est souvent elles qui connaissent les recettes, qui savent faire le pain. C'est elles qui le font à la maison. Mais ce n'est pas souvent elles qui en font une activité commerciale. Ce savoir reste à la maison. Je voulais leur donner la possibilité de pouvoir sortir de leur foyer ». Pour ce faire, la base du projet de Hilde, c'est la fabrication du pain ! « Le pain existe dans toutes les cultures, c'est un mets accessible et une activité relaxante ! Il permet de se reconnecter aux choses essentielles de la vie. Faire la pâte ensemble, c'est vraiment la base. C'est donc autour de cela que j'ai construit le projet » poursuit Hilde avant de nous expliquer le choix du nom de l'entreprise sociale : « Dans toutes les langues, c'est presque le même mot. En italien, en français, en arabe, en turc. C'est très reconnaissable ».

Mettre la main à la pâte

Aux prémices du projet, Hilde souhaitait travailler avec un four artisanal mais a vite opté pour une autre solution, plus simple et moins coûteuse : la cuisson du pain plat sur des taques ! « J'ai fait des ateliers pour acquérir des connaissances sur le pain et ce, avec des femmes d'autres origines (syriennes et arabes). Nous avons ensuite créé ensemble les recettes. D'une part, celle du pain marocain qui reste très accessible au niveau du goût, facile à préparer à la main et à cuire sur les taques. Il y a plusieurs étapes à sa confection, ce qui permet d'impliquer plusieurs femmes dans le processus. D'autre part, celle du pain libanais dont j'ai appris la recette via des femmes syriennes. J'ai choisi de continuer avec ces deux pains-là et je me suis dit que ça pouvait marcher ». Mais ce n'est pas tout, Hilde a continué à se former : « en parallèle, j'ai suivi des cours de boulangerie à l'école hôtelière de Bruxelles (COOVI) car je voulais en connaître les procédés et les techniques. Ensuite, j'ai participé à une formation en entrepreneuriat social chez Febecoop sur comment commencer un projet dans l'économie sociale ». Il était alors temps de trouver un endroit où mettre en pratique toutes ces nouvelles connaissances, en compagnie des femmes rencontrées durant ce laps de temps : « On a démarré aux abattoirs à Anderlecht où j'avais un petit magasin-test pendant trois mois. J'y ai beaucoup appris mais j'ai décidé de changer car ce n'était pas le bon endroit du point de vue commercial ». C'est à ce moment-là que Hilde et son équipe se sont installées à Tour et Taxis.

La Fourna tisse sa toile

Pendant l'interview, alors que Hilde nous contait l'histoire de son projet, nous nous demandions comment avait-elle donc croisé la route de toutes ces femmes formidables ? Hilde constate que la plupart des rencontres se sont faites via des organisations qui travaillent avec des réfugié-es et/ou dans le domaine de la mise à l'emploi ou même des restaurants sociaux. *« Le premier exemple qui me vient en tête est celle d'une réfugiée qui est arrivée à moi via une dame bénévole à Fedasil. Elle l'a prise sous son aile et l'a aidée au niveau administratif et de la recherche de logement. Elle était cliente ici et a vu que je travaillais avec des femmes issues de l'immigration. Elle m'a demandé si elle pouvait une fois l'amener à La Fourna et j'ai accepté ».*

L'éternelle question de la structure juridique

Comme on vous disait dans l'intro de cet article, La Fourna a été accompagné par le programme INNOVATE de notre partenaire COOPCITY. L'occasion pour Hilde de réfléchir un peu plus sur la structure commerciale qu'elle allait donner à son entreprise sociale. La conclusion ? *« Je suis convaincue que la coopérative est la structure idéale pour La Fourna ».* Mais il reste cependant bien des obstacles avant d'y parvenir : *« je voulais comprendre quel statut donner aux femmes avec qui je travaille. Avant, elles étaient payées comme des bénévoles mais je voulais stopper cela car il y a un plafond maximum. J'ai donc créé l'asbl car ça allait plus vite et que je n'avais pas le temps de mettre en parenthèse le projet. Il fallait continuer l'activité commerciale ».* Ces contraintes n'ont pas empêché Hilde de continuer à réfléchir à la finalité sociale de son projet : *« Mon but n'est pas encore atteint. Un jour les femmes auront d'autres rôles que celui de simples ouvrières ou stagiaires ou bénévoles. La question est comment y arriver ? C'est avec cette question que j'ai participé au programme INNOVATE. Nous avons creusé le sujet de savoir comment impliquer les femmes d'autres origines dans une structure coopérative. Ce n'est pas évident car il faut leur expliquer le concept. Au départ, ce qui les intéresse c'est de travailler, pas vraiment de réfléchir à la structure ! ».*

Co-création, participation, partage, et empowerment

Pour Hilde, pas question de créer une structure classique ! Pour elle, les valeurs de la coopérative se devaient d'être déjà dans l'esprit du projet de base. La première étant la co-création : *« tout le monde prend des responsabilités, je ne suis pas seule à diriger tout ce qu'il se passe. Je travaille avec elles comme patronne mais aussi comme ouvrière : je nettoie, je fais la*

cuisine. C'est important de faire cela ensemble. J'essaie de les impliquer dans ce qu'elles aiment et savent faire. Ainsi, tout le monde participe. Le meilleur exemple de cela est notre menu que nous élaborons ensemble ». Hilde insiste également sur le principe d'empowerment : « C'est important qu'elles apprennent via la pratique mais aussi, et surtout, qu'elles soient conscientes d'avoir appris et de pouvoir évoluer ! Je leur pose beaucoup de questions pour ensuite m'appuyer sur leurs forces et les mettre en valeur ».

Des programmes d'accompagnements ... Oui, mais pour qui ?

A la suite de l'accompagnement INNOVATE, Hilde a constaté un manque criant d'accompagnement adapté aux personnes qui n'ont pas fait d'études. *« Les femmes avec qui je travaille ont participé à quelques séances de coaching mais c'était très théorique. Ce n'est déjà pas simple pour les personnes qui ont fait des études alors comment la rendre accessible à celles qui n'ont pas eu la même éducation ? Le travail était prématuré mais il n'est pas perdu. Je veux le refaire mais à un autre moment, maintenant que j'ai quelques femmes à mes côtés qui pourraient gérer un point de vente de manière autonome. Nous avons découvert ensemble ce que c'était d'entreprendre, on évolue et on pourrait à présent trouver des coopérateurs-trices »* conclut-elle, en mettant l'accent sur le fait que la réalité ne correspond pas toujours à la théorie qu'on aborde lors des accompagnements.

La pandémie de COVID-19 : des conséquences liées au genre

Au début de la pandémie, La Fourna, structure encore trop jeune, ne pouvait pas accéder aux primes octroyées suite à l'obligation de fermeture des établissements de l'horeca : *« À Tour et Taxis, tous les établissements dépendent d'une clientèle de personnes qui travaillent dans le bâtiment. Avec le télétravail obligatoire, c'était très difficile. »*. Les conséquences sont tantôt visibles comme via l'absentéisme : *« Certaines ont eu le covid et je n'avais personne pour les remplacer »*, tantôt invisibles : *« Je peux vous donner l'exemple d'une femme dont le mari travaillait dans l'horeca. Il a perdu son emploi et lui a permis d'aller travailler chez moi car il le fallait. Lorsqu'il a récupéré son travail, il l'a à nouveau interdit d'aller travailler et lui a sommé de rester à la maison pour garder les enfants ... »*. Une réalité qui montre à quel point les disparités peuvent se creuser de manière encore plus prononcée lors de grosses crises comme celles du COVID-19.

Une raison de plus pour les mettre à l'honneur en cette journée internationale pour les Droits des Femmes !