



FILIÈRES LOCALES DE QUALITÉ ET ACCESSIBILITÉ POUR TOUS: ÉQUATION IMPOSSIBLE?





Remerciements

Nous tenons à remercier chaleureusement toutes les personnes qui ont accepté de nous consacrer du temps lors des interviews :

Mélanie Théodore et Jean-Claude Balbot (CIVAM), Catherine Closson (cuisines de quartier), Mathilde Gabrielle (ANDES), Nareisha Paeschen (asbl Racynes), Alain Poullot (Mon épi), Sylvia Amar (Paniers marseillais), Céline Régulski (réseau des AMAP Hauts-de-France), Jonathan Peuch (FIAN), Boris Tavernier (VRAC), Marc Fischer (Nature & Progrès), Marie-Laurence Semaille (FWA), Thérèse-Marie Bouchat (Paysans-Artisans), Stéphanie Duysen (ACW), Philippe Grogna (Biowallonie), Emmanuel Grosjean (Socopro), Astrid Ayral (FUGEA), Laurence Lewalle (réseau des Gasap), Anne Carels (RCR), Christine Mahy (RWLP), Dominique Paturel (INRA Montpellier).

Merci aux participantes du groupe de travail accessibilité sociale pour les échanges constructifs dans le cadre de ce projet : Muriel Degraen (asbl Les Broutards), Isabelle Caignet (fondation Cyrus), Sylvie Laspina (Réseau Radis), Anne Carels (pôle activation de la transition territoriale de la Province de Namur), Louisa Capelli (CPAS Les Bons-Villers).

Merci aux différents intervenants présents le 16 mars 2022 à Monceau-Fontaines : Agathe Osinski (UCL), Hector Guichart (ATD-Quart Monde), Hugues de Bolster (SAW-B), Philippe Defeyt (économiste), Bernard Mayne (SOCOPRO), Jonathan Peuch (FIAN), Louisa Capelli (CPAS Bons Villers), Nareisha Paeschen (Racynes), Magali Leroux (Manger Demain), Émilie Farcy (MAdiLL), Jacques de Bucy (L'Hermitage), Lino Paoletti et Laurence Van Malder (Groupe one), Jean Charles (Coopéco).

Ce document est le fruit d'une collaboration entre la Fédération Inter-Environnement Wallonie, Espace Environnement, l'Observatoire de la Santé du Hainaut, la Fédération des Services Sociaux, dans le cadre des travaux du Réseau des Acteurs Wallons pour une Alimentation Durable (RAWAD) et du projet RATA (Réseau d'Acteurs pour une Transition Alimentaire durable et solidaire en Wallonie), avec le soutien de la Wallonie.

Rédaction : Tania Di Calogero (OSH) ; Nathalie Ricaille (EE) ; Catherine Rousseau (FdSS) ; Anne Thibaut (IEW) ; Sabine Vigneron (EE)

Coordination : Anne Thibaut (IEW), Sabine Vigneron (EE)

Mise en page : Chloé Vargoz (IEW)

Éditeur Responsable : Serge Vogels (EE)



TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS.....	2
PARTIE 1 : CONTEXTE, INTRODUCTION ET CONTENU DU DOCUMENT	4
1-QUI EST LE RAWAD ?.....	5
2 - UN SYSTÈME AGRO-ALIMENTAIRE INDUSTRIEL NON DURABLE.....	5
3 - LA RELOCALISATION : UNE OPPORTUNITÉ POUR DÉVELOPPER DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES PLUS DURABLES ACCESSIBLES À TOU.TE.S ?.....	7
4 - LE PROJET 2021-2022 DU RAWAD.....	8
5 - CONTENU DU PRÉSENT DOCUMENT.....	8
PARTIE 2 : COMPTE-RENDU DE LA JOURNÉE DU 16 MARS « FILIÈRES LOCALES DE QUALITÉ ET ACCESSIBILITÉ POUR TOUS. ÉQUATION IMPOSSIBLE? »	10
1 - TABLE RONDE 1 « COCONSTRUIRE LA DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE ET LA FAIRE VIVRE AU QUOTIDIEN : LE DÉFI DE LA PARTICIPATION ».....	12
— Exposé introductif de Catherine Rousseau (Concertation Aide alimentaire Wallonie, FDSS) +L'aide alimentaire en Wallonie : limites du modèle actuel et clés pour un système plus inclusif et digne.....	12
— Intervention d'Agathe Osinski (chercheuse post-doc UCL) et d'Hector Guichart (militant ATD-Quart Monde) – La recherche en croisement des savoirs : une manière d'entrer en dialogue et de produire des recommandations autour de la question de l'aide alimentaire et de ses alternatives.....	17
— Intervention de Sabine Vigneron (responsable de projets EE), Anne Thibaut (coordinatrice du RAWAD, IEW) – Implémenter la participation dans les dispositifs locaux de gouvernance alimentaire.....	19
2 - TABLE RONDE 2 « UN PRIX JUSTE POUR TOUS : CHIMÈRE OU OPPORTUNITÉ POUR UN SYSTÈME ALIMENTAIRE PLUS DURABLE ? ».....	21
— Exposé introductif d'Hugues De Bolster (chargé des formations et d'évaluations d'impact social / Études et animations - SAW-B).....	21
—Table ronde avec Philippe Defeyt (économiste et ancien président du CPAS de Namur) et Bernard Mayne (Chargé de mission économique - Prix Juste Producteur - SOCOPRO) – en présence d'Hugues de Bolster.....	22
3 - COMPTES-RENDUS DES ATELIERS PARTICIPATIFS.....	24
— Atelier 1 : Sécurité sociale de l'alimentation. Quoi, pourquoi, comment ? Discutons-en !.....	24
— Atelier 2 : Reconnecter producteurs et mangeurs : l'exemple des tiers-lieux nourriciers.....	24
— Atelier 3 : Favoriser l'accessibilité des produits alimentaires locaux et durables dans les quartiers populaires.....	28
—Atelier 4 : L'amélioration des approvisionnements de l'aide alimentaire peut-elle être un levier vers plus de sécurité alimentaire ?.....	31
PARTIE 3 : 10 FICHES « PROJETS ET DISPOSITIFS » PERMETTANT D'AMÉLIORER L'ACCÈS DES PUBLICS FRAGILISÉS À DES PRODUITS ALIMENTAIRES DE QUALITÉ	35
FICHE N° 1 : LES JARDINS AGRICŒUR.....	36
FICHE N° 2 : RACYNES.....	39
FICHE N° 3 : VRAC.....	42
FICHE N° 4 : MONÉPI, ÉPICERIE PARTICIPATIVE.....	45
FICHE N° 5 : PROJET P.A.N.I.E.R.S.....	49
FICHE N° 6 : LES TIERS-LIEUX NOURRICIERS.....	53
FICHE N° 7 : LES CUISINES DE QUARTIER.....	57
FICHE N° 8 : COLLECTIF DÉVELOPPEMENT CANTINES DURABLES.....	61
FICHE N° 9 : ACCESSIBLE, UN OUTIL D'AUTO- DIAGNOSTIC.....	64
FICHE N° 10 : SÉCURITÉ SOCIALE DE L'ALIMENTATION.....	67

PARTIE 1

**CONTEXTE, INTRODUCTION
ET CONTENU DU DOCUMENT**

1 - QUI EST LE RAWAD ?

Le [RAWAD](#), Réseau des Acteurs wallons pour une Alimentation Durable, est un réseau d'acteurs wallons qui existe depuis 2008. La volonté du RAWAD est de coconstruire des systèmes agro-alimentaires qui sont respectueux de l'environnement et de la santé des populations, accessibles à tou-te-s et économiquement viables. Il ancre ses actions et réflexions dans les réalités territoriales, historiques, sociologiques complexes du territoire wallon, soutient et rassemble les acteurs qui sont dans une dynamique de changement.

Les objectifs du RAWAD sont de :

- 1- nourrir des activités de réseautage entre acteurs pour élargir leurs connaissances, renforcer les pratiques, croiser les regards pour comprendre les enjeux et aider à construire des solutions systémiques,
- 2- coordonner et accompagner des projets fédérateurs et,
- 3- formuler des recommandations et avis pour les différents acteurs des systèmes alimentaires, en ce compris les autorités publiques.

Depuis 2013, un groupe de travail du RAWAD «accessibilité sociale» réfléchit, débat, fédère et propose des événements, autour du thème de l'accès pour tou-te-s et en particulier pour les publics les plus fragilisés, à des produits alimentaires de qualité. Les chevilles ouvrières de ce groupe de travail sont l'Observatoire de la Santé du Hainaut (OSH), la Fédération des Services Sociaux (FdSS), Espace Environnement (EE) et la Fédération Inter-Environnement Wallonie (IEW). Ce groupe travaille régulièrement avec d'autres membres du RAWAD comme Biowallonie, Accueil Champêtre en Wallonie, Hainaut Développement, Solidaris et d'autres acteurs comme AIA, FIAN, Rencontre des continents...

Chercher à rendre les produits alimentaires de qualité accessibles aux publics fragilisés nous semble essentiel pour au moins 3 raisons. D'abord, pour des raisons évidentes de justice alimentaire et de droit à l'alimentation. L'alimentation de qualité ne peut être réservée uniquement aux franges socio-économiquement les plus favorisées de la population. Ceci est d'autant plus vrai que malheureusement, avec les crises successives que nous connaissons, cette catégorie de la population dite «fragilisée» tend à augmenter et à se différencier dans les profils concernés (étudiants...) ! Enfin, s'adresser à des publics qui cumulent les difficultés pour accéder à une alimentation locale et de qualité nous pousse et nous contraint à être créatif et systémique. Cette créativité augmentera ainsi nos chances d'atteindre les autres objec-

tifs de durabilité comme la protection de l'environnement, la santé de tou-te-s ou la démocratie alimentaire.

2 - UN SYSTÈME AGRO-ALIMENTAIRE INDUSTRIEL NON DURABLE

Pour faire bref, les systèmes agro-alimentaires industrialisés (SAI) - comme l'ensemble de notre économie, et ce depuis le début du siècle dernier - se sont construits en se basant sur des logiques de compétition, de maximisation des profits et de progrès technologiques. Ils s'appuient sur des ressources - jusqu'à présent relativement bon marché - non renouvelables (énergie, fertilisants), sur la mécanisation et l'automatisation des techniques de production, sur la spécialisation des exploitations et sur la production de masse. Ce type de système alimentaire, intensif, hyper spécialisé, concentré, financiarisé et globalisé, a eu des effets positifs : il a permis d'éloigner le spectre des famines chez nous, de réduire le prix des aliments, de renforcer l'hygiène alimentaire, de créer une forte activité économique et d'offrir un hyper choix aux consommateurs que nous sommes... Mais ces systèmes agro-industriels entraînent des conséquences négatives telles qu'il est urgent et essentiel de les remettre en question et de les transformer en profondeur (figure 1 page suivante).

Enjeux environnementaux : les systèmes agro-alimentaires industriels ont un lourd impact sur l'environnement. Ils contribuent à épuiser les différentes ressources fossiles, aquifères, halieutiques, des sols... et à saturer les milieux. Ainsi, l'agriculture intensive¹, certes performante, crée des pollutions au niveau des eaux de surface et souterraines à cause de l'usage fréquent des pesticides et des engrais. Les sols se sont dégradés, entraînant une baisse de rendement et des coulées boueuses. L'intensification a conduit à une perte de biodiversité résultant de la fragmentation du paysage et de la destruction des habitats. Certains groupes comme les oiseaux agricoles sont particulièrement touchés en région wallonne avec une diminution de la population de 45 % en 30 ans. Dans le monde, 30 % des gaz à effet de serre (GES) sont imputables aux systèmes agro-alimentaires. En région wallonne, l'agriculture est responsable de 13 % des émissions de GES. Protoxyde d'azote (engrais), méthane (élevage) et dioxyde de Carbone sont les GES principaux.

1 <https://www.natagriwal.be/fr/biodiversite-agriculture-forets/quels-impacts>



Figure 1 : Image adaptée d'une figure du livre de Nicolas Bricas et al., *Écologie de l'alimentation, chapitre 7 les limites des systèmes alimentaires industrialisés*, 2021.

Enjeux économiques : le nombre d'exploitations agricoles² depuis 1990 a été divisé par 2,5, pour se stabiliser depuis quelques années autour de 12.500 exploitations. 40 % des agriculteurs touchent moins de 1.000 euros bruts par mois³. À titre indicatif, l'agriculture wallonne ne fournit que 17 % de fruits et légumes aux Wallons. En comparaison, en 2015, la production wallonne de pommes de terre équivalait à 16 fois les besoins en tubercules des Wallons et Bruxellois⁴.

Enjeux sociaux, pauvreté et recours à l'aide alimentaire : en 2019, le taux de risque de pauvreté⁵ se situait entre 16,4 % et 20,0 %. Une proportion de plus en

plus importante de la population wallonne fait appel à l'aide alimentaire⁶ pour se nourrir et la crise Covid a renforcé cette augmentation de 20 à 30 %, touchant de nouveaux profils jusqu'à présent préservés (étudiants, travailleurs de secteurs informels ou plus impactés par les mesures...). La majorité des produits fournis dans ce cadre est peu qualitative (produits (très) transformés, non frais...) et n'est pas du tout locale.

Enjeux de santé⁷ : les chiffres liés au surpoids et à l'obésité ne sont guère plus réjouissants. En région wallonne, 58 % des hommes et 41 % des femmes sont en excès de poids (chiffres de 2013). Cette proportion

2 <https://agriculture.wallonie.be/documents/20182/z1858/FR-2015.pdf/591e9fba-0df8-43a3-ac3a-042aeb83714c>

3 <https://trends.levif.be/economie/entreprises/combien-gagne-un-agriculteur-en-belgique/article-normal-518947.html#:~:text=Trois%20agriculteurs%20sur%20dix%20ose,1.500%20et%202.000%20euros%2Fmois.>

4 Earth and Life Institute, UCL, *Quelles agricultures en Région wallonne? Le cas de la production de pommes de terre en Région wallonne*, décembre 2018.

5 Le taux de risque de pauvreté mesure le pourcentage de la population vivant dans un ménage dont le revenu disponible équivalent est inférieur à 60 % du revenu médian national (seuil de pauvreté). Le revenu médian est le revenu de la personne au centre de la distribution des revenus : il y a autant de personnes plus riches qu'elle que de personnes plus pauvres qu'elle.

6 <https://www.iweps.be/indicateur-statistique/accueil-de-jour-aide-alimentaire/>

7 <http://sante.wallonie.be/sites/default/files/Surpoids%20Obesite%20MEP.pdf>

a augmenté entre 1997 et 2013. Ces chiffres affectent plus particulièrement les populations vulnérables avec des niveaux socio-économiques plus faibles : il y a, par exemple, deux fois plus de personnes obèses parmi les personnes ayant un diplôme de l'enseignement primaire, que parmi celles ayant un diplôme de l'enseignement supérieur.

On observe une augmentation des maladies métaboliques.

Par exemple, la prévalence du diabète au sein de la population wallonne a augmenté de 67/1000 habitants en 2011 à 80/1000 en 2020⁸. On parle de plus en plus de la présence de perturbateurs endocriniens dans notre alimentation également et de l'impact qu'ils peuvent avoir sur notre santé.

Enjeux de gouvernance : la majorité du système agro-alimentaire est concentrée dans les mains d'une dizaine de grands groupes. Par exemple, 70 % du secteur agrochimique mondial est désormais entre les mains de seulement trois entreprises, et jusqu'à 90 % du commerce mondial des céréales est contrôlé par quatre multinationales⁹. Cette concentration génère plusieurs conséquences problématiques. Elle affaiblit l'autonomie et la capacité de négociation des agriculteurs, devenus dépendants des firmes en amont pour leurs intrants, comme en aval pour leurs débouchés. Elle oriente les politiques d'innovation technique vers les solutions les plus rentables pour les firmes et qui ne prennent pas forcément en compte les enjeux de durabilité. Au travers d'oligopoles, d'accords entre firmes concurrentes, les grandes entreprises développent des capacités d'influence des politiques publiques pour défendre leurs intérêts aux dépens des intérêts de l'écosystème, des producteurs, ou même des consommateurs. Elles interviennent dans une grande opacité.

On le voit, les problèmes liés aux systèmes agro-industriels auxquels nous devons faire face sont globaux et systémiques et nécessitent donc une approche... globale et systémique.

3 - LA RELOCALISATION : UNE OPPORTUNITÉ POUR DÉVELOPPER DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES PLUS DURABLES ACCESSIBLES À TOU.TE.S ?

Relocaliser l'alimentation est-elle une opportunité de renverser ces tendances pour créer des systèmes alimentaires plus durables ? Ces dernières années, les citoyens semblent vouloir consommer plus local et durable. Ainsi, des enquêtes de consommation¹⁰ sur la période 2010-2020 indiquent que les parts de marché du bio sont globalement en progression pour toutes les catégories de produits analysées, avec un maintien dans le trio de tête des substituts de viandes, des œufs et des légumes frais, avec des parts de marché de respectivement 33,0 %, 23,2 % et 12,3 % en 2020. Les initiatives locales se multiplient grâce à des acteurs motivés (ceintures alimentaires, acteurs des filières, travailleurs sociaux, associations, pouvoirs publics...).

Pour être durable, la démarche de relocalisation du système alimentaire rassemblant ces multiples initiatives doit pouvoir transformer en profondeur et de façon systémique les systèmes alimentaires. Un des risques est en effet que les (petites) initiatives locales restent marginales¹¹.

Le système alimentaire resterait ainsi composé de quelques îlots d'initiatives plus durables au milieu d'un océan agro-industriel fondé sur des logiques non durables n'évoluant que très marginalement. La transformation doit donc contribuer et répondre en même temps et de façon significative aux enjeux :

- ▶ environnementaux, en soutenant une agriculture locale ET de qualité qui s'appuie sur des pratiques culturelles plus respectueuses de l'environnement, de la biodiversité... comme l'agriculture biologique ou l'agroécologie ;
- ▶ économiques, en rémunérant les producteurs de façon juste et en développant des filières de qualité diversifiées répondant aux besoins de la population wallonne génératrice d'emplois locaux de qualité ;
- ▶ sociaux et de santé, en rapprochant les producteurs et les consommateurs, en donnant accès à tou.te.s, y compris les plus fragilisés, à une alimentation de qualité, nutritive et suffisante en valorisant les produits frais et de saison...

8 Source <http://www.aim-ima.be>

9 Rapport IPES-Food, 2019, cité dans Nicolas Bricas et al., Ecologie de l'alimentation, [chapitre 7 les limites des systèmes alimentaires industrialisés](#), 2021.

10 <http://etat.environnement.wallonie.be/contents/indicator sheets/MEN%206.html>

11 [Cet article français](#) se pose la question de la récente stagnation du bio en France (observée aussi en Belgique). Selon l'auteur, les consommateurs et les producteurs bio resteront toujours minoritaires pour diverses raisons exposées dans l'article.

► de gouvernance et de démocratie, en relocalisant les filières alimentaires, les acteurs et citoyens peuvent collaborer et contribuer au système alimentaire qu'ils souhaitent et renforcer la démocratie alimentaire. Des plateformes multi-acteurs comme les conseils de politiques alimentaires peuvent y contribuer ainsi que la participation directe ou indirecte des publics concernés.

Précisions que nous n'avons probablement ni la possibilité (en termes de surfaces et terroirs agricoles), ni même l'envie (pas question de repli sur soi) d'être dans une autonomie complète en région wallonne ou dans les différents territoires. D'autant plus que l'autonomie est toujours relative : nous dépendons forcément toujours un peu de l'extérieur pour l'approvisionnement de certains produits, pour l'énergie, la technologie, les semences, la recherche...

4 - LE PROJET 2021-2022 DU RAWAD

.....

Dans le cadre du projet du RAWAD, financé par la Ministre de l'Environnement du Gouvernement wallon durant un an et demi, nous avons formulé et tenté de répondre à cette question centrale et systémique.

Comment faciliter l'accès de tou.te.s, en particulier des publics fragilisés, à des produits alimentaires de qualité, tout en soutenant le développement de filières agroalimentaires locales, démocratiques, respectueuses de l'environnement, solidaires et économiquement viables ?

En discutant autour de cette vaste et épineuse question au sein du groupe de travail «accessibilité sociale», d'autres questions et enjeux tout aussi complexes à résoudre, nous sont apparus :

- Le prix juste : comment allier accessibilité financière et rémunération correcte des producteurs ?
- Les questions de démocratie, de participation et de collaboration entre les acteurs : jusqu'où et comment faire participer les publics cibles précarisés ? Comment faciliter les échanges, les actions entre des personnes qui peuvent avoir des objectifs, des valeurs, des attentes différentes ?
- Les tensions entre court terme versus long terme ? Comment poursuivre l'approvisionnement des populations qui sont quotidiennement dans le besoin et en même temps contribuer à changer le système alimentaire et ses dynamiques ?
- L'offre agricole : comment les producteurs peuvent-ils répondre à une demande fluctuante ?
- Ressources disponibles : comment soutenir les ac-

teurs sociaux de terrain qui travaillent avec des publics fragilisés sur ces questions alimentaires ?

- Aspects juridiques et politiques : comment permettre à des acteurs publics de privilégier les produits locaux de qualité plutôt que d'autres sources d'approvisionnement ?
- Aspects logistiques : comment acheminer les produits locaux vers les publics visés ?
- Aspects socioculturels et psychologiques : que veut dire «qualité» pour les mangeurs ? Comment tenir compte des souhaits et habitudes alimentaires des personnes, de leur mode de vie, et ne pas être culpabilisant et normatif ?
- Transformations profondes et systémiques ? Comment faire en sorte que les ressources et actions contribuent à créer un cercle vertueux vers les changements souhaités, n'aient pas d'effets secondaires problématiques, voire ne renforcent pas les dynamiques qui sont à l'origine des problèmes ?

Pour tenter de répondre à ces multiples questions, nous avons interviewé une vingtaine d'acteurs, porteurs de projets ou actifs sur les enjeux agricoles ou sociaux qui réfléchissent et agissent sur le terrain pour résoudre ces enjeux.

Nous avons également organisé une [journée le 16 mars 2022](#), intitulée «Filières locales de qualité et accessibilité pour tous. Équation impossible?». Les estimant essentiels pour transformer le système alimentaire en profondeur, nous avons choisi de creuser deux axes stratégiques : d'une part, la démocratie alimentaire et la participation des publics et d'autre part, les questions liées au prix juste rémunérateur pour le producteur et accessible au plus grand nombre.

5 - CONTENU DU PRÉSENT DOCUMENT

.....

Ce document intègre les enseignements tirés de ces différentes interviews et de la journée du 16 mars. Il est composé de deux parties principales. Dans la première partie, vous retrouverez la synthèse des deux tables rondes organisées au cours de la matinée du 16 mars 2022 ainsi que les comptes-rendus des ateliers participatifs de l'après-midi.

Lors de la première table ronde sur le thème «Coconstruire la démocratie alimentaire et la faire vivre au quotidien : le défi de la participation», Catherine Rousseau, active dans le cadre de la concertation Aide alimentaire Wallonie de la FdSS, pose le problème en abordant les limites du modèle actuel de l'aide alimentaire et les clés pour un système plus inclusif et digne. Agathe Osinski (chercheuse post-doc à l'Université Catholique de Louvain) et Hector Guichart, militant d'ATD-Quart

Monde, témoignent ensuite de leur expérience respective sur une méthode scientifique éprouvée intitulée le «Croisement des savoirs», permettant de créer les conditions pour que le savoir issu de l'expérience de vie des personnes qui connaissent la pauvreté puisse dialoguer avec les savoirs scientifiques et professionnels.

Anne Thibaut, chargée de mission à IEW, et Sabine Vigneron, responsable de projets à EE, ont ensuite fourni quelques éléments du travail réalisé dans le cadre du projet du RAWAD pour accompagner le déploiement des Conseils de politiques alimentaires en région wallonne, potentiel levier pour une démocratie alimentaire inclusive.

Lors de la seconde table ronde sur le thème «*Un prix juste pour tous : chimère ou opportunité pour un système alimentaire plus durable?*», Hugues de Bolster, chargé des formations et d'évaluations d'impact social à SAW-B, rappelle ce qu'est un prix (in)juste. Philippe Defeyt, économiste et ancien président du CPAS de Namur, et Bernard Mayne, chargé de mission économique à la Socopro et responsable du prix Juste Producteur, nous éclairent sur les difficultés des producteurs à donner un prix à ce qu'ils produisent ainsi que les leviers pour avoir un prix plus accessible (justice du prix pour le producteur et le consommateur).

Vous trouverez ci-après les comptes-rendus des ateliers «*tiers-lieux alimentaires*», «*accessibilité dans les quartiers populaires*» et «*amélioration de l'approvisionnement de l'aide alimentaire*». Les éléments de l'atelier «*sécurité sociale de l'alimentation*» ont été intégrés dans la fiche numéro 10 du même nom.

Dans la seconde partie, une dizaine de fiches décrivent différentes approches concrètes ou plus réflexives ayant pour ambition de répondre concrètement à cette question centrale de l'accès de tou-te-s à une production locale de qualité et à son déploiement. Ces fiches se basent principalement sur les interviews des porteurs d'initiatives.

Sans prétendre à l'exhaustivité, sept types de projets / d'approches ont été répertoriés pour faciliter l'accès de tou-te-s à une alimentation de qualité et le développement de filières locales de qualité. Ces catégories sont des portes d'entrée et les projets peuvent parfois s'inscrire dans plusieurs catégories :

1 - Améliorer les approvisionnements de l'aide alimentaire avec des produits locaux de qualité : épicerie sociale, restaurants sociaux, glanage... Le projet du CPAS de Les Bons Villers (fiche 1) et le projet Racynes (fiche 2) sont des exemples de ce type. Voir plus loin également le compte-rendu de l'atelier «*Amélioration de l'approvisionnement de l'aide alimentaire*».

2 - Rendre les produits alimentaires locaux et durables accessibles dans les quartiers populaires,

tout en faisant participer les publics. C'est le cas des projets VRAC (fiche 3), Mon épi (fiche 4), du projet PANIERS (fiche 5), de certaines coopératives, d'épicerie sociale. Voir également le compte-rendu de l'atelier «*Accessibilité dans les quartiers populaires*».

3 - Renforcer les actions communautaires et rapprocher les producteurs et les consommateurs grâce aux tiers-lieux alimentaires (fiche 6), aux Maisons de l'alimentation durable, aux cuisines de quartier (fiche 7). Voir également le compte-rendu de l'atelier «*tiers-lieux alimentaires*».

4 - Nourrir qualitativement les enfants wallons grâce aux cantines de collectivité. Voir le travail du Collectif Développement Cantines Durables (fiche 8).

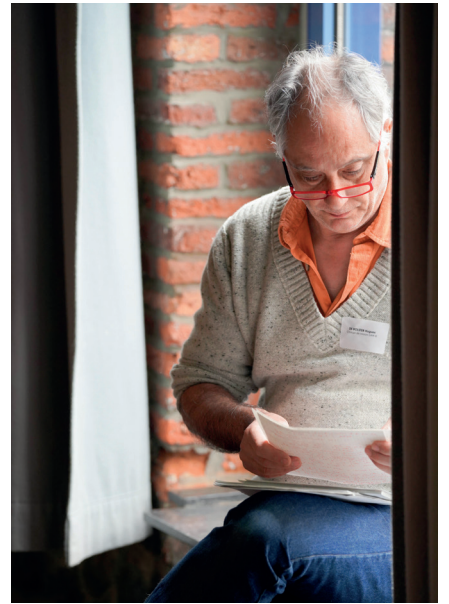
5 - Analyser ses pratiques pour les améliorer grâce à des outils d'auto-diagnostics (grille accessible...) (fiche 9).

6 - Financer démocratiquement l'accès pour tou-te-s à une alimentation locale et durable grâce à la sécurité sociale de l'alimentation (fiche 10), aux chèques alimentaires...

7 - Renforcer la démocratie alimentaire grâce aux conseils de politiques alimentaires. Ce dernier point est discuté dans la table ronde «*participation*».

PARTIE 2

COMPTE-RENDU DE LA JOURNÉE DU 16 MARS « FILIÈRES LOCALES DE QUALITÉ ET ACCESSIBILITÉ POUR TOUS. ÉQUATION IMPOSSIBLE ? »



1 - TABLE RONDE 1 « COCONSTRUIRE LA DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE ET LA FAIRE VIVRE AU QUOTIDIEN : LE DÉFI DE LA PARTICIPATION »

— Exposé introductif de Catherine Rousseau (Concertation Aide alimentaire Wallonie, FDSS) + L'aide alimentaire en Wallonie : limites du modèle actuel et clés pour un système plus inclusif et digne

Aide alimentaire : des leviers pour en sortir ?

Contexte : des demandes d'aide alimentaire qui ne cessent d'augmenter

En Belgique, environ 600.000 personnes fréquentent les services d'aide alimentaire (un peu moins de la moitié en Wallonie), soit environ 30 % de plus qu'avant la crise sanitaire et la crise des inondations. Ces crises ont augmenté la précarité et les inégalités sociales, ce qui s'est marqué notamment par des demandes d'aide alimentaire plus nombreuses, quoique différemment réparties sur le territoire. Ainsi, les demandes ont particulièrement augmenté dans les grandes villes.

- ▶ Lors du premier confinement, les populations les plus fragiles ont connu une crise aiguë, qui s'est traduit, pour certains, par une véritable urgence alimentaire (perte de revenus, fermeture de services d'aide...).
- ▶ Ensuite, les demandes ont continué à augmenter car les revenus de remplacement ne suffisent pas et doivent être compensés.
- ▶ Aujourd'hui, les demandes d'aide se stabilisent. Les crises ont accru les demandes d'aide, renforçant une tendance à l'augmentation régulière des demandes d'aide alimentaire, observée depuis plusieurs décennies.

Avec la crise sanitaire, les profils de personnes arrivant dans les services d'aide alimentaire se sont diversifiés. En plus des personnes aidées avant la crise, on y rencontre des :

- ▶ personnes en situation administrative irrégulière, qui n'ont plus de revenus ;
- ▶ travailleurs au chômage temporaire (Horeca, milieu artistique...);
- ▶ allocataires sociaux dont les dépenses ont augmenté ;
- ▶ personnes qui travaillaient en « noir » ;
- ▶ travailleurs et travailleuses du sexe ;
- ▶ étudiants qui ont perdu leur job ;
- ▶ ...

Ces données ne rendent compte que partiellement de l'insécurité alimentaire car le non-recours à l'aide est probablement important. En France, le Secours Catholique estime, sur base des données dont il dispose, que 75 % des personnes en insécurité alimentaire ne vont pas à l'aide alimentaire. On ne dispose pas de tels chiffres en Belgique mais on peut concevoir que de nombreuses personnes en insécurité alimentaire ne demandent pas d'aide, pour diverses raisons (non-information sur les dispositifs d'aide, craintes, honte, isolement...).

Pendant les crises sanitaires et environnementales, l'accès à l'aide a été rendu plus compliqué par les impacts des crises sur les personnes et les organisations (par exemple, fermeture de certaines structures d'aide) et par les mesures prises dans ce cadre, notamment le confinement (notamment permanences sociales essentiellement par téléphone ou mail).

Pourquoi vient-on à l'aide alimentaire ?

La demande d'aide alimentaire répond à des motivations variant selon les situations, les personnes et leur parcours. Très souvent, les demandes sont multiples, liées au contexte de vie difficile des personnes. Certaines personnes ne disposent d'aucune ressource matérielle et dépendent complètement de l'aide qui peut leur être apportée. Plus souvent, les personnes disposent de moyens mais très / trop limités qui ne leur permettent pas de faire face à toutes les dépenses et dettes (loyer, énergie, santé, éducation...). Dès lors, la part du budget réservée à l'alimentation – plus compressible que d'autres parts du budget - diminue et est complétée par l'aide alimentaire. Mais on vient aussi à l'aide alimentaire pour des motifs non alimentaires : recherche de soutien, d'écoute, de convivialité, d'accompagnement... L'aide alimentaire devient alors une porte d'entrée, un point d'accroche pour l'aide sociale, la lutte contre la solitude, le partage des situations vécues.

Comment, en Belgique, l'aide alimentaire est-elle organisée ?

Le schéma page suivante illustre, de manière simplifiée, comment l'aide alimentaire est organisée en Belgique.

De droite à gauche, on peut repérer :

- ▶ les personnes en demande d'aide ;
- ▶ les services de première ligne, ceux qui fournissent l'aide, sur le terrain : CPAS, associations, collectifs, initiatives individuelles (qui distribue la nourriture ?) ;
- ▶ les services de seconde ligne : services de soutien à la première ligne : logistique alimentaire, fédérations (Croix-Rouge de Belgique, Restos du Cœur, Saint-Vincent de Paul), CPAS (qui s'occupe de la logistique ?) ;
- ▶ les sources d'approvisionnement (l'alimentation vient d'où ?).

L'AIDE ALIMENTAIRE, COMMENT ÇA MARCHE ?

L'ALIMENTATION VIENT D'OÙ ?



Des producteurs et fabricants de nourriture



De l'Europe
via un fond appelé le Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD) : production et fabrication de produits à destination des associations d'aide alimentaire



De système de récupération d'inventus comme DREAM : distribution et récupération sur le marché matinal de Bruxelles et auprès d'autres fournisseurs



Des supermarchés + des commerces locaux

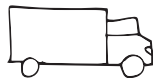


Des achats réalisés par les organisations

comme par exemple SoliFood.be : plateforme d'achats solidaires ou à des supermarchés classiques



QUI S'OCCUPE DE LA LOGISTIQUE ?



9 Banques alimentaires en Belgique



Des plateformes de collecte et distribution
(Dream, Distridonnées, Soréal, Réverval...)



Soli-Food
(Wallonie)



Chaque organisation



Bourse aux dons



QUI DISTRIBUE LA NOURRITURE ?



Les épiceries sociales



Les restaurants sociaux et communaux



Les distributions de colis



www.fdss.be/fr/concertation-aide-alimentaire



Il manque à ce schéma (et ce n'est probablement pas un hasard), les responsables administratifs et les autorités politiques, qui interviennent dans l'organisation de l'aide alimentaire : communes, provinces, régions, état fédéral.

En région wallonne, selon le Répertoire de l'Aide alimentaire (09/2021, <https://www.fdss.be/fr/repertoire-de-l-aide-alimentaire/>), on dénombre :

- 450 distributions de colis ;
- 99 épiceries sociales + une dizaine d'épiceries sociales en projet ;
- 25 restaurants sociaux ;
- et d'autres types d'aide alimentaire : distribution de cafés/sandwiches/repas en rue, points soupe, aide alimentaire dans certaines institutions d'accueil, frigos solidaires...

L'aide alimentaire peut également être distribuée sous forme financière : aide financière (par exemple, remboursement de tickets de caisse) et chèques alimentaires.

Parmi les structures de première ligne, mis à part les CPAS qui disposent de moyens publics (mais limités), les autres organisations fonctionnent, le plus souvent, à la débrouille, avec des approvisionnements gratuits et du bénévolat.

Sources d'approvisionnement : d'où proviennent les denrées alimentaires distribuées ?

Pour beaucoup d'organisations d'aide alimentaire, l'approvisionnement constitue un défi quotidien, mobilisant de nombreuses ressources humaines, matérielles et financières. Avec peu de moyens financiers, les organisations doivent composer avec différentes sources d'approvisionnement gratuites ou à coûts réduits :

- Produits du FEAD - Fonds européen d'aide aux plus démunis : achats publics de denrées de base de longue conservation, gérés par le SPP Intégration sociale, environ 12 millions euros/an (18 millions en 2021 et 24 millions en 2022 mais le dispositif européen va fortement évoluer dans les années à venir, ce qui devrait entraîner une réduction des budgets de l'ordre de 20 % par rapport à 2020), distribués gratuitement par des organisations agréées.
- Produits des banques alimentaires : produits collectés par les banques alimentaires auprès des entreprises des filières agro-industrielles, distribués à leurs membres, qui doivent s'engager à les redistribuer gratuitement aux personnes en demande d'aide.
- Collectes organisées auprès de la population par les banques alimentaires et certaines organisations dans les grandes surfaces, parfois aussi en porte à porte.

- Collecte des invendus dans les commerces alimentaires et l'HoReCa.
- Achats (surtout pour les épiceries sociales, mais parfois aussi pour d'autres formes d'aide alimentaire, quand des budgets sont disponibles).
- Certaines organisations produisent des fruits et légumes, ou les collectent sur champs, en participant à des glanages solidaires.

Par organisation, les sources d'approvisionnement sont souvent très peu diversifiées ; il existe beaucoup d'organisations qui ne distribuent que les produits FEAD.

Ces dernières années, les invendus ont pris une part de plus en plus importante dans les approvisionnements. Ces invendus sont des denrées qui, pour diverses raisons, n'ont pas pu être mises sur le marché ou n'ont pas trouvé d'acheteurs et qui, dès lors, deviennent des déchets si elles ne sont pas données. Ce gaspillage est dénoncé, non seulement pour ses impacts économiques et environnementaux mais aussi pour les questions éthiques qu'il pose : on jette de la nourriture encore consommable alors que des millions de personnes, ici et ailleurs, souffrent de la faim. Dès lors, de nombreuses mesures de soutien ont été prises pour encourager et faciliter le don des invendus alimentaires (campagnes de sensibilisation, exemption de TVA, permis d'environnement, assouplissement des normes de l'AFSCA...). Aujourd'hui, ce lien entre gaspillage alimentaire et aide alimentaire apparaît comme une évidence de moins en moins questionnée.

Pour les organisations d'aide alimentaire, les invendus représentent une réelle opportunité d'augmenter et d'améliorer leurs approvisionnements, notamment par l'apport de produits frais tels que des fruits et légumes. Toutefois, la collecte et la gestion d'invendus alimentaires entraînent de nouvelles contraintes logistiques auxquelles les organisations, en particulier les plus petites, peuvent difficilement répondre. C'est pourquoi des plateformes logistiques ont été mises en place avec des compétences et des moyens professionnels, comme les plateformes Dream à Bruxelles ou Soréal à Mons. Ainsi, peu à peu, se développe un système de collecte professionnel, travaillant dans le respect des normes de l'AFSCA, capable de capter non seulement des surplus importants sur le marché de gros mais aussi les invendus disséminés des commerces de détail.

Cette brève esquisse de l'aide alimentaire en Belgique nous amène à formuler deux constats troublants.

Premier constat : l'aide alimentaire, telle qu'elle est pratiquée, ne permet pas de garantir la sécurité alimentaire, ou le droit à l'alimentation, ni de sortir de la précarité.

L'aide alimentaire reste une solution d'urgence, qui ne permet pas de lutter contre la pauvreté ni d'assurer la sécurité alimentaire.

Pour définir la sécurité alimentaire, nous proposons de retenir la proposition faite par le *Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux du Québec* :

- Chacun peut se procurer, en tout temps, une quantité suffisante d'aliments sains et nutritifs pour mener une vie saine et active et pour assurer à ses enfants une croissance et un développement adéquats.
- L'accès physique et économique (pouvoir d'achat) à des aliments à un coût raisonnable est garanti.
- L'accès à une information simple, fiable et objective qui permet de faire des choix alimentaires éclairés, est assuré.
- Les aliments accessibles sont acceptables sur les plans personnels et culturels.
- Les aliments sont obtenus par des moyens socialement acceptables et respectueux de la dignité humaine.
- Les aliments sont produits, distribués et consommés d'une manière qui s'inscrit dans un système agro-alimentaire durable.
- La production, la distribution et la consommation des aliments reposent sur des valeurs sociales qui sont justes et équitables.

Or, souvent, l'accès à l'aide alimentaire passe par des critères restrictifs (revenu, territoire...) qui sont vérifiés lors d'enquêtes sociales, parfois répétées à différents niveaux. Dans le cadre de la crise sanitaire, les règles d'accès aux produits FEAD ont été assouplies et certaines associations ont testé l'aide sans condition. Il serait utile de prendre le temps d'analyser l'impact de ces assouplissements sur la sécurité alimentaire (au sens canadien). Les personnes qui viennent à l'aide alimentaire se retrouvent dans des situations de violences réelles ou symboliques, verbales et même physiques – quand les tensions ne peuvent plus être gérées – dans lesquelles leur dignité est mise à mal. En outre, dans de nombreux services d'aide alimentaire, les personnes n'ont pas la possibilité de choisir des denrées correspondant à leurs besoins et préférences, et se trouvent contraintes de faire avec ce qu'on leur accorde. La qualité des produits donnés est un autre élément qui diverge des critères de sécurité alimentaire. Même si des efforts sont réalisés pour améliorer la qualité de ces produits (par exemple, réflexions menées au niveau du SPPIS avec les partenaires de terrain et nette amélioration de la qualité nutritionnelle des produits FEAD), elle reste souvent médiocre : produits transformés de l'agro-industrie, invendus en fin de vie (vitamines réduites, propriétés organoleptiques éventuellement modifiées...), produits achetés au plus bas prix, notamment dans le cadre des marchés publics attribués au « moins disant »... Certains colis ne contiennent que des produits FEAD (aide limitée à

quelques produits, manque de produits frais). Les personnes aidées ont alors le sentiment d'avoir « le second choix » et de ne pas « avoir le choix ».

Deuxième constat : l'aide alimentaire, telle qu'elle est pratiquée, contribue au maintien du système alimentaire agro-industriel mondialisé (dont on dénonce les impacts environnementaux, sociaux, économiques délétères)

Par le biais de ses approvisionnements, l'aide alimentaire contribue à soutenir le système alimentaire agro-industriel mondialisé. Pour certains, elle constituerait même un pilier fondamental pour le maintien de ce système en place.

Les « produits FEAD » sont achetés via des marchés publics, selon des procédures réglementées. Ces dernières visent notamment à faire respecter le principe de libre marché et rendent difficile, voire impossible, l'insertion de critères d'origine dans les cahiers de charges et la préférence pour des produits locaux (par exemple, parmi les produits FEAD 2020, seul le lait a été acheté auprès d'une ferme belge). De plus, le mécanisme des marchés publics tend à favoriser des entreprises capables de fournir des quantités très importantes de produits au prix le plus bas possible. Les produits choisis restent dès lors fortement industrialisés et d'origine éventuellement lointaine. La même logique préside aux achats réalisés par les organisations soumises aux règles de marché public (CPAS, certaines associations bénéficiant de subsides).

Mais, même pour les associations, non soumises à ces réglementations, étant donné leur manque de moyens, les choix se portent davantage, pour un même budget, sur la quantité de denrées alimentaires plutôt que sur la diversité et la qualité de ces denrées. Ainsi, la plupart des produits achetés sont généralement des produits industrialisés de premiers prix, acquis auprès de grossistes ou dans les enseignes de la grande distribution et du hard discount.

La collecte d'invendus, prenant une part de plus en plus importante dans les approvisionnements des organisations, conforte le soutien au système agro-industriel mondialisé. En effet, en développant des systèmes de collecte et de redistribution d'invendus de plus en plus professionnels, les organisations d'aide alimentaire participent largement à la lutte contre le gaspillage. Dès lors, elles contribuent à la fois à masquer ce gaspillage dans l'espace public et à lui donner une coloration éthique.

En caricaturant, on peut dire que cela conforte un système alimentaire profondément inégalitaire où les uns choisissent ce qu'ils consomment et gaspillent et les autres sont privés de choix et doivent se nourrir de ce gaspillage.

Quelle que soit la source d'approvisionnement, l'aide alimentaire reste donc majoritairement constituée de denrées issues des circuits longs du système agro-industriel mondia-

lisé, souvent de qualité médiocre (gustative, nutritionnelle...) et de faible durabilité (provenance lointaine, empreinte carbone élevée...). Elle est intrinsèquement liée à ce système, critiqué aujourd'hui pour ses impacts environnementaux, économiques, sur la santé mais aussi sur l'emploi et le social.

Sur base de ces deux constats, de nombreuses personnes et organisations « dénoncent » l'aide alimentaire, telle qu'elle est pratiquée, et proposent de la remplacer par des projets et mesures qui visent l'accessibilité pour tou-te-s à une alimentation de qualité.

On voit fleurir de nombreux projets qui ne concernent plus l'aide alimentaire mais qui visent l'accessibilité pour tou-te-s à une alimentation de qualité (projet Vrac, proposition de Sécurité sociale de l'alimentation, Mon Épi...).

Si nous soutenons fermement l'idée qu'une priorité doit être accordée aux mesures qui permettent de garantir à tou-te-s l'accès aux droits fondamentaux, dont le droit à l'alimentation, c'est la construction de propositions multiples, non coordonnées, dispersant les moyens, et ne traçant pas de chemin de transition à partir des situations actuelles qui soulève nos questionnements.

Questionnements (parmi d'autres) :

- N'est-ce pas ajouter de la violence à la violence ?

Les personnes en difficulté sont captives des situations qu'elles vivent. Elles ne sont en aucun cas responsables de la manière dont s'organise l'aide alimentaire ni des retards pris en ce qui concerne la mise en œuvre du droit à l'alimentation. Entendre un discours dénonçant l'aide à laquelle elles ont recours peut ajouter à la charge de violence, même si de très nombreuses personnes aidées dénoncent les conditions dans lesquelles est organisée l'aide alimentaire.

Il ne faudrait pas non plus se tromper de cible : au-delà de stigmatiser l'aide alimentaire, c'est le système incapable de répondre aux besoins et d'assurer l'accès aux droits fondamentaux, pour tou-te-s qui doit être dénoncé. Tout comme l'incurie des pouvoirs publics, qui n'intervenant pas ou pas suffisamment, laissent le champ libre à la débrouille humanitaire et caritative.

- N'est-ce pas enfermer la réflexion dans le système alimentaire alors que les solutions devraient se concevoir, du moins en partie, dans le système social et économique global ?

La priorité est d'assurer à chacun-eles moyens de vivre dans l'aisance une vie digne et conforme à ses souhaits. Le droit à l'alimentation est connecté aux autres droits fondamentaux.

On ne devrait pas l'envisager de manière isolée mais avancer sur l'ensemble des droits de manière articulée et cohérente, pour lutter contre la précarisation et non plus seulement contre la précarité. Mettre en œuvre le droit à l'alimentation, et garantir la sécurité alimentaire, est une responsabi-

lité collective, qui devrait impliquer largement les acteurs sociétaux.

- Ces projets, qui visent l'accessibilité pour tou-te-s à une alimentation de qualité, sont-ils capables d'embarquer les publics qui fréquentent les services d'aide alimentaire ? Peuvent-ils contribuer à «sortir» les personnes de l'aide alimentaire ? Où visent-ils d'autres publics et d'autres situations ?

Ces projets (Vrac, Mon Épi, Sécurité sociale de l'alimentation...) sont probablement trop récents et encore embryonnaires, pour que des résultats tangibles puissent être identifiés et mesurés mais en France, alors qu'ils se développent depuis une dizaine d'années, notamment via les programmes alimentaires territoriaux, le nombre de personnes arrivant à l'aide alimentaire continue d'augmenter, et au-delà, l'insécurité alimentaire continue à croître (non-recours). Ces projets, ne sont-ils pas également susceptibles de créer de nouvelles distinctions ou inégalités sociales ? Notamment parce qu'ils ne partiraient pas suffisamment d'une coconstruction avec les personnes concernées ?

En définitive, notre questionnement se pose de la manière suivante : comment passer de la situation actuelle à une situation où chacun dispose d'un accès plein à tous les droits fondamentaux, et notamment au droit à l'alimentation ? Quels sont les scénarios de transition qui embarquent les personnes là où elles se trouvent ? C'est quoi le chemin ? Y a-t-il un chemin qui partirait de l'aide alimentaire ?

Dès lors, nous pourrions envisager de transformer l'aide alimentaire et explorer de nouvelles pistes, améliorant l'accès des plus fragiles à une alimentation de qualité, mais sans négliger de répondre aux besoins actuels ; il s'agirait alors de travailler avec des curseurs, en collaborant avec les personnes là où elles sont, en les mettant au cœur des projets de transition.

En France, suite aux États généraux de l'alimentation (2017), il est apparu qu'il était nécessaire d'appréhender la lutte contre la précarité alimentaire de façon globale, et non plus sous le seul angle de l'aide alimentaire.

La loi EGALIM (2018)¹² a introduit dans le Code de l'action sociale et des familles une définition de la lutte contre la précarité alimentaire : « La lutte contre la précarité alimentaire vise à favoriser l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale. Elle s'inscrit dans le respect du principe de dignité des personnes. Elle participe à la reconnaissance et au développement des capacités des personnes à agir pour elles-mêmes et dans leur

environnement. L'aide alimentaire contribue à la lutte contre la précarité alimentaire. [...] »

En 2020, le Cocolupa, comité national de coordination de la lutte contre la précarité alimentaire, a été mis sur pied pour coordonner tous les acteurs et faire évoluer le modèle français de lutte contre la précarité alimentaire.

Le plan d'actions pour la transformation de l'aide alimentaire et la lutte contre la précarité alimentaire vise à mobiliser les acteurs impliqués autour d'actions concrètes identifiées collectivement à mener en tous points du territoire. « Si la réponse aux besoins essentiels de se nourrir et de nourrir les siens reste le cœur de l'intervention, le développement des actions permettant davantage d'autonomie et de dignité des personnes, l'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'alimentation et le respect de l'environnement s'intègrent pleinement à la démarche.

Au-delà de la dimension nutritionnelle, l'alimentation renvoie à des représentations d'ordres culturel, social, symbolique, identitaire. La capacité des personnes à décider pour elles-mêmes de ce qui les concerne doit être placée au cœur des dispositifs d'aide alimentaire. Si l'objectif premier est celui de répondre aux besoins essentiels de se nourrir et nourrir les siens, et que les modèles classiques sont dans ce cadre incontournables pour répondre notamment à des situations d'urgences, la diversité des offres d'aide alimentaire doit permettre d'assurer une continuité dans le parcours d'émancipation des personnes concernées. En promouvant l'autonomie dans le choix des aliments, en permettant aux personnes de se réapproprier la maîtrise d'un budget pour leur alimentation, en leur donnant les clés des équilibres nutritionnels, certaines formes d'accès à l'aide alimentaire apportent les conditions de la sortie de la précarité. »¹³

Transformer l'aide alimentaire ?

Il s'agirait donc de répondre aux besoins d'aide, tout en améliorant les dispositifs pour qu'ils contribuent mieux et davantage à la sécurité alimentaire et permettent aux personnes d'aller progressivement vers un accès autonome à une alimentation qualitative, répondant à leurs besoins et préférences. Il nous semble difficile d'améliorer les dispositifs et tracer de nouvelles pistes sans mettre les personnes concernées au centre des réflexions et des propositions à coconstruire avec tous les autres acteurs impliqués et/ou concernés. Dès lors, des moyens doivent être trouvés pour disposer de lieux et utiliser des processus qui permettent une réelle participation des publics fragiles, (tout en étant conscients des limites à la participation).

En matière d'approvisionnement des structures d'aide, il s'agirait de rompre avec le système agro-industriel mondialisé conventionnel, en soutenant des approvisionnements

¹² <https://agriculture.gouv.fr/egalim-tout-savoir-sur-la-loi-agriculture-et-alimentation>

¹³ Plan d'action pour la transformation de l'aide alimentaire et la lutte contre la précarité alimentaire : https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/plan_action_transformation_aide_alimentaire_cocolupa.pdf

plus qualitatifs et l'économie solidaire et locale. De nombreuses expériences de collaboration avec des entreprises et producteurs locaux ont été mises en place, notamment dans le cadre de la crise sanitaire. Ainsi, la Wallonie a octroyé des subsides pour l'approvisionnement des épiceries sociales et des plateformes de distribution, en privilégiant les propositions qui visaient à se fournir auprès de producteurs locaux. Dans ce cadre, l'épicerie sociale de Les Bons Villers a passé une convention avec des agriculteurs locaux pour l'achat de légumes, de fruits et de produits laitiers.

Après enquête auprès des clients de l'épicerie sociale, et leur satisfaction évidente, le Conseil de l'action sociale a pris la décision de poursuivre ces conventions sur un plus long terme et d'intervenir financièrement pour pouvoir à la fois payer un prix rémunérateur aux agriculteurs et fournir des denrées de qualité à un prix accessible aux personnes. Des expériences similaires ont été menées aux quatre coins de la Wallonie. Il reste encore à les évaluer et chercher les moyens de pérenniser celles qui ont satisfait les attentes des acteurs, participants, bénéficiaires, organisations, producteurs locaux. À l'épicerie sociale de Les Bons Villers, si le Conseil de l'action sociale soutient le processus, il n'en a pas l'initiative. L'évolution des approvisionnements n'est qu'une facette d'un projet qui vise à améliorer toutes les dimensions de l'épicerie sociale : accueil, accompagnement, critères d'accès et budget octroyé, activités collectives (un café papote, un atelier de construction de meubles, un atelier couture, un potager collectif... ont été mis en place). Et tous ces changements sont compensés, coconstruits, codéveloppés et coévalués avec l'ensemble des clients bénéficiaires de l'épicerie. Et s'il était là le moteur de changement, dans la démocratie, le collectif et la coconstruction ?

— Intervention d'Agathe Osinski (chercheuse post-doc UCL) et d'Hector Guichart (militant ATD-Quart Monde) – La recherche en croisement des savoirs : une manière d'entrer en dialogue et de produire des recommandations autour de la question de l'aide alimentaire et de ses alternatives

Quelques mots sur la méthode

La méthodologie du Croisement des Savoirs a été développée par l'association ATD Quart Monde dans les années '90. Son objectif est de tenter d'inclure de manière égale :

- ▶ le savoir expérientiel des personnes en situation de pauvreté ;
- ▶ le savoir d'action des professionnels qui travaillent avec eux ;
- ▶ et le savoir académique des universitaires.

Croiser les savoirs, c'est donc partager et confronter ce que l'on sait chacun-e pour apprendre les uns des autres, essayer

par ce biais d'obtenir une meilleure compréhension des causes et des conséquences de la pauvreté et construire ensemble des propositions novatrices et plus efficaces afin de mieux la combattre.

Malgré son intérêt, ce type de recherche reste aujourd'hui relativement confidentiel dans la mesure où, si elle s'appuie sur une approche transdisciplinaire qui en fait bien évidemment l'intérêt, elle tend aussi à bousculer les « codes » de la recherche, à en questionner les modèles classiques (en ce compris la posture du chercheur). Ceci peut parfois constituer un frein.

La recherche en croisement des savoirs relative à l'aide alimentaire

Le nombre de personnes ayant recours à l'aide alimentaire augmente en Belgique et dans d'autres pays européens alors que suffisamment de nourriture est produite pour répondre aux besoins de toute la population. En parallèle aux distributions de colis, aux épiceries sociales ou aux restaurants sociaux qui mobilisent d'importantes ressources (humaines, financières, matérielles), on voit aussi apparaître de nouvelles formes de partage alimentaire : des frigos de quartier, des tables d'hôtes, des initiatives citoyennes de récupération d'invendus...

Que font-elles différemment des « acteurs traditionnels » de l'aide alimentaire ? Est-ce qu'elles sont accessibles aux plus pauvres ? Une aide alimentaire respectueuse de la dignité des personnes est-elle possible ? Enfin, est-ce que l'aide et le partage alimentaire contribuent à lutter contre la pauvreté et l'exclusion sociale ? Ces constats et questionnements étaient à la base du projet mené en 2018-2019 par ATD Quart Monde, l'UCL et la Fédération des Services Sociaux.

Pour les porteurs du projet, il était essentiel d'aborder cette thématique d'un triple point de vue :

- ▶ celui des personnes en situation de pauvreté qui bénéficient ou ont bénéficié de l'aide alimentaire ;
- ▶ celui des praticiens et praticiennes de l'aide alimentaire ou autres personnes engagées dans des projets de partage alimentaire ;
- ▶ et celui des chercheurs et chercheuses universitaires de diverses disciplines se spécialisant dans des questions liées à la pauvreté et l'accès à une alimentation de qualité.

La recherche s'est déroulée selon les étapes génériques suivantes :

- ▶ Constitution d'un groupe de pilotage responsable de la coordination du projet, y compris le recrutement des participants, la préparation de la méthodologie, le décryptage des séances et la rédaction des comptes-rendus.

- ▶ Constitution des « groupes de pairs » : militants ATD, praticiens et universitaires (5 à 7 personnes dans chaque groupe).
- ▶ Coconstruction de la question de recherche qui s'est finalement énoncée comme suit : « *Comment comprendre les situations violentes et dégradantes [dans l'aide alimentaire] ? Par quelles autres possibilités peut-on améliorer la relation entre les demandeurs d'aide, les services et la société pour contribuer à ce que dans l'avenir, les personnes les plus en difficulté aient une vraie place reconnue dans la société et une vie meilleure ?* » (N.B. : ce temps de coconstruction de la question de recherche fait partie intégrante du travail à conduire. Son importance ne doit pas être minimisée).
- ▶ Coproduction de savoirs via des outils participatifs tels que des analyses croisées, du photolangage, du théâtre forum...
- ▶ Corédaction d'un rapport : L'expérience de l'aide alimentaire : quelle(s) alternative(s) ? (2019) : <https://www.fdss.be/fr/type-de-publication/aide-alimentaire/>

Tous les participants sont des cochercheurs et cochercheuses à part entière, du début (la formulation de la question de recherche) à la fin (la rédaction du rapport final).

Prérequis et conditions d'une recherche en croisement des savoirs

Pour que les différents savoirs puissent se bâtir collectivement et en autonomie, l'approche prévoit ce travail en groupes de pairs comme un préalable nécessaire avant de « croiser » cette pensée collective avec celle des autres groupes. L'utilisation de porte-paroles pour exprimer l'idée d'un groupe et le maintien d'une certaine distance entre les groupes de pairs doivent permettre aux cochercheurs d'éviter de « tomber » dans les rôles ou relations de pouvoir qui existent en dehors du processus de recherche et qui empêchent de construire et d'exprimer sa pensée librement.

Pour cela, il est important aussi de s'assurer qu'il n'y a pas de relation de dépendance entre les participants et de maintenir une forme de confidentialité à propos du vécu de chacun.e. Les groupes de pairs doivent aussi offrir aux participants un espace de sécurité et de soutien tout au long du processus. Enfin, une charte souligne l'importance du temps et du rythme de la recherche, qui doit permettre à chacun.e de participer pleinement à chaque étape du projet.

Le regard d'un cochercheur, militant ATD Quart Monde

Hector Guichart s'implique dans des recherches en croisement des savoirs depuis 1996 et dans des croisements de pratiques depuis 1999. Il apprécie beaucoup cette manière de coconstruire des constats et des recommandations, qui lui semble très riche d'un point de vue humain.

Il apprécie le rôle de porte-parole qui lui permet de parler au nom des familles en situation de précarité, qui vivent au quotidien la honte de la dépendance à l'aide alimentaire. L'un de ses chevaux de bataille est aussi la qualité des produits alimentaires proposés par les dispositifs actuels d'aide alimentaire. Il considère qu'elle est souvent médiocre. Par ailleurs, il a un avis très critique quant au rôle joué par les banques alimentaires, dont les contributeurs sont souvent des représentants de la grande distribution qui voient là, à ses yeux, une manière pratique et déculpabilisante d'écouler leurs invendus ou leur surproduction en bénéficiant de crédits d'impôts. Pour Hector Guichart, ce système a montré ses limites et doit évoluer. La recherche en croisement des savoirs évoqués ci-avant a permis de mettre au jour des pistes pour nourrir une réflexion alternative.

Le regard de la FDSS sur les résultats de cette recherche en croisement des savoirs

Cette recherche-action est venue soutenir et conforter une évolution de la posture de l'équipe de la Concertation Aide alimentaire, qui propose d'impliquer les personnes dans toutes les décisions les concernant, dans des lieux et par des méthodes permettant une réelle participation et l'expression de la parole en toute sécurité. Cette posture se renforce avec le temps et les expériences menées, notamment celles qui ont pu être construites dans le cadre d'une recherche-action intitulée Solenprim : solidarité en primeur(s) : <https://solenprim.com/rapport-final-portfolio-solenprim/>

Dans la recherche Solenprim, en effet, s'était posée la question de savoir comment les dispositifs relevant de l'alimentation durable pouvaient embarquer des personnes plus fragiles. Très rapidement, il avait été possible de se rendre compte que la participation de ces personnes en situation de précarité n'était pas aisée et que différents freins s'exprimaient. Le recours à la méthode en croisement des savoirs a alors ouvert de nouvelles voies pour les recherches participatives sur toutes les questions concernant les publics plus fragiles. Elle a tellement été inspirante pour toute une série d'acteurs, qu'il a été décidé de collaborer à la mise sur pied d'une formation précisément dédiée à cette méthode de recherche. Une première session a eu lieu au printemps 2022.

Dispositifs alternatifs d'aide alimentaire

La ferme d'animation Racynes (<http://www.racynes.be/fr/>) et l'épicerie sociale de Les Bons Villers (<https://www.les-bons-villers.be/ma-commune/vie-sociale/cpas-1/epicerie>) peuvent être présentées comme des exemples probants de structures ayant mis en place des projets participatifs qui ont engendré des changements fondamentaux dans l'organisation du dispositif d'aide.

— Intervention de Sabine Vigneron (responsable de projets EE), Anne Thibaut (coordinatrice du RAWAD, IEW) – Implémenter la participation dans les dispositifs locaux de gouvernance alimentaire

Contexte et enjeux wallons en matière de démocratie alimentaire

Le Gouvernement wallon a adopté, le 30 novembre 2018, une stratégie « alimentation durable » appelée Manger Demain. Cette stratégie prévoit, notamment, la mise en place de conseils de politique alimentaire (CPA) à l'échelle des territoires wallons (communaux, supra-communaux, région) pour transformer les systèmes alimentaires.

Concrètement, les CPA sont des structures de gouvernance collaborative rassemblant des acteurs issus du système alimentaire d'un même territoire. Pour faire face aux crises actuelles, qui sont multiples et complexes, le pari des CPA est de contribuer à questionner et transformer en profondeur les systèmes alimentaires locaux ou régionaux, tout en stimulant le développement économique local. Il s'agit donc de les rendre plus durables sur le plan environnemental mais aussi plus justes sur le plan social.

En rassemblant les différents acteurs du système alimentaire, concernés et motivés par sa transformation, le CPA crée ainsi un espace de dialogue, de débat et de coconstruction de solutions inclusives. Ce faisant, le CPA devient potentiellement un lieu stratégique pour le développement de politiques alimentaires transversales et cohérentes à l'échelle du territoire considéré.

Enfin, le CPA contribue à renforcer la démocratie alimentaire en identifiant et reflétant les différents besoins et perspectives des parties prenantes du système alimentaire et des citoyens du territoire.

Modalités de structuration et de fonctionnement d'un CPA

Il n'existe pas qu'une seule manière de structurer et d'animer un CPA. Au contraire, il y a sans doute autant d'architectures différentes que de CPA existants ou en projet, et cette architecture évolue forcément avec le temps ! Quelques tendances fortes peuvent néanmoins être dégagées :

- ▶ Le CPA dispose généralement d'un groupe de coordination - ou équipe projet - qui se concentre davantage sur ses aspects opérationnels. On y trouve les techniciens de la collectivité, voire quelques acteurs clés du système alimentaire (secteur public, associatif, économique...).
- ▶ Le comité de pilotage, quant à lui, est l'instance qui impulse une vision stratégique au CPA. Il est généralement élargi à d'autres profils d'acteurs tels que les élus mais aussi des responsables de groupes de travail.

▶ En effet, pour développer un plan d'action, différents groupes de travail peuvent être mis en place en réunissant des acteurs concernés par une thématique donnée. C'est le cas à Bordeaux, par exemple, où le Conseil Consultatif de Gouvernance Alimentaire Durable (CCGAD) lié au PAT (Projet Alimentaire Territorial) s'appuie sur différents collègues d'acteurs qui travaillent entre pairs.

▶ Il arrive aussi que la collectivité fasse appel à un groupe d'experts, comme c'est le cas à Nantes Métropole.

▶ Dans tous les cas, on observe que les citoyens ne sont pas ou ne sont que peu présents directement dans ces instances (et encore moins les publics fragilisés). Ils le sont via des acteurs-relais issus du secteur social, tels que des représentants de CPAS, de maisons médicales, de comités de quartier...

▶ Pour mobiliser le citoyen sur la question de la gouvernance alimentaire, il est souvent fait recours à l'organisation d'événements (type rencontre annuelle ouverte au public), à caractère plus ou moins festif. C'est l'occasion de communiquer sur les actions du CPA, de présenter les expériences inspirantes...

En Wallonie, plusieurs acteurs de terrain sont actuellement en train de réfléchir à la mise en place d'un CPA ou sont déjà en train de passer à la phase opérationnelle, avec le soutien de la Wallonie. Durant l'année 2021, IEW et Espace Environnement, dans le cadre des travaux du RAWAD (Réseau Wallon des Acteurs de l'Alimentation Durable) et en étroite collaboration avec la Cellule Manger Demain ont reçu la mission de :

- ▶ définir les contours de ces futurs CPA wallons et leurs objectifs ;
- ▶ soutenir la mise en place des CPA locaux.

Une note de cadrage et une note de recommandations synthétisant ces travaux seront bientôt disponibles.

Freins et leviers à la mise en place d'un CPA

Comme dans tous les processus participatifs, l'une des difficultés majeures constatées sur le terrain est d'arriver à mobiliser les acteurs et les citoyens autour du projet, en particulier les plus fragilisés. Un des leviers à activer est certainement d'aller à la rencontre des personnes, pour créer du lien et identifier celles qui sont prêtes à s'engager dans un exercice de transformation collective du système alimentaire.

Une autre difficulté est de parvenir à faire émerger des solutions réellement inclusives et systémiques au sein du CPA. Pour diverses raisons, le fonctionnement en silo reste le modèle par défaut dans les organisations, associations, administrations, gouvernement. Faire collaborer des personnes qui peuvent avoir des besoins, des valeurs, des

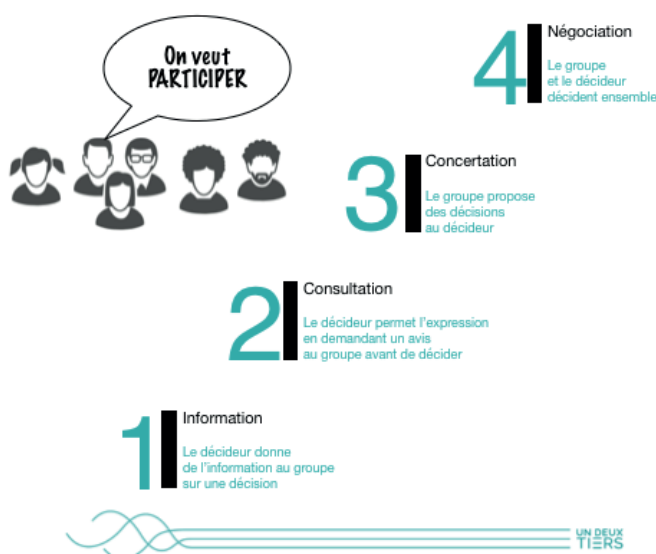
approches, des intérêts différents, voire qui ne s'apprécient pas, n'est pas chose aisée. Cela est d'autant plus vrai que notre culture est souvent portée sur l'argumentation et la défense d'intérêts ! Une des clés suggérées est alors de laisser d'abord un temps suffisant pour permettre aux personnes de comprendre les points de vue de chacun, de faire émerger les causes profondes des situations problématiques. Ensuite seulement, il s'agit de construire ensemble des solutions inclusives. Ceci postule de laisser potentiellement une place au conflit d'idées, au « conflit fertile », comme le précise Laura Winn, directrice de la « School of system change ».

Pour faire émerger cette intelligence collective et renforcer les liens entre les personnes, il est dès lors important d'installer des espaces de convivialité où celles-ci peuvent apprendre à mieux se connaître à titre personnel, au-delà de leur rôle, en évitant de se voir uniquement comme des opposants ou des alliés. La présence d'une personne endossant la casquette du facilitateur/médiateur neutre accompagnant le groupe est aussi vivement recommandée.

Rome ne s'est pas faite en un jour. Ces approches collaboratives et systémiques s'ancrent dans des changements organisationnels et culturels profonds qui nécessitent des moyens, des ressources, et du temps. Il semble donc prioritaire de soutenir cet apprentissage collectif, en particulier celui des animateurs de terrain qui, avec courage, cherchent à tisser des nouvelles dynamiques plus résilientes sur leur territoire.

La participation citoyenne dans un cadre de type CPA

On peut envisager la question de la participation en partant de cette échelle qui représente les différents niveaux d'implication des acteurs, en l'occurrence ici dans le CPA. Chaque palier peut être illustré par des exemples concrets :



Source :

<https://undeuxtiers.com/2018/02/25/participation-echelle-4-niveaux/>

Information / sensibilisation

► Au Royaume Uni, l'association Sustainable Food Place (<https://www.sustainablefoodplaces.org/>) met à la disposition des porteurs de CPA des supports de communication mutualisés. Dans le cadre de campagnes thématiques (ex. : Sugar smart, VeCities), le site propose des supports qui pourront être personnalisés en fonction du contexte local.

► Différents évènements grand public permettent de mobiliser les citoyens sur la question alimentaire. Citons comme exemple : le Festival Nourrir Liège, le Festival AlimenTerre ou encore les marches citoyennes organisées en soutien des maraîchers locaux.

► Les tiers-lieux nourriciers tels que la MAdiL et la MAD Charleroi-Métropole sont des lieux de reconnexion entre producteurs et mangeurs. Ils jouent un rôle-clé en matière de sensibilisation à l'alimentation durable et inclusive.

Consultation

Différents outils peuvent être utilisés pour consulter la population en vue de recueillir les opinions et les pratiques en matière de consommation alimentaire. On pense généralement aux enquêtes et sondages, aux focus groups et autres panels citoyens ainsi que les forums citoyens.

À ce stade, la dimension participative est encore peu développée puisqu'il s'agit davantage de recueillir des avis et des idées.

Concertation

Dans le cadre de la concertation, les propositions formulées par les participants vont servir à construire un plan d'action.

► C'est notamment ce qui a été fait par la Ville de Paris pour élaborer sa stratégie AgriParis :

<https://www.paris.fr/pages/lancement-de-la-concertation-des-citoyens-en-vue-de-la-creation-d-agriparis-16897>.

► Paris fait d'ailleurs partie des villes signataires du Pacte de Milan, ce qui montre que celui-ci peut devenir un élément moteur pour engager une concertation citoyenne permettant de construire un plan d'action.

Négociation / Coconstruction

► Depuis plusieurs années en région bruxelloise, l'appel à projets « Inspirons le Quartier » permet à des collectifs de citoyens d'être à l'initiative de projets de quartier et de bénéficier d'un soutien financier pour le mettre en œuvre. La thématique « Good Food » est particulièrement porteuse. Voir le site <https://inspironslequartier.brussels/>

► Cette dynamique a sans doute inspiré la Province de Namur qui a lancé récemment un appel à projets favorisant des initiatives autour de l'alimentation saine et durable.

2 - TABLE RONDE 2 « UN PRIX JUSTE POUR TOUS : CHIMÈRE OU OPPORTUNITÉ POUR UN SYSTÈME ALIMENTAIRE PLUS DURABLE ? »

— Exposé introductif d'Hugues De Bolster (chargé des formations et d'évaluations d'impact social / Études et animations - SAW-B)

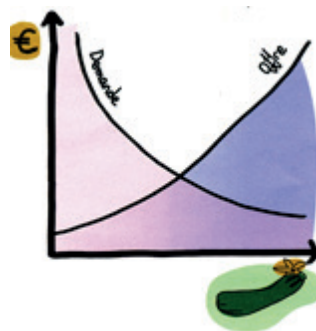
L'intervenant interpelle d'abord la salle, à travers une série d'affirmations visant à tester son positionnement :

- *Le prix reflète la valeur intrinsèque d'un produit*
-> Toute la salle répond NON.
- *Un prix fixé librement par le marché est une garantie de justice puisqu'il reflète la rencontre d'individus libres de leurs choix : producteurs et consommateurs*
-> Toute la salle répond NON.
- *Un prix fixé librement par le marché respecte les principes sociaux ou moraux et intègre les coûts liés à l'environnement*
-> Toute la salle répond NON.
- *L'alimentation durable/ de qualité c'est un truc de riches.*
-> Toute la salle répond OUI.
- *Je m'investis dans un dispositif de type circuit court, alimentation durable / de qualité*
-> Une grande majorité de la salle répond OUI.
- *La PAC est une politique publique destinée à garantir un prix juste au producteur et un accès à une alimentation de qualité à tous, même les plus précarisés*
-> Toute la salle répond NON.

La présentation va permettre de comprendre les fondamentaux de l'économie de marché et d'interroger d'autres mécanismes économiques.

L'industrialisation s'accompagne de changements importants :

- énergie et mécanisation ;
- extraction de surplus ;
- développement de nouveaux besoins et marchés ;
- chaînes de production qui s'allongent ;
- segmentation du travail ;
- accroissement de la diversité des activités, des tâches, des métiers et des productions.



Par ailleurs, il n'y a souvent plus de lien (ni objectif, ni resenti) entre producteur et consommateur, autre que le prix. L'idéologie politique libérale dominante postule la liberté d'entreprendre et un marché autorégulé (« On est passé d'une société avec des marchés à une société de marché », K. Polanyi). L'objet, le bien existe « par lui-même » sans qu'on le relie encore à son producteur et à ses conditions de production. La valeur intrinsèque du produit n'est plus la valeur-guide pour la définition du prix : c'est la « main invisible » (OMC, FMI, États) qui lui donne sa valeur d'utilité relativement à un marché donné.

Cet idéal d'autorégulation du marché suppose des concurrence pures et parfaites, c'est-à-dire :

- un grand nombre de consommateurs qui choisissent ces produits ;
- un grand nombre de producteurs qui produisent ces produits ;
- des produits homogènes ;
- de la transparence de l'information ;
- une liberté d'entrée et de sortie du marché ;
- une absence d'entente sur les prix entre acteurs du marché, de partage de marchés...

Cependant, il existe des failles de marché. Dans un contexte de mondialisation, il est en effet difficile de mettre en concurrence des prix car les pays, les conditions de vie sont différentes, et cela génère nécessairement un impact sur les prix.

Il est aussi compliqué de mettre en concurrence les produits issus de l'agriculture biologique et ceux issus de l'agriculture conventionnelle. Par exemple, les externalités (comme l'impact santé) ne sont pas prises en compte dans la formation du prix. En revanche, des taxes sont parfois appliquées au regard de la pollution générée par certains produits. La logique des subventions vient aussi parfois fausser le jeu. Mais de manière générale, on peut dire, sans se tromper, que la compétition tire les prix vers le bas et les failles de marché génèrent des prix toujours plus faibles.

Quels sont les mécanismes à l'œuvre ? Il existe, en réalité, trois logiques économiques possibles :

- ▶ le marché (pas forcément autorégulé) (cf. ci-dessus) ;
- ▶ la redistribution (pas forcément organisée par l'État) ;
- ▶ la réciprocité.

La redistribution

Dans un système de redistribution, la justice du prix devient une décision collective.

Cela pose évidemment les questions de ce qui doit être ou non régulé / redistribué. Ainsi, par exemple, le médecin conventionné dispose d'une tarification de base. Ne pourrait-on appliquer cette même idée aux produits alimentaires issus de producteurs volontaires pour entrer dans cette logique ?

Cela pose aussi la question de l'équilibre des rémunérations, et donc de la valeur attribuée à une tâche plutôt qu'à une autre (exemple de l'informaticien «surpayé» par rapport à une infirmière).

La réciprocité : don et contre-don

Dans un système de réciprocité, la logique est celle de dons et de contre-dons (même si une part marchande s'y intègre). Cette logique amène à adopter un comportement adéquat dans le cadre d'une relation sociale particulière. Ainsi, le prix n'est pas uniquement lié au bien acheté mais à un contexte social plus global (exemple de la Ferme du Chant des Cailles (<http://www.chantdescailles.be/>) qui allie activité agricole et liens sociaux/conviviaux).

Dans le même ordre d'idées, citons aussi les nombreuses initiatives de type AMAP, GASAP, Community Supported Agriculture.

Dans la relation marchande, il faut aussi distinguer «justesse» et «justice» lorsque l'on évoque la question du prix. On va parler de justesse dans les prix, lorsqu'il s'agira d'une situation de marché autorégulé à «valeur ajoutée» (par exemple à travers la mise en place d'une démarche de labellisation des produits alimentaires).

On parlera, en revanche, de justice dans les prix, lorsqu'il sera question d'une logique de mise en dialogue et de concertation entre l'ensemble des maillons de la chaîne de production/distribution/consommation permettant de déterminer le prix. C'est précisément l'objectif poursuivi à travers la mise en place des ceintures alimentaires qui se développent actuellement un peu partout en Wallonie, ou d'Agricovert, par exemple.

En conclusion, il est vrai de dire que la logique dominante aujourd'hui reste celle du marché autorégulé. Il est important de garder à l'esprit que ce modèle ne permet pas de fixer des prix justes au sens évoqué ci-avant («justice» du prix). Par ailleurs, dans un tel contexte, un prix juste pour le

producteur serait d'office inaccessible aux consommateurs moins privilégiés. Dans un tel contexte, par exemple, des initiatives de circuits courts sont soit orientées «prix justes producteurs», soit orientées «prix justes consommateurs». Elles ne peuvent jouer sur les deux tableaux.

— Table ronde avec Philippe Defeyt (économiste et ancien président du CPAS de Namur) et Bernard Mayne (Chargé de mission économique - Prix Juste Producteur - SOCOPRO) – en présence d'Hugues de Bolster

Les constats présentés en introduction par Hugues De Bolster sont partagés par les deux autres intervenants. Les thèmes sont ensuite approfondis en table ronde et éclairés à travers l'expertise de chacun.

Label Prix Juste Producteur

Bernard Mayne explique que le Collège des Producteurs fait le lien entre les producteurs, les pouvoirs publics et les acteurs des filières. En 2016, il a été à l'initiative de la mise en place du Label Prix Juste Producteur. Cette démarche se basait sur le constat suivant : le salaire brut moyen d'un agriculteur sur les 3 dernières années est de 14.228 € contre 16.917 € brut pour le citoyen wallon, et le nombre d'exploitations ne cesse de diminuer en Wallonie.

La création du référentiel Prix Juste Producteur a donc eu pour but de soutenir les exploitants en place et de motiver les futurs agriculteurs en donnant à ceux-ci la possibilité de faire valoir leurs coûts de production comme base de négociation avec leur premier acheteur. Avec la démarche Prix Juste Producteur, les agriculteurs sont ainsi encouragés à calculer leurs coûts de production (bien souvent, ils n'en ont pas une idée précise et ne connaissent pas les référentiels de calcul), pour négocier la valeur d'achat par leur intermédiaire et obtenir un prix juste. Le prix juste couvre les coûts de production de l'agriculteur et lui assure une juste rémunération. Il permet aussi aux producteurs de prendre en compte certaines externalités) et de partager le risque (calcul de déclassement tous les 5 ans intégré dans le prix). Attention, toutefois : certaines externalités ne sont prises en compte que partiellement (eau, énergie) et d'autres ne le sont pas du tout ou pas encore (aléas climatiques).

Actuellement, 750 agriculteurs wallons adhèrent au label Prix Juste Producteur.

Le label Prix Juste Producteur est aussi un moyen pour le producteur d'interpeller le consommateur à travers un étiquetage dédié, ainsi qu'un discours sur les objectifs et les valeurs portées par la démarche.

Si on se réfère aux modèles alternatifs énoncés précédemment par Hugues De Bolster, on constate que le label Prix Juste Producteur s'inscrit dans une logique de réciprocité.

Ce modèle permet de remettre le producteur au centre, en évitant que la grande distribution ne soit l'instance de détermination du curseur de prix. À cet égard, l'initiative « Rémunérascore sur la viande bovine » de Lidl est brièvement évoquée comme une tentative de récupération de la dynamique « prix juste » à des fins de greenwashing. Elle vient, selon les intervenants, rejoindre la cohorte des discours publicitaires schizophrènes qui surfent, d'une part sur l'idée que le meilleur prix pour tou-te-s est forcément le prix le plus bas et, d'autre part, sur l'image de l'exploitation familiale à taille humaine et qualitative (« l'agriculteur heureux avec son petit cochon dans les bras »).

Relocalisation et accessibilité

Contrairement à certaines idées reçues, la relocalisation de l'offre ne favorise pas automatiquement son accessibilité, notamment pour les personnes en situation de précarité. L'accessibilité varie selon les territoires. D'ailleurs, d'après les intervenants, le terme « locavore » est une notion relative, qui n'a pas de sens en soi. Il convient plutôt de parler de « coopération renforcée au niveau des territoires ».

Prix juste, revenu et niveau de vie

Philippe Defeyt indique qu'il est important d'articuler le débat sur le prix et celui sur le revenu. Il lui semble important de préciser, dans ce contexte, que le revenu n'est pas le meilleur indicateur pour estimer la précarité. En effet, une personne ayant un revenu moyen mais peu de charges et un jardin pour cultiver, par exemple, se voit moins en difficulté qu'une personne ayant un revenu moyen, beaucoup de charges et une dépendance totale au mode extérieur pour son approvisionnement alimentaire. Plus que le revenu, c'est donc le niveau de vie qui devrait être considéré.

Finalement, qui doit payer pour le prix juste et comment favoriser concrètement l'accessibilité ?

Tout comme les deux autres intervenants, Philippe Defeyt plaide pour l'intégration des externalités dans les prix (par exemple, le prix de l'eau est ajusté en cas de sécheresse). Il évoque également la dimension culturelle qui doit intervenir dans sa définition.

Cela dit, si tous les coûts (en ce compris les externalités) sont intégrés dans le calcul, il y aura une diminution de l'écart des prix entre les différentes composantes de l'offre alimentaire actuelle. En revanche, ceux-ci seront tous tirés vers le haut.

C'est pourquoi, il soutient l'instrument du revenu de base comme une des solutions possibles à cette tension entre prix juste pour le producteur et accessibilité des publics en précarité à une alimentation de qualité.

Il faut, par ailleurs, outre de travailler sur l'équilibre des prix, impérativement travailler sur l'équilibre des revenus.

Exemple de l'agriculteur qui vend son méthane en tant que carburant (station-service à la ferme), pour diversifier ses sources de profits.

Attention cependant ! La vente directe à la ferme a, certes, le mérite de faire se rencontrer physiquement producteur et consommateur. La diversification des métiers a toutefois ses limites également. Le producteur peut se sentir moins concerné par les aspects commerciaux de la relation et, du coup, ne pas suffisamment la nourrir (ce qui peut constituer un problème au final).

Autre piste possible : l'octroi d'une prime aux producteurs travaillant en agriculture biologique et qui doivent aujourd'hui supporter seuls le coût de la certification. Comme déjà cité précédemment, le revenu est plus important que le prix.

Pour Hugues De Bolster, nous pourrions aussi questionner l'idée d'un prix ajusté, non pas en fonction de la denrée, mais en fonction du niveau socio-économique du consommateur (le consommateur plus aisé paie davantage). Ce modèle n'existe pas en Europe mais fonctionne en Afrique, par exemple.

Une autre solution validée par l'ensemble des intervenants est la mise en place d'un contrat dans la durée qui permette de tenir compte de la fluctuation des prix. Exemple du prix de la salade qui serait le même toute l'année, fixé sur base d'une coresponsabilité entre le producteur et le consommateur.

Attention ! Bien que présentées parfois comme une solution, les monnaies complémentaires soulignent les implications fiscales liées à leur utilisation, et celle-ci n'encourage pas la coresponsabilité. Au mieux, la mise à disposition de chèques alimentaires peut solutionner une partie de la problématique de l'accessibilité économique pour les publics précaires. Mais ce n'est là qu'une solution partielle et non pérenne. Dans tous les cas, elle ne favorise pas l'émancipation dans les choix alimentaires.

Un point sur lequel les intervenants s'accordent, par contre, est celui de la nécessité de rendre gratuits des repas de qualité à la cantine scolaire. Cette solution renforce réellement l'accessibilité dans la mesure où elle met tous les élèves sur un pied d'égalité, faisant par-là reculer la stigmatisation de certains. C'est aussi un levier culturel, par l'apprentissage du goût des aliments (enrichir le dispositif avec l'organisation d'ateliers cuisine, par exemple). Évidemment, la généralisation de la gratuité dans les cantines aura un coût qui nécessitera des arbitrages financiers sur d'autres projets.

Questions du public

Q : Il y a un demi-siècle, la politique de prix se définissait aussi par rapport aux quotas et aux taxes frontalière. Est-ce que la remise en route de ce système permettrait éventuellement de résoudre une partie des problèmes évoqués ?

R : Pas vraiment. Cela soulagerait sans doute certains producteurs par rapport à des productions mondialisées. Toutefois, l'exigence de demeurer efficace et efficient subsiste et la logique des quotas n'incite pas à cela. Le principal reproche qui pourrait être fait au système actuel est certainement en lien avec l'aide à l'hectare.

3 - COMPTES-RENDUS DES ATELIERS PARTICIPATIFS

.....

— Atelier 1 : Sécurité sociale de l'alimentation. Quoi, pourquoi, comment ? Discutons-en !

Les éléments discutés avec les participants ont été intégrés dans la fiche n° 10 sécurité sociale de l'alimentation (2^e partie du présent document).

— Atelier 2 : Reconnecter producteurs et mangeurs : l'exemple des tiers-lieux nourriciers

A - L'Hermitage : Jacques de Bucy (Directeur SCIC SENS)

Définition du concept de tiers-lieux :

Les tiers-lieux peuvent se définir comme des espaces de sociabilité dans lesquels des personnes issues de mondes différents peuvent se rencontrer, échanger et créer un langage commun, voire s'engager ensemble dans une action collective. Cette définition générique est tirée de la brochure FABLIM – Tiers-Lieux Nourriciers mais elle peut avoir une connotation plus spécifique. Pour l'association France Tiers-lieux, un tiers-lieu est un endroit qui hybride des activités pour répondre à un besoin du territoire. Autrement dit, il existe autant de définitions que de tiers-lieux ! Ceux-ci peuvent prendre la forme d'espaces de coworking, de friches culturelles, fablabs, tiers-lieux nourriciers... ils ont en commun de réunir un collectif citoyen engagé, ouvert et favorisant la coopération.

Présentation de l'Hermitage :

Situé dans un territoire rural de l'Oise, l'Hermitage, créé en 2017, est un espace de rencontres et d'expérimentations pour la transition sociale et écologique. Il regroupe 3 structures juridiques (SCI : gestion du patrimoine foncier (en transition vers SCIC) ; SAS : activité commerciale d'accueil et de conseil ; Association : éducation populaire, dynamique citoyenne, création de liens).

Le site regroupe environ 10 porteurs de projets (entreprises, associations) actifs dans 4 domaines d'activités :

- ▶ la transition agroécologique ;
- ▶ la transition énergétique ;
- ▶ un espace numérique citoyen ;
- ▶ le « Vivre ensemble » sous la forme de séjours de pratique autour du bien-être (yoga, méditation, médecine douce / alternative...).

Depuis 2019, un café associatif a ouvert ses portes et des espaces modulables sont dédiés à l'expérimentation de projets en lien avec les 4 thématiques.

L'Hermitage dispose de 2 labels : Fabrique de Territoire et Manufacture de Territoire.

Focus sur les activités liées à l'agroécologie :

Les activités se concentrent sur 3 axes :

- ▶ la production de paniers de légumes bio ;
- ▶ la distribution en circuits courts (via une AMAP) ;
- ▶ la formation et l'accompagnement de porteurs de projets (agriculteurs, élus, tiers-lieux...).

La ferme des Jardins de l'Hermitage est un projet pilote à vocation commerciale et expérimentale qui poursuit différents objectifs :

- ▶ produire en agroécologie et en aquaponie ;
- ▶ commercialiser en circuit-court ;
- ▶ rémunérer 2,5 ETP sur 1,7 ha ;
- ▶ inclure et intégrer des personnes fragiles ou en reconversion ;
- ▶ produire et diffuser des savoirs ;
- ▶ incuber et accompagner de futurs maraichers bio du territoire.

Productions issues de l'atelier :

Comment le projet renforce l'accessibilité alimentaire ?	Comment le projet favorise la participation des acteurs, des mangeurs, des producteurs... et les liens entre eux ?
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Activités de production dans un village dépourvu d'épicerie. ▶ L'Hermitage est un lieu de rencontre qui recrée du lien social avec les habitants (café associatif). ▶ Le GASAP assure un revenu annuel garanti aux producteurs. ▶ Le profil socio-économique des membres de l'AMAP est analogue à celui des habitants du village (profil socio-économique inférieur aux habitants de Compiègne, la ville la plus proche). ▶ À terme, les produits seront plus accessibles (coût). ▶ Avantages du panier : moins de pertes pour le producteur / facilité de travail. ▶ Transversalité des activités proposées. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Le lieu est ouvert à tou.te.s. Le contact physique permet de créer un rapport humain entre producteurs et consommateurs et renforce le lien social. Il permet aussi : <ul style="list-style-type: none"> - une meilleure perception de la réalité de production ; - une meilleure acceptation du prix. ▶ Le fonctionnement de l'AMAP permet un dialogue entre producteurs et mangeurs : <ul style="list-style-type: none"> - un bilan est réalisé tous les 6 mois ; - l'offre du panier est complétée en veillant à rester dans un rayon de 30 km maximum. ▶ Les AMAPiens participent à une journée de bénévolat (chantier participatif) chaque année. ▶ Le Contrat AMAP est un engagement moral qui permet une garantie de revenu.
Freins / difficultés	Leviers en vue d'accroître l'accessibilité sociale
<ul style="list-style-type: none"> ▶ La viabilité des activités de maraîchage n'est pas encore acquise. ▶ La capacité à offrir un coût réduit à un public plus fragilisé n'est pas envisageable actuellement. ▶ Réticences de la population à l'égard de l'offre de type paniers : <ul style="list-style-type: none"> - abonnement perçu comme une contrainte (pas de choix de produits, ni de contrôle des quantités) ; - formule d'abonnement d'un an -> réduit à 6 mois (plus souple que le modèle AMAP). ▶ Milieu rural : la plupart des habitants disposent d'un potager. ▶ Habitudes de consommation : groupement des courses au supermarché (+ simple). ▶ Habitudes alimentaires : préférences pour les produits transformés (voire ultra transformés) et non les produits frais. ▶ Comment supporter le coût de l'expérimentation ? de l'animation ? ▶ Écoles en liaison froide – contrat avec des grandes entreprises de restauration collective. ▶ Soutien des élus ? pas ou peu présents ! 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Activités de vente au détail à la ferme / épicerie. ▶ Prix différenciés (exemple cité d'une boulangerie qui propose un affichage différencié des prix avec 3 couleurs). ▶ Prix libre et conscient (le mangeur paie ce qu'il veut). ▶ Prix moindre + service sous forme de main d'œuvre (auto-cueillette). ▶ Autres débouchés pour le maraîcher (ex. : cantines, restaurant sur le site) -> développer une synergie entre l'Hermitage et l'école primaire. ▶ Principe du panier suspendu (comparable au café suspendu). ▶ Collaborations avec les CCAS (paniers à moitié prix). ▶ Gestion des surplus : cueillette participative, disco soupe, banquet zéro gaspi. ▶ Journée d'échanges de pratiques autour du potager. ▶ Défi Alimentation Positive (https://defi-alimentation.fr/)

Pour plus d'informations :

<https://www.hermitagelelab.com/>

Jacques DE BUCY, Directeur SCIC SENS

jdb@solidarites-entreprises.org

Tél. : +33 06 63 51 67 00

B — La Maison de l'Alimentation Durable et Inclusive de Liège (MAdiL) : Émilie Farcy

Présentation du contexte :

La Ville de Liège est signataire du Pacte de Milan pour une politique alimentaire urbaine. Dans le cadre de son Plan Stratégique Transversal (PST), la Ville de Liège a développé plusieurs actions relatives au développement durable et à l'alimentation durable en particulier :

- ▶ végétaliser les espaces bâtis et non bâtis, notamment via le Permis de végétaliser et collaboration avec les Incroyables Comestibles ;
- ▶ recenser et mettre à disposition des parcelles disponibles pour favoriser l'agriculture urbaine et les potagers communautaires (projet CREaFARM) ;
- ▶ aménager les cours de récréation en les verdurant et créer des potagers collectifs dans les écoles primaires (collectifs développement cantines durables) ;
- ▶ instaurer des menus bio et/ou de circuits courts dans les crèches et les cantines scolaires (Projet UrbAct Bio-Canteens) ;
- ▶ créer un pôle économique dédié à l'agro-alimentaire de qualité dans le quartier de Droixhe ;
- ▶ créer une légumerie en vue d'alimenter les cantines scolaires en produits locaux et/ou bio.

La Ville mène également des actions en partenariat avec ses différents échevinats ainsi qu'avec la société civile :

- ▶ GT inter-échevinats (2 X/an) : lieu d'information et d'échange sur les politiques et actions mises en œuvre par la Ville de Liège en relation avec l'alimentation durable ;
- ▶ site web «Alimentation Locale» ;
- ▶ sensibiliser et favoriser l'accès à tou-te-s via les actions Ville/associations (Projet alimentation saine pour tous) ;
- ▶ commerces et promotion de l'alimentation durable (Marché Court-Circuit) ;
- ▶ festival annuel de la Transition Alimentaire (Nourrir Liège).

Genèse de la MAdiL :

La création de la MAdiL part de plusieurs constats :

- ▶ de nombreuses actions sont menées en région liégeoise en matière d'alimentation durable ;
- ▶ mais manque de coordination, d'évènements mobilisateurs, de visibilité ;
- ▶ et manque d'accessibilité de ces actions pour toute une tranche de la population.

La MAdiL a pour vocation de devenir un point de ralliement des initiatives de l'alimentation durable à Liège. Ce projet a été introduit par le Plan de Cohésion Sociale de la Ville de Liège, en étroite collaboration avec la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL) et le CPAS de Liège. Il bénéficie d'un financement pour trois ans dans le cadre de l'appel à projets de la Wallonie «Soutenir la relocalisation de l'Alimentation en Wallonie».

Les missions de la MAdiL :

La MAdiL se veut un laboratoire et une vitrine socio-économique d'expérimentation et de déploiement d'une alimentation saine durable et inclusive, ce qui sous-entend de :

- ▶ déployer des actions concrètes avec et auprès de la population ;
- ▶ favoriser l'accès de tous les publics aux apprentissages pratiques et théoriques sur l'alimentation durable et ce, de manière transversale (production, transformation, restauration et vente de produits bio et locaux) ;
- ▶ favoriser le pouvoir des personnes d'agir – individuellement ou collectivement – en faveur d'une alimentation saine et durable ;
- ▶ aller au contact des publics a priori plus éloignés de l'alimentation saine et durable et favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tou.te.s ;
- ▶ être un point de ralliement et une vitrine des initiatives sur l'alimentation saine et durable à Liège.

La MAdiL peut être considérée comme un tiers-lieu qui se définirait comme « un espace ouvert où des individus peuvent se réunir pour travailler, s'approprier des savoirs et/ou des compétences, pour se rencontrer ou simplement échanger de façon informelle ».

Les activités de la MAdiL :

Activités déployées dans les écoles

En concertation avec les partenaires, un programme a vu le jour et est toujours en cours. Il consiste en 3 journées thématiques composées chacune de 3 modules

de sensibilisation à l'AD avec un focus : au jardin, en cuisine, lien entre santé et alimentation. Chaque journée est répétée 5 fois pour accueillir 10 classes.

Autre mission de la MAdiL, proposer des activités pour la population

La MAdiL propose aux citoyens et citoyennes de découvrir, tester et s'appropriier les bonnes pratiques alimentaires, de la production à l'assiette, en ce compris la protection de l'environnement et la lutte contre le gaspillage alimentaire en proposant des ateliers culinaires et des tables d'hôtes.

Activités destinées aux publics en situation de précarité

En collaboration avec des organisations (d'insertion principalement), 3 animations ont eu lieu pour des groupes issus de publics en situation de précarité (Vaincre la Pauvreté, La Récré du cœur, Agora).

En construction : rencontres et collaborations avec les acteurs du CPAS (Ferme de la Vache, Antenne jeunes, maison de la citoyenneté, maison familiale...).

Productions issues de l'atelier :

Comment le projet renforce l'accessibilité alimentaire ?	Comment le projet favorise la participation des acteurs, des mangeurs, des producteurs... et les liens entre eux ?
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Aspects pédagogiques pour lutter contre les freins culturels (activités de maraîchage / ateliers culinaires / activités dans les écoles). ▶ Partenariat CPAS / PCS (travail en réseau). ▶ Accessibilité financière : repas suspendus / prix modiques. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Activités pour reconnecter la population à l'alimentation. Exemple : ciné-débat (projection du film Tandem Local). ▶ À venir : <ul style="list-style-type: none"> - actions locales autour du développement du pôle agro-alimentaire ; - visites et tables d'hôtes en présences de producteurs.
Freins / difficultés	Leviers en vue d'accroître l'accessibilité sociale
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Type / profil d'activités – thématiques / format. ▶ Capter le public jeune. ▶ Argument du prix «juste» (préjugé) >< public précarisé. ▶ Pas de lieu d'activité déterminé. ▶ Temps à accorder globalement à son alimentation à titre individuel. ▶ Temps des partenaires à accorder à des projets MAdiL en plus de leurs propres missions. ▶ Diversité des attentes / engagements / missions des divers partenaires (composer avec diverses contraintes rencontrées par les partenaires). 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Service Insertion du CPAS -> information de leur public : sensibilisation pour orienter ce public vers la MAdiL / Comment et pourquoi remettre en question ses habitudes de consommation. ▶ Aller à la rencontre des publics précarisés (géographiquement, et en tenant compte de leurs réalités et attentes). ▶ Actionner les acteurs de la Santé (CLPS, Liège Ville Santé). ▶ Être à l'écoute des besoins des organismes «demandeurs». ▶ «Label» MAdiL (définir les critères, identité, lignes directrices...).

Pour plus d'informations : <https://www.madil.be/>

Émilie FARCY

emilie.farcy@liege.be

Tél. : +32 0498 78 44 25

— Atelier 3 : Favoriser l'accessibilité des produits alimentaires locaux et durables dans les quartiers populaires

A — VRAC Bruxelles : Laurence Van Malder et Lino Paoletti

VRAC («Vers un Réseau d'Achat en Commun») Bruxelles est un projet à peine démarré (depuis janvier 2022), encore en construction, directement inspiré de l'expérience française du même nom (<https://vrac-asso.org/>).

Présentation de VRAC Bruxelles :

VRAC Bruxelles est aujourd'hui porté par un collectif de partenaires tels que Groupe One, la Fédération des Services Sociaux, la Maison des Parents Solo, l'épicerie sociale Épi Saint-Gilles, le PCS Albert, la Fondation 4 Wings.

Il fonctionne actuellement à travers des groupements d'achats éphémères (1 X/mois) reposant sur une logique de pré-commande à J-15. Les commandes peuvent être effectuées en ligne ou de manière conventionnelle. Comme en France, les adhérents participent à la préparation et à la distribution des colis. Le catalogue (en cours de construction) reprend aujourd'hui 10 à 15 types de produits secs. Il sera progressivement étoffé avec le concours des adhérents (en France, on peut trouver jusqu'à 100 produits dans le catalogue). Par ailleurs, il est également question de tester l'approche du groupement d'achats dans une épicerie sociale désireuse de faire évoluer son modèle, notamment en transformant son offre alimentaire et en s'ouvrant à d'autres types de publics.

Pour garantir des produits alimentaires de qualité à des prix accessibles, VRAC Bruxelles mise à la fois sur :

- ▶ l'achat en vrac, en grande quantité ;
- ▶ le recours préférentiel aux circuits courts (achat direct au producteur ou via un intermédiaire unique) ;
- ▶ la vente à prix coûtant.

Pour assurer la logistique, VRAC Bruxelles est en recherche permanente de fonds publics ou privés lui permettant de fonctionner.

Une dimension d'animation vient aussi se greffer à la démarche : dans chaque groupement d'achats sont organisés des concours de cuisine, des ateliers cuisine, des visites chez les producteurs approvisionnant le groupement... qui permettent aux adhérents de sortir de l'isolement et de découvrir de nouveaux produits à éventuellement ajouter au catalogue, au contact direct de ceux qui les produisent. Des publications co-construites avec les adhérents pourraient également

être envisagées sur le modèle français (raconter son enfance, son parcours de vie, son pays d'origine à travers une recette, par exemple). Dans tous les cas, les activités proposées sont élaborées en partant du public cible, de ses attentes et besoins.

Autre caractéristique du modèle français qui pourrait être intégré dans VRAC Bruxelles : la dimension de plaidoyer.

Actuellement, VRAC Bruxelles est à ses prémices. Elle espère faire une première commande le mois prochain.

Questions/réponses ayant suivi la présentation

Q: *Quel serait le nombre idéal d'adhérents ?*

R: En France, certains groupements ont jusqu'à 250 adhérents et cela fonctionne bien. Côté bruxellois, VRAC table plutôt sur 100 à 150 adhérents en moyenne.

Q: *Comment les adhérents potentiels sont-ils approchés et recrutés ?*

R: La notion française de «quartiers prioritaires» n'existe pas en Belgique. Ici, pour aller à la rencontre des adhérents potentiels, un travail de proximité est fait dans les quartiers, à travers l'organisation de rencontres avec des relais de terrain (ex. : travailleurs sociaux). À Anderlecht, par exemple, en collaboration avec le PCS, un groupement de familles «potagistes» a été identifié qui pourrait constituer le noyau dur d'un futur groupement d'achats. Complémentairement, les leaders d'opinion locaux, les prescripteurs (écoles, lieux de culte...) sont aussi approchés et sensibilisés afin qu'ils puissent parler du projet autour d'eux et donner confiance à de futurs adhérents. Enfin, des dégustations sont organisées à partir des produits du catalogue, pour initier le dialogue dans un contexte convivial et démontrer la qualité des produits proposés.

Q: *Existe-t-il des critères/restrictions d'adhésion ?*

R: En moyenne, en France, 70 % des adhérents sont issus du public cible (familles en situation de précarité) et 30 % viennent d'autres groupes sociaux habitant le quartier. Pour autant, il n'y a pas de «contrôle» à l'entrée, ni d'intrusion dans la vie privée et le maintien de la mixité sociale est un enjeu (cf. projet Solenprim). Simplement, l'adresse postale qui permet de vérifier que la personne qui demande l'adhésion habite bien le quartier sur lequel le groupement d'achats est actif.

Q: *Chez des personnes en grande précarité, brandir l'argument de la qualité des produits ou de leur avantage environnemental ne revient-il pas à générer un problème de plus au lieu d'aider à résoudre les difficultés existantes ?*

R: L'argument-clé pour ouvrir la discussion n'est pas lié à la précarité, ni à la santé, ni à l'environnement, mais

bien à la dimension sociale sur le mode : «ça vous dirait qu'on fasse nos courses ensemble?». Il est évident que la question du prix demeure. Mais la modification du contenu du panier de courses peut se faire de manière progressive, en commençant par l'un ou l'autre produit. L'idée n'est pas de mettre la pression sur les gens.

Q: Parmi les publics cibles potentiels pour ce genre d'initiative se trouvent de nombreuses personnes isolées, qui ne cuisinent plus pour elles seules. Comment aborder ce problème?

R: À Bruxelles, il existe de nombreuses cuisines de quartier dans lesquelles les groupes cuisinent ensemble pour plusieurs jours, puis ramènent le fruit de leur travail à la maison.

Q: Pour réduire encore davantage les prix, ne serait-il pas tentant de faire pression sur les producteurs, en leur indiquant qu'il s'agit d'une «bonne action» à destination de publics en précarité. Et, ce faisant, ne déplace-t-on pas le problème chez l'agriculteur, qui peut être lui-même précarisé?

R: VRAC ne négocie jamais le prix chez le producteur. Ce serait un non-sens au regard des valeurs portées. De toute manière, l'objectif n'est pas d'être compétitif vis-à-vis des produits dits «blancs», qui sont bas de gamme d'un point de vue nutritionnel et environnemental : un produit de qualité a un prix et il s'agit de l'assumer. En revanche, nous sommes tout à fait dans la course si l'on compare les produits du catalogue à des produits bio de marque distributeur (qui sont souvent produits dans des conditions sociales et environnementales moins favorables).

B— COOPECO : Jean Charles

Genèse et ambitions du projet

COOPECO est un supermarché participatif, coopératif et solidaire (forme sociale : SCRL), fondé en 2016 à Marchienne-au-Pont (Charleroi), sur le site des anciens abattoirs, à l'initiative d'un groupe de citoyens-consommateurs engagés. Il s'inspire des exemples de La Louve (Paris) et de Beescoop (Schaerbeek), entre autres.

Au départ, l'idée derrière la démarche est simple : mieux manger à des prix abordables, reconstruire le tissu social, utiliser son temps libre de manière positive en faisant vivre une communauté de manière inclusive. Pour cette raison, les locaux de COOPECO sont implantés, par choix, dans un quartier autrefois prospère (sidérurgie, brasseries...) mais aujourd'hui très défavorisé du territoire carolorégien, qui abrite de nombreuses structures associatives avec lesquelles tisser des liens, favorisant l'accessibilité des familles en situation de précarité à l'alimentation durable (ex. : structure

d'insertion AVANTI, qui accueille toute l'année des stagiaires potentiellement cibles de la démarche COOPECO). Cette ambition reste toutefois compliquée à concrétiser au quotidien, la mixité sociale ne se faisant pas «naturellement» entre les coopérateurs de COOPECO et les habitants du quartier.

Les priorités des coopérateurs sont la mise en avant de producteurs au niveau local, l'utilisation de circuits courts, la mise en magasin de produits éthiques et de saison, et enfin la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Modalités de fonctionnement

Coopéco constitue une alternative participative à la grande distribution. Il fonctionne sur base de l'horizontalité et du bénévolat (pas de salarié). Chaque membre consacre ainsi trois heures par mois à la vie et au développement de COOPECO. Ce travail bénévole permet de réduire les coûts et de proposer de la nourriture et des produits de qualité.

Parallèlement, le travail se divise entre différents groupes appelés «caddies». Une équipe de pilotage centralise et partage les informations propres aux différents caddies. Les chantiers sont nombreux : recherche de financements, communication, gestion du groupement d'achats, aménagement du local, recherche des produits, recrutement des membres, réflexion sur l'étiquetage, la livraison, les services associés au magasin....

Tout le monde peut donc trouver sa place et mettre ses compétences propres au service du projet. Chaque caddie dispose d'une certaine autonomie mais les options principales sont décidées lors d'Assemblées générales bimensuelles.

En souscrivant une seule part, les membres deviennent copropriétaires de la coopérative et ont pouvoir de décision. Les orientations importantes sont prises à la majorité simple, chaque membre dispose d'une voix quel que soit le nombre de parts achetées. Des parts de coopérateurs «suspendues» permettent, par ailleurs, à des personnes intéressées par la démarche, mais bénéficiant de faibles revenus de s'investir.

Aujourd'hui, COOPECO rassemble près de 540 membres. Cela dit, la moitié des coopérateurs le sont par militantisme, mais ne sont pas réellement actifs au sein du projet.

COOPECO est autoportant d'un point de vue financier. Ne pas dépendre d'un subside ou d'un mécénat privé est un choix conscient qui, selon les initiateurs du projet, autorise l'autonomie dans la gestion et aide à la viabilité à long terme de la structure.

Enjeux rencontrés

- ▶ Santé : COOPECO sélectionne ses produits sur base de leurs qualités nutritionnelles, de leur production naturelle et bien entendu de leur valeur gustative.
- ▶ Environnement : les produits sont (quand c'est possible) locaux, peu transformés et de saison. Les emballages minimalistes, les produits sont proposés en vrac en fonction de la demande et des possibilités de stockage.
- ▶ Prix modérés : COOPECO propose les meilleurs prix par l'utilisation de circuits courts et un acheminement des produits directement «du producteur/distributeur au consommateur». La marge est de 15 % sur les produits secs et de 20 % sur les produits frais (pour compenser les pertes plus importantes sur ces produits).
- ▶ Humain : un lien fort est créé entre les membres grâce à leur participation à un objectif commun propice aux échanges. De même, des liens forts existent avec les producteurs. Par exemple, un point d'honneur est mis au respect de leurs marges de production. Enfin, la démarche COOPECO permet de sortir des réflexes habituels de consommation et d'entrer dans un réel état d'esprit alternatif et viable.

Le magasin

Le magasin est ouvert 4 jours par semaine et propose plusieurs centaines de produits différents dans les rayons (du type de ceux que l'on retrouve habituellement dans un supermarché bio). L'accès du magasin est réservé aux seuls coopérateurs.

Questions/réponses ayant suivi la présentation

Q: *Le modèle d'organisation est-il «tenable» à long terme ?*

R: Le modèle repose sur le principe de la démocratie participative. Le lieu de décision principal est l'Assemblée générale, tandis qu'au quotidien, la gestion est assurée par le comité opérationnel. La participation des coopérateurs est telle qu'expliquée ci-avant. Cela dit, les fondateurs de COOPECO sont très conscients de la nécessité de faire évoluer le modèle initial en tenant compte des réalités du terrain et des retours des coopérateurs.

Par exemple, au début, seuls les coopérateurs dont le nom figurait explicitement sur la part pouvaient inscrire des heures de prestations au compteur. Très vite, il est apparu plus souple de penser à l'échelle de la famille, en octroyant le droit à chacun des conjoints de prester ces heures pour atteindre le quota requis sans déstabiliser l'organisation familiale.

Q: *Le recours intégral au bénévolat n'est-il pas, au contraire, un risque pour le projet ?*

R: Les coopérateurs sont conscients de cette fragilité, qui sera prochainement questionnée par un étudiant dans le cadre de son travail de fin d'études.

Q: *Comment les nouveaux coopérateurs sont-ils recrutés ?*

R: Des séances d'information sont organisées sur une base régulière, et une communication est faite sur la possibilité de recourir à des parts dites «suspendues» de façon à éviter que le manque de moyens financiers ne constitue un frein à la coopération.

Q: *Comment les coûts liés au bâtiment sont-ils amortis ?*

R: COOPECO fait partie d'un collectif de gestion du site des anciens abattoirs. À ce titre, les frais sont répartis entre les divers occupants du lieu. Des collaborations sont aussi mises en place pour optimiser les coûts. Par exemple, une cuisine répondant aux normes sanitaires est actuellement en train d'être installée chez AVANTI et COOPECO pourra en bénéficier aussi. Enfin, la mise en place de panneaux solaires est en réflexion, de manière à potentiellement atteindre l'autosuffisance énergétique.

Productions issues de l'atelier

Grain de sable proposé par VRAC Bruxelles: *Comment embarquer les bénéficiaires de l'aide alimentaire dans le projet VRAC ?*

Leviers

- Logique des paniers suspendus.
- Mixité des profils.
- Rassemblement des acteurs autour d'un plaidoyer politique commun (cf. concertation alimentaire).
- Argument santé.
- Travail sur l'estime de soi, le plaisir de se faire plaisir.
- Augmentation du revenu des ménages.

Freins/Limites

- Aspects culturels au sens large.
- Manque de moyens pour passer à l'action (au-delà de la sensibilisation).
- Sentiment d'urgence (ou réalité d'urgence) qui empêche de se projeter, d'intégrer à moyen/long terme tous les bénéficiaires d'une démarche d'alimentation durable.

Grain de sable proposé par COOPECO : *Comment élargir le socle des coopérateurs à des profils moins favorisés que ceux des fondateurs ?*

Leviers

- ▶ Flexibilité de la démarche qui s'adapte aux personnes.
- ▶ Bouche-à-oreille pour se faire connaître (au-delà des séances de sensibilisation formatées).
- ▶ Infrastructures existantes dans le quartier qui permettent d'aller au-devant des publics (ex. : écoles).

Freins/Limites

- ▶ Engagement financier nécessaire + investissement temps.
- ▶ Pas de possibilité pour des non-coopérateurs de découvrir COOPECO en tant que simples clients.
- ▶ Sentiment « d'entre soi », entretenu par l'obligation d'être coopérateur pour profiter des services du supermarché coopératif, incompatible avec la volonté d'inclusion du projet.

— Atelier 4 : L'amélioration des approvisionnements de l'aide alimentaire peut-elle être un levier vers plus de sécurité alimentaire ?

Introduction

En matinée, nous avons partagé des questionnements sur l'aide alimentaire. Aujourd'hui, telle qu'elle est pratiquée, l'aide alimentaire n'assure pas la sécurité alimentaire, ne permet pas de sortir de la pauvreté et, en outre, semble conforter un système alimentaire produisant des externalités sociales, environnementales et économiques délétères. Faut-il pour autant délaissier les soutiens à l'aide alimentaire et passer à d'autres projets, notamment ceux qui agiraient sur l'accessibilité pour tou-te-s à une alimentation de qualité ? Ou, peut-on agir utilement, dans un sens de démocratie et d'autonomie plus large, en travaillant avec les publics concernés à l'amélioration de l'aide alimentaire, notamment, mais pas seulement, en ce qui concerne ses approvisionnements ?

Pour répondre à cette question, nous avons entendu des témoignages puis avons coconstruit une réflexion en utilisant une version simplifiée de la méthode des Chapeaux de Bono.

Témoignages

Épicerie sociale de Les Bons Villers (Louisa Capelli)

L'épicerie sociale de Les Bons Villers a choisi de revoir complètement ses pratiques, en impliquant étroitement les clients bénéficiaires de l'épicerie. Après un travail collectif, validé par le Conseil de l'action sociale du CPAS, l'épicerie sociale a changé de nom, adopté de nouveaux critères d'allocation budgétaire, mis en place de nouvelles activités (café papote, atelier de construction de meubles, potager collectif...). En matière d'approvisionnement, la gamme de produits a été élargie sur base des souhaits des clients. Des produits frais ont été ajoutés grâce à des collaborations avec des producteurs et associations locales (GAL des 4 bras). Pendant la crise sanitaire, l'épicerie sociale a utilisé des subsides publics pour passer une convention avec 4 producteurs locaux. Vu la satisfaction des clients, le Conseil de l'Action sociale a accepté que la collaboration soit poursuivie et prend en charge la moitié du coût des produits. Si bien que l'épicerie sociale est en mesure de payer un prix juste aux producteurs et de fournir des produits locaux de qualité à un prix accessible. Le jour où Louisa, a proposé de travailler avec ses clients, elle n'imaginait pas à quel point leur contribution remodelerait son projet. Avec succès !

(Plus d'informations, voir fiche 1)

Questions des participants

Quelles ont été les demandes du public en ce qui concerne les denrées alimentaires ?

Ils ont demandé d'élargir la gamme de produits frais, de pains, de viandes, de desserts.

Quelles sont les difficultés encore rencontrées actuellement ?

Il n'est pas toujours facile pour les clients de comprendre et de s'adapter aux enjeux et procédures d'une institution publique comme un CPAS, tels que les marchés publics, les autorisations nécessaires... Le travail de coconstruction n'est pas toujours simple et il faut apprendre à négocier et trouver des consensus entre les souhaits de chacun.

Est-ce que vous avez dû faire un marché public pour le lien avec les producteurs locaux ?

Oui, il y a eu mise en concurrence des producteurs entre eux pour le marché public.

Épicerie sociale Racynes (Nareisha Paeschen)

Racynes est un projet social multi-facettes : un Service d'Insertion Sociale, un projet d'accueil en ferme, un potager communautaire, une association de Promotion du logement, une formation pour les Neets – FSE, une

école de devoirs, une épicerie et un restaurant social, un projet I.L.I...

Au cœur du projet, il y a la volonté de soutenir toute activité inclusive et les stratégies du développement durable dans toutes ses dimensions.

L'épicerie sociale Racynes aide environ 260 familles en Basse-Meuse. Le projet est porté par une vingtaine de bénévoles et 2 salariés. L'épicerie accueille toute personne en demande d'aide, habitant le territoire de la Basse-Meuse. Aucune enquête sociale n'est pratiquée.

L'épicerie s'approvisionne sur base de dons de grandes surfaces locales mais aussi de producteurs locaux, dont certains en agriculture biologique. Il n'y a pas vraiment de prix fixés par produit mais les clients paient une somme forfaitaire à chaque passage.

Une attention particulière est portée à l'alimentation saine grâce à des partenariats avec des acteurs locaux : ADMBio, Vent de Terre, les Petits Producteurs... Ils proposent également du vrac pour rendre acteurs leurs bénéficiaires.

(Plus d'informations, voir fiche 2)

Questions des participants

Est-ce que votre projet est bien une épicerie s'il n'y a pas vente ?

Oui, nous sommes agréés par la Wallonie en tant qu'épicerie sociale : les clients peuvent choisir et paient un montant forfaitaire de participation. Avec le temps, nous vendons davantage de produits.

Est-ce que cela pose problème vis-à-vis des donateurs, de l'administration ou des « financeurs » qu'il n'y ait pas de conditions d'accès ?

La Wallonie a surtout vérifié que l'on propose aux clients un accompagnement social. Cela se fait en organisant au moins une fois par an, une rencontre entre la personne et un assistant social. Cela ne pose pas de souci aux donateurs.

Glanage solidaire (Magali Leroux, cellule Manger Demain)

La cellule Manger Demain a entrepris de promouvoir le glanage solidaire avec un double objectif : diminuer les pertes alimentaires chez les producteurs et favoriser l'accès à une alimentation locale et de saison pour tou·te·s.

Les produits collectés sont distribués via des paniers pour les participants au glanage, via des colis alimentaires ou dans les épiceries sociales. Ils sont aussi parfois utilisés pour les restaurants sociaux ou pour la transformation par des entreprises d'économie sociale.

Pour développer cette source d'approvisionnement, il faudrait renforcer le travail avec les fédérations agricoles pour qu'elles rassurent et incitent les producteurs à ouvrir leurs champs. Il faudrait également sensibiliser tous les acteurs locaux à cette pratique.

Plusieurs opérations de glanage solidaire ont été réalisées pour susciter l'intérêt et le développement de la pratique. Les opérations menées sont concluantes tant du point de vue des producteurs que des organisations d'aide alimentaire.

Des freins doivent encore être levés pour développer la pratique du glanage. D'une part, il faut rassurer les producteurs (craintes par rapport aux éventuelles dégradations, vols...) et nourrir leur intérêt car il n'y a pas de revenu financier à la clé. D'autre part, pour le secteur de l'aide sociale/alimentaire, il faut pallier le manque de mobilité des bénéficiaires et pouvoir réagir dans des délais très brefs aux annonces des producteurs agricoles. Le transport, le stockage et la préparation de produits alimentaires bruts nécessitent aussi des moyens matériels adaptés et le changement des pratiques.

Mais des leviers existent et pourraient être mis en œuvre : sensibilisation des agriculteurs, des organisations d'aide alimentaire et des bénéficiaires, développer un cadre sécurisant pour le glanage (charte), mettre à disposition des outils pratiques...

Travail de coconstruction en groupe

La question mise au travail est celle déjà énoncée plus haut : l'amélioration des approvisionnements de l'aide alimentaire peut-elle être un levier vers plus de sécurité alimentaire ?

Méthode inspirée des Chapeaux de Bono. Cette méthode propose de débattre un sujet en séparant les registres (énoncé des faits/émotions ressenties/évaluations positives/évaluations négatives/créativité) afin de pouvoir plus facilement avancer dans la coconstruction de propositions concrètes. Dans le cadre de cet atelier, nous n'avons utilisé que 3 chapeaux : le chapeau noir (évaluations négatives), le chapeau jaune (évaluations positives) et le chapeau vert (soyons créatifs).

Chapeau noir (évaluations négatives)

Personne ne pense qu'une amélioration des approvisionnements de l'aide alimentaire puisse, à elle-seule, accroître la sécurité alimentaire.

Les demandes d'aide alimentaire ne cessent d'augmenter et les participants autour de la table n'ont jamais réellement vu de personnes sortir « par le haut » de

l'aide alimentaire ; certaines ne viennent plus sans que l'on sache toujours ce qu'elles sont devenues.

Les demandes continuent à augmenter aujourd'hui alors que la crise Covid-19 s'éloigne et témoignent d'une augmentation continue de la précarité (hausse des coûts de l'énergie, des matières premières et de certains biens de consommation, guerre en Ukraine...).

L'aide alimentaire est liée à la précarité et à l'insuffisance des moyens dont disposent les personnes pour faire face à l'ensemble de leurs dépenses ; c'est la précarité qu'il faut combattre en premier lieu. On peut même se poser la question de savoir si l'aide alimentaire n'entreprendrait pas le besoin d'aide alimentaire ? Il faut aussi s'interroger sur ce qu'une amélioration des approvisionnements produirait : en donnant mieux à manger aux personnes, est-ce qu'on ne chercherait pas avant tout à faire taire leurs colères (du pain et des jeux!) ? En tous les cas, pour le moment, l'aide alimentaire sert surtout à mettre des sparadraps sur un problème plus structurel.

Améliorer les approvisionnements de l'aide alimentaire ne suffira pas, il faudrait aussi en améliorer toutes les autres facettes : accueil, accompagnement, lieu, rapports aidants-aidés, respect de la dignité...

D'autre part, est-ce réaliste de penser que l'on va pouvoir améliorer la qualité des approvisionnements ? Vu le nombre de demandes d'aide, la rareté des offres qualitatives à prix abordables, il est « logique » que les organisations privilégient la quantité à la qualité. Il faudrait débloquer des moyens importants non seulement pour les approvisionnements de qualité mais aussi pour toute la logistique que cela suppose. Il faudrait aussi avoir davantage de soutien des autorités publiques, à tous les niveaux, qui semblent souvent peu concernées et peu compétentes en matière d'aide alimentaire.

Une participante cite un marché public passé avec « Point ferme » au terme duquel son organisation recevait essentiellement des invendus, très peu qualitatifs.

À l'épicerie sociale de Quaregnon, les subsides ont également permis d'acheter des produits dans les fermes locales. Quand les subsides se sont arrêtés, il a été proposé de continuer ces achats mais d'en répercuter le coût auprès des clients. Ce passage de la distribution gratuite à l'offre payante n'a pas rencontré de succès.

De manière générale, pour les ménages précarisés comme pour l'ensemble de la population, il y a des actions de sensibilisation et d'éducation à déployer pour que des pratiques alimentaires plus saines et plus durables se généralisent.

Chapeau jaune (évaluations positives)

La demande pour des denrées de qualité existe réellement tant de la part des organisations que des personnes en demande d'aide. Quand des denrées plus qualitatives, produits frais d'origine locale, ont pu être achetées grâce aux différents subsides reçus pendant la crise Covid-19, les personnes se sont montrées en général très satisfaites.

De manière générale, les participants sont d'accord de reconnaître que nous sommes en train de changer de paradigme et qu'il y a dans la société beaucoup plus d'intérêt pour les questions alimentaires qu'auparavant.

La question des approvisionnements est au cœur des missions des organisations d'aide alimentaire et on constate parmi ces acteurs, de plus en plus de créativité et de compétences sur ces questions, notamment grâce à la concertation et les collaborations locales.

Les organisations qui ont pu bénéficier de subsides publics octroyés dans le cadre de la crise sanitaire, s'en montrent très satisfaites. Ils ont permis non seulement de répondre à l'augmentation des demandes d'aide mais aussi de tester de nouvelles pratiques (approvisionnements auprès de producteurs locaux, notamment).

À l'épicerie sociale de Les Bons Villers, la satisfaction est telle que les personnes aidées ainsi que le personnel de l'épicerie sociale ont souhaité poursuivre les achats auprès des producteurs locaux. Comme ces produits sont plus chers que ceux habituellement achetés en grande surface, le Conseil de l'action sociale a accepté de prendre en charge 50 % du coût de ces approvisionnements. Ainsi, un beurre acheté 2,5 euros les 250 gr à la ferme peut être vendu 1,25 euros aux clients de l'épicerie sociale. Les producteurs locaux reçoivent ainsi un prix rémunérateur et leurs produits sont vendus à un prix accessible à l'épicerie sociale.

Soli-Food a passé convention avec une plateforme, très simple d'utilisation (système de commande et livraison, gratuite à partir de 250 euros) de produits frais de haute qualité (« topissime ») : confitures, jus, œufs, fruits, légumes. Ils souhaitent poursuivre cette nouvelle collaboration mise en place pendant la crise, grâce aux subsides publics.

Chapeau vert (soyons créatifs)

Les subsides publics et privés reçus pendant la crise pour soutenir les approvisionnements ont réellement permis de mieux répondre aux demandes d'aide et de fournir des produits plus qualitatifs en travaillant avec des entreprises locales et producteurs locaux.

Les participants souhaitent que l'on analyse mieux ce que ces subsides ont permis en termes d'amélioration des approvisionnements et, si l'évaluation positive se confirme, souhaitent qu'un plaidoyer collectif soit rédigé pour demander que ces subsides soient poursuivis. Il faudra souligner auprès des pouvoirs publics que leurs subsides jouent leviers de deux manières : ils permettent de fournir des aliments de qualité aux personnes fragilisées et, d'autre part, soutiennent les filières locales de production.

L'enveloppe FEAD devrait être attribuée aux régions (ou à un autre niveau politique, d'échelle plus faible que le niveau national) pour que les marchés soient moins importants et puissent être remportés par des entreprises locales. Elle pourrait aussi être attribuée au financement de repas scolaires gratuits.

Il faudrait soutenir davantage la production locale de denrées alimentaires de qualité, pour qu'il y ait une offre suffisante qui puisse satisfaire les demandes de clients « tout venant » ainsi que des organisations sociales.

Si la demande pour des produits locaux de qualité différenciée est bien réelle, ces produits doivent venir plutôt compléter l'assortiment, que le remplacer. Les demandes des clients de l'épicerie sociale sont variées et il faut pouvoir répondre à tout le monde. Les gammes de produits doivent donc être élargies plutôt que restreintes.

On pourrait développer une plateforme qui permettrait aux producteurs d'annoncer leurs produits et aux organisations sociales de les réserver/acheter en ligne. Une seule et même interface permettrait de limiter et faciliter les démarches auprès des différents producteurs d'une région.

Des conventions devraient pouvoir être passées entre des producteurs locaux et des organisations sociales locales pour mettre en place des GASAP sociaux, soutenant les deux parties : l'organisation s'engage à acheter une partie de la production à un prix défini à l'avance. Les relations développées dans ce cadre permettraient également de faire bénéficier l'épicerie sociale des invendus de la production.

Définiscaliser les dons agricoles et promouvoir le don alimentaire.

Le cadre de la reterritorialisation est favorable au développement de collaborations locales entre différents types d'acteurs comme les producteurs et les organisations sociales ; c'est une dimension plus propice à la participation de tou-te-s à la construction des politiques visant l'accès à une alimentation de qualité.

Nous devrions mieux étudier le modèle des épiceries solidaires pour voir comment passer des épiceries sociales aux épiceries solidaires, dans une démarche d'émancipation et de rencontre des publics.

La transition doit impliquer toutes les parties concernées. Les bénéficiaires de l'aide alimentaire sont au cœur de cette dynamique. Il faut permettre leur participation par des méthodes et dans des lieux sécurisants, permettant l'expression de toute parole.

PARTIE 3

10 FICHES « PROJETS ET DISPOSITIFS » PERMETTANT D'AMÉLIORER L'ACCÈS DES PUBLICS FRAGILISÉS À DES PRODUITS

LES JARDINS AGRICŒUR (GAL 4 BRAS)

ÉPICERIE SOCIALE DU CPAS DE LES BONS VILLERS

AIDES ALIMENTAIRES

◆ DESCRIPTIF (ORIGINE DU PROJET, CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES):

En 2019, avec l'aide de la Fédération des Services Sociaux, le fonctionnement de l'épicerie sociale du CPAS de Les Bons Villers a été repensé avec ses usagers. Lors d'animations collectives, les besoins des familles ont été identifiés en vue d'optimiser le projet tels que : l'élargissement de la gamme de produits alimentaires (notamment en produits locaux et produits frais) et des horaires, un plafond mensuel plutôt qu'hebdomadaire (en vue de limiter les déplacements) ainsi que la création d'un espace convivial. Suite à ces moments d'échanges, des projets très concrets se mettent progressivement en place. Un café papote est aménagé afin de devenir un lieu de rencontres et de convivialité, et un potager collectif trouve sa place à l'arrière de l'épicerie, sous les conseils d'un ouvrier du CPAS passionné de permaculture pour encadrer un groupe de bénéficiaires.

C'est à ce moment que le GAL Pays des 4 Bras contacte l'épicerie sociale et propose d'intégrer l'espace test des Jardins d'Agricœur¹. En plus du terrain occupé par le potager collectif, un autre espace de culture est mis à disposition par le GAL pour permettre aux bénéficiaires de s'exercer au maraîchage. Cette collaboration offre une belle complémentarité : le GAL assure le lien avec les producteurs locaux et le CPAS apporte sa connaissance des publics précarisés.

La mixité des publics est plus importante aux Jardins Agricœur qu'à l'épicerie sociale et cette mixité est riche et inspirante pour chacun.e.

◆ OBJECTIFS/MISSIONS:

- ▶ Améliorer la qualité des produits alimentaires proposés aux publics des épiceries sociales.
- ▶ Répondre aux besoins des bénéficiaires en les incluant dans la définition et l'élaboration du projet.
- ▶ Soutenir la production locale.

◆ PUBLICS CIBLES:

Les bénéficiaires de l'épicerie sociale du CPAS de Les Bons Villers.

◆ IMPLICATION DES PUBLICS CIBLES / GOUVERNANCE:

- ▶ Le montage des projets repose sur les besoins des bénéficiaires dans un processus de coconstruction. Les règles de fonctionnement du groupe sont telles que tout est soumis à discussion, à commencer par le choix des cultures.
- ▶ Le choix des produits proposés se fait en concertation avec les usagers et sur base des besoins identifiés.
- ▶ Les usagers s'impliquent dans l'épicerie via les activités connexes (café papote et potager collectif) et dans le mode de fonctionnement général.

◆ TERRITOIRE:

Les Bons Villers – Frasnés-lez-Gosselies.

◆ FONCTIONNEMENT/ACTIVITÉS:

- ▶ Les produits récoltés au sein du potager collectif et des jardins d'Agricœur sont vendus dans les rayons de l'épicerie sociale. Ces deux sources d'approvi-

¹ L'espace test est un dispositif de soutien à l'entrepreneuriat dans le secteur de la production agricole, horticole et de la transformation des produits agricoles.

sionnement encore mineures sont complétées par d'autres distributeurs, dont la coopérative Agricover.

- ▶ Des ateliers « cuisine » sont organisés pour expliquer comment cuisiner et conserver les récoltes mais ils ont été suspendus durant la crise sanitaire. Ils ont repris depuis peu, si bien qu'il a fallu remobiliser le public et redéfinir les activités.
- ▶ Une application web a été créée pour permettre aux bénéficiaires de commander les légumes et fruits frais par panier. Lorsqu'il sera opérationnel, cet outil permettra également d'optimiser l'approvisionnement des produits locaux et de saison. Il comportera une page dédiée aux commandes, une autre page réservée aux recettes ainsi qu'un espace pour le recueil de suggestions d'optimisation.
- ▶ Un café papote a été créé et le terrain à l'arrière de l'épicerie a été transformé en potager collectif.

♦ COÛT POUR LES MANGEURS :

La coopérative Agricover pratique le principe des « paniers suspendus ». Ce programme solidaire vise à proposer des produits à prix coûtant aux bénéficiaires de l'épicerie sociale. La coopérative met à disposition une cagnotte de 500 € financés par ses clients (1 € solidaire payé en plus de leurs achats) qui va permettre au CPAS d'acheter des produits de la coopérative pour l'épicerie sociale.

♦ PRIX JUSTE POUR LES PRODUCTEURS :

Le prix des produits transformés sera toujours moins cher en grande surface. En revanche, pour ce qui concerne les

produits « bruts », les producteurs peuvent vendre à prix réduit par rapport à la grande distribution.

♦ PRODUITS CONCERNÉS :

Produits frais (fruits et légumes, œufs et fromage), produits bruts.

♦ FREINS :

Au départ, les familles sont réticentes par rapport aux produits bruts car ils ne correspondent pas à ce qu'elles achètent habituellement en grande surface (variété, calibre...).

Malgré les nombreuses actions de sensibilisation des familles à l'alimentation durable, le prix reste un frein. Si le CPAS ne comble pas le prix de certains produits des producteurs, ils restent inaccessibles aux familles.

♦ LEVIERS :

- ▶ Le principe des « paniers suspendus » est un « plus » dans les limites de l'enveloppe disponible.
- ▶ Les moments collectifs ont été très bien accueillis par les familles, ils ont permis de créer une dynamique autour de l'épicerie.
- ▶ Les activités de sensibilisation et d'éducation permanente sont essentielles. Prendre conscience de comment sont produits les aliments, des conditions de travail des maraîchers... créer des liens entre les familles et les producteurs est essentiel si on veut qu'un tel projet aboutisse !

♦ TRANSPOSABILITÉ :

Ce projet peut être transposé dans les épiceries sociales.

CARTE D'IDENTITÉ

PERSONNES / ASSOCIATIONS DE RÉFÉRENCE :

- Louisa CAPELLI, coordinatrice des services de réinsertion et de proximité, CPAS de Les Bons Villers
louisa.capelli@cpaslesbonsvillers.be
- Olivier SERVAIS, coordinateur du GAL et de l'ASBL Pays des 4 Bras
coordination@paysdes4bras.be
Tél. : +32 071 81 81 29 / +32 0475 94 20 83

PORTEURS DE L'INITIATIVE / PARTENAIRES :

- CPAS de Les Bons Villers
- GAL Pays des 4 Bras

- FdSS
- Coopérative Agricover

FINANCEMENTS / SOUTIENS PUBLICS :

Subside FEADER (Agricoeur)

POUR ALLER PLUS LOIN :

<https://paysdes4bras.be/agricoeur-espace-dinnovation/>

SYNTHÈSE

COMMENT LE PROJET RENFORCE L'ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE ?	COMMENT LE PROJET FAVORISE LA PARTICIPATION DES ACTEURS, DES MANGEURS, DES PRODUCTEURS... ET LES LIENS ENTRE CES DERNIERS ?
<ul style="list-style-type: none">▶ La coopérative Agricoverte pratique le principe des «paniers suspendus». Ce programme solidaire vise à proposer des produits de la coopérative à prix coûtant.▶ Le choix des produits proposés se fait en concertation avec les usagers et sur base des besoins identifiés.▶ Les usagers s'impliquent dans l'épicerie via les activités connexes (café papote et potager collectif) et dans le mode de fonctionnement général.	<ul style="list-style-type: none">▶ La définition et la mise en œuvre du projet sont basés sur l'implication des publics cibles.▶ Les règles de fonctionnement du groupe sont telles que tout est soumis à discussion, à commencer par le choix des cultures.▶ La mixité des publics (producteurs des Jardins Agricœur et bénéficiaires de l'épicerie sociale) est riche et inspirante pour chacun.e.
FREINS / DIFFICULTÉS	LEVIERS
<ul style="list-style-type: none">▶ Réticences des familles à l'égard des produits bruts car ne correspondant pas à ce qu'elles achètent habituellement en grande surface (variété, calibrage...).▶ Malgré les actions de sensibilisation à l'alimentation durable, le prix reste un frein. Si le CPAS ne comble pas le prix de certains produits des producteurs, il reste inaccessible aux familles.▶ Nécessité de trouver de nouvelles sources de financements pour poursuivre le travail d'animation sociale.	<ul style="list-style-type: none">▶ Principe des paniers suspendus.▶ Moments collectifs pour créer une dynamique autour de l'épicerie.▶ Les activités de sensibilisation et d'éducation permanente sont essentielles pour prendre conscience de comment sont produits les aliments, des conditions de travail des maraîchers...▶ Créer des liens entre les familles et les producteurs pour garantir le succès d'un tel projet.▶ Explorer de nouvelles pistes de collaboration afin de pérenniser le travail d'animation (ex. : Centre d'Insertion Socioprofessionnelle).



RACYNES

AIDES ALIMENTAIRES



◆ DESCRIPTIF (ORIGINE DU PROJET, CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES):

Racynes est une association sans but lucratif (A.S.B.L.) qui œuvre dans l'action sociale, la jeunesse, le logement, la lutte contre l'exclusion et pour la transition écologique. Elle est aujourd'hui agréée par le Service Public de Wallonie comme Service d'Insertion Sociale (S.I.S.), Association de Promotion du Logement (A.P.L.), épicerie sociale, restaurant social et, par l'ONE, comme école de devoirs. Racynes est située dans l'entité d'Haccourt, sur la commune d'Oupeye, dans une région semi-rurale au nord-est de Liège. La commune d'Oupeye est une commune qui présente un taux de chômage important (20 %) et une forte présence de logements sociaux (16 %).

Racynes est un projet social multi-facettes : un Service d'Insertion Sociale, un potager communautaire, une épicerie et un restaurant social, un projet d'accueil en ferme (dans d'autres petites fermes de la région), un projet jeunesse de lutte contre le décrochage scolaire, des animations à la ferme pour adultes et enfants, mais aussi une Association de Promotion du logement, une école de devoirs...

Au cœur du projet, on retrouve la volonté de soutenir toute activité inclusive et les stratégies du développement durable dans toutes ses dimensions.

L'épicerie sociale Racynes aide environ 260 familles en Basse-Meuse. Le projet est porté par une vingtaine de bénévoles et 2 salariés. L'épicerie accueille toute personne en demande d'aide ou en risque d'exclusion sociale, habitant le territoire de la Basse-Meuse. Aucune enquête sociale n'est pratiquée.

L'épicerie s'approvisionne sur base de dons de grandes surfaces locales mais aussi de producteurs locaux dont certains en agriculture biologique. Il n'y a pas vraiment de prix fixés par produit mais les clients paient une somme forfaitaire (2 euros) à chaque passage.

Une attention particulière est portée à l'alimentation saine grâce à des partenariats avec des acteurs locaux : ADMBio, Vent de Terre, les Petits Producteurs... Ils proposent également du vrac pour rendre acteurs leurs bénéficiaires.

◆ OBJECTIFS/MISSIONS:

Accompagner les personnes vers un mieux-être, une meilleure intégration dans la société, en respect de leurs droits fondamentaux (se loger, se nourrir, avoir accès à l'éducation, à la culture et à une vie sociale).

◆ PUBLICS CIBLES:

Toute personne habitant la Basse-Meuse dans le besoin sans limite d'âge (enfants, adultes, seniors)

◆ IMPLICATION DES PUBLICS CIBLES / GOUVERNANCE:

Le modèle choisi est la responsabilité partagée. Un auto-contrôle de la part des bénévoles est réalisé, de manière à éviter les situations d'hyper contrôle. Il en va de même pour les bénéficiaires. Il n'y a pas d'enquête sociale poussée, l'association estime que s'ils sont présents à l'association c'est qu'il y a un besoin de leur part.

♦ TERRITOIRE :

Le projet couvre la Basse-Meuse.

♦ FONCTIONNEMENT/ACTIVITÉS :

L'ASBL mise beaucoup sur la qualité de l'accueil qu'elle propose : les personnes peuvent pousser la porte quand elles le veulent, il n'y a pas d'horaire précis. La volonté est d'accueillir autant que possible et dans les meilleures conditions (avec un café par exemple, avec des locaux agréables, décorés avec goût et chaleureux...).

L'épicerie sociale et d'autres activités de l'association fonctionnent grâce à une équipe de bénévoles (encadrée par une employée). Les bénévoles sont formés pour le travail à effectuer et sont parfois d'anciens bénéficiaires.

Via le restaurant social, le public est sensibilisé à l'alimentation saine. Des ateliers de sensibilisation à l'alimentation durable peuvent être mis en place. La participation aux ateliers ne conditionne pas l'accès à l'épicerie (c'est une possibilité qui est offerte).

Les bénéficiaires de l'épicerie sont des personnes précaires au niveau financier et/ou des personnes en situation d'isolement social. Venir à l'épicerie leur permet de se nourrir bien sûr, mais aussi d'avoir des relations sociales et de rompre l'isolement.

L'épicerie propose des produits frais, en vrac et en conserve, préparés. Ce sont majoritairement des dons et des invendus qui approvisionnent l'épicerie (supermarchés et banques alimentaires). Un subside Covid a permis l'achat de produits bio, locaux et bruts. Les surplus éventuels sont redistribués à d'autres partenaires ou utilisés dans les ateliers. En principe, les bénéficiaires peuvent repartir avec 3 sortes de légumes par jour. Mais, en fonction de ce qu'ils reçoivent, l'association adapte les quantités. Une enquête a été réalisée auprès des bénévoles et des bénéficiaires de l'épicerie sociale afin de savoir ce qu'ils apprécient ou pas. Les points positifs relevés dans les réponses au questionnaire est la qualité de l'accueil et le projet qui fait vraiment sens.

Les récoltes du potager collectif ne permettent actuellement pas d'approvisionner en grande quantité le restaurant ou l'épicerie sociale mais ce n'est pas l'objectif (pas de pression à la rentabilité).

♦ COÛT POUR LES MANGEURS :

L'association fonctionne avec une carte de membres pour l'épicerie sociale. Pour 10 €, les personnes dans le besoin et habitant la Basse-Meuse peuvent bénéficier de 5 paniers (1 à 2 paniers par semaine).

Le restaurant social n'a pas de conditions d'accès, l'objectif étant de créer un lieu de rencontres entre tous les habitants du quartier, les participants aux activités et les personnes appréciant le projet Racynes. Pour ceux et celles qui désirent participer à un taux plus élevé, il existe

la possibilité de payer des repas suspendus. Une réflexion autour de tarifs différenciés est en cours.

♦ PRIX JUSTE POUR LES PRODUCTEURS :

Les activités mises en place ne rémunèrent pas les producteurs. Les aliments collectés pour l'épicerie sociale sont des dons ou des surplus de magasins (grandes surfaces...) mais aussi de producteurs locaux, dont certains en agriculture biologique. Il n'y a pas vraiment de prix fixés par produit mais les clients paient une somme forfaitaire à chaque passage.

♦ PRODUITS CONCERNÉS :

Les produits sont majoritairement des FRUITS et LÉGUMES, PRODUITS LAITIERS, ŒUFS, PAINS et occasionnellement des aromates, des pâtisseries, de la charcuterie...

♦ IMPACT :

L'épicerie sociale Racynes aide environ 260 familles en Basse-Meuse.

L'accès aux différents services sociaux n'est pas conditionné à une enquête sociale poussée (comme dans les CPAS) et n'est pas limité dans le temps. Les personnes répondent à un petit questionnaire et le principe de confiance prime. Ils ne demandent pas de justificatif car ils estiment que si la personne vient, qu'elle prend rendez-vous, qu'elle fait les démarches, ça signifie qu'elle a un besoin.

Cette approche permet de toucher un public plus large qui serait rebuté par une demande administrative trop lourde.

♦ FREINS :

Système qui dépend principalement des invendus alimentaires.

♦ LEVIERS :

- ▶ Philosophie de l'association de venir en aide sans être intrusive, car celui qui vient en a besoin.
- ▶ Dynamique autour du développement durable ancrée dans les activités de l'association.
- ▶ L'ASBL a pu accéder aux produits locaux grâce à un subside de la Wallonie.

CARTE D'IDENTITÉ

PERSONNES / ASSOCIATIONS DE RÉFÉRENCE :

- Nareisha PAESCHEN, RACYNES ASBL
nareisha@racynes.be

POUR ALLER PLUS LOIN :

<http://www.racynes.be/fr/p/a-propos>

FINANCEMENTS / SOUTIENS PUBLICS :

L'association est soutenue par le Service Public de Wallonie (DGO5, DGO4, DGO3, FOREM), l'Europe (FSE / FEADER), la commune d'Oupeye (PCS).

SYNTHÈSE

COMMENT LE PROJET RENFORCE L'ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ ?	COMMENT LE PROJET FAVORISE LA PARTICIPATION DES ACTEURS, DES MANGEURS, DES PRODUCTEURS... ET LES LIENS ENTRE CES DERNIERS ?
<ul style="list-style-type: none">▶ L'accès aux différents services sociaux n'est pas conditionné à une enquête sociale poussée et n'est pas limité dans le temps.▶ Les personnes répondent à un petit questionnaire et le principe de confiance prime. Aucun justificatif n'est demandé. <p>C'est une accessibilité financière (par les tarifs proposés), sociale (par les horaires d'accueil et les activités proposées) et administrative.</p>	<ul style="list-style-type: none">▶ Les bénéficiaires peuvent également participer en tant que bénévoles.▶ Le restaurant social permet l'accès à tous les habitants du quartier pour favoriser les échanges.▶ Partenariat avec des producteurs.
FREINS / DIFFICULTÉS	LEVIERS
<ul style="list-style-type: none">▶ Le système dépend principalement des invendus alimentaires.	<ul style="list-style-type: none">▶ L'ASBL a pu accéder temporairement à des produits locaux grâce à un subside de la Wallonie.



VRAC

VERS UN RÉSEAU D'ACHAT EN COMMUN

DISTRIBUTION DANS LES QUARTIERS



◆ DESCRIPTIF (ORIGINE DU PROJET, CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES):

Ce projet, initié en 2013 par Boris Tavernier à Lyon, visait à lutter contre les inégalités socio-économiques très présentes dans les quartiers populaires, notamment en redonnant, au travers de la mise en place de groupements d'achats, la possibilité aux locataires de l'habitat social de poser des choix alimentaires qualitatifs pour les produits de consommation courante. VRAC Lyon fédère aujourd'hui 15 groupements d'achat en commun.

Le modèle s'est étendu à 13 villes françaises :



- ▶ Ce projet favorise le développement de groupements d'achats de produits de qualité (biologiques, locaux et écologiques) dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville en France. Dernièrement,

un premier projet VRAC s'est mis en place en Belgique, à Bruxelles.

- ▶ Le projet a vocation de s'orienter vers l'accès du plus grand nombre à des produits de consommation courante de qualité grâce à la réduction des coûts intermédiaires et superflus (emballages par exemple).
- ▶ VRAC permet aux habitants de ces quartiers de s'inscrire dans un mode de consommation durable et responsable, qui repose sur le collectif et les dynamiques locales pour faire face à la précarité et proposer un autre rapport à la consommation, à la santé et à l'image de soi.

◆ OBJECTIFS / MISSIONS :

- ▶ Rendre accessibles des produits alimentaires de qualité au plus grand nombre.
- ▶ Augmenter le pouvoir d'achat des habitants des quartiers populaires.
- ▶ Augmenter la solidarité entre les mangeurs et les producteurs.
- ▶ Redonner du choix et du pouvoir d'agir aux publics plus fragilisés (émancipation).
- ▶ Créer des lieux de socialisation.

◆ PILIERS DU PROJET :

▶ Justice sociale et solidarité

L'accès à une alimentation saine, digne et durable : en garantissant l'accès à des produits à prix coûtant et en rééquilibrant les injustices (monétaires et géographiques), ensuite en permettant au plus grand nombre de choisir son alimentation pour garantir la dignité des personnes et lutter contre l'isolement social.

La mixité sociale : en créant des lieux d'achats favorisant la cohésion sociale, en priorité à destination des personnes en situation de pauvreté mais aussi ouverts aux autres habitants des villes (moyennant une marge et une adhésion annuelle supérieures).
La solidarité avec les producteurs : en développant des circuits de distribution durables et en achetant les produits aux prix souhaités par les producteurs sans négociation de la part de VRAC.

► **Démocratie alimentaire**

La mise en place d'un projet collectif et émancipateur : en permettant aux habitants d'accéder à des produits soigneusement sélectionnés suivant leurs moyens, pratiques, croyances, besoins, et d'être informés sur la provenance et les conditions de production des produits qu'ils achètent pour reprendre le pouvoir sur leur alimentation.

► **Écologie et santé**

Encourager la promotion de la santé : en donnant la possibilité de consommer des produits sains, à travers une approche positive de la diversification alimentaire et en prenant en compte les impacts sur la santé.

Permettre aux adhérents de s'inscrire dans une démarche écologique : en consommant des produits en vrac et issus des circuits courts et locaux.

♦ **PUBLICS CIBLES :**

Les habitants des quartiers prioritaires. Le projet vise les habitants des quartiers populaires à faible revenu (pas l'hyper précarité). Il s'agit d'étudiants, de familles monoparentales, de travailleurs à petits salaires, de locataires de logements sociaux... Comme signalé précédemment, sans le fermer aux autres habitants des villes.

♦ **TERRITOIRE :**

Actuellement, le projet est présent sur plusieurs territoires français (Lyon, Saint-Étienne, Drôme, Montpellier, Marseille, Toulouse, Bordeaux, Nantes, Rennes, Finistère, Hauts-de-France, Paris et Strasbourg) et continue à se développer. Ainsi un VRAC Bruxelles a récemment vu le jour.

♦ **FONCTIONNEMENT / ACTIVITÉS :**

► **du réseau :**

VRAC est porté par une association tête de réseau (VRAC France) et d'un fonds de dotation pour les financements privés. Le réseau se charge de l'accompagnement des associations à créer, ainsi que de celles déjà créées, en facilitant les échanges inter-associations. Chaque association locale est autonome dans son fonctionnement, tout en s'engageant à respecter la charte des valeurs du projet VRAC.

► **Au niveau du choix et de l'achat des produits :**

Les associations VRAC proposent chaque mois 40 à 70 références de produits. Il existe une « commission produits » composée entre autres d'acheteurs et des sondages réguliers sont faits auprès des adhérents.

Ceux-ci commandent par voie numérique ou via une permanence, le paiement se fait à la réception. VRAC se charge de commander les produits aux producteurs ou intermédiaires. Les produits sont centralisés (entrepôt) et ensuite répartis sur les lieux de distribution. Deux semaines après leur commande, les habitants viennent chercher leurs produits dans un centre social, une association partenaire... en fonction du projet.

Certains VRAC sont des groupements autonomes (sans salariés) gérés par des collectifs d'habitants.

Les commandes ne nécessitent pas de minimum d'achat ou d'engagement sur le long terme.

Les produits sont achetés en direct auprès de producteurs, de groupements de producteurs ou de petites entreprises pour les produits venant de l'étranger.

♦ **ACTIVITÉS :**

Distribution/vente mensuelle, ateliers de cuisine, concours de cuisine, dégustation de produits, visites de producteurs, livre de recettes « Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs », animations avec les adhérents et vers le grand public. Bref, toute une dynamique communautaire est mise en place sur le quartier, en supplément de la distribution mensuelle.

♦ **COÛT POUR LES MANGEURS :**

Les prix sont raisonnables, grâce à l'achat en grandes quantités, la réduction des coûts intermédiaires via la priorité donnée aux circuits courts, la réduction des coûts superflus par la limitation des emballages et la vente à prix coûtant (sans marge).

♦ **PRIX JUSTE POUR LES PRODUCTEURS :**

Grâce à l'achat de gros volumes (gain de temps) et à la non-négociation des prix.

♦ **PRODUITS CONCERNÉS :**

Principalement des produits secs de consommation courante (féculents, légumineuses, fruits secs et oléagineux, coulis de tomate, huile d'olive...) distribués en vrac, issus en partie de circuits courts et majoritairement bio (90 %). Certains VRAC proposent des produits frais et locaux en fonction des producteurs du territoire (oeufs, pain, fromage, légumes...).

VRAC propose également des produits d'hygiène et d'entretien.

♦ **IMPACT:**

La mixité des publics donne dynamisme et force à l'action. Au niveau humain : 10.000 personnes sont touchées, 3.500 familles sont adhérentes, 400 bénévoles et 20 salariés sont impliqués.

♦ **FREINS:**

Les produits proposés restent non accessibles aux personnes en grande précarité.

♦ **LEVIERS:**

L'achat groupé, sans marge, en vrac, de produits issus des circuits courts permet leur accès à des personnes éloignées des circuits de vente plus classiques.

Au niveau de la sensibilisation, faire le lien avec la santé et l'alimentation des enfants permettrait d'augmenter l'adhésion au projet.

♦ **TRANSPOSABILITÉ EN BELGIQUE:**

VRAC Bruxelles a vu le jour en 2021 (cf. détails ci-après). Un groupe de travail «VRAC Wallonie» a vu le jour et réfléchit à la possibilité d'implanter des projets VRAC urbains et ruraux en Wallonie.

CARTE D'IDENTITÉ

PERSONNES / ASSOCIATIONS DE RÉFÉRENCE :

- Boris TAVERNIER, Délégué général
contact-france@vrac-asso.org
- Pour VRAC Bruxelles :
Lino PAOLETTI et Laurence VAN MALDER
(Groupe One)

PORTEURS DE L'INITIATIVE / PARTENAIRES :

- Fondations
- Associations privées et publiques
- Municipalités, villes et métropoles

FINANCEMENTS / SOUTIENS PUBLICS :

- Subventions des collectivités
- Adhésion solidaire de personnes
hors quartiers populaires
- Fonds de dotation
- Financements européens

POUR ALLER PLUS LOIN :

<https://vrac-asso.org/>



ÉPICERIE PARTICIPATIVE : MONÉPI

DISTRIBUTION DANS LES QUARTIERS

◆ DESCRIPTIF (ORIGINE DU PROJET, CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES):

Ce dispositif part d'un constat : les solutions alternatives à la grande distribution sont peu nombreuses et il est actuellement difficile de se procurer des produits à la fois locaux, de qualité, et bon marché, tout en respectant l'environnement et les conditions de ceux qui les produisent. Le réseau des épis est un système alimentaire associatif qui permet à ses membres de s'approvisionner en produits locaux de qualité, à des prix accessibles, sans aucune marge.

Ce projet a vu le jour à Châteaufort, en France en 2016, à l'initiative de 2 élus qui, suite à la disparition d'épicerie de village, voulaient redynamiser la vie dans celui-ci en proposant un projet d'approvisionnement alimentaire de qualité.

Un Épi est donc un modèle d'épicerie participative de proximité qui vise à redynamiser un village et à retisser des liens sociaux. C'est un espace d'approvisionnement et de convivialité géré par un groupe de citoyens. La particularité du modèle des Épis, c'est qu'il s'appuie sur une plateforme informatique développée par Monépi qui facilite l'ensemble de la gestion de l'épicerie en apportant toutes les fonctionnalités essentielles : boutique en ligne, planning participatif, gestion des produits...

◆ OBJECTIFS/MISSIONS :

- ▶ Proposer des produits locaux et de qualité à des prix accessibles.
- ▶ Retisser des liens sociaux autour d'un espace d'approvisionnement.

- ▶ Favoriser la participation dans les choix alimentaires et reprendre la main sur son alimentation (démocratie alimentaire).
- ▶ Créer un commerce de proximité.

◆ PUBLICS CIBLES :

Tout public en capacité d'achat.

◆ IMPLICATION DES PUBLICS CIBLES / GOUVERNANCE :

Les participants s'impliquent dans toutes les étapes de la mise en place d'un nouvel Épi. Ils/Elles choisissent les produits qu'ils/elles souhaitent voir dans l'offre alimentaire, prennent contact avec les producteurs locaux et les visitent au besoin, s'approvisionnent directement chez eux, prennent en charge des tâches administratives, achalandent le point de vente, font la caisse...

Le projet s'appuie sur une dynamique participative et l'objectif est de développer une démocratie alimentaire autour de celui-ci.

◆ TERRITOIRE :

Il existe environ 200 Épis, installés ou en installation, dont 2 en Belgique : les autres sont tous situés en France.

◆ FONCTIONNEMENT/ACTIVITÉS :

- ▶ Monépi met à la disposition un ensemble d'outils informatiques simples pour faciliter la création et le développement d'un réseau de consommation local et durable : le réseau des Épis. C'est un mode de distribution direct et social entre producteurs locaux et citoyens.

- ▶ Le travail lié à la collecte des commandes et à la gestion du magasin est assuré par les consommateurs, à raison de 2 heures par mois/par famille. Il est cependant possible pour les personnes qui n'ont pas les moyens de s'impliquer, de s'investir autrement dans leur Épi via un planning en ligne. Chacun.e choisit son créneau horaire et ce qu'il.elle souhaite faire : récupérer une commande de produits chez le producteur, ouvrir le local de l'épicerie, faire l'inventaire... Le descriptif de chaque tâche est accessible directement depuis le planning.
- ▶ Un local permet de stocker et distribuer les produits aux adhérents. Mais celui-ci permet aussi d'être un lieu d'échange et de convivialité pour mettre en place des projets « annexes » à l'épicerie : organisation de dégustations, visites de producteurs, ateliers de sensibilisation à l'AD en fonction des projets.
- ▶ Par exemple à Châteaufort, la collectivité a mis à disposition de l'association un grand terrain pour que les membres y cultivent un potager. Ils.Elles peuvent choisir d'effectuer leur 2h mensuelles soit dans l'épicerie, soit dans le potager.
- ▶ Le local est généralement fourni par la Ville mais peut aussi être mis à disposition par une association existante, une maison de jeunes ou de la culture, une école, un particulier dans son garage ou dans une grange ou par tout collectif le souhaitant.
- ▶ Ce sont les consommateurs qui achètent directement aux producteurs. Il n'y a donc pas de marge appliquée sur les produits entre le producteur et le consommateur, pas de TVA, pas de CA ni d'impôt sur le CA.
- ▶ Chaque Épi est une association indépendante et autonome. Ce qui n'empêche pas les liens entre Épis puisqu'il y a un réseau national d'épiceries, ce qui permet de partager les expériences entre les Épis.

Comment effectuer les achats ?

- ▶ En rayon (s'il y a un local) :
Comme dans n'importe quel commerce classique, l'adhérent prend un produit en rayon et le valide en caisse à l'aide d'un scanner. L'adhérent a aussi la possibilité de réserver des produits en ligne et de passer ensuite les récupérer dans le local. Ce dispositif permet de stocker des produits en rayon, d'accueillir des distributions de précommandes et de mettre en place l'achat en VRAC.
- ▶ En précommande (avec local) :
Les adhérents précommandent leurs produits en ligne jusqu'à une certaine date. À cette date, l'ensemble des précommandes sont envoyées au producteur. Le jour de la livraison des produits, les adhérents viennent récupérer leur commande. Les

précommandes sont utiles pour les produits frais afin d'éviter le gaspillage.

▶ Sans local :

Il est possible de créer un Épi sans local en utilisant uniquement les précommandes avec une distribution sous forme de marché. Les adhérents commandent les produits et ensuite, une distribution hebdomadaire ou mensuelle a lieu.

Nombre d'adhérents ? Pour un Épi sans local, une vingtaine d'adhérents minimum est recommandé, sinon un minimum de 50 adhérents est recommandé. Il n'y a pas de limite maximum d'adhérents.

♦ COÛT POUR LES MANGEURS :

Chaque adhérent doit régler une cotisation symbolique (10 € pour personne seule, 20 € pour famille) et recharger de temps en temps le solde de son compte.

Les adhésions permettent de couvrir les frais de fonctionnement de l'Épi, tandis que les recharges régulières des adhérents permettent à l'Épi d'effectuer les commandes aux producteurs. Ces opérations s'effectuent en ligne.

Le prix bas est garanti pour les adhérents grâce au réseau national, au groupement d'achats de l'Épi et à l'absence de marge.

Chaque adhérent donne 2h de son temps par mois pour contribuer au bon fonctionnement de l'épicerie et éviter l'ajout de marges.

♦ PRIX JUSTE POUR LES PRODUCTEURS :

100 % du prix d'achat des produits revient aux petits artisans et producteurs locaux. Le système est gratuit sauf si le producteur réalise via les ventes aux Épis un chiffre d'affaires supérieur à 10.000 €/an ; dans ce cas-là, il reverse au système un pourcentage de la marge réalisée sur ces ventes, de manière à participer au financement de la maintenance du réseau. Cette participation s'élève à 3 % du chiffre d'affaires réalisé au-dessus du seuil de 10.000 euros.

♦ PRODUITS CONCERNÉS :

Les produits sont choisis par les adhérents en fonction de leurs goûts, leurs besoins et l'offre disponible autour d'eux. Les produits qui ne peuvent pas s'acheter auprès d'un producteur local peuvent être commandés auprès de grossistes intégrés au réseau des Épis. En général, le collectif de citoyens s'arrange pour commander des quantités importantes pour que la livraison soit gratuite (frais de port).

L'objectif est que 75 % des producteurs et 50 % des produits proviennent de la région (moins de 15 km).

◆ **IMPACT :**

Même si aucun emploi n'est créé dans le cadre d'un «Épi», la dynamisation des achats locaux et des circuits courts a un impact très positif sur le développement de l'emploi local dans les secteurs de la production et de la transformation.

Dans les villages, ce projet permet de recréer ou de soutenir le collectif : beaucoup de ménages très différents y participent.

Le réseau des Épis comprend en avril 2022 : 90 Épis ouverts et 200 en création, 2.300 producteurs et 35.000 produits.

◆ **FREINS :**

- ▶ Touche uniquement un public en capacité d'achat.
- ▶ Nécessite de se lancer en association (3 personnes minimum : président, trésorier et secrétaire de l'association).

◆ **LEVIERS :**

- ▶ Développe la démocratie alimentaire par les choix pour l'approvisionnement.
- ▶ Dynamise un quartier, un village par la création de lien social et les actions communautaires.
- ▶ Fournit une aide logistique pour avoir un «Épi» autonome (matériel informatique, liste des produits centralisés...).

◆ **PERSPECTIVES :**

Pour aller plus loin et toucher un public qui n'est pas ou peu en capacité d'achat, l'administration communale pourrait collaborer avec l'épicerie pour permettre aux personnes en situation de précarité de s'impliquer (carte d'achat pour les commandes, mise à disposition d'un acteur social pour aider à l'inclusion...). Le programme informatique est d'ailleurs prévu pour que des CCAS s'en emparent également.

◆ **TRANSPOSABILITÉ EN BELGIQUE :**

Actuellement, il y a 2 Épis en Belgique. Le modèle est transposable. Il est assez similaire aux épiceries coopératives, si ce n'est qu'un programme informatique et des outils mutualisés sont mis gratuitement à la disposition des collectifs qui souhaitent s'en inspirer.

◆ **LIEN VERS D'AUTRES FICHES :**

Voir également la **fiche n° 6 : Tiers-lieux nourriciers**

CARTE D'IDENTITÉ

PERSONNES / ASSOCIATIONS DE RÉFÉRENCE :

- Alain POULLOT, Président du Réseau des Épis
contact@monepi.fr

PORTEURS DE L'INITIATIVE / PARTENAIRES :

- Parcs Naturels
- Fondation de France
- Terre & Cité
- Paris-Saclay Manger Local
- Bouge ton Coq (mouvement citoyen)

FINANCEMENTS / SOUTIENS PUBLICS :

Une épicerie Monépi fonctionne sur base des cotisations pour couvrir les frais de fonctionnement (internet, assurance du local, café...). Elle ne nécessite pas de financement extérieur, si ce n'est pour la mise à disposition du local (mairie/commune par ex.).

POUR ALLER PLUS LOIN :

<https://www.monepi.fr/>

CHARTRE PRÉCISANT LES VALEURS DU PROJET :

<https://www.monepi.fr/CharteDesEpis13022019.pdf>

SYNTHÈSE

COMMENT LE PROJET RENFORCE L'ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE ?	COMMENT LE PROJET FAVORISE LA PARTICIPATION DES ACTEURS, DES MANGEURS, DES PRODUCTEURS... ET LES LIENS ENTRE CES DERNIERS ?
<ul style="list-style-type: none">▶ Principe du zéro marge / zéro investissement: les consommateurs achètent directement aux producteurs.▶ Ce sont les producteurs qui fixent les prix: aucune marge ne vient augmenter le prix aux consommateurs.▶ Montant de la cotisation assez symbolique (10 € pour personne seule, 20 € pour famille).▶ Prix bas garanti pour les adhérents grâce au réseau national, au groupement d'achats de l'Épi et l'absence de marge.▶ En contrepartie, chaque adhérent donne 2h de son temps par mois pour contribuer au bon fonctionnement de l'épicerie et éviter l'ajout de marge.	<ul style="list-style-type: none">▶ Le projet s'appuie sur une dynamique participative. L'objectif est de développer une démocratie alimentaire autour de celui-ci.▶ Les participants s'impliquent dans toutes les étapes de la mise en place d'un nouvel Épi: choix des produits, prise de contact avec les producteurs locaux et visites, approvisionnement en direct, tâches administratives, achalandage du point de vente, caisse...▶ Ces épiceries de proximité permettent de dynamiser un village (ou un quartier) et d'y retisser des liens sociaux grâce à l'implantation d'un espace d'approvisionnement et de convivialité, géré de façon participative.
FREINS / DIFFICULTÉS	LEVIERS
<ul style="list-style-type: none">▶ Touche uniquement un public en capacité d'achat.▶ Nécessite de se lancer en association (3 personnes minimum: président, trésorier et secrétaire de l'association).	<ul style="list-style-type: none">▶ Une collaboration entre l'administration communale et l'épicerie permettrait aux personnes en situation de précarité de s'impliquer (carte d'achat pour les commandes, mise à disposition d'un acteur social pour aider à l'inclusion...).▶ Le programme informatique est d'ailleurs prévu pour que des CCAS s'emparent du dispositif.



PROJET P.A.N.I.E.R.S.

POUR UN ACCÈS À UNE NOURRITURE INCLUSIVE
ÉCOLOGIQUE RÉGIONALE ET SOLIDAIRE

DISTRIBUTION DANS LES QUARTIERS



◆ DESCRIPTIF (ORIGINE DU PROJET, CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES):

Dès 2018, trois associations régionales engagées dans l'agriculture biologique pour tous (le Réseau des AMAP¹ Hauts-de-France, Bio en Hauts-de-France et les Anges Gardins) coopèrent autour du projet P.A.N.I.E.R.S. avec pour objectif de lutter contre la précarité alimentaire. Le projet a été déployé en 2019 et concerne actuellement une dizaine d'AMAP. L'accessibilité du dispositif est envisagée de manière plurielle : économique bien sûr, mais aussi géographique et matérielle.

Généralement, le dispositif P.A.N.I.E.R.S. part d'une initiative existante (AMAP, point relais des paniers de Biocabas ou d'un Jardin de Cocagne). À Marseille, c'est le Secours populaire et les Paniers Marseillais qui ont donc décidé de mettre en place une distribution de paniers solidaires pour répondre aux besoins des familles de manger des produits bio et de qualité (ce projet est proche du dispositif P.A.N.I.E.R.S. de la région Hauts-de-France. Des échanges réguliers ont lieu entre les coordinateurs du dispositif à Marseille et ceux du dispositif en Hauts-de-France mais ces deux dispositifs sont indépendants l'un de l'autre).

Le projet P.A.N.I.E.R.S. permet à une personne ou famille en situation de précarité d'avoir accès à un système de paniers solidaires moyennant un coût à déterminer au cas par cas. Il y a autant de prix que de fermes dans la mesure où les coûts de production diffèrent d'une ferme à l'autre.

La personne concernée paie une partie du prix du panier, le reste étant financé par une collectivité locale ou une institution publique et par le fonds de dotation. Ce dispositif permet d'hybrider les sources de financement et de l'ouvrir

aux personnes privées et aux entreprises. Ces dons sont déductibles fiscalement.

◆ OBJECTIFS / MISSIONS :

- ▶ rendre accessible une alimentation saine et de qualité au plus grand nombre ;
- ▶ contribuer à la réduction des inégalités sociales, alimentaires et sanitaires ;
- ▶ permettre une relocalisation de la production et de l'alimentation ;
- ▶ assurer des revenus décents aux producteurs ;
- ▶ valoriser le travail des producteurs en adoptant le principe de non-gratuité des paniers ;
- ▶ créer des projets collectifs avec un financement pérenne dans la durée.

◆ PUBLICS CIBLES :

Personnes ou familles en grande précarité.

◆ IMPLICATION DES PUBLICS CIBLES / GOUVERNANCE :

La philosophie du dispositif P.A.N.I.E.R.S. est basée sur la coconstruction avec toutes les parties prenantes et ce, conformément aux valeurs qui figurent dans la charte des AMAP (voir « Pour aller plus loin » ci-après). Les personnes qui bénéficient d'un panier solidaire sont invitées à la création des chartes locales. L'objectif est de les associer au maximum aux prises de décision dans les projets locaux. Elles peuvent également prendre part à la gouvernance du fonds de dotation.

¹ Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

♦ TERRITOIRE :

France (Paniers de Gibbes : Marseille)

♦ FONCTIONNEMENT/ACTIVITÉS :

Le cœur du projet consiste à mobiliser et mettre en synergie :

- ▶ les acteurs locaux, à savoir des structures relais (CCAS, centres sociaux...) pour qu'elles identifient et accompagnent ces personnes et familles dans la démarche ;
- ▶ des acteurs publics pour qu'ils prennent part au financement du projet ;
- ▶ le grand public et des acteurs privés pour qu'ils fassent des dons au fonds de dotation.

Le principe de non-gratuité des paniers induit une valorisation du travail des producteurs et joue un rôle de sensibilisation aux coûts réels de production des fermes (et à leurs conditions de travail). Pour justifier le prix du panier, des séances d'information et des visites de producteurs sont organisées avec les usagers.

Le mode de calcul du panier solidaire est basé sur le quotient familial (déterminé par la CAF). À titre d'exemple, il s'élève à 1.200 € pour une personne seule bénéficiant du SMIC. À Villeneuve d'Ascq, la mise en place du dispositif P.A.N.I.E.R.S. par les 3 partenaires (AMAP, Bio en Hauts-de-France et Jardin de Cocagne de Villeneuve d'Ascq) a introduit la notion de « palier » pour faire évoluer le prix du panier en fonction des revenus de l'utilisateur.

Dans le cas particulier des Paniers de Gibbes (initiative des Paniers Marseillais) : des bénéficiaires de l'aide alimentaire identifiés par le Secours Populaire accèdent à un panier de produits bio locaux à 3 euros au lieu de 18 euros. Le paysan accepte de baisser le prix du panier à 15 euros (action solidaire du producteur). Le contenu du panier est identique pour tous. Il est variable en fonction des récoltes. Les 12 euros restants sont financés de diverses manières, par :

- ▶ des acteurs de l'économie sociale et solidaire (par exemple des mutuelles dans le cadre de leurs actions de prévention santé en lien avec l'alimentation) ;
- ▶ un financement public de la Métropole, du Département ;
- ▶ des appels aux dons dans le réseau des AMAP de Marseille ou des campagnes élargies ;
- ▶ le Secours Populaire.

Les familles s'engagent pour 6 mois minimum auprès du producteur (principe de solidarité au cœur de toutes les AMAP). Il n'y a pas d'accès limité aux paniers à prix réduit. La distribution des paniers se fait à la fédération du Secours Populaire. Un seul producteur approvisionne

les paniers. Les familles bénéficiaires s'engagent à participer à des activités autour de l'alimentation : ateliers, échanges de recettes, repas partagés, visites à la ferme... ces moments sont animés par une administratrice des Paniers Marseillais ou un.e salarié.e d'associations ou mutuelles partenaires.

Des activités d'éducation populaire (équivalent de l'éducation permanente en Belgique) sont organisées et animées par les 3 associations partenaires en faisant également appel à d'autres structures (ex. : Groupement de Qualité Alimentaire, animation d'un atelier de lecture des étiquettes).

♦ COÛT POUR LES MANGEURS :

Variable car basé sur le quotient familial - 3 € par panier solidaire (Paniers de Gibbes).

♦ PRIX JUSTE POUR LES PRODUCTEURS :

Le contenu du panier est déterminé par la/les fermes en fonction de leur production. Une à deux fois par an, l'agriculteur organise un temps d'échange avec les adhérents pour ajuster sa production en fonction de leurs besoins et demandes.

♦ PRODUITS CONCERNÉS :

Principalement des légumes. Certaines collaborations avec des GAS (groupements d'achats solidaires) sont mises en place pour compléter l'offre (en agrumes par exemple).

♦ IMPACT :

Pour les Paniers de Gibbes : la première année, 25 à 30 familles en grande précarité ont bénéficié des paniers. Actuellement, 40 familles en bénéficient.

♦ FREINS :

- ▶ La création d'un fonds de dotation et la communication pour lever des fonds nécessitent de l'expertise et des compétences juridiques.
- ▶ Le financement et la pérennité : le budget à réunir pour financer les paniers à 3 € reste un défi (en ouvrant le projet à plus de familles, la nécessité de trouver d'autres sources de financements s'accroît).
- ▶ Le manque d'adhésion de certaines familles sur le long terme est souvent lié au manque de temps et de connaissances pour cuisiner des légumes qu'elles n'ont pas l'habitude de cuisiner.

♦ LEVIERS :

- ▶ L'association de plusieurs partenaires pour le montage du projet constitue une force car elle permet de mutualiser les compétences et les ressources

de chacun. De plus, ce partenariat présente davantage de crédibilité auprès des élus locaux...

- ▶ La présence des familles aux activités de sensibilisation à l'AD (dès le démarrage du projet) est un bon indicateur d'adhésion sur le long terme. Ces activités sont non seulement des lieux d'éducation populaire mais aussi de socialisation. Cet esprit de solidarité et de convivialité est au cœur de l'esprit AMAP.
- ▶ L'accueil des familles est primordial pour qu'elles ne soient pas stigmatisées et disposent de toute l'information nécessaire (veiller à ce que la distribution se passe bien et parcourir les règlements avec elles).
- ▶ Le choix des lieux de distribution proches du domicile des familles facilite la récupération des paniers.

♦ **TRANSPOSABILITÉ EN BELGIQUE :**

Le Réseau des AMAP trouve son équivalent en Belgique au travers du réseau des GASAP (Groupe d'Achats Solidaires de l'Agriculture Paysanne) : <https://gasap.be>

CARTE D'IDENTITÉ

PERSONNES / ASSOCIATIONS DE RÉFÉRENCE :

- **Réseau des AMAP Hauts-de-France**
Céline RÉGULSKI
celine.regulski@amap-hdf.org
- **Les Paniers Marseillais**
Sylvia AMAR
sylvia.amar@univ-amu.fr

PORTEURS DE L'INITIATIVE / PARTENAIRES :

- **Pour les Paniers de Gibbes :** le Secours Populaire
- **En général :** Acteurs publics, privés et associatifs locaux.

FINANCEMENTS / SOUTIENS PUBLICS :

Le fonds de dotation (organisme de mécénat, destiné à réaliser, ou à aider un autre organisme à but non

lucratif, à réaliser une œuvre ou une mission d'intérêt général). Collectivités locales et institutions publiques. Appels aux dons, crowdfunding.

POUR ALLER PLUS LOIN :

- **Charte des AMAP**
<http://miramap.org/La-charte-des-AMAP.html>
- **Site du projet PANIERS**
<https://www.paniers-hdf.fr/site/le-projet/>
- **Fiche d'expérience dédiée au projet**
https://amapartage.fr/images/imagesCK/files/resources/cont2/f68_fiche-experience-dispositif-paniers_hauts_de_france.pdf

SYNTHÈSE

COMMENT LE PROJET RENFORCE L'ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE ?	COMMENT LE PROJET FAVORISE LA PARTICIPATION DES ACTEURS, DES MANGEURS, DES PRODUCTEURS... ET LES LIENS ENTRE CES DERNIERS ?
<ul style="list-style-type: none">▶ Le projet P.A.N.I.E.R.S permet à une personne ou famille en précarité d'avoir accès à un système de paniers solidaires moyennant un coût accessible : le mode de calcul du panier solidaire est généralement basé sur le quotient familial.▶ Le contenu du panier est identique pour tous. Il est variable en fonction des récoltes.▶ Les familles bénéficiaires s'engagent à participer à des activités autour de l'alimentation : ateliers, échanges de recettes, repas partagés, visites à la ferme...	<ul style="list-style-type: none">▶ Le contenu du panier est déterminé par la (les) ferme(s) en fonction de sa (leur) production. Une à deux fois par an, l'agriculteur organise un temps d'échange avec les adhérents pour ajuster sa production en fonction de leurs besoins et demandes.▶ Le principe de non-gratuité des paniers induit une valorisation du travail des producteurs et joue un rôle de sensibilisation aux coûts réels de production des fermes (et à leurs conditions de travail). Pour justifier le prix du panier, des séances d'information et visites de producteurs sont organisées avec les usagers.▶ Les personnes qui bénéficient d'un panier solidaire sont invitées à la création des chartes locales. L'objectif est de les associer au maximum aux prises de décision dans les projets locaux. Elles peuvent également prendre part à la gouvernance du fonds de dotation.
FREINS / DIFFICULTÉS	LEVIERS
<ul style="list-style-type: none">▶ La création d'un fonds de dotation et la communication pour lever des fonds nécessitent de l'expertise et des compétences juridiques.▶ Le financement et la pérennité : le budget à réunir pour financer les paniers reste un défi (en ouvrant le projet à plus de familles, la nécessité de trouver d'autres sources de financements s'accroît).▶ Le manque d'adhésion de certaines familles sur le long terme est souvent lié au manque de temps et de connaissances pour cuisiner des légumes qu'elles n'ont pas l'habitude de cuisiner.	<ul style="list-style-type: none">▶ L'association de plusieurs partenaires pour le montage du projet constitue une force car elle permet de mutualiser les compétences et les ressources de chacun.e. De plus, ce partenariat présente davantage de crédibilité auprès des élus locaux.▶ Le système de paniers fonctionne mieux lorsqu'une structure relais accompagne les personnes concernées.▶ La présence des familles aux activités de sensibilisation à l'AD (dès le démarrage du projet) est un bon indicateur d'adhésion sur le long terme. Ces activités sont non seulement des lieux d'éducation populaire mais aussi de socialisation.▶ L'accueil des familles est primordial pour qu'elles ne soient pas stigmatisées et disposent de toute l'information nécessaire (veiller à ce que la distribution se passe bien et parcourir les règlements avec elles).▶ Le choix des lieux de distribution proches du domicile des familles facilite la récupération des paniers.



LES TIERS-LIEUX NOURRICIERS

ACTIONS COMMUNAUTAIRES

◆ DESCRIPTIF (ORIGINE DU PROJET, CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES):

Le terme « tiers-lieu » est apparu vers 2010. Les tiers-lieux peuvent se définir comme des espaces de sociabilité dans lesquels des personnes issues de mondes différents peuvent se rencontrer, échanger et créer un langage commun, voire s'engager ensemble dans une action collective. Cette définition générique est tirée de la Brochure FAB'LIM¹ – Les Tiers-Lieux Nourriciers - mais elle peut avoir une connotation plus spécifique. Pour l'association France Tiers-lieux, un tiers-lieu est un endroit qui hybride des activités pour répondre à un besoin du territoire. Autrement dit, il existe autant de définitions que de tiers-lieux ! Ceux-ci peuvent prendre la forme d'espaces de coworking, de friches culturelles, fablabs, tiers-lieux nourriciers... ils ont en commun de réunir un collectif citoyen engagé, ouvert et favorisant la coopération.

S'il existe une multitude de tiers-lieux nourriciers, ils peuvent cependant être classés en 3 grandes catégories : les tiers-lieux « justice alimentaire », les tiers-lieux « alimentation citoyenne », et les tiers-lieux « coopération au travail ». Cette fiche se concentre davantage sur les deux premiers types.

◆ OBJECTIFS/MISSIONS:

Les tiers-lieux « justice alimentaire » et les TL « alimentation citoyenne » sont porteurs d'une mission agroécologique qui se décline en différents objectifs : Objectifs spécifiques des tiers-lieux « justice alimentaire » :

- ▶ « refaire société » - Favoriser la mixité et l'intégration des publics par l'alimentation ;
- ▶ démocratiser le "bien manger" (qualité et prix accessibles) ;
- ▶ changer les réflexes de consommation vers une alimentation locale et de saison.

Objectifs spécifiques des tiers-lieux « alimentation citoyenne » :

- ▶ repenser le rapport entre producteurs et consommateurs (reconnecter agriculture et alimentation) ;
- ▶ proposer des alternatives aux grandes surfaces ;
- ▶ autonomiser et partager autour de l'alimentation et de l'agriculture.

◆ PUBLICS CIBLES:

Les usagers viennent de catégories socioprofessionnelles et d'horizons différents (auto-entrepreneurs, artisans, fonctionnaires, sans-emplois, étudiants) et la recherche de mixité sociale est forte.

◆ IMPLICATION DES PUBLICS CIBLES / GOUVERNANCE:

Cela dépend d'un tiers-lieu à l'autre : certains sont plus autogérés avec une approche horizontale, d'autres plus hiérarchisés. Ceci étant dit, un espace fermé, peu mixte et où seul un petit groupe décide n'est pas un tiers-lieu !

◆ TERRITOIRE:

En France, un recensement (non exhaustif) a permis d'identifier 125 tiers-lieux en lien avec l'agroécologie et

¹ <https://fablim.org/tiers-lieux-nourriciers/>

l'alimentation. Ils ont d'abord été nommés « tiers-lieux agroécologiques et alimentaires », ensuite « tiers-lieux nourriciers » pour rejoindre la dénomination employée par la Coopérative des Tiers-Lieux.

♦ FONCTIONNEMENT/ACTIVITÉS :

Les activités des tiers-lieux nourriciers peuvent prendre différentes orientations telles que :

- ▶ la production de paniers de légumes bio ;
- ▶ la distribution en circuits courts (via une AMAP par exemple) ;
- ▶ la production, la diffusion et l'échange de savoirs et savoir-faire via des activités d'éducation permanente (permettant une montée en compétences des usagers sur les sujets alimentaires) ;
- ▶ la formation et l'accompagnement de porteurs de projets (agriculteurs, élus, tiers-lieux...).

Par ailleurs, la vocation commerciale et expérimentale d'un tiers-lieu peut l'amener à :

- ▶ développer une production en agroécologie (et en aquaponie) ;
- ▶ accompagner de futurs maraichers bio du territoire ;
- ▶ inclure et intégrer des personnes fragiles ou en reconversion ;
- ▶ proposer des activités de restauration (café, brasserie) et de bien-être (yoga, méditation, médecine douce / alternative, etc.).

♦ COÛT POUR LES MANGEURS :

Au cas par cas, en fonction des tiers-lieux.

♦ PRIX JUSTE POUR LES PRODUCTEURS :

Au cas par cas, en fonction des tiers-lieux.

♦ PRODUITS CONCERNÉS :

Au cas par cas, en fonction des tiers-lieux, la priorité étant le circuit court.

♦ FREINS :

- ▶ Les tiers-lieux qui peinent à trouver un ancrage local sont confrontés à un manque de crédibilité aux yeux des autorités communales. Leurs activités se limitent souvent à l'enceinte du tiers-lieu et restent dans "l'entre soi".
- ▶ Pour développer leur projet, les collectifs doivent avant tout trouver un espace agricole qui pourra les accueillir, ainsi que des bâtiments et des équipements permettant l'organisation des activités envisagées.
- ▶ Au-delà des subventions possibles, le tiers-lieu présente un modèle économique fragile : le maraîchage

ne permettant généralement pas de générer des bénéfices de manière immédiate.

- ▶ La population située dans le périmètre du tiers-lieu ne partage pas forcément les préoccupations du bien manger ou de la production agroécologique.
- ▶ La négociation des prix des produits agricoles offre peu de marge de manœuvre, si bien que les publics plus fragilisés ne sont pas de facto attirés par l'offre alimentaire.

♦ LEVIERS :

- ▶ Une sensibilisation et une implication des élus locaux sont nécessaires pour inscrire le projet de tiers-lieu dans une stratégie globale de transition alimentaire et reconnaître le tiers-lieu comme vecteur de démocratie alimentaire et du bien manger pour tou.te.s.
- ▶ Les partenariats « hors les murs », avec les professionnels de l'agriculture et de l'alimentation, les structures d'aide alimentaire, de la formation, de l'action sociale et de la santé, voire des instituts de recherche, vont inclure le tiers-lieu dans une dynamique territoriale.
- ▶ Toutes ces relations partenariales s'inscrivent sur le long terme. Elles se construisent en mettant notamment à disposition des espaces de travail, en organisant des activités et des événements, en initiant des petits projets, bref en nouant des relations interpersonnelles basées sur la confiance.
- ▶ Pour parvenir à une « vraie » mixité sociale, telle que recherchée dans les tiers-lieux, un travail et une vigilance constante s'imposent. Les heures d'ouverture au public sont pensées en ce sens, mais aussi les prix pratiqués, les activités proposées qui intègrent et poussent les usagers à investir le tiers-lieu. Exemple : Défis Foyers à Alimentation Positive.
- ▶ Application des principes d'une gouvernance participative : implication et mobilisation des usagers par l'intelligence collective, la transversalité et le partage de bonnes idées.

♦ EXEMPLES DE TIERS-LIEUX :

- ▶ La Fabuleuse Cantine : Tiers-lieu alimentaire nourricier alliant restauration durable avec prix différenciés, culture, art : <https://lafabuleusecantine.fr/>
- ▶ La Maison de l'environnement et de l'alimentation durable à Mouans-Sartoux : <http://mead-mouans-sartoux.fr>
- ▶ La MADABREST, à Brest : <https://www.madabrest.com/>
- ▶ Les Grands Voisins à Paris : <https://lesgrandsvoisins.org>

- ▶ L'Hermitage, à Autrêches :
https://www.hermitagelelab.com/nous_rejoindre/
- ▶ Les Anges Gardins à Loos-en-Gohelle :
<https://www.horizontalimentaire.fr/angesgardins/fiches/larchipel-nourricier-du-coeur-de-gohelle>

◆ **TRANSPOSABILITÉ EN BELGIQUE :**

Outre les Maisons de l'Alimentation Durable à Liège (MAdiL) et à Charleroi (MAD Charleroi-Métropole) qui bénéficient d'un soutien de la Wallonie dans le cadre de l'appel à projets «Soutenir la relocalisation de l'alimentation en Wallonie», d'autres initiatives ont également été identifiées. Nous en citerons 3 à titre d'exemples :

- ▶ La ferme de Froidmont Insertion, à Rixensart :
<https://www.froidmontinsertion.be/activites/notre-projet>
- ▶ L'arbre qui pousse à Ottignies :
<https://larbrequipousse.org/>
- ▶ La forêt de Luhan, à Aywaille :
<http://www.foretdeluhan.be>

◆ **LIENS VERS D'AUTRES FICHES :**

voir le compte-rendu de l'atelier 2 du séminaire *Filières locales de qualité et accessibilité pour tous : équation impossible ? (exemples de l'Hermitage et de la MAdiL)*.

CARTE D'IDENTITÉ

PERSONNES / ASSOCIATIONS DE RÉFÉRENCE :

- **FAB'LIM** organise des formations à la mise sur pied de tiers-lieux alimentaires :
Juliette PERES - Tél. : +33 6 30 25 58 32-
www.fablim.org
- **France Tiers-Lieux** est l'association nationale des tiers-lieux : son rôle est d'aider au développement et à l'émergence des tiers-lieux en France :
<https://francetierslieux.fr/>

FINANCEMENTS / SOUTIENS PUBLICS :

En France, l'État s'est engagé pour soutenir le développement des tiers-lieux dès 2019. La création de France Tiers-Lieux et du Conseil National des Tiers-Lieux s'est vue accompagnée d'une politique publique à destination des tiers-lieux, avec le lancement du programme national de soutien aux tiers-lieux «Nouveaux lieux, nouveaux liens».

Voir les aides disponibles sur :

<https://francetierslieux.fr/soutiens/>

Remarque : les porteurs de projets reçoivent plutôt des subsides de lancement, pas des subsides de fonction-

nement pérennes, d'où la nécessité d'avoir un modèle économique qui tient la route.

En Wallonie, les projets de Maisons de l'Alimentation Durable à Liège (MAdiL) et à Charleroi (MAD Charleroi-Métropole) peuvent être considérés comme des tiers-lieux nourriciers. Ils bénéficient d'un soutien de la Wallonie dans le cadre de l'appel à projets «Soutenir la relocalisation de l'alimentation en Wallonie».

POUR ALLER PLUS LOIN :

- Brochure « Les tiers-lieux nourriciers », rédigée par le FAB'LIM : recense 125 tiers-lieux nourriciers en France. Outil au service de porteurs de projets de tiers-lieux nourriciers et d'acteurs d'initiatives existantes, ce guide propose 6 fiches défis pour s'inscrire, étape par étape, dans un processus de transition.
https://fablim.org/wp-content/uploads/2020/12/FAB-LIM_Brochure_tiers_lieux_nourriciers_HD.pdf
- Voir également les « Rencontres des Tiers-lieux nourriciers » : programme de 8 webinaires (2021-2022) :
<https://nourriciers.tierslieux.net/>

SYNTHÈSE

COMMENT LE PROJET RENFORCE L'ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE ?	COMMENT LE PROJET FAVORISE LA PARTICIPATION DES ACTEURS, DES MANGEURS, DES PRODUCTEURS... ET LES LIENS ENTRE CES DERNIERS ?
<ul style="list-style-type: none">▶ Activités de production et de distribution dans des lieux dépourvus d'épicerie ou autres points de vente.▶ Les tiers-lieux recréent du lien social avec les habitants (ex. : café associatif).▶ Un modèle économique tel que le GASAP assure un revenu annuel garanti aux producteurs.▶ Diversité des activités proposées, en phase avec les besoins des habitants, pour attirer un public de plus en plus large.▶ Activité d'éducation permanente favorisant la production, la diffusion et l'échange de savoirs et savoir-faire -> montée en compétences des usagers sur les sujets alimentaires.	<ul style="list-style-type: none">▶ La vente de produits locaux permet une relation directe avec les acteurs de terrain et les mangeurs.▶ Lieux ouverts à tous. Le contact physique permet de créer un rapport humain entre producteurs et mangeurs et renforce le lien social. Il permet aussi :<ul style="list-style-type: none">- une meilleure perception de la réalité de production ;- une meilleure acceptation du prix.▶ Le programme d'activités du tiers-lieu est coconstruit en réunissant les habitants et les usagers du lieu.▶ Le tiers-lieu peut jouer le rôle de trait d'union entre des acteurs du système alimentaire.
FREINS / DIFFICULTÉS	LEVIERS EN VUE D'ACCROÎTRE L'ACCESSIBILITÉ SOCIALE
<ul style="list-style-type: none">▶ Difficulté de trouver un ancrage local : manque de crédibilité aux yeux des autorités communales.▶ Impact souvent limité à l'enceinte du tiers-lieu, à « l'entre soi ».▶ Manque de disponibilité des espaces agricoles, bâtiments et autres équipements permettant l'organisation des activités envisagées.▶ Modèle économique fragile hors subventions : la viabilité des activités de maraîchage n'est pas immédiate.▶ Peu / pas de marge de manœuvre quant à la négociation des prix des produits agricoles.▶ Population éloignée des préoccupations du bien manger ou de la production agricole.	<ul style="list-style-type: none">▶ Sensibilisation et implication des élus locaux pour soutenir le projet de tiers-lieu en tant que vecteur de démocratie alimentaire et du bien manger pour tou.te.s.▶ Partenariats « hors les murs », avec les professionnels de l'agriculture et de l'alimentation, ainsi que les structures d'aide alimentaire, de l'action sociale et de la santé... pour ancrer le tiers-lieu dans une dynamique territoriale. Exemple : Défis Foyers à Alimentation Positive.▶ Réflexion collective et vigilance continue pour parvenir à une « vraie » mixité sociale et inciter les usagers à investir le tiers-lieu.▶ Gouvernance participative : implication et mobilisation des usagers par l'intelligence collective, la transversalité et le partage de bonnes idées.



LES CUISINES DE QUARTIER

ACTIONS COMMUNAUTAIRES



◆ DESCRIPTIF (ORIGINE DU PROJET, CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES):

Le projet s'inscrit dans la volonté de permettre l'accès de tou.te.s à une alimentation durable et de qualité. Il s'inspire d'une initiative québécoise lancée par 3 femmes précarisées bénéficiaires de l'aide alimentaire qui se sont mises à cuisiner régulièrement ensemble pour diminuer le coût, le temps et la pénibilité de cette tâche quotidienne. Au Québec, 30 ans plus tard, il existe 1.400 groupes de cuisine qui préparent 1 million et demi de portions repas par année!

Le principe des cuisines de quartier: préparer ensemble en grande quantité des plats à ramener chez soi. Les groupes choisissent leurs recettes, achètent les ingrédients où ils le souhaitent en fonction de leurs moyens et de leurs critères de choix. L'esprit de convivialité et de partage est essentiel aux cuisines de quartier. Lors des moments de cuisine collective, des savoir-faire et des bons plans se transmettent. On réduit les coûts, tout en profitant d'un accès à une cuisine bien équipée.

Les Cuisines de quartier sont organisées en Mouvement, un Mouvement composé de tous les groupes en activité et de leurs partenaires. Le Mouvement des Cuisines de quartier est une plateforme d'entraide entre les groupes, un lieu d'échange et de partage de ressources, qui entend aussi représenter les citoyens mangeurs auprès des instances publiques et contribuer au plaidoyer pour la mise en place d'un système alimentaire juste et durable.

Initié en région bruxelloise fin 2019, le Mouvement rassemble déjà 13 groupes et une trentaine de partenaires de tous horizons: associations d'éducation permanente, de promotion de la santé, services d'aide alimentaire, maisons

de quartier, espaces communaux, CPAS, maisons médicales, logements à vocation sociale...

◆ OBJECTIFS/MISSIONS:

Les cuisines de quartier ont une dimension sociale forte et poursuivent plusieurs objectifs:

- ▶ renforcer le lien social;
- ▶ permettre la transmission et l'apprentissage (ou le réapprentissage) de savoir-faire;
- ▶ monter en compétences et en autonomie et plus globalement;
- ▶ augmenter la qualité de vie.

Les interactions entre groupes de cuisine diversifiés, en stimulant les échanges de savoir-faire et de bons plans, créent une émulation collective en faveur d'une alimentation de qualité pour tou.te.s.

◆ PUBLICS CIBLES:

Les cuisines de quartier sont ouvertes à tou.te.s. Le projet s'adresse à tous les publics et met particulièrement ses moyens à profit des publics plus précarisés dont l'accès à l'alimentation durable et de qualité est freiné.

◆ IMPLICATION DES PUBLICS CIBLES / GOUVERNANCE:

Les groupes de cuisine bénéficient d'outils partagés qui sont mis à leur disposition pour les aider à lancer leur projet et à le renforcer. Ceux-ci ont été coconstruits avec les groupes des Cuisines de quartier en fonction des besoins identifiés.

Exemples de supports :

- fiches pratiques : hygiène, organisation d'un cycle de cuisine collective... ;
- fiches de recettes et recettes imagées ;
- outils d'animation (kit alpha pour les groupes ne pratiquant pas l'écriture /la lecture) ;
- vidéos tutoriels.

➔ Tous les outils sont disponibles en accès libre à cette adresse : <https://cuisinesdequartier.be/outiltheque/>
Les membres du Mouvement ont aussi accès à une programmation d'ateliers sur des thématiques clés : l'approvisionnement, la conservation alimentaire, les réflexes santé en cuisine... Ils peuvent aussi demander une aide à la recherche de moyens financiers pour adapter une cuisine, l'équiper...

♦ TERRITOIRE :

Actuellement, le projet se développe en région bruxelloise.

♦ FONCTIONNEMENT/ACTIVITÉS :

Chaque groupe de Cuisine de quartier a son fonctionnement mais il suit généralement un cycle en 4 étapes :

- 1. Planification des recettes :** ce point fait l'objet d'une réflexion au sein du groupe. Plusieurs plats sont choisis sur base de propositions d'une ou plusieurs personnes, l'important étant que chacun-e y trouve son compte (culture culinaire, goût, impératifs de santé...).
- 2. Approvisionnement :** l'approvisionnement peut être organisé en groupe ou confié à une seule personne. Il n'y a pas de critères imposés dans la mesure où les participants achètent eux-mêmes les denrées alimentaires. La question du prix est très importante : des stratégies de récupération d'invendus, d'achats en gros et des échanges de bons plans sont stimulés au sein du Mouvement.
- 3. Cuisine collective :** cuisiner ensemble permet à chacun-e de contribuer à la préparation des repas. Les espaces cuisine sont diversifiés : chez un privé, dans une cuisine collective, au sein d'une association, d'une maison de quartier ou d'une maison médicale...
- 4. Évaluation :** il s'agit d'échanger ensemble sur ce que les participants ont pensé du plat, de l'organisation, du matériel... Bref, d'apprendre des réussites et couacs éventuels pour améliorer la prochaine fois.

La mise en lien des groupes permet des échanges entre pairs et donne lieu à des visites thématiques et des animations spécifiques. Ces moments sont autant d'occasions pour les groupes de questionner le système alimen-

taire et dégager des pistes concrètes pour tendre vers une alimentation plus qualitative et durable accessible à tou.te.s.

♦ COÛT POUR LES MANGEURS :

Les participants achètent (et donc choisissent eux-mêmes) les ingrédients qu'ils cuisinent et chacun-e paie ses portions à prix coûtant. Comme les ingrédients sont généralement achetés en plus grande quantité et ensemble, le coût est moindre. La cuisine est mise à disposition gratuitement.

♦ PRIX JUSTE POUR LES PRODUCTEURS :

Cette question peut être débattue par les groupes des Cuisines de quartier qui souhaitent approfondir ce point. Ce critère est pris en compte de manière très progressive. C'est d'abord par l'entrée «santé» que les groupes se mettent en mouvement vers une alimentation plus qualitative et durable.

♦ FREINS :

Générateurs d'inégalités sociales de santé, les freins à la «cuisine maison» qui ont été identifiés en amont du projet sont :

- rythme de vie ;
- isolement, perte de motivation (cuisiner quand on est seul.e, c'est difficile) ;
- perte de savoir-faire ;
- faible connaissance des produits bruts locaux (légumineuses, légumes anciens...);
- un logement sans espace de cuisine disponible.

Le lancement d'un groupe prendra plus ou moins de temps selon les contextes. La proximité géographique, la facilité d'organisation, la possibilité d'occuper une cuisine bien équipée et la construction d'une ambiance stimulante sont des conditions au développement d'un groupe de cuisine. Quand ces éléments manquent, la dynamique est freinée. La covid et les restrictions sanitaires ont forcément entravé le démarrage du projet lancé juste avant le premier confinement. Les participants sont, dans un premier temps, davantage préoccupés par une alimentation saine que par une alimentation durable.

♦ LEVIERS :

En participant à des ateliers de cuisine collectifs, les participants reprennent souvent confiance en leurs capacités d'action et les rapports de force s'atténuent.

♦ PERSPECTIVES :

- essaimer : multiplier les groupes, faire réseau ;
- ancrer le projet (organiser des activités collectives entre groupes de cuisine) ;

- ▶ créer un mouvement plus large ;
- ▶ soutenir des dynamiques de quartier en faveur de l'accès de tou-te-s à une alimentation durable et de qualité.

→ **Objectif à long terme** : que chaque quartier bruxellois dispose de sa cuisine de quartier.

◆ **TRANSPOSABILITÉ EN BELGIQUE :**

Le projet est uniquement présent en région bruxelloise pour le moment.

En région bruxelloise, le modèle a été adapté pour tenir compte des habitudes de consommation en Belgique :

nos pratiques de conservation, notamment, diffèrent de celles en vigueur au Canada où l'on utilise massivement le surgélateur. La multiculturalité bruxelloise engendre une richesse culinaire énorme qui se retrouve dans les recettes préparées par les groupes.

◆ **LIENS VERS D'AUTRES FICHES :**

Voir également la **fiche n° 6 : Tiers-lieux nourriciers**

CARTE D'IDENTITÉ

PERSONNES / ASSOCIATIONS DE RÉFÉRENCE :

● **CUISINES DE QUARTIER ASBL :**

- Amélie DAEMS, gestion, coordination de projet: amelie@cuisinesdequartier.be
- Alexandra SOCHNIKOFF, partenariats, communication: alexandra@cuisinesdequartier.be
- Fanny CAMPION, accompagnement des groupes: fanny@cuisinesdequartier.be

Site web : www.cuisinesdequartier.be

● **RÉSEAU DE CUISINES COLLECTIVES DU QUÉBEC :**

<https://www.rccq.org/fr/>

PORTEURS DE L'INITIATIVE / PARTENAIRES :

Partenariats multiples et diversifiés (les partenaires mettent à disposition des espaces de cuisine, constituent des groupes de cuisine ou approvisionnent en produits). Exemples de partenaires potentiels :

- | | |
|--|--|
| ● maisons de quartier et centres culturels ; | ● structures de logements collectifs ; |
| ● centres d'aide alimentaire ; | ● résidences communales pour personnes âgées ; |
| ● maisons médicales ; | ● ... |
| ● épiceries sociales ; | |
| ● supermarchés ; | |

FINANCEMENTS / SOUTIENS PUBLICS :

3 sources de financements : Bruxelles Environnement (Stratégie Good food), la Fondation 4 Wings et la Commission communautaire française – Secteur promotion de la santé (COCOF).

POUR ALLER PLUS LOIN :

- <https://cuisinesdequartier.be/>
- Vidéo sur le voyage au Canada : <https://www.youtube.com/watch?v=qqOlwELqDvE>
- Web doc « Tous à la même enseigne ? » issu de la recherche action Falcoop dont le projet des Cuisines de quartier est né : <https://falcoop.ulb.be/>

SYNTHÈSE

COMMENT LE PROJET RENFORCE L'ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE ?	COMMENT LE PROJET FAVORISE LA PARTICIPATION DES ACTEURS, DES MANGEURS, DES PRODUCTEURS... ET LES LIENS ENTRE CES DERNIERS ?
<ul style="list-style-type: none">▶ Les participants achètent (et donc choisissent eux-mêmes) les ingrédients qu'ils cuisinent. Comme les ingrédients sont généralement achetés en plus grande quantité et ensemble, le coût est moindre. La cuisine est mise à disposition gratuitement.▶ Les cuisines de quartier ont une dimension sociale forte et visent notamment à recréer du lien social au sein des quartiers (urbains).▶ L'esprit de convivialité et de partage est essentiel afin d'échanger des savoir-faire, de réduire les coûts.▶ L'accès à une cuisine équipée est une opportunité pour les familles qui ne disposent pas d'un tel espace chez elles.	<ul style="list-style-type: none">▶ La mise en lien des groupes permet des échanges entre pairs et peut donner lieu à des visites thématiques ou des animations spécifiques créatrices de liens entre mangeurs/producteurs.▶ Nécessité de construire des partenariats multiples et diversifiés pour disposer d'espaces de cuisine partagés et faciliter l'accès à une alimentation à moindre coût (ex. : achats groupés, invendus alimentaires).
FREINS / DIFFICULTÉS	LEVIERS EN VUE D'ACCROÎTRE L'ACCESSIBILITÉ SOCIALE
<ul style="list-style-type: none">▶ Dans la pratique, les participants sont davantage préoccupés par une alimentation saine que par une alimentation durable.	<ul style="list-style-type: none">▶ Libre choix : les groupes choisissent ensemble les recettes, achètent les ingrédients là où ils le souhaitent (pas de critères imposés) en fonction de leurs moyens et de leurs critères.

COLLECTIF DÉVELOPPEMENT CANTINES DURABLES (CDCD)

CANTINES DE COLLECTIVITÉ

◆ DESCRIPTIF (ORIGINE DU PROJET, CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES):

Améliorer la qualité des collations et des repas dans les cantines scolaires constitue pour de nombreux acteurs une piste prometteuse pour à la fois soutenir une production locale de qualité et en améliorer l'accès pour tou.te.s. Selon une étude épinglée par Bernard Devos, Délégué général de la Communauté française aux droits de l'enfant, un enfant qui bénéficie d'un repas scolaire à la crèche et à l'école maternelle a plus de chance d'avoir de bons résultats scolaires¹.

De nombreux acteurs se mobilisent en Wallonie sur cette question, en particulier le Collectif Développement Cantines Durables qui, depuis 2019, propose un accompagnement de deux ans pour la mise en place d'un nouveau modèle de cantine dans les écoles partenaires. En collaboration avec la direction et toutes les personnes concernées (équipe éducative, cuisiniers, familles...), le programme permet, la première année, de partager le sens et le but du projet, de mettre en place des ateliers de dégustation et des visites de producteurs bio locaux et de lancer le potage-collation (introduire du potage ou des collations uniquement). L'idée est d'ancrer et de consolider une première action avant d'aller plus loin. Ensuite, un travail plus en profondeur pourra commencer. Des contacts sont pris avec les producteurs bio locaux (voir définition plus loin) pour ouvrir l'école à d'autres sources d'approvisionnements. La sensibilisation des élèves et des professeurs est également prise en charge. Il s'agit d'un modèle de base adaptable au cas par cas en fonction de la réalité de chaque école.

◆ OBJECTIFS/MISSIONS:

- ▶ Proposer, dans les écoles wallonnes, une alimentation saine et durable accessible à tou.te.s. Le potage ou la collation sont issus de la production locale régionale et de l'agriculture bio.
- ▶ Avoir un impact sur la santé publique.
- ▶ Sortir des niches de gens convaincus et privilégiés socialement. Via les écoles, on touche potentiellement toutes les classes sociales et toutes les cultures.
- ▶ Soutenir les filières de production biolocale.

◆ PUBLICS CIBLES:

Les écoles fondamentales, secondaires, supérieures et les internats souhaitant (re)maîtriser la qualité de leur offre alimentaire.

◆ IMPLICATION DES PUBLICS CIBLES / GOUVERNANCE:

Selon les écoles, les élèves sont impliqués dans des réflexions et actions autour de l'alimentation durable.

◆ TERRITOIRE:

Wallonie et Bruxelles.

◆ FONCTIONNEMENT/ACTIVITÉS:

Concrètement, les membres du CDCD aident à la rédaction d'un plan d'actions adaptées à la réalité de l'école et accompagnent les candidats pendant 2 ans. Ils aident également les écoles à préparer leur dossier d'appel à projets en lien avec les cantines.

¹ Intervention de Catherine Rousseau, FdSS, lors du colloque organisé le 8 décembre 2021 par Manger Demain sur les cantines scolaires : <https://www.mangerdemain.be/wp-content/uploads/2021/12/table-3-PV.pdf>

◆ **COÛT POUR LES MANGEURS:**

Les potages-collations peuvent être gratuits si le contexte le permet, comme par exemple, dans le cadre du projet pilote financé par la Ministre de la Santé du Gouvernement wallon en 2021. Le potage-collation biolocal, livré chaud et prêt à boire, coûte 0,60 cents/enfant maximum pour qu'il soit accessible à tou-te-s en garantissant des prix rémunérateurs aux producteurs. Les prix sont fixés par le CDCD (en moyenne 4 € TVAC/kg de végétaux).

◆ **PRIX JUSTE POUR LES PRODUCTEURS:**

Le CDCD développe un travail de terrain avec les producteurs pour les informer et les convaincre. Il est important de leur proposer et leur garantir un projet concret, des débouchés et un prix juste.

◆ **PRODUITS CONCERNÉS:**

Les produits sont qualifiés de « BIOLOCAL ». Cet adjectif dépasse le débat « local », « bio », « de saison ». En effet, le seul critère « local » ne garantit pas la qualité recherchée pour les écoles. Le terme « bio » n'est utilisable que si le produit final est certifié. Or, l'offre en végétaux et légumes certifiés bio est inférieure à la demande et encore peu adaptée aux collectivités (volumes, légumes sous-vide...). La dynamique vise à impliquer les producteurs bio, mais aussi locaux et non labellisés bio, en conversion ou en transition, qui s'engagent sur des pratiques similaires au cahier des charges bio. Ce type de relations est possible en circuit court, sur base de la confiance mutuelle et sera validé dans le temps. Le « biolocal » inclut le respect de la saisonnalité.

◆ **IMPACT:**

Le CDCD dans le cadre du projet pilote 2021-2022 distribue en Wallonie autour de 400.000 potages/an. 5.000 enfants répartis dans 23 écoles (36 implantations) en bénéficient. Six fabricants/opérateurs en économie sociale ont été sélectionnés et formés à la fabrication du potage-collation selon les critères de qualité du CDCD.

◆ **FREINS:**

De manière générale, diriger les cantines vers le choix d'une alimentation plus durable, locale, de saison n'est pas aisé. Voici quelques freins régulièrement cités²:

- ▶ La résistance au changement. Il s'agit en effet de progresser dans nos perceptions, croyances, habitudes, pratiques et compétences. Le processus est encore assez « lent » mais cela rencontre également le développement progressif de l'offre biolocale, adaptée aux besoins de la collectivité scolaire.
- ▶ Les producteurs locaux n'ont pas forcément les capacités de répondre à la demande des cantines sco-

lares (pour des raisons administratives mais aussi logistiques, conditionnements des produits...).

- ▶ Toutes les écoles n'ont pas de cantine. C'est particulièrement le cas dans les écoles en discrimination positive.

◆ **LEVIERS:**

- ▶ Pour construire le lien entre le producteur et le cuisinier, le CDCD les réunit autour d'un projet commun avec les précisions nécessaires pour construire le plan de culture et le menu, tout en gardant suffisamment de flexibilité.
- ▶ Le CDCD propose également des dégustations et expériences ludiques permettant aux mangeurs d'apprécier la nouvelle proposition alimentaire. Ceci dit, tout ce qui se « faisait avant » et qui peut être gardé l'est ! Le but est que le changement soit le plus doux et agréable possible !
- ▶ Le subside octroyé par les autorités publiques encourage certaines écoles à passer à l'action.
- ▶ L'école, en proposant aux enfants des collations ou repas de qualité, peut soutenir le travail éducatif autour du « bien manger ».

◆ **LIEN AVEC D'AUTRES PROJETS/RÉFLEXIONS:**

- ▶ Le Gouvernement wallon a adopté, le 30 novembre 2018, la [Stratégie Manger Demain](#). Il a identifié l'alimentation durable dans les cantines comme première thématique de travail 2019-2021. Le principal outil choisi pour encourager les cantines dans une transition vers un système alimentaire durable s'est porté sur la mise en œuvre d'un Green Deal Cantines Durables. En juillet 2021, le Gouvernement wallon demande que les cantines qui s'engagent soient dans une logique d'obligation de résultats. Pour ce faire, le processus du Green Deal a pour objectif la généralisation du Label en amenant les cantines signataires du Green Deal Cantines Durables 2.0 à la labellisation. Précisons que toutes les cantines sont visées et pas particulièrement celles des écoles avec des publics fragilisés.

Plus d'informations : <https://www.mangerdemain.be/cantines-durables/>

- ▶ Le Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles, sur proposition du Ministre de l'Égalité des chances, a approuvé le lancement du nouvel appel à projets visant à proposer, pour le premier semestre 2022, des repas gratuits de qualité nutritionnelle et intégrant des critères de durabilité, dans les écoles de l'enseignement maternel accueillant des enfants plus en difficulté. Les écoles pourront bénéficier d'un soutien financier supplémentaire

² D'autres freins sont repris dans [cette publication](#)

si elles sont impliquées dans la relocalisation durable via le Green Deal ou la labellisation cantines durables. [Plus d'infos ici](#)

- ▶ Certains acteurs comme la Fédération des Services Sociaux (FdSS) ou le Réseau Wallon de Lutte contre la Pauvreté (RWLP) plaident pour la gratuité des repas dans les cantines scolaires subventionnées par les autorités publiques. En effet, une amélioration de la qualité de l'alimentation servie dans une cantine peut s'accompagner d'une augmentation du prix du repas qui risque d'être répercutée sur le

mangeur. Ceci serait synonyme de nouvelles exclusions sociales et accentuerait cette alimentation à deux vitesses que l'on connaît déjà. En France, l'[État propose une tarification sociale](#) dans les cantines en soutenant les communes et intercommunalités rurales fragiles pour permettre aux enfants des familles les plus modestes de manger à la cantine pour 1 € maximum.

CARTE D'IDENTITÉ

PERSONNES / ASSOCIATIONS DE RÉFÉRENCE :

- Sylvie DESCHAMPHELEIRE, coordination Collectif-Développement Cantines Durables
sylvie@influences-vegetales.eu

FINANCEMENTS / SOUTIENS PUBLICS :

Fédération Wallonie-Bruxelles – Wallonie (Ministre de la Santé – Égalité des Chances) – Fondation Cyrus – Fondation Chimay Wartoise

PORTEURS DE L'INITIATIVE / PARTENAIRES :

L'ensemble des partenaires par Province et Région sont disponibles

POUR ALLER PLUS LOIN :

SYNTHÈSE

COMMENT LE PROJET RENFORCE L'ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE ?	COMMENT LE PROJET FAVORISE LA PARTICIPATION DES ACTEURS, DES MANGEURS, DES PRODUCTEURS... ET LES LIENS ENTRE CES DERNIERS ?
<ul style="list-style-type: none">▶ La distribution de potages-collations gratuits ou à faible prix ou les repas sains permet aux enfants d'avoir une collation saine.	<ul style="list-style-type: none">▶ Des visites auprès des producteurs sont organisées.▶ Des rencontres entre producteurs et cuisiniers sont organisées pour développer un plan de culture adapté.
FREINS / DIFFICULTÉS	LEVIERS
<ul style="list-style-type: none">▶ Résistance aux changements de tous les acteurs concernés (cuisiniers, écoles, élèves, parents...).▶ Les producteurs locaux n'ont pas forcément les capacités de répondre à la demande des cantines scolaires.▶ Toutes les écoles n'ont pas de cantine. C'est particulièrement le cas dans les écoles en discrimination positive.	<ul style="list-style-type: none">▶ L'école, en proposant aux enfants des collations ou repas de qualité, peut soutenir un travail éducatif autour du « bien manger ».▶ Gratuité ou prix réduit pour les collations et les repas de qualité grâce à des subsides publics.

ACCESSIBLE : UN OUTIL D'AUTODIAGNOSTIC

OUTILS

◆ DESCRIPTIF (ORIGINE DU PROJET, CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES) :

Entre 2016 et 2019, le réseau CIVAM¹ (Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural) a piloté un projet de recherche-action nommé « Accessible », initiatives pour un accès à l'alimentation de qualité et durable pour tou.te.s. Ce projet visait à favoriser « l'accès autonome et non stigmatisant de tou.te.s à une alimentation sûre diversifiée en quantité suffisante de bonne qualité gustative et nutritionnelle, et produite dans des conditions socialement, économiquement et écologiquement durables ».

Au cours de ce projet, il est ressorti, de la part des acteurs, le besoin de s'outiller pour autoévaluer leurs démarches et envisager collectivement des pistes d'amélioration. Un outil d'autodiagnostic pour interroger ses pratiques a donc été créé. Celui-ci permet d'évaluer et de travailler sur 4 dimensions : la qualité, la participation, la question agricole et l'autonomie.

◆ OBJECTIFS/MISSIONS :

Pour les initiatives, l'outil d'autodiagnostic répond à quatre objectifs :

- ▶ Animer des débats multi-acteurs, faciliter l'expression de tou.te.s, croiser les regards au sein d'une initiative. Par leurs échanges, les acteurs concourent à évaluer dans quelle mesure leur initiative répond aux critères de l'alimentation durable, tels qu'ils ont été définis au sein du projet Accessible. Ces critères peuvent être discutés.

- ▶ Renforcer la compréhension des enjeux liés à l'accès à l'alimentation, par l'apprentissage mutuel et la découverte.
- ▶ Porter la question de l'alimentation pour tou.te.s au débat public et partager les expériences acquises.
- ▶ Fixer des objectifs collectifs d'amélioration du projet. Il doit jouer le rôle de poil à gratter, faire naître les questionnements, « faire visiter les espaces auxquels les gens ne pensent pas », « pousser à l'ouverture ». Il doit aussi permettre d'identifier ce qui fonctionne, en être fier, le partager.

◆ PUBLICS CIBLES :

L'outil s'adresse aux acteurs des initiatives qui ont pour ambition de rendre accessible à tou.te.s une alimentation durable, notamment à des publics qui rencontrent des difficultés d'accès à l'alimentation.

◆ IMPLICATION DES PUBLICS CIBLES / GOUVERNANCE :

Les publics cibles sont impliqués dans l'activité d'autodiagnostic, tout comme les porteurs de l'initiative.

◆ FONCTIONNEMENT / ACTIVITÉS :

L'outil d'autodiagnostic permet de questionner 4 dimensions qui s'imbriquent :

- ▶ La qualité : c'est la capacité à répondre aux fonctions sociales, religieuses, culturelles, gustatives, conviviales, parentales, symboliques et citoyennes de l'alimentation, tout en gardant à l'esprit les exigences sanitaires et nutritionnelles.

¹ Les groupes CIVAM sont des groupes d'agriculteurs et de ruraux qui travaillent de manière collective à la transition agro-écologique. Ils constituent un réseau de près de 130 associations qui œuvrent depuis 60 ans pour des campagnes vivantes.

- ▶ La participation : recouvre l'ensemble de ce qui permet le processus démocratique dans les initiatives. La participation recouvre ainsi la possibilité de s'exprimer et d'agir au sein de l'initiative et le temps passé à y faire quelque chose. La participation peut être ainsi appréhendée à travers trois modalités liées entre elles : « Prendre part à », « Contribuer à », « Bénéficier de ».
- ▶ La question agricole est entendue au sens large : de la prise en compte du système de production à l'interaction entre les agriculteurs et les consommateurs.
- ▶ L'autonomie est une aspiration commune dans les sociétés contemporaines et est comprise comme la capacité à se gouverner soi-même, selon ses propres choix.

Ces 4 dimensions constituent des horizons à prendre en compte. Elles ont été sélectionnées pour leur importance, leur récurrence, leur rôle-clé dans la réussite de certaines initiatives ou, au contraire, la mise en difficulté d'autres. L'animation proposée par l'outil se passe en trois temps. Il y a d'abord une proposition d'accroche qui permet de rentrer dans le sujet et de comprendre les enjeux. Ensuite, chaque dimension se décline en une série de questions destinées à dresser l'état des lieux et à animer le débat. Enfin, un temps de synthèse est organisé pour poser des conclusions provisoires et des objectifs et pistes d'amélioration.

◆ FREINS :

- ▶ Les différences de positions entre les acteurs, notamment les habitudes de parole et la perception des risques encourus, peuvent fausser l'expression dans les collectifs.
- ▶ La mobilisation de certaines parties prenantes est parfois difficile.

- ▶ Durée du processus : pour pouvoir aborder toutes les questions, cela nécessite plusieurs séances.

◆ LEVIERS :

- ▶ Prévoir un temps de travail en amont pour mobiliser les acteurs, prendre en main l'outil, l'adapter, choisir les méthodes d'animation.
- ▶ Le recours à un animateur extérieur ou par des temps de travail en groupes de pairs, ou en individuel (par questionnaire par exemple) peut aider à favoriser l'expression, identifier les asymétries de pouvoir et les prendre en compte afin d'éviter les biais dans le recueil des expressions.
- ▶ Identifier les acteurs et personnes qui n'ont pas répondu présents et en analyser les raisons. Essayer de se mettre à leur place et identifier leurs besoins.
- ▶ Si le temps est limité, il est préférable de ne pas aborder toutes les dimensions et questions mais plutôt de cibler les plus pertinentes et les approfondir.

◆ LIEN AVEC D'AUTRES PROJETS/RÉFLEXIONS :

Cet outil a été utilisé dans le cadre d'un projet appelé l'« Accessible Tour », organisé par le CIVAM Occitanie. Il s'est déroulé sur 8 journées durant le week-end entre septembre 2021 et mars 2022. Un groupe mixte avec des personnes en situation de précarité était accueilli dans des fermes avec une diversité de productions. Ces fermes étaient membres du réseau RACYNES, un réseau d'accueil à la ferme. Chaque journée se déroulait autour d'un même cadre : travailler ensemble, manger ensemble, discuter ensemble avec un atelier sur une des thématiques du diagnostic : qualité, participation, question agricole, autonomie. (Plus d'infos, [Marco Locuratolo](#) Civam-Occitanie).

CARTE D'IDENTITÉ

PERSONNES / ASSOCIATIONS DE RÉFÉRENCE :

Réseau CIVAM :

● Mélanie THÉODORE

melanie.theodore@civam.org

● Clément COULET

melanie.theodore@civam.org

PORTEURS DE L'INITIATIVE / PARTENAIRES :

[Réseau CIVAM](#) dans le cadre du Projet [Accessible](#)

POUR ALLER PLUS LOIN :

Réseau CIVAM, [Autodiagnostic](#), projet Accessible

SYNTHÈSE

COMMENT LE PROJET RENFORCE L'ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE ?	COMMENT LE PROJET FAVORISE LA PARTICIPATION DES ACTEURS, DES MANGEURS, DES PRODUCTEURS... ET LES LIENS ENTRE CES DERNIERS ?
<ul style="list-style-type: none">▶ Les 4 dimensions de l'outil «qualité, participation, questions agricoles et autonomie» permettent d'améliorer les projets vers une plus grande accessibilité alimentaire de qualité.	<ul style="list-style-type: none">▶ La participation des publics est au coeur du processus d'autodiagnostic.
FREINS	LEVIERS
<ul style="list-style-type: none">▶ Expression faussée des collectifs à cause de rapports de force...▶ Difficulté à mobiliser les acteurs.▶ Durée du processus.	<ul style="list-style-type: none">▶ Prévoir un temps de préparation suffisant avant l'animation.▶ Prévoir un facilitateur extérieur.▶ Identifier les acteurs absents et leurs besoins.▶ Adapter le nombre de questions au temps disponible.

SÉCURITÉ SOCIALE DE L'ALIMENTATION

FINANCEMENTS DÉMOCRATIQUES

◆ DESCRIPTIF :

Cette idée de sécurité sociale de l'alimentation (SSA) a émergé vers 2015 au sein d'un groupe d'agriculteurs, de militants et de chercheurs français. Elle se base sur plusieurs constats :

- ▶ les réglementations européennes telles que la Politique agricole commune ne permettent pas de sortir des logiques productivistes malgré une mobilisation forte du public ;
- ▶ l'alimentation de qualité (locale, nutritive, à faible impact sur l'environnement...) est essentiellement consommée par les franges de population les plus socialement favorisées. Il est plus que nécessaire de s'intéresser à la demande pour soutenir l'offre de qualité durable ;
- ▶ l'aide alimentaire telle qu'organisée aujourd'hui présente des travers importants et ne permet pas de nourrir dignement ni structurellement les personnes qui en ont besoin (voir partie 1 du compte-rendu de la journée du 16/03/2022 sur « Filières locales de qualité et accessibilité pour tous : équation impossible ? »).

La Sécurité sociale de l'alimentation est une réflexion en cours, portée par différents acteurs de la société civile en France et en Belgique, sur la création de nouveaux droits sociaux visant à assurer conjointement un droit à l'alimentation, des droits aux producteurs et productrices d'alimentation et le respect de l'environnement. Elle se base sur quatre principes :

1. un financement proportionnel au revenu basé sur la cotisation de ses membres ;
2. l'universalité de l'accès : tout le monde a droit à la SSA, que l'on soit riche ou pauvre ;

3. le conventionnement de produits ;
4. une organisation démocratique du système alimentaire.

En 2019, en France, le groupe « Agricultures et souveraineté alimentaire » de l'ONG « Ingénieurs sans frontières » a initié le collectif « Pour une sécurité sociale de l'alimentation ». Celui-ci rassemble une dizaine de collectifs et d'organisations¹. En 2021, en Belgique, FIAN, en partenariat avec Agroécologie in action, a démarré différents groupes de travail sur cette question. Ils sont en cours de structuration (voir ci-après).

◆ OBJECTIFS / MISSIONS :

- ▶ Financer la transition vers un système alimentaire agroécologique, basé sur une production locale durable pour l'environnement et économiquement viable pour tous les agriculteurs.
- ▶ Fournir la possibilité à tou.te.s, via une carte de type chèque repas, d'acheter des produits de qualité qui auraient été conventionnés.
- ▶ « Permettre de définir démocratiquement les produits de qualité (conventionner) sur un territoire et se réapproprié démocratiquement les décisions alimentaires sur nos territoires. »

◆ IMPLICATION DES PUBLICS CIBLES / GOUVERNANCE :

Intrinsèquement, le système prévoit la participation des citoyens pour définir les critères de conventionnement des produits.

¹ <https://securite-sociale-alimentation.org/>

◆ TERRITOIRE :

La question du territoire reste encore ouverte à ce stade. La sécurité sociale en matière de santé est aujourd'hui une compétence fédérale en Belgique. La SSA pourrait potentiellement s'inscrire dans le système de sécurité sociale (sous forme de 8^e branche). Dans un contexte de régionalisation, la Wallonie pourrait, en théorie, aussi reprendre cette compétence. Le choix de produits et les caisses de cotisations s'organiseraient à des échelles de territoires plus petites, comme des communes, des bassins de vie, des ceintures alimentaires, des GAL...

◆ FONCTIONNEMENT :

La SSA s'inspire du système national de protection mis en place en Belgique dès 1941 : la sécurité sociale. L'idée est qu'un budget (aujourd'hui identifié à 150 €) soit alloué à tous les citoyens en vue de couvrir une partie de leurs dépenses alimentaires. Le montant serait utilisable uniquement pour acheter des produits alimentaires conventionnés. Un système de conventionnement serait donc mis en place via des caisses de SSA au niveau local, une caisse pour environ une province. L'idée serait que les membres de chaque caisse établissent démocratiquement la liste et les critères des produits conventionnés éligibles sur leur territoire (type d'agriculture, rémunération des productions...). Le système serait financé grâce aux cotisations de chaque citoyen prélevé sur leur revenu, montant prélevé variant proportionnellement au revenu.

◆ COÛT POUR LES MANGEURS :

Les caisses seraient approvisionnées via une cotisation salariale et patronale variable selon le revenu des personnes, comme dans la sécurité sociale actuelle. La cotisation ne deviendrait donc un coût que pour ceux qui cotiseraient plus de 150 € par mois (à partir de 4.000 € brut/mois/ménage en France). Pour les autres, et donc en particulier les personnes qui ont un bas revenu, le gain serait supérieur à la cotisation.

◆ PRODUITS CONCERNÉS ET PRIX JUSTE POUR LES PRODUCTEURS :

Tout produit serait susceptible d'être repris dans la liste des produits conventionnés, le processus de sélection étant démocratique. Cependant, les organisateurs de la SSA belge soutiennent a minima deux critères de base : un prix rémunérateur pour les agriculteurs et une transition du système alimentaire. Sans ces critères, la SSA ne permettrait pas de changer le système alimentaire, ni ne permettrait pas de soutenir une relocalisation éthique. La discussion sur les critères est largement ouverte.

◆ IMPACTS POTENTIELS POSITIFS :

En plus d'atteindre les objectifs cités plus haut, la SSA peut être un levier d'éducation, d'inclusion et de mobilisation des acteurs, des citoyens et des élus. C'est un outil qui prône la solidarité, la justice et la coopération, plutôt que l'individualisme.

◆ FREINS/OBJECTIONS/DIFFICULTÉS :

Selon Mathieu Dalmais, un des fers de lance de la SSA, le « *modèle de Sécurité Sociale de l'Alimentation n'est pas opérationnel aujourd'hui : il demande un travail de réflexion et de transformation politique assez profond.* ». Selon lui, pour le moment, ce travail de sensibilisation autour de la SSA sert plutôt à faire réfléchir les gens, proposer une boussole ou un idéal à suivre. Voici les freins régulièrement cités :

- ▶ Aspect politico-légal : plusieurs des propositions ne sont pas applicables dans le cadre du Traité européen de Lisbonne. C'est une atteinte à la libre organisation des marchés que de s'entendre sur les prix, ou de décider d'un conventionnement en fonction d'un cahier des charges. Mais de nombreuses possibilités existent par ailleurs qui sont à l'étude en Belgique.
- ▶ Aspect administratif : la mise en place d'un tel mécanisme de sécurité sociale pourrait nécessiter des ressources financières importantes. À titre de comparaison, pour la sécurité sociale de santé, 3 % du budget général est dédié à la gestion administrative.
- ▶ Aspect démocratique : comment s'assurer que le processus soit démocratique et en particulier puisse toucher les publics fragilisés lorsqu'on connaît les difficultés à mobiliser les citoyens aujourd'hui dans des processus participatifs ? Qu'en est-il si les personnes déménagent et changent de territoire de « conventionnement » ?
- ▶ Soutien à un système alimentaire durable : cet outil, s'il est mis à l'échelle régionale ou nationale, sera discuté démocratiquement avec diverses organisations représentatives de secteurs économiques qui risquent de freiner sa mise en place, voire de favoriser un conventionnement qui soutiendrait in fine le modèle agro-industriel et la grande distribution, plutôt que les systèmes alimentaires locaux de qualité.
- ▶ Les citoyens ne vont pas forcément choisir des critères de conventionnement favorables aux filières locales de qualité, notamment à cause du prix. Le système ne permet pas non plus en tant que telle qu'ils modifient l'équilibre de leur assiette vers un régime plus sain (avec plus de légumes par exemple).

- ▶ Offre en produits locaux : risque de ne pas pouvoir répondre à la demande en produits locaux de qualité si la demande augmente rapidement.

◆ LEVIERS/OPPORTUNITÉS :

- ▶ L'intérêt porté par diverses organisations de la société civile pour cette réflexion (syndicats, mutuelles, ONG, associations, chercheurs, animateurs de territoire...) devrait l'aider à se concrétiser d'une manière ou d'une autre.
- ▶ Appui potentiel concret des acteurs du territoire comme les ceintures alimentaires, les maisons médicales...
- ▶ Le soutien à une approche volontaire de mise sur pied de caisses plutôt que d'avoir recours à un système obligatoire pourrait être une étape intéressante.
- ▶ La sécurité sociale existe déjà. Elle pourrait être aménagée pour accueillir un pilier alimentation.
- ▶ C'est une opportunité de montrer que l'alimentation de qualité peut réduire les frais liés aux soins de santé (et donc ne pas coûter plus cher aux citoyens), mais aussi à la politique de l'environnement (dépollution...).
- ▶ Accompagnement du processus et éducation : un très gros travail d'éducation est nécessairement à mettre en place, pour que les gens se tournent vers de filières de qualité et soient donc prêts à payer plus cher leur alimentation...

◆ TRANSPOSABILITÉ EN BELGIQUE :

FIAN est cheville ouvrière d'un groupe de réflexion et de travail qui vise à adapter la proposition française aux spécificités belges. Ce groupe est composé d'acteurs très variés, du simple citoyen à certaines institutions, en passant par des ONG, des syndicats, des associations paysannes et sociales, des plateformes comme Agroecology in Action. Il vise à se doter d'un argumentaire et d'un plaidoyer commun, d'outils et de techniques d'éducation permanente, et de méthodes pour soutenir des projets concrets aux niveaux d'organisation ou aux niveaux de territoire. Il est en pleine effervescence, se pose plus de questions qu'il

n'apporte encore de réponses, et est ouvert à qui veut s'emparer de la proposition d'une SSA en Belgique.

◆ LIEN VERS D'AUTRES PROJETS ET RÉFLEXIONS :

- ▶ Plusieurs coopératives de producteurs et consommateurs ont créé une caisse de solidarité pour permettre à des coopérateurs avec des revenus moins élevés de bénéficier de paniers à prix plus bas. Les coopérateurs qui ont des revenus plus confortables paient plus cher pour équilibrer le prix (qui reste juste pour le producteur). C'est le cas par exemple à la ferme du [Chant de Cailles à Bruxelles](#).
- ▶ À la [coopérative de Paysans artisans à Floreffe](#), cette caisse de solidarité devra permettre de financer une partie des achats réalisés par la Croix-Rouge pour l'épicerie sociale de Floreffe : 30 % pour les fruits et légumes ; 50 % pour les autres produits (œufs, lait, fromage...). Tout le monde peut contribuer à cette solidarité en achetant un ou plusieurs bons « Paysans-Artisans pour tous » d'une valeur de 3€.
- ▶ D'autres pistes « économiques » sont en réflexion pour renforcer les filières alimentaires locales de qualité existantes. Parmi celles-ci, une idée serait d'octroyer [un revenu universel de base versé en partie sous forme de monnaie locale](#). Comme pour la SSA, cette combinaison pourrait permettre de soutenir d'une part, le travail des (petits) producteurs (libérés d'une certaine pression de rentabilité) et d'autre part, la demande et l'accès de tous à des produits locaux.

CARTE D'IDENTITÉ

PERSONNES / ASSOCIATIONS DE RÉFÉRENCE :

- Jonathan PEUCH, FIAN Belgique
jonathan@fian.be

PORTEURS DE L'INITIATIVE / PARTENAIRES :

FIAN et Agroecology in Action

FINANCEMENTS / SOUTIENS PUBLICS :

en Belgique, le coût de la SSA représenterait un budget annuel de l'ordre de 20,5 milliards d'euros de cotisations, auxquelles il faut ajouter des frais de fonctionnement du système (estimé à 3 %, soit 0,5 milliard). À titre de comparaison, en 2017, la sécurité sociale belge représentait 104 milliards d'euros.

POUR ALLER PLUS LOIN :

- [Site du collectif français qui a initié cette réflexion](#)
- [Réflexions et analyse critique de l'asbl vivre ensemble sur la SSA](#)
- Louise, Balfroid, [La sécurité sociale de la l'alimentation, une utopie qui commence à s'incarner ?](#) CATL, 2021
- Steve Bottacin, [Sécurité sociale de l'alimentation : bien manger, un droit universel](#), revue Tchak, numéro 7 automne 2021
- Jonathan Peuch, FIAN <https://www.revuepolitique.be/appliquer-le-droit-a-l'alimentation-une-obligation-pour-letat/>
- Bande dessinée : [«Encore des patates !?» pour une sécurité sociale de l'alimentation.](#)

SYNTHÈSE

COMMENT LE PROJET RENFORCE L'ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE DE QUALITÉ ?	COMMENT LE PROJET FAVORISE LA PARTICIPATION DES ACTEURS, DES MANGEURS, DES PRODUCTEURS... ET LES LIENS ENTRE CES DERNIERS ?
<ul style="list-style-type: none">▶ Chaque citoyen reçoit un chèque de 150 € qu'il utilise pour acheter des produits conventionnés.▶ On évite ainsi la politique spécifique « pour les pauvres ».	<ul style="list-style-type: none">▶ Les critères pour conventionner les produits sont débattus démocratiquement avec l'ensemble des acteurs du système alimentaire.
FREINS / DIFFICULTÉS	LEVIERS
<ul style="list-style-type: none">▶ La proposition fait face à différents obstacles structurels politico-légaux, technico-administratifs ou démocratiques d'adhésion de tou.te.s.	<ul style="list-style-type: none">▶ Intérêt fort d'un nombre d'associations militantes pour cette réflexion et volonté de la concrétiser.▶ Mise en évidence du potentiel de la SSA sur la réduction des coûts en termes de soins de santé ou d'impacts sur l'environnement par exemple.