

# LA DÉMOCRATIE AU SERVICE DE L'ASSIETTE POUR TOUS



Comment assurer collectivement une transition vers des systèmes alimentaires justes et durables au niveau (supra) local ?

Namur, 19 FÉVRIER 2019

---

---

## Table des matières.

Introduction à la journée *par Anne Thibaut pg. 2*

Première intervention. Conditions et enjeux: La conception d'un système alimentaire territorial par la démocratie alimentaire. *Par Prof. François Collart Dutilleul pg. 3*

Deuxième intervention. Participation des publics fragilisés: freins et leviers, quelques points d'attention. *Par Lotte Damhuis pg. 8*

Inspiration. Présentation de quatre retours d'expériences de terrain *pg. 10*

Troisième intervention. Présentation du futur Collège wallon pour une Alimentation Durable (CwAD) et accompagnement de conseils de politiques alimentaires locaux.

*Par Marie Legrain pg. 13*

Après-midi. Ateliers de "co-solving" en compagnie de porteurs de projets locaux *pg. 18*

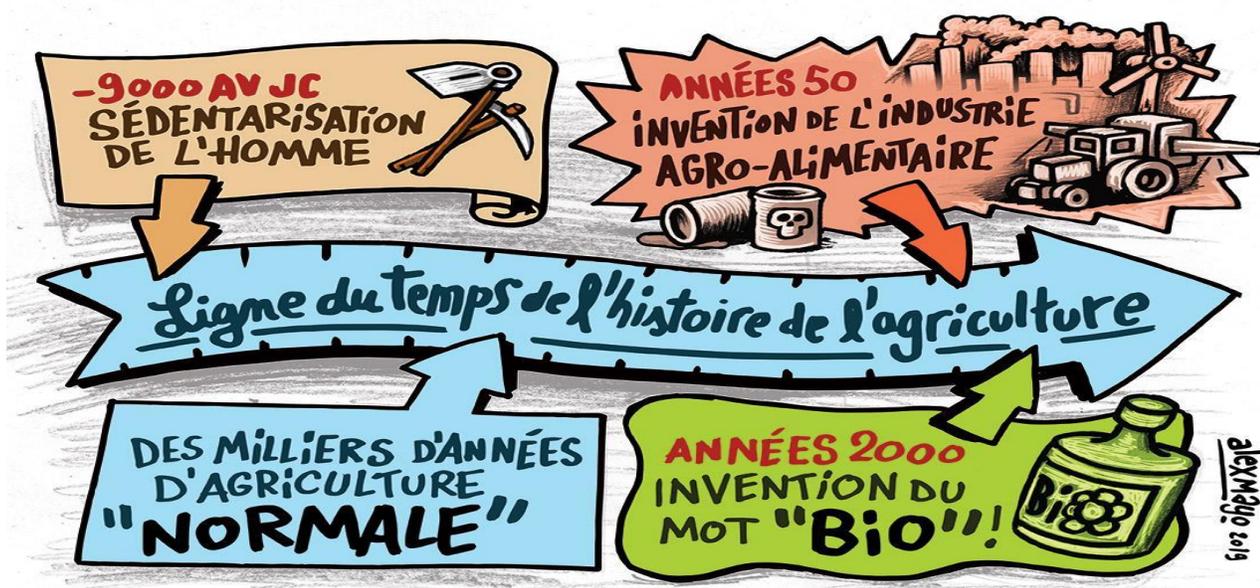
Conclusion de la journée. *Par Jonathan Peuch pg.25*

## Introduction à la journée

par Anne Thibaut – Fédération Inter-Environnement Wallonie – pour le RAWAD.

Face à la non-durabilité du système agroalimentaire dominant, les alternatives alimentaires locales se multiplient depuis quelques années en Belgique, en Europe et partout dans le monde. Ces alternatives sont portées par des agriculteurs·trices, des citoyen·ne·s, des associations, ou encore des élu·e·s, ... Si nous voulons aujourd'hui approfondir ce mouvement, il est nécessaire d'aller plus loin en repensant la manière dont le système est actuellement géré. Une nouvelle approche des systèmes alimentaires est nécessaire, mais reste à inventer, avec en son centre une question : *Comment mettre en place des mécanismes de gouvernance démocratique cherchant à faire participer les différents acteurs et permettant l'émergence de systèmes alimentaires justes et durables ?*

Le Réseau des Acteurs Wallons pour une Alimentation Durable (RAWAD) est un réseau d'acteurs qui veut co-construire des systèmes agro-alimentaires plus durables accessibles à tous. Il ancre ses actions et réflexions dans les réalités territoriales, historiques, sociologiques complexes du territoire wallon et il soutient et rassemble les acteurs qui sont dans une dynamique de changement. Ses missions sont triples : mettre en réseau, élaborer, accompagner et coordonner des projets fédérateurs et formuler des recommandations et avis.



Le power point reprenant une présentation du RAWAD et une introduction sont à retrouver [ici](#):

Première intervention.

## Conditions et enjeux: La conception d'un système alimentaire territorial par la démocratie alimentaire.

Par Prof. François Collart Dutilleul – Fondateur du Celt, Centre Lascaux sur les Transitions.

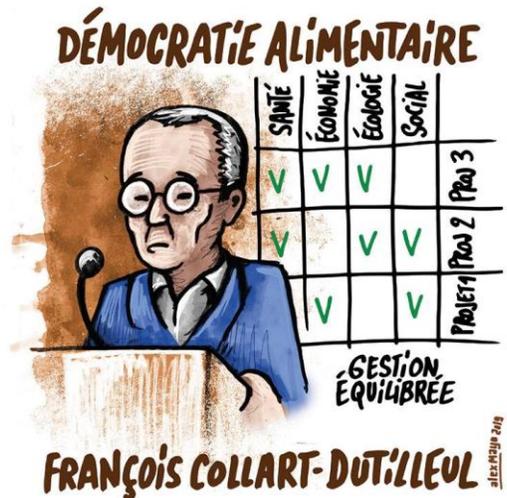
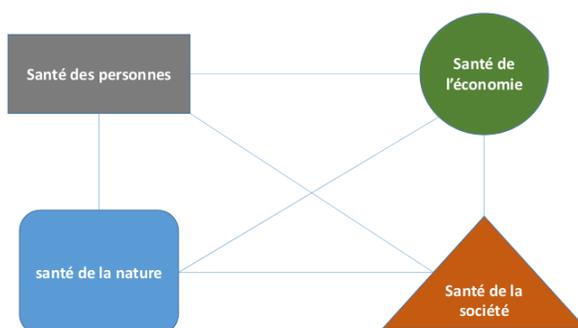
L'alimentation, la démocratie alimentaire, concernent toute la société, tous les rapports sociaux. L'alimentation est une porte d'entrée pour la démocratie: par son biais, l'exercice de la démocratie peut être revigoré. Pour ce faire, François Collart Dutilleul nous parle de créer des systèmes alimentaires territoriaux (SAT) autour de valeurs communes, c'est-à-dire durables, locales ou supra locales, et justes (à relier avec justice et justesse).

Mais tout d'abord, qu'est-ce qu'un **système alimentaire territorial**? C'est une organisation de la société "visant à adapter aux caractéristiques environnementales, agricoles et économiques d'un territoire un projet social partagé et gouverné, visant à améliorer durablement le bien-vivre de la population par l'alimentation".

L'enjeu de la démocratie alimentaire est de mettre en place une intelligence collective qui permet d'être souverain de son chariot alimentaire. De manière imagée, l'idée est de passer "d'un chariot de supermarché dans lequel il y a le monde à un chariot où il y a des idées, des initiatives". Pour ce faire, la souveraineté territoriale est primordiale, même si le but n'est pas d'être souverain à 100% mais de l'être dans l'objectif que l'on se fixe.

**La démocratie alimentaire et la souveraineté territoriale sont indissociables de la "santé commune".**

La "santé commune" d'un territoire est composée de quatre segments: la santé des personnes, la santé de la nature, la santé de la société et la santé de l'économie. Ces quatre segments sont étroitement liés, ils ne peuvent être tout à fait atteints sans que les autres ne le



soient également. En effet, la santé des personnes est interconnectée avec la santé de la nature, de la société et de l'économie: si le lien social est dégradé, si l'économie va mal, il y a de la souffrance et du malheur. Il faut donc penser à tous ces aspects lorsque l'on veut travailler sur la santé humaine, sinon notre démarche ne sera pas complète.

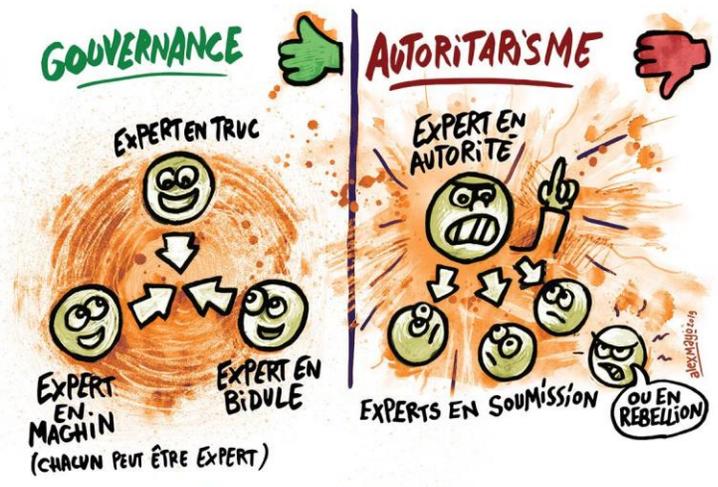
François Collart Dutilleul nous propose donc une **méthode de gouvernance par la santé commune**. Cette méthode consiste, à chaque fois que l'on a un objectif ou une décision à prendre, de dresser un tableau reprenant les 4 segments ci-dessus et à se poser la question "en quoi mon objectif apporte quelque chose à la santé commune?". Par exemple, une cantine locale et durable est une décision qui coche assez facilement les 4 aspects de la santé commune. Mais certaines décisions sont plus compliquées à introduire. Ce n'est pas pour autant qu'elles ne sont pas légitimes, mais il faut alors veiller à ce que les décisions qui ne touchent pas tous les aspects se complètent, afin de trouver un équilibre.

### Qu'est-ce que la démocratie alimentaire?

La **démocratie alimentaire** est une forme de démocratie qui nous rapporte à l'origine de la démocratie. En effet, il s'agit davantage d'une **démocratie du consensus** que d'une démocratie de majorité: le but n'est pas d'imposer à chacun ce qu'il-elle doit manger (ex: bio, local, ...). Chacun doit pouvoir porter ses choix et être **libre** de ses choix: il n'y a pas de système coercition spécifique permettant d'assurer l'application des décisions sur le territoire.

Mais aujourd'hui, tout un chacun ne peut pas réellement choisir ce qu'il mange, que cela soit pour des raisons économiques, de manque de choix ou de manque d'information. Il y a donc une réelle nécessité d'une démocratie alimentaire.

Pour créer une démocratie alimentaire il faut réunir les personnes par leurs différences et non leurs ressemblances. De plus, il est nécessaire d'être conscient que tout le monde n'a pas toujours même poids (cf. directeur/trice de magasin, producteur/trice, petit-e consommateur/trice ...) dans un système alimentaire territorial. Ce n'est pas grave, mais c'est pour cela qu'il faut chercher le **consensus** et non la majorité (au contraire d'un système électoral, où chacun a une voix).



---

Lorsqu'on veut développer une démocratie alimentaire, deux dimensions sont essentielles: la dimension collective et la dimension individuelle.

La dimension **collective**.

- construire un **système alimentaire** concerté, partagé et collectivement gouverné ;
- impliquer l'**ensemble des acteurs** (économiques, institutionnels, citoyens) ;
- prendre en compte la "**santé commune**" ;
- rechercher un ajustement entre les **ressources et les besoins**, plutôt qu'entre l'offre et la demande ;
- sortir de la loi du marché (Offre/Demande) et privilégier l'ajustement de ressources et des besoins.

La dimension **individuelle**.

- pouvoir individuel d'**accéder** à une alimentation suffisante, saine, de qualité, conforme à la culture ;
- pouvoir individuel de **choisir** son alimentation (diète, aliments) en fonction de critères librement déterminés (nutritionnels, économiques, environnementaux, sociaux...);
- **éduquer\*** sur les déterminants de l'alimentation (modes de production, gaspillage, développement durable, situation des pays en développement, famine et crises alimentaires, contexte politique...);
- **informer \*** le plus complètement possible en termes nutritionnels, économiques, environnementaux, géopolitiques et sociaux ;
- Faire de l'alimentation une composante du **contrat social territorial**.

\* **L'information et l'éducation** doivent être au cœur de la démocratie pour que l'individu puisse prendre ses propres décisions. En effet, dans le système actuel, comment faire un choix éclairé? D'où vient le miel que je m'apprête à acheter? De quoi est-il vraiment composé? On dit souvent "acheter c'est voter". Mais, **sans information, c'est comme si je devais choisir un-e candidat-e en basant mon choix sur une photo et non sur son programme politique !** L'information et l'éducation à l'alimentation sont essentielles pour me donner les données dont j'ai besoin pour réellement choisir ce que j'ai envie de manger. Elles permettent que le *consommateur-mangeur* devienne un *consommateur-citoyen*. Tel est l'enjeu de la démocratie alimentaire et pour cela, nous devons avoir accès à une **information claire, disponible et de confiance**.

---

François Collart Dutilleul émet un autre constat: les réponses à la plupart de nos besoins fondamentaux, tels que l'enseignement ou la santé, se trouvent à proximité de nous (on veut une école proche, un hôpital proche, etc.). Pourquoi, alors, la réponse à notre besoin premier, c'est-à-dire l'alimentation, provient souvent de l'autre bout du monde? Pourquoi ne pas faire le choix que ce besoin aussi soit assuré grâce à des aliments produits à proximité? Contrairement à la pensée économique dominante, qui soutient que seule la mondialisation de la production alimentaire assurera la sécurité alimentaire mondiale, **Prof. Collart Dutilleul estime que la sécurité alimentaire passe par la souveraineté alimentaire locale**. La démocratie alimentaire c'est aussi le fait de pouvoir choisir de manger des aliments qui sont produits à proximité, et donc par la création d'un système alimentaire territorial et la mise en place de politiques alimentaires territoriales.

Décider d'une politique alimentaire, c'est faire de la **politique territoriale**. Actuellement, les agriculteurs décident de ce qu'ils produisent en fonction des marchés internationaux (avec



pour conséquence la dégradation de plus en plus rapide de la nature). Pour l'instant, le raisonnement se fait "de la fourche à la fourchette". Or, si on veut changer les choses, on doit commencer à réfléchir dans l'autre sens, "de la fourchette à la fourche". Qu'est-ce que l'on veut dans nos assiettes? Quels genres de produits les citoyen-ne-s veulent-il/elles consommer sur leur territoire? Une fois cette question posée, on peut remonter la chaîne de productions alimentaire et orienter les politiques alimentaires et les modes de production pour que "la fourche" produise ce que le marché local désire réellement. Cette démarche peut permettre de nous éloigner des marchés mondiaux.

Pour penser un système alimentaire territorial il faut déterminer **des questions** (concernant la gouvernance, la nourriture, l'agriculture, la culture, la nature, ...) **et des valeurs** (santé commune, développement durable, équité socio-économique, souveraineté territoriale, lien social, ...).

---

**Quelques questions à se poser** quand on se lance dans le développement d'un projet de démocratie alimentaire:

- Qu'est-ce qu'il n'y avait pas avant et qu'il y aura après ?
- Quel est le territoire optimal d'approvisionnement ?
- Quelles sont les urgences ou les priorités ?
- Par qui et comment le projet doit-il être construit ?
- Par qui et comment le projet sera-t-il gouverné ?
- Quel est le calendrier et quelles sont les étapes de réalisation ?
- Quels seront les indicateurs de la réussite de notre ambition? (par ex: réduire de 5% l'obésité). Il ne faut pas avoir peur de se mettre des objectifs et des indicateurs pour juger de l'efficacité de notre intervention. On a le droit de se tromper, l'essentiel est de pouvoir s'en rendre compte et de changer de cap si nécessaire.

**Certaines conditions** sont à garder en tête pour **la mise en œuvre d'un projet**:

- Réaliser un **diagnostic partagé** de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire. C'est une première étape obligatoire. Souvent, on connaît le budget d'une collectivité, son taux de chômage, mais pas le **capital naturel** d'un territoire, qu'on dépense du coup sans savoir ;
- Rapprocher les **producteur·trice·s**, les **transformateur·trice·s**, les **distributeur·trice·s**, les **collectivités** territoriales et les **consommateur·trice·s** ;
- Associer les **corps intermédiaires** et institutions liées à l'alimentation du territoire (agence de l'eau, chambre d'agriculture, syndicats...);
- Définir des **actions opérationnelles** visant à la réalisation du projet ;
- Conclure un **contrat** entre les partenaires engagés ;
- Organiser la **gouvernance** du projet par la démocratie alimentaire.

Un bon moyen de commencer un SAT est de démarrer par la **restauration collective**, qui peut être un véritable levier. En effet, ce genre de projet touche à tous les éléments (producteur·trice·s, écoles, soins de santé, politique sociale, ...) et crée l'occasion de revivifier la démocratie à tous les niveaux (exemple de la ville de Nantes, Nantes Food Forum).

**Un message à retenir.** Allons-y! Il faut qu'on se lance. Oublions un instant la FAO, l'ONU ou l'OCDE, et posons-nous les questions qu'il faut au niveau territorial, en passant par la démocratie. A l'échelle de ma vie, quels aliments je veux pouvoir trouver, et qu'est-ce que je peux mettre en place pour y arriver? Allons-y avec beaucoup de volontarisme, il faut tout se permettre.

*Pour aller plus loin, voir le powerpoint de Prof. François Collart Dutilleul disponible [ici](#)*

---

## Deuxième intervention.

### Participation des publics fragilisés : freins et leviers.

Par *Lotte Damhuis* – Fédération des Services Sociaux.

#### Présentation d'un projet de recherche-action dans l'aide alimentaire.

Suite à un appel de la région de Bruxelles-capitale (RBC), lancement d'un projet appelé "SOLEMPRIM", ou "solidarité en Primeur(s)". Dans le cadre de l'aide alimentaire publique, le projet a deux fils conducteurs: favoriser l'accès à l'alimentation durable en RBC et favoriser un accès durable à l'alimentation en RBC. La question à laquelle le projet tente de répondre est la suivante: "En quoi et comment des dispositifs innovants, associant le secteur de l'aide alimentaire à la transition vers un système alimentaire durable, permettent-ils d'accroître durablement la liberté de choix et le champ des usages alimentaires des publics défavorisés?". Le projet SOLEMPRIM développe quatre projets locaux : un groupe d'achats collectifs (Ixelles), une grainothèque (CPAS d'Ixelles), une prêterie (CPAS de Berchem-Sainte-Agathe), et des ateliers cuisine revisités (Molenbeek-Saint-Jean).

#### Pauvreté et alimentation.

Lorsque l'on pense un projet destiné aux "pauvres", certains raccourcis ou stéréotypes sont récurrents. Premièrement, "les pauvres forment un groupe uni": on tend à homogénéiser les publics cibles composés de personnes pauvres. Mais en fait, même s'ils sont liés par un faible niveau de pouvoir d'achat, ces publics ne sont pas homogènes, et il faut le prendre en compte. C'est le projet qui doit unifier les publics pour réussir. Deuxièmement, "les pauvres s'alimentent mal". Enfin, "s'ils s'alimentent mal, c'est à cause d'un déficit d'information": de fait, les recherches montrent que les publics précarisés ont souvent conscience de ce qu'est une bonne alimentation. Les causes de ce décalage entre les connaissances et la réalité d'une mauvaise alimentation sont plutôt à rechercher dans les conditions économiques (pauvreté) et l'offre du système agro-industriel (les produits de mauvaise qualité étant souvent les moins chers).

**L'aide alimentaire en Belgique.** L'aide alimentaire rassemble 450.000 bénéficiaires en Belgique, dont 50.000 à Bruxelles. Elle se décline principalement sous **trois formes**: la distribution de colis alimentaires, des restaurants sociaux, et des épiceries sociales.

---

En effet, si des différences de consommation alimentaire entre catégories sociales existent, elles sont moins le résultat d'une (mauvaise) volonté individuelle ou d'une ignorance, que le reflet d'inégalités sociales. Par exemple, on entend souvent dire "qu'il n'est pas compliqué de cuisiner soi-même et que c'est moins cher !", mais on pense moins aux conditions auxquelles il est possible de le faire (et qui paraissent aller de soi : avoir une cuisine équipée, un espace suffisant, etc). Le manque de ressources financières ou matérielles, le faible niveau d'éducation, les problèmes de mobilité ou de santé sont en lien avec l'alimentation et l'activité physique, autant de 'freins' susceptibles d'entraver la liberté de choix des personnes et leurs possibilités d'accéder à une alimentation diversifiée. Dès lors, l'approche strictement éducative sur les bienfaits d'une 'bonne alimentation' nous paraît, de ce point de vue, peu efficace, voire même stigmatisante.

"**Orthorexie**", terme proposé par Camille Adamiec (2017), signifie « manger droit » - pour désigner cette norme qui consiste à faire de l'association entre ce que l'on mange et notre état de santé, l'objet d'une attention particulière. Cette norme tend à être de plus en plus dominante et peut alors devenir un prisme par lequel on juge quels comportements sont adéquats, appropriés, et lesquels ne le sont pas. Les campagnes de sensibilisation autour de l'alimentation saine peuvent être ressenties par les personnes en pauvreté alimentaire comme particulièrement infantilisantes et culpabilisantes. Or, ce regard ne tient par ailleurs pas toujours compte du fait que l'accès au manger sain est complexe et n'est pas qu'affaire de volonté individuelle ou d'auto-discipline.

**Deux autres questions à garder en tête:**

- toute mixité est-elle bonne à prendre? Faut-il toujours ouvrir les projets à tous, ou vaut-il mieux parfois développer un projet dans un groupe restreint, afin de ne pas y reproduire les mêmes inégalités sociales?
- La question des tarifs différenciés, par exemple pour l'inscription à une initiative sociale: mettre en place des tarifs différenciés pour les personnes à revenus plus faibles part souvent d'une bonne intention, mais cela suppose de montrer que l'on rentre dans des critères de pauvreté, ce qui n'est pas sans rappeler la logique de l'enquête sociale à laquelle ils sont déjà confrontés dans les services sociaux qu'ils fréquentent.

*Pour aller plus loin, voir le powerpoint et la présentation complète de Lotte Damhuis [ici](#)*

---

## Inspirations.

### Présentation de quatre retours d'expériences de terrain.

**Le Conseil de politique alimentaire (Voedselraad) de la Ville de Gand**, par Katrien Verbeke, coordinatrice de la stratégie « *Gent en garde* »

Il y a 6 ans, juste après les élections communales de 2013, lancement d'une politique alimentaire locale avec l'idée de lancer un **conseil de politique alimentaire**, inspiré de celui de la ville de Toronto. L'initiative est lancée avec différents acteurs politiques (ce qui lui confère une reconnaissance politique), acteurs du secteur tant conventionnels qu'engagé, experts, la région, des universités. Les objectifs opérationnels ont été établis en amont, puis le conseil a beaucoup évolué au fil des années. Les objectifs ont été approfondis, redéfinis, ce qui a permis aux acteurs de vraiment s'approprier le projet. Pour l'instant l'échevine est la présidente du Conseil, ce qui peut changer. En effet, le conseil se réunit 4 à 5 fois par an, et tous les deux ans les objectifs opérationnels sont redéfinis. Le fonctionnement n'est pas cadenassé, ce qui apporte de la flexibilité dans les initiatives et une évolution au fil des ans. Les échanges avec d'autres villes qui ont mis en place des conseils similaires sont très importants et enrichissants pour se remettre en question et évoluer. Le conseil essaye d'être le plus participatif possible et y tend le plus possible, cet aspect est toujours en construction. Le Voedselraad travaille pour l'instant sur plusieurs grands sujets: les chaînes courtes, accessibilité sociale à une alimentation de qualité, et l'espace pour l'agriculture.

*Plus d'info voir : <https://gentengarde.stad.gent/>*

**Les conseils de politiques alimentaires en Grande Bretagne**, par Alizée Marceau, chargée de mission Sustainable Food Cities à la Soil Association.

Le réseau Sustainable Food cities a développé une gouvernance au niveau national avec 3 organisations (dont la Soil Association) et au niveau local (56 villes membres du réseau). Bristol une des **villes pionnières**, une ville particulière historiquement. Le food council à l'anglaise, c'est quoi ? Il n'y a pas de recette mais il y a tout de même beaucoup de choses qui rassemblent ces initiatives, dans ces 56 villes: il y a toujours un groupement d'acteurs qui s'est développé (environ 1/3 des initiatives issues du secteur public, 1/3 du secteur associatif et 1/3 directement des citoyens), le sens de la "community" est fort. Selon le groupe d'acteurs qui a lancé l'initiative, on voit qu'il y a des avantages et des inconvénients : initiative émanant du pouvoir public : accès aux experts, aux moyens, à l'aide de l'administration; et apporte une crédibilité d'emblée. Les

---

limites : le manque de flexibilité et le manque de rapidité dans la prise de décision et l'impossibilité d'aller chercher des financements en dehors du secteur public (ex : mécénat, courant en Grande-Bretagne). De plus, il est parfois difficile de tisser des liens avec le terrain, la société civile. Une certaine méfiance peut perdurer. A l'inverse, les initiatives qui viennent des citoyen·ne·s ou de l'associatif manquent parfois de crédibilité, de relais institutionnel et politique et peuvent avoir du mal à se mettre en place.

Comment les niveaux national et local communiquent et interagissent ? Ici, le national agit en forme de soutien au local, sur plusieurs niveaux (au quotidien, apport d'expertises et de bonnes pratiques, organisation de conférences et évènements ; organisation de campagnes au niveau national pour soutenir l'action d'une ville/plusieurs villes ; financement aux partenariats locaux, permet de réengager des acteurs ou la collectivité grâce à du cofinancement (50/50, one pound for a pound); système de récompense des villes qui ont progressé et permet de mesurer les avancées (très large).

Conseil : quand quelqu'un est désigné comme coordonnateur·trice, ne pas tout de suite tout lui mettre sur le dos, car trop lourd. Il·elle doit plutôt être envisagé·e comme un facilitateur·trice, qui fait circuler l'information, et non faire tout le travail.

*Plus d'info voir : <http://sustainablefoodcities.org/>*

### **Gouvernance du projet alimentaire territorial du Douaisis Agglo**, par Tiphaine Burdan, *chargée de projet à la direction développement rural et cadre de vie - Douaisis Agglo*

L'initiative a été lancée dans le cadre d'un projet d'inspiration national (PNA), avec une participation d'acteur·trice·s locaux·ales du secteur agricole. Il s'agit d'un travail participatif mené depuis 10 ans - cf. Trame Verte et Bleue. L'enjeu est l'agriculture comme levier du développement économique rural (travail avec la chambre d'agriculture et un bureau d'étude pour mener des actions en matière d'agriculture, par exemple: différentes actions visibles en matière de circuits-courts) et parallèlement, réflexion plus approfondie avec un groupe de travail (travail de concertation avec le monde agricole sur la question de la durabilité, actions pilotes concrètes et travail de concertation approfondie). Travail mené sur la question des circuits courts, un guide des producteurs locaux pour rendre visible l'agriculture locale, ... Chaque innovation démarre toujours avec des actions pilotes, concrètes, élaborées grâce à un système de concertation approfondi. Depuis 2013, focus sur des territoires périurbains où il ne se passait pas grand chose → plus de 100 structures partenaires, ce qui permet une vision transversale. La structure agissant depuis plus de 10 ans, elle a réussi à développer une confiance avec les structures partenaires. Cela a permis de développer une Politique alimentaire territoriale (PAT) qui est l'une des premières à avoir été reconnues par l'Etat :

---

important, car apporte reconnaissance. Ce PAT développe une vision transversale et est composée de 3 volets:

- Politique agricole (Agri-CAD)
- Santé-environnement (Alim-CAD)
- Promotion du Bio (Bio-CAD)

De manière générale, le processus n'est pas formalisé, il est très large et ouvert ; ressemble à CPA sans être formalisé ; Piloté par Douaisi Agglo ; qualité du dialogue résulte de 10 ans de travail / à l'écoute des partenaires ; PAT du Douaisis reconnu par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt depuis 2017. C'est une reconnaissance pour les élus et les partenaires ; cela donne plus de légitimité au travail et permet d'être intégré dans le réseau national (Rn PAT) et de bénéficier de l'expertise et des échanges avec d'autres territoires. Et au niveau local, comment toucher les habitants et faire en sorte qu'ils s'approprient le PAT? Expérimentation en cours avec 2 projets alimentaires communaux afin de développer une méthodologie / boîte à outils, voire un financement, pour les communes.

### **Le Conseil Consultatif de la Stratégie *Good Food*- RBC, par Joëlle Van Bambeke, cheffe du Département Consommation durable et éco-comportement pour Bruxelles Environnement**

La stratégie Good Food a été approuvée par le Gouvernement bruxellois fin 2015, mais déjà initiée sous la législature précédente. Elle s'inspire du modèle de Bristol. La stratégie Good Food a été initiée sous l'angle environnemental, porté par l'administration de l'environnement avec des objectifs environnementaux et sans réelle habitude de participation -> cette stratégie est donc innovante en étant participative, co-construite. Une centaine d'acteur·trice·s bruxellois·es, du privé, de l'associatif, ont participé à son élaboration. Un Conseil consultatif a également été institué pour accompagner la mise en oeuvre de la stratégie. La stratégie était tellement vaste et transversale, difficile de fédérer les 28 membres du Conseil consultatif -> mise en place de sous-groupe/commission d'acteurs sur des thématiques plus précises. Fin 2017, proposition de révision de stratégie. Idée d'arriver à un conseil beaucoup plus participatif et inclusif, work in progress. Evaluation à mi-parcours avec les membres du Conseil et des Commissions : questionnaire sur le fonctionnement du Conseil et propositions de révision de la stratégie et concernant notamment le Conseil (+ participatif, + inclusif ...). Un sous-groupe de travail sur la gouvernance est chargé de faire une proposition au prochain gouvernement

---

Troisième intervention.

## Présentation du futur Collège wallon pour une Alimentation

### Durable (CWAD) et accompagnement de conseils de politiques alimentaires locaux.

*Par Marie Legrain - Cabinet de Carlo Di Antonio, Ministre de la Transition écologique*

En juin 2017, le Ministre Di Antonio a lancé le **processus des Assises wallonnes de l'alimentation durable**. Ce processus s'est décliné en **trois étapes**:

1. L'élaboration d'un référentiel wallon de l'alimentation durable: pendant un an une centaine d'acteur·trice·s du système alimentaire wallon se sont réunis pour élaborer un référentiel qui fixe des objectifs prioritaires et des leviers d'actions.
2. Organisation des forums alimentaires: des consultations de porteur·euses de projets locaux et de citoyen·nes se sentant concerné·es par la thématique sont venues compléter le processus d'élaboration du référentiel. Une trentaine de forums ont eu lieu partout en Wallonie et ont rassemblé plus de 1.000 participant·e·s.
3. Définition d'une Stratégie pour l'alimentation durable en Wallonie: sur base de ces deux exercices de participation que sont l'élaboration du référentiel et les forums, les leviers d'actions identifiés ont été analysés et structurés pour donner naissance à la stratégie « Manger Demain » adoptée en décembre 2018.

L'approche participative, pierre angulaire de l'élaboration de la stratégie "Manger Demain", sera maintenue dans sa mise en œuvre, et ce à deux niveaux.

1. Création d'un Collège wallon de l'alimentation Durable : ce collège se composera de représentant·es et d'intervenant·es des différents acteurs du système alimentaire wallon issus tant des secteurs public et privé qu'associatif et des différents niveaux de pouvoirs.
2. Soutien aux dynamiques de transition en alimentation durable et aux conseils de politiques alimentaires locaux: en laissant libre cours à l'imaginaire collectif, les initiatives locales de réflexion et de mise en œuvre de dynamiques de transition en alimentation durable, seront encouragées et une aide à leur structuration sera apportée. Que ce soit au niveau d'un village, d'une commune, de plusieurs communes, ou encore d'une province, l'objectif est d'arriver à mettre en place un réseau de CPA en Wallonie et de tisser une toile grâce à laquelle les dynamiques, les informations, les réflexions et les innovations seront largement relayées.

Pour ces missions d'animation du Collège wallon et des CPA locaux, une structure de gouvernance devra être instituée et des personnes seront recrutées.

---

Après-midi.

## Ateliers de “co-solving” en compagnie de porteurs de projets locaux.

Au cours de l'après-midi, des petits groupes se sont formés autour de quelques porteur·euse·s de projets venu·e·s partager **une question, un challenge, auquel il·elle·s sont confronté·e·s dans la réalisation de leur projet**. L'objectif est de réfléchir ensemble à ces questions, de partager, et de faire émerger des pistes de solutions grâce aux vécus de chacun·e. Ensuite, pourquoi pas essayer de dégager des leviers et pistes récurrentes ou communes aux différentes initiatives?

### ATELIER 1.

**Nom du projet:** Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL); <https://www.catl.be>

*Porteur de projet: Christian Janet*

#### Question centrale :

Comment assurer/renforcer la participation des producteur·trice·s dans les politiques alimentaires locales?

#### Questions annexes:

- Quelle gouvernance au sein des coopératives et de la ceinture ATL?
- Transversalité des politiques : quel lien entre agriculture/santé/précarité?

#### Résumé des propositions/leviers à mettre en oeuvre:

- Le regroupement et la structuration des producteur·trice·s sont renforcés/facilités lorsqu'il y a une opportunité économique concrète en perspective (ex : partenariat avec Farm, cantine scolaire, etc). Ne pas consulter/mobiliser pour rien.
- La participation doit d'abord se passer d'abord au sein des coopératives de producteur·trice·s
- Peu de temps ou d'intérêts pour participer à des grands exercices d'intelligence collective → prévoir une consultation sur le terrain et des pré-diagnostic pour déblayer les questions
- Engager un agriculteur·trice comme personne relais → facilite les liens (proposition : CATL pourrait engager 1 agriculteur·trice à mi-temps)
- Prendre en compte la temporalité des producteur·trice·s (plus de disponibilités le soir, en hiver, ...)

- Travailler à la bonne échelle. Le niveau communal peut être trop local pour des projets d'alimentation → le niveau de l'arrondissement semble émerger comme un niveau intéressant à explorer

#### Autres difficultés ou obstacles persistants:

- Dans les initiatives de transition alimentaire, il y a souvent un blocage au niveau de la transformation : 1/ soit direct à la ferme 2/ soit à échelle industrielle → il manque souvent les maillons intermédiaires
- Manque de reconnaissance des petits producteur·trice·s. En effet, en dessous de 2 hectares, pas considéré·e·s comme agriculteur·trice (pas de subsides de la PAC)
- Sectorisation/manque de cohérence (plan santé/agriculture/cohésion sociale)

#### ATELIER 2.

**Nom du projet:** Groupe d'Action Local (GAL) Pays des Condruses;

<https://www.galcondruses.be>

**Porteuse de projet:** Kathleen Vanhandenhoven

#### Question centrale :

Comment améliorer l'implication des différents acteur·trice·s (politiques, sociaux, scolaires, parents) autour de la mise en place du projet "cantine scolaire durable"?

#### Questions annexes:

- Comment sensibiliser les familles qui n'ont pas opté pour les repas chauds de la cantine, dans la mesure où ce sont elles qui font les repas et non les écoles ?
- Comment inciter les autorités communales à proposer une offre de restauration scolaire dans les écoles ?
- Est-ce que le coût du repas (3,60€/ 3,80€) constitue un frein financier pour les parents ?
- Comment faire vivre le Pacte de Milan<sup>1</sup> une fois signé ?

#### Résumé des propositions/leviers à mettre en oeuvre:

- Développer une **dynamique de transition** au sens large avec pour 1ère action la signature du Pacte de Milan → surfer sur l'intérêt des personnes déjà convaincues, rappeler à chaque occasion la signature du pacte comme outil. Les PCDR, GAL et PAT sont également des outils de concertation et de soutien à la mise en action.
- **Green deal Cantines Durables** : engagement de structures de restauration collective pour plus d'alimentation durable au départ de 6 thématiques : engagements des

<sup>1</sup> Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan, PActe signé le 15 octobre 2015 par des villes du monde entier. L'objectif est de construire des systèmes alimentaires équitables et durables.

[www.milanurbanfoodpolicypact.org](http://www.milanurbanfoodpolicypact.org)

- signataires et structuration de projets autour d'une thématique spécifique.
- **Régies communales autonomes/** régies communales agricoles : maraîchage par des ouvrier·e·s de la commune sur des terrains communaux, qui vendent ensuite au marché public et fournissent les cuisines des écoles, des homes du CPAS. Différents outils communaux existent pour soutenir l'installation ou le développement d'initiatives agricoles.
  - **Incitant fiscal:** Tarification des repas en fonction du revenu (cf. Mouans-Sartoux). Ce système est appliqué dans les crèches ou encore déductibilité fiscale du coût des repas chauds. Pourquoi pas prévoir un système de "vases communicants" dans les budgets comme à Charleroi où le paiement des parkings contribue en partie à la baisse de la tarification des repas chauds de l'enseignement officiel.
  - **Information** fournie à tous les parents des écoles participantes (ex: réunion d'information) → ce sont les parents sensibilisés qui poussent les écoles à introduire une cantine.
  - **Sensibilisation des publics** : via le Green deal ou différents acteurs : le réseau Les Cantiniers, Biowallonie, Goodplanet, COREN (catalogue des outils et acteurs ressources sur le site de Alimentation 21).
  - Intégrer le projet cantine durable dans **un projet d'établissement** de l'école (et au ROI des internats, dans le vade-mecum des enseignants, dans les journaux de classe des élèves, ...) → s'adresser à tout le monde via les canaux de communication adéquats.
  - Installer une **commission restaurant** avec des représentant·e·s de la direction, du personnel de service et des enseignant·e·s.
  - **Evaluation des repas** par les enfants (via des smileys par ex.) → établir un dialogue avec les personnes qui préparent et supervisent les repas.
  - Organiser des dégustations : parce que les personnes qui servent et cuisinent doivent être convaincues par les **évolutions de la qualité des repas**

#### Difficultés ou obstacles persistants:

- Comment le maraîchage communal est-il perçu quand il y a d'autres initiatives de maraîchage privé ? Risque de concurrence au niveau local.
- Ce sont les enfants qui participent aux repas qui sont sensibilisés lors des ateliers du goût (solution : conférences gratuites par un nutritionniste) → nécessité d'impliquer les "non clients" !
- Par rapport à l'incitant fiscal: une possible tarification des repas en fonction du revenu dépend du niveau régional.

#### ATELIER 3.

**Nom du projet:** Le Panier Solidaire ASBL, projet émergé de la "Table Alimentaire Liégeoise"; <https://vivre-ensemble.be/Le-Panier-Solidaire>

Porteuse de projet: *Vinciane Ernst*

---

**Question centrale :**

Comment faire participer les 1.400 bénéficiaires de l'aide alimentaire à Liège-Ville?

**Questions annexes:**

- Comment toucher les participant·e·s ?
- Comment récolter l'avis/identifier les besoins prioritaires ?

**Résumé des propositions/leviers à mettre en œuvre:**

- Contextualiser pour mobiliser et faire face à l'absentéisme
- Rendre les limites du cadre d'exercice professionnel (travailleurs sociaux) plus flou pour permettre l'implication des bénéficiaires
- Impliquer les bénéficiaires aux différents niveaux → mise en œuvre, gestion, compétence, envie; et mettre les travailleur·euse·s, bénévoles et bénéficiaires sur un même niveau de participation à l'organe décisionnel, avec le même poids décisionnel pour tous
- Se baser sur les compétences du bénéficiaire pour faire évoluer les représentations
- Augmenter le sentiment d'appartenance
- Faire attention à la qualité des personnes ressources
- Augmenter la responsabilité du bénévole et l'estime de soi
- Partir des besoins co-construits pour co-construire les projets
- Se demander si les personnes ont envie de s'impliquer, et pourquoi, et accepter que l'investissement soit progressif
- Outiller les bénéficiaires pour leur permettre de pouvoir se faire entendre
- S'impliquer en tant que groupe et individu

**Difficultés ou obstacles persistants:**

- Estime de soi faible car impression de ne pas avoir de compétence donc pas d'implication
- Absentéisme si pas de contrat ni de pression
- Les travailleurs sociaux ne travaillent sur leur représentation du bénévole et manque d'équilibre entre travailleurs sociaux et bénéficiaires
- Essoufflement
- Danger du subside "one shot"
- Cadre de travail rigide et difficultés avec la législation/ subsides
- Support politique/danger des changements politiques
- Récolte des attentes des bénéficiaires sans être certain que l'offre pourra rencontrer la demande une fois celle-ci identifiée
- Barrières liées aux différences dans la représentation de l'alimentation
- La mise en place de cette mobilisation/implication prend du temps

**ATELIER 4.**

**Nom du projet:** Réseau Aliment-Terre de l'arrondissement de Verviers (RATav);

<https://www.ratav.org>

Porteur de projet: *Renaud Keutgen*

**Question centrale :**

Comment initier un Conseil de Politique Alimentaire ? (comme l'exemple de Verviers, ceinture alimentaire, réseau alimentaire, ...)

**Questions annexes:**

- Quel réseau ? Naissance de coopératives (7) →écosystème →mutualisation
- Est-ce qu'on se positionne ou pas ? →grand écart entre élus et terrain → méconnaissance des réalités des un·e·s les autres
- Quelle aide financière ? Comment trouver les prochains fonds?

**Résumé des propositions/leviers à mettre en œuvre:**

- Rebondir sur l'actualité politique et climatique , les élu·e·s étant demandeur·euse·s d'aide →place à prendre
- Trouver des fonds (ex. conférence des bourgmestres) par coopérative
- Pour convaincre les élu·e·s, parler avec les langages et codes qu'il·elle·s comprennent et/ou veulent entendre
- Cantines durables : RATav pas encore prêt →au préalable travail de sensibilisation (auprès de producteur·trice·s et des élu·e·s)
- Objectif: épicerie dans chaque village (problème: filière des grandes surfaces et producteurs locaux)
- Mutualisation →plateforme: outil logistique et magasins ?

**Difficultés ou obstacles persistants:**

- Problème du frein du marché public
- Apprendre à manger et consommer différemment→l'alimentation bio-locale ne plait pas toujours
- Problème de sécurité financière
- comment conscientiser chaque département à vouloir agir ? (environnement, urbanisme, agriculture)
- Question de la démocratie/gouvernance

**ATELIER 5.**

**Nom du projet:** Ceinture alimentaire du Tournaisis (*en construction*)

Porteur de projet: *Eric Marchal*

### Question centrale :

Faut-il s'ouvrir aux politiques? Si oui, comment aller vers les politiques sans perdre l'autonomie ou l'identité de l'initiative?

### Questions annexes:

- Doit-on opter pour le "tout bio" directement ou pour "le plus bio possible" dans un premier temps (agriculture raisonnée) ?

### Résumé des propositions/leviers à mettre en œuvre:

- Il peut être intéressant de travailler avec les politiques pour plus de reconnaissance. Attention, dénaturer et récupérer, ce n'est pas la même chose. Le premier est dangereux, l'autre peut être avantageux si maîtrisé
- Avec les politiques, il peut être parfois intéressant et complémentaire de travailler de "l'intérieur", cibler les personnes de contact pour leurs valeurs
- Une solution pourrait être de privilégier le travail avec l'administratif plutôt que le politique car l'administratif est plus long-terme, plus stable, et touche de près à la politique
- Contact avec l'Observatoire de la Santé (Province du Hainaut)
- Pour plus de visibilité, continuer les initiatives telles que le lancement d'une pépinière, les "les 40 heures de l'agriculture urbaine" (tournée à vélo des initiatives de transitions), ...
- Pour l'instant, repousser le plus longtemps possible le moment d'écriture des statuts, car c'est une démarche chronophage et énergivore et qui peut empêcher une certaine flexibilité. Cela viendra quand cela sera nécessaire (ex : cadrer bénévolat) → pour l'instant rester en association de fait
- Ensuite, puis utiliser les SCIC //SCOP (cf. France) comme modèle, sorte de coopérative, modèle très intéressant
- Une fois cette décision prise, pour pas définir une charte de valeurs communes? (et y définir la relation association/politique)
- Inclure les parcs naturels dans les discussions
- Garder à l'esprit que "temps que l'associatif et le politique se chamaillent, ils laissent la place au marché"

### Difficultés ou obstacles persistants:

- Très jeune association (6 mois), petites ville mais avec beaucoup de terres agricoles → capacités de lien producteur·trice·s/consommateur·trice·s plus grandes (capacité de lien mais développement délaissé)
- Beaucoup de cantine publiques mais difficultés avec les clauses des marchés publics (appel d'offre) et de tailles (grosse production obligatoire) → pour l'instant, choix axés sur prix mais pourquoi pas une charte de qualité/bio ?
- Problème de légitimité face aux politiques

- Problème d'accès à la terre agricoles, terres destinées pour la production de biens destinés à l'exportation (mais beaucoup de terres appartiennent aux Églises, CPAS, ..., ce qui peut être une piste de solution)
- Difficulté de choisir quel type de gouvernance (piste: l'éco-crédation de projet est méthode très efficiente)
- Certains membres du secteurs associatif très méfiants vis-à-vis des politiques.
- Concurrence entre coopératives/initiatives émergentes



## ATELIER 6.

**Nom du projet:** Création d'un magasin coopératif et participatif avec des personnes en situation de précarité (des femmes dans ce cas) (*en construction*)

Porteuse de projet: *Karin Dubois*

### Question centrale :

Faut-il créer un projet transition bis ? Si oui, faut-il ouvrir la participation à un public plus large au risque de reproduire les inégalités sociales ou faut-il dans un premier temps le limiter au public précarisé ?

### Questions annexes:

- Pourquoi créer un magasin coopératif ?
- Comment rencontrer d'autres publics, en particulier d'autres publics en situation de

précarité ?

- Comment renforcer la confiance en soi des personnes en précarité ?

### **Résumé des propositions/leviers à mettre en œuvre:**

- Les personnes concernées par le projet en sont les fondatrices et il est important qu'elles en gardent la maternité. C'est à elles de décider quand et qui elles vont faire rentrer dans le projet.
- Importance de les inclure dès le début de la construction du projet
- Accompagner la réflexion
- Éviter de mixer les publics dans la phase de diagnostic "bien se nourrir" (risque d'autocensure)
- Si ouverture il y a, il serait intéressant d'ouvrir à d'autres publics qui vivent des situations similaires en termes de précarité ou des personnes en rupture de vie. Essayer de le faire naturellement et progressivement en posant la question aux bénéficiaires et en s'appuyant sur les besoins du projet. Organiser des rencontres, des visites entre les projets dans un même quartier ou ailleurs.
- Il est utile et important que le projet soit multifacette : avoir un magasin mais aussi par exemple cuisiner et manger ensemble, créer une conserverie, une donnerie → important pour favoriser une ouverture vers l'extérieur
- S'appuyer sur les motivations des personnes à faire le projet : la question des coûts pour les publics est importante mais n'est pas la seule préoccupation. Le projet peut également avoir de l'importance à leurs yeux parce qu'il permet une meilleure accessibilité physique, parce qu'il crée du lien social, ...
- Pour minimiser les coûts liés à la création du projet, mutualiser et créer des liens avec les acteurs qui peuvent donner des produits (grandes surfaces, agriculteurs (invendus, légumes non récoltés sur les champs, ...))
- Renforcer la confiance en soi pour faire prendre conscience aux bénéficiaires de leurs compétences grâce à des moments de cuisine en commun et/ou cuisiner à tour de rôle pour les autres, faire appel à des professionnels (psychologues), modules de confiance en soi (outil integraplus), potager, relooking
- Travailler sur le vocabulaire: éviter de trop catégoriser en disant "les précarisés", les "bobos"

### **Difficultés ou obstacles persistants:**

- Difficulté de trouver des moyens financiers
- L'AFSCA reste un frein dès lors que l'on veut organiser des ateliers de cuisine ou de conservation.
- Le cadre des institutions sociales est hyper spécialisé, en silo, avec des moyens réduits (les personnes en situation difficiles ne peuvent rester que pour une durée limitée, ... ) → cela ne permet pas toujours un accompagnement efficace
- Les politiques sociales ne répondent pas suffisamment à des besoins qui peuvent être très différents d'une personne à l'autre

- 
- Il y a de plus en plus de personnes précarisées (10% des gens en Belgique) et sont parfois totalement invisibles, car en dehors du système et non répertoriées

#### **ATELIER 7.**

**Nom du projet:** Plan Alimentation Santé Environnement de Charleroi

Porteuse de projet: **Michèle Lejeune** (*administration de la ville de Charleroi*)

**Question centrale :** Comment “légitimer” le projet de Plan Alimentation Santé Environnement? Prenant en compte que le projet a été co-construit avec le monde associatif sous l’ancienne législature, que la majorité politique a changé depuis les dernières élections et que l’échevin qui avait piloté le projet de Plan a été remplacé.

#### **Résumé des propositions/leviers à mettre en oeuvre:**

- Aller présenter le projet de Plan dans les différents départements de l’administration, potentiellement concernés par l’un ou l’autre aspect, notamment en faisant des liens avec l’Agenda 21.
- Monter un dossier pour une présentation au Collège des Bourgmestres
- Contacter les autres communes de Charleroi métropole via des contacts avec les personnes qui, dans les administrations, ont une fonction similaire à celle de Michèle Lejeune et via le Collège des Bourgmestres.
- Proposer au Collège de partir du projet de Plan et de l’enrichir avec de nouvelles propositions
- Organiser une journée de rencontre ouverte aux acteur·trice·s des 29 communes, autour d’ateliers, pour discuter et enrichir la proposition de Plan.
- Présenter et débattre du projet de Plan avec les citoyen·ne·s dans les espaces de rencontre existants (passage 45, 5 conseils de participation, ...)

#### **ATELIER 8.**

**Nom du projet:** Ceinture alimentaire Charleroi Métropole;

<http://www.ceinturealimentaire.be/>

Porteuse de projet: **Barbara Garbarczyk**

#### **Question centrale :**

Comment faire pour mettre autour de la table tous les acteur·trice·s du système alimentaire et quelle place donner aux mangeur·euse·s ? Quelle gouvernance adopter?

#### **Résumé des propositions/leviers à mettre en oeuvre:**

- 
- Créer des espaces de partage entre les producteur·trice·s et les consommateur·trice·s, notamment via les Brigades d'Actions Paysannes<sup>2</sup>. Ces espaces sont nécessaires car on constate une déconnection très importante entre les acteur·trice·s du système alimentaire.
  - Rencontrer les porteur·euse·s des projets "La ruche qui dit oui"
  - Associer tous les acteur·trice·s aux projets : par exemple, prendre l'avis des magasins alimentaires de Charleroi avant d'en créer de nouveaux

<sup>2</sup> Les BAP sont un réseau citoyen d'appui direct à l'agriculture paysanne et au mouvement pour la souveraineté alimentaire. <https://brigadesactions paysannes.be/>

## Propositions concernant les projets 7 et 8, car sur le même territoire (Charleroi) :

- La première proposition est que les équipes de ces 2 projets se rencontrent à nouveau pour identifier des axes de collaboration et les mettent en œuvre.
- Veiller/réfléchir à la participation et/ou à la prise en compte des besoins et préférences des publics fragilisés (collaboration avec les CPAS, les organisations d'aide alimentaire et la fédération des Services sociaux)
- Développer la mixité sociale là où elle existe ou est demandée mais ne pas la rechercher à tout prix et partout.
- Impliquer les organisations d'aide alimentaire dès le départ, et voir comment, et à quelles conditions, elles pourraient être fournies par les producteurs·trices locaux·ales
- Réfléchir à la mise en place d'un Conseil alimentaire participatif sur Charleroi métropole
- Travailler autour de la mise en place de projets concrets
- Dans les démarches visant à inviter les 29 communes de Charleroi métropole à participer, tenir compte de l'objectif de revitaliser l'ensemble du territoire et non pas seulement drainer les ressources et projets vers Charleroi (dès lors peut-être changer de nom pour la ceinture alimentaire et parler de communauté alimentaire ou de territoire alimentaire ou d'espace alimentaire partagé ...)
- Bien impliquer tous les acteurs·trices concerné·e·s par les projets alimentaires pour éviter que certains·es se trouvent confrontés à des décisions/projets qui les concernent et auxquels il·elle·s n'auraient pas été associé·e·s. Cette attention est également nécessaire pour pouvoir prendre en compte les contraintes réelles rencontrées par les différents acteurs·trices (il existe beaucoup de fantasmes et d'idées fausses sur l'agriculture urbaine, par exemple)
- Beaucoup de projets existent en matière d'alimentation durable : il conviendrait d'aller à leur rencontre, d'en faire l'inventaire, de reconnaître leur expertise et de créer du lien entre ces projets plutôt que d'en mettre un nouveau directement sur pied
- Créer une dynamique autour des projets en organisant des événements, en créant des « signes » qui permettent de reconnaître les acteurs impliqués dans la dynamique
- Maximiser les contacts, le nombre de personnes touchées puis impliquées par une communication bien menée
- Faire sortir les stratégies des bureaux et les faire vivre sur le terrain



---

## Quelques pistes récurrentes qui méritent d'être gardées à l'esprit.

- Veiller à ce que toutes les personnes concernées par le projet soient impliquées dès le début de sa conception, afin qu'elles se l'approprient et fasse vivre le projet
- Garder une certaine flexibilité dans les statuts et missions permet de faire progresser le projet avec les attentes des ses acteur·trice·s
- Lorsqu'on travaille avec un public marginalisé, ou tout simplement peu habitué à ce genre d'engagement, travailler sur l'estime de soi du groupe et de chaque individu est important
- Il est important également de fixer des objectifs et des indicateurs pour pouvoir évaluer leur progression tout au long du développement du projet
- Face difficulté qu'imposent les marchés publics, quelle solutions?
- Ne pas toujours vouloir créer quelque chose de nouveau: bien étudier les différentes dynamiques et acteur·trice·s déjà à l'oeuvre
- La reconnaissance ou la légitimité sont parfois difficiles à acquérir. Sur ce point, il peut être intéressant de travailler avec les politiques, ou l'administratif. Définir clairement au préalable la relation qui se développera entre notre projet et les politiques peut permettre d'empêcher les craintes de dénaturation et/ou de récupération de se concrétiser

---

## Conclusion de la journée

par *Jonathan Peuch* – “Grand témoin”, Doctorant en droit à l’Université catholique de Louvain

5 points ont été soulignés :

1. **Besoin.** Un renouvellement de la gouvernement alimentaire peut et doit viser une redéfinition des besoins alimentaires et des institutions qui y répondent (Castoriadis). Qu’est-ce qu’on attend de la nourriture ? Si on attend une bonne santé, la préservation de l’environnement, une satisfaction gustative et culturelle, un moment convivial, il faut sortir de l’optique de la marchandise et de la calorie.
2. **Local.** Se concentrer uniquement sur le local conduirait à sous-estimer le fait que le système alimentaire est d’abord organisé au niveau international, avec des accords commerciaux, des acteurs dominants, des technologies centrales. Le local ne doit pas être une fuite quant aux rapports de pouvoir existants, bien que la “localisation” permette d’agir vite et plus facilement.
3. **Urgence.** Il faut agir vite devant l’ampleur du désastre écologique. Mais il ne faut pas céder aux sirènes des solutions séduisantes et souvent autoritaristes, ni au découragement (“trop tard”). Il faut prendre le temps de la démocratie, y compris celui de l’inclusion sociale. Les horizons seront partagés, et la mise en oeuvre plus réfléchie, plus efficace, plus durable.
4. **Inclusion.** Un système alimentaire durable n’a aucun sens s’il ne bénéficie qu’aux classes aisées : elles mangent déjà bien. Pour une question de cohérence et d’efficacité, un nouveau système doit inclure et bénéficier à tout le monde : les pauvres, bien qu’ils n’aient que peu de ressources pour impulser un changement, mais aussi et surtout les classes moyennes travailleuses, souvent oubliées (négligées?) et qui sont le pilier du système alimentaire actuel.
5. **Rôle de l’Etat.** On ne peut pas se baser uniquement sur le volontarisme, car les acteurs dominants actuels veulent leur maintien et le statu quo. Il faut les forcer. L’Etat joue un rôle fort dans l’organisation du système alim. : normes, commerces, prix (taxes/subsides), information... Il faut le “décoloniser” progressivement de son imaginaire productiviste, et s’appuyer sur ses capacités d’action. Ne pas tout en attendre, mais ne pas l’éviter non plus.

---

Séminaire organisé par le:



En partenariat avec



---

Compte rendu compilé et rédigé par *Margot Vermeylen, FIAN Belgium.*

*Rapport écrit avec la volonté de prendre le plus en compte possible les règles de l'écriture inclusive.*

Crédit illustration dessins: AlexMayo (Alex Dumont)

**ACRONYMES:**

IEW: Fédération Inter-Environnement Wallonie  
PCDR: Programme communal de développement rural  
GAL: groupe d'action local  
PAT: politique/programme alimentaire territorial  
SAT: système alimentaire territorial  
ROI: règlement d'ordre intérieur

**CONTACTS:**

Alex Dumont: [alexmayomayo@hotmail.com](mailto:alexmayomayo@hotmail.com)  
Anne Thibaut: [a.thibaut@iew.be](mailto:a.thibaut@iew.be)  
Margot Vermeylen: [margot@fian.be](mailto:margot@fian.be)  
Jonathan Peuch: [jonathan.peuch@uclouvain.be](mailto:jonathan.peuch@uclouvain.be)