



## Pour une Eglise conviviale

*Une Eglise à l'écoute des gens est une Eglise accueillante. Voici quelques suggestions permettant d'intégrer l'idée de convivialité au sein de la paroisse.*

### **«S'appuyer sur la Bible»: l'agape**

Culte avec sainte cène, accompagné d'histoires tirées du grand banquet (Luc 14, 15-24) et/ou intégrer le « Partage des biens » (Ac 2, 42ss) au culte.

Mots-clés : cène commune, agape, partager.

#### *Agape*

En grec, le mot «agapé» signifie «amour». Dans l'Eglise ancienne, il était utilisé pour décrire un repas, l'agape, élément important de la vie paroissiale. Après l'eucharistie, les diacres bénissaient les offrandes apportées par tout un chacun et les distribuaient à tous les participants. A l'issue de la célébration, ceux-ci apportaient les mets bénis aux membres de la paroisse qui n'avaient pas pu prendre part à la fête, parce qu'ils étaient par exemple malades.

Tant les riches (qui pouvaient se permettre d'être généreux) que les pauvres (qui souvent ne possédaient que peu) participaient au repas de fête.

*Source: Gottfried Hammann, Die Geschichte der christlichen Diakonie. Präzisierte Nächstenliebe von der Antike bis zur Reformationszeit, Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht, 2003, page 40ff.*

### **«En quête d'humanité»: partager un repas**

Après le culte, tout le monde est invité à un repas en commun. Un/une cuisinier-ère, engagé pour l'occasion, prépare un repas à base de «food waste» (déchets alimentaires). A cette occasion, des informations sur le gaspillage alimentaire sont remises aux participantes et participants.

#### *Gaspillage alimentaire*

En Suisse, chaque année, deux millions de tonnes de nourriture sont jetées. Ces aliments gaspillés sont désignés comme « food waste ». Il s'agit de ce que nous avons acheté ou cuisiné en trop, ou simplement ce qu'on n'a plus envie de manger. Les parties des aliments qui ne sont pas comestibles (déchets de préparation, croûtes de fromage, os, etc.) ne sont pas comprises dans le «food waste». Les pays riches et en développement dilapident au total plus ou moins la même quantité de nourriture. Dans les pays plus riches, les ménages peuvent se permettre de beaucoup jeter. Dans les régions plus pauvres, ce sont à l'inverse lors des récoltes, du stockage ou de la préparation que les pertes sont plus importantes, parce que le savoir nécessaire est moins accessible ou que les technologies adéquates ne sont pas disponibles.

Les pertes importantes en aliments ont des conséquences sur les humains et la nature. Ainsi, l'utilisation superflue des sols, les prix élevés, le changement climatique, la faim, le gaspillage d'argent ou d'eau découlent du «food waste».

Source: [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch)

Alternative: le «Partage»

La paroisse s'occupe des invitations, l'équipe pastorale ou le/la pasteur-e organise une partie du repas (par exemple les boissons et la viande). Les participants apportent des salades ou des desserts faits maison. Le «Partage» est une variante moderne des agapes de l'Eglise ancienne.

*Helena Durtschi et Alena Ramseyer*