

# MANGER AUTREMENT, PAR CHOIX OU PAR CONTRAINTE

**S**e nourrir. Bien se nourrir. Quels sont les mécanismes qui déterminent le contenu de nos assiettes? Le droit à l'alimentation est un droit humain fondamental et international et pourtant... Le prix des denrées de base ne cesse d'augmenter, les files devant les banques alimentaires s'allongent et gagnent de nouveaux publics. Les injonctions à adopter une alimentation équilibrée sont nombreuses et souvent culpabilisantes, mais comment faire avec peu de moyens?

Marketing, lobby, puissances des industries agroalimentaires... Les processus à l'œuvre remontent à l'après-guerre et à la révolution verte, qui a abrasé les reliefs et abattu les haies au profit d'une mécanisation et d'une rentabilité maximale des cultures tout en étouffant peu à peu le métier de paysan. Les pesticides et les engrais empoisonnent les vivants et les terres. La standardisation de produits manufacturés

trop gras, trop salés, trop sucrés a façonné nos habitudes et fait exploser les troubles de la santé liés à l'alimentation. Obésité, diabète, maladies cardiovasculaires et rénales, maladies digestives, cancers, allergies, asthme, arthrose... On meurt aujourd'hui moins de la faim que de la malbouffe, sans pour autant parvenir à nourrir tout le monde.

N'est-il pas temps de changer de cap, pour sauver notre santé, pour sauver l'environnement? Alors que des modes de production et de distribution se repensent à une échelle plus humaine, plus proche des consommateurs et plus respectueuse des producteurs, germe aussi l'idée d'une sécurité sociale de l'alimentation faite de convergences entre la santé, l'économie, l'emploi et l'écologie. Et si reprendre la main sur nos menus était un acte radical? ■



**Pascale Meunier, rédactrice en chef de *Santé conjuguée*.**

# BIEN MANGER : UN DROIT, PAS UN CHOIX

On pensait que la question de la faim avait été résolue suite à la modernisation agricole et à l'industrialisation agroalimentaire au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. En Belgique, la part du budget des ménages consacrée à l'alimentation est en effet passée de 27,6 % en 1960 à 11 % en 2000<sup>1</sup>. Toutefois, en 2018, elle est remontée à 14 %, puis à 16 % en 2020<sup>2</sup>. L'inflation actuelle augure une hausse encore supérieure. En conséquence, l'alimentation s'impose de plus en plus comme un sujet majeur dans les réseaux de lutte contre la précarité et vient s'ajouter à la question du logement, de l'énergie, de la santé. Or, c'est un droit inscrit dans le droit international, que chacun peut réclamer sans avoir à le quémander.

**Jonathan Peuch**, docteur en droit, chargé de recherche et de plaidoyer chez FIAN Belgium (FoodFirst Information and Action Network).

## Les budgets des ménages sont mis sous pression.

1. P. Defeyt, « Les dépenses alimentaires des Belges », Institut pour un développement durable, avril 2020.

2. Statbel, *Enquête sur le budget des ménages*, 2021.

3. Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels (PIDESC), art. 11, § 2.  
4. PIDESC, art. 11, § 1 ; cf. Comité des droits économiques, sociaux et culturels, Observation générale n° 12 : Le droit à une nourriture suffisante (art. 11).

L'aide alimentaire est un filet de sécurité pour les situations d'extrême pauvreté, les plus urgentes, les plus inattendues. Elle est une aide sociale destinée à des publics ciblés et en difficulté, basée largement sur le volontariat et la charité (don sans contre-don). En termes juridiques, elle répond uniquement à l'obligation qu'a la Belgique de mettre sa population « à l'abri de la faim »<sup>3</sup>. Croire qu'elle est une première marche vers la réalisation du « droit à l'alimentation »<sup>4</sup> est une erreur grave. C'est pourtant ce qu'évoquait la ministre Karine Lalieux en charge de

la Lutte contre la pauvreté en février dernier<sup>5</sup>. Et on reste bien loin de « l'état de complet bien-être physique, mental et social qui ne consiste pas en l'absence de maladie ou d'infirmité », définition de la santé par l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Au contraire, le droit à l'alimentation nécessite une orientation générale de l'ensemble du système alimentaire pour permettre à l'ensemble de la population de bien manger. Et de s'éloigner d'un narratif de la responsabilité individuelle dont l'hégémonie cache l'importance première des environnements alimentaires.

### La pauvreté des uns fait la richesse des autres

Deux problèmes convergent pour rendre l'accès à une alimentation de qualité de plus en plus difficile pour les plus précarisés. D'abord, une

hausse des dépenses incompressibles non alimentaires – logement (30 % du budget), transport, énergie – alliée à des minima sociaux insuffisants et des salaires parfois trop bas. Les budgets des ménages sont ainsi mis sous pression (rappelons que 38 % des Bruxellois sont à risque de pauvreté). Or, l'alimentation est une variable d'ajustement facilement actionnable par les ménages : on peut du jour au lendemain restreindre ses achats alimentaires au minimum et se limiter à des pâtes au beurre, puis les augmenter quand le portefeuille passe au vert. Ce n'est pas possible pour le loyer. Donc, on mange des pâtes.

Secondement, une hausse du prix de l'alimentation, en particulier depuis la guerre en Ukraine, est constatée : les prix ont été plus élevés en moyenne de 10 % entre juillet 2021 et 2022, et cela ne s'arrête pas. Cette hausse appelle trois remarques. Premièrement, la hausse des produits industriels a été de 19 %, deux fois plus que la moyenne donc. Le prix des produits « durables » a mieux résisté : on assiste à une réduction de l'écart de prix. Deuxièmement, la hausse des produits industriels s'explique par une hausse des prix internationaux des matières premières agricoles. En effet, la guerre en Ukraine, grand pays exportateur de blé, maïs, huile de tournesol... a perturbé les approvisionnements. Cependant, Olivier De Schutter, rapporteur spécial des Nations unies sur l'extrême précarité, souligne le rôle prépondérant de la spéculation. Des ac-

teurs financiers internationaux<sup>6</sup> ont acquis de grands volumes de nourriture, car moins il y a à manger, plus les prix augmentent. Plus les prix augmentent, plus il est intéressant d'acquiescer et de retenir les ventes afin de vendre au plus cher à ceux qui en ont le plus besoin... Une situation que l'on avait déjà connue en 2008, année des émeutes de la faim. Les quatre plus grands traders de céréales au niveau mondial ont ainsi réalisé un bénéfice record de plus de 10 milliards de dollars. Troisièmement, les entreprises alimentaires détenant des positions de quasi-monopole ont augmenté artificiellement leurs prix sans faire baisser la demande. En 2021, le groupe Coca-Cola a fait un bénéfice de 9,8 milliards de dollars, PepsiCo de 1,3 milliard de dollars, Mondelez de 4,3 milliards de dollars, Unilever de 6 milliards de dollars, Nestlé de 16 milliards d'euros ! Ces entreprises bien connues pour proposer essentiellement des produits très sucrés, salés et gras. Leur bénéfice est historiquement haut.

### Les calories plus accessibles que les micronutriments

Malgré la hausse des prix des produits industriels, il reste moins cher et plus facile de mal manger que de bien manger en Belgique. L'environnement alimentaire ne va pas dans le sens de la santé, il est « obésogène »<sup>7</sup>. Le coût d'un régime alimentaire satisfaisant au niveau calorique est d'environ 11 euros par jour (lipide, glucide). Rajouter à ces calories les (micro)nutriments nécessaires à une vie en bonne santé (protéine, vitamines, oligoéléments, fibres...) suppose de multiplier le coût par deux, soit 20 euros par jour<sup>8</sup>. Justement, 10 euros correspondent exactement au budget alimentaire journalier des ménages les plus pauvres, pendant que celui des ménages les plus aisés est de 23...

Manger équilibré, c'est-à-dire, pour faire simple, manger suffisamment de fruits et de légumes, n'est pas qu'une question de prix. Mais les produits frais nécessitent d'aller souvent faire des courses, car ils périssent vite, et aussi de passer du temps en cuisine. De plus, la qualité des fruits et légumes varie beaucoup, du délicieux à l'insipide. Et on n'en trouve pas partout. Pour ces raisons, seulement 15 % de la population belge mange les cinq portions recommandées par l'OMS ; 30 % n'en mangent même pas

une par jour en moyenne et 55 % oscillent entre une et quatre. La Belgique n'est pas éloignée des moyennes européennes<sup>9</sup>.

En revanche, les produits ultra-transformés sont très accessibles, autant en termes de prix que de praticité. Ils représentent 30 % des apports caloriques, quel que soit le niveau de revenu. Ils sont faciles à produire, conserver et consommer, et on en trouve dans la plupart des magasins, quelle que soit leur taille. Souvent riches en sel, sucre et graisse, ils plaisent à la plupart des palais. Ils sont aussi très rentables. Comment peut-on expliquer ces prix bas ? À partir des méthodes de production. On appelle « révolution verte » la généralisation à partir de la Seconde Guerre mondiale d'un modèle agricole basé sur les machines (tracteurs, usines, cargos...), la chimie (pesticide, herbicide, engrais de synthèse) et des produits standardisés (semences brevetées, races d'animaux sélectionnées...). Ce modèle organise le commerce et la transformation en très grand volume d'un nombre limité de matières premières agricoles qui sont particulièrement compatibles avec cet arsenal de techniques industrielles. Les cargos vraquiers Panamax, par exemple, transportent généralement plus de 50 000 tonnes de céréales d'un seul coup d'un bout à l'autre du globe. Si ce modèle agricole a gagné le pari de l'époque de fournir des calories suffisantes à tout le monde, le dépassement de son objectif a des répercussions dommageables sur la santé, l'environnement et les conditions de travail agricole.

Au niveau nutritionnel, le problème est que les produits les plus efficaces et rentables à produire ne sont pas les meilleurs pour la santé. Le sucre (de canne ou de betterave) et les huiles végétales (tournesol, soja, olive...) se cultivent très bien dans d'immenses monocultures et voyagent sans casse en bateau, camion ou avion. Trois céréales (blé, riz, maïs) représentent 60 % des apports calorifiques journaliers au niveau mondial. L'élevage intensif de volailles, porcs, vaches complète les apports protéiniques de ce régime alimentaire mondial.

## Malgré la hausse des prix des produits industriels, il reste moins cher et plus facile de mal manger que de bien manger en Belgique.

5. Journée Inter-CPAS, 14 février 2023, [www.uvcw.be/cpas](http://www.uvcw.be/cpas).

6. M. Sadutto, S. Bourgeois, « La spéculation boursière sur les céréales a contribué à la hausse des prix de nos courses », [www.rtbef.be](http://www.rtbef.be), 20 février 2023.

7. B. Swinburn et al., "Dissecting obesogenic environments: the development and application of a framework for identifying and prioritizing environmental interventions for obesity", *Preventive Medicine*, vol. 29, décembre 1999.

8. Chiffres issus de notre propre calcul, basé sur le croisement entre le budget alimentaire par quintile d'après Statbel et le prix de l'alimentation calorique et équilibré d'après

Les innombrables particularités locales, qui ne sont pas à négliger, consistent en des assaisonnements spécifiques. À l'inverse, les produits frais et les fruits et légumes nécessitent plus de soin et de main-d'œuvre (souvent exploitée), sont fragiles lors du transport et du stockage, et doivent généralement être accommodés. Ils sont moins rentables.

### Des conséquences dramatiques

En 2004 déjà, l'OMS lançait une Stratégie mondiale pour l'alimentation et l'exercice physique<sup>10</sup>. Elle s'est concrétisée notamment par le Plan Nutrition Santé, dont nous attendons encore la nouvelle mouture. Jusque-là, l'orientation principale était basée sur une fable : la collaboration avec les industriels « autorégulés », en évitant les mesures contraignantes telles que la régulation du marketing, une vraie information du consommateur ou la taxation des produits trop gras, trop salés, trop sucrés<sup>11</sup>. Nous espérons toujours un changement de cap.

Les conséquences sur les soins de santé sont inacceptables, car évitables. Rappelons que le système alimentaire impacte la santé autrement que par la nutrition. Les mauvaises conditions de travail dans le secteur agroalimentaire, l'exposition à la pollution des eaux, de l'air, des sols, ou encore la présence de pesticides ou de perturbateurs endocriniens dans les produits alimentaires sont des sources de nuisance également très importantes<sup>12</sup>.

### Comment réaliser le droit à l'alimentation en Belgique ?

Pour que chacun et chacune puisse accéder à une alimentation suffisante en qualité et en quantité, conformément au droit à la santé et au droit à un niveau de vie décent, de nombreuses mesures doivent être envisagées en cohérence, à la fois dans le temps et en fonction des niveaux de compétence politique. Nous esquissons ici une série de recommandations générales.

- Au niveau agricole, il faut envisager le développement des filières courtes et durables, plus propice à la production de produits frais, mais ayant également un impact socio-économique local important. L'agroécologie montre la voie. La réorientation drastique de la politique agricole commune vers le soutien de production respectueuse

de la santé et de l'environnement, dans une optique One Health, a encore été reportée aux calendes grecques.

- Au niveau de la santé, privilégier une approche préventive à long terme, qui incite sans interdire, qui conseille sans condescendance et sans paternalisme. Informer le consommateur des conséquences de sa consommation sur lui, sur les autres, sur la planète, dans une optique de promotion de la santé.
  - Les politiques publiques doivent modifier les environnements alimentaires. Agir sur les prix, sur la disponibilité des produits, sur la publicité et le marketing alimentaire pour faire en sorte que l'option par défaut, celle que l'on applique sans réfléchir, soit propice à la santé.
  - Il faut réussir à sortir des prix faussés et intégrer les externalités qui sont pour l'instant supportées par la société plutôt que par les acteurs privés. Taxation, cotisation, subside peuvent être mobilisés. Sciensano<sup>13</sup> estime que le surpoids et l'obésité coûtent chaque année 3,3 milliards en soin de santé et 1,2 milliard en absentéisme à la Sécurité sociale.
  - Il faut sortir du réflexe « aide sociale ». L'aide sociale doit être cantonnée à sa fonction principale et n'est pas destinée à couvrir les besoins de la moitié de la population. Elle doit évidemment bénéficier de moyens de fonctionnement adéquat. Elle peut être un levier réel pour favoriser l'accès à une alimentation de qualité, en mobilisant les CPAS ou les cantines scolaires notamment.
- L'alimentation industrielle n'est pas assez chère. Elle ne rémunère pas correctement les travailleurs et les agriculteurs, elle détruit l'environnement, le climat, la biodiversité, elle rend la population malade. Il faut à la fois réussir à donner les moyens à la population de bien manger, en sortant de la logique des prix toujours plus bas au détriment du reste, et orienter les filières pour qu'elles produisent une nourriture de qualité et désirable. Un tel objectif est difficile dans un contexte de marchandisation poussée de l'alimentation. C'est pourquoi la piste d'une sécurité sociale de l'alimentation nous semble tout à fait adéquate. ■

Sciensano : S. Vandevijvere et al., "The Cost of Diets According to Their Caloric Share of Ultraprocessed and Minimally Processed Foods in Belgium", *Nutrients*, vol. 12, n° 9, Multidisciplinary Digital Publishing Institute, septembre 2020.

9 Eurostat, "Daily consumption of fruit and vegetables by sex, age and educational attainment level", <https://ec.europa.eu>, 2022.

10. Soulignons que c'est bien le croisement de la malnutrition et de la sédentarité qui provoque la prise de poids.

11. J. Peuch, *Pourquoi il est si difficile de bien manger en Belgique, et ce qu'on peut y faire*, FIAN Belgium, juin 2022, [www.fian.be](http://www.fian.be).

12. IPES-Food, *Alimentation et santé : décryptage*, rapport de 2017.

13. V. Gorasso et al., "Health care costs and lost productivity costs related to excess weight in Belgium", *BMC Public Health* 22, 1693 (2022), [www.sciensano.be](http://www.sciensano.be).

# ALIMENTATION, INDIVIDU, SOCIÉTÉ ET ENVIRONNEMENT

**Quoi de plus naturel que l'alimentation ? Tout être vivant se nourrit. Les manières de préparer, de consommer et de partager la nourriture varient tellement selon les cultures et même les classes sociales.**

**André Crismer, médecin généraliste à la maison médicale Bautista Van Schowen (Seraing).**

Les plats sont souvent typiques de la culture d'origine. La plupart des fêtes et cérémonies s'accompagnent de repas qui leur sont propres : baptêmes, enterrements, mariages, Noël, Chandeleur, Pâques... De nombreuses règles et tabous varient selon les cultures et les religions... J'ai lu dans un journal éthiopien qu'en Chine il y avait entre 10 000 et 20 000 aliments différents, en Europe entre 1000 et 2000 et en Éthiopie... entre 100 et 200. Des Éthiopiens m'ont dit avoir été choqués parce que des Chinois avaient dit : « *Vous avez faim ? Pourquoi vous ne mangez pas vos ânes ?* »

La nourriture est chez l'être humain au croisement de la nature (le cru, le pourri) et de la culture (le cuit). L'alimentation répond à un besoin de base (naturel), mais c'est aussi un luxe (culturel) : le caviar, le Château Laffite (cuvée 1869), la truffe blanche d'Alba... Les compagnes, compagnons, copains et copines, étymologiquement, ce sont ceux qui partagent le pain. De là aussi vient le verbe « accompagner » qui désigne peut-être encore mieux notre profession que « soigner » (fréquent) ou « guérir » (bien rare). Les différentes classes sociales se caractérisent par leurs types de repas. Même le pain ! Je me souviens de l'époque où le grand pain blanc coupé coûtait 12 francs belges, quelle que soit la boulangerie. Il y a une vingtaine d'années, on a « libéralisé » son prix. Maintenant, on peut trouver un pain de 600 grammes à 1,49 euro chez Aldi ou à 4,25 euros au Pain Quotidien. Plus on est pauvre, plus la part du budget consacré à l'alimentation est importante.

## Alimentation et santé

Dans ce domaine aussi culturel et social, veillons à ne pas donner trop de pouvoir à la parole médicale ! Il faut reconnaître cependant que

l'alimentation joue un rôle majeur sur la santé dont elle est un des déterminants essentiels. Dans nos études de médecine, pourtant, on nous parle à peine de nutrition.

Longtemps, la malnutrition et les carences nutritionnelles (fer, vitamines, protéines...) ont été cause de morbidité et de mortalité et cela reste vrai dans de nombreux pays : les premières victimes y étaient et y restent les plus pauvres. Pendant des millénaires, l'être humain a été confronté à un problème de quantité insuffisante. Malheureusement, ce temps-là pourrait revenir bien vite, mais, en attendant, dans nos sociétés, nous sommes confrontés à des problèmes de quantité trop importante et de qualité. L'industrie agroalimentaire (dans les champs et les usines) produit des aliments chargés de produits chimiques (pesticides, agents conservateurs, colorants...) sources d'allergies, dont il est souvent très difficile d'identifier les causes, des aliments moins riches en certains nutriments précieux ou plus riches en nutriments moins bénéfiques (graisses, sucres, sels, gluten). Au niveau santé publique, en termes de morbidité et de mortalité, le problème dominant reste celui de l'excès pondéral maintes fois démontré, alors qu'il est plus difficile de démontrer au niveau individuel les bénéfices de l'alimentation biologique par exemple.

La malbouffe (excès ou déséquilibre) cause de nombreuses maladies : le diabète et autres troubles métaboliques, les maladies cardiovasculaires et rénales, les maladies digestives, de nombreux cancers, l'arthrose, des souffrances psychologiques (image de soi...) et sociales

**Plus on est pauvre,  
plus la part du budget  
consacré à l'alimentation  
est importante.**

(moqueries, harcèlement, difficultés de participer à certaines activités...), des complications obstétricales (aussi bien chez la maman que chez le bébé...). Elle contribue de manière importante à la mortalité précoce : une fois encore, cela touche avant tout les plus pauvres.

La malbouffe annule les bénéfices de la diminution du tabagisme. Dans le monde, l'obésité a été multipliée par trois depuis 1975 et par dix chez les enfants ! Il y a dorénavant plus d'obèses que de faméliques. L'Humanité vient de franchir une étape. Alors que notre espèce s'est toujours battue à la recherche d'énergie pour survivre, elle se préoccupe maintenant de brûler l'énergie consommée. Les maladies liées à l'obésité représentent 17 % du budget de la santé aux États-Unis<sup>1</sup>.

En Belgique, selon l'étude de santé de Sciensano de 2018, plus de 55 % de la population adulte est en surpoids et 21 % obèse<sup>2</sup>. Ces chiffres sont encore pires en Wallonie. Il y avait deux fois plus de personnes obèses chez les citoyens peu scolarisés (23 %) que chez ceux qui avaient un diplôme d'études supérieures (12 %). Selon l'Agence Inter mutualiste, la prévalence du diabète en Wallonie est passée de 62/1000 en 2009 à 82/1000 en 2021<sup>3</sup>.

Il y a un lien très net entre l'excès pondéral et l'espérance de vie. La mauvaise alimentation est une cause majeure de mortalité<sup>4</sup>. Elle serait responsable de 15 % des années de vie perdues au Royaume-Uni<sup>5</sup>.

Les problèmes majeurs liés à l'alimentation pourraient se résumer en quelques points :

- On mange trop de calories par rapport à ce qu'on dépense.
- On consomme trop de sucre. Au niveau mondial, le sucre tue à grande échelle, comme la cocaïne ou l'alcool.
- On consomme trop de graisses. Un jour d'hiver, j'ai été appelé dans une famille pour un enfant. Sur la table, il y avait deux seaux de mayonnaise et de ketchup. Quand je dis « oufti, vous en avez pour cinq ans, là ! », le papa me répondit : « vous rigolez ? Juste pour une semaine ! »
- On consomme trop d'aliments transformés de façon industrielle, souvent riches en sel, en sucres, en graisses « trans », sans compter tous les colorants et autres additifs<sup>6</sup>. Aux États-Unis, la part des aliments ultra-

transformés consommés par les enfants ne cesse d'augmenter, jusqu'à atteindre plus des deux tiers de leur consommation d'énergie en 2018<sup>7</sup> !

- On consomme trop de sel, même si cette consommation est en baisse.
- On mange trop de viande rouge et pas assez de poisson, même si Galien disait : « *La chair quand elle se digère bien, génère le sang le meilleur* »<sup>8</sup>. Qui sait si, avec la pollution des eaux, on déconseillera de plus en plus de poissons.
- On consomme trop peu de fibres, fruits, légumes, noix et graines. Alors que nos ancêtres consommaient 100 grammes de fibres par jour, on n'en consomme plus que 17 en Amérique du Nord<sup>9</sup>.
- On boit trop peu d'eau.
- On consomme trop d'alcool.
- On mange trop vite. L'être humain est peu efficace dans la régulation de ses besoins alimentaires : le volume servi influence fortement le volume mangé. Manger vite et jusqu'à saturation augmente fortement le risque d'obésité. Dans les maisons, les repas se prennent de moins en moins en famille. On mange, seul, devant son écran, sans prendre le temps...

### Soutenir le patient

Une part importante de nos consultations quotidiennes sont dues à une alimentation inadéquate. Un indicateur que nous utilisons le plus fréquemment est une invention belge : l'indice de Quételet ou indice de masse corporelle (IMC/BMI). Il permet de définir l'excès pondéral (au-dessus de 25) et l'obésité (au-dessus de 30). Mais pour les populations d'Asie du Sud, du Moyen-Orient et d'Afrique, on propose ces limites respectivement à 23 et 27,5<sup>10</sup>. Rappelons-nous que ce BMI ne reflète pas toujours fidèlement l'adiposité abdominale, qui est un indicateur du risque cardiovasculaire (mieux évalué par le tour de taille ou l'index tour de taille/hauteur).

Avant tout, il faut absolument éviter de harceler les patients qui souffrent d'un excès pondéral. Cette caractéristique saute souvent aux yeux et certains patients en viennent à craindre de se présenter devant un médecin, car ils savent qu'à chaque fois on va leur ressortir cette ques-

1. J. Cawley, C. Meyerhoefer, *The Medical Care Costs of Obesity: An Instrumental Variables Approach*, [www.nber.org](http://www.nber.org).
2. Sciensano, *Health Interview Survey*, 2018. [www.sciensano.be](http://www.sciensano.be).
3. Atlas AIM, [www.aim-ima.be](http://www.aim-ima.be).
4. Z. Shan et al., "Healthy Eating Patterns and Risk of Total and Cause-Specific Mortality", *JAMA Intern Med*, 2023;183(2).
5. N. Steel et al., "Changes in health in the countries of the UK and 150 English local authority areas 1990-2016: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2016", *Lancet*, 2018;392.
6. C. Monteiro, G. Cannon, "The Trouble with ultra-processed food", *BMJ*, 2022; 378.
7. L. Wang L et al., "Trends in Consumption of Ultraprocessed Foods Among US Youths Aged 2-19 Years, 1999-2018", *JAMA*, 2021;326(6).
8. Galien (Pergame, 129-cerca 201), *Facultés des aliments* (livre III).

tion. Il faudra éviter de donner l'impression de condamner ou de juger, mais soutenir le patient. Il s'agira donc d'aborder le sujet délicatement avec son accord et d'évaluer avec lui son désir d'aborder ce problème, la confiance qu'il a en sa capacité de changer, s'il pense que c'est le bon moment pour mettre en place des changements, s'il a déjà essayé de mettre en place des changements et les leçons qu'il en a tirées.

On donnera plutôt des conseils sur ce qu'il vaut mieux manger que d'interdire. Il y a des choses que j'aime bien dire à certains patients :

- Les gens qui pèsent 100 kilos à 60 ans et qui pesaient 60 kilos à 20 ans, c'est simplement qu'ils ont pris en moyenne un kilo par an : cela correspond à moins d'un quart de morceau de sucre par jour. Un petit changement quotidien peut avoir un impact majeur au long cours. Un auteur, dans une grande revue médicale, avait modélisé que si tout le monde marchait 500 mètres de plus par jour, toute autre chose restant égale, le nombre d'obèses diminuerait de 80 %.
- Un kilo de graisses consomme moins qu'un kilo de muscle. Quelqu'un de gras qui mange la même chose et fait le même effort que quelqu'un de musclé, grossira plus ou maigrira moins que ce dernier. C'est injuste, mais cela veut dire que si on transforme un kilo de graisse en un kilo de muscle, même sans modification de poids total, c'est un excellent investissement pour l'avenir...
- Parfois les gens se découragent du peu de résultats de leurs efforts. Ainsi, le patient qui a perdu un kilo après un mois. Peut-être que sans ces efforts, il en aurait pris deux : le bénéfice serait alors de trois kilos !

### Alimentation, communauté et environnement

Le problème de la malbouffe est une épidémie qui se gère actuellement au niveau individuel, avec relativement peu de succès, alors qu'il devrait se gérer comme une épidémie, au niveau sociétal. La principale intervention qui donne des résultats au niveau individuel est la chirurgie bariatrique, mais cette chirurgie comportementale me paraît très insatisfaisante et présente beaucoup d'effets secondaires.

Alors qu'on reconnaît que l'environnement social joue sur la malbouffe, il y a eu très peu

d'études sur des interventions politiques ou de santé publique. On a quand même montré que des taxes sur les boissons sucrées poussaient les producteurs à diminuer les quantités de sucre de leurs produits.

La pauvreté croissante dans une société de plus en plus inégalitaire diminue l'autonomie alimentaire des plus fragiles qui dépendront des banques alimentaires ou n'auront d'autres choix que de se tourner vers les aliments les moins chers, pas toujours de bonne qualité. Au début des années 1980, les foyers consacraient 25 % des revenus à l'alimentation et 13 % au logement ; en 2010, le rapport s'est inversé<sup>11</sup>.

On consomme de plus en plus ses repas en dehors du domicile. Au Royaume-Uni, un quart des calories sont consommées en dehors de la maison<sup>12</sup>. Les Américains consomment 33 % des calories en dehors de la maison et les trois quarts des restaurants sont des fastfoods ! Il faudra en tenir compte pour promouvoir la santé.

Un décès sur cinq est dû à ce qu'on mange et dix entreprises contrôlent la plupart de ce que nous mangeons<sup>13</sup>. Nos États dits démocratiques sont bien impuissants face aux lobbies de l'industrie alimentaire qui ont souvent des budgets supérieurs à ceux des États. Et l'agro-business s'oppose aux mesures de santé publique comme le lobby du tabac l'a fait pendant des décennies. Grâce à la publicité, ces industries modifient les habitudes alimentaires dans un sens qui n'est pas bon pour la santé.

L'agro-industrie représente 20 % des gaz à effets de serre et laisse peu de chances aux petits producteurs locaux, aussi bien au Nord qu'au Sud. Pour produire une calorie alimentaire, elle utilise sept calories d'énergie fossile, auxquelles il faut ajouter les transports de plus en plus longs et les transformations de plus en plus énergivores ! La surconsommation d'énergies fossiles – elles aussi défendues par de puissants lobbies – contribue à l'obésité et au réchauffement climatique.

La malbouffe contribue à la crise climatique et, inversement, la dégradation de l'environnement a des effets négatifs sur la nourriture. Ainsi, on avalerait 5 g de microplastiques chaque année<sup>14</sup>.

Nous connaissons de plus en plus les menaces que pose le réchauffement climatique sur la santé des individus et des populations. Un mode de vie plus sain sera bon pour l'individu et aussi pour la planète. ■

9. NM. McKeown et al., "Fibre intake for optimal health: how can healthcare professionals support people to reach dietary recommendations?", *BMJ*, 2022;378.
10. NICE, *Obesity: identification, assessment and management. Clinical guideline [CG189]*, 27 November 2014, last updated 8 September 2022. L'IMC correspond au rapport entre le poids d'un individu et le carré de sa taille
11. M. Chollet, *Chez soi. Une Odyssée de l'espace domestique*, La Découverte, 2016.
12. A. Kaur et al., "New calorie labelling regulations in England", *BMJ* 2022;377.
13. J. Middletown, "Public Health at 170", *BMJ* 2018; 362.
14. X. Lim, "Microplastics are everywhere – but are they harmful?", *Nature* 593 (2021).

# BIG FOOD & MARKETING

**Dans un contexte de surabondance alimentaire monopolisé par quelques poids lourds de l'industrie agroalimentaire, le fléau du surpoids et de l'obésité progresse de manière alarmante partout dans le monde. Quel est l'impact du marketing des aliments malsains sur les comportements alimentaires des enfants et de leurs parents ? Quelles réponses y sont apportées ? Avec quels résultats ?**

**Pauline Gillard**, chargée d'études en éducation permanente à la Fédération des maisons médicales.

## L'épidémie mondiale d'obésité pourrait affecter 250 millions d'enfants en 2030.

1. OMS, « Obésité et surpoids », [www.who.int](http://www.who.int), août 2020. L'OMS considère qu'une personne est en surpoids quand son indice de masse corporelle (ou IMC, qui correspond au rapport entre le poids d'un individu et le carré de sa taille) est égal ou supérieur à 25 et qu'elle est obèse quand son IMC est égal ou supérieur à 30.

2. K. De Ridder et al., *Enquête de consommation alimentaire 2014-2015*, Résumé des résultats, <https://fcs.wiv-isp.be/>, 2016.

Selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS), la prévalence de l'obésité a presque triplé au niveau mondial entre 1975 et 2016. Cette année-là, environ 13 % de la population adulte (11 % des hommes et 15 % des femmes) était obèse et 39 % (39 % des hommes et 40 % des femmes) en surpoids<sup>1</sup>. La même tendance est observée chez les enfants et les adolescents âgés de 5 à 19 ans dont la prévalence du surpoids et de l'obésité est passée de 4 % en 1975 à un peu plus de 18 % en 2016.

En Belgique, d'après la dernière enquête de consommation alimentaire qui couvre les années 2014 et 2015, 16 % de la population âgée de 3 à 64 ans était obèse et 29 % en surpoids<sup>2</sup>. Au total, 45 % de la population présentait donc une surcharge pondérale. Selon le Conseil supérieur de la santé, « les risques alimentaires représentent le troisième contributeur à la charge de morbidité, après le tabac et l'hypertension artérielle »<sup>3</sup>, la charge de morbidité étant définie par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) comme la « façon dont une maladie touche une population en termes de problèmes de santé, de risque de décès, de coût financier des traitements ou d'autres indicateurs reconnus »<sup>4</sup>.

### Un phénomène préoccupant

L'augmentation récente des taux d'obésité n'a jamais été aussi rapide, y compris dans les pays qui souffrent de pénuries alimentaires et de malnutrition, rapporte le journaliste Yves Leers dans une enquête consacrée à la fabrication de l'obésité<sup>5</sup>. « Autrefois considérés comme des problèmes spécifiques des pays à haut revenu, le surpoids et l'obésité

sont désormais en augmentation dans les pays à revenu faible ou intermédiaire, en particulier en milieu urbain », confirme l'OMS<sup>6</sup>. Si les États-Unis détiennent le record de la plus forte hausse à l'échelle du globe (passant de 16 % de sa population touchée par l'obésité en 1980 à plus de 38 % en 2020), le phénomène se répand et croît rapidement dans les pays d'Amérique latine, d'Afrique et d'Asie. « L'accélération la plus forte est celle observée dans trois pays africains parmi les plus pauvres, Mali, Guinée-Bissau et Burkina Faso, pointe Yves Leers. Dans ce dernier, le taux d'obésité a augmenté de 0,3 % à 7 % en moins de vingt ans. »<sup>7</sup> Définis par l'OMS comme « une accumulation anormale ou excessive de graisse corporelle qui peut nuire à la santé », l'obésité et le surpoids augmentent le risque de contracter de nombreuses maladies chroniques telles que des cancers, des maladies cardiovasculaires, le diabète sucré de type 2, des maladies respiratoires chroniques, etc. D'après les résultats d'une étude réalisée en 2017 par l'Institute for Health Metrics and Evaluation de l'Université de Washington, plus de 4 millions de personnes meurent chaque année de maladies liées au surpoids et à l'obésité dans le monde<sup>8</sup>. En l'absence de mesures de prévention radicales, l'épidémie mondiale d'obésité pourrait affecter 250 millions d'enfants et 1 milliard d'adultes en 2030, à en croire les projections de Harvard School of Public Health<sup>9</sup>.

### L'obésité, un marqueur d'inégalités

Comme le rappelle l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE), nous ne sommes pas toutes et tous égaux face au risque de surcharge pondérale : « dans les 28 pays de l'Union européenne, les personnes aux revenus modestes ont une probabili-



té d'être obèses supérieure à celle des personnes aisées, de 90 % chez les femmes et 50 % chez les hommes »<sup>10</sup>. Dans le même sens, l'Observatoire français des inégalités avance que « l'obésité est deux fois plus fréquente chez les ouvriers et les employés que chez les cadres supérieurs »<sup>11</sup>.

Outre le niveau de revenu, les conditions d'existence, les appartenances sociales, l'éducation, les représentations de l'alimentation, la culture familiale ou encore les liens sociaux sont autant de facteurs qui déterminent les habitudes alimentaires, souligne en Belgique la mutualité Solidaritas<sup>12</sup>. Les choix de consommation sont aussi fortement influencés, surtout pour les catégories les plus pauvres de la population, par l'offre de commerces alimentaires et de restaurants situés à proximité du lieu de vie ainsi que par la publicité, le marketing et les prix généralement plus bas des aliments transformés tels que les repas surgelés, les sodas ou les produits des enseignes de fastfood. Une myriade de facteurs agissant à l'échelle micro (facteurs individuels tels que l'âge, le sexe, les valeurs, les connaissances, les croyances...), méso (facteurs interpersonnels et environnementaux tels que la famille, les amis, l'école, le quartier, les commerces...) et macro (facteurs sociétaux, politiques et législatifs tels que le statut socio-économique, le gouvernement, le système éducatif...) explique donc la progression inquiétante du surpoids et de l'obésité dans le monde.

### Le rôle déterminant de l'industrie agroalimentaire

Parmi les acteurs opérant au niveau sociétal, figure l'industrie agroalimentaire à propos de laquelle un petit détour historique<sup>13</sup> s'impose tant elle participe depuis des décennies à l'édification d'environnements obésogènes qui favorisent l'adoption de comportements alimentaires malsains et conditionnent les possibilités d'action des individus. Après la Seconde Guerre mondiale, dans le contexte de la reconstruction de l'Europe, la production alimentaire s'intensifie massivement sous l'effet des progrès mécaniques et chimiques. Les productions alimentaires se standardisent, les échanges commerciaux se mondialisent et un nouveau modèle agro-industriel remplace progressivement les modes de vie et d'alimentation traditionnels et locaux. Un autre basculement de taille s'opère à la fin

des années 1970 lorsque, sous l'impulsion des gouvernements luttant contre les maladies cardiovasculaires, l'industrie alimentaire s'engage dans la manipulation d'ingrédients pour créer des aliments allégés en graisses. Se façonne et se généralise alors un régime alimentaire mondial reposant sur la commercialisation d'aliments (ultra)transformés à bas prix dans lesquels « des nutriments essentiels sont remplacés par des substituts sans intérêt, en général des "calories vides" et les lacunes sont compensées par un excès de sel (raffiné), un excès de sucre (raffiné), un excès d'huiles (raffinées), etc. »<sup>14</sup> entraînant d'importants risques sanitaires pour celles et ceux qui en consomment régulièrement. Deux autres évolutions sociétales renforcent cette mutation du système alimentaire : d'une part la sédentarisation, liée à l'urbanisation et au déploiement de l'économie des services et, d'autre part, l'arrivée massive des femmes sur le marché du travail entraînant une réduction du temps moyen de préparation des repas et une augmentation de la consommation de plats préparés.

### Un marketing bien léché

Depuis lors, les multinationales de l'agroalimentaire développent des stratégies promotionnelles innovantes à travers un large éventail de contextes (espace public, centres commerciaux, écoles, infrastructures sportives...) et de plateformes médiatiques (télévision, médias sociaux, jeux en ligne...) leur permettant d'atteindre la quasi-totalité de la population – y compris les plus jeunes – pour lui vendre des aliments à forte teneur en graisse, en sel et en sucre dont la consommation excessive est incompatible avec un régime alimentaire sain.

Qu'il s'agisse de la publicité, du placement de produit, des stratégies de mise en rayon dans les supermarchés, du recours à un emballage attrayant, du parrainage d'événements par des célébrités ou du *branding* (qui consiste à gérer l'image commerciale d'une marque) à travers des activités philanthropiques, les entreprises de l'industrie agroalimentaire utilisent de nombreuses techniques pour construire une image positive de produits malsains. « On assiste alors à une différenciation entre la valeur d'usage (nutritionnelle) de la nourriture, et la valeur symbolique (sociale, psychologique...) qu'elle acquiert », expliquent Jonathan Peuch, chercheur à l'UCLou-

3. Conseil supérieur de la Santé, *Réduire l'exposition des enfants, y compris des adolescents, aux aliments malsains par le biais des médias et du marketing en Belgique*. Avis n° 9527, [www.health.belgium.be](http://www.health.belgium.be), août 2022.
4. EFSA, *Glossaire*, [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu).
5. Y. Leers, *La fabrique de l'obésité. Enquête sur un fléau planétaire*, Buchet-Chastel, 2020.
6. OMS, *op.cit.*
7. Y. Leers, *op. cit.*
8. *Op.cit.*
9. *Op.cit.*
10. OCDE, *Le lourd fardeau de l'obésité. L'économie de la prévention*, [www.oecd-ilibrary.org](http://www.oecd-ilibrary.org), 2019.
11. Observatoire des inégalités, *L'obésité touche de manière inégale les milieux sociaux*, [www.inegalites.fr](http://www.inegalites.fr), 2022.
12. Solidaritas, « La malbouffe en Belgique n'est pas une fatalité », *Éducation Santé*, n° 310, avril 2015.
13. S. Gilman, Th. de Lestrade, *Un monde obèse*, Arte, 2020, [www.arte.tv](http://www.arte.tv); J. Peuch, et O. De Schutter, *Agir contre l'obésité en Région wallonne : une cartographie de 68 outils*, <https://sites.uclouvain.be>, 2019.

vain et membre du conseil d'administration de FIAN Belgium, et Olivier De Schutter, professeur à UCLouvain et ancien rapporteur spécial des Nations unies sur le droit à l'alimentation<sup>15</sup>.

Dans la mesure où ce marketing promeut essentiellement des aliments de mauvaise qualité, la littérature scientifique le considère comme un facteur important dans l'adoption d'habitudes alimentaires malsaines<sup>16</sup>.

### Les enfants, cible privilégiée

Les jeunes constituent un public particulièrement vulnérable dans la mesure où la prise de poids pendant l'enfance et l'adolescence conditionne le risque d'être en surpoids ou obèse à l'âge adulte. « *Selon une étude publiée dans le New England Journal of Medicine, 90 % des enfants atteints d'obésité sévère deviendront des adultes obèses* », note Yves Leers<sup>17</sup>. De son côté, le Conseil supérieur de la santé estime que l'obésité infantile est un enjeu de santé publique majeur en Belgique et qu'il requiert une attention urgente étant donné que « *la prise de poids excessive et les régimes alimentaires malsains pendant l'enfance sont associés à un risque plus élevé d'invalidité et de décès prématuré à l'âge adulte* »<sup>18</sup>.

Or, proportionnellement, les investissements dans le marketing alimentaire ciblent davantage les enfants et les adolescents pour plusieurs raisons : ceux-ci disposent d'un pouvoir d'achat croissant, ils influencent grandement les achats de leurs parents et les préférences qu'ils développent dès leur plus jeune âge peuvent devenir des habitudes à vie. En outre, les enfants sont particulièrement sensibles aux messages publicitaires étant donné qu'ils ne disposent pas des mêmes capacités de discernement critique que les adultes. Les annonceurs en ont bien conscience et développent de nouveaux formats qui intègrent de façon croissante du contenu commercial dans le contenu médiatique en plaçant leurs produits dans un film, un clip vidéo ou un jeu, en incitant les enfants à interagir avec le produit commercial ou en personnalisant le contenu sur base de leurs informations personnelles ou de leur comportement de navigation en ligne. Ces techniques laissent nettement moins de ressources cognitives aux enfants pour traiter le message publicitaire de manière critique. Enfin, les jeunes influenceurs ont également un pouvoir de persuasion non

négligeable sur leurs pairs quand ils créent et diffusent à large échelle du contenu commercial sur des aliments de mauvaise qualité.

### Interdire le marketing alimentaire ?

« *L'interdiction de la promotion de produits alimentaires néfastes pour la santé doit par conséquent être proclamée pour des raisons de santé publique* », revendiquent J. Peuch et O. De Schutter<sup>19</sup>. C'est dans cette voie que s'est engagée l'OMS il y a plus de dix ans déjà en énonçant des recommandations sur la limitation de la publicité ciblant les enfants pour les aliments et les boissons à forte teneur énergétique, riches en sucres, en graisses saturées et en sel. Depuis lors, plusieurs pays et provinces (Espagne, Norvège, Québec...) ont élaboré des réglementations visant à réduire l'exposition des enfants au marketing des aliments malsains, mais celles-ci sont souvent incomplètes (en se limitant par exemple au canal de diffusion télévisuelle) et ne permettent pas de respecter pleinement les droits des enfants et la protection de leur santé. Comme 191 autres pays, la Belgique a approuvé cette résolution de l'OMS en 2010. Pourtant, sa législation en la matière et celle de ses régions sont encore insuffisantes. Les restrictions sont pour la plupart autorégulées, c'est-à-dire définies et mises en œuvre par l'industrie alimentaire, et ne font pas l'objet d'un contrôle indépendant et régulier. Selon plusieurs études, cette approche ne réduit pas l'exposition réelle des enfants à la publicité.

Vu l'impact des stratégies promotionnelles des multinationales de l'agroalimentaire, il paraît dès lors urgent que les États renforcent leur législation sur la limitation voire l'interdiction du marketing des aliments malsains et s'emparent plus globalement de l'enjeu de la prévention de l'obésité dès le plus jeune âge. Cette stratégie nécessiterait d'élargir le périmètre d'action à d'autres pistes telles que l'éducation aux médias afin de stimuler l'esprit critique face aux techniques de persuasion utilisées, la littératie alimentaire afin d'apprendre à identifier les aliments sains et de mieux déchiffrer les informations nutritionnelles, la mise à disposition d'aliments sains dans les crèches et les écoles... en veillant à ne pas faire peser la responsabilité sur des individus poussés de toute part à se tourner vers une alimentation transformée, attractive, moins chère et de piètre qualité. ■

14. Y. Leers, *op.cit.*

15. J. Peuch, O. De Schutter, *op. cit.*

16. Conseil supérieur de la Santé, *op. cit.*

17. Y. Leers, *op.cit.*

18. Conseil supérieur de la Santé, *op. cit.*

19. J. Peuch, O. De Schutter, *op. cit.*

# LA DIÉTÉTIQUE, UN MÉTIER RARE EN MAISON MÉDICALE

La fonction de diététicien ou de diététicienne a fait son apparition en maison médicale il y a une quinzaine d'années. Pour la faire mieux connaître et reconnaître, un groupe intersectoriel vient de se constituer au sein de la Fédération.

**Marie-Aude Delmotte**, diététicienne nutritionniste à la maison médicale Cap Santé (Huy), et **Marie Rijs**, diététicienne nutritionniste à la maison médicale Espace Santé (Ottignies).

Le soin diététique, c'est écouter le patient de façon à pouvoir poser un diagnostic diététique en réalisant une anamnèse alimentaire complète, symptomatologique, et en sollicitant les motivations de la prise de rendez-vous. Puis vient le travail de suivi, en utilisant la technique des petits pas.

De plus en plus de diététiciens sont formés à l'éducation thérapeutique. Nous disposons d'outils comme des imagiers qui nous permettent d'informer sur les pathologies et l'impact des aliments sur la maladie. Nous utilisons des jeux thérapeutiques au départ de l'épi alimentaire<sup>1</sup> et de la pyramide alimentaire<sup>2</sup>. Nous pouvons proposer de tenir un carnet alimentaire en nous consacrant à la fois au contenu de l'assiette, mais aussi aux sensations corporelles (faim, soif, rassasiement, satiété). Nous pouvons également aider à réaliser des menus, à choisir des recettes ou à adapter les recettes préférées de nos patients. Nous nous formons aussi à des approches psychocorporelles (pleine conscience, hypnose, sophrologie, gestalt...) ou de thérapie cognitivocomportementale (thérapie de l'acceptation et de l'engagement, dite ACT). Cependant, l'éducation alimentaire prend du temps et nécessite de la pratique.

## Des ateliers de mise en pratique

L'atelier cuisine est pour nous un outil de la prise en soin diététique des patients atteints de maladies chroniques. Ces rencontres autour des fourneaux donnent l'occasion aux patients de mettre en pratique de grandes règles diététiques. Ces règles, nous les mettons en avant en consultation individuelle, mais elles prennent plus de sens quand nous touchons, manipulons, sentons et dégustons ensemble. Dans diverses maisons

médicales, un à deux ateliers cuisine rassemblent chaque mois une dizaine de patients. Dans une ambiance conviviale, nous réalisons différentes préparations : entrée ou potage (et/ou dessert) et plat. Il est essentiel de maîtriser le budget. Le choix des recettes s'opère en fonction des besoins et des demandes des patients, mais aussi en fonction des règles mises en évidence dans l'épi alimentaire. Le travail avec des groupes aux compétences culinaires différentes permet un enrichissement mutuel d'autant plus intéressant s'il se réalise dans un milieu multiculturel. La régularité des ateliers crée un lien social et nous a permis d'observer une évolution très favorable dans l'investissement des patients, qui prennent de plus en plus d'initiatives dans les préparations. Il y a également la mise en place d'ateliers collectifs spécifiques (pour diabétiques ou pour les enfants, organisés en collaboration avec d'autres secteurs). Les kinés, infirmiers, dentistes, psychologues... y sont les bienvenus !

## Un environnement favorable

Nous avons rédigé une prescription médicale qui reprend tous les domaines de compétences et qui est adaptée par la diététicienne à ses spécificités propres. L'accès au dossier santé informatisé (DSI) est important. Il est complété systématiquement : cela nous oblige à mieux cerner ce que nous avons fait pendant la consultation et à en informer les autres soignants. Lire les rapports établis par les autres permet une approche plus globale du patient. Nous apprécions aussi les échanges informels concernant l'un ou l'autre patient, qui sont plus fréquents en mai-

**L'éducation alimentaire prend du temps et nécessite de la pratique.**

1. Outil pédagogique développé par Food in Action et la Haute École Vinci sur la base des recommandations alimentaires du Conseil supérieur de la Santé. Il présente cinq principales priorités associées au plus grand bénéfice sur le plan de la santé : consommer des produits céréaliers complets, des légumes et des fruits, des légumineuses, des fruits à coque et des graines, et limiter le sel ([www.foodinaction.com](http://www.foodinaction.com)).
2. Outil pédagogique visuel qui permet d'avoir une vue d'ensemble sur l'équilibre alimentaire d'une journée.

son médicale que dans un cabinet classique. Les réunions d'équipe régulières sont indispensables, tout comme il est bénéfique de pouvoir participer aux concertations organisées par des services de soins et d'aide à domicile pour les personnes en perte d'autonomie. L'adaptation des honoraires des consultations à la situation financière du patient permet un suivi plus long et plus efficient, elle permet aussi de battre en brèche le cliché d'une approche nutritive saine réservée à une minorité cultivée et aisée.

Il n'y a cependant pas encore assez de place accordée à la diététique. Au sens propre : il n'y a pas toujours d'espace spécifique en salle d'attente, et au sens figuré : la collaboration concrète avec certains secteurs est nettement insuffisante. Pour une prise en soin diététique optimale, la transdisciplinarité a toute sa raison d'être, mais la fonction de diététicien est encore méconnue ou négligée par certains soignants qui ne nous référencent que la moitié de nos patients. C'est parfois frustrant et nous avons le sentiment de travailler en solitaire, de manquer de soutien. Un sentiment renforcé par l'impression que la diététique est banalisée ou insuffisamment prise au sérieux alors qu'il devrait s'agir d'une priorité de soins pour les problèmes de santé majeurs liés à l'alimentation : affections cardiovasculaires, cancers, diabète de type 2, affections bronchiques, troubles musculosquelettiques, stéato-hépatite non alcoolique, cirrhose, troubles neurocognitifs, dépression et troubles anxieux, carences en fer, en iode et en protéines...

### Soutenir le secteur

Comment donner plus de visibilité à la diététique ? Quelle différence y a-t-il entre prescrire une séance de kiné et prescrire une séance de diététique ? L'un des défis de la profession est de susciter l'intérêt et de le maintenir auprès de l'équipe et auprès des patients. Il est souvent difficile de parler de diététique aux patients, surtout si, pour eux, la santé n'est pas une priorité en cas de situation précaire ou si, à l'inverse, ils veulent des résultats immédiats et sans effort. Faut-il attendre que la personne soit prête ou faut-il stimuler sa motivation ? Quand la personne se décourage et veut arrêter le suivi en cours, la recentrer par un entretien motivationnel lui permet souvent de se restimuler. Il est essentiel de mettre en valeur les change-

ments adoptés dans ses comportements et de l'inciter à rester actrice de sa santé. Enfin, nous devons faire face à une pratique sauvage de la prescription alimentaire (médicale et extramédicale par des coachs thérapeutes). Les patients peuvent se retrouver face à des conseils nutritionnels qui vont les placer en restriction ou en surcontrôle, ce qui, loin d'être une aide à la santé, agit comme un déclencheur de troubles du comportement alimentaire ou d'obésité.

Actuellement, vingt-cinq diététiciens et diététiciennes travaillent en maison médicale, souvent avec des horaires réduits ou en cumulant plusieurs casquettes : santé communautaire, prévention, travail administratif ou accueil, ou encore en collaborant avec d'autres maisons médicales et en animant des activités collectives (animation-prévention, groupe « diabétique ») ou des ateliers cuisine. Depuis avril 2021, nous formons un groupe sectoriel au sein de la Fédération des maisons médicales. Nous nous réunissons toutes les six semaines pour partager nos méthodes de prise en soin, échanger sur les activités que nous organisons, définir le profil de fonction spécifique au diététicien en maison médicale, et réfléchir à son mode de financement, car c'est là l'une de nos difficultés. Les diététiciens sont soit indépendants, soit salariés dans plusieurs maisons médicales. Actuellement, c'est un financement par petites touches : un peu de fonds propres, un peu de souches INAMI, parfois des subsides de santé communautaire ou administratifs... Nous nous battons également pour une reconnaissance du métier et davantage d'attributions de code INAMI.

La diététique en maison médicale peut avoir de beaux jours devant elle, mais il nous reste aussi à convaincre l'ensemble des équipes de l'importance et de la complémentarité de notre métier dans une vision transdisciplinaire. Nous les invitons à faire appel et à tirer bénéfice des compétences propres à la diététique tant au niveau préventif que curatif, à lire les rapports diététiques dans le DSI, et à assister à une consultation ou à un entretien diététique et à découvrir comment se déroule une anamnèse nutritionnelle et une prise en soin lui faisant suite, à nous interpeler pour tout événement où l'alimentation est impliquée. Il nous semble en effet urgent d'agir ensemble sur les problèmes des maladies liées à l'alimentation. ■

# L'ENTOURAGE, SOURCE DE L'OBÉSITÉ ?

**Chez les jeunes, le mode d'alimentation subit de nombreuses influences extérieures dont la reproduction, consciente ou inconsciente, de certains comportements issus de l'environnement familial semble être l'une des causes principales.**

**Alexandre Dressen, attaché de communication au centre médical pédiatrique Clairs Vallons, à Ottignies.**

**C**omme le soulignaient déjà les résultats d'une enquête menée en 2006, « l'obésité gagne la population belge, et en particulier les enfants et les adolescents. Elle résulterait, en grande partie, de l'évolution des comportements alimentaires de la population et des modifications de son style de vie. Notre alimentation est de plus en plus riche en graisse et en sucre alors que nous bougeons de moins en moins. En découle une obésité de plus en plus précoce avec, à la clé, des risques majeurs pour la santé comme les maladies cardiovasculaires, le diabète, l'hypertension, les cancers... »<sup>1</sup>.

Durant la petite enfance, la consommation alimentaire est régie par la sensation de plaisir que procure l'action de manger. Ce sont le goût de l'aliment, sa valeur nutritive ainsi que le contexte dans lequel il est consommé qui définissent cette notion primordiale de plaisir. « Le bien-être ressenti par les nourrissons leur permet de consommer, de façon raisonnable, tout aliment gras et sucré jusqu'à créer une sensation de réplétion physique et émotionnelle. Ce sont les déterminants nutritifs et caloriques qui prévalent et qui permettent à l'enfant d'atteindre un état satisfaisant de satiété », explique Emanuelle Chmielewski, diététicienne de l'unité Kipling de Clairs Vallons.

Cette situation tend à se dérégler avec l'âge et, vers deux, trois ans, apparaissent notamment la phase du "non" – symbole d'opposition aux parents – et la phase de la néophobie – refus de manger tout aliment nouveau ou inconnu. » Dès lors, les troubles du comportement, comme ceux liés à la prise de poids, sont susceptibles de faire leur apparition.

L'une des principales sources de cette dérégulation alimentaire et de l'affirmation de la néophobie chez les adolescents souffrants d'obésité se trouve être l'entourage. Famille, amis, école, tous ont à endosser leur part de responsabilité face à l'obésité juvénile. Du côté parental, c'est un ensemble d'attitudes négatives qui favorisent cette prise de poids. Par exemple, une éducation permissive où le parent s'adapte aux envies de l'enfant et achète les aliments qu'il apprécie pour éviter les conflits. Un usage trop intense de la coercition, pour obliger l'enfant à manger, peut également avoir des effets dévas-

**L'obésité, envisagée  
comme une  
problématique  
multidimensionnelle,  
nécessite l'intervention  
d'une équipe  
pluridisciplinaire.**

Clairs Vallons accueille environ 130 enfants âgés de 0 à 18 ans. Dans un cadre de vie rassurant, ils sont soignés et se reconstruisent à leur rythme. Parmi les domaines d'expertise du centre se trouve l'obésité. Deux unités y sont dédiées : le Phénix, pour les enfants âgés de 9 à 14 ans, et le Kipling, pour les jeunes de 14 à 18 ans. Les enfants sont quotidiennement accompagnés par une équipe constituée de pédiatres, pédopsychiatres, psychologues, logopèdes, kinésithérapeutes, diététiciennes, éducateurs et assistants sociaux. Ils bénéficient également d'un enseignement de type 5 grâce à une école intégrée. Cette approche pluridisciplinaire va permettre aux jeunes patients souffrant d'obésité morbide de retrouver un rythme de vie structuré et équilibré tout en affinant notre compréhension des facteurs qui ont favorisé l'apparition de cette pathologie. Le but est que, ensemble, nous puissions la traiter le mieux possible. ■

1. CREATIC/CPSO (ULB), en partenariat avec la Fédération de l'industrie alimentaire (FEVIA), *Enquête sur les comportements et styles de vie associés à l'alimentation*, janvier 2006.

## L'accès à la malbouffe est d'une facilité déconcertante et les raisons d'aller vers ce type d'alimentation nombreuses et variées.

tateurs sur sa prise de poids. Sans oublier le mimétisme. Si les parents ont de mauvaises habitudes alimentaires, s'ils ajoutent systématiquement une sauce riche et grasse à leur repas, les chances que l'enfant reproduise ce type de

comportement à l'adolescence, c'est-à-dire à une première période de liberté d'action et de choix, sont importantes. L'éducation doit être reliée aux sensations de l'enfant. Il ne décide pas de ce qui va se trouver dans son assiette au moment du repas. Ce choix appartient aux parents qui font les courses et cuisinent. Par contre, en concertation avec eux, il peut décider de la quantité de nourriture qu'il désire absorber.

Dans cette optique, il sera nécessaire d'essayer de respecter un triple équilibre. Énergétique d'abord, car il est nécessaire de faire coïncider l'apport nutritif avec la façon dont on se dépense. La sensation de faim disparaît après l'absorption de la quantité de nourriture nécessaire pour arriver à satiété. On parle ensuite d'équilibre nutritionnel, qui est propre à chacun et grâce auquel on mange ce dont on a envie, dans les quantités adéquates. Finalement, il y a l'équilibre émotionnel, où c'est la notion de plaisir qui incite à manger. L'objectif du repas sera alors de calmer la sensation, désagréable, de faim tout en appréciant le goût, les odeurs, les arômes des aliments consommés.

### La mode de la malbouffe

Ces contraintes sont malheureusement difficiles à respecter, surtout à l'adolescence où l'accès à la malbouffe est d'une facilité déconcertante et les raisons d'aller vers ce type d'alimentation nombreuses et variées. Le jeune « *qui marque son autonomie va, de surcroît, s'identifier à cette liberté de choix et se différencier de l'autorité parentale en "snackant" davantage* »<sup>2</sup>. En effet, manger peut également être à un moment donné considéré comme un acte d'émancipation où le jeune « *exprime son style ou celui du groupe de pairs qu'il s'est choisi* »<sup>3</sup>. La malbouffe est ici un moyen d'assouvir ses besoins grégaires. « *La*

*fréquentation des fastfoods relève donc davantage d'une recherche de convivialité et de mobilité dans les repas* »<sup>4</sup> plutôt que d'une envie de mal manger pour se démarquer de ses parents et de leur autorité. Cependant, les résultats sur la prise de poids, parfois importante, ne s'en trouvent pas modifiés. Ajoutons à cela le manque de temps et le stress qui font courir les parents, et les enfants, et qui débouchent sur la consommation de nourriture rapide, souvent de qualité médiocre. Le temps accordé à la prise, ensemble, d'un repas tend à disparaître au profit d'un snack vite mangé devant un écran.

Cette façon inadaptée de se nourrir joint à l'absence d'activités physiques, et donc à une dépense énergétique insuffisante, provoque un déséquilibre important pouvant causer des troubles alimentaires majeurs comme obésité et surpoids<sup>5</sup>. Qui tous deux gagnent du terrain. En Belgique, en 2018, le pourcentage de jeunes âgés de 2 à 17 ans en surpoids atteignait presque les 20 % alors que celui concernant les enfants souffrants d'obésité tournait autour des 6 %<sup>6</sup>. Les conséquences pour ces jeunes en souffrance vont du décrochage scolaire (l'enfant, victime de moqueries, refuse d'aller à l'école) à l'enfermement (il est moins douloureux de rester chez soi que d'affronter le monde extérieur) en passant par la sédentarité (difficultés de se mouvoir dues à un poids trop important) et des problèmes de santé sévères comme des difficultés respiratoires, de l'hypertension artérielle ou du diabète.

### Pluridisciplinarité et individualisation

À Clairs Vallons, nous traitons l'obésité comme une maladie, mais aussi comme le symptôme d'un mal-être profond nécessitant une lecture individuelle et familiale de la situation du jeune. La démarche thérapeutique est centrée sur la pluridisciplinarité, l'individualisation du projet de soins et le travail avec les familles. Cette approche pluridisciplinaire va permettre aux jeunes patients de retrouver un rythme de vie structuré et équilibré indispensable à une perte de poids qui pourra s'inscrire dans le temps. La prise en charge est hyperindividualisée, car il n'existe plus de « profil type » de jeune obèse. Pour le Dr Clémentine Cardon, pédopsychiatre de l'unité Kipling, « *chaque patient va présenter des problématiques différentes et là réside toute la complexité. L'un va venir avec des problèmes de*

2. N. Batis, C. Hedges, L. Quarta, « Ne mangez pas trop gras, trop sucré, trop salé ! : La malbouffe chez les jeunes, une nouvelle norme ? », Association socialiste de la personne handicapée, 2021.

3. P. Fréour, « Les adolescents pas si accros à la malbouffe », *Le Figaro*, 11 octobre 2016.

4. *Ibid.*

5. Il y a surpoids quand l'indice de masse corporelle (IMC) est supérieur ou égal à 25 et obésité quand il est supérieur ou égal à 30.

L'IMC se calcule en divisant le poids (kg) par la taille au carré (m<sup>2</sup>).

6. [www.sciensano.be](http://www.sciensano.be).

harcèlement, un autre avec une dépression ou un comportement suicidaire et d'autres encore avec des traumatismes familiaux non résolus ». Avec le soutien des familles, nous tentons de reconstruire une certaine normalité.

Nous accueillons des jeunes qui n'ont pas trouvé de solution dans les prises en charge ambulatoires. En séjour résidentiel d'un an (deux ans au maximum avec un suivi pendant trois ans après la sortie), ils bénéficient de soins médicaux, paramédicaux et psychologiques. L'obésité, envisagée comme une problématique multidimensionnelle, nécessite donc l'intervention d'une équipe pluridisciplinaire. Nos jeunes peuvent dès lors compter sur l'expertise et le soutien de pédiatres, de pédopsychiatres, de diététiciennes, de psychologues, de kinésithérapeutes, de logopèdes... Le tout, en poursuivant leur scolarité. La prise de poids n'est plus seulement appréhendée par la nécessité de perdre des kilos en trop et par le biais de régimes alimentaires drastiques. C'est une réflexion globale qui leur est proposée et dont on essaie qu'ils tirent le meilleur parti.

Cette approche se justifie, car les enfants accueillis à Clairs Vallons sont souvent en décrochage scolaire, délaissés ou victimes de harcèlements, manquent de la plus élémentaire confiance en eux et ont un rythme de vie où les contacts avec l'autre sont pratiquement inexistant. La distinction entre le jour et la nuit est souvent abolie et ils n'ont accès à aucune activité sportive. Ce sont ces nombreux pans de la vie de l'enfant et de l'adolescent que nous tentons de reconstruire dans un environnement accueillant et sécurisant, encadré par une équipe d'éducateurs et d'assistants sociaux. Dans les faits, cela se traduit par un accès quotidien aux soins médicaux pédiatriques et infirmiers. Soins parfois difficiles à prodiguer à la fréquence nécessaire sans le type d'encadrement que nous proposons. Ils profitent également de l'expertise de nos logopèdes et de nos psychologues, et ce, contrairement à l'extérieur, de façon régulière, sans que le temps entre deux rendez-vous soit trop long ou que le trajet à faire entre le domicile et le cabinet soit trop compliqué. Nous tentons de faciliter la vie de nos jeunes, notamment en effaçant ces aspects contraignants qui ne font qu'ajouter des difficultés à leur vie déjà suffisamment ardue.

## Vers une normalité

Retrouver le plaisir de manger et de bouger est également au programme. Grâce à la présence de diététiciennes et de kinésithérapeutes, petit à petit, ces sensations, triviales pour la plupart d'entre nous, leur redeviennent accessibles. En termes de nourriture, les jeunes peuvent manger de tout. L'accent est mis sur une alimentation équilibrée, sans restrictions, mais avec le souci de respecter de justes quantités et de manger aux moments opportuns. Les enfants obèses ont les mêmes besoins nutritionnels que les enfants non obèses. Il est d'ailleurs important de noter qu'ils mangent la même chose que les patients présents au centre pour d'autres pathologies. Cela permet d'éviter les stigmatisations. L'idée est, encore, de revenir à une certaine normalité dans leur consommation alimentaire. La prise en charge kinésithérapeutique est centrée quant à elle sur la remise en mouvement, la découverte (ou la redécouverte) de la pratique sportive et la correction posturale.

Et enfin, les enfants poursuivent ou reprennent leur parcours scolaire grâce à la présence dans l'enceinte du centre d'écoles proposant un enseignement de type 5 (adapté aux enfants malades ou convalescents). La présence de ces écoles est une des composantes primordiales de la prise en charge des patients. Leur rôle est notamment d'aider les enfants à retrouver cette confiance en eux grâce au milieu scolaire. Marie Lecoq, directrice des écoles de Clairs Vallons : « Pour la plupart des enfants, il s'agit d'une découverte. Étant en décrochage dans leur école d'origine, depuis parfois plusieurs années, le défi est de leur montrer qu'il est possible d'apprendre avec plaisir, en y mettant du sens ». Ce qui n'est pas toujours faisable dans les écoles ordinaires, où le temps manque pour pouvoir assurer une prise en charge adéquate de ces enfants.

Dans un cadre de vie serein, nous offrons à ces enfants la possibilité de se soigner, grâce à la compétence de nos équipes médicales et paramédicales, à apprendre, grâce à nos écoles et au personnel dédié, à s'épanouir, avec un environnement verdoyant et de multiples activités. Et à vivre, simplement. ■

**Retrouver le plaisir  
de manger et de bouger  
est également au  
programme.**

# L'AIDE ALIMENTAIRE DANS LA TOURMENTE

**Autrefois considérée comme une aide humanitaire déployée dans des pays lointains, l'aide alimentaire s'impose aujourd'hui comme une évidence dans nos sociétés d'abondance. Avec la succession de crises dans laquelle la Belgique est plongée depuis trois ans, se nourrir correctement, comme se loger et se chauffer, est devenu un luxe.**

**Flavie Leclair, Catherine Rousseau, Deborah Myaux et Alicia Grana, chargées de projets aide alimentaire à la Fédération des services sociaux (FdSS).**

**Cette diversité  
de profils montre  
l'insuffisance des  
mécanismes de  
protection sociale.**

1. H.O. Hubert, C. Nieuwenhuys, *L'aide alimentaire au cœur des inégalités*, L'Harmattan, 2009.
2. Selon les travailleurs sociaux, l'aide alimentaire « malgré l'enquête sociale menée pour vérifier que l'on correspond bien aux conditions d'octroi [...] peut parfois être moins rebutante que les démarches complexes à effectuer pour avoir accès à des droits "plus stabilisants" ». Ce point, qui mérite

**A**vec ou sans travail, de plus en plus de personnes ont faim, n'osent plus utiliser leur four, se privent en ne mangeant qu'un jour sur deux. Dans ces conditions, l'aide alimentaire semble constituer la

principale perspective offerte aux plus vulnérables pour satisfaire leurs besoins alimentaires. Entre les distributions de colis, les restaurants sociaux, les épiceries sociales et les frigos solidaires, nous estimons que 600 000 personnes ont recours à l'aide alimentaire en Belgique, dont plus de 90 000 dans la Ré-

gion de Bruxelles-Capitale. C'est une augmentation d'environ 30 % par rapport à avant la pandémie de Covid-19, avant que la guerre en Ukraine soit déclarée et que nous subissions l'inflation généralisée actuelle. Si ces crises ont augmenté l'insécurité alimentaire et les inégalités sociales, elles ne viennent que renforcer une tendance observée depuis longtemps : les demandes d'aide alimentaire sont régulièrement à la hausse depuis plusieurs décennies.

## **Recourir à l'aide alimentaire pour s'en sortir**

Le profil des bénéficiaires de l'aide alimentaire s'est aussi diversifié alors qu'une série de personnes qui s'en sortaient tout juste ont basculé dans la pauvreté. Il y a quelques années, l'aide alimentaire s'adressait principalement aux personnes sans revenus, sans-papiers ou sans do-

micile fixe, aux chômeurs, aux bénéficiaires du revenu d'intégration sociale, aux « petits » pensionnés ou encore aux familles monoparentales. À l'heure actuelle, les étudiants, les artistes et les « travailleurs pauvres » sont venus grossir les rangs. Cette diversité de profils montre l'insuffisance des mécanismes de protection sociale tandis que de plus en plus de personnes passent à travers les mailles du filet même avec un emploi, un revenu d'intégration ou une aide sociale.

Les raisons qui poussent les gens vers l'aide alimentaire sont multiples. Pour la plupart, ils font face à une grande précarité financière. Certains ne disposent d'aucune ressource tandis que d'autres ont des moyens très, voire trop limités qui ne leur permettent pas de faire face à toutes leurs dépenses (loyer, énergie, santé, éducation, dettes...). Le poste « alimentation », souvent la variable d'ajustement dans le budget de ces ménages, diminue et est complété par l'aide alimentaire. Certains fréquentent aussi l'aide alimentaire pour combler des besoins plus relationnels, comme la recherche de soutien, d'écoute et de convivialité. Souvent les bénéficiaires présentent des problématiques multiples qui parfois s'enchevêtrent : précarité financière, problèmes de santé physique et mentale, isolement, exclusion sociale, situation administrative compliquée, etc<sup>1</sup>.

L'aide alimentaire peut endosser différents rôles. Elle peut devenir la porte d'entrée vers un accompagnement social permettant d'amorcer un parcours d'ouverture de droits. Elle peut représenter la destination souhaitée pour obtenir une aide bienveillante et tisser des liens sociaux.



Ceci dit, l'aide alimentaire est très souvent un point de chute involontaire pour les personnes qui ont déjà exploré sans succès toutes les autres pistes pour obtenir des droits plus structurels permettant de stabiliser leur situation<sup>2</sup>. Dès lors, quel horizon offre-t-on vraiment à cette part grandissante de la population qui a trop peu de tout ?

### Un secteur précaire

Le terrain de l'aide alimentaire se caractérise par sa grande diversité. De petites organisations en côtoient de plus grandes, des asbl côtoient des CPAS et des services communaux, tandis que des mouvements citoyens s'imposent dans le paysage sans que l'on sache s'ils seront appelés à s'installer dans la durée. Les visions et modalités d'intervention varient également, ce qui rend parfois difficile l'idée d'appartenance à un même secteur. Toutefois, l'une des caractéristiques communes à la plupart des organisations d'aide alimentaire est la précarité des moyens dont elles disposent pour réaliser leur travail<sup>3</sup>.

Au niveau financier, elles doivent grappiller des fonds ici et là en combinant agréments éventuels, subsides facultatifs, appels à projets, soutien de fondations privées et levées de fonds. Les politiques publiques en matière de droit et d'accès à l'alimentation n'étant pas unifiées, c'est à chacun de s'y retrouver dans ce casse-tête administratif et de faire pression sur les décideurs locaux pour faire de l'accès à l'alimentation de qualité une priorité sur son territoire.

En termes de ressources humaines, la grande majorité des personnes impliquées dans l'aide alimentaire sont des bénévoles (principalement pensionnés et âgés) ou des personnes engagées dans le cadre de contrats subventionnés, par exemple les « article 60 »<sup>4</sup>. Cette composition du secteur pose question à bien des égards. En effet, les bénévoles sont rarement formés à l'accueil et à l'accompagnement des personnes en détresse qu'ils seront amenés à aider. Ils sont contraints de puiser dans leurs ressources personnelles pour remplir leur mission. Les crises récentes ont révélé la fragilité de ce système composé de bouts de ficelles : bénévoles âgés à risque durant la pandémie, carburant trop cher pour continuer les tournées de récupération d'inventus, approvisionnements de plus en plus compliqués.

En effet, pour beaucoup d'organisations, l'ap-

provisionnement constitue un défi quotidien. Avec peu de moyens financiers, elles doivent composer avec différentes sources de denrées alimentaires gratuites ou à coûts réduits. Les deux principaux fournisseurs sont les produits du Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD) et les inventus de l'agro-industrie. Le FEAD, géré par le SPP Intégration sociale, fournit aux organisations de terrain une série de produits de base de longue conservation (lait, farine, pâtes, conserves de légumes, etc.) commandée auprès de l'agro-industrie européenne. Ceux-ci sont ensuite redistribués gratuitement aux « plus démunis »<sup>5</sup> par les CPAS et les associations qui font de l'aide alimentaire. Si, en 2018, les produits FEAD représentaient 41 % des approvisionnements du secteur, les réductions budgétaires et l'inflation du prix des denrées risquent de déforcer le dispositif. De plus, il faut savoir qu'une étude a révélé que le FEAD couvrirait à peine 3 % des besoins alimentaires de chaque bénéficiaire sur un an<sup>6</sup>, ce qui renforce l'idée que l'aide alimentaire ne peut constituer qu'une aide d'appoint pour les ménages les plus précaires.

Quant aux inventus alimentaires, ils sont issus d'excédents de production, de produits non commercialisables (en raison d'une erreur d'étiquetage par exemple) et d'inventus de fabricants, de marchés et de la grande distribution. Ils représentent une réelle opportunité d'augmenter et d'améliorer les approvisionnements, notamment par l'apport de fruits et de légumes frais, mais leur gestion entraîne de nouvelles contraintes logistiques auxquelles les organisations peuvent difficilement répondre. De plus, malgré les efforts de professionnalisation du secteur, de nouveaux acteurs privés avec des modèles économiques à but lucratif s'installent dans le paysage belge et viennent concurrencer les acteurs sociaux dans leur quête aux inventus<sup>7</sup>. Par ailleurs, des questions éthiques, notamment soulevées dans les témoignages de bénéficiaires de l'aide alimentaire, viennent mettre en doute l'équation prétendument *win-win* entre lutte contre le gaspillage alimentaire et aide alimentaire. Est-ce vraiment le rôle des plus pré-

## Les crises récentes

### ont révélé la fragilité

### de ce système composé

### de bouts de ficelles.

certainement toute notre attention, renvoie à la problématique du non-recours aux droits.

L. Damhuis, « L'aide alimentaire dans le paysage de l'action sociale : regards des travailleurs de terrain », *Aide alimentaire, les protections sociales en jeu*, L'Harmattan, 2019.

3. D. Myaux, *Aide alimentaire, les protections sociales en jeu*, L'Harmattan, 2019.

4. Le contrat de travail article 60 représente une des aides que le CPAS peut apporter à une personne ayant droit à l'intégration sociale.

5. En Belgique, on définit les « plus démunis » en fonction du risque de pauvreté monétaire. En d'autres mots, toute personne vivant sous le seuil de pauvreté fédéral (avec un revenu mensuel de 1 366 euros pour une personne isolée ou de 2 868 euros pour un ménage de deux adultes

## Pour garantir un accès durable à une alimentation de qualité pour tous, il est nécessaire d'avancer sur l'ensemble des droits.

et deux enfants en 2022) est concernée.

6. Factor X, *Analyse du coût de l'aide alimentaire*, 2021. Disponible sur demande à la FdSS.

7. J. Bergé, « Des invendus alimentaires lucratifs », *Alter Échos* n° 494, 3 juin 2021.

8. ATD Quart Monde, UCLouvain, FdSS, *L'expérience de l'aide alimentaire*, 2019 ; P. Caplan, "Win-win ? Food poverty, food aid and food surplus in the UK today", *Anthropology Today*, 2017.

9. F. Leclair, D. Myaux, L. Damhuis, « Le droit à l'alimentation à l'épreuve de l'urgence » *Autonomie locali e servizi sociali*, 2023 (à paraître).

caires d'entre nous de manger les restes des riches ? Peut-on vraiment cautionner ce circuit parallèle dédié aux pauvres ?<sup>8</sup>

### Perspectives critiques

L'aide alimentaire telle qu'elle est pratiquée aujourd'hui reste une solution d'appoint qui ne permet pas de lutter contre la pauvreté ni d'assurer la sécurité alimentaire de la population. Qui plus est, elle contribue dans une certaine mesure au maintien du système alimentaire agro-industriel mondialisé, dont on dénonce les impacts environnementaux, sociaux et économiques délétères. Bien que beaucoup d'acteurs de terrain aimeraient fournir un service accessible, digne et où le bien-être des personnes serait au centre des priorités, ils

sont confrontés à des limites pratiques, car leurs moyens sont bien inférieurs aux besoins de la population. L'octroi d'une aide alimentaire est donc généralement conditionné par des critères financiers et géographiques restrictifs vérifiés lors d'enquêtes sociales. Ainsi, les personnes en demande doivent présenter des documents attestant de leur situation : papiers du CPAS, du chômage, de la mutuelle, preuve de paiement du loyer, des charges, preuve de remboursement des créanciers, etc. Ces enquêtes sont souvent vécues comme une humiliation intrusive et disproportionnée par rapport au bénéfice que les personnes en retirent. Elles entretiennent également l'insécurité de ceux qui font le pas vers l'aide alimentaire, car elles provoquent l'exclusion de personnes parfois tout juste à la limite et qui ont objectivement besoin d'aide.

En ce qui concerne le service lui-même, les personnes aidées témoignent du sentiment d'avoir « le second choix » ou de ne pas « avoir le choix ». Dans de nombreuses organisations d'aide alimentaire, les bénéficiaires n'ont pas la possibilité de choisir les denrées qui composent leur colis. Ils se trouvent contraints de faire avec ce qu'on leur accorde. Malgré les efforts réalisés pour améliorer la qualité des produits donnés, ces derniers restent souvent mé-

diocres : produits transformés, invendus en fin de vie (vitamines réduites, propriétés organoleptiques modifiées, etc.), produits achetés au plus bas prix...

### Un autre chemin à suivre ?

Bien que l'aide alimentaire ne permette pas à l'heure actuelle d'assurer le droit à l'alimentation, les projets et mesures pour renforcer l'accessibilité à l'alimentation qui se construisent en parallèle restent eux aussi peu coordonnés et dispersés. Dès lors, la stigmatiser serait se tromper de cible alors que c'est tout un système qui dysfonctionne, incapable de répondre aux besoins primaires des individus et d'assurer l'accès aux droits fondamentaux des populations. En effet, pour garantir un accès durable à une alimentation de qualité pour tous, il est nécessaire d'avancer sur l'ensemble des droits de manière articulée et cohérente : lutter contre les inégalités sociales et la pauvreté, notamment en permettant à chacun de disposer d'un revenu adéquat, tout en soutenant une transition vers des systèmes alimentaires durables et accessibles à tous.

En attendant que ces changements opèrent, les acteurs de terrain continuent à répondre à l'urgence à travers des dispositifs d'aide alimentaire et des projets d'accès à l'alimentation (cuisines de quartier, potagers collectifs...). Améliorer l'existant reste toutefois un défi nécessitant des moyens structurels et des mécanismes permettant d'apprendre d'expérimentations fructueuses menées de-ci de-là dans le but de les essayer. En ce qui concerne les critères d'accès, la crise sanitaire a permis de tester des mesures d'assouplissements et des projets à l'accès inconditionnel ayant de réels impacts sur le non-recours aux droits. Pour ce qui est de l'approvisionnement, de nombreuses expériences de collaboration entre des organisations d'aide alimentaire et des producteurs locaux ont été mises en place, à la grande satisfaction des deux parties : les premiers pouvant offrir des produits de qualité aux bénéficiaires et les seconds bénéficiant d'un prix juste et rémunérateur pour leur labeur. Enfin, notons qu'il nous semble essentiel d'accorder une voix particulière aux personnes concernées lorsqu'il s'agit d'améliorer les dispositifs en place, et ce en les mettant au centre des réflexions. ■

# LA COUPE EST PLEINE...

**S'il y a une violence ultime qui peut être infligée aux personnes, aux ménages, qui vivent dans le trop peu de tout, c'est de les considérer d'abord comme des incompetents à éduquer avant de leur garantir la sortie de la pauvreté par l'accès aux droits.**

**Christine Mahy, secrétaire générale et politique du Réseau wallon de lutte contre la pauvreté.**

**D**ans ce type d'approche, la gestion de la pauvreté bénéficie d'un boulevard pour une multitude d'initiatives publiques, privées et associatives, qui cherchent à convaincre qu'il est toujours possible de faire plus avec moins par l'éducation. Une éducation qui permettrait de combler le revenu qui s'écrase, le mal-logement qui mange le budget, le stress qui épuise, la monoparentalité brutalisée, l'endettement impossible à éviter, le report de soins par manque de moyens, le temps consacré à la débrouille de survie, la course à la justification pour arracher ou ne pas perdre du droit !

Quant à l'économie que l'éducation pourrait soi-disant générer dans le portefeuille, les mêmes acteurs ajoutent les arguments de la prévention santé – « *Ils sont obèses ou malades parce qu'ils mangent mal...* » ; celui du frein à l'évolution vers une autre économie en faveur du climat – « *Ils vont tous dans les grandes chaînes bon marché...* » ; celui de la méritocratie individuelle – « *Ils ne font pas d'efforts pour sortir de leurs conditions... d'autres l'ont bien fait...* ». Et, cerise sur le gâteau – « *Bien manger ne coûte pas plus cher, car la quantité de mauvaise qualité bon marché est comblée par une disette de bonne qualité qui rassasie davantage...* »... Eh bien tous les ingrédients de la recette de l'abandon de la lutte majeure contre la réduction des inégalités et les injustices sociales sont réunis !

## **Ils sont cernés... les pauvres !**

Pour les plus de 25 % de ménages en Wallonie qui tirent le diable par la queue, et dramatiquement bien plus encore à Bruxelles, qu'ils vivent avec des revenus sous le seuil de pauvreté ou juste au-dessus, qu'ils travaillent ou pas, la coupe est pleine... pleine de rage !

Quand ce n'est pas le CPAS qui propose, lorsqu'il n'impose pas, la fréquentation d'ateliers

cuisine, c'est parfois l'associatif qui perd la boussole en versant dans l'éducation des pauvres au bien-manger ; quand ce n'est pas une grande chaîne de magasins qui propose publicitairement des recettes dites « à prix écrasés » avec leurs produits industriels et la collaboration de certains CPAS, c'est la fierté des porteurs de l'aide alimentaire de mettre parfois des produits frais de qualité dans les colis qu'il s'agit d'apprécier. Quand ce n'est pas le jugement de valeur qui fait mal pour longtemps lorsque l'école pointe du doigt ce que l'enfant a ou n'a pas dans sa boîte à tartines, c'est le dépliant de luxe en papier glacé d'un acteur de la santé qui laisse penser que ce n'est pourtant pas si difficile ; quand ce ne sont pas les multiples émissions télé et radios qui magnifient le bien-manger, le plus souvent de luxe, comme une évidence et la concurrence comme une stimulation saine, c'est la publicité du marché du terroir au plan local comme le lieu vertueux à fréquenter !

Impossible que leur échappe le fait qu'ils sont piégés dans la malbouffe, qu'ils sont le portefeuille et le marché de la malbouffe, qu'ils sont la poubelle des invendus et des riches, qu'ils sont nourris par l'aide alimentaire cache-sexe de l'illicite et violente pauvreté institutionnalisée. Et, finalement, qu'ils sont sans doute incompetents tant en gestion budgétaire qu'en choix alimentaire, qu'en capacité culinaire, et qu'ils sont donc à éduquer quand ce n'est pas à rééduquer.

## **La nourriture, variable d'ajustement**

Et pourtant ils savent... que pour eux la nourriture est une des variables d'ajustement du ménage pauvre. Les propos suivants sont légion :

**Carte blanche parue dans *Tchak !*, n° 5, 2021, sous le titre : « Des ateliers cuisine pour éduquer les pauvres ? Stop, la coupe est pleine ».**

**Ils sont piégés dans la malbouffe, ils sont le portefeuille et le marché de la malbouffe.**

« Je paie l'indispensable et puis on fera comme on peut pour se nourrir avec le reste... », « On ira au colis ce mois-ci, on ira au resto du cœur, je passerai à l'épicerie sociale... », « Faut que je garde pour le train pour aller au colis sinon on ne finira pas la fin du mois... », « Ce mois-ci il y avait des gâteries pour les enfants dans le colis, ouf pour les collations de l'école même si c'est pas celles que l'école demande... », [...] « Ceux qui avaient les moyens se sont rués sur la pub, ils ont tout emporté... », « J'aimerais bien lui acheter des bonnes chaussures, impossible de sortir l'argent en une fois, il faut être riche pour être pauvre... »<sup>1</sup>.

Et pourtant ces mamans savent... comment inventer, solutionner, contourner, donner l'illusion : « Je servais le repas à mes filles et moi à table. Je trouvais une excuse pour ne pas manger en même temps qu'elles de façon à remettre ma part dans la casserole une fois qu'elles avaient quitté la table pour allonger le repas du lendemain ». [...] Et aussi : « Ils sont ados, ils ont faim tout le temps. Maintenant je cache parce que quand ils me voient le frigo en se relevant le soir ou quand je ne suis pas là, je ne sais pas aller racheter dans le mois ». Et encore : « Je le sais bien que c'est mieux de manger de la soupe et des légumes, mais je vous jure qu'un hachis parmentier avec une grosse sauce et beaucoup de pommes de terre, ça les cale pour la journée ». Et toujours : « Les restes, les colis, oui ça aide... mais à un moment donné t'en peux plus de devoir faire avec ce qu'il y a. Et tu dois souvent aller chercher à plusieurs endroits pour arriver à composer des repas complets... c'est dur d'aller demander partout ». [...] Et encore : « T'as déjà essayé de faire bien à manger avec deux taques électriques et un compteur à budget ? Ben moi, ce que je fais, je me prive la semaine pour garder de quoi recharger ma carte le week-end quand j'ai les enfants pour arriver à leur faire mieux à manger... » Et toujours : « J'en ai marre qu'on me dise que je vais m'en sortir parce que je ferai un légume avec le blanc de poireau et de la soupe avec le vert... Ils pensent qu'on est con ? S'ils croient que c'est avec ça que j'arriverai à boucler la fin du mois, ils se foutent de notre g... » Et aussi : « Je n'allais plus au marché près de chez moi le dimanche. L'odeur des poulets rôtis me donnait une envie folle et j'étais incapable de me faire ce plaisir. Maintenant que mes revenus ont augmenté, de temps en temps, je me fais ce plaisir... Et encore, il y a ceux de qualité et les autres... » Et enfin : « Quand le potager com-

munautaire donne bien, on a des légumes régulièrement et gratuits... Mais bon, il faudrait cela tout le temps et pour tout le monde... » ; « Qu'est-ce qu'elles pensent les assistantes sociales ? Qu'on ne sait pas ce qui est bon... ».

### Une violence institutionnalisée extrême

Et pourtant, ils ont su, ils ont oublié, ils ont voulu oublier ! La perte de mémoire des savoirs est parfois devenue le meilleur moyen de tenir et de continuer à sauver sa peau ! Car oui la pauvreté durable abîme, fait perdre des forces, des moyens et des compétences. Lorsqu'il s'agit de concentrer son énergie et sa créativité pour la survie du quotidien tout le temps, la broyeuse impitoyable des potentiels est en route !

Oui la pauvreté durable peut conduire à un estompement de la norme qualitative en toute matière... car comment vivre dans le regret de l'impossible ! Le refuge dans la satisfaction de ce qu'est le quotidien répétitif, de semaine en semaine, de mois en mois, d'année en année, même dans le trop peu de tout, est devenu vital ! Et puis l'habitude, l'habitué s'installe, et les pratiques de débrouille s'installent, parce que c'est vital... la spirale de l'appauvrissement de toutes les ressources est en route ! Laisser une partie de la population dans cette pauvreté durable, et en organiser la gestion en y ajoutant la couche éducative, plutôt que de s'attaquer aux inégalités qui en sont la source, est d'une violence institutionnalisée extrême.

Alors, la moindre des choses, écoutons-les, et agissons à partir d'eux et avec eux ! Car les savoirs se réveillent s'ils sont respectés, les compétences s'acquièrent si elles sont en phase avec les choix et les temporalités des personnes, le droit à l'aisance se conquiert pour toutes et tous si collectivement nous nous fédérons avec les abandonnés dans la pauvreté durable.

Parmi les acteurs investis dans le combat pour une alimentation saine et durable, en faveur du climat, de l'environnement et de la biodiversité, certains s'inscrivent aujourd'hui dans cette dynamique-là. Alors ils n'éduquent pas, ils font de l'éducation permanente, de l'éducation populaire, de la politique avec la population pour construire un rapport de force qui rende la gestion de la pauvreté tout aussi illégitime que l'est la pauvreté. C'est donc possible, certains étant déjà en train de le faire. ■

1. Extraits de propos de témoins du vécu/militants et militantes au sein du RWLP.

# MANGER, UN ACTE SOCIAL

**Kom à la maison, à Etterbeek, est le premier restaurant de quartier participatif et solidaire de Belgique. On y vient pour manger, mais aussi pour cuisiner ensemble des produits locaux et de saison. Ici chacun paie selon ses moyens... et repart avec une bonne dose de convivialité.**

**Pascale Meunier, rédactrice de Santé conjugulée.**

**N**ourriture équilibrée et végétarienne, produits biologiques de qualité, circuit court, zéro déchet : tels sont les ingrédients de ce projet qui vise aussi le sens social du repas. Les convives mangent ensemble ce qu'ils ont préparé ensemble pour la plupart, ou donnent un coup de main au rangement et à la vaisselle en fin de service. Le tarif ? Au prix coûtant : 12 euros le menu trois services, mais la participation est libre. « *Nous tenons à responsabiliser les convives*, explique Alix Rijckaert cofondatrice du lieu. *Quand on cuisine chez soi, ça a aussi un coût.* » Il s'agit toutefois de rester accessible à des publics éloignés et diversifiés. En moyenne, sur la petite vingtaine de personnes qui viennent manger le midi, quatre paient moins de 5 euros.

Les mots ont leur importance. Ici personne n'est bénévole. On parlera plutôt de membres du collectif pour l'ensemble des gens qui fréquentent Kom à la maison, pour manger, cuisiner ou simplement passer prendre un café le matin. « *En revanche nous sommes bien des bénévoles dans le collectif de citoyens qui a fondé le restaurant*, précise Alix Rijckaert. *Nous sommes une douzaine à nous réunir régulièrement et à prendre les décisions, à nous investir dans diverses tâches comme la collecte des invendus, l'organisation d'événements, la comptabilité, la communication, la levée de fonds...* »

Les quatre encadrants de Kom – Alix, Liesbeth, Vincent et Chris – sont salariés ou indépendants. Chris est diplômée en gestion hôtelière ; à elle aujourd'hui l'organisation de la brigade.

Sur le plan de travail, il y a des carottes. Plein de carottes et plein d'oignons, des navets, un potiron, des panais et du persil tubéreux, des patates douces et des pommes de terre, un chou rouge qui n'inspire pas grand monde et un chou de Milan qui tourne un peu de l'œil. Et puis du riz, des lentilles. Clara, qui fréquente régulièrement

les lieux, propose un carrot cake en dessert. Elle n'en a jamais confectionné, mais les autres la conseillent. Ça tombe bien, il y a aussi quelques noisettes à ajouter à la pâte. Pour l'entrée, une soupe aux carottes et au potiron s'impose, et le plat principal prendra la forme d'un ragout de légumes pour lequel on préférera unanimement le nom de mijoté aux épices. Les choux resteront sur la touche.

## Porte ouverte, table ouverte

Chris sonne le début des opérations et distribue les couteaux économes. Ça papote, ça épluche, ça papote... Pierre, 22 ans, est le benjamin de l'équipe. « *Je viens de terminer mes études et je suis arrivé ici en septembre grâce au service citoyen. J'aime la cuisine et j'aime le social* », résume-t-il. Clara, 31 ans, habite le quartier : « *Je ne travaille pas pour le moment*, dit-elle, *et je cherchais une activité pour m'occuper. Chaque fois je ressors d'ici toute contente, nourrie à plein d'égards : rencontres, nourriture bio. C'est vraiment chouette !* » Intarisable, elle explique à chaque nouvel arrivant le menu du jour et le fonctionnement de la maison. Sept commis sont aux manettes ce matin, et deux curieuses sont venues en quête d'informations. Elles seront embauchées illico pour débiter les tubercules. « *La fréquentation est toujours aléatoire, tant pour manger que pour cuisiner*, constate Chris. *C'est toujours la surprise. Il y a ceux qui réservent et ceux qui franchissent le seuil spontanément. En soirée cependant, le jeudi et le dimanche, c'est archi complet. Surtout quand on organise des repas à thème, comme la cuisine vietnamienne, syrienne...* »

La supérette Carrefour, juste en face, cède son pain et les viennoiseries de la veille, qui sont

**Il s'agit de rester accessible à des publics éloignés et diversifiés.**

**Venir manger c'est surtout jouer le jeu de la rencontre, sortir de l'entre-soi, aller vers les autres, pratiquer une activité ensemble.**

croquées autour d'un café ou d'un thé à l'accueil du matin. Pour le frais, Chris récupère les invendus du marché bio Barn, place Saint-Pierre, le mardi soir. « Comme ils gèrent de mieux en mieux leurs stocks, les quantités deviennent minimes, remarque-t-elle, et il faut les consommer sans tarder. Mais cela reste intéressant pour les fruits. On récupère beaucoup de pommes et de poires en ce moment, des oranges, ça permet de préparer les desserts de la semaine. » L'équipe complète ses achats chez un maraîcher qui lui livre ses légumes en début de semaine et dans des épiceries bio qui vendent en vrac. « On n'a pas vraiment de solution pour le beurre, qui est devenu très cher. Le sucre aussi, déplore-t-elle. Pour ces denrées, on se fournit dans les grandes surfaces. »

Alix, qui a été journaliste, se charge de la communication de l'asbl. Elle explique : « Des restaurants à but social, il y en a plein. Notre différence, c'est que nous sommes un projet de participation citoyenne. Si personne ne vient cuisiner le matin, il n'y a pas de repas à midi ! On existe par les habitants, pour les habitants et avec les habitants. » Ce sont eux qui font tourner la cantine. « Bon, il arrive parfois qu'on ne soit pas très nombreux, poursuit-elle. On ne veut pas culpabiliser les gens, car la participation peut prendre plusieurs formes et venir manger c'est surtout jouer le jeu de la rencontre, sortir de l'entre-soi, aller vers les autres, pratiquer une activité ensemble. Nous sommes ici parce que nous pensons que cela crée vraiment des liens très forts entre eux et que cela renforce la résilience du quartier, que cela renforce aussi leur santé : se sentir relié, connaître du monde... Tous ces gens ne se seraient pas rencontrés autrement. » Clara confirme : « il y a toujours au moins une tête connue ».

L'asbl est soutenue par la Cocof pour le fonctionnement du restaurant, soit un équivalent temps plein, ainsi que par Bruxelles Environnement et par la Fondation 4 Wings, notamment pour faire émerger des projets comparables ailleurs. « Nous expliquons aux amateurs la manière dont nous nous y sommes pris, nous partageons nos chiffres, notre mode de fonctionnement dans une dé-

marche open source. Après, chacun l'accommode en fonction de ses contraintes, des envies du groupe, etc., parce que c'est un projet collectif. Chris et moi en sommes les moteurs, mais s'il n'y avait pas le collectif derrière nous, nous ne l'aurions pas fait. On a lancé des chantiers participatifs, même pour choisir le local où s'installer. » Ce local est incroyablement bien situé, un ancien café d'angle, mais il a fallu entièrement le rénover et le mettre aux normes. « C'était l'été 2020, poursuit Alix, en plein Covid. On a lancé un crowdfunding pour financer une partie des investissements et les fondateurs ont avancé de l'argent en attendant que les subsides arrivent. » Kom à la maison vise une forme d'autonomie financière, histoire de dépendre le moins possible des subsides, mais avec la crise économique actuelle cela reste compliqué. « Nous tenons à garder un bas seuil d'accès », insiste-t-elle.

### Un projet global

Le choix du végétarisme est dicté par plusieurs raisons. Toutes les cultures s'y retrouvent et la gestion des stocks est simplifiée. C'est aussi beaucoup moins cher que la viande ou le poisson et plus soutenable dans une optique de développement durable ; une ligne de conduite que rejoignent l'approvisionnement en circuit court et la limitation de la quantité de déchets. « Nous partageons cette volonté de manger autrement avec une mixité de publics qui apprennent par la même occasion à cuisiner autrement. Nous ne sommes pas là pour éduquer les gens, nous ne tenons pas de discours culpabilisateur sur ce qui est bon ou mauvais. On fait les choses autrement qu'on les ferait chez soi et on apprend les uns des autres. Ce n'est pas top down. Et parfois, on se rate ! Parfois il n'y a pas de dessert parce qu'on a manqué de temps... »

Les animateurs doivent avoir l'esprit pratique. Jongler avec l'aspect humain et la gestion de groupe. Avoir, avec le collectif, la capacité de se mettre ensemble pour que tout le monde trouve sa place. « Mine de rien, c'est complexe. Nous ne sommes pas des travailleurs sociaux, nuance Alix. C'est le groupe qui va accueillir, mais en tant qu'animateurs nous devons faire attention à bien border chaque individu, parce qu'il y a un travail de santé mentale énorme. De temps en temps, on aurait bien besoin d'un petit temps d'intervention, de moments pour échanger... s'il y avait d'autres initiatives comme la nôtre. » ■

# NOURRIR LA VILLE

**La Ceinture aliment-terre liégeoise, première du genre, a été créée il y a près de dix ans à partir de la question : «Comment parvenir, à l'horizon d'une génération, à ce que la majorité de l'alimentation consommée à Liège soit produite localement dans les meilleures conditions écologiques et sociales ?»**

**Christian Jonet**, coordinateur de l'asbl Ceinture aliment-terre liégeoise.

Une question relativement rhétorique et arbitraire posée aux quelque 170 personnes qui, le 6 novembre 2013, ont participé au forum ouvert de lancement de la Ceinture aliment-terre liégeoise (CATL). L'initiative, portée à l'époque par quelques associations et coopératives liégeoises impliquées dans les questions alimentaires, ainsi que par des personnes issues du mouvement citoyen Liège en Transition, visait à fédérer un maximum de forces vives du territoire autour du projet de transformation en profondeur du système alimentaire local. Une transformation qui aurait donc des visées tant écologiques que sociales.

## Consommateurs et producteurs

Le concept de lutte contre la précarité alimentaire des consommateurs dit une part de cette visée sociale. La précarité des producteurs qui nous nourrissent en constitue l'autre versant, avec pour corollaire leur disparition progressive. Quelques chiffres<sup>1</sup>. Depuis 1990, la Wallonie a perdu plus la moitié de sa main-d'œuvre agricole : il ne reste en 2020 qu'environ 22 000 actifs agricoles sachant que, par ailleurs, la relève s'annonce très compliquée. Selon les statistiques de cette même année, les exploitants âgés de 50 ans et plus détiennent 53 % de la surface agricole et seulement 22 % d'entre eux déclarent avoir un successeur. Du côté des mangeurs, c'est l'accès à l'alimentation, à fortiori saine, qui fait défaut. Sur le site internet de la Ville, on explique qu'à Liège 40 000 personnes vivent sous le seuil de risque de pauvreté<sup>2</sup>. Plus d'un quart d'entre elles sont dans l'impossibilité d'accéder à une nourriture suffisante et bénéficient de colis alimentaires<sup>2</sup>. Ceci, sans avoir comptabilisé les nombreux ménages qui reçoivent des factures d'énergie alarmantes et alors que l'inflation est galopante...

Le pari de la ceinture alimentaire, c'est de créer diverses alliances pour améliorer la situation. Alliance entre mangeurs et producteurs, que le système économique dominant (agro-industrie, grande distribution) peut avoir tendance à malmenier. Alliance entre territoires ruraux et urbains, par le développement d'interdépendances positives. Alliance entre citoyens, pouvoirs publics et forces économiques animés par une conception suffisamment partagée de l'intérêt général, autour de visées sociales et écologiques.

## Mobilisation générale

L'élan de la création de la CATL avait abouti à rassembler de nombreuses forces vives autour de nouveaux projets concrets, d'activités économiques, de production, de transformation et de distribution de produits alimentaires sains et en filières courtes. Ces projets se sont pour la plupart structurés de manière spontanée en coopératives citoyennes, c'est-à-dire des entreprises visant un intérêt collectif ou général, gouvernées de manière démocratique et orientées prioritairement vers la rémunération du travail plutôt que du capital, bref ce que l'on peut qualifier aussi d'entreprises d'économie sociale. Dans de telles entreprises, les citoyens qui en acquièrent une ou plusieurs parts en deviennent non seulement financeurs, mais également consommateurs de leurs produits et ambassadeurs. On en est aujourd'hui à plus de vingt-cinq, soutenues chacune par des dizaines voire des centaines de coopératrices et coopérateurs.

Un tel engouement ainsi que la création d'un nombre croissant d'emplois semblent avoir pro-

**Le pari de la ceinture alimentaire, c'est de créer diverses alliances pour améliorer la situation.**

1. État de l'agriculture, fiche thématique, 2022, [www.wallonie.be](http://www.wallonie.be).

2. Aide alimentaire, [www.liege.be](http://www.liege.be).

**Un projet de transition  
atteint son potentiel  
maximum lorsqu'il  
est porté par les citoyens  
et lorsqu'il est soutenu  
par les pouvoirs publics.**

gressivement persuadé les autorités politiques du sérieux et de l'importance de la dynamique. Car il faut bien le dire, à l'époque de Liège en Transition, qui a précédé la CATL, les citoyens que nous étions n'avaient pas trop l'impression d'être pris au sérieux. Le succès du Festival Nourrir Liège, lancé en 2017 avec des partenaires du monde culturel et universitaire, a contribué à renforcer la crédibilité et la légitimité du mouvement.

Nous avons, à cette époque, fait le constat d'un changement de paradigme dans notre relation avec les pouvoirs publics. Nous étions certes déjà soutenus par la Région wallonne pour réaliser certaines missions dans le champ de l'économie sociale, mais les choses

se sont accélérées. Nous avons par exemple été associés à la conception du Schéma de développement territorial pluricommunal de l'arrondissement de Liège Métropole (24 communes, 620 000 habitants), qui a défini les questions de protection des terres agricoles et de soutien au développement des filières courtes et locales comme un de ses quatre axes. Citons par exemple CREaFARM de la Ville de Liège, qui consiste à mettre des terres agricoles communales à la disposition de porteurs de projets agricoles sélectionnés sur base de critères écologiques notamment. Depuis lors, d'autres actions ont été prises ; ainsi la Ville de Liège et l'intercommunale ISO SL se sont engagées pour 2024 à proposer des repas 100 % durables (aussi biologiques, locaux et de saison que possible) pour les crèches et écoles de leurs réseaux (soit 3500 quotidiennement).

### Différents échelons

Au niveau régional, les choses ont évolué aussi. En 2018, le gouvernement wallon adoptait pour la première fois une stratégie alimentation durable, intitulée « Manger demain » (avec à la clé un référentiel commun<sup>3</sup>), la création d'un Collège wallon de l'alimentation durable (CwAD), le lancement d'appels à projets « soutenir la relocalisation de l'alimentation en Wallonie » ou, plus récemment, le plan d'action Food Wallo-

nia pour une transition vers un système alimentaire durable en Wallonie. Bref, les autorités publiques, tant communales que régionales, semblent avoir pris la mesure de l'importance de la thématique alimentaire du point de vue de l'intérêt général, ainsi que des nombreux leviers dont elles disposent en la matière, notamment en tant que pouvoir adjudicateur pour les marchés publics des cuisines de collectivités ou en tant que propriétaire de patrimoine foncier agricole<sup>4</sup>. Rob Hopkins<sup>5</sup>, fondateur du Transition Network, mouvement des villes et communautés en transition présent dans une cinquantaine de pays et plus de 5000 localités, inspirateur d'initiatives telles que Liège en Transition et la CATL, estime qu'un projet de transition atteint son potentiel maximum lorsqu'il est porté par les citoyens (dynamique *bottom up*) et lorsqu'il est soutenu par les pouvoirs publics (dynamique *top down*). Cela semble bien être le cas à Liège, comme dans un nombre croissant de villes et localités en Wallonie. Ainsi, des ceintures et réseaux alimentaires commencent à fleurir, à Verriers, Namur, Charleroi, Tournai...

Les prémices d'une démocratie alimentaire sont même en train de voir le jour en Wallonie. Le CwAD, dont la CATL est membre, est une structure de gouvernance collaborative rassemblant des acteurs du territoire wallon et gravitant autour des différentes dimensions de l'alimentation (satisfaction d'un besoin humain fondamental, contribution à la qualité de vie et à la santé humaine, préservation de l'environnement, juste rémunération des producteurs, maintien du tissu rural, soutien des circuits courts, développement économique local et création d'emplois, transmission d'une identité culturelle, etc.) en vue d'y soutenir une dynamique de transition vers un système alimentaire durable. Des structures similaires sont en train d'éclorre en Wallonie, au niveau (pluri)communal, avec des objectifs similaires. Ainsi, le 8 décembre dernier, le Conseil de politique alimentaire de Liège Métropole, porté conjointement par la CATL, l'asbl Liège Métropole (conférence des bourgmestres de l'arrondissement) et l'Université de Liège, voyait le jour. Ses 120 membres représentatifs des parties prenantes du système alimentaire du territoire, parmi lesquels l'intergroupe liégeois des maisons médicales, ont pour mission d'intensifier et rendre plus inclu-

3. Vers un système alimentaire durable en Wallonie, <https://developpementdurable.wallonie.be>

4. Selon le mouvement Terre en vue, 8 à 10 % des terres agricoles wallonnes sont détenues par des pouvoirs publics locaux.

5. R. Hopkins, *Manuel de Transition : de la dépendance au pétrole à la résilience locale*, Écosociété, 2010.



sive la dynamique de transition vers un système alimentaire résilient et durable sur le territoire de Liège Métropole. Un pari ambitieux dans un contexte de crise énergétique et économique qui touche durement les filières courtes et le secteur de l'alimentation de qualité différenciée.

### Changer nos réflexes

Après une brève période « boom » des circuits courts au début de la crise du Covid, de nombreux consommateurs se sont repliés sur leurs anciens comportements de consommation, voire tournés vers une alimentation *low cost* pour parvenir à boucler leurs fins de mois. C'est dans un tel moment que les pouvoirs publics peuvent et doivent jouer un rôle exemplaire. Par exemple, le projet potage-collation<sup>6</sup> porté par le Collectif développement cantines durables et financé par la Wallonie, a permis ces deux dernières années de nourrir sainement 5000 enfants fréquentant des écoles fondamentales à indice socio-économique faible via des filières locales, saines, de saison, et en économie sociale. Particulièrement vertueux, ce type de projet, outre sa dimension sociale et santé, permet de soutenir des filières de production en souffrance. Sur base des résultats très positifs, le budget de ce projet a récemment été multiplié par cinq.

La tendance générale semble donc, malgré la crise, et grâce à l'intervention des pouvoirs publics, être au développement des filières alimentaires de proximité et de qualité. Pour réaliser le changement d'échelle souhaité, il convient de créer les chainons manquants des filières, qui peuvent se matérialiser par des infrastructures permettant de transformer et de distribuer les produits sains en filières courtes. Ainsi à Liège, la Ville et la CATL se sont associées pour créer un pôle agroalimentaire circuit court, sur le site historique du marché matinal à Bressoux-Droixhe. Un premier bâtiment, acquis par la Ville, a permis de créer une sorte d'habitat groupé pour plusieurs coopératives de distribution du réseau de la CATL (La Coopérative ardente, Les Petits Producteurs, Hesbicoop, et bientôt Terre d'Herbage et The Food Hub) avec espaces de bureaux, de stockage, de préparation de commandes, qui vont permettre de déployer plus efficacement l'offre de produits sains tant vers les consommateurs que vers les professionnels et les collectivités. À l'horizon 2025,

un deuxième bâtiment sera construit grâce aux fonds des plans de relance de la Wallonie et de l'Europe pour accueillir une « légumerie » et une conserverie destinée notamment à alimenter les cuisines de collectivités liégeoises en bons produits végétaux d'origine locale.

### Une dynamique prometteuse

Le forum ouvert et ses suites avaient permis de déterminer collectivement les grands chantiers à mettre en œuvre pour cheminer vers l'objectif : création de chainons manquants, mobilisation des citoyens, alliances à créer avec les pouvoirs publics, facilitation de l'accès à diverses ressources (foncier, financements...), soutien au lancement, au développement et à la transmission d'activités (qui font l'objet d'un projet en cours de lancement, dénommé Arlette). Avec du recul, on se dit que les personnes rassemblées à ce forum avaient tapé dans le mille. Quant à savoir si l'objectif fixé de manière relativement rhétorique et arbitraire pourra être atteint en une génération, en toute honnêteté, on en est encore très loin. On n'est bien sûr pas à l'abri d'une accélération du changement, potentiellement liée à des événements extérieurs ou à des éléments exogènes (flambée des prix de l'énergie et des matières premières, crises géopolitiques et climatiques, notamment), mais il ne faut pas forcément s'en réjouir. Ce qui est particulièrement réjouissant en revanche, c'est la prise de conscience commune et l'alignement de l'action d'un nombre croissant d'acteurs publics, privés et citoyens, dans une perspective résolument démocratique, sociale et écologique. Les terres agricoles et les semences sont des biens communs à protéger, les savoirs et les savoir-faire agricoles sont des patrimoines en danger, l'accès à l'alimentation est un droit essentiel à promouvoir. Nous n'avons aucune certitude d'atteinte de l'objectif sur le long terme, mais la dynamique enclenchée est plus que prometteuse et nous ne doutons pas de la justesse de la voie empruntée. ■

**La tendance générale semble donc, malgré la crise, et grâce à l'intervention des pouvoirs publics, être au développement des filières alimentaires de proximité et de qualité.**

6. L. Theunis, « Écoles : du potage bio, local et gratuit à 5 000 élèves wallons », *Tchak !*, 20 avril 2022, <https://tchak.be>.

## DES ACTIVISTES AUX FOURNEAUX

À l'échelle microlocale ou transnationale, les militants de l'alimentation tentent de promouvoir d'autres manières de produire et de consommer. Ces mobilisations se multiplient, sont de plus en plus visibles et connectées, avec pour ambition de peser dans la balance en vue de transformer un système alimentaire dominé par l'industrialisation et la consommation de masse.

Marinette Mormont, journaliste à l'Agence Alter.

### Le sentiment de défiance par rapport à l'alimentation remonte aux années 1960.

1. O. Lepiller, Ch. Yount-André, « La politisation de l'alimentation ordinaire par le marché », *Revue des sciences sociales*, 61/1, 2019.

2. V. Siniscalchi, « "Food activism" en Europe : changer de pratiques, changer de paradigmes », *Anthropology of food*, S11, 5 novembre 2015, <http://journals.openedition.org>.  
3. *Op. cit.*

Tout au long du XX<sup>e</sup> siècle, l'activité agricole a subi des transformations sans précédent. Avec la mécanisation, l'utilisation de produits chimiques et l'intensification des cultures s'est opérée une distanciation croissante entre les mangeurs et les systèmes alimentaires constitués d'êtres vivants mangés, d'acteurs et de techniques, ainsi que d'un environnement qui permet leur production. Face à un secteur agroalimentaire désormais aux mains de quelques géants de plus en plus influents sur les politiques agricoles et commerciales, des voix ont commencé à s'élever. Des protestations ponctuelles à l'expérimentation de nouveaux modes de production et de distribution, en passant par des changements de consommation, le champ de l'alimentation s'est politisé. Conditions de travail décentes pour les agriculteurs et accès aux terres agricoles,

alimentation de qualité et accessible à tous, agriculture soutenable pour la planète ou respectant le bien-être animal : les enjeux du *food activism* sont nombreux et diversifiés, tout comme le sont les acteurs qui les portent.

Le sentiment de défiance par rapport à l'alimentation remonte aux années 1960, dans le contexte d'une contre-culture critique vis-à-vis de la consommation de masse. La méfiance à l'égard d'une malbouffe industrialisée, ultra-transformée, hypercarnée et polluante s'est accrue avec les crises alimentaires des années 1990, notamment celle de la « vache folle »<sup>1</sup>. C'est dans ce contexte qu'a émergé, dans le nord de l'Italie au milieu des années 1980, le mouvement *slow food*, comme « association de défense du plaisir de la table et de la convivialité, contre la stan-

dardisation de la nourriture », explique Valeria Siniscalchi, anthropologue à l'École des Hautes Études en sciences sociales à Marseille<sup>2</sup>. Sur le terrain local, les consommateurs ont commencé à se regrouper et créer des coopératives ou associations les reliant aux producteurs : AMAP en France (associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) et GASAP en Belgique (groupements solidaires de l'agriculture paysanne).

À peu près au même moment s'est structuré le mouvement international pour le maintien de l'agriculture paysanne, avec la création en 1993 de Via Campesina qui rassemble aujourd'hui plus de 180 mouvements et collectifs paysans dans plus de 80 pays. Au cœur de sa lutte, la notion de « souveraineté alimentaire », soit « le droit des peuples à une alimentation saine et culturellement appropriée, produite avec des méthodes durables, et le droit des peuples de définir leurs propres systèmes agricoles et alimentaires. » Ce concept, tout comme l'accès à la terre pour les agriculteurs, est porté dans notre pays par le Réseau de soutien à l'agriculture paysanne (Réseap), créé en 2010 par les organisations paysannes et des associations actives dans l'alimentation durable, la solidarité internationale, la lutte contre la pauvreté et la santé.

Tous ces enjeux se sont croisés et connectés jusqu'à avoir, aujourd'hui, de fortes complémentarités. « Nous observons en effet divers signes qui indiquent la circulation d'idées et le déplacement des notions. Les activismes entrent en réseaux et créent des alliances, parfois liées à des conjonctures spécifiques, dans d'autres cas plus durables »<sup>3</sup>.

### Vers de nouvelles convergences

De façon relativement indépendante, s'est aussi développé le mouvement « animaliste ». Si ses origines remontent au XIX<sup>e</sup> siècle avec la

création des sociétés de protection animale et des refuges, très vite en son sein a vu le jour un courant de « libération animale » qui entend lutter contre toutes les formes d'exploitation (élevage, domesticité, expérimentations, etc.). Parmi les causes qu'il défend : la promotion du véganisme, une alimentation exempte de produits d'origine animale. La « question animale » est aussi reliée à d'autres enjeux comme la santé (consommer trop de viande nuit à la santé), l'environnement (les filières de l'élevage émettent 14,5 % des gaz à effets de serre émis par les activités humaines) et le social (l'alimentation animale capte une grosse part des terres qui pourraient être dédiées à l'alimentation humaine). C'est notamment sous l'effet de la lutte contre le changement climatique que de nouvelles convergences se créent. « Dans le cadre du festival végan "Plant-based", on a ouvert nos portes aux environnementalistes, dit Sarah Deligne, jeune militante dans les collectifs XR Animal et 269 Libération animale. Car aujourd'hui, c'est par ce biais qu'on porte le mieux notre voix. » Un rapprochement du même type s'est produit du côté des activistes de la souveraineté alimentaire et des luttes paysannes. Un bloc « alimentation/agriculture » a par exemple été formé au sein des marches pour le climat en marge des COP<sup>4</sup> et, cette année, ce sont les questions d'alimentation et d'énergie qui ont été mises à l'avant-plan. « Un tracteur a ouvert la marche. Cette convergence est nécessaire pour créer un rapport de force », soutient Marie-Hélène Lefèvre, chargée d'animation et de mobilisation pour FIAN Belgium, une organisation internationale pour le droit à une alimentation adéquate et à la nutrition pour tous.

### **Coopération, action, opposition**

Dans toutes ces luttes, il s'agit de conjuguer un travail de plaidoyer pour faire évoluer le système de l'intérieur – via des changements législatifs –, le développement d'initiatives alternatives « hors du système » qui démontrent que d'autres solutions sont possibles, ainsi que des « actions directes » qui ont pour ambition de renverser les rapports de force, car, comme l'explique Marie-Hélène Lefèvre, « les alternatives ne sont pas vouées à rester des petites îles dans leur coin ». Ces modes de résistance décentralisée, dont se sont saisis des collectifs comme les Brigades d'action paysanne, les Patatistes ou encore

Occupons le terrain, permettent d'engranger des victoires locales tout en stimulant un mouvement plus global.

Cette même diversité des modes d'action est de mise dans le mouvement animaliste. Si les actions de sensibilisation en ont caractérisé les prémises – par exemple via la distribution de tracts en rue –, « après des années, au sein de 269 Libération animale, on a commencé des blocages de sociétés de transformation industrielle ou des sittings devant les Burger King ». Objectifs : interpeler au niveau médiatique et « créer un choc émotionnel ». « On essaie de sortir du discours de sensibilisation pour aller sur le terrain des luttes », commente Sarah Deligne, soulignant qu'avec ces actions coup de poing a émergé la question du risque encouru par les militants. Gardes à vue, arrestations administratives, etc. : « chez 269, tout le monde est prêt à aller jusque-là. Mais chez XR Animal, il y a des personnes de 60 ans, et donc beaucoup plus de débats autour de ces questions ».

### **La résistance passe aussi par du concret**

Un exemple : la coopérative Paysans Artisans, née en 2013 du double constat de la disparition de nombre d'agriculteurs, mais aussi du nouvel élan de producteurs se lançant dans la transformation et la vente directe à la ferme ou transformant leur activité pour passer d'une agriculture conventionnelle à une autre, plus alternative. Paysans Artisans a opté pour un travail sur trois axes : la commercialisation des produits en circuit court dans des petits magasins et en ligne ; la création de groupements d'employeurs en vue de mutualiser les compétences, notamment via un pool de salariés « partagés » à la place des travailleurs saisonniers intérimaires ; et des actions de sensibilisation et de mobilisation. Le projet affiche aussi une ambition sociale : « Nous travaillons dans une perspective d'économie sociale et accueillons des personnes en insertion, dans le cadre d'une peine alternative, des migrants, des personnes avec un handicap, dit Thérèse-Marie Bouchat, codirectrice de la coopérative. On s'est aussi lancé dans un système de solidarité qui permet à des épiceries sociales de bénéficier de réductions. L'idée, c'est de dire que le circuit court, c'est pour tout le monde. Nous ouvrons aussi des magasins de quartiers, de villages, dans une optique de convivialité. »

Paysans Artisans, dont l'action couvre dix communes autour de Floreffe, réunit aujourd'hui

4. Conférence des parties à la convention des Nations unies sur les changements climatiques.

37 salariés, 12 personnes en insertion, 170 producteurs (paysans et artisans-transformateurs) et 350 à 400 bénévoles. La coopérative est l'un des membres fondateurs de l'asbl 5C (pour Collectif des coopératives citoyennes pour le circuit court) et de *Tchak !*, la revue paysanne et citoyenne qui décrypte les pratiques de l'industrie agroalimentaire et de la grande distribution et explore les facettes d'une transition alimentaire durable. « *Nous ambitionnons de changer le territoire et que les territoires bougent ensemble* », affirme Marie-Thérèse Bouchat.

### L'assiette est politique

Tous ces militants de l'alimentation sont souvent issus des classes moyennes aisées, fortement diplômées et marqués par des expériences militantes antérieures, observe Diane Rodet, sociologue au Centre Max Weber de l'Université Lyon 2<sup>5</sup>. Dans le cas des militants végans, ce sont généralement de jeunes femmes, issues de milieux urbains, assez éduquées et laïques, précise aussi Sarah Deligne, même si « *c'est bien plus large que cela* ». Parmi eux, tandis que des professionnels articulent leur vie de boulot

avec leurs convictions, une flopée de bénévoles contribue aussi à la lutte pour une alimentation durable. Chez Paysans Artisans, ils sont plusieurs centaines pour permettre à la coopérative de fonctionner avec une marge plus faible et de mieux rémunérer les producteurs. Travailleurs, pensionnés, jeunes en service citoyen, mais aussi personnes avec un handicap ou migrants issus de centres pour réfugiés, ils pèsent les fruits, font du réassort ou servent les clients en magasins.

Quant aux simples consommateurs, font-ils eux aussi de la politique en agissant sur le marché? « *S'ils achètent moins de viande pour éviter un cancer, je ne sais pas trop si c'est un acte de militance. Par contre, si c'est pour des raisons environnementales ou pour éviter les maltraitements animales et qu'ils en parlent autour d'eux, alors oui* », répond Sarah Deligne pour qui les actes du quotidien sont politiques. « *Là où on met un euro, c'est un vote dans le cadre de notre société capitaliste.* »

Pour décrire ces formes d'engagement détachées de toute organisation, certains auteurs

parlent d'« action collective individualisée », une forme de militance plus autonome, au sein de laquelle on retrouve globalement la même prédominance de personnes à hauts revenus, diplômées du supérieur ou étudiants, et habitants de grosses agglomérations. Mais derrière cette forme d'engagement individualisée, il y a un ensemble d'acteurs sociaux et d'organisations, rappelle Diane Rodet, des organisations qui « *par leur mobilisation, la production de supports d'information ou d'élaboration de labels contribuent à la transformation sociale* »<sup>6</sup>.

Alors si, pour certains, consommer « autrement » est bien un acte de militance – chez Paysans Artisans, on appelle par exemple les clients les « partisans et partisanes » –, du côté de FIAN on relativise un peu cet engagement, les choix alimentaires étant souvent variables dans le temps. « *Un acte aura une réelle utilité s'il amène à sécuriser le revenu d'un agriculteur. En ce sens, faire partie d'un GASAP, c'est en effet un engagement à l'année qui fait que le paysan n'est pas soumis à la variation de la clientèle*, détaille Marie-Hélène Lefèvre. *Aujourd'hui, avec l'augmentation du coût de la vie, c'est un gros enjeu.* »

### « Pour nous, le pacte n'est pas possible »

Les circuits courts visent-ils à compléter le circuit de distribution classique, à le corriger ou sont-ils vraiment capables d'être une alternative au modèle dominant? « *On évolue dans un système où l'agrobusiness a vocation de s'étendre et de venir sans cesse grignoter tous les espaces possibles*, poursuit la chargée de mobilisation de FIAN. *Pour peser dans la balance, il faut créer un rapport de force, ce qui nécessite un engagement collectif.* » L'enjeu, c'est bien la transformation d'un système, défend aussi Marie-Thérèse Bouchat, pour qui « *le pacte n'est pas possible avec la grande distribution : c'est un modèle qui écrase tout le monde* ». Et si l'on observe aujourd'hui des avancées « à la marge », une autre politique agricole et alimentaire au bénéfice de la population et des agriculteurs n'est pas encore à portée de main. « *Le modèle agricole, depuis la révolution verte, est maintenu et se perpétue sous l'effet d'acteurs extrêmement puissants au niveau international, notamment les lobbies du pesticide. Aujourd'hui, on n'est pas assez nombreux pour changer la donne* », conclut Marie-Hélène Lefèvre, lançant un appel au rassemblement. ■

Quant aux simples  
consommateurs,  
font-ils eux aussi de la  
politique en agissant  
sur le marché?

5. D. Rodet, « Engagements militants, professionnalisés ou distanciés : les visages multiples de l'alimentation engagée », *Anthropology of food*, 14 mars 2018, <http://journals.openedition.org>.  
6. *Op. cit.*

# UNE SÉCURITÉ SOCIALE DE L'ALIMENTATION

**Le système alimentaire actuel, ravagé et dominé par l'industrie agroalimentaire et l'agriculture intensive nous tue. Alors qu'il produit de quoi nourrir 12 milliards d'êtres humains à travers le monde, plus d'un milliard d'entre nous souffrent de famine et de malnutrition. Ce système empoisonne nos corps et notre planète. Les multinationales agricoles, de la transformation alimentaire et de la grande distribution, bâties sur l'impérialisme capitaliste et colonial, sont parmi les responsables des dérèglements climatiques que nous connaissons.**

**Laura Petersell et Kévin Certenais, autrice et auteur de *Régime Général. Pour une sécurité sociale de l'alimentation*<sup>1</sup>.**

L'alimentation est aussi une question de santé publique : les pesticides, herbicides et insecticides utilisés par l'agro-industrie ont une influence considérable sur la santé humaine et celle de l'ensemble des êtres vivants sur Terre<sup>2</sup>. La cupidité de quelques-uns est la cause de maladies et de mort chez beaucoup d'autres, par exemple l'usage du chlordécone dans les bananeraies des Antilles françaises<sup>3</sup> ou la propagation des algues vertes sur le littoral breton<sup>4</sup>.

L'organisation du travail dans l'ensemble de la filière alimentation engendre des accidents et des maladies professionnelles en masse : suicides des agriculteurs (un tous les trois jours en France), souffrance psychique et troubles musculo-squelettiques dans les abattoirs ou sur les chaînes de l'industrie agroalimentaire, épuisement des travailleuses de la filière, dans l'emploi et au foyer puisque c'est sur les femmes que pèse la responsabilité de nourrir les autres<sup>5</sup>. Elles ont la charge de penser les menus, faire les courses, la cuisine, la vaisselle et sont surreprésentées parmi les plus exploitées de la filière professionnelle : ouvrières agricoles, ouvrières sur les chaînes industrielles, caissières, serveuses, cantinières... Autant de métiers pénibles et dévalorisés qui entraînent des conditions matérielles de vie dégradées et une altération de la santé physique et psychique. Le système alimentaire repose également sur l'exploitation coloniale ; si l'esclavage est devenu illégal, il n'a pas pour autant disparu des champs et des bateaux de pêche notamment. La main-d'œuvre immi-

grée travaille dans des conditions scandaleuses qui rendent ces travailleurs et travailleuses particulièrement vulnérables aux maladies professionnelles et accidents du travail, y compris mortels.

Les évolutions de l'exploitation de la force de travail dans la filière alimentation vont de pair avec une mise en danger accrue des travailleuses et travailleurs. Ainsi, les Uber Eats et autres services de livraison de repas à domicile sont le cheval de Troie de la casse sociale et de la maltraitance au travail<sup>6</sup>.

## La malbouffe nous tue

Les principales maladies cardiaques, le diabète, l'obésité et les morts qu'ils entraînent sont dus à nos régimes alimentaires et ne frappent pas au hasard : la manière dont on se nourrit est politique. Ce que nous mangeons, ou ne mangeons pas, n'est pas une question de choix individuel, mais plutôt le maillon ultime d'une chaîne qui nous contraint. Le système alimentaire est à la botte de multinationales de l'industrie agroalimentaire et de la grande distribution qui contrôlent la chaîne alimentaire, le marketing, le lobbying afin de nous vendre leurs produits ultra-transformés mauvais pour la santé<sup>7</sup>. Leurs produits à l'achat sont jusqu'à 60 % moins chers que les produits frais et remplissent en priorité nos caddies, en particulier ceux des classes sociales les plus paupérisées et racisées<sup>8</sup>. Les anta-

**La cupidité de quelques-uns est la cause de maladies et de mort chez beaucoup d'autres.**

1. L. Petersell, K. Certenais, *Régime Général. Pour une sécurité sociale de l'alimentation*, Riot Editions, 2021. En accès gratuit sur [www.reseau-salariat.info](http://www.reseau-salariat.info) et <https://riot-editions.fr>.

2. Voir les articles de l'association Alerte des médecins sur les pesticides, ceux du site internet [infogm.org](http://infogm.org), l'article de L. Keraron « Les dangers du glyphosate : le point sur l'état des connaissances et les controverses », <https://basta.media>, 21 juillet 2021.

3. J. Oublié, *Tropiques toxiques. Le scandale du chlordécone*, Steinkis, 2020.

4. I. Léraud, P. Van Hove, *Algues vertes. L'histoire interdite*, Delcourt, 2019.

gonismes de classe se rejouent violemment autour de l'accès à l'alimentation : qui a accès à de la nourriture de qualité ? Qui dépend de l'aide alimentaire ? La place de l'alimentation dans nos budgets est souvent la variable d'ajustement face à d'autres postes de dépenses contraintes qui ne cessent d'augmenter ces dernières années : loyer, énergie notamment.

Ces constats dramatiques ne sont pas une fatalité, mais le fruit d'une organisation du monde déshumanisée, dictée par la recherche de profit.

### Lutter contre les causes

Une sécurité sociale de l'alimentation inspirée du régime général de Sécurité sociale mis en place en 1946 en France par Ambroise Croizat, ministre du Travail, permettrait l'instauration d'un système alimentaire sain, sur lequel nous aurions la main.

La santé et l'alimentation sont étroitement liées, et un changement de système ne peut se résumer à la partie « consommation ». Les quatre pans du système alimentaire – production, transformation, distribution et consommation – sont imbriqués les uns aux autres et c'est bien tout le système qui est à changer pour un impact sur notre santé<sup>9</sup>. Nous faisons le pari que si la population, c'est-à-dire nous, a le pouvoir de décider comment produire, transformer et distribuer les denrées alimentaires, alors nous consommerons autrement.

Nous voulons la création d'une nouvelle cotisation sociale, assise sur la valeur ajoutée de l'ensemble des entreprises qui permettra d'instaurer une filière alimentation conventionnée par des caisses de sécurité sociale de l'alimentation fédérées en réseau. Ces caisses décideront de critères de conventionnement qui concerneront des collectifs de travail organisés en autogestion où les personnes salariées seront titulaires d'un salaire à vie, copropriétaires d'usage de leurs outils de travail. Grâce à l'investissement par subvention, les caisses auront la main sur le déploiement de ces coopératives autogérées. Elles seront également garantes du versement d'une allocation mensuelle à l'ensemble de la population qui sera dépensée auprès de ces coopératives. Aussi, elles impulseront la multiplication des espaces de restauration collective gratuits, ou cantines.

Cette proposition s'appuie sur une analyse du système actuel dans tous ses méfaits et des

déjà-là subversifs qui dessinent un horizon désirable, socialisé et démocratique.

- Le travail est au cœur de l'activité humaine, c'est par notre travail en commun que nous faisons société. La reconnaissance économique du travail est une décision politique qui, en système capitaliste et patriarcal, valorise une partie de l'activité et déprécie ou invisibilise la majorité des activités humaines indispensables au bien commun. Un salaire à vie est un salaire attaché à la personne et non pas à son poste de travail. Il participe de cette reconnaissance que le travail existe bien au-delà des emplois encadrés par le marché du travail ou du marché des biens et services. Il ne peut pas nous être retiré. Puisque l'alimentation est vitale, alors, comme pour la santé, il est nécessaire que les travailleuses et travailleurs de l'ensemble de la filière soient titulaires d'un salaire attaché à la personne. Les « déjà-là » existent avec le statut de fonctionnaire ou à travers les cotisations sociales qui accordent aux soignantes et soignants, aux chômeuses et chômeurs et aux personnes retraitées un salaire, donc la reconnaissance du statut de travailleur et de travailleuse<sup>10</sup>.
- Afin que l'activité professionnelle dédiée à l'alimentation soit tournée vers l'intérêt général donc, entre autres, une nourriture respectueuse de notre santé, nous devons sortir les entreprises de la propriété privée lucrative et mettre l'outil de travail entre les mains des travailleuses et travailleurs sous forme de coopérative en propriété d'usage<sup>11</sup>. Ainsi, les conditions de travail ne seront plus dictées par la pression économique de générer encore et toujours plus de profit ou rembourser la dette contractée auprès d'une banque pour avoir pu lancer son activité professionnelle.
- La garantie d'un salaire à vie et la propriété collective et d'usage rendront les métiers de l'ensemble de la filière attirants et l'installation de nouvelles coopératives envisageable. Pour promouvoir cette production alimentaire saine et orienter l'économie, les caisses de sécurité sociale de l'alimentation auront recours à l'investissement par subvention, comme ce fut le cas pour les centres hospitaliers universitaires en

5. C. Brousse, « Travail professionnel, tâches domestiques, temps "libre" : quelques déterminants sociaux de la vie quotidienne », in *Économie et statistiques* n° 478, 2015.

6. R. Dybowski-Douat, « Livreurs et plateformes logistiques : le corps accéléré », *La série documentaire*, France Culture ; D. Saltel, « Paresse business : petits livreurs et gros profits », *Vivons heureux avant la fin du monde*, Arte Radio.

7. S. Gilman, Th. de Lestrade, *Un monde obèse*, Arte, 2020.

8. Nous parlons de personnes racisées en référence à la construction sociale qui a accompagné la colonisation et l'esclavage et qui perdure.

9. J. Walvin, *Sugar. The World Corrupted: From Slavery to Obesity*, Robinson, 2017. En français : *Histoire du sucre, histoire du monde*, La Découverte, 2020.

10. Voir entre autres le court métrage d'animation *La cotisation sociale c'est ultra puissant*, A. Bonnemaïson, Réseau salariat.

France. Dans les années 1960, la hausse conséquente du taux de cotisation sociale a permis leur création et un accès à des soins de qualité pour toutes et tous.

- Les caisses locales de sécurité sociale de l'alimentation auront, entre autres responsabilités, celles de déterminer des critères de conventionnement que les coopératives autogérées devront respecter pour intégrer cette filière alimentation conventionnée. Ce mécanisme existe déjà avec les professionnels de santé qui ne sont pas toutes et tous conventionnés par l'assurance maladie, seulement, en matière de santé, nous sommes dépossédés du pouvoir de décision sur le conventionnement. Contrairement à la mécanique à l'œuvre en matière de politique agricole commune, la prise de décision sur ces critères de conventionnement sera réalisée par les habitants et collectifs de travail conventionnés. Nous définirons ces critères de conventionnement dans un intérêt commun, soucieux de notre bien-être, notre santé. Il est plausible d'imaginer que l'interdiction des néonicotinoïdes et des organismes génétiquement modifiés (OGM) par exemple deviendra la règle.
- Des millions de personnes pourront intégrer des coopératives autogérées (fermes, ateliers de transformation, épicerie, cantines) en ayant la garantie d'un salaire, dans le cadre d'une filière alimentaire débarrassée des objectifs lucratifs. Il sera possible de produire des aliments sains, dans des conditions de travail respectueuses de notre santé, puisque décidées collectivement. Modifier la filière alimentation pour supprimer les impacts nocifs en matière de santé publique et permettre à l'ensemble de la population d'accéder à des aliments sains est aussi une manière de prendre soin de notre système de santé.

### Un enjeu systémique

Selon l'Organisation mondiale de la santé, « la santé est un état de complet bien-être physique, mental et social et ne consiste pas seulement en une absence de maladie ou d'infirmité ». Ainsi, la santé ne s'arrête pas sur la question du « bien manger », à ce que nous consommons. Pourtant, les « conseils nutritionnels » assés par les poli-

tiques publiques font peser toute la responsabilité sur nos comportements individuels au lieu d'analyser nos conditions matérielles de vie et les chaînes d'approvisionnement.

Les initiatives de distribution de paniers solidaires ne changent rien aux écarts croissants de richesse et à la paupérisation galopante de franges entières de la population. Si le seul angle de vue adopté est celui de la réforme de l'aide alimentaire, alors battons-nous pour une revalorisation conséquente des salaires et des minima sociaux, pour le gel des loyers, la mise en place d'un service public de l'énergie et la gratuité des transports en commun. Ainsi nous aurons une part suffisante de nos budgets à consacrer à une alimentation saine<sup>12</sup>.

Manger ensemble est au cœur du lien social. Une grande part de nos repas sont collectifs : les cantines scolaires, de la crèche à l'université, les restaurants d'entreprise, les cantines de maison de retraite, d'hôpitaux, de quartier... Or, ces espaces de restauration collective sont aussi une manière d'accéder à de la nourriture cuisinée, à des repas équilibrés. Par exemple, pour beaucoup d'enfants parmi les familles paupérisées, la cantine scolaire est le seul repas complet de la journée. Des espaces de restauration collective gratuits où le travail sera rémunéré permettront à tout le monde d'accéder à la même nourriture de qualité puisque ces lieux s'approvisionneront auprès des coopératives conventionnées par les caisses de sécurité sociale de l'alimentation. Ces espaces seront aussi un moyen de sortir du foyer une partie du travail ménager, invisible et gratuit, qui repose essentiellement sur les femmes et participe de leur épuisement. Les personnes qui travailleront dans ces cantines seront rémunérées sous la forme d'un salaire à vie et, en tant que copropriétaires de leur outil de travail, pourront s'auto-organiser, dans l'esprit de ce qui existe déjà au niveau des centres de santé communautaire.

Cette sécurité sociale de l'alimentation telle que nous l'envisageons s'inscrira dans un bouleversement global pour prendre la main sur l'ensemble de l'économie afin de réellement décider de notre santé, de nos vies. ■

## Cette sécurité sociale de l'alimentation telle que nous l'envisageons s'inscrira dans un bouleversement global.

11. Un exemple inspirant : *Fralibres, 1336 jours de luttes*, Le temps des Cerises, 2016.

12. L'allocation mensuelle qui sera attribuée à chaque personne ne pourra être utilisée qu'auprès des coopératives conventionnées. Si elle permettra de couvrir une partie des dépenses individuelles liées à l'alimentation, elle a surtout vocation à pérenniser cette sécurité sociale de l'alimentation.

# RELOCALISATION ALIMENTAIRE : QUEL AVENIR POLITIQUE ?

L'affirmation du localisme alimentaire semble susceptible de rassembler largement. Au point que l'on trouve aujourd'hui, sous la bannière du « local », aussi bien des mouvements progressistes que les partisans d'un conservatisme appuyé voire d'une droite extrême.

**Clémence Nasr**, docteure en sciences politiques et sociales, attachée d'enseignement et de recherche à la faculté Jean Monnet de l'Université Paris-Saclay.

Les sociétés industrialisées occidentales sont traversées par une tendance singulière : le développement des circuits courts alimentaires de proximité. Si c'est l'idée d'un retour à une alimentation locale, d'une relocalisation alimentaire qui prévaut aujourd'hui, il faut souligner que certains circuits courts alimentaires – vente à la ferme, marchés de producteurs de plein vent, stands fermiers au bord des routes, etc. – n'ont jamais complètement disparu. Dans certains pays industrialisés, ces modes de distribution ont perduré, même si leur visibilité, avec

l'apparition de l'agro-industrie et des structures de grande distribution, s'est considérablement réduite pendant un temps. Les circuits courts sont donc, pour ainsi dire, de retour – mais surtout en raison du fait que d'autres initiatives sont venues compléter les anciennes : vente

de paniers sur internet, groupes d'achats communs, magasins de producteurs, etc<sup>1</sup>.

En outre, l'attention politique et médiatique portée sur eux est de plus en plus importante. Le contexte qui est le nôtre explique cette attention appuyée : les différentes crises – pandémie, invasion de l'Ukraine, et bien sûr réchauffement climatique – ont mis en lumière la valeur de l'approvisionnement local s'agissant des denrées alimentaires. Enfin, parce qu'elle s'accompagne souvent du plaidoyer pour une écologisation des pratiques agricoles, pour une autonomie retrouvée du côté des producteurs, et pour le droit à une alimentation saine pour les consommateurs, la relocalisation alimentaire rejoint les ambitions qui sont portées par

les défenseurs de la transition écologique et de la souveraineté alimentaire. Étonnamment à première vue, l'extrême droite évoque elle aussi très favorablement la relocalisation alimentaire. Dans plusieurs sociétés européennes, et en France notamment, on entend désormais ses leaders vanter les mérites des circuits courts. Ceux-ci valoriseraient les terroirs et contribueraient à faire renaître les traditions culinaires d'antan ; ils constitueraient aussi une opportunité de faire revivre ces espaces ruraux méprisés par les élites urbaines et mondialisées. Comment comprendre ce discours ? La relocalisation alimentaire constitue-t-elle une perspective foncièrement conservatrice ? Et si ce n'est pas le cas, comment distinguer le « local » progressiste du « local » défendu par l'extrême droite ?

## Petite histoire du « local »

Ces interrogations imposent un geste de clarification. De quoi parle-t-on quand on mentionne le local ? Surtout, quand cette notion a-t-elle fait son apparition ? En géographie, le local désigne une échelle spatiale et un consensus s'est formé autour de l'idée que cette échelle est celle de l'infranational. Le local qualifie donc des espaces plus petits que ceux qui sont recouverts par les États-nations – ou encore des espaces situés à l'intérieur des États-nations<sup>2</sup>. Ceci conduit à noter une imprécision imprégnant le débat public : on y assimile fréquemment le local au national – en enjoignant, par exemple, à consommer local, c'est-à-dire à consommer français. Pourtant, le local, si l'on s'en tient à ce qu'en disent les géographes, ne peut désigner l'État-nation. Cette assimilation du local au national est signifiante – nous y reviendrons.

## Comment distinguer le « local » progressiste du « local » défendu par l'extrême droite ?

1. L. Chaffotte, Y. Chiffolleau, « Vente directe et circuits courts : évaluations, définitions et typologie », *Les Cahiers de l'observatoire CROC*, 2007.

2. B. Giblin-Devallet, « La géographie et l'analyse du "local" : le retour vers le politique », dans A. Mabileau, *À la recherche du local*, L'Harmattan, 1993.



L'idée du local a émergé à la fin du XII<sup>e</sup> siècle, au moment de l'entrée progressive dans les temps modernes. Le processus de modernisation sociale et économique qui va faire entrer l'Europe dans la modernité se met en marche. Ce progrès économique majeur, qui culminera avec la révolution industrielle au XIX<sup>e</sup> siècle et progressera encore avec le développement des transports et des voies de communication, a véritablement bouleversé les structures sociales et spatiales. Les communautés humaines, jusque-là isolées les unes des autres, se sont progressivement désenclavées<sup>3</sup>. Autrement dit, d'un corps social fragmenté en une multitude de petites sociétés est né un nouveau type de société, plus large, plus complexe, mécanisée, industrialisée et unifiée par un même marché. Surtout, cette « grande société » se caractérise désormais par une certaine indifférence aux anciens lieux. Dans ces nations en devenir et au sein desquelles la pensée libérale se déploie, les ancrages locaux sont en effet renvoyés au passé.

Cependant, cette évolution ne fait pas l'unanimité : elle est rejetée, au tournant du XVIII<sup>e</sup> et du XIX<sup>e</sup> siècle, par les forces réactionnaires et conservatrices, portées par des penseurs comme le Français Joseph de Maistre ou encore l'Irlandais Edmund Burke. La disparition du local et de ses petites communautés risque, selon eux, d'engendrer une société abstraite au sein de laquelle toute solidarité aurait disparu – or l'abstraction de la société est un processus qui, précisément, met en péril la nation<sup>4</sup>. Soulignons donc un point : les forces réactionnaires mettent la défense des lieux et des traditions au service d'un État-nation. La défense du local, pour les réactionnaires et les conservateurs, ne s'oppose donc pas à la défense du national. Au contraire, le nationalisme conduit à la défense des particularismes locaux à l'intérieur de la nation, et certainement pas à un plaidoyer pour son homogénéisation<sup>5</sup>.

Au XIX<sup>e</sup> siècle et par la suite, une autre coloration politique du penser local apparaît : la conception anarchiste puis socialiste du local. Contrairement aux forces réactionnaires qui défendent un État-nation, le courant anarchiste, porté notamment par Pierre-Joseph Proudhon, Piotr Kropotkine et Elisée Reclus, se fonde sur l'idée que l'échelon local est celui au niveau duquel les individus sont le plus libres. C'est à

l'échelon local en effet que les individus peuvent mettre en place des organisations coopératives de production et de consommation au sein desquelles liberté individuelle et autonomie collective s'épousent<sup>6</sup>. C'est à cette échelle, finalement, que les individus peuvent se réapproprier une maîtrise et un contrôle de la vie sociale et économique. Contrairement au local tel qu'il est conçu par les réactionnaires, le local défendu par les anarchistes est en tension avec l'échelon de l'État-nation. Cette idée de créer, en décalage avec la vie économique nationale, des formes locales d'autonomie, a d'ailleurs été reprise par le socialisme municipal, dont le Belge César De Paepe fut au XIX<sup>e</sup> siècle un représentant éminent. Ainsi, le local, dans la pensée progressiste, renvoie à la coopération – avec cette caractéristique singulière que c'est à l'échelle locale qu'une véritable coopération, choisie et pensée par les individus, pourrait se déployer. Autrement dit, pour les anarchistes et les socialistes, c'est quand la coopération s'organise au sein d'un espace local qu'elle est le plus à même de nourrir la liberté individuelle et collective.

### Un terreau propice à l'extrême droite ?

Entre ces deux compréhensions du local, celle qui a été façonnée par les réactionnaires et les conservateurs – et qui est devenue celle de l'extrême droite aujourd'hui – a obtenu une victoire historique sur celle que les anarchistes et les socialistes ont construite. Comment comprendre cela ? Là encore, c'est une trajectoire historique spécifique qui l'explique. Il convient de remonter jusqu'à l'entre-deux-guerres lorsque le libre-échange s'est, depuis la fin du XIX<sup>e</sup>, développé en Europe. Au cours de cette période, les paysans fustigent cette économie dérégulée et mondialisée, justement parce que celle-ci met en péril l'appartenance nécessairement territoriale et locale de leur activité – les paysans vendant alors aux habitants de leurs bassins de vie. Or, à cette époque, ce sont les forces conservatrices qui leur prêtent une oreille attentive et viennent embrasser leur revendication. En d'autres termes, la résistance sociale des paysans, visant le maintien de l'inscription locale de leur activité, a été récupérée, politiquement, par l'extrême droite<sup>7</sup>. Le processus pourrait être en train de se répéter aujourd'hui avec la relocalisation alimentaire : la résistance qui s'y joue trouve un

3. E. Durkheim, *De la division du travail social*, 8<sup>e</sup> édition [1895], Presses universitaires de France, 2013.

4. E. Durkheim, « Communauté et société selon Tönnies » [1889], *Sociologie*, n° 2, vol. 4, 2013.

5. S. Audier, *La société écologique et ses ennemis. Pour une histoire alternative de l'émancipation*, La Découverte, 2017.

6. K. Ross, *L'Imaginaire de la Commune*, La Fabrique, 2015.

7. K. Polanyi, *La Grande Transformation. Aux origines politiques et économiques de notre temps* [1944], Gallimard, 2009.

écho à l'extrême droite. Comment comprendre que le local agricole et plus largement alimentaire soit si aisément récupérable par l'extrême droite – davantage, peut-être, que le local d'une monnaie commune ?

En fait, le local agricole et alimentaire renvoie aux caractéristiques biophysiques, naturelles, d'un territoire. À ce titre, il est une ressource de mobilisation affective sur l'identité, la mémoire, les ancêtres. Autrement dit, le territoire local, à travers sa matrice naturelle, renvoie à des éléments d'ordre et de tradition<sup>8</sup>. L'extrême droite l'a très bien compris, et c'est pour cela qu'on la trouve au premier plan de la défense de la relocalisation alimentaire. Toutefois, aujourd'hui comme hier, le local qu'elle défend se trouve être au service d'un projet nationaliste et identitaire. On note donc que si l'extrême droite défend la relocalisation alimentaire et les petits circuits courts dans les territoires reculés, elle ne remet pas en cause le souverainisme néolibéral étatique qui, sur le plan agricole, consiste à accentuer des logiques d'exportation agricole censée renforcer la puissance nationale sur la scène économique extérieure. Si les partisans de l'extrême droite chantent aujourd'hui les louanges du territoire local, du terroir, c'est-à-dire d'une forme de patrimoine agricole immuable, il n'en demeure pas moins que ces terroirs doivent, dans leur esprit, produire des denrées labellisées, destinées aux circuits longs, aux marchés mondiaux, et certainement pas uniquement à la consommation locale. Dans la relocalisation alimentaire prônée par l'extrême droite, local et national vont donc ensemble : identité et puissance nationaliste vont main dans la main.

Les acteurs investis dans la relocalisation alimentaire et plus précisément dans des initiatives qu'eux-mêmes jugent progressistes ont sans doute un rôle à jouer dans la différenciation de celle-ci d'avec sa version conservatrice. L'enjeu est de taille et il n'est pas question, sur le plan idéologique, de légères nuances. Dans la relocalisation alimentaire progressiste, le terme d'autonomie est préféré à celui de souveraineté, notamment parce que le second est étroitement lié à l'autorité nationale étatique telle qu'elle s'est façonnée dans les sociétés modernes. Dans la relocalisation alimentaire progressiste, c'est l'émergence de territoires traversés par des réseaux locaux de coopération agricole et ali-

mentaire qui est visée, et non le renforcement de la puissance nationale. Enfin, pour les progressistes, le territoire local n'est pas appréhendé à travers son identité biophysique ; autrement dit, le territoire local ne s'identifie pas au terroir. L'émergence du territoire résulte de la mise en réseaux de coopération d'acteurs qui sont proches géographiquement : des producteurs d'un même territoire qui mettent en route des magasins ; des artisans transformateurs qui valorisent des produits ; des consommateurs qui forment des groupes d'achats – et, étayant toutes ces démarches, des relations, des liens entre ces acteurs pour leur permettre d'organiser les filières de production et surtout les conditions de la vente – en un mot, un tissu socio-économique au sens propre. Car au bout du compte, c'est toute une diversité de chaînes qui vont mailler un territoire. Ainsi, la notion qui se trouve au cœur d'une relocalisation alimentaire progressiste est celle de la coopération économique et sociale. Ce n'est pas celle de l'identité. Ce n'est donc guère étonnant que le localisme progressiste soit indissociable d'une forme d'ouverture sur l'extérieur. On le voit très bien sur la question des semences. Dans la perspective extrême droitiste, les semences sont liées à un terroir et ne doivent pas en sortir, car elles participent de son identité immémoriale. Dans la vision progressiste de la relocalisation alimentaire, les semences doivent circuler d'une région à l'autre, et elles doivent être croisées pour démultiplier les possibilités agricoles.

#### Pour conclure...

À part l'échelle spatiale strictement géographique, il y a bien peu en commun – si ce n'est rien – entre la relocalisation alimentaire progressiste et le localisme d'extrême droite. Projet d'autonomie locale d'un côté, projet nationaliste de l'autre – les différences ne sont pas que de nuances, et elles ont une longue histoire. Celle-ci rappelle du reste l'incompatibilité essentielle des idées socialisantes et des idées réactionnaires. Il est important de se remémorer cette histoire aujourd'hui afin de mettre en lumière le risque réel d'une récupération pleine et entière de la relocalisation alimentaire par l'extrême droite – loin, très loin des idées d'autonomie locale par la solidarité et la coopération entre les individus et les groupes. ■

8. P. Charbonnier, « Quand les réactionnaires se mettent au vert », AOC, mai 2018.

9. E. Demeulenaere, Ch. Bonneuil, « Cultiver la biodiversité. Semences et identité paysanne » dans

B. Hervieu et al., *Les mondes agricoles en politique. De la fin des paysans au retour de la question agricole*, Presses de Sciences po, 2010.