

**Numéro
spécial
alimentation**

www.alterechos.be
Septembre 2012

N°344-345

5 €

16^e année
Bimensuel
sauf juillet, août
et décembre :
1 parution/mois
N° d'agrégation : P402024

Belgique – België
P.P.
Charleroi X
1/3120

1^{er} numéro de septembre

AlterEchos

Rebondir sur l'innovation sociale



Social et alimentation durable

Régime équilibré ?



Sommaire

Edito	3
Mesurer les enjeux	4
Un système alimentaire respectueux de tous	4
L'alimentation des ménages en chiffres	7
L'industrie alimentaire durable : mythe marketing ou chance pour les moins nantis ?	8
La valse sociale des étiquettes	10
Raccourcir les circuits	12
Circuits courts : une vision à long terme	12
Agribio : du grain au pain, côté court	15
Les potagers collectifs poussent comme de la bonne herbe	17
Si Bruxelles maraîchait	20
Sources d'inspiration	21
Les marchés publics : important levier pour l'alimentation durable « Restaurant durable » aux Tilleuls	22 24
Ajuster les modes de (sur)vie	25
Manger sain quand on est pauvre ? Pas du gâteau !	25
Métro, boulot, fourneau, dodo ...	28
Déchétarien, ah bon ?	30
Aide alimentaire et durabilité : duo impossible ?	33
L'alimentation durable dans votre organisation	35
Conclusion : Vous (re)prenez bien un peu de social ?	37

Édito

En matière d'agriculture et d'alimentation, c'est bien clair : le modèle productiviste de l'après-guerre est en faillite. Il est porté à bout de bras par des subventions astronomiques et détruit l'écosystème Terre. Certes, il a endigué la faim au Nord, mais il peine à faire de même au Sud et sème désormais la mort en nourrissant l'essor de nombreuses maladies dites de civilisation.

Or, à l'instar de la voiture individuelle, ce modèle a eu le temps de complètement façonner nos paysages, nos institutions, nos pratiques quotidiennes, jusqu'à nos imaginaires et nos débats.

Il y a donc là un champ d'innovations immense et ambitieux sur lequel *Alter Echos* lorgne depuis un certain temps. D'une part, parce que la question alimentaire préoccupe nombre d'acteurs qui œuvrent aux droits sociaux des moins favorisés, sensibilisés qu'ils sont par les impacts écologiques et sanitaires abondamment relayés par les médias. D'autre part, parce que ces innovations, pour une partie d'entre elles en tout cas, tentent d'intégrer une réelle dimension sociale et amènent des éléments de ré-

ponse. Bien sûr, c'est surtout dans les pays du Sud que les mouvements paysans se sont mis en branle. Mais il nous a semblé important d'orienter la focale sur ce qui se passe sous nos yeux.

Le cheminement qu'*Alter Echos* vous propose n'est pas particulièrement original, mais il est tout entier au service d'une rencontre : celle entre les défricheurs de l'alimentation durable (producteurs, commerçants, nutritionnistes, associations écologistes, etc.) et les professionnels du social (services sociaux, médecins, CPAS, communes, etc.).

Premier jalon : les constats, pour comprendre de quoi on parle et à quelles échelles se situent les enjeux. La rédaction vous emmène des Nations-Unies au supermarché du coin, sans oublier de flirter avec quelques lobbies...

Second jalon : l'expérimentation et la recherche d'autres modèles. La notion centrale est ici celle de circuit court. En clair : réduire les intermédiaires entre le champ et l'assiette pour que les prix soient plus avantageux pour les producteurs, voire pour les consommateurs,

pour réduire les impacts environnementaux et pour ouvrir de nouveaux champs d'autonomie citoyenne, quitte à promouvoir une déconnexion radicale avec les acteurs économiques traditionnels.

Enfin, nous tentons d'atterrir en faisant retour sur la panoplie des politiques et dispositifs au service des plus défavorisés. Où nous parlerons aide alimentaire, cantines, marchés publics, mais aussi sensibilisation et éducation permanente. C'est là qu'apparaîtront les dimensions de la problématique qui restent trop discrètes quand on n'examine que l'offre : l'organisation des temps sociaux, les habitudes ménagères et domestiques, la sensibilité aux messages publicitaires, etc. Tous aspects qui auront tendance à être plus aigus chaque fois que les situations d'exclusion sont plus marquées. Et que nos innovateurs devront prendre en compte s'ils veulent donner à leurs ambitions une portée qui aille au-delà de quelques niches urbaines et néorurales favorisées.

L'Agence Alter

Équipe de rédaction

Baudouin Massart, rédacteur en chef
Nathalie Cobbaut, Arnaud Grégoire
Marinette Mormont, Cédric Vallet
Sandrine Warsztacki, Julien Winkel

Ont collaboré à ce numéro

Catherine Closson (Alimentation21)
coordinatrice du numéro
Marco Bertolini
Natalie San Gil Coello
Philippe Van Lil

Layout et mise en pages

Françoise Walthéry
Cécile Crivellaro

Administration

Samira Adib
Dominique Normand

Webmaster

Philippe Lambotte

Direction

Aude Garely
Thomas Lemaigre

ABONNEMENTS

Papier + Web : 110 €/an
Papier uniquement : 70 €/an
Web uniquement : 80 €/an

Pour s'abonner, voir bulletin
d'abonnement dans ce numéro
ou www.alterechos.be

Insertions publicitaires
et petites annonces :
prix sur demande à
samira.adib@alter.be

Ce numéro spécial d'Alter Echos est publié grâce à un soutien spécial du Service public de Wallonie et de Bruxelles-Environnement

Agence Alter
■ ■ ■ ■ ■

Alter Echos est une publication de l'Agence Alter asbl – Presse & Innovations sociales
Rue Guillaume Tell 57 – 1060 Bruxelles – T. : 02 541 85 20 – F. : 02 231 15 59 – alter.echos@alter.be
ING : 310-1216343-49 – N° d'entreprise : 457 350 545

L'Agence Alter asbl est reconnue par la Fédération Wallonie-Bruxelles comme organisme d'éducation permanente.



FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES

Numéro spécial : 5 euros

Pour commander
d'autres exemplaires :
02 541 85 20 - sab@alter.be

Pour vos collègues, vos
membres, vos partenaires,
vos responsables, vos amis...

Mesurer les enjeux



Un système alimentaire respectueux de tous

Dans le cadre de sa mission pour les Nations Unies, Olivier De Schutter entreprend, depuis 2008, des visites sur le terrain, tant au Nord qu'au Sud, et consulte autorités politiques, entreprises, associations et représentants de citoyens, pour émettre ensuite des rapports et recommandations sur la situation alimentaire à travers le monde¹⁻². Une position privilégiée pour percevoir ce que pourrait, et devrait, être une alimentation respectueuse de la planète, mais aussi de tous les hommes, du producteur au consommateur.

Alter Echos : L'alimentation durable est un concept complexe encore peu connu et mal maîtrisé. Pouvez-vous en donner une définition en quelques mots ?

Olivier De Schutter : Ma vision de l'alimentation durable comprend quatre dimensions auxquelles on doit reconnaître une égale importance. Jusqu'à présent, on s'est focalisé sur l'apport de calories et de micronutriments. Mais la prise en compte de cette fonction biologique de l'alimentation est

largement insuffisante. L'alimentation durable intègre également trois autres dimensions. Premièrement, une dimension sociale, tant pour les producteurs que pour les consommateurs. C'est-à-dire que le producteur doit bénéficier d'un revenu suffisant pour vivre décemment de son travail et pouvoir investir dans sa production, tandis que le consommateur doit pouvoir s'alimenter correctement. Ensuite, une dimension environnementale qui comprend la préservation de l'agrodiversité, des sols, de l'eau, etc. Et enfin, la santé. Depuis cinquante ans, la priorité des gouvernements a été de « booster » la production par l'augmentation des rendements pour assurer la sécurité alimentaire. On n'a pas accordé assez d'attention à l'adéquation de l'alimentation à notre santé. Aujourd'hui, on se rend compte que c'est une erreur, qu'il faut intégrer ces quatre dimensions. Elles sont parfois difficiles à concilier, mais elles sont

Interview d'Olivier De Schutter, rapporteur spécial des Nations Unies pour le droit à l'alimentation

toutes indispensables et il faut chercher des compromis.

Rééquilibrer les rapports de force

AE : Le « durable » est souvent réduit à sa dimension environnementale. Quelle est la place du social dans l'alimentation durable, du point de vue des producteurs et des consommateurs ?

ODS : La question de l'accessibilité économique de l'alimentation a longtemps été traitée par l'idée de produire plus pour pouvoir diminuer les prix. On n'a pas vu que cette approche « low cost » avait des conséquences majeures sur les producteurs en début de chaîne. Parallèlement, les grandes entreprises multinationales se sont fortement concentrées et sont devenues les gagnantes du système. Aujourd'hui, on doit revoir la chaîne alimentaire pour qu'elle redevienne viable pour les petits

producteurs. Les rapports de force sont très déséquilibrés en faveur des monopoles ou monopsones³ de l'industrie agroalimentaire. Ils régulent entièrement le marché et les prix. Or, sans une meilleure répartition des bénéfices, du producteur au consommateur, la concentration du secteur agroalimentaire va encore s'accroître et les déséquilibres seront de plus en plus forts.

De plus en plus d'initiatives apparaissent, un peu partout dans le monde, sur l'idée du juste prix pour toute la chaîne. En Afrique du Sud par exemple, le Food Security Lab organise une table ronde de l'ensemble des acteurs : producteurs intermédiaires, consommateurs, pouvoirs publics, etc. Elle vise à stimuler un dialogue sur les prix et le développement de solutions durables dans l'intérêt de tous. On constate que même les gagnants actuels du système, les gros acteurs de l'agroalimentaire, participent parce qu'ils n'ont pas intérêt ni à la disparition des producteurs ni à une trop forte concentration de la production.

Une autre dimension sociale, un peu inattendue, apparaît dans le contexte de l'alimentation durable : les circuits courts offrent une occasion de communiquer, entre producteurs et consommateurs, entre consommateurs, etc. On assiste à la création de liens sociaux. Cet aspect devient de plus en plus important et pourtant, il est complètement négligé. Nous sommes des animaux sociaux et il est désormais prouvé que notre santé dépend de la qualité et de l'intensité de ces rapports humains. La création de liens sociaux constitue peut-être une cinquième dimension qu'il faut ajouter à la définition de l'alimentation durable, et j'en suis partisan.

Une alimentation de qualité accessible à chacun

AE : Comment les collectivités et citoyens de chez nous peuvent-ils faire le choix de l'alimentation durable, tout en respectant leurs contraintes organisationnelles et budgétaires ?

ODS : J'évoquerai deux aspects pour répondre à cette question. Tout d'abord,

on devrait réfléchir à un index composite qui intègre les quatre dimensions de l'alimentation durable. Un tel outil permettrait aux consommateurs de faire des choix éclairés quant à la durabilité des aliments qu'ils achètent. Parce qu'aujourd'hui, même les personnes bien intentionnées ne savent souvent pas comment s'y retrouver et quels produits choisir. Un tel index n'est bien entendu pas facile à mettre en place, et c'est une solution qui n'est pas adéquate pour les circuits courts (parce qu'elle constituerait un obstacle à leur développement du fait de la lourdeur du coût). Mais je pense que ce serait vraiment utile pour les produits de grande distribution.

Deuxièmement, il ne faut pas négliger la démocratisation de l'alimentation, sur l'exemple des Food Policy Councils aux Etats-Unis et au Canada. Ces mouvements citoyens, développés à l'échelle locale, invitent des représentants de la production et de la distribution pour discuter de la provenance de l'alimentation et des possibilités d'améliorer celle-ci. Ces conseils permettent aux citoyens-consommateurs de comprendre et de s'appropriier le sujet de l'alimentation. Cette démocratie participative dynamise le débat public sur la question.

Enfin, j'aime citer l'exemple remarquable de la politique de Petrus Ananias à Belo Horizonte (Brésil) : la mise en place de circuits courts entre les petits producteurs périurbains et les collectivités (hôpitaux, écoles, etc.) a bénéficié aux plus pauvres aux deux extrémités de la chaîne alimentaire (voir p. 21).

AE : Aujourd'hui, des voix s'élèvent pour critiquer une alimentation durable réservée aux plus riches. Les publics moins favorisés peuvent-ils également se permettre une alimentation plus durable et par quelles voies ?

ODS : Je crois que c'est largement faux de dire que le prix est le principal obstacle à l'alimentation durable. Je l'ai longtemps cru moi-même... Mais plus je travaille ces questions, plus je suis convaincu que s'alimenter bien n'est pas plus coûteux, sauf dans les cas

particuliers des « food deserts »⁴. Les obstacles majeurs à l'alimentation durable, ce sont la perte du savoir-faire culinaire, principalement pour les légumes, et le temps nécessaire à une cuisine et une alimentation saines. Aujourd'hui, il faut redévelopper une culture alimentaire. C'est par exemple ce que le mouvement international Slow Food a bien compris : manger bien, ça concerne aussi le mode de vie et pas seulement le prix et l'organisation des chaînes d'approvisionnement.

Bien sûr, je ne suis pas insensible à la question du prix qui a son importance. A ce sujet, je recommande la taxation des produits les moins sains et la subvention des produits les plus sains, par exemple pour les cantines scolaires et les programmes d'aide alimentaire.

Parallèlement, jusqu'à présent, les subventions agricoles, notamment de la PAC (Politique agricole commune), n'ont pas suffisamment favorisé les fruits et légumes. Ils ont été axés sur les céréales, parce qu'au moment de leur mise en place, les gouvernements se souciaient de la sécurité alimentaire. Ils n'avaient pas encore conscience des enjeux de santé. La réforme actuelle de la PAC serait l'occasion de s'interroger sur les liens entre agriculture, alimentation et santé. Mais ce n'est malheureusement pas présent dans les débats pour l'instant. Enfin, on constate aujourd'hui que l'essentiel de notre budget alimentaire paye le transport, la transformation, l'emballage et le marketing des produits. La part du prix qui revient au producteur est souvent devenue infime. Les circuits courts permettent de corriger cette situation en supprimant les nombreux intermédiaires. Ils sont par ailleurs beaucoup moins énergivores et devraient, de ce fait, devenir de plus en plus abordables. Investir dans les circuits courts me paraît essentiel pour se protéger de la forte dépendance du secteur agroalimentaire aux prix de l'énergie.

Profits et confusion

AE : Le secteur agroalimentaire a-t-il sa place et un rôle à jouer dans le développement d'une alimentation durable ?

ODS : Je pense que l'industrie agro-alimentaire a son rôle à jouer dans l'alimentation durable. De plus en plus de distributeurs sont conscients des attentes des consommateurs, qui évoluent rapidement pour une offre plus saine et plus durable. Le secteur agroalimentaire propose une réponse par la prolifération de labels et d'initiatives plus ou moins réussies. La principale difficulté, c'est la tension qui existe entre cet objectif de réponse à la demande de durabilité et leur objectif de profit pour les action-

« La création de liens sociaux constitue peut-être une cinquième dimension qu'il faut ajouter à la définition de l'alimentation durable, et j'en suis partisan. »

naires. Ces initiatives constituent toutefois un bon signal parce qu'elles sont le témoin d'une prise de conscience. L'autre limite de la prolifération des initiatives, c'est la confusion qu'elle crée chez le consommateur. Ce dernier ne dispose pas de repères stables et harmonisés et n'a pas le temps de s'informer beaucoup sur les garanties offertes par les labels. Il y a un risque que ce soient les moins contraignants qui finissent par emporter la mise. C'est pourquoi les pouvoirs publics doivent travailler à l'harmonisation des labels.

AE : Les initiatives alternatives telles que les circuits courts, les potagers solidaires, le commerce équitable, etc., constituent-elles des solutions crédibles à grande échelle ?

ODS : Il y a la question de la « scalability » ou augmentation d'échelle. Mais n'oublions pas que ces initiatives locales ont aussi un impact sur le « mainstream ». Par exemple, les marchés fermiers et les paniers de producteurs font pression sur la grande distribution qui propose désormais souvent un rayon de produits locaux. Il y a donc un effet d'exemplarité, même pour les initiatives qui restent à petite échelle.

D'autre part, si on reprend l'idée des liens sociaux évoquée précédemment, la petite échelle n'est pas forcément une faiblesse. Aujourd'hui, il faut augmenter la part de produits locaux et retrouver un équilibre. Le balancier est allé beaucoup trop loin en faveur des produits étrangers, mais on aura toujours besoin d'importer. Il faut une subsidiarité entre le local et l'importation.

Pas de social sérieux sans action publique

AE : Quels sont les liens avérés entre précarité, malbouffe et problèmes de santé ?

ODS : Il y a des études convergentes qui montrent qu'au-delà d'un certain seuil de revenu par habitant, les personnes en surpoids ou souffrant d'obésité sont surreprésentées parmi les plus pauvres. Cela s'explique en partie par les subsides agricoles qui offrent à l'industrie agroalimentaire des produits peu sains à prix très bas, par exemple le fructose de maïs. L'industrie peut alors proposer aux consommateurs des aliments avec un maximum de calories pour un minimum de dollars. Mais ce n'est pas la seule explication. Les familles pauvres doivent souvent se déplacer pour travailler, ont des horaires difficiles et des structures familiales plus fragilisées. La plupart du temps, elles ont perdu la culture du repas familial qui évite les comportements de « gloton ». Claude Fischler⁵ souligne l'importance de la « commensalité », c'est-à-dire du fait de manger ensemble, qui apporte une régulation sociale du comportement alimentaire. Quand on mange seul, on

a plus facilement tendance à manger trop et mal.

AE : Vous avez parlé de la mise en place d'un index de durabilité, du soutien au développement des circuits courts et de taxes sur les produits les moins sains. Y a-t-il d'autres interventions que vous recommandez aux pouvoirs publics et, plus particulièrement, sur le développement d'une alimentation durable accessible à tous ?

ODS : Une série de recommandations se dégage pour une réforme de la gouvernance en matière d'alimentation. Tout d'abord, il faut mettre en place une organisation transsectorielle, qui fait défaut pour l'instant, notamment entre les secteurs de l'agriculture, de l'emploi, de l'éducation et de la santé. Deuxièmement, on doit passer d'une approche basée sur les signaux des consommateurs. Enfin, les marchés publics, par exemple des cantines scolaires, des hôpitaux, etc., constituent un levier important dont on sous-estime l'effet multiplicateur. Ils contribuent non seulement à la protection de l'environnement et au soutien des producteurs locaux, mais également à l'éducation du public sur l'importance de l'alimentation. Des enfants qui ont été sensibilisés à la cantine scolaire éduquent bien souvent leurs parents à la maison.

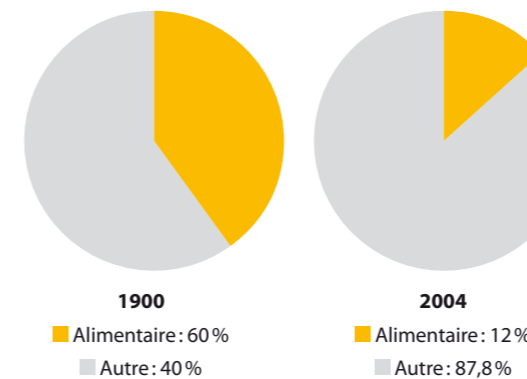
Catherine Closson

1. Toutes les notes sont de l'auteur.
2. Site du Rapporteur spécial des Nations Unies pour le droit à l'alimentation : www.srfood.org
3. Un monopsonne est un marché sur lequel un seul demandeur se trouve face à un grand nombre d'offres (situation inverse du monopole dans laquelle un seul offreur fait face à de nombreux demandeurs). Le secteur agroalimentaire connaît plusieurs situations de monopsonne : sur le marché international du café par exemple, à peine trois torréfacteurs concentrent à eux seuls près de 50 % de la demande mondiale face à plusieurs millions de producteurs.
4. Ce concept, apparu début des années '90, définit des zones au sein desquelles la population locale n'a pas accès à une alimentation saine principalement pour des raisons de distance et/ou de prix. Les études évaluent à 10 % la proportion de la population américaine concernée par cette situation.
5. Sociologue spécialisé, entre autres, sur les questions d'alimentation, Directeur de recherche au CNRS et Directeur du Centre Edgar Morin (Paris) : www.iiaac.cnrs.fr/CentreEdgarMorin

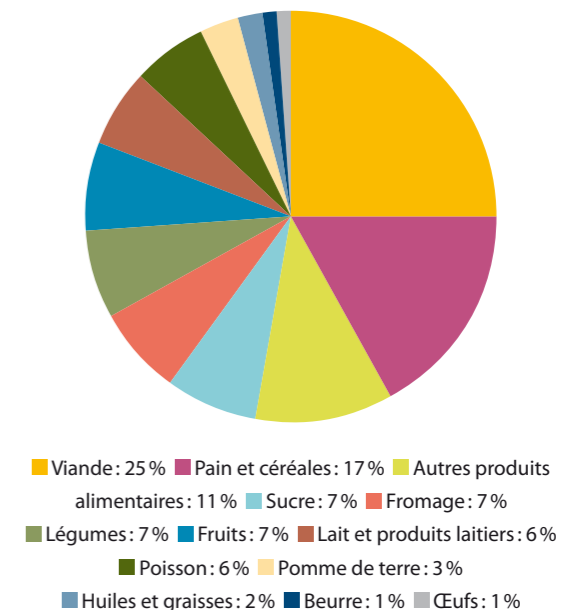
L'alimentation des ménages en chiffres

Arnaud Grégoire

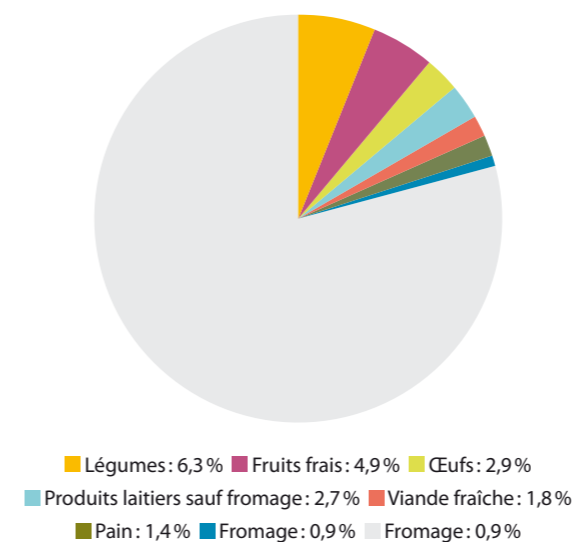
Part du budget des ménages belges allouée à l'alimentation



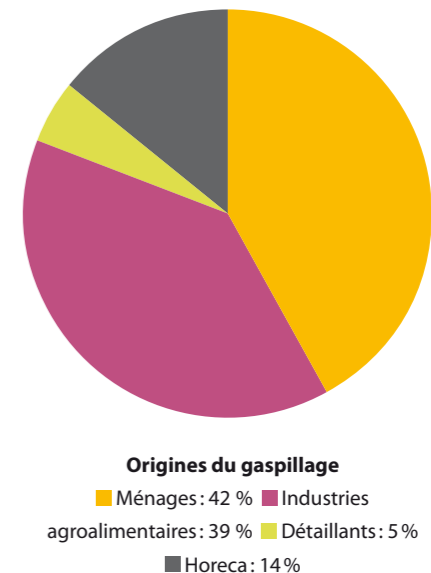
Structure des dépenses alimentaires à domicile



Pourcentage des ménages consommant des produits bio en Région wallonne en 2006



Denrées alimentaires non consommées, jetées à la poubelle par an : 15 à 20 kilos/personne



Sources : Observatoire de la Consommation Alimentaire (Gembloux Agro-Bio Tech) / Observatoire bruxellois de la consommation durable (www.observ.be)

L'industrie alimentaire durable : mythe marketing ou chance pour les moins nantis ?

Depuis les années 1960, le monde a vécu une révolution alimentaire sans précédent. Grâce à l'agriculture intensive et à l'industrialisation de la transformation, l'accès à l'alimentation s'est fortement démocratisé.

En Belgique, la quantité de nourriture achetée par les ménages est constante entre 1970 et 2000 : 735 kilos par an et par personne. Par contre, la proportion du budget des ménages consacrée à l'alimentation a considérablement baissé : de 30 % en 1970, elle est passée à 12 % en 2000¹.

Quelques couacs dans le concert de louanges

Mais tout le monde ne participe pas à ce concert de louanges. Notre alimentation est désormais trop riche en graisses, en sucre et en sel et favorise le développement de maladies telles que les problèmes cardiovasculaires, l'obésité et le diabète de type 2.

L'utilisation des intrants chimiques serait responsable de la mort d'un million de personnes par an². Les élevages intensifs entraînent de graves dégradations de l'environnement³ et participent au réchauffement du climat. La concentration des animaux les rend vulnérables à de nombreuses maladies et les traitements aux pro-biotiques et antibiotiques⁵ génèrent une résistance des bactéries aux traitements médicaux.

En outre, cette industrie ne serait pas viable sans l'exploitation d'une main d'œuvre bon marché comme celle des travailleurs immigrés saisonniers dans les champs espagnols, dénoncée par la Fédération Internationale des Droits de l'Homme⁵. Ni sans les subsides de la Politique Agricole Commune

européenne pour soutenir les énormes investissements des paysans. Cette agriculture est également gourmande en énergie fossile : le pétrole constitue la base des intrants chimiques et alimente stockage, transport et réfrigération des produits.

Enfin, tout ce système ne semble maintenu en vie que grâce aux lobbies et à leur influence souvent douteuse (voir p. 10).

Du Slow Food au Hard Discount : le durable est-il soluble dans la grande distribution ?

C'est pour ces raisons que des consommateurs de plus en plus nombreux se tournent notamment vers l'alimentation biologique ou le Slow Food à l'italienne⁶ : un circuit local qui promeut des produits de saison et de qualité, mais qui préserve aussi les conditions

de travail et une juste rémunération des producteurs. Les produits équitables connaissent également une progression remarquable en Belgique depuis quelques années⁷.

Tout cela n'a pas échappé aux grands acteurs de l'agroalimentaire. Marques nationales et grande distribution ont peu à peu intégré des produits certifiés bio et/ou équitables dans leur offre. Carrefour, Colruyt et même Lidl proposent désormais des produits labellisés, y compris au sein de leurs propres marques (« marques de distributeur »)⁸.

Pour les défenseurs d'un équilibre Nord-Sud et les écologistes purs et durs, il s'agit ni plus ni moins d'une arnaque. Selon eux, ces produits n'ont de durable que le nom et une certification douteuse : l'industrie favorise les économies d'échelle, les monocultures et les grands établissements agricoles au détriment des petits producteurs, les cultures sont produites hors sol, etc. « La grande distribution propose des produits bio importés de l'autre bout du monde, à l'empreinte écologique catastrophique, cultivés par des ouvriers sous-payés et

revendus entre cinq et dix fois leur prix d'achat. »⁹ L'alimentation durable ne serait donc concevable qu'à condition de revoir « les fondements mêmes de notre société de consommation ».

Se diversifier sans perdre son âme : mission impossible ?

Mais pour le consommateur moyen, et plus encore pour les personnes à faible revenu, le prix de l'alimentation reste le premier critère d'achat : c'est le cas de 45 % des personnes interrogées par le Crioc¹⁰. La fraîcheur (16 %) et la qualité (15 %) ne viennent que loin derrière, tandis que l'information sur l'étiquette est négligeable : 1 % !

Or, les produits biologiques et/ou équitables sont souvent sensiblement plus chers que leurs cousins conventionnels. Et pour toute une frange de la population, ils sont tout simplement inaccessibles.

Alors, pour les travailleurs sociaux proches des populations précarisées, il n'y a pas de doute : la grande distribution, et même les hard discounters,

constituent le seul accès possible de ces personnes à une nourriture durable labellisée. Refuser la grande distribution de ces produits au nom de beaux principes, signifie en exclure la population économiquement la plus faible. A moins de lui proposer des alternatives crédibles : autoproduction, potagers collectifs, produits locaux abordables du fait de leur proximité, etc. (voir la deuxième partie de ce numéro spécial).

Le défi du secteur agroalimentaire consiste maintenant à prouver qu'il est capable d'intégrer des principes durables sans en dénaturer le contenu. Mission impossible ? On peut commencer, comme en France, par des choses aussi simples qu'afficher les lieux de production des primeurs, histoire de soutenir la production locale...

Marco Bertolini



Un petit exercice comparatif sur un produit de consommation courante tel que le café illustre le rôle que la grande distribution et leurs marques de distributeurs peuvent jouer dans la démocratisation de l'alimentation durable.

Distributeur	Marque	Prix
Magasin Oxfam	Oxfam Fair Trade	14,20 €/kg
Magasin bio (St-Gilles)	CafédeOrigen	15,40 €/kg
Chaudron du Dagda (magasin bio en ligne)	Destination (bio-équitable)	16,60 €/kg
Carrefour	Rombouts (non équitable)	14,60 €/kg
	Rombouts équitable	17,08 €/kg
Colruyt	Rombouts (non équitable)	14,52 €/kg
	Oxfam Fair Trade	15,60 €/kg
Lidl	Bellarom (marque de Lidl)	6,58 €/kg
	Fair Globe (marque de Lidl)	9,98 €/kg

1. www.dolceta.eu/belgique/Mod5/Etat-des-lieux-de-l-alimentation.html
2. www.knack.be/nieuws/gezondheid/chemicalien-doden-meer-dan-miljoen-mensen-per-jaar/article-4000173562537.htm
<http://www.fao.org/ag/againfo/themes/fr/pigs/Environment.html>
3. www.fao.org/ag/againfo/themes/fr/pigs/Environment.html
4. Voir la séquence du film *LoveMEATender* de Manu Coeman où deux exploitants avouent utiliser des antibiotiques avant de se rétracter...
5. www.lafranceagricole.fr/actualite-agricole/travail-saisonnier-vue-a-travers-le-cas-des-fraises-espagnoles-la-fidh-denonce-la-migration-circulaire-53180.html
6. www.slowfood.com
7. www.befair.be/fr/content/fairtrade-international-vient-de-publier-son-rapport-annuel-2011-2012
8. Par exemple Solidair chez Carrefour, FairGlobe chez Lidl ou Bio chez Delhaize.
9. atheles.org/agone/contrefeux/labioentrebusinessetprojetdesociete/index.html
10. www.dolceta.eu/belgique/Mod5/Etat-des-lieux-de-l-alimentation.html

web+ www.alterechos.be
Abonnés N° 337 11.05.12 Cittaslow :
lentement mais sûrement sur
le chemin du bien vivre

La valse sociale des étiquettes

(Dés)informer le consommateur au moment où il fait ses achats, (dé)former ses choix et son régime... La manière d'explicitier le contenu des emballages – y compris le contenu social – est un véritable champ de bataille ! Avec les labels en particulier, l'étiquetage joue carrément au croisement du marketing et du changement social.

En novembre 2010, la Coordination latino-américaine et des Caraïbes des petits producteurs de commerce équitable (CLAC) lançait son label le « Symbole des Petits Producteurs »¹. « Il s'agissait d'une réaction des petits producteurs par rapport à l'ouverture du label Fairtrade Max Havelaar aux grandes plantations, qui estimaient que Max Havelaar s'éloignait de sa mission originelle : offrir un accès au marché pour les petits agriculteurs », explique Samuel Poos, coordinateur de Befair à l'administration fédérale².

Cet événement révèle à la fois la dynamique et la problématique des labels. De façon très schématique, les « grands labels » sont tentés par le développement à grande échelle, pour obtenir des impacts économiques, sociaux et environnementaux de grande ampleur. Ils s'adaptent aux standards de l'agro-industrie pour tenter de les faire

évoluer. Les petits labels, eux, sont plus engagés mais n'arrivent à s'imposer que sur des marchés de niche...

Deux effets pervers à cette dynamique. D'une part, les grands labels ont tendance à niveler les cahiers de charges par le bas : centrage sur les aspects environnementaux, rabotage des aspects sociaux, etc. (par ex. pas de prix minimum garanti pour les producteurs locaux sur les bananes et le cacao labellisés Rainforest Alliance, l'un des plus visibles). D'autre part, à l'autre bout de la chaîne, le consommateur y perd son latin : il se dit qu'il est dans le bon si les étiquettes de ses achats figurent une grenouille, une fleur ou une feuille...

Complémentarité ou opposition ?

Le plus répandu des labels, le bio, est aujourd'hui complètement écartelé dans cette logique. En 2009, l'Union

européenne a revu et uniformisé les prescriptions du label bio. Trop « minimalistes » ont jugé nombre de professionnels, en particulier en France. Par rapport à leur cahier de charges national, il y avait un nivellement vers le bas. Regroupés au sein d'Alternative bio, ils créent alors « Biocoherence »³. Pour pouvoir apposer ce label, les producteurs et transformateurs doivent au préalable être certifiés sur la base du règlement bio européen. Mais en plus, ils doivent prendre un certain nombre d'engagements plus volontaristes comme de refuser catégoriquement les contaminations OGM. Certains de ces engagements présentent une dimension sociale ou sanitaire : mention de l'origine des produits pour favoriser les circuits locaux, pratiquement aucune exception sur les additifs alimentaires ou les produits phytosanitaires, etc. L'association prône une agriculture biologique qu'elle ne juge pas plus contraignante, mais plus cohérente,

c'est-à-dire plus respectueuse de l'homme et de son environnement, plus pérenne aussi.

Chez nous, Nature & Progrès, association d'éducation permanente qui milite pour le bio et l'écologie⁴, parle de complémentarité des approches. Pour Marc Fischers, son secrétaire général, « dépenser de l'énergie à combattre Nestlé ou tout autre géant de l'agroalimentaire, c'est de l'énergie en moins pour développer le bio. Ce qu'il faut, c'est maintenir le cahier des charges européen, le renforcer, afin d'y soumettre la grande industrie agroalimentaire. Il faut se servir de l'agroalimentaire comme d'un marche-pied pour aller vers le grand public. » Il est intéressant selon lui d'avoir des normes minimales au niveau européen. « A partir de là, on peut aller plus loin. » Pour lui, un label bio est social quand il s'inscrit dans un mouvement social, qu'il n'est pas porté uniquement par des acteurs commerciaux. Autrement dit, quand son projet n'est pas de se partager un marché, mais de moderniser la société. Et pour y arriver, Marc Fischers mise sur la « contagion culturelle », entre autres à travers des événements où consommateurs et producteurs font chacun un pas vers l'autre.

« Comment se fait-il qu'un secteur comme le bio, qui était plus cher, plus

confiné, soit parvenu à se diffuser ? Parce qu'il y a cette volonté de contagion culturelle. De plus en plus d'agriculteurs (NDLR de petits producteurs) passent au bio. Un millier aujourd'hui en Wallonie. Mais il y a aussi une montée en puissance des agriculteurs qui cherchent simplement leur indépendance. Quand les agriculteurs dépendants de l'industrie agroalimentaire épandaient leur lait dans les champs, les fermiers bio continuaient à vivre normalement en vendant leur fromage bio à 16 euros le kilo. » Et d'observer que le plus souvent dans les fermes bio, il n'y a pas un, mais désormais deux repreneurs potentiels, car beaucoup ont développé des unités de production et de transformation.

Baudouin Massart et Thomas Lemaigre

1. Site : www.tusimbolo.org
2. CTB, Coopération technique belge, rue Haute, 147 à 1000 Bruxelles – tél. : 02 505 37 74 – courriel : samuel.poos@btctb.org – site : www.befair.be
3. Le curieux peut comparer les exigences des deux labels : www.biocoherence.fr/La_marque/Le_cahier_des_charges
4. Nature & Progrès, rue de Dave, 520 à 5100 Jambes – tél. : 081 32 30 52 – courriel : natpro.marcfischers@skynet.be – site : www.natpro.be
5. Voir cet article du journal en ligne *Rue89* : tinyurl.com/9fv8ll
6. Bureau Européen des Unions de Consommateurs (BEUC), rue d'Arlon, 80, bte 1 à 1040 Bruxelles – tél. : 02 743 15 90 – courriel : consumers@beuc.eu – site : www.beuc.org



La guerre des étiquettes

En 2010, le lobby agroalimentaire a fait des pieds et des mains pour défendre ses intérêts par rapport au système d'étiquetage alimentaire dit « feux de signalisation ». Avec ses codes couleur, celui-ci était en effet clair pour le consommateur, pédagogique, efficace pour guider les pratiques d'achat... et du coup inacceptable pour les industriels et les grands distributeurs, tant leurs marges dépendent de produits trop gras, trop salés ou trop sucrés (snacks, sodas, pizzas, etc.).

Au prix de dépenses de lobbying d'un milliard d'euros (!), l'Union européenne a envoyé ce projet aux oubliettes⁵. Et nous nous retrouvons aujourd'hui avec des emballages ornés de guirlandes de petites pastilles mentionnant des doses journalières conseillées, pratiquement incompréhensibles... Parallèlement, le Beuc⁶ (Bureau européen des unions de consommateurs) a dénoncé à plusieurs reprises les pratiques marketing de l'industrie alimentaire reposant sur des slogans axés sur la santé ou la nutrition : « Bon pour votre cœur », « Réduit le taux de cholestérol », « X % en moins », « Riche en fibres », etc. Autant de slogans ne reposant sur aucune base scientifique. Depuis 2006, ces « allégations » sont encadrées par une législation européenne. Et le Parlement européen a entrepris, depuis trois ans, un grand chantier pour renforcer ce cadre. Mais de nouveau, les lobbies sont sur les dents et aucune décision en vue... Or, ces allégations ont un impact réel sur les comportements d'achat, sans doute plus aigu pour une partie des consommateurs les moins favorisés. Ils en viennent à fausser les perceptions d'un régime équilibré, voire à y introduire de nouveaux déséquilibres, à l'instar des fameux yaourts enrichis en probiotiques suspectés depuis 2009 de favoriser certaines formes d'obésité.

Circuits courts : une vision à long terme

Sophie Joris est responsable des activités de Groupe One en Wallonie¹. Active dans l'aide à la création d'entreprises à Bruxelles, en Wallonie et au Congo, cette asbl porte une attention toute particulière au développement durable. Sophie Joris a participé à une étude sur les circuits courts alimentaires de production-distribution-consommation au niveau local.



Alter Echos : A partir de quand parle-t-on de circuits courts dans l'alimentation durable ?

Sophie Joris : Il existe plusieurs définitions du circuit court ; la plupart d'entre elles se basent sur le nombre d'intermédiaires. Mais en matière de développement durable, ce seul critère ne suffit pas. Il faut y intégrer d'autres aspects tant économiques qu'environnementaux et sociaux. Par exemple, il s'agit de connaître le montant du revenu du producteur ou de mettre en avant les liens de convivialité entre producteurs et consommateurs. Dans une étude réalisée pour le cabinet du ministre du Développement durable de la Région wallonne, nous avons établi des critères mesurables. Ces indicateurs permettent de préciser la définition : le nombre de kilomètres parcourus, le type de transport, etc. Si on a affaire à une vente avec un seul intermédiaire mais venant du Bénin et à destination de Ciney, je doute fort que l'on puisse parler de circuit court. Dans le même ordre d'idée, si vous achetez vos biscuits à la ferme

du coin, il faut aussi s'interroger sur la provenance de ses matières premières, et il n'est pas non plus certain que l'on puisse encore parler ici de circuit court.

AE : Les avantages des circuits courts semblent nombreux...

SJ : Effectivement. Il y a le fait de renouer le contact avec les producteurs de notre alimentation ; il est bon de savoir d'où viennent notre pain, nos courgettes, etc. Il y a également la revalorisation du travail du fermier, du meunier, de l'apiculteur, etc., et la stabilisation de l'emploi des producteurs alimentaires. Au-delà de ces dimensions sociales et économiques, l'aspect environnemental est aussi primordial : la limitation des kilomètres parcourus du champ à l'assiette, etc. Cette réflexion sur les circuits courts s'applique d'ailleurs aussi aux secteurs non-alimentaires, comme le textile, le bois, l'ameublement, etc.

AE : La part du prix de vente qui revient au producteur est souvent infime. Les circuits courts corrigent-ils cette situation ?

SJ : C'est une question délicate. Des démarches d'associations de consommateurs comme les groupements d'achats (voir encadré) se veulent avant tout des initiatives citoyennes solidaires visant à rétribuer les producteurs à des prix équitables. Du fait que le consommateur achète directement au producteur, on supprime les intermédiaires et

7,4 % des exploitations agricoles font de la vente directe

Lors de son enquête 2010, le SPF Economie a dénombré 14.502 exploitations agricoles en Wallonie, souvent de petite taille. A partir des données fournies par les services agricoles provinciaux et les associations responsables de l'accompagnement et de la promotion des produits agricoles locaux, l'asbl Groupe One estime que 7,43 % de ces exploitations agricoles, soit 1.078 unités, exercent des activités de vente directe. On notera qu'actuellement, il n'existe pas d'aide directe spécifique aux circuits courts en Région wallonne.

on peut parvenir à cette juste rémunération. Cependant, le marché alimentaire étant dominé par d'énormes oligopoles, le juste prix est parfois difficile à établir par le producteur lui-même, tant il est influencé par les prix du marché qui lui sont généralement imposés.

AE : Les circuits courts sont par définition beaucoup moins énergivores. Pourtant, le prix des denrées reste souvent élevé par rapport aux produits conventionnels.

SJ : Le lien entre circuits courts et diminution de la consommation d'énergie est évident et l'avenir nous donnera raison sur ce point. Cependant, même si le prix des denrées alimentaires durables reste généralement un peu plus élevé, celles-ci présentent un double avantage : on sait ce que l'on mange et on mange moins. Pourquoi ? Car d'un côté, en ne faisant pas ses courses dans un supermarché, on n'est pas influencé par le marketing et tenté par d'autres produits et d'un autre côté, ce que l'on mange est d'une qualité supérieure sur le plan nutritionnel, notamment en termes de calories. A la place de manger 50 grammes de fromage, on en mangera peut-être 20 ou 30 mais on sera tout aussi bien alimenté, si pas mieux !

AE : Quels sont les freins au développement des circuits courts ?

SJ : L'un des principaux freins, ce sont les normes d'hygiène. Pour commercialiser des produits alimentaires, il faut respecter de nombreuses normes qui peuvent s'avérer très contraignantes pour des petits producteurs-transformateurs. Un autre frein, ce sont certaines décisions, prises notamment par les communes, d'accueillir de grandes enseignes sur leur territoire, ce qui va à l'encontre d'un développement des circuits courts.

AE : Quels sont les objectifs de l'étude réalisée par Groupe One ?

SJ : Cette étude sur les circuits courts alimentaires en Wallonie avait pour but de proposer une série de recommandations visant à leur développement. Sur la base d'une concertation avec les acteurs de terrain, nous en avons émis douze, dont une partie a été identifiée comme prioritaire : structurer l'offre et mutualiser les outils, adapter les dispositifs à la demande des collectivités, augmenter la connaissance du marché des circuits courts et la demande des consommateurs et augmenter les points de vente locaux.

Philippe Van Lil

Groupements d'achats et paniers bio : des alternatives courtes pour les consom'acteurs

Les GASAP¹ (groupes d'achats solidaires de l'agriculture paysanne) à Bruxelles et les GAC² (groupements d'achats communs) en Wallonie se donnent pour mission de soutenir les producteurs locaux travaillant selon des méthodes respectueuses de l'environnement et des savoir-faire traditionnels. L'objectif consiste à faire du producteur le principal bénéficiaire de la vente de ses produits. Tout en bénéficiant de produits frais et sains, les « consom'acteurs » entendent contribuer au développement d'alternatives à la production agro-industrielle conventionnelle et à la grande distribution.

En pratique, un groupe d'achats est composé de citoyens qui s'associent directement avec un producteur paysan pour lui acheter, de façon régulière, en circuit court et à long terme (minimum un an), de quoi se nourrir en produits de saison de qualité. Cela peut être des légumes, des fruits, du fromage, de la viande, du pain, de la farine, etc. Cet engagement réciproque entre consommateurs et producteur fait généralement l'objet d'une charte sur laquelle les deux parties s'engagent.

Le système des paniers bio, de son côté, offre aux consommateurs la possibilité d'aller chercher chaque semaine un panier de fruits et légumes bio et locaux dans un point d'enlèvement proche de chez eux. Ces paniers sont composés de produits provenant majoritairement d'agriculteurs locaux et complétés, en périodes creuses et pour les produits n'étant pas cultivés chez nous (agrumes, bananes, etc.), par des récoltes venant du Sud de l'Europe. Certaines initiatives proposent



également la livraison hebdomadaire de paniers de fruits en entreprise pour la consommation du personnel sur le lieu de travail.

Quelques pionniers :

- Agricover³ a pour objectif de maintenir une agriculture paysanne locale en soutenant l'installation de petits producteurs via le développement de circuits courts. Cette coopérative rassemble aujourd'hui une vingtaine de « coopérateurs producteurs » (maraîchers, éleveurs, artisans) et une centaine de « coopérateurs consom'acteurs ». Elle propose des paniers hebdomadaires et livre plusieurs groupes d'achats, en Région wallonne et à Bruxelles.

- Les Paniers Verts⁴ sont nés en 2007 à Bornival, en Brabant wallon. Cette coopérative, soutenue par Nature & Progrès, Saveurs paysannes et Oxfam-Magasins du monde, réunit des producteurs et des consommateurs, propose des fruits et légumes biologiques en circuits courts via une offre de paniers sur abonnement, livrés à domicile, en entreprise ou via un réseau de points de dépôt en Wallonie et à Bruxelles.

- Ferme Nos Piliers⁵ : cette entreprise de travail adapté propose un service de paniers hebdomadaires bio distribués à de nombreux points d'enlèvement à Bruxelles.

Pour trouver le distributeur de paniers bio le plus proche de chez vous ou de votre organisation, à Bruxelles ou en Wallonie, consultez le site : www.monpanierbio.be



Circuits courts et marchés publics : pas si simple...

Pour une institution publique, privilégier le circuit court dans ses marchés publics n'est pas toujours évident. Différents scénarios sont possibles, comme l'explique Nanou Carels, chargée de mission en alimentation saine et durable à la cellule environnement de la Province de Namur. Cette institution intègre depuis un certain temps des critères durables, tels que le bio et le commerce équitable, dans ses marchés publics alimentaires. Mais pour les circuits courts, ce n'est pas si simple. « Pour un marché de services, nous pouvons exiger – et nous l'avons déjà fait – que la société qui fournit les repas travaille en privilégiant les circuits courts », explique notre interlocutrice. Par contre, dès qu'on s'attaque à la fourniture de denrées, la situation se complique. La législation en matière de concurrence empêche en effet que l'on pose des exigences en termes d'origine géographique des produits. A l'exception de ce qu'on appelle la « qualité différenciée », par exemple des produits d'appellation ou d'origine contrôlées. « Dans ce contexte, nous pouvons par exemple privilégier le porc fermier wallon, explique Nanou Carels. Mais cette option coûte plus cher... »

Face à cette situation, certaines institutions tentent de composer avec la législation en jouant avec les critères d'attribution. « Nous pouvons demander au fournisseur de nous faire part de la distance entre le lieu de stockage et le lieu de livraison des denrées, le tout rapporté en quantité de CO₂ », explique Nanou Carels. Mais on se penche ici sur la question de la livraison alors que c'est souvent la fourniture d'origine qui pose problème (ex : des haricots produits au Kenya et envoyés en Belgique). Autre manière détournée d'éviter des denrées venues de trop loin : limiter le nombre de jours entre la fabrication du produit et son stockage. Mais ici encore, ce sont des emplâtres sur une jambe de bois. « Nous attendons vraiment que la législation change, insiste Nanou Carels. Il existe une vraie schizophrénie qui fait que d'un côté, on parle d'écologie et de circuits courts et de l'autre, on est face à une législation qui empêche de privilégier ce type de pratiques. »

Julien Winkel

Faiblesses des circuits courts, autant de chantiers

Si le développement des circuits courts connaît un large essor depuis quelques années, plusieurs freins et difficultés ont été identifiés par l'asbl Groupe One.

- Economique : difficulté de produire des denrées normalisées ; difficulté de créer un flux continu de l'offre ; difficulté de rassembler une large gamme de produits bruts et transformés ; problème récurrent de trésorerie pour augmenter la quantité de production ; niveau peu élevé et très fluctuant des salaires moyens des petites et moyennes exploitations.
- Culturel : peu d'appellations d'origine ou de qualité contrôlées en Wallonie ; individualisme de l'agriculteur wallon et manque de création de facilitateurs logistiques.
- Ressources humaines : manque de compétences en logistique et vente ; manque de temps et de main-d'œuvre.
- Réglementations : les réglementations strictes de l'AFSCA induisent des investissements importants pour le lancement de la vente en circuits courts (aménagements et constructions pour le stockage, le packaging, la transformation, etc.).

1. Réseau des GASAP : www.gasap.be
2. Nature & Progrès, rue de Dave, 520 à 5100 Jambes – tél. : 081.30.36.90 – courriel : antonio@natpro.be – site : www.natpro.be
3. Agricovert, rue Sergent Sortet, 23 A à 1370 Jodoigne – tél. : 010/81 40 50 – courriel : info@agricovert.be – site : www.agricovert.be
4. Les Paniers Verts, rue du Centre, 71 à 1404 Bornival – tél. : 0473 532 995 – courriel : bonjour@lespaniersverts.be – site : www.lespaniersverts.be
5. Ferme Nos Piliés, Trassersweg, 347 à 1120 Bruxelles – tél. : 02 262 11 06 – courriel : info@piliés.be – site : www.fermenospiliés.be



Agribio : du grain au pain, côté court

Comme dans bien des secteurs de notre système agroalimentaire, la qualité nutritionnelle des produits, le maintien de la biodiversité, la valorisation des savoir-faire et le fait de privilégier une production locale ne semblent pas être les priorités : c'est ce que la campagne « A quel pain se vouer ? », lancée par le Rabad (Réseau des acteurs bruxellois pour une alimentation durable)², tend à démontrer dans un rapport circonstancié sur la filière du pain (voir www.rabad.be). Selon ce rapport, ce qui semble privilégié, c'est une agriculture intensive du blé panifiable essentiellement importé de l'étranger (seuls 5 % de la production céréalière belge sont consacrés à l'alimentation humaine), sélectionné pour sa productivité et dont la culture se base sur une utilisation massive d'intrants et autres produits de synthèse. La transformation du grain se réalise dans des meuneries industrielles qui donnent une farine expurgée des composés importants de la céréale (comme le son), et les procédés de fabrication du pain, eux aussi industriels, aboutissent à une piètre qualité nutritionnelle du produit fini. Sur un plan économique, la volatilité des prix des céréales et la spéculation sur les produits agricoles déstabilisent les agriculteurs confrontés à des variations de prix importantes et difficilement prévisibles.

Nous engloutissons chaque année 800 millions de pains et plus d'un milliard de sandwiches et autres pistolets en Belgique. Un produit incontournable dans nos assiettes, mais qui souffre aujourd'hui d'une industrialisation exacerbée et d'une qualité qui ne cesse de diminuer. Heureusement certains acteurs, comme Agribio¹, s'engagent pour contrer ce mouvement. En promouvant la filière courte, Agribio entend court-circuiter le modèle économique de l'industrie agroalimentaire, privilégiant le local et le durable, mais aussi un engagement social qui implique d'autres acteurs de terrain et profite au consommateur final.

Pour contrer cette lame de fond, certains agriculteurs s'engagent dans une voie différente, convaincus que le système agricole actuel, basé sur une productivité maximale, n'est pas tenable à long terme, tant pour la planète que pour le consommateur et l'agriculteur. Le défi de la coopérative Agribio, créée il y a dix ans à la ferme de Buzin (Havelange), a été d'inscrire ses activités dans un circuit complet. De la culture des céréales à la confection de pains, avec des distances les plus courtes possibles entre production, transformation et distribution, et une culture respectueuse de l'environnement. C'est aujourd'hui chose faite, explique Bruno Greindl, fondateur de la coopérative, dont le leitmotiv est très clair : « L'agriculture doit revenir à ses fondamentaux : nourrir le monde autour d'elle de manière saine et se réappropriier la maîtrise du produit, aujourd'hui aux mains de l'industrie agroalimentaire ». Agribio a également pris le parti de s'associer à la

Ferme de Thioux³, une asbl active dans le domaine de la réinsertion sociale de personnes toxicomanes. La boulangerie, partagée par les deux structures, permet une production de pains de nuit et la participation des résidents de la Ferme de Thioux aux activités de boulangerie, afin de leur permettre une réinsertion progressive.

Une culture respectueuse du produit et de l'environnement

Lorsque Bruno Greindl, fermier plutôt intello, s'est lancé dans l'agriculture, il y a vingt ans, il s'est vite rendu compte de l'absurdité des procédés dits traditionnels : « Après l'épandage des produits phytosanitaires, je me rendais compte du désert de froment ainsi créé (plus d'insectes, plus de fleurs, plus d'oiseaux). C'est pourquoi j'ai choisi le bio même si, à l'époque, celui-ci véhiculait une image austère, qui continue d'être contaminée par certains



Des projets à venir

Grâce à de nouveaux coopérateurs-investisseurs, la ferme de Buzin devrait prendre de l'expansion dans les mois à venir. Très excité par ce projet, Bruno Greindl arpente la ferme en expliquant comment une nouvelle boulangerie va prendre place, tout à côté de la meunerie, permettant ainsi de travailler *in situ* le grain jusqu'au pain. Pour aborder cette nouvelle évolution, Bruno Greindl va s'entourer de nouveaux coopérateurs-investisseurs. Pour la gestion quotidienne, il est assisté depuis 2009 de Christophe Portier, chargé de la gestion et du développement des produits, mais aussi de Pascal à la meunerie, Laurent à la boulangerie et un autre collaborateur pour les livraisons. Agribio reste avant tout une petite équipe. Côté rentabilité, Bruno Greindl étonne toutefois quand il énonce ne pas faire de plan financier, mais plutôt expérimenter. Un luxe que les subsides au bio et d'autres ressources permettent sans doute, mais qui interroge sur la « durabilité » du modèle économique.

partisans rabiques. Cultiver bio a radicalement transformé ma manière de travailler la terre : aujourd'hui, j'alterne cultures céréalières et prairies, je laboure le moins profond possible pour maintenir la vie microbienne. On a replanté des haies pour favoriser la biodiversité. Je n'utilise ni engrais chimiques, ni pesticides, conformément aux critères du label Ecocert. » Pour le choix des céréales (froment, épeautre, sarrasin et seigle), c'est la qualité boulangère qui a été prise en compte, mais aussi la rusticité des grains et leur adéquation à une culture biologique.

Agribio transforme ensuite cette matière première en farine. Auparavant, elle confiait son grain à des intervenants extérieurs, des meuneries (ou minoteries) industrielles, à haut rendement, dont les procédés techniques abîment le grain et produisent une farine à laquelle sont ajoutés émulsifiants, conservateurs et autres additifs. De plus, la baisse de la consommation de pain (près d'un tiers en 50 ans) a amené les minoteries à proposer de nouveaux produits (mélanges de farines, produits surgelés ou pré-cuits), avec une recherche de rentabilité maximale, au détriment de la qualité. Pour ne plus dépendre de ce maillon de la chaîne, la coopérative dispose aujourd'hui de sa propre infrastructure de transformation : le grain est stocké dans un hangar construit en bois de pays. L'ensemble des céréales est moulu sur place, dans des moulins à meule de pierre qui

respectent la céréale. Quelque 150 à 200 tonnes en provenance des terres d'Agribio sont transformées sur place, ainsi que la production d'autres agriculteurs céréaliers bio qui confient leur grain à la coopérative.

Un investissement dans l'humain

Si une partie de la farine est vendue comme telle, près de la moitié de la production « subit » depuis l'an dernier une dernière transformation maison, grâce à la collaboration de la Ferme de Thioux, situé à quelques kilomètres de Buzin, sur la commune de Porcheresse. La Ferme de Thioux, c'est une communauté thérapeutique qui propose un parcours de vie et un travail de réinsertion à des personnes dépendantes (alcool, drogues, médicaments...). C'est la rencontre l'an dernier entre Agribio et Laurent, le boulanger de la Ferme de Thioux, qui a permis une collaboration win-win : en échange d'une utilisation durant la nuit pour l'usage d'Agribio, l'atelier de boulangerie s'est doté d'un four professionnel au gaz, ce qui permet aux résidents des Thioux de s'exercer sur du matériel pro en journée. Encadré par Eric Maes, éducateur spécialisé et boulanger de profession, Yassine, Franz et les autres apprennent à se responsabiliser en produisant le pain qui sera sur les tables de la communauté. Comme l'explique Eric Maes, « nous recevons également la

visite de consommateurs désireux d'acheter le pain d'Agribio et soucieux d'encourager notre démarche ». La nuit, c'est Laurent qui succède aux pensionnaires. Tous utilisent la farine venue directement de la ferme de Buzin, produisent un pain au levain, bio bien sûr, sans additifs et auquel on a laissé le temps de lever sans artifices.

Ce sont quelques sept tonnes de pains et autres viennoiseries qui sont ainsi produits chaque mois et ensuite commercialisés, en vente directe ou acheminés dans des dépôts à Namur, en Gaume ou encore à Bruxelles. Une boucle bouclée qui fait de plus en plus ses preuves.

Nathalie Cobbaut

1 Agribio, Buzin, 5 à 5370 Havelange – tél. : 083 63 41 70 – 0494 90 90 47 – courriel : info@agribio.be – site : www.agribio.be

2 Rabad, rue Montserrat, 28 à 1000 Bruxelles – tél. : 0488 99 44 88 – courriel : info@rabad.be – site : www.rabad.be

3 Ferme de Thioux, rue Albert Billy, 48 à 5370 Porcheresse – tél. : 083 63 49 99 – courriel : secretariat@lafermedethioux.be – site : www.lafermedethioux.be

Les potagers collectifs poussent comme de la bonne herbe

Jardins pédagogiques, intergénérationnels, d'insertion, bio, urbains, solidaires... Les projets de potagers partagés fleurissent à Bruxelles et en Wallonie. Prenez une graine d'utopie, arrosez d'une bonne dose de solidarité et laissez pousser.

« Je suis originaire de la région de Binche. Mon père était mineur. Nous étions neuf enfants et le jardin était devenu trop petit pour nourrir toute la famille. Avec les autres Siciliens, ils ont été voir le maieur comme on dit en province pour le bourgmestre qui leur a prêté un terrain à la sortie du village. C'est là que mon père est mort des années plus tard, en jardinant », confie Yolande Pistore. Trente ans plus tard, la dynamique présidente du conseil consultatif du Foyer saint-gillois a créé un potager collectif, « l'Oasis », au pied de son immeuble de logement social. La moitié du terrain est cultivée par les locataires. Le reste de la parcelle a été mis à la disposition du Resto du cœur de Saint-Gilles, qui peut ainsi servir des légumes frais une fois par semaine à ses clients.

L'histoire des potagers communautaires plonge ses racines dans la tradition des jardins ouvriers au 19^e siècle. Ces terrains étaient loués ou donnés aux ouvriers pour améliorer leurs conditions de vie et, dans un esprit paternaliste, fixer la main d'œuvre. Accessoirement, c'était aussi un prétexte pour éloigner les hommes du cabaret et de l'alcool... Privés dans un premier temps, les jardins

sont devenus collectifs vers la fin du 19^e siècle sous l'influence des penseurs radicaux, explique Claire Billen, historienne à l'ULB, lors d'un atelier organisé par le Centre d'écologie urbaine sur l'agriculture à Bruxelles¹ : « On a construit une nouvelle sociabilité, les jardins sont des lieux où on se retrouve, on boit un verre, où on réfléchit à la société, on crée de nouvelles façons de vivre ensemble ; des concours de légumes sont organisés pour se mesurer l'un à l'autre. Ceci est une activité masculine. » En 2012, le but n'est pas fort différent. La mise à l'écart du cabaret excepté !

Cultiver le lien social

Dans le cadre de l'émission « C'est la vie », la RTBF est venue faire un reportage sur le potager du Foyer saint-gillois, nous raconte Yolande Pistore. L'équipe de tournage avait faim mais ne trouvait pas de sandwicherie ouverte. Alors les habitants invitent l'équipe à partager leur table. « Il y a une locataire portugaise qui cuisinait en chantant du fado. Les cameramans se sont mis à la filmer. Puis l'équipe est partie au night shop chercher du vin. Ça a duré jusqu'à minuit, il y avait une ambiance du tonnerre. C'était méga-génial ! » Les journalistes sont repartis avec un bon reportage et

les locataires avec plein de souvenirs pour égayer la monotonie de la vie dans les blocs. « Le potager a changé la vie de l'immeuble. Aujourd'hui, on se connaît, on se parle », conclut Yolande.

« Cultiver le lien social ». L'expression revient à chaque fois qu'un article est écrit sur les potagers collectifs. Voilà qui est plus qu'une simple citation à la mode, semble montrer cette petite anecdote. Si les jardins communautaires apportent incontestablement une plus-value en termes de cohésion sociale, la gestion collective, c'est le revers de la médaille, n'est pas toujours aisée. « Bien plus que les aspects techniques, comme les méthodes d'agriculture bio, l'ingrédient humain est essentiel pour réussir ce type de projets », observe Aline Dehasse, animatrice au Début des Haricots², une association qui a, entre autres, pour objectif d'accompagner la création de potagers collectifs à Bruxelles. « Il faut se répartir les tâches et les récoltes. Inévitablement, il y a des personnes qui s'impliquent plus que d'autres, des caractères qui dominent, des électrons libres... Tout projet collectif est forcément plus compliqué, mais aussi plus enrichissant qu'un projet individuel ».



Rue Fin

Au cœur de Molenbeek, des habitants ont transformé le béton de leur rue en fleurs. Une visite qui pose un regard différent sur une commune plus souvent médiatisée à propos des problèmes d'intégration que de sa convivialité.

Les habitants de la rue Fin ont décidé de la main verte ! Sur cette parallèle à la bouillonnante chaussée de Gand, on dénombre pas moins de trois jardins urbains sur une distance de 200 mètres à peine.

La première graine a été plantée au numéro 34. En 2001, les riverains veulent transformer un terrain vague pour y cultiver des légumes. Ils sollicitent l'asbl « La Rue »³ pour les accompagner dans leurs démarches. En 2003, la commune rachète le terrain dans le cadre d'un contrat de quartier et commence les aménagements. En 2007, le potager sort enfin de terre.

« Silence, ça pousse », avertit à l'entrée un panneau coloré par les gamins du quartier. On peine à croire, quand on pénètre ce havre de paix, que s'étendait là un chancre où s'entassaient carcasses de voitures carbonisées et dépouilles de sacs à main volés. Au début du siècle dernier, des logements ouvriers étaient construits à cet emplacement. En mémoire de ce passé industriel, les potagers ont été installés dans des bacs de béton dont les contours correspondent aux anciens murs des maisons.

Terreau de convivialité

Au total, une trentaine de riverains, de tous les âges et toutes les nationalités, fréquentent le potager de façon régulière. D'autres passent de façon plus occasionnelle, pour profiter du soleil ou déposer leurs déchets ménagers. « On a mis en place un compost pour les habitants du quartier. C'est une bonne entrée en matière pour attirer les gens au potager », observe Marie, l'animatrice de « La Rue » qui, deux fois par semaine, anime la permanence.

Cet après-midi, quelques habitués partagent une tasse de café et un bout de tarte au fond de la cour. On bavarde de tout et de rien. « Grâce au potager, on a quelques légumes frais et bio. Mais ce n'est pas pour ça qu'on vient. Le potager, c'est surtout un prétexte pour se rencontrer », confie Ida. « Je travaille rue Ransfort, mais j'habite à Woluwe. Grâce à ce jardin, j'ai beaucoup plus de dialogue avec les gens ici que dans le quartier où je vis », confirme Yvette qui, quand elle ne s'occupe pas de ses légumes, sort volontiers ses pinces pour faire le portrait de ses amis jardiniers.

Avant l'été, Molenbeek faisait la Une de l'actualité après l'arrestation d'une femme en burqa qui a provoqué des échauffourées. Comment nos maraîchers en herbe ressentent-ils le regard porté par les médias sur leur commune ? Visiblement, le sujet agace. « Quand on parle de Molenbeek, on ne montre que les sacs poubelles et la bagarre », s'emporte Rachid. « Jamais les potagers », complète Mohamed, d'un haussement d'épaules significatif.

Le potager de « La Rue » a fait des boutures. Il y a deux ans, les familles propriétaires de l'Espoir⁴, un logement passif financé grâce à un système de tontine mis en place par le Ciré et la Maison de quartier Bonnevie, ont à leur tour sorti les râteaux et les bêches. Ils ont baptisé leur potager « La Majorelle », comme ce jardin botanique de Marrakech.

Horticulture politique

Si, comme le montre l'histoire ouvrière, le concept de jardin partagé n'est pas neuf, ces dernières années, l'engouement pour le jardinage collectif n'a cessé de croître. A la campagne, comme en ville. Rien qu'à Bruxelles, le Début des Haricots a recensé plus de 40 projets en cours ! « Cela s'explique sans doute par l'intérêt croissant du public et des médias pour les questions liées à l'alimentation durable », avance Aline Dehassé. Elle-même participe à un projet original de potager mobile. Avec quelques voisins saint-gillois, elle a construit des bacs sur roulettes destinés à occuper une surface de 8m², l'équivalent d'une place de parking. Un acte tant horticole que politique.

A côté des citoyens pour qui le jardinage est une forme de militantisme, on rencontre aussi, parmi les amateurs d'agriculture urbaine, de nombreuses personnes issues de l'immigration. « Ce sont pour la plupart des personnes originaires de régions rurales, qui cultivaient des légumes dans leur pays et sont heureuses de retrouver un coin de verdure ici », observe l'animatrice du Début des Haricots. A Forest, derrière la Gare du Midi, un groupe de grands-mères rwandaises fréquentant l'asbl Convivial⁵ a installé des bacs pour faire pousser des légumes sur un ancien parking loué à la société des chemins de fer. On l'appelle le Jardin des déracinés. « Partager un potager est pour ces mamies une façon de renouer le lien perdu avec la terre », observe Sosthène Rukundo, responsable de l'accompagnement collectif.

Une variété de potagers

Les projets de potagers peuvent être portés par un groupe de riverains. Dans d'autres cas, ils sont initiés par une association locale, un CPAS, une crèche, un home. En fonction des objectifs et des publics visés, on parlera de potagers pédagogiques, intergénérationnels, solidaires...

Dans la grande famille des potagers collectifs, les projets orientés vers l'insertion sociale et professionnelle occupent

une place de choix en Wallonie. La ferme Delsamme, près de la Louvière, le Crabe à Jodoigne, Cynorhodon, dans la commune d'Oupeye, La Bourrache à Liège, etc. Nombreuses sont les entreprises de formation par le travail à avoir misé sur la filière du maraîchage bio. Grâce au travail de la terre, les stagiaires réapprennent les valeurs du travail. « Le travail au potager est exigeant. Il faut être régulier. Si on ne vient pas tous les jours enlever les mauvaises herbes, c'est encore plus difficile le lendemain », commente Alec Bol, responsable administratif et financier à La Bourrache⁶. « A quoi s'ajoute la satisfaction de réaliser quelque chose de concret, la récompense de faire pousser quelque chose de ses propres mains. » Reste que la question des débouchés dans la filière du maraîchage bio n'est pas évidente. Petits indépendants, les maraîchers peinent souvent face à la concurrence des grandes exploitations agricoles. C'est pourquoi, à La Bourrache, on complète la filière maraîchage par une formation à l'entretien des parcs et jardins, un secteur plus porteur en termes d'emploi. « Si le maraîchage a tout son sens en terme d'insertion, en revanche, c'est un métier très difficile », commente Alec Bol.

Cher terrain

Au-delà des objectifs de cohésion sociale et autres, cultiver son lopin de terre est aussi une façon de pouvoir manger sain sans trop se ruiner. En ces temps de crise économique, c'est appréciable ! Pour obtenir une récolte conséquente, il faut toutefois faire preuve d'une bonne dose d'organisation, ce qui, on l'a vu, n'est pas toujours évident à mettre en place dans un projet collectif. Il faut aussi de l'espace en suffisance. En ville, les terrains sont non seulement rares, ils sont aussi pollués. Mieux vaut investir dans une bonne analyse de sol si on ne veut pas déguster des tomates bio... parfumées au plomb ! Analyse relativement onéreuse pour un groupe de riverains qui ne bénéficierait pas du soutien d'une association ou d'un appel à projets. Et si le problème peut être contourné en procédant à de la culture en bacs,

reste la question de la pollution atmosphérique engendrée par la circulation automobile.

« A Liège, c'est très difficile de trouver un terrain et les sols sont souvent pollués à cause de la sidérurgie », observe Alec Bol de La Bourrache. A l'étroit, l'entreprise de formation par le travail vient d'ailleurs de quitter le site de Tawes pour déménager à Ans. « Quand on quitte la ville, se pose alors la question du coût du terrain. En Hesbaye, l'hectare se négocie aux alentours de 50.000 euros ! Et puis, on ne peut pas trop s'éloigner de la ville pour rester accessible aux stagiaires. » La question se pose avec encore plus d'acuité à Bruxelles où, avec la pression immobilière, le moindre lopin disponible vaut de l'or. « On peut encore trouver des parcelles en intérieur d'îlots, le long des voies de chemins de fer, les CPAS et les sociétés de logement public ont aussi souvent des terrains disponibles. Mais ça devient difficile », reconnaît Aline Dehassé, du Début des Haricots. Rien d'étonnant, dès lors, à ce que les regards se posent sur les toits. Aux Mont-des-Arts, la terrasse de la Bibliothèque Royale Albert accueille pour un an, un projet pilote de potager de 350 mètres carrés, dont la production doit permettre d'alimenter la cantine⁷. Avant l'été, la ministre bruxelloise de l'Environnement vient également d'annoncer la reconversion prochaine du toit des abattoirs d'Anderlecht en ferme urbaine.

Sandrine Warsztacki

1. Site : www.urban-ecology.be
2. Le Début des Haricots, rue Van Elewuyck, 35 à 1050 Bruxelles – tél. : 02 644 07 77 – site : www.haricots.org et www.potagersurbains.be
3. La Rue, rue Ransfort, 61 à 1000 Bruxelles – tél. : 02/410.33.03 – courriel : mcolinet@larueasbl.be
4. Site : espoirmolenbeek.blogspot.com
5. Convivial, rue du Charroi, 33-35 à 1190 Bruxelles – tél. : 02 503 43 46 – courriel : info@convivial.be – site : www.convivial.be
6. La Bourrache, rue du Beau-Mur, 48 à 4030 Grivegnée – tél. : 04 341 00 14 – courriel : info@labourrache.org – site : www.labourrache.org
7. Blog : potage-toit.blogspot.be

Gratuit

www.alterechos.be
N° 326 15.11.11
Le Crabe aux pinces vertes



Si Bruxelles maraîchait

Projet de ferme urbaine aux abattoirs d'Anderlecht

En juillet dernier, un échange piquant opposait les ministres bruxellois de l'Emploi et de l'Environnement, par presse interposée, au sujet d'une étude sur le potentiel d'emplois que pourrait générer le développement de l'alimentation durable en Région bruxelloise.

Chiffres prometteurs

L'étude¹, réalisée conjointement par les Facultés universitaires St-Louis et le bureau d'études Greenloop² pour Bruxelles Environnement, conclut à un potentiel de près de 8.000 emplois. A la condition que le secteur soit soutenu de façon volontariste par les politiques publiques, c'est-à-dire qu'il soit en partie subventionné et puisse disposer en partie des espaces cultivables encore disponibles, principalement des friches et des toitures plates. Le nombre d'emplois potentiels suggéré est en effet largement porté par la production maraîchère qui permettrait à elle seule la création de 6.000 emplois.

Si la ministre de l'Environnement se réjouit de ces perspectives³, le ministre de l'Emploi, lui, se montre plus sceptique. Interrogé dans *Le Soir* du 12 juillet⁴, ce dernier soulignait que l'étude ne comptabilise pas seulement la création nette d'emplois mais également le recyclage d'emplois existants. Plus étonnamment pour un ministre de l'Economie sociale, il pointait également la faible rentabilité économique des initiatives prises pour modèles (suisses et nord-américaines notamment), qui ne seraient viables que grâce aux subventions. Mais ses principales réticences semblent concerner la disponibilité de l'espace urbain : pas question de transformer en potagers le petit millier

d'hectares potentiellement cultivables qui doit avant tout servir à accueillir les 140.000 personnes supplémentaires attendues en Région bruxelloise d'ici à 2020.

Alors, habiter sans avoir de boulot ou maraîcher sans avoir de foyer ? Difficile de trancher une polémique qui ne manquera pas de rebondir, d'autant que peu d'autres publications fiables existent sur le potentiel économique et les impacts sociaux de l'agriculture urbaine dans les pays industrialisés. En revanche, il y a nombre de données et d'enseignements intéressants à tirer de cette étude.

On y découvre notamment la foison d'initiatives d'agriculture urbaine qui fleurissent un peu partout dans les pays du Nord. L'étude présente également les grandes tendances de l'évolution de la consommation alimentaire chez nous et décortique les chiffres relatifs

1. M. Verdonck, M. Taymans, G. Chapelle, G. Darteville & C. Zaoui, *Système d'alimentation durable. Potentiel d'emplois en Région de Bruxelles-Capitale*, Centre d'études régionales bruxelloises (Facultés Universitaires Saint-Louis) et bureau d'études Greenloop, juillet 2012, 115 pages.
2. Biomim-Greenloop, Rue d'Alost 7-11 à 1000 Bruxelles – tél. : 02 213 36 70 – site : www.greenloop.eu
3. Site : evelyne.huytebroeck.be > onglet Alimentation durable > actualité 17.07.12.
4. *Le Soir*, 12 juillet 2012, page 2.
5. Groupe One asbl, rue d'Edimbourg, 18-26 à 1050 Bruxelles – tél. : 02 893 08 93 – courriel : info@groupeone.be – site : www.groupeone.be

au secteur de l'alimentation durable à Bruxelles. Dans un autre registre, la posture prospective adoptée a au minimum le mérite de pousser le lecteur à repenser la ville de demain en profondeur : imaginer des carottes et haricots pousser devant nos fenêtres et des potagers de grande ampleur se déployer sur les immeubles de bureaux incite à mettre en débat d'autres modèles de développement urbain.

Catherine Closson

Et en Wallonie ?

Très peu de données existent sur les perspectives économiques et sociales de l'alimentation durable alors qu'elle est au menu des Alliances Emploi-Environnement dans les deux Régions depuis le début de la législation. L'étude menée en 2011 pour le ministre wallon du Développement durable par l'asbl Groupe One⁵ sur les « Dispositifs alimentaires locaux » (voir p. 12) n'avait pas pour vocation de tenter une estimation prospective. Un chantier à ouvrir donc... En attendant, tout juste sait-on que pour le bio, l'arbre qui cache la forêt, Bioforum dénombrait 980 exploitations en 2011, soit un peu moins de 6 % des fermes wallonnes.



Sources d'inspiration

Cherchant des réponses à la crise et à la malnutrition croissante, les initiatives de maraîchage urbain et de circuits courts semblent offrir, un peu partout dans le monde, des alternatives intéressantes au système agroalimentaire conventionnel, jusqu'ici incapable de distribuer une alimentation saine accessible à tous. Petit voyage à la découverte de deux initiatives exemplaires qui placent la dimension sociale au cœur de leurs préoccupations.

Détroit : de l'usine au potager

La ville de Détroit (Etats-Unis) est devenue l'un des symboles de la crise des *sub-primes*. La capitale de l'automobile, qui comptait deux millions d'habitants à son apogée, est aujourd'hui une ville fantôme. Terrains vagues, logements abandonnés et usines désaffectées occupent un tiers de l'espace, tandis que la population, noire à 80 %, connaît un taux de chômage oscillant entre 30 et 50 % selon les quartiers. Avec à peine une quarantaine d'épiceries pour 800.000 habitants, la cité représente ce qu'on appelle un « désert alimentaire »¹ : pompes à essence et *fast food*, qui ne proposent que des produits manufacturés – le plus souvent gras ou très sucrés –, assurent l'essentiel de l'approvisionnement de la population locale. C'est dans ce sombre contexte que l'agriculture urbaine semble réussir à faire pousser quelques graines d'espoir. Disposant de friches équivalentes à la superficie de San Francisco, les initiatives citoyennes fleurissent un peu partout dans la ville, du simple potager individuel dans un coin de cour aux fermes coopératives de plusieurs hectares, en passant par les nombreux jardins communautaires. La production alimentaire locale est aujourd'hui estimée à 150 tonnes par an, soit un quart de la consommation locale de légumes de la ville. Si la production d'une alimentation saine est évidemment bienvenue, c'est surtout la réponse au désœuvrement et le lien social que recréent ces initiatives qui sont saluées. Et même s'il est un peu tôt pour affirmer que l'agriculture urbaine sauvera la ville, malgré les projets d'exploitations agricoles titanesques de certains hommes d'affaires locaux, il est incontestable qu'à court terme, la production maraîchère est devenue un élément central de la resocialisation et offre une réponse partielle à la malnutrition de cette population délaissée.

Catherine Closson

1. Zones au sein desquelles la population locale n'a pas accès à une alimentation saine, principalement pour des raisons de distance et/ou de prix.

Belo Horizonte : quand le Sud montre la voie

Comme souvent quand il s'agit de revenir à des pratiques plus sociales et respectueuses de l'environnement, il est intéressant de regarder vers le sud. La ville de Belo Horizonte (2,5 millions d'habitants, Brésil) est désormais devenue un modèle international de lutte contre la malnutrition. Alors qu'un tiers des habitants y vit sous le seuil de pauvreté et que 20 % des enfants y étaient mal nutris, les autorités ont mis en œuvre un vaste programme de sécurité alimentaire.

Pour ce faire, elles ont choisi de miser sur le soutien aux petits producteurs pauvres de la périphérie et la mise en place de circuits courts vers la population urbaine la plus défavorisée. Un conseil citoyen, rassemblant producteurs locaux, églises, ONG, citoyens, etc., a travaillé à l'organisation d'approvisionnements directs des lieux de consommation de la population (marchés locaux, hôpitaux, cantines scolaires, etc.) par les récoltes des producteurs périurbains. Aujourd'hui, les résultats sont spectaculaires : citoyens et acteurs institutionnels peuvent se fournir en denrées de base de qualité à des prix correspondant à 50 % des prix du marché conventionnel. Selon le rapporteur spécial des Nations Unies pour le droit à l'alimentation, Olivier De Schutter, « Belo Horizonte est l'exemple le plus représentatif du succès potentiel des circuits courts, en tout cas pour les pays en développement. » (voir p.4).

Les marchés publics : important levier pour l'alimentation durable

Frédérique Hellin est chargée de missions pour la restauration collective à BioForum Wallonie. Elle conseille notamment des collectivités (écoles, hôpitaux, etc.) sur l'intégration de critères durables dans leurs achats alimentaires. Elle nous montre en quoi les marchés publics permettent de soutenir le développement de l'alimentation durable.

Alter Echos : Qu'existe-t-il en Wallonie et à Bruxelles comme marchés publics dans le secteur de l'alimentation durable ?

Frédérique Hellin : Pour les collectivités, on distingue deux types de marchés : les marchés de produits et les marchés de services. Dans le premier cas, les collectivités commandent leurs produits alimentaires de manière individuelle et disposent de cuisines internes permettant de les transformer en menus. Les marchés de services, eux, concernent des collectivités qui font appel à des sociétés de catering, telles que Sodexo ou TCO Service. Précisons que lorsqu'une collectivité élabore un appel d'offres pour recourir à un service de catering, elle peut soit tout commander de A à Z – matières premières, personnel, locaux, matériel, préparation et service des repas –, soit décider de travailler en tout ou en partie avec son propre personnel.

Dans ces deux types de marché, des clauses durables peuvent être introduites. Dans la majorité des appels d'offres, l'achat de denrées est compris ; c'est surtout sur ces appels d'offres-là qu'un travail de « durabilisation » est mené depuis quelque temps. Amener des clauses d'alimentation durable dans un marché public signifie que l'on est attentif aux trois piliers du développement durable : le social, l'économique et l'environnement.

AE : Le durable prend de l'ampleur.

Concrètement, ça se traduit comment ?

FH : D'année en année, on constate une prise de conscience de la part de tous les acteurs, qui va dans le sens d'une nette amélioration. La Ville d'Ottignies-Louvain-la-Neuve a, entre autres, été pionnière en la matière, tout comme la Région de Bruxelles-Capitale qui, depuis longtemps, a inscrit l'alimentation durable dans son programme. Plus récemment, les Provinces de Namur et du Luxembourg ont suivi. Ce développement est notamment dû à des organismes comme le nôtre. BioForum Wallonie¹ via son pôle Collectivités, effectue un travail de sensibilisation et de formation de l'ensemble des acteurs concernés par le système alimentaire : pouvoirs publics, associations, équipes pédagogiques, gestionnaires chargés des achats, chefs cuisiniers, etc. Nous insistons surtout sur l'approvisionnement et la préparation de produits frais, locaux et de saison.

AE : La Ville d'Ottignies-Louvain-la-Neuve a servi d'exemple...

FH : Oui. Avec d'autres institutions, comme le SPF Santé publique qui a émis un cahier des charges type sur la préparation et la livraison de repas dans les écoles². Ce modèle de cahier des charges incluant de nombreuses clauses durables va être diffusé le plus largement possible aux collectivités afin

qu'elles puissent s'en inspirer. Chaque collectivité a cependant ses propres spécificités. Il faudrait également un accompagnement du service public pour les collectivités qui souhaitent passer à l'alimentation durable. Un élan au niveau communautaire, régional ou – mieux – fédéral serait souhaitable. On notera qu'en Région bruxelloise, un tel accompagnement existe déjà : le Helpdesk de Bruxelles Environnement permet aux entreprises soumises à des marchés publics de poser toute

Les marchés publics constituent un important levier au développement de l'alimentation durable pour au moins trois raisons. D'une part, par leur volume d'achat, ils contribuent à l'organisation des filières d'approvisionnement et à sortir les produits durables de leurs marchés de niche. Deuxièmement, émanant des pouvoirs publics, ces marchés ont valeur d'exemples pour les autres acteurs de la société civile. Enfin, le mode d'alimentation proposé à la cantine scolaire, au restaurant communal, etc. contribue à sensibiliser les consommateurs et à les encourager à changer leurs comportements alimentaires dans la sphère privée.

question relative à la manière d'introduire des clauses durables dans leurs appels d'offres. Il faudrait un service similaire en Wallonie.

AE : Quel est aujourd'hui l'impact des critères durables dans les marchés publics ?

FH : Lorsqu'on analyse les chiffres des sociétés de catering centralisant la majorité des services alimentaires aux collectivités, on observe qu'on est encore à mille lieues d'une alimentation durable. Ces entreprises qui fournissent un très grand nombre de collectivités en Belgique sont le plus souvent internationales, et les produits qu'elles proposent n'incluent généralement pas de critères durables. Elles négocient, aux prix les plus bas, d'énormes quantités d'aliments qui proviennent des quatre coins de la planète. Cela étant, ces grosses sociétés commencent à percevoir la demande des clients et consommateurs pour une alimentation durable et font dès lors des efforts en ce sens.

AE : Quel genre de clauses durables peut-on intégrer dans les marchés publics alimentaires ?

FH : Travailler avec des produits de saison est une clause essentielle : ça a

un impact environnemental important, dans la mesure où ces produits viennent de moins loin, et un impact économique, parce que ces produits sont moins chers que ceux hors saison. Une autre clause consiste à favoriser des produits de qualité différenciée³, comme les produits issus de l'agriculture biologique. Une autre encore concerne le respect de l'apport nutritionnel nécessaire en fonction des tranches d'âges, selon le Plan national nutrition santé (PNNS) établi par le SPF Santé. Hélas, dans bon nombre de collectivités, on en est encore – pour répondre à la volonté des consommateurs, il est vrai – à servir un steak de 200 grammes, alors que 100 à 150 grammes de protéines animales sont suffisants. On a souvent affaire aussi à des repas fortement déséquilibrés, au détriment des fruits et légumes. Sur le plan social, on peut citer, comme clauses importantes, la formation continue du personnel et l'insertion socioprofessionnelle.

AE : Y a-t-il des freins juridiques au développement de l'alimentation durable dans les marchés publics ?

FH : Une des plus grandes difficultés dans les marchés publics concerne l'approvisionnement en denrées alimentaires locales. Afin de favoriser la libre

concurrence, la législation européenne interdit de mentionner l'origine des produits. On ne peut par exemple pas indiquer qu'on souhaite des « pommes belges ». Dans certaines régions à l'étranger, notamment en France, pour favoriser les produits locaux et les circuits courts, certains réussissent à contourner cette interdiction, par exemple en déterminant un nombre d'heures maximal entre l'abattage et la distribution (pour la viande) ou en fixant un seuil maximum d'émissions de carbone (CO₂) pour les produits.

Philippe Van Lil

1. BioForum Wallonie, rue Nanon, 98 à 5000 Namur – tél. : 081.390.690 – courriel : wallonie@bioforum.be – site : www.bioforum.be

2. Ce cahier des charges est téléchargeable sur le site www.achatsverts.be

3. Un décret du gouvernement wallon (19/12/2002) définit un produit de qualité différenciée comme un « produit présentant un intérêt de par un certain nombre de caractéristiques identifiables liées à son processus de production ou de transformation, en respectant un cahier des charges intégrant notamment des critères d'emploi et d'environnement approuvés par le Gouvernement. » D'un produit à l'autre, la qualité peut se différencier par des critères environnementaux, de sécurité alimentaire, de qualité gustative et/ou de qualité nutritionnelle.

4. Les axes stratégiques du PNNS sont consultables sur le site www.health.belgium.be

Manger sain quand on est pauvre ? Pas du gâteau !

Olivier De Schutter, rapporteur spécial de l'ONU pour le droit à l'alimentation, est sans équivoque : les maladies non transmissibles causées par la surnutrition font autant de victimes que la dénutrition¹. L'OMS va jusqu'à parler d'une épidémie de l'obésité. Or l'obésité touche davantage les personnes en situation de précarité. Mais quand s'enchevêtrent alimentation et précarité, on s'attaque à une question aux contours plus complexes qu'il n'en a l'air.

L'obésité à toutes les sauces

Le lien entre alimentation et santé dans nos sociétés de surabondance n'est plus à démontrer : diabète, maladies cardiovasculaires, ostéoporose, arthrose et certains types de cancer sont influencés par les habitudes alimentaires. En Belgique, le rapport de l'Enquête Santé 2008² indique que presque la moitié de la population adulte est en surcharge pondérale, tandis que 14 % souffrent réellement d'obésité. 18 % des jeunes de 2 à 17 ans sont en surpoids.

Mais on oublie souvent que l'alimentation n'est pas le seul facteur explicatif de l'obésité. De nombreux éléments interviennent simultanément : génétique, sédentarité, alcoolisme, précarité et conditions de vie. « Aucun discours monodisciplinaire ne peut rendre compte d'un phénomène aussi complexe que l'obésité », écrivait en 2006 Axel Hoffman, médecin généraliste en maison médicale³. « Isoler l'obésité de son contexte socioculturel pour la réduire à un problème médical revient à se priver d'aspects essentiels de la problématique qu'elle soulève. »

Il existe en effet un lien fort entre obésité et statut social. L'obésité, autrefois signe d'aisance sociale, est devenue le reflet de la précarité. L'enquête Santé 2008 confirme que la fréquence de l'obésité et de certaines maladies liées à la nutrition est plus élevée chez les personnes socio-économiquement défavorisées. C'est le



niveau de diplôme, et non le revenu, qui paraît significatif : le risque d'obésité est de 2,3 fois plus élevé chez les personnes les moins éduquées par rapport aux plus éduquées. Parmi les autres inégalités de santé les plus importantes : le diabète. En augmentation d'une manière générale, sa fréquence est trois fois plus élevée chez les personnes avec un faible niveau

d'instruction que chez celles qui ont fait des études supérieures.

Dès lors, on peut se demander si l'angle d'attaque des grandes campagnes de prévention contre la malbouffe, basé sur des aspects nutritionnels, est réellement pertinent. « Ces campagnes courent à l'échec, écrivait Axel Hoffman (...). Elles

« Restaurant durable » aux Tilleuls

Le troisième cycle du projet « cantines durables » de Bruxelles Environnement s'est clôturé en mars 2012. L'objectif : fournir un encadrement aux cantines qui souhaitent passer à l'alimentation durable. La maison de repos du CPAS de Saint-Gilles¹, Les Tilleuls², a participé au programme. Rue Arthur Diderich, la maison accueille 200 résidents, dont certains aux pensions fragilisées. « Cette problématique pourrait paraître luxueuse face à la situation que les aînés ont eu à gérer avant d'entrer aux Tilleuls. Pourtant, la qualité de la nourriture est essentielle et constitue une donnée en matière de prévention santé », explique le président du CPAS.

Grâce à l'accompagnement proposé par Bruxelles Environnement, de petits changements ont été instaurés malgré des contraintes budgétaires importantes. « Un état des lieux des pratiques culinaires et l'identification des points à améliorer ont conduit à une augmentation de la part de légumes frais (neuf par mois) et de produits bio (pâtes, riz, bananes), une modification dans le grammage de la viande ainsi qu'une diminution du nombre d'emballages grâce à des commandes en vrac ou à l'utilisation de barquettes en porcelaine. Un travailleur a aussi eu l'idée de préparer du bodding (sorte de pudding) avec les croûtes de pain initialement jetées », précise Fabien Mathieu, coordinateur Agenda 21 du CPAS.

« Certains travailleurs ayant participé à des ateliers thématiques ont parfois été frustrés de ne pas pouvoir directement appliquer leurs apprentissages au contexte actuel », exprime Mathieu Roper, adjoint à la Direction du CPAS. Le CPAS est dans une relation

contractuelle avec un fournisseur de services, désigné par marché public, pour exécuter un cahier des charges. « Il fournit un service pour un prix donné qui ne peut plus bouger. Le programme « cantines durables » a permis d'améliorer la communication avec notre fournisseur », développe Jean Spinette, président du CPAS. Après de nombreuses réunions, certains éléments ont pu être modifiés, mais la marge de manœuvre est restée limitée. Par exemple, la recette de la soupe aux fanes de carottes, apprise lors d'un atelier, n'a pas été rajoutée au menu car la liste de produits du fournisseur ne proposait pas de carottes avec fanes.

Grâce à l'utilisation de panneaux explicatifs, d'animations thématiques et au comité repas « petits pois et carottes », les résidents ont été sensibilisés au « durable ». Ces derniers ont même rebaptisé le projet « restaurant durable ». Ils étaient allergiques à la terminologie « cantine » qui leur rappelait celle du service militaire, de la prison ou de l'école.

Destination santé pour Les-Bons-Villers

En Wallonie aussi, de nombreuses cantines commencent à intégrer les principes de l'alimentation durable. La commune de Les-Bons-Villers, en province de Hainaut, a par exemple développé un projet de santé intitulé « 2012 Destination santé ». Celui-ci s'articule autour de l'alimentation équilibrée. La commune est en réflexion par rapport à la qualité des repas fournis aux écoles par la Cellule Solidarité Emploi. L'objectif : accroître le capital « santé » en développant des actions concrètes et favoriser l'acquisition d'habitudes de vie saines en matière d'alimentation. Des fiches ont été produites à l'occasion d'une rencontre avec les parents et la population sur des collations à base de légumes et de lait.

Les résidents ont parfois été surpris par certaines propositions de la direction, comme cette idée de vouloir remettre des légumes anciens au goût du jour. Pour eux, le fait que certains légumes aient été oubliés n'est peut-être pas innocent. La direction leur a proposé des rutabagas, légume-racine consommé autrefois pendant la guerre. « Nos résidents se sont demandés si nous n'étions pas devenus fous. Ils rigolent beaucoup et l'échange intergénérationnel est très fort », rajoute Jean Spinette.

Nathalie San Gil Coello

1. CPAS de Saint-Gilles, rue Fernand Bernier, 40 à 1060 Bruxelles – tél. : 02 600 54 11 – site : www.cpas1060.be

2. Maison de repos Les Tilleuls, rue Arthur Diderich, 32 à 1060 Bruxelles – tél. : 02 348 57 62



Campagne « Voyons large »

spot vidéo, se voulant humoristique et décalé, a été réalisé par Nabil Ben Yadir (réalisateur du film « Les Barons »). Deux jeunes côte à côte devant leur ordinateur. L'un, en surpoids, se nourrit d'aliments gras. Le second croque sa pomme et a une idée lumineuse : il dessine le logo de la marque Apple. Voix off : « Aaah, si Jean-Claude avait mangé plus sainement, il aurait réinventé l'informatique et serait devenu milliardaire. Et surtout, il aurait trouvé une femme ! » Taxé de moralisateur et discriminant, le spot a rapidement été supprimé des sites web et a fait l'objet de trois plaintes au Centre pour l'égalité des chances et de lutte contre le racisme (CECLR). « La campagne, initiée sur la base d'un marché public, n'a pas encore fait l'objet d'une évaluation, nous dit Aurore Dierick, porte-parole du cabinet de la ministre⁵. Les craintes et les plaintes émises lors de la diffusion seront prises en considération, notamment en ce qui concerne les éventuels effets de stigmatisation. »

postulent un mangeur libre de ses choix et rationnel dans ses décisions, alors que les études montrent que l'acte alimentaire n'est pas un acte individuel (il y a une individualisation des choix, mais ils sont socialement déterminés) et que les connaissances en la matière ne modifient pas nécessairement les habitudes. »

« Ces campagnes ont un impact limité sur la population, confirment Marjolaine Lonfils et Pierre Assenmaker, de l'asbl Cultures et Santé⁴. Manger cinq fruits et légumes par jour, consommer des produits laitiers, les gens connaissent tout cela très bien. Mais cela n'a pas d'effets sur les manières de s'alimenter. Il faut prendre la question de l'alimentation de manière plus globale. » Les manières de manger sont en effet influencées par de nombreux facteurs : ressources financières, aspects culturels, quartier où l'on vit, rythmes de vie, le fait de manger seul, le goût et le plaisir à manger, le logement et les conditions de stockage... Pour l'asbl d'éducation permanente et de promotion de la santé, l'angle nutritionnel est réducteur et normatif.

La récente campagne de prévention contre la malbouffe à destination des jeunes menée par la ministre de la Santé de la Fédération Wallonie-Bruxelles a d'ailleurs été fortement controversée. Le

Prenant le contre-pied de cette campagne, l'asbl Question Santé⁶, en collaboration avec le CECLR, a lancé en juin la campagne « Voyons Large » (www.voyonslarge.be). Son but ? Lutter contre les discriminations à l'égard des personnes obèses. « Entre 2009 et 2012, le Centre a ouvert une trentaine de dossiers liés au poids. C'est peu au regard de la réalité », peut-on lire dans le communiqué de lancement. Ces dossiers concernent principalement le secteur de l'emploi mais aussi les biens et services (transports, loisirs, compagnies d'assurances, etc.). Question Santé reproche au discours ambiant d'être moralisateur et culpabilisant à l'égard des personnes obèses, considérées comme responsables de leur état.

Le surpoids et l'obésité ne sont d'ailleurs pas toujours liés à des problématiques médicales. Selon Question Santé, les problèmes de santé sont surtout présents à partir d'un IMC⁷ supérieur à 35. Et si les bénéfices d'un amaigrissement sont bien présents en cas d'obésité associée à une autre pathologie (arthrose, asthme, tension, etc.), il n'y a pas de preuve que l'amaigrissement diminue les risques de mortalité chez les personnes obèses en bonne santé, ni qu'il soit bénéfique aux patients en simple surpoids et en bonne santé.

L'obésité et le surpoids sont très souvent un problème d'apparence. Une apparence inconciliable avec les normes esthétiques en vigueur. La prévention de l'obésité reste primordiale, notamment chez les enfants et les adolescents. Mais certains auteurs soulignent que la réduction des discriminations liées au poids est tout aussi importante pour le bien-être des enfants. Une chose est sûre, l'obésité dérange. « Notre société crée des obèses mais ne les supporte pas », déclarait déjà il y a plus de 25 ans Jean Trémolières, médecin nutritionniste.

Le « mangeur-consommateur pauvre »

L'Enquête Santé 2008 révèle que les personnes issues des milieux les plus scolarisés consomment davantage de fruits et de poisson. Cela n'a pas changé au cours des dix dernières années. Pour Nicole Darmon, nutritionniste⁸, les contraintes budgétaires des ménages pèsent très lourd. « Avec un petit budget, explique-t-elle, il est logique de s'orienter vers les aliments qui donnent les calories les moins chères, comme les matières grasses ajoutées, les féculents, les produits gras sucrés et salés. Les aliments riches en énergie sont des sources peu chères de calories. Malheureusement, ces aliments ont d'autres atouts : ils sont pratiques d'emploi, faciles à transporter et à stocker et quand les contraintes de budget sont fortes, il est malheureusement logique de se tourner vers eux. »

Ce que confirme Christine César, socio-anthropologue et consultante sur l'alimentation⁹ « Contrairement à ce qui est publié dans la presse mais aussi dans la littérature professionnelle, les populations paupérisées ne commettent pas d'erreurs nutritionnelles en choisissant des produits gras et sucrés pour leur alimentation. Ils choisissent ces produits parce que ces substances « calent » car elles ont effectivement un rendement énergétique plus important par rapport au prix investi. »

Selon plusieurs études, ce sont les critères économiques et du goût qui sont les principaux moteurs dans les choix alimentaires. Il faudrait au minimum entre 3,5 et 5 euros par personne par jour pour manger équilibré. Soit un budget de 420 à 600 euros par mois pour une

famille de quatre personnes (le seuil de pauvreté d'un ménage de deux adultes et deux enfants est d'environ 2000 euros par mois).

Il va sans dire que la publicité exerce une pression considérable sur les consommateurs. Les populations précarisées y étant plus sensibles. « Comment décoder une publicité, comprendre l'étiquette d'un produit, tout ce qui est mis en place dans un supermarché pour pousser les gens à acheter ? Il y a une réelle méconnaissance des produits, de leur fabrication et de leur contenance, expliquent Marjolaine Lonfils et Pierre Assenmaker. C'est important d'éveiller l'intérêt de tous par rapport à cela, de développer l'esprit critique. Cela permet de réfléchir à la société dans laquelle on vit, puis

L'obésité touche davantage les pauvres que les riches. De plus, être gros semble être un frein à l'ascension, tant sociale que professionnelle.

de voir ce qu'on met en place comme stratégie au niveau individuel, en tant qu'acheteur. Et de conclure : « Manger est une stratégie complexe, qui fait appel à des compétences, des connaissances. Qui nécessite un contexte favorable, une envie de cuisiner et de l'argent. »

Cultures et Santé sensibilise les professionnels de l'alphabétisation, de l'insertion ou encore des maisons médicales à la problématique. Il s'agit de les faire réfléchir à leurs discours et priorités de professionnels, qui sont parfois aux antipodes de ceux des publics. « Quand on travaille cette question, il faut partir des comportements, désirs et priorités des publics. Voir ce qui est préoccupant pour les gens : ne pas savoir dire non à

ses enfants, les problèmes de stockage, il faut travailler le plaisir à cuisiner via des ateliers de cuisine, développer l'esprit critique via des visites de supermarché... ». L'objectif final à poursuivre étant le bien-être.

Eradiquer la malbouffe via l'offre

On peut aussi prendre la question par l'autre bout : c'est en modifiant l'offre qu'on pourra éradiquer la malbouffe. Olivier De Schutter appelle ni plus ni moins à une refonte complète du paysage de l'agroalimentaire. Pour lui, nos systèmes alimentaires rendent les gens malades : « L'urbanisation, la supermarchéisation et la propagation mondiale des modes de vie modernes ont bouleversé les habitudes alimentaires traditionnelles en privilégiant les aliments transformés et entraînant un désastre en termes de santé publique ». La production, la transformation et la distribution doivent être métamorphosées. Parmi les mesures préconisées : la taxation des produits préjudiciables à la santé, la réglementation des aliments riches en graisses saturées, en sel et en sucre, le frein à la publicité pour la malbouffe, la révision des subventions agricoles et le soutien à la production alimentaire locale.

Encouragées par l'OMS depuis 2003, des politiques taxatoires de la malbouffe ont été mises en place dans différents Etats américains et européens (France, Danemark, Finlande, Hongrie). En Belgique, la sénatrice Christine Defraigne (MR) plaide pour une exonération de TVA sur les fruits et légumes afin d'encourager leur consommation (proposition de résolution déposée en 2009 avec Jacques Brotchi). Elle est également favorable à une hausse de la TVA (de 6 à 12 %) sur les produits trop sucrés, trop gras ou salés.

En mars 2012, la ministre de l'Enseignement obligatoire de la Fédération Wallonie-Bruxelles a quant à elle annoncé qu'elle comptait supprimer la malbouffe dans les écoles : d'ici à 2015, plus de sodas et de junkfood dans les distributeurs automatiques. Fin 2004, la même annonce avait été faite par Marie Arena et avait provoqué un tollé dans le secteur. Car ces distributeurs

sont de réelles sources de financement pour les écoles. Sept ans après, Marie-Dominique Simonet remet le couvert. Mais en prônant une interdiction graduelle et en veillant à proposer des alternatives aux écoles. Un projet auquel on reproche d'être trop vague. Le cabinet, qui ne souhaite pas communiquer actuellement sur la question, est en train de travailler avec des experts et le terrain pour le préciser.

Autre initiative à suivre, menée en concertation par la ministre fédérale de la Santé publique et les ministres de la Santé, de l'Enseignement obligatoire et du Développement durable de la Fédération Wallonie-Bruxelles : un cahier spécial des charges type doit baliser les prestations de toutes les structures qui servent des repas chauds aux enfants en Wallonie et à Bruxelles. Il précise les exigences sur les plans de l'équilibre alimentaire et du respect d'une alimentation durable (fruits et légumes de saison, circuits courts, etc.) et doit être accompagné d'actions de sensibilisation et de formation à destination des pouvoirs organisateurs et du personnel de cuisine. L'opération sera lancée fin octobre.

Marinette Mormont

- Olivier De Schutter, « Le droit à une alimentation adéquate : les liens entre agriculture, alimentation et santé », Rapport soumis par le Rapporteur spécial sur le droit à l'alimentation à la 19^{ème} session du Conseil des droits de l'homme de l'ONU, le 6 mars 2012.
- Institut Scientifique de la Santé publique, Enquête de Santé par Interview Belgique 2008.
- Hoffman Axel, « La construction de l'obésité », *Santé conjuguee* n° 36, avril 2006 : Alimentation et santé.
- Cultures et Santé asbl, rue d'Anderlecht, 148 à 1000 Bruxelles – tél. : 02/558 88 10 – courriel : info@cultures-sante.be – site : www.cultures-sante.be
- Cabinet de la ministre Fadila Laanan, place Surlet de Chokier, 15-17 à 1000 Bruxelles – tél. : 02 801 70 11 – courriel : info.laanan@cfwb.be
- Question Santé asbl, rue du Viaduc, 72 à 1050 Bruxelles – tél. : 02 512 41 74 – courriel : question.sante@skynet.be – site : www.questionsante.org
- Indice de Masse Corporelle
- Nicole Darmon, Unité de recherche en nutrition humaine, INSERM/INRA, « Les liens entre nutrition, statut socio-économique et santé », Nutrition et précarité. Actes de la journée de réflexion et d'échanges organisée dans le cadre du programme régional « Aide alimentaire », 3 juin 2010, Marseille.
- Christine César, Unité de recherche en épidémiologie nutritionnelle, « Enquête sur l'alimentation des personnes précarisées », *La Santé de l'Homme*, n° 396, Bobigny.

Métro, boulot, fourneau, dodo ...

La consommation de fruits et légumes frais, locaux et de saison occupe une place centrale dans nombre d'initiatives qui promeuvent l'alimentation durable. Mais, alors que l'offre locale en circuits courts se développe rapidement, d'autres freins apparaissent dans les pratiques des consommateurs. Perte des savoir-faire culinaires, diminution du temps consacré à cuisiner et augmentation des repas en solo constituent des obstacles importants à une alimentation plus saine et écologique.

Préparer des légumes savoureux demande une certaine expérience et prend plus de temps que de mettre une pizza industrielle au four. Et quand on mange seul, on n'est pas toujours motivé à se mitonner des petits plats. Pour réapprendre le plaisir de cuisiner et de manger ensemble, ateliers culinaires et tables d'hôtes fleurissent un peu partout et rencontrent un vif succès. Le collectif de quartier Bouillon Malibran et l'asbl Belg@ppétit ont choisi de proposer leurs activités à des publics présentant une forte mixité culturelle et sociale.

Des grands banquets aux petits plats hybrides

Le programme d'actions Bouillon Malibran en est déjà à sa quatrième saison d'activités autour du thème de l'alimentation. Issue des « Grands Banquets » multiculturels organisés rue Malibran dans les années 2000¹, la plate-forme de pilotage actuelle regroupe des associations locales, des habitants du quartier et des services communaux². Après la réalisation d'une exposition et d'une cuisine mobile participant au cortège de la Zinneke Parade en 2010, Bouillon Malibran a lancé, l'année dernière, des ateliers de cuisine donnés par des chefs engagés de longue date pour l'alimentation durable. Mais si le succès était au rendez-vous, le collectif n'était pas satisfait : le public était principalement « bobo » et venait peu du quartier.

L'automne dernier, un appel à projets de Bruxelles Environnement offre l'occasion de repenser la formule et

de ressortir des cartons les idées fondatrices du programme : les ateliers culinaires proposent désormais de la cuisine « hybride » (voir encadré) et un *Grand livre de recettes de la paix et de la gastronomie mondiale du quartier Malibran* est en préparation.

Désormais, les ateliers répondent davantage aux objectifs prônés par le collectif : « être un laboratoire du vivre ensemble et sensibiliser, en douceur et dans la convivialité, un public issu de la mixité sociale et culturelle à l'alimentation durable ». Le livre, recueil de recettes hybrides et témoin des nombreuses initiatives du collectif, devrait quant à lui constituer une source d'inspiration pour quiconque souhaite cuisiner plus durable au quotidien, mais espère également contribuer à essaimer des projets similaires.

Interrogé sur les freins et leviers observés après cinq ateliers, Sébastien Kennes, coordinateur de la plate-forme de pilotage, explique que le projet bénéficie sans conteste de la vague d'intérêt pour les questions alimentaires et évoque avec enthousiasme la convivialité et le plaisir qui émanent de tous ces moments partagés. La principale difficulté reste cependant la mobilisation de la population du quartier : « Il faut vraiment aller rencontrer les gens là où ils vivent, au café, dans les petits commerces, etc. Cela demande un travail de proximité et d'éducation permanente pour lequel notre petite équipe n'est pas toujours disponible. » Pour contourner cet obstacle, la plate-forme a choisi récemment de collaborer davantage avec des

associations locales qui pourront servir de relais. Mais là encore, si certaines ont déjà répondu positivement à l'appel, comme Espace Couleurs Femmes ou Den Teirling (centre de jour pour déficients mentaux), d'autres semblent réticentes à « partager » leur public qui bénéficie déjà d'une offre associative pléthorique dans la commune.

Impro et fortune du pot

Dans le même esprit de convivialité, Anne Bortels et Fabienne Pollard ont créé l'année dernière l'asbl Belg@ppétit³, destinée à promouvoir les produits locaux de qualité à travers la (re)découverte du savoir-faire culinaire et du manger ensemble. Pour remplir cet objectif, ces deux femmes débordantes d'énergie et passionnées de cuisine, proposent notamment des ateliers culinaires aux institutions, organisations et entreprises qui souhaitent sensibiliser leurs usagers ou leur personnel à la question de l'alimentation durable.

Ici aussi, le principe est simple : l'institution commanditaire rassemble un groupe de douze personnes maximum – pour que tout le monde mette la main à la pâte – et se fournit un panier bio de produits locaux, si possible du producteur local le plus proche. Arrivées sur place avec des ingrédients de base (semoule, quinoa, épices, herbes, etc.), nos cuisinières découvrent le contenu du panier et commencent par prendre le café avec le groupe afin de tisser les liens et évaluer l'expertise culinaire des participants. Commence ensuite une improvisation collective à



partir des produits du panier, menant à des recettes entièrement originales conçues par le groupe. Puis viennent les moments du repas et de la vaisselle, autant de temps d'échange supplémentaires pour parler d'alimentation, de cultures culinaires mais aussi de la vie en général.

Fabienne étant enseignante en promotion sociale et alphabétisation, elle a naturellement des contacts avec des institutions et associations à vocation sociale. Les CPAS d'Esneux et Grâce-Hollogne, les communes de Forest, Evere et Jette et l'association Amazone ont été parmi les premiers à saisir la perche. Anne souligne la richesse des échanges dans les CPAS : « La population est généralement très mélangée, tant en âges qu'en nationalités, et les échanges sont vraiment

multiculturels ». En quatre heures, le petit groupe a noué des liens, découvert les principes de base de l'alimentation durable et peut-être redécouvert le plaisir de cuisiner et manger ensemble. Une formule simple et très démocratique qui remporte un large succès⁴.

Budget-temps étriqué

A leur échelle, cours de cuisine et tables d'hôtes multiculturelles tentent de (re)valoriser savoir-faire culinaire et convivialité des repas pris ensemble. Reste la question du temps... Si nombre d'acteurs de l'alimentation durable attestent que manger des produits locaux de saison peut constituer à la fois un plaisir gustatif et un bénéfice pour le portefeuille, peu contestent le fait que cuisiner du frais prend du temps. En relais du mouvement international

Slow Food, des voix commencent d'ailleurs à se faire entendre sur la nécessité de repenser l'organisation du temps quotidien si l'on veut sortir du système alimentaire industriel actuel.

Catherine Closson

Les ateliers de cuisine « hybride »

Initiés par Bouillon Malibran, ces ateliers se déroulent en trois temps :
1 – Un(e) habitant(e) du quartier propose une recette traditionnelle de son pays ou de son cru et la retravaille avec un cuisinier professionnel qui fait des propositions pour la rendre plus durable (intégration de produits locaux, réduction des ingrédients industriels, etc.). Ces échanges, riches d'enseignements à la fois culturels et culinaires,

se déroulent toujours dans la bonne humeur mais suscitent parfois d'âpres négociations !
2 – La préparation, latino, africaine, asiatique ou autre, est réalisée à la sauce locale et durable pendant un atelier culinaire encadré conjointement par l'auteur de la recette et le chef cuisinier. Ces cours sont ouverts à tous mais ont l'ambition de s'adresser prioritairement aux habitants du quartier.

3 – Le résultat est savouré à l'occasion d'une table d'hôtes accueillant une vingtaine de convives en plus des participants au cours. Ces repas conviviaux offrent un lieu de rencontre et d'échanges entre habitants du quartier et une occasion supplémentaire de discuter informellement sur l'alimentation durable.

1. www.eauwaterzone.be/Durabl_XL
2. La Plate-forme Bouillon Malibran regroupe aujourd'hui Rencontre des continents, Parcours citoyen Ixelles, le Début des haricots, le Gemeenschapcentrum Elzenhof, le Contrat de quartier Malibran (Service de la rénovation urbaine de la commune) et la Maison de quartier Malibran. Contact : Sébastien Kennes, Rencontre des continents asbl, rue van Elewyck, 34 à 1050 Bruxelles – tél. : 02 734 23 24 – courriel : info@rencontresdescontinents.be – site : www.europabamba.be/wordpress
3. Belg@ppétit, courriel : belgappetit@gmail.com – site : www.belgappetit.be
4. Avis aux amateurs : l'agenda de Belg@ppétit est rempli avec six mois d'avance !



Déchétarien, ah bon ?

Depuis des années, Alain Fauvage récolte de la nourriture vendue pour ensuite la redistribuer aux plus démunis. Pragmatique et pas empreint de fausse « coolitude » pour un sou, l'homme ne la ramène pas. Il se contente de conduire sa camionnette.

Alain Fauvage est ce qu'on peut appeler un « déchétarien », même si l'évocation de ce qualificatif ne lui arrache pas plus qu'un haussement d'épaules et un « Ah bon ? » un peu interloqué. Normal, finalement, puisque cet homme âgé d'une soixantaine d'années qui nous attend vers les 9 h devant son domicile schaarbeekois récupère de la nourriture depuis bien longtemps, avant même que cette tendance de plus en plus à la mode ne fasse la une des journaux alternatifs. Aux commandes de sa camionnette, dans laquelle il nous invite à monter, Alain Fauvage rend visite depuis quinze ans à certains supermarchés et autres commerces afin de récupérer des invendus qui sans cela finiraient au container. « J'ai été chauffeur de poids lourd jusqu'en 1996, explique-t-il en donnant un coup de volant. C'était la belle vie, tu voyages, tu vois du pays. Et puis j'ai perdu mon boulot, avec quatre enfants à charge. »

Quatre enfants qui ont faim et qui poussent notre homme à chercher des solutions pas trop coûteuses. En 1997, il commence ainsi à collecter des invendus pour la société Saint-Vincent de Paul en tant que bénévole. Un bon plan, qui lui donne accès à de la nourriture. « Beaucoup de bénévoles sont volontaires parce qu'ils ont des besoins eux-mêmes, continue-t-il tout en devisant à propos de la vie sur la route. Certains sont sans revenus et collectent de la ferraille pour payer le loyer. Sans ça, ils seraient à la rue. » Alain Fauvage, lui, décide de s'investir un peu plus dans la collecte de nourriture, en mettant sa conduite souple au service de Saint-Vincent de Paul pour trois jours par semaine, de 9 h à 17 h. « Comme je m'emmerdais, je me suis dit "Autant être utile". » Et utile, il l'est tellement qu'il finit par aider au lancement d'une conférence (antenne) de Saint-Vincent, à Schaarbeek (conférence Saint-Vincent de Paul, paroisse Saint-Albert¹), en 2007. Mal partie, celle-ci en est « réduite » à cette époque à acheter des denrées pour faire face à la demande de nourriture des plus démunis. Fauvage met donc son expérience au service de la cause, ouvre son « carnet d'adresses », et ça marche : aujourd'hui, « l'entraide Saint-Albert » (nom plus officieux de la structure) collecte 500 kilos d'invendus par jour, 10 tonnes par mois. De la nourriture

qui est redistribuée à 300 familles (en plus de sans-papiers) qui s'acquitteront de deux euros pour un caddie de nourriture, plus des sacs.

« On fait tourner le système »

D'où vient-elle, cette nourriture ? Si nous nous garderons de citer des noms, il nous sera donné lors de la tournée à laquelle nous avons participé, de rendre visite à deux grandes enseignes. La camionnette de notre nouvel ami fait son premier stop devant l'une d'elles après 15 minutes de route. A peine arrivés, il faut se rendre directement dans les frigos où ont été stockés les aliments que les vendeurs ont sélectionnés et dont la date de péremption est *grosso modo* deux jours plus tard. Mais avant ça, Alain Fauvage nous prévient : « Tu ne dis rien à personne. Nous ne sommes pas des marchands, on ne vient ici que parce qu'on nous accepte... » Néanmoins, ne rien dire n'empêche pas d'ouvrir des yeux gros comme des boules de billard devant la quantité de nourriture qui s'entasse devant nous : gâteaux, fruits, plats préparés, pains ou encore yaourts de première qualité attendent ainsi au frais, avant d'être précieusement empilés dans la camionnette en un quart de tour. « Chouette, non ?, dit l'ex-chauffeur de poids lourds alors qu'il avale une petite fraise issue d'un des lots collectés. C'est

bon pour le foie, ça... Dans ce qu'on reçoit, il y a des trucs dont je ne connaissais même pas l'existence. C'est ça aussi, ce boulot, on découvre des choses », sourit-il en remettant le contact, direction le deuxième supermarché où, si les produits sont différents, la quantité reste impressionnante. Viande, fromages, yaourts, pâtes, il y a de quoi se faire un repas de famille bien élargie.

Ici aussi, tout est embarqué dans la camionnette, dont les amortisseurs commencent à souffrir. En redémarrant, Alain Fauvage, devant notre air impressionné, devise à propos de cette manne alimentaire : « Les supermarchés n'ont pas vraiment le choix. La date de péremption est trop proche. Tu achèterais des yaourts dont la date expire dans deux jours toi ? Mais pour nous, c'est intéressant, cette nourriture sera redistribuée, toujours dans les limites des dates de péremption. Ce qui n'est plus bon n'est pas distribué, nous prenons un risque zéro. »

Pas distribué, certes, mais pas jeté pour autant. La viande douteuse sera donnée à des asbl s'occupant de chiens abandonnés, alors que les légumes par trop flétris finiront dans le bec des poules. « On ne jette rien, et quelque part notre démarche arrange bien les supermarchés aussi, puisque s'ils devaient se débarrasser de cette nourriture, cela leur coûterait de l'argent », explique Alain Fauvage, qui souligne cependant la démarche positive des enseignes ayant décidé de participer au projet, contrairement à d'autres. « Certains supermarchés ne veulent pas donner leur nourriture parce qu'ils ont peur qu'elle soit mauvaise et que cela n'engage leur responsabilité en cas de problème, ce qui n'est d'ailleurs jamais arrivé depuis quinze années que je fais cela. D'autres disent aussi que les gens ne viendront plus acheter de denrées et ont peur de perdre de l'argent. Mais c'est faux. Les pauvres ne mettent pas d'argent de côté, il n'y a que les riches qui font ça. Si un pauvre reçoit quelque chose, il dépensera son peu d'argent dans une autre chose dont il a besoin. Donc, avec nos collectes, on fait en quelque sorte tourner le système, même si on peut se dire parfois que ce serait bien

Enrayer le gaspillage ?

Face à l'importance du gaspillage alimentaire, les deux Régions ont mis (ou vont mettre) en place certaines initiatives.

À Bruxelles, Bruxelles Environnement¹ participe, depuis 2010, au projet Greencook financé par le Feder (Fonds européen de développement régional) dans le cadre du projet Interreg IVB Europe du Nord-Ouest. Cette initiative met en présence des partenaires issus des Pays-Bas, de France, d'Allemagne et du Royaume-Uni qui se rencontrent régulièrement. Greencook vise à réduire le gaspillage alimentaire en menant un travail de fond sur le rapport du consommateur à la nourriture et en optimisant l'offre. Quatre publics cibles sont visés : les ménages, les restaurateurs, les cantines scolaires et les acteurs de la chaîne alimentaire. Au niveau bruxellois, un premier volet du travail s'est centré sur 23 cantines qui officient en milieu scolaire, dans des crèches, des administrations publiques, des maisons de repos ou encore des entreprises privées. Des formations théoriques et pratiques, étalées sur un an et demi, ont été dispensées au personnel de ces cantines. « Il peut s'agir de beaucoup de choses, comme certaines techniques pour utiliser toutes les parties d'un produit ou réapprendre à travailler un produit frais », explique Elisabeth Taupinart, du département consommation durable et éco-comportement de Bruxelles Environnement.

Notons que les ménages ont également été visés par une campagne de prévention en avril dernier (qui devrait être renouvelée au printemps prochain) et que le secteur de la restauration est actuellement consulté afin d'identifier ce qui pourrait lui être utile. Pour ce qui est de la grande distribution, Elisabeth Taupinart souligne que

le sujet est plus « polémique, mais porteur ». « Le problème réside dans le fait que nous fonctionnons au niveau régional alors que la distribution est organisée à un niveau national. Point plus positif : tout le monde est d'accord pour réduire le gaspillage. On doit donc pouvoir faire quelque chose. » Notons que le projet Greencook doit durer jusque début 2014.

En Wallonie, le cabinet du ministre de l'Environnement prépare un programme de prévention des déchets ménagers qui devrait être déposé en octobre, après les élections communales. « Ce programme est une des actions d'un « Plan déchets » wallon plus large, incluant d'autres volets en plus de celui de la prévention, que nous espérons voir aboutir avant la fin de la législature », nous dit-on au cabinet. Si ce dernier déclare qu'il est encore un peu tôt pour dévoiler le contenu du programme de prévention, il précise néanmoins qu'il devrait travailler sur différentes filières (organique, papier/carton, électronique, etc.) et sur différentes cibles (collectivités, entreprises, distribution).

Notons enfin pour l'anecdote une initiative dont les médias ont beaucoup parlé cet été : la Ville de Herstal a imposé à un grand magasin, par le biais d'un permis d'environnement, d'offrir ses invendus aux plus démunis via au moins une association affiliée à la fédération des banques alimentaires. Une initiative qui pourrait faire tache d'huile lors de demandes de renouvellement du permis d'environnement pour d'autres moyennes ou grandes surfaces.

1. Bruxelles Environnement, Gulledele, 100 à 1200 Bruxelles – tél. : 02 775 75 75 – site : www.bruxellesenvironnement.be



qu'il se casse la gueule », plaisante-t-il en se dirigeant vers la dernière étape de son périple : la banque alimentaire de Bruxelles-Brabant².

Du jambon en guise de rubis

Ce passage par Anderlecht, où se trouve le siège de la banque, permet à Alain Fauvage de collecter encore un peu de nourriture supplémentaire, dont beaucoup de légumes. Ici aussi, il s'agit d'inventés issus de la grande distribution. Mais les dates de péremption sont beaucoup plus éloignées que dans les supermarchés. Et pour cause : les raisons de la non-commercialisation de ces denrées sont autres. Erreurs dans la prise de commande ou mise en production avec une mauvaise étiquette amènent ces aliments par palettes entières dans les hangars de la banque alimentaire où ils sont redistribués par lots aux structures inscrites, le tout dans un joyeux foutoir au sein duquel un employé tente de remettre de l'ordre en appelant chacune d'elle à se servir lorsqu'il énonce son nom.

On se charrie, on se taquine, tout le monde ici se connaît et affiche une mine presque émerveillée lorsque vient le moment de découvrir ce que chaque lot contient. L'ambiance a des airs de caverne d'Ali Baba, sauf qu'ici, les tranches de jambon ont remplacé les rubis... Chargé de ce trésor complémentaire, Alain Fauvage prend la direction de l'entraide Saint-Albert où une série de bénévoles l'attend de pied ferme auprès de quinze frigos censés accueillir son chargement. C'est que des personnes viennent déjà chercher de la nourriture et qu'avant cela, il faut la trier, sélectionner ce qui est consommable ou pas avant de la mettre au frais. Un boulot énorme auquel ne prendra pas part

notre compagnon qui en a fini avec sa partie du travail. Assis sur un tabouret, il contemple la collecte du jour et laisse échapper un soupir. « On vit quand même dans une société de culs bénis. Quand il y a profusion, les gens font les difficiles... », lâche-t-il, avant d'enchaîner : « Il y a tellement de nourriture que nous ne sommes pas assez pour prendre tout ce qu'il y a sur Bruxelles. Avec ce qu'on jette en Belgique, on pourrait nourrir le Congo. »

En attendant le Congo, les aliments collectés rempliront un bon paquet d'estomacs bruxellois qui, sans Alain Fauvage et ses comparses, se trouveraient sans doute un peu plus vides. Ce qui n'empêchera pas notre homme de « prendre sa retraite » tout bientôt. La collecte de nourriture, pour lui, c'est fini (ou du moins de manière régulière), il a d'ailleurs déjà trouvé quelqu'un parmi les habitants du quartier pour le remplacer. Fatigué de Bruxelles, Fauvage part s'installer à la campagne, près de ses enfants. « C'est clair que je vais manquer à certains, explique-t-il, en précisant qu'il redistribuait aussi une partie de la nourriture collectée à certains voisins dans le besoin. Mais allez, ils se débrouilleront bien sans moi. C'est bien, la campagne, tu sors de chez toi et c'est les champs. C'est calme, c'est tranquille... »

Julien Winkel

1. Conférence Saint-Vincent de Paul, paroisse Saint-Albert, rue Rasson, 50 à 1030 Bruxelles – tél. : 02 733 53 74 – courriel : svp111@vincentdepaul.be
2. Banque alimentaire Bruxelles-Brabant, rue de Glasgow, 16 à 1070 Bruxelles – tél. : 02 522 97 00 – site: www.foodbank-brabant.be

Quelques chiffres

Au niveau mondial, un quart des denrées alimentaires est perdu. Détail important : dans les pays en développement, la majorité de la perte est due aux problèmes de transport, stockage et conservation. Dans les pays riches, le gaspillage a plutôt lieu en fin de chaîne, dans la distribution et chez les consommateurs.

- Le gaspillage alimentaire au sein de l'Union européenne est estimé à près de 89 millions de tonnes par an, soit 179 kilos par habitant. L'origine de ce gaspillage est imputable pour 42 % aux ménages, pour 39 % à l'industrie agroalimentaire, pour 14 % au secteur de la restauration et pour 5 % aux détaillants.
 - En Belgique, nous jetons en moyenne chaque année par ménage 174 euros de nourriture à la poubelle. Le déficit budgétaire global belge lié au gaspillage alimentaire est évalué à 1,4 milliards d'euros par an.
 - En Wallonie, chaque citoyen gaspille entre 15 et 20 kilos de denrées alimentaires par an. A Bruxelles, ce chiffre est de 15 kilos. Le gaspillage alimentaire représente 16 % de la poubelle ménagère wallonne et 12 % de la bruxelloise.
 - Outre le problème éthique posé par ce gaspillage, la question de l'impact écologique est aussi régulièrement soulevée : on estime en effet que, au-delà des questions environnementales liées à l'élimination des « déchets », la production alimentaire représente un tiers de notre impact sur l'environnement et de 20 à 30 % de nos émissions de CO₂.
- NB : Ces chiffres sont à prendre avec précaution lorsqu'on tente de les comparer, pour des questions de différence de nomenclature. Notons également que pour certains d'entre eux, il s'agit d'estimations.

Aide alimentaire et durabilité : duo impossible ?

L'aide alimentaire se donne pour mission première de nourrir les plus démunis. Est-ce possible de concilier cet objectif avec une alimentation durable ? Si la question fait débat, elle est souvent considérée comme accessoire. D'autres s'interrogent : à trop vouloir du durable, ne tendrait-on pas à imposer des comportements aux plus pauvres ?

« L'alimentation que nous fournissons est-elle durable ? Disons... oui, il y a des dates de péremption », affirme un responsable d'une structure d'aide alimentaire. Un malentendu qui, au-delà de son caractère comique, révèle le gouffre qui sépare parfois les acteurs de l'aide aux plus démunis de ceux de l'alimentation durable. Est-ce si important de respecter une série de critères de durabilité – variables selon les définitions, mais incluant notamment le respect de l'environnement et de la santé des

consommateurs – quand la priorité est de manger à sa faim ? Et surtout, est-ce possible ?

Ces questions, Jean Delmelle, président de la Fédération belge des banques alimentaires¹ se les pose régulièrement. Et pour lui, la réponse est évidente : « Avant de parler de la nutrition, ou des conditions de production, il faut que les gens aient à manger, c'est le premier besoin à remplir. » Du coup, les banques alimentaires acceptent tout ce qui est comestible. Quitte à ce que chaque produit ne soit pas un condensé de qualité nutritive et environnementale, comme l'admet volontiers le président de la Fédération belge : « Nous recevons des sodas, par exemple, ou des produits sucrés. Nous n'achetons rien.

Nous sommes tributaires de ce qu'on nous donne. On peut être soucieux de notre environnement, mais on ne peut pas se permettre de dire que pour telle ou telle raison nous n'acceptons pas de produits. De plus, quelqu'un vérifie la qualité de tout ce que nous distribuons. »

2,5 % de produits frais

Quand on sait qu'en 2011, 117 440 personnes ont reçu une aide en provenance des banques alimentaires, via des associations de terrain, et que ce chiffre est inférieur à la réalité de l'aide alimentaire en Belgique (les CPAS ou les épiceries sociales ne passent pas forcément par une banque alimentaire), on peut être sensible à l'argument.

web+ www.alterechos.be
Abonnés N° 319 10.07.2011: L'aide alimentaire taillée à la serpe.



Le contexte n'est d'ailleurs pas vraiment au durable. Le nombre de demandeurs d'aide augmente alors que le secteur est menacé de perdre sa principale source d'approvisionnement. Le programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD), qui « pèse » 55 % des vivres distribués, est sur la sellette. Le but premier des banques alimentaires est de pallier ce potentiel gouffre dans leur stock.

Malgré cette crise, certaines préoccupations des banques alimentaires rencontrent celles défendues par les tenants du durable. Jo Deleers, coordinateur du programme européen pour la Fédération belge, souligne les bienfaits des produits à « haute valeur nutritive » obtenus dans le cadre de cette aide européenne. On trouve des fruits et légumes en conserve, par exemple. Les responsables des banques alimentaires préféreraient distribuer davantage de produits frais, mais ceux-ci ne représentent que 2,5 % des denrées qu'ils reçoivent. Enfin, La Fédération rappelle que sa principale contribution à la « durabilité » de l'alimentation réside dans la lutte contre le gaspillage. Leurs stocks étant essentiellement composés d'invendus qui, autrement, auraient terminé leur parcours à la poubelle.

« L'aide alimentaire doit s'adapter aux enjeux environnementaux »

A la Fédération des services sociaux, on essaye de considérer la mort annoncée du PEAD comme une opportunité à saisir. Pour Déborah Myaux, coordinatrice de la Concertation aide alimentaire, « il est nécessaire que l'aide alimentaire s'adapte aux enjeux sociaux

et environnementaux en développant d'autres modes d'approvisionnement. C'est le moment de créer des synergies avec des acteurs de l'alimentation durable. La menace de disparition du PEAD nous y oblige. » Les pistes sont connues, elles commencent à se développer. Déborah Myaux les énumère : « Les potagers, les partenariats avec de petits producteurs dans le cadre de circuits courts, les ateliers de transformation de produits et l'amélioration de la lutte contre le gaspillage. » La coordinatrice reconnaît que de nombreux obstacles se dressent sur la route d'une aide alimentaire dite durable. Pas toujours évident pour les associations de stocker des produits frais alors qu'elles ne sont pas toutes dotées d'un frigo. Pas toujours facile d'en demander encore plus à des bénévoles qui donnent déjà de leur temps. Mais la principale réserve ne viendrait-elle pas des bénéficiaires eux-mêmes ? Déborah Myaux s'interroge : « Est-ce que les produits frais, les fruits et légumes répondent à une demande ? Il faut aussi adapter l'offre à la demande pour éviter d'être normatifs. On ne va pas mettre tout le monde au régime végétarien sous prétexte que c'est durable... »

« Ne pas restreindre l'autonomie des gens à nos propres valeurs »

Ce dilemme entre durabilité et demande des bénéficiaires est au cœur de la problématique de l'aide alimentaire. Chez Amphora, épicerie sociale située à Molenbeek, on en a pleinement conscience. C'est ce qu'explique Sabine Fronville, coordinatrice de l'asbl : « La préoccupation de durabilité est fondamentale. C'est important de bien

se nourrir pour un public fragilisé qui, souvent, consomme plus de sucré, plus de gras. Mais il n'est pas évident de faire le lien entre la théorie et la réalité de terrain. » Si son association travaille d'arrache-pied sur la meilleure façon d'aborder le durable dans un contexte d'aide alimentaire, cela ne l'empêche pas de vendre beaucoup d'huile, de produits sucrés, gras ou transformés. « Si on ne les vendait pas, les bénéficiaires les achèteraient ailleurs. Les supprimer serait en contradiction avec le but des épiceries sociales qui est de favoriser l'autonomie des gens. Si on restreint l'autonomie à nos valeurs, alors on n'est plus dans l'autonomie. »

Le durable intéresse Sabine Fronville sous l'angle de la qualité de vie. « En mangeant correctement, les bénéficiaires améliorent leur sensation de bien-être. » Pour ce faire, il n'y a pas 36 solutions. La piste des circuits courts est à l'étude. « Mais ça dépendra du prix », tempère la coordinatrice. Quant à la sensibilisation à une alimentation de qualité, « cela doit passer par des activités conviviales, des sessions de cuisine où les gens apportent leurs recettes, ou des visites de ferme ». Pas question pour autant de n'acheter que des produits bio ou équitables. « On ne nourrirait plus 100 familles mais 50 », estime Sabine Fronville. Consciente des enjeux environnementaux, notre coordinatrice n'en taquine pas moins le monde de l'alimentation durable : « Leurs idées sont bonnes mais souvent pas applicables. Ils n'ont aucune idée de ce qu'est la précarité. Parler aux bénéficiaires de notions théoriques sur le durable, l'environnement, ça marchera peut-être à Saint-Gilles mais ici, les gens ne l'entendent pas. Au contraire, ils peuvent prendre assez mal le côté paternaliste des conseils sur l'alimentation. »

Cédric Vallet

1. Fédération des banques alimentaires, rue de Glasgow, 18 à 1070 Bruxelles – tél. : 02 559 11 10 – courriel : info@foodbanks.be – site : www.banquesalimentaires.be
2. Fédération des services sociaux (FDSS), rue Gheude, 49 à 1070 Bruxelles – tél. : 02 223 37 74 – courriel : info@fdss.be – site : www.fdss.be
3. Amphora, boulevard du Jubilé, 42 à 1080 Bruxelles – tél. : 02 425 67 56



L'alimentation durable dans votre organisation

Si vous souhaitez aborder la thématique de l'alimentation durable avec vos usagers et/ou orienter votre organisation vers une consommation alimentaire plus durable, de nombreuses ressources sont à votre disposition.

Une sélection d'outils faciles à trouver est proposée ci-dessous. Beaucoup d'autres existent, notamment au niveau local : informez-vous auprès de l'éco-conseiller ou des associations de votre commune.

Organisations et outils

De nombreuses associations et institutions publiques proposent des outils de sensibilisation, le plus souvent gratuits (affiches, brochures, vidéos, etc.). Consultez leurs sites web pour en savoir plus.

Alimentation durable

- Bruxelles Environnement : www.bruxellesenvironnement.be
- Ecoconso : www.ecoconso.be
- Réseau des acteurs bruxellois pour l'alimentation durable : www.rabad.be
- Réseau Idée : www.reseau-idee.be

Produits locaux et bio

- Accueil champêtre en Wallonie : www.accueilchampetre.be
- Bioforum Wallonie : www.bioforum.be

- Nature & Progrès : www.natpro.be
- Saveurs paysannes : www.saveurspaysannes.be

Alimentation saine

- Observatoire de la Santé du Hainaut : www.hainaut.be/sante/osh
- Question Santé : www.mangerbouger.be

Commerce équitable et souveraineté alimentaire

- Max Havelaar : www.maxhavelaar.be
- Oxfam-Magasins du Monde : www.oxfammagasinsdumonde.be
- SOS Faim : www.sosfaim.be

Réduction de la viande

- EVA : www.jeudiveggie.be

Campagnes

Des campagnes de sensibilisation sont ouvertes aux organisations. Y participer vous permet de bénéficier de matériel de sensibilisation, d'une visibilité de votre engagement et parfois d'un accompagnement gratuit.

Commerce équitable et produits locaux

- Communes du commerce équitable : www.cdce.be

Commerce équitable

- Fairtrade@Work : www.fairtradeatwork.be

Réduction de la viande

- Jeudi Veggie : www.jeudiveggie.be

Conclusion

Vous (re)prendrez bien un peu de social ?

Quand on parle durable, beaucoup pensent environnement. Et quand on parle alimentation durable, soit l'interlocuteur ne comprend pas, soit il pense bio et évoque parfois le commerce équitable. Se pencher sur le grouillement d'initiatives de terrain nous a permis d'élargir le regard : soutien des productions locales, autoproduction, réduction du gaspillage, entreprises sociales horeca, etc., sont autant de manières de concrétiser l'idée d'alimentation durable. Qui plus est, ces dimensions encore discrètes sont pétries de préoccupations sociales.

Aujourd'hui, c'est au début de la chaîne que la dimension sociale de l'alimentation durable est la plus manifeste, chaque fois que les initiatives ont pour objectif de soutenir les producteurs, que ce soit en améliorant leurs conditions de revenu, ou tout simplement leur autonomie. Nous en avons peu parlé dans ces pages parce qu'*Alter Echos* s'y est déjà souvent attardé, il y a encore un an à peine avec un numéro spécial consacré aux enjeux sociaux de la ruralité.

Dans toutes les assiettes ?

Ce qui a amené *Alter Echos* à vouloir traiter la question de l'alimentation durable, c'est surtout cette impression qu'une énorme vague est en train de se lever pour un changement des modes de consommation alimentaires. Et que la vague n'éclabousse pas tout le monde, et surtout pas les publics les moins favorisés. L'alimentation plus éthique, plus écologique et plus saine semble être la nouvelle préoccupation de tous, du secteur associatif aux géants de l'agroalimentaire, en passant par les institutions publiques, les écoles, etc. Labels, produits fermiers, paniers bio, groupes d'achats, ateliers et émissions culinaires connaissent un succès toujours croissant. Autant d'innovations séduisantes mais, si l'alimentation durable est sur toutes les lèvres, arrive-t-elle dans toutes les assiettes? Y

compris dans celles qui ne sont pas tout à fait pleines tous les jours?

En terminant ces pages, nous avons l'impression que la rencontre entre alimentation durable et secteur social est pourtant effective en de nombreuses occasions, même si c'est parfois de façon encore laborieuse, car la question des valeurs est ici en jeu. Il est des cas où une recette a fait ses preuves dans un milieu social bien situé, mais ne pourra pas s'ouvrir à un public socialement défavorisé sans se réinventer. C'est par exemple le cas des GAC et Gasap. Il est d'autres cas où les promoteurs de l'alimentation durable n'ont pas encore eu l'occasion de regarder leurs combats en chausant les lunettes des familles précaires ou des travailleurs sociaux. Mais à l'inverse, certaines initiatives, telles que les potagers solidaires ou la revalorisation des invendus, renouent avec une histoire sociale ou avec certaines ressources culturelles de populations issues de l'immigration.

Des ressorts politiques

Se pose aussi la question du soutien politique à cette tendance de l'alimentation durable, et de ce qui s'y joue pour le social. Or, l'intérêt politique pour la question entre en scène par une toute autre porte : celle des préoccupations environnementales. La production et la

distribution alimentaires durables sont moins gourmandes en pétrole, moins polluantes et émettent moins de gaz à effets de serre. C'est donc tout ça de pris pour espérer résorber les grands déséquilibres globaux. L'enjeu politique consiste dès lors à aider à conquérir des parts de marché.

La seconde porte est évidente : il s'agit de la santé publique. La malbouffe commence réellement à faire peur, pour ses répercussions sur la santé individuelle – celle des enfants et des jeunes en particulier –, mais aussi sur l'équilibre de la sécurité sociale.

Et pas l'emploi ?

Comme troisième porte, on pense spontanément à l'emploi. Mais jusqu'à présent, aucune évidence ne s'impose à cet égard : le travail dans l'agroalimentaire est souvent saisonnier et éloigné des villes où se concentrent les chômeurs, et les emplois qui se créent en ville compenseraient en partie ceux qui disparaissent dans le système conventionnel. Pour les Régions, s'être donné comme objectif de nouer une Alliance Emploi-Environnement sur l'alimentation relève du défi.

L'enjeu qui tire l'agenda politique est bien de l'ordre du social et du social. C'est particulièrement visible au niveau local : la cohésion sociale et

personnel des achats et de cuisine et à communiquer en interne sur votre engagement pour l'alimentation durable.

- Bioforum Wallonie : wallonie@bioforum.be – www.bioforum.be
- Ecoconso : info@ecoconso.be – www.ecoconso.be
- Ecores : info@ecores.eu – www.ecores.eu
- Simply Food : info@simplyfood.be

Ateliers culinaires

- Belg@ppétit : belgappetit@gmail.com – www.belgappetit.be
- Qu'est-ce qu'on mange ? : marino@questcequonmange.eu – www.questcequonmange.eu

Accompagnements

L'alimentation durable sur le lieu de travail, c'est bien sûr la cantine, mais aussi les réunions, les distributeurs automatiques, les événements, etc. Des services de consultation peuvent vous aider à trouver des produits et fournisseurs plus écologiques et sains, à former le

Animations

Si vous ne vous sentez pas à l'aise pour aborder vous-même la thématique avec vos usagers ou votre personnel, pourquoi ne pas faire appel à des animateurs extérieurs ?

Animations et formations

- Alimentation21 : catherine.closson@gmail.com
- Coduco : info@coduco.be – www.coduco.be
- Rencontre des continents (Jeu de la Ficelle) : info@rencontresdescontinents.be – www.rencontresdescontinents.be




www.belvas.be
Chemin du Fundus, 7 -7822 Ghislenghien



la convivialité sont au centre du jeu, comme l'ont compris les acteurs que nous avons déjà rencontrés dans notre numéro spécial sur les communes wallonnes en mai dernier, et qui cherchent par exemple à épouser les mouvements slow et transitionniste. Il se dit même que la prochaine tendance en la matière sera celle du « Edible Incredible ». Parti de la ville de Todmorden en Angleterre, elle consiste à recoloniser intensivement l'espace public urbain par des productions potagères autogérées, et des émules se font déjà en Région wallonne dont *Alter Echos* vous parlera sous peu.

S'attaquer aux ressorts cachés

Nous terminions notre édito en interrogeant la demande des ménages. Si l'offre d'alimentation durable continue son essor au point qu'on pourra bientôt parler d'un « secteur », le différentiel de prix avec les achats alimentaires

traditionnels va s'amenuiser. Olivier De Schutter affirme d'entrée de jeu que le prix n'est souvent plus le principal obstacle aux évolutions des choix des consommateurs. Même si en attendant, pour les plus précarisés, on l'a vu, le coût reste l'arête coincée dans la gorge et c'est plutôt la dimension santé qui peut éventuellement servir de levier.

In fine, c'est sur les modes de vie et leurs déterminants qu'il faudrait travailler pour lever les obstacles de fond, et donc par ricochet, sur quelques dossiers lourds : protection sociale, fiscalité, aménagement du territoire, équilibre travail-vie familiale, régulation des marchés de biens et services de grande consommation, etc. Autant de chantiers à la hauteur du changement de modèle qui est vraisemblablement en train de se jouer, et pas seulement dans le secteur alimentaire.

Catherine Closson & Thomas Lemaigre

Si vous comptez parmi nos lecteurs, sans doute vous souvenez-vous de projets comme ceux de la Ferme de la Vache ou de l'EFT Cynorhodon. Vous avez rencontré ce patron de resto social flamand, puis ces familles d'agriculteurs dans notre numéro sur la ruralité. Vous avez aussi suivi l'épineux dossier européen des banques alimentaires et vous avez visité écoles de consommateurs, épiceries sociales, magasins du peuple, ateliers d'insertion dans l'horeca, etc. On le voit, le droit à une alimentation suffisante et de qualité fait partie des préoccupations des acteurs du social depuis de nombreuses années.



Ce numéro spécial d'Alter Echos est publié grâce à un soutien spécial du Service public de Wallonie et de Bruxelles-Environnement

De façon générale, Alter Echos est édité avec le soutien du Service de l'Éducation permanente et de la Direction générale de l'Aide à la jeunesse du ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles ; des Directions générales opérationnelles de l'Économie, de l'Emploi et de la Recherche (DGO6), des Pouvoirs locaux, de l'Action sociale et de la Santé (DGO5), et de l'Aménagement du Territoire, du Logement, du Patrimoine et de l'Énergie (DGO4) du Service public de Wallonie ; de l'Administration de l'Aménagement du Territoire et du Logement du ministère de la Région de Bruxelles-Capitale ; de la Commission communautaire française de la Région de Bruxelles-Capitale et du Service fédéral de lutte contre la pauvreté.



Alter Echos est membre de l'Union de la Presse Périodique



Alter Echos est imprimé sur un papier issu de forêts gérées de façon durable

Fax : 02 231 15 59
www.alterechos.be
alter.echos@alter.be
Tél. 02 541 85 20

Tarifs annuels / Formules d'abonnement

(TVA et port compris pour la Belgique) – Bimensuel – 21 numéros par an.

- Abonnement papier + web** **110 €**
Publication bimensuelle imprimée + 6 codes d'accès pour la consultation en ligne
 - 1 ex. supplémentaire à la même adresse + 2 codes d'accès supplémentaire 70 €
 - 2 à 5 ex. supplémentaires à la même adresse + 4 à 10 codes d'accès supplémentaires 65 € / ex. + code
 - > 5 ex. supplémentaires à la même adresse + > 5 codes d'accès supplémentaires 60 € / ex. + code
- Abonnement papier uniquement** **70 €**
Publication bimensuelle imprimée
 - 1 ex. supplémentaire à la même adresse 45 €
 - 2 à 5 ex. supplémentaires à la même adresse 40 € / ex.
 - > 5 ex. supplémentaires à la même adresse 35 € / ex.
- Abonnement web uniquement** **80 €**
6 codes d'accès pour la consultation en ligne
- Abonnement de plus de 10 exemplaires :** nous contacter pour les conditions : 02 541 85 20
- ➔ **Total :** **€**

Paiement par virement après réception de la facture. **L'abonnement sera activé à la réception du paiement.**

Comment connaissez-vous Alter Echos ?

- Par un collègue, ami, connaissance
- Lors d'un colloque, salon, séminaire, formation
- Via le site alter.be ou alterechos.be
- Via un article dans la presse
- Via une publicité dans la presse
- Via un mailing
- Autre : _____

Coordonnées de facturation (REPLIR EN CAPITALES - 1 CARACTÈRE PAR CASE)

Organisme : _____ TVA (si assujetti) : _____
Nom : _____ Prénom : _____
Adresse : _____ N° : _____ Bte : _____
Code postal : _____ Localité : _____ Tél : _____

Coordonnées de livraison (si différentes de facturation)

Organisme : _____
Nom : _____ Prénom : _____
Adresse : _____ N° : _____ Bte : _____
Code postal : _____ Localité : _____ Tél : _____

IMPORTANT - 6 adresses mail pour accès aux services web

Vous devez activer ce service via le site www.alterechos.be

1. Nom + prénom : _____ Mail : _____
2. Nom + prénom : _____ Mail : _____
3. Nom + prénom : _____ Mail : _____
4. Nom + prénom : _____ Mail : _____
5. Nom + prénom : _____ Mail : _____
6. Nom + prénom : _____ Mail : _____

BULLETIN D'ABONNEMENT À NOUS FAXER AU 02 231 15 59

L'enregistrement des données ci-dessus par l'Agence Alter, rue Guillaume Tell 57 à 1060 Bruxelles (siège administratif) est effectué dans un but exclusivement commercial et administratif. Vous avez le droit d'accéder à ces données, de les rectifier ou de les supprimer.

FESTIVAL BRUXITIZEN

21 > 24 NOV 2012

Meet, Shake and Move!

Quatre jours de rencontres, d'ateliers et de fêtes pour passer à l'action et réaliser ton projet citoyen.

Vier dagen vol ontmoeting, workshops en feest! Schiet in actie en realiseer je eigen project.

La Tentation  De Brouckère

www.bruxitizen.be

Join us on 

© Agence Alter 2012 - © Photo : Frédéric Pauwels (www.collectifhuma.com)

Une initiative de
Een initiatief van

Agence Alter

En collaboration avec
In samenwerking met



Avec le soutien de
Met de steun van

