

Vers un  
accès pour tous à  
**UNE ALIMENTATION**  
de qualité

## **CARNET D'EXPERIENCES**

Une publication du partenariat Solenprim

# Edito

En ces temps où nous fêtons les 70 ans de la Déclaration universelle des droits de l'homme, qu'en est-il de l'un de ses droits les plus élémentaires ?

*« Toute personne a droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien-être et ceux de sa famille, notamment pour l'alimentation... » (art. 25)*

Force est de constater une augmentation continue de la précarité en général et de la précarité alimentaire en particulier. Aujourd'hui, rien qu'à Bruxelles, plus de 38% des personnes sont confrontées au risque de pauvreté ou d'exclusion sociale et plus de 25% des enfants vivent dans une famille dont les revenus ne proviennent pas du travail.

Il y a donc urgence de société !

Il est devenu nécessaire, voire fondamental, d'explorer de nouvelles voies, de nouvelles manières de « faire de l'aide alimentaire » afin de lutter contre cette précarité croissante.

Dans le cadre du projet Solenprim, différents acteurs de terrain ont développé des projets qui invitent leurs publics à une démarche de co-création participative.

Cela permet à chacun et chacune de sortir de chez soi, de se mettre en route, de réfléchir ensemble, de partager les connaissances et d'échanger les savoirs, et ensuite d'imaginer puis expérimenter concrètement de nouveaux dispositifs dans le domaine de l'aide alimentaire.

Et enfin, d'en observer les résultats et d'en partager les fruits. Ensemble.

La tentation est grande, pour les acteurs de terrain, de vouloir d'emblée tout organiser, tout prévoir, tout savoir, voire tout enseigner.

Mais c'est précisément l'espace laissé au sein-même de ces dispositifs qui permet une liberté propice à la participation active des personnes, qui suscite leur imagination et provoque leur créativité.

Chacun de ces projets est lié d'une manière ou d'une autre à l'aide alimentaire, que ce soit dans ses dimensions de production, de préparation, de distribution ou d'acquisition de denrées.

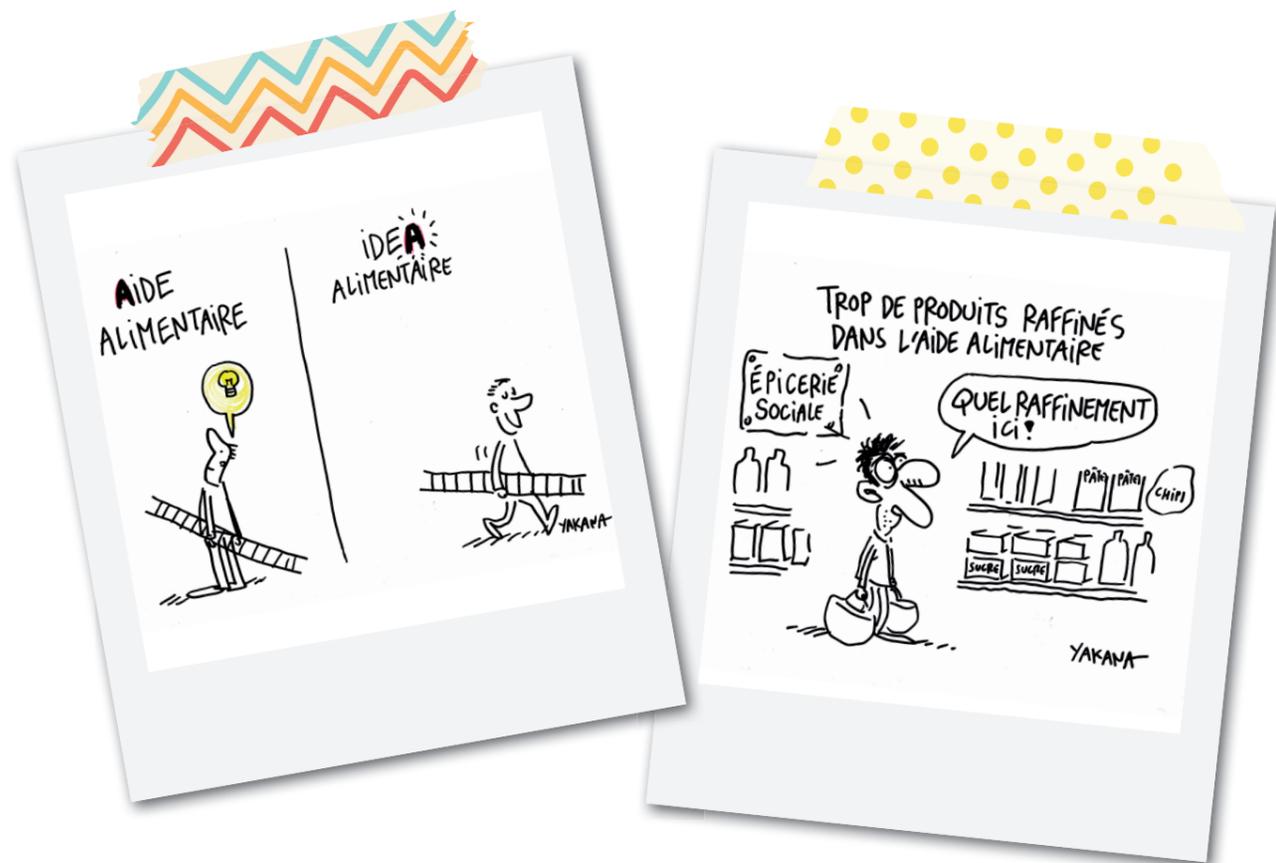
Et tous tentent de proposer des alternatives avec comme toile de fond : l'accès durable à une alimentation de qualité pour tous.

Bonne lecture !

Pour le partenariat Solenprim  
Jean-Benoît Hoet  
Coordinateur du Centre d'Aide Alimentaire  
de La Porte Verte - Snijbootje

# Sommaire

Edito .....	3
SOLENPRIM, qu'est-ce que c'est ? .....	5
Présentation des projets locaux .....	7
La Boîte à graines .....	8
Solidair'prêt .....	14
Les ateliers cuisine de la Porte Verte .....	18
Le GAC1050.....	22
Apprentissages .....	26
SOLENPRIM en bref .....	36
Quelles pistes pour l'action ? .....	40
Contributeurs.....	42



# SOLENPRIM



## QU'EST-CE QUE C'EST ?

Solenprim – Solidarité en primeur(s) – est un projet de recherche-action, développé collectivement par des organisations d'aide alimentaire, une plateforme d'achats solidaire et la Fédération des Services Sociaux. Il a pour objectif de favoriser un accès plus durable à une alimentation diversifiée et de qualité pour les personnes qui en sont le plus éloignées.

Il est mené en co-création, c'est-à-dire que chaque participant (usagers et travailleurs sociaux de l'aide alimentaire, chercheurs, chargés de projets...) est considéré comme capable – sous certaines conditions favorables – de contribuer à l'action et à la réflexion à partir de son expérience et ses savoirs.

La réflexion qui a traversé les trois années du projet Solenprim a consisté à se demander en quoi et comment des dispositifs innovants, associant le secteur de l'aide alimentaire à la transition vers un système alimentaire durable, permettraient d'accroître durablement la liberté de choix et le champ des usages alimentaires des publics défavorisés.

## UNE RECHERCHE-ACTION MENÉE EN 3 PHASES

**1 Les racines de difficultés : phase de diagnostic (2016).** L'objectif était d'identifier les freins qui empêchent les personnes recourant à l'aide alimentaire d'accéder à une alimentation de qualité et en quantité suffisante. Par exemple, en quoi le choix des produits proposés dans les organisations d'aide alimentaire permet-il ou ne permet-il pas aux personnes de « bien se nourrir » ? Pour cela, nous avons défini collectivement (usagers, professionnels et chercheurs) notre définition de ce qu'est le « bien se nourrir ».

**2 Des branches aux solutions : phase prospective (2017).** En s'appuyant sur le diagnostic, des groupes composés entre autres d'usagers de l'aide alimentaire et d'accompagnateurs se sont formés pour concevoir des projets locaux permettant de favoriser un accès plus durable à une alimentation de qualité. Pour affiner leur projet, ils ont rencontré des initiatives inspirantes autour de l'alimentation.

**3 La récolte : phase d'implémentation (2018).** Les groupes, en lien étroit avec l'ensemble des partenaires Solenprim, ont mis en place les projets locaux et ont établi leurs règles de fonctionnement. A ce jour, tous ces dispositifs ont démarré leur activité.

La co-évaluation de la recherche-action a eu lieu au cours du dernier trimestre 2018 à travers plusieurs moments : des séances locales organisées dans chaque lieu d'expérimentation, une « mise au vert » du comité de pilotage de Solenprim et une matinée de rencontre « Regards croisés ». Autant d'occasions de revenir collectivement sur l'histoire des projets locaux, de débriefer sur leurs forces et faiblesses, de formaliser des enseignements transversaux et de se poser, ensemble, la question des perspectives !

### LES 6 DIMENSIONS DU « BIEN SE NOURRIR » CO-CONSTRUITES PAR LES PARTICIPANTS AU PROJET SOLENPRIM

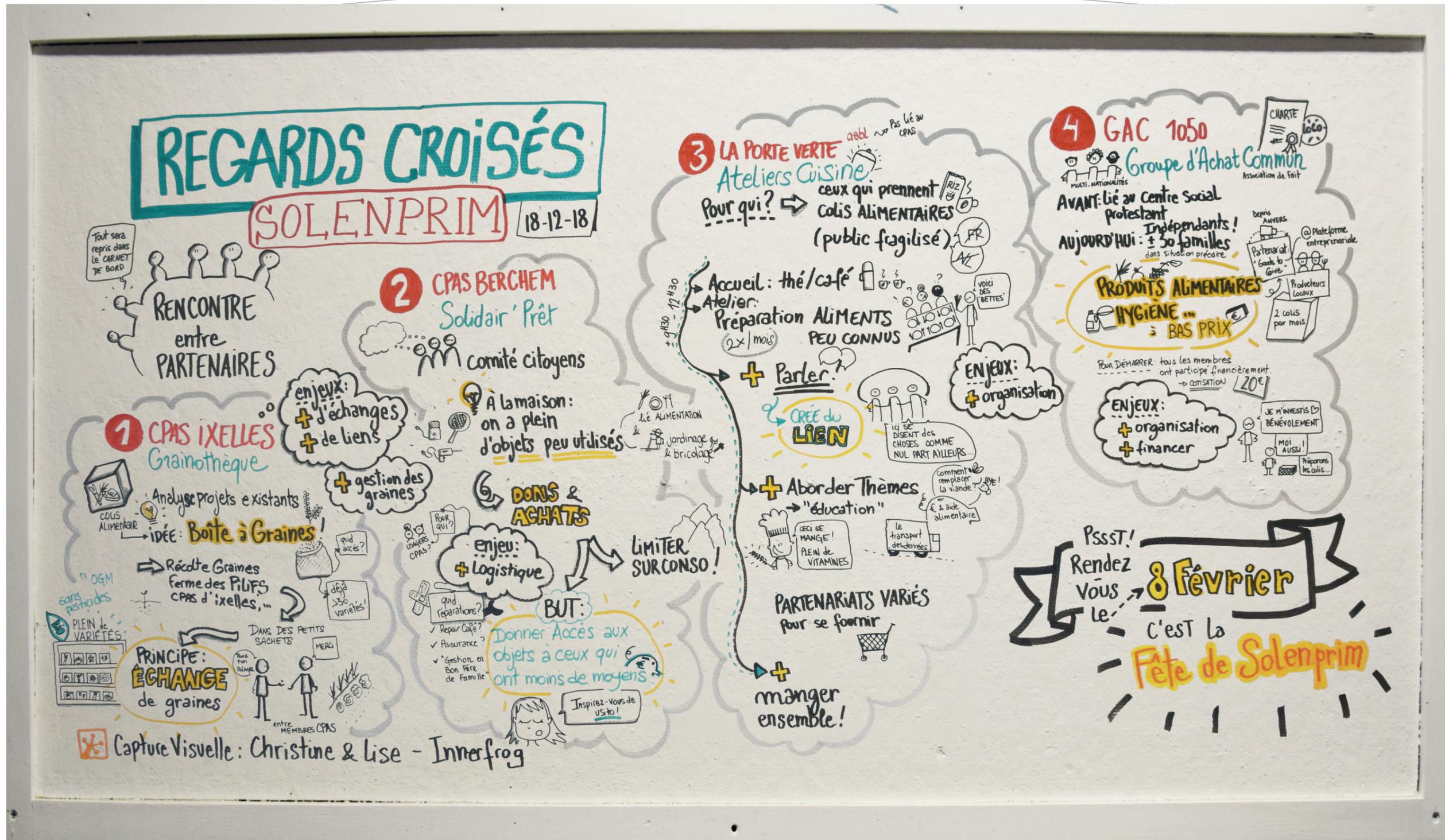
- Respecter son identité et ses habitudes culturelles
- Considérer l'alimentation dans sa dimension politique
- Disposer de ressources matérielles, temporelles, financières suffisantes
- Pouvoir disposer d'un contenu d'assiette varié, suffisant, qualitatif
- Préserver sa santé, prendre soin de son corps
- Etre en relation, partager, échanger autour de l'alimentation

## QUI PARTICIPE À SOLENPRIM ?

- 4 organisations offrant des services d'aide alimentaire :
  - La Porte Verte - Snijboontje
  - Le CPAS d'Ixelles
  - Le CPAS de Berchem-Sainte-Agathe
  - Le Centre Social Protestant (CSP)
- 1 groupe d'achats collectifs :
  - le GAC1050 (né au sein du CSP)
- La Fédération des Services Sociaux :
  - La Cellule Recherch'Action
  - La Concertation Aide alimentaire
- La Plateforme Soli-Food



# Présentation des projets locaux



# La Boîte à graines Ixelles

## Moments clés

- De novembre 2017 à novembre 2018 : le groupe visite une série de projets inspirants (le potager collectif de la rue Gray, une grainothèque à Jette, la Bees Coop, le Tour du monde en 183 assiettes, la ferme Nos Pillifs, les jardins de Pomone...) qui motivent la création d'une grainothèque.
- En mai 2018 : les permanences hebdomadaires de La Boîte à graines sont lancées !

## Présentation

Avec le projet Solenprim, le CPAS d'Ixelles crée « la Boîte à graines », un projet de grainothèque dont l'objectif est de permettre aux bénéficiaires du CPAS d'échanger des graines de légumes, de fruits ou de fleurs.

« La Boîte à graines » est un lieu de convivialité, ouvert (après adhésion) à toute personne bénéficiant du CPAS. Le projet veut contribuer, à son niveau, à deux objectifs généraux : une plus grande autonomie alimentaire de ses membres et la conservation de la biodiversité.

## En pratique, la grainothèque :

- occupe un local du CPAS où les graines sont stockées,
- tient une permanence hebdomadaire,
- détient une trentaine de variétés de graines,
- s'est dotée d'outils de communication interne et externe, d'un nom, d'une charte, d'un logo,
- est portée par un noyau d'une dizaine de personnes.

« Le principe est assez simple. C'est une bourse aux graines. On échange des graines gratuitement entre membres du CPAS. L'idée c'est que des gens viennent ramener eux-mêmes des graines et viennent en emporter. » (Membre de La Boîte à graines)

« On a quand même une trentaine de variétés de graines. Tout est 100% bio, sans pesticides, sans rien. Là on a des tomates, des poivrons, des avocats, des potimarrons, surtout des légumes. Et aussi des fleurs et des herbes aromatiques. » (Membre de La Boîte à graines)

Parce qu'il est pensé et construit au départ des aspirations des usagers du CPAS, le projet de grainothèque diffère sensiblement de l'approche habituellement mise en œuvre par l'institution en matière d'accompagnement des personnes.



## Points d'attention

- 1 **La co-construction** : il est important que les participants décident ensemble du "quoi-quand-comment..." et que chacun puisse contribuer en fonction de ses compétences et de ses envies.
- 2 **La convivialité** : il est fondamental que les personnes prennent plaisir à participer, à se retrouver ensemble, à partager une collation, etc. dans un cadre souple qui puisse s'adapter aux besoins et aux disponibilités des personnes.
- 3 **La découverte** : à l'image des séances d'inspiration, c'est un réel apport que de proposer au groupe d'aller visiter des projets similaires et découvrir de nouvelles expériences, de s'en inspirer et de se les approprier pour son propre projet.
- 4 **La communication interne et externe** : il faut s'assurer de la bonne circulation des informations relatives au projet et à ses avancées, et tenir compte de la disponibilité limitée de certains membres du groupe. Il faut créer des outils de communication (affiche, logo, flyer, journal, réseaux sociaux) pour mettre en valeur le projet, le faire connaître et créer du lien autour de lui.
- 5 **L'action** : il est important de réaliser des actions concrètes pour montrer que le projet avance, pour garder la motivation du groupe et maintenir l'implication de chacun dans le projet.

## Contact

Sophie Franchimont, accompagnatrice du groupe  
sophie.franchimont@cpasxl.irisnet.be



« On est allés découvrir plusieurs projets qui existent à Bruxelles autour de l'alimentation. A partir de là, avec le groupe, on a pensé que ce serait bien de créer une grainothèque. On a passé du temps à récolter des graines. On a participé à un atelier pour apprendre à le faire. On a aussi commencé à préparer les petits sachets pour y mettre les graines. On passe aussi des moments de convivialité et d'échanges ensemble. » (Membre de La Boîte à graines)

« L'enjeu de ce type de projet, c'est que l'on peut récupérer pas mal de graines mais qu'au final, la quantité est toujours limitée. Ça pose la question de quels échanges on peut faire avec d'autres potagers ou d'autres groupes. Ce serait chouette de faire des liens avec d'autres projets de graines. » (Membre de La Boîte à graines)

« Le temps de germination varie d'une graine à l'autre. Il y a des graines qui ne sont plus bonnes après un an, d'autres qui peuvent tenir plusieurs années. On doit apprendre tout ça. On se rend bien compte que c'est plus complexe qu'il n'y paraît. » (Membre de La Boîte à graines)

## Des pistes d'action pour demain ?

Lors de la « mise au vert Solenprim », l'outil « **Moi, à ta place** » a permis de récolter, en quelques tours de table, l'avis des partenaires présents sur les perspectives à donner à *La Boîte à graines*. Autant de pistes d'action qui pourraient mériter d'être approfondies, en 2019 ou après !



## Dans le cadre de Solenprim, le CPAS d'Ixelles a aussi participé au projet « Logistique collaborative » (LOCO) !

Le projet LOCO, Logistique Collaborative pour l'aide alimentaire a vu le jour en 2017. Il a pour finalité la mise en place d'une plateforme collaborative régionale permettant aux organisations actives dans l'aide alimentaire de mutualiser leurs moyens pour qu'un service d'approvisionnement optimal leur soit offert en région bruxelloise.

Il fonctionne sur la base d'une collaboration entre des acteurs publics et associatifs de première et de deuxième ligne actifs dans l'aide alimentaire (épiceries sociales, restaurants sociaux, services de distribution de colis, banques alimentaires, etc.).

### Contact

Pierre-Michel Rousseau, CPAS d'Ixelles  
[pierremichel.rousseau@cpasxlirisnet.be](mailto:pierremichel.rousseau@cpasxlirisnet.be)

Catherine Rousseau, Pôle régional  
[Catherine.Rousseau@fdss.be](mailto:Catherine.Rousseau@fdss.be)



## D'OÙ VIENNENT LES ALIMENTS?



Des producteurs et fabricants de nourriture



De l'Europe

via un fond appelé « Fond européen d'aide aux plus démunis » (FEAD) : production et fabrication de produits à destination des associations d'aide alimentaire



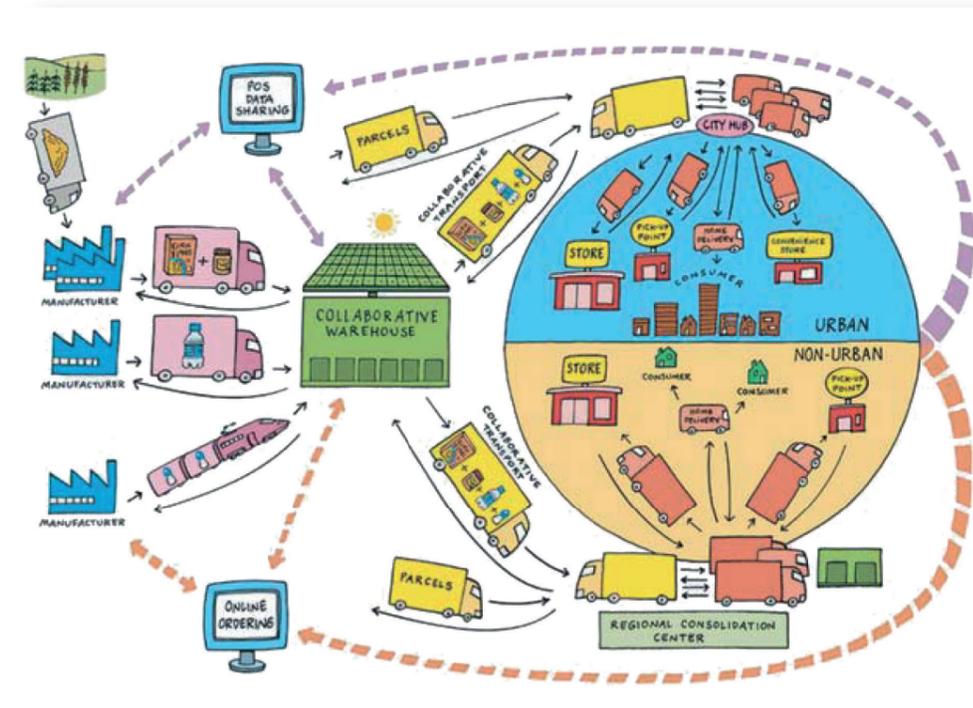
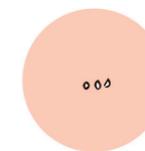
De système de récupération d'invendus comme DREAM : distribution et récupération sur le marché matinal de Bruxelles et auprès d'autres fournisseurs



Des supermarchés + des commerces locaux



Des achats réalisés par les organisations comme par exemple SoliFood.be : plate-forme d'achats solidaires ou à des supermarchés classiques



Les caractéristiques de la chaîne logistique du futur.  
 (Source : Rapport Futur Supply Chain 2016, GCI – Cap Gemini, p.7)

# Solidair'prêt

## Berchem-Sainte-Agathe

### Présentation

Quelques mois après le diagnostic Solenprim, en juin 2017, des usagers du CPAS de Berchem-Sainte-Agathe forment un comité citoyen qui se réunit régulièrement dans le but de penser collectivement un nouveau projet. Ce processus donne naissance à « Solidair'prêt », un service de prêt d'ustensiles de cuisine, de jardinage et de bricolage.

« Nous sommes des bénévoles, nous nous mettons au service de la collectivité en mettant sur pied un comité citoyen qui prend en charge l'élaboration du projet » (Membre du comité citoyen)

L'objectif est de permettre aux usagers du CPAS mais aussi, à terme, à tous ceux qui en font la demande, d'avoir accès gratuitement à du matériel pour en faire un usage ponctuel. Ce projet repose sur la volonté d'éviter tant que possible le gaspillage et la surconsommation, de permettre aux personnes ayant peu de moyens financiers de pouvoir jardiner, d'effectuer des travaux, d'organiser des événements festifs (anniversaires, fêtes de famille...), et d'offrir à tout un chacun la possibilité de « se faire plaisir autour d'un bon repas » nécessitant un ustensile spécifique.

« On sait très bien que nous avons à la maison plein d'objets que nous utilisons rarement ou que nous avons besoin d'objets que nous utilisons de temps en temps, comme par exemple un appareil à raclette que vous n'utilisez qu'une fois par an. Un autre exemple, si vous avez un mariage, une communion ou un anniversaire et qu'il vous faut du mobilier de table, vous ne l'avez pas nécessairement. » (Membre du comité citoyen)

« On se sent utile, on rend service aux autres » (Membre du comité citoyen)

### En pratique, les membres de Solidair'prêt :

- disposent d'une première série d'ustensiles à offrir au prêt, et d'un local situé au sein du CPAS de Berchem-Sainte-Agathe,
- assurent une permanence par semaine,
- se sont dotés d'une charte de fonctionnement et d'outils de communication (logo, flyers, mails...),
- travaillent, via des recherches de financement et des appels aux dons matériels et financiers, à l'acquisition de nouveaux appareils et ustensiles pour étayer leur catalogue,
- réfléchissent aux balises qui méritent d'être posées s'ils souhaitent accueillir de nouveaux bénévoles.

« Ici on retrouve confiance. Et l'idée c'est que les personnes qui viennent emprunter, elles s'investissent. » (Membre du comité citoyen)



### Moments clés

- **Juin 2017** : création d'un comité citoyen.
- **Mars 2018** : le CPAS de Berchem-Sainte-Agathe met un local à disposition du comité citoyen pour la prêterie.
- **Septembre 2018** : le comité citoyen participe aux portes ouvertes du CPAS pour présenter le projet de prêterie.



## Points d'attention

- 1 **L'observation de ce qui se fait déjà** : la confrontation avec un projet existant - plus précisément ici la rencontre avec les membres d'un Système d'Echange Local (SEL) - permet au groupe de se construire une image plus réaliste de l'ambition visée ; il est souhaitable qu'elle intervienne en début de projet pour éviter les déceptions.
- 2 **L'organisation du groupe** : établir une charte de fonctionnement du groupe citoyen permet une meilleure gestion de celui-ci (comment prendre les décisions, comment intégrer ou sortir du groupe, quelles sont les valeurs du groupe, etc.).
- 3 **Le règlement de la prêterie** : rédiger un règlement pour le prêt du matériel est nécessaire pour garantir la pérennité du projet (comment emprunter et restituer, à quelles conditions, etc.). La sollicitation d'un juriste pour s'assurer de la bonne constitution juridique du système d'emprunt peut également s'avérer utile.
- 4 **La consultation du public-cible** : concerter et consulter un maximum le public visé par le projet pour établir une liste d'objets qui répondent au mieux aux attentes des futurs membres.
- 5 **Les conditions matérielles** : développer une prêterie nécessite de disposer d'un espace de stockage suffisant, il faut donc prévoir un local adapté aux objets que l'on souhaite offrir au prêt.

## Contact

Sébastien Van Daele, coordinateur du pôle « alimentation durable » du CPAS de Berchem-Sainte-Agathe

svandaele@cpas-ocmwberchem.brussels

« Au départ, c'est le comité citoyen qui a réfléchi et pensé ce projet. Le groupe est composé de personnes qui viennent d'un peu partout : des personnes du CPAS, des pensionnés, des personnes de l'extérieur... » (Membre du comité citoyen)

« Nous avons reçu un petit local que nous aménageons avec plein d'objets liés à l'alimentation mais pas que. Ça peut être lié au jardinage ou même d'autres objets tels qu'une perceuse ou autre matériel de bricolage. » (Membre du comité citoyen)

## Des pistes d'action pour demain ?

Lors de la « mise au vert Solenprim », l'outil « **Moi, à ta place** » a permis de récolter, en quelques tours de table, l'avis des partenaires présents sur les perspectives à donner à *Solidair'prêt*. Autant de pistes d'action qui pourraient mériter d'être approfondies, en 2019 ou après !



# Les ateliers cuisine de la Porte Verte

## Molenbeek-Saint-Jean

### Présentation

La Porte Verte est une association implantée dans la commune de Molenbeek-Saint-Jean qui lutte contre la pauvreté et l'exclusion sociale. Elle comprend notamment un restaurant social (le « Snijboontje ») et un centre de distribution de colis alimentaires (le « Snijboontje Bis »). En 2016, elle inaugure une cuisine équipée semi-professionnelle. Dans le cadre de Solenprim, l'organisation d'ateliers cuisine rejoint le souhait de plusieurs personnes bénéficiaires de colis : l'idée est alors de « créer du collectif autour de l'alimentation, avec des personnes très précarisées et d'origines culturelles diversifiées ».

*« On fait des accueils thé-café pour les gens qui viennent chercher leurs colis alimentaires. C'est à ce moment-là que l'on transmet l'information pour les ateliers cuisine. C'est le seul moyen de les contacter. » (Coordinateur de projet)*

Solenprim a permis de lancer une nouvelle dynamique pour ces ateliers cuisine en les pensant avec les participants : plutôt que d'appliquer des recettes préparées par les animateurs, les personnes sont désormais invitées à proposer leurs idées dans la façon de cuisiner les aliments que reçoit l'association. Cela permet à la fois d'échanger des recettes provenant de cultures variées et de s'écarter d'une logique d'assistance souvent présente dans la relation d'aide.

*« On a commencé les ateliers cuisine en se demandant comment on pouvait préparer certains aliments que l'on recevait pour les colis alimentaires parce que certains aliments n'étaient pas ou peu connus. Chacun participe à la préparation. On partage des idées de recettes et les personnes prennent en main l'atelier. On cuisine les plats et ça se termine par un repas tous ensemble. » (Coordinateur de projet)*

*« La dame qui a préparé les artichauts, c'était la première fois qu'elle venait. Mais dès qu'elle est entrée, elle a vu les artichauts et elle a dit : « c'est moi qui fait ça ». On l'a laissée faire ... Moi, à la base je voulais faire de la salade d'artichauts, comme j'ai l'habitude. Mais elle a dit : « Non, chez moi, on fait comme ça ». Et c'était super bon... » (Employée polyvalente, animatrice aux ateliers cuisine)*

### En pratique :

- les ateliers cuisine ont lieu deux fois par mois,
- les participants y sont invités lors des « accueils thé-café » régulièrement organisés en parallèle des distributions de colis,
- les ateliers rassemblent entre quatre et quinze personnes,
- l'animateur place les aliments disponibles sur la table et demande aux participants ce qu'ils souhaitent cuisiner,
- la fin de l'atelier se conclut par le partage du repas préparé,
- ces moments représentent pour les participants l'occasion d'aborder d'autres thématiques, par exemple celle de la période de « l'après colis » (puisque l'aide alimentaire est théoriquement limitée dans le temps).



*« Lors des derniers ateliers, on a essayé de réfléchir à la dimension plus financière, liée à l'aide alimentaire. L'aide alimentaire ne dure pas toute la vie, à un moment elle s'arrête. Donc on se demande : qu'est-ce qu'on fait ? Est-ce qu'on peut échanger des astuces ou des idées pour continuer à bien manger avec un budget réduit ? » (Coordinateur de projet)*

### Moments clés

- **Été 2016** : inauguration de la cuisine équipée qui permet d'organiser les premiers ateliers.
- **Automne 2016** : premiers accueils thé-café.
- **Janvier 2017** : des nouveaux ateliers cuisine, au format repensé, débutent.



## Points d'attention

- 1 **La collaboration interne** : s'assurer du soutien de sa direction pour toute la durée du projet et travailler en équipe permet d'éviter qu'une seule personne assume le rôle de locomotive du projet.
- 2 **L'ambition du projet** : définir avec soin l'objectif prioritaire poursuivi (et éventuellement les sous-objectifs présents derrière l'objectif initial) est essentiel pour apprécier la pertinence des actions proposées et s'ajuster. Dans le cas des ateliers, la volonté de créer un espace de convivialité et de partage s'ajoute à l'envie de permettre aux participants de cuisiner les aliments méconnus distribués dans les colis.
- 3 **La communication** : tenir compte des caractéristiques des publics auxquels le projet veut s'adresser, identifier des moyens de communication adéquats et bien préciser l'absence de lien entre la présence aux ateliers et l'accès aux colis. Ces points d'attention sont essentiels pour garantir un cadre clair, une participation sur base volontaire, susceptible de durer.
- 4 **La préparation** : il est nécessaire d'anticiper dans le détail chaque atelier tout en prenant le soin de laisser suffisamment de place à la créativité, voire à l'improvisation !
- 5 **L'évaluation et l'adaptation** : entre deux ateliers, prendre le temps du débriefing, être attentif à l'évolution de la dynamique collective. Prendre le temps de proposer régulièrement un feedback à sa direction.



## Contact

Jean-Benoît Hoet, coordinateur du Centre d'Aide Alimentaire Snijboontje Bis de La Porte Verte  
pv.projets@gmail.com

« On est une association à Molenbeek qui lutte contre la pauvreté. Il y a 6 services différents. Un des services c'est le service de distribution de colis alimentaires. C'est ce service-là qui participe au projet Solenprim. On a choisi de s'adresser aux bénéficiaires des colis. C'est le public le plus précarisé chez nous. Pour vous donner une idée, ce sont des personnes qui ont moins de 6 euros par jour pour subsister. Ce sont éventuellement des personnes qui sont sans-papiers et qui ne parlent pas nécessairement ni le français, ni le néerlandais, ni l'anglais. » (Coordinateur de projet)

« L'atelier cuisine, c'est un prétexte. Les personnes viennent éventuellement pour apprendre comment cuisiner parce que c'est une activité qui les intéresse mais aussi et surtout pour rencontrer des personnes et échanger avec elles. » (Coordinateur de projet)

## Des pistes d'action pour demain ?

Lors de la « mise au vert Solenprim », l'outil « **Moi, à ta place** » a permis de récolter, en quelques tours de table, l'avis des partenaires présents sur les perspectives à donner aux ateliers cuisine. Autant de pistes d'action qui pourraient mériter d'être approfondies, en 2019 ou après !



# Le GAC1050 Ixelles

## Présentation

Le GAC1050 est une association de fait rassemblant 30 familles qui effectuent des achats groupés de produits alimentaires et d'hygiène à coûts réduits. Le projet existe depuis 2014 et est né de l'initiative d'un travailleur social du Centre Social Protestant (CSP) face au constat d'une augmentation des demandes de colis alimentaires.

En 2016, le groupe devient un partenaire du projet Solenprim. En effet, il représente une alternative potentielle à l'aide alimentaire, en permettant l'accès plus durable à une alimentation de qualité et en quantité suffisante pour des personnes avec un pouvoir d'achat relativement faible. Avec le soutien des partenaires Solenprim, le GAC1050 s'est doté d'un Comité de coordination (CoCo) pour gérer de manière autonome - hors du Centre Social Protestant - ses commandes, ses stocks et ses ressources financières.

« Au départ, les membres du GAC étaient dépendants du Centre Social Protestant. J. [salarié du CSP] s'occupait de tout. Après son départ, certaines d'entre nous sont restées et on a formé le GAC. » (Membre du GAC1050)

## En pratique, pour ses membres, le GAC1050...

- contribue à la réduction des coûts d'achat et renforce le pouvoir d'achat,
- donne accès à des produits de rapport qualité-prix avantageux,
- est un espace d'échange de savoirs et d'apprentissages où chaque membre peut contribuer selon ses compétences,
- peut se déployer comme un espace de solidarité, d'entraide, de création de lien social,
- est un espace où s'éprouve l'exercice de la participation démocratique (débat et partage du pouvoir, prises de décisions, etc.).



## Moments clés

- **2014** : démarrage du projet GAC au sein du CSP. Un succès tel que deux groupes seront créés : les commandes du lundi et celles du mardi !
- **2017** : devenu autonome du CSP, soutenu par Solenprim, le GAC se dote d'un comité de coordination (CoCo) et d'une charte de fonctionnement. Il obtient un local de stockage et de distribution au Stade d'Ixelles. En décembre, après une année de pause, les commandes reprennent.

**CARTE DE MEMBRE GAC1050**

Monsieur/Madame.....

En tant que membre du **GAC1050**,

J'adhère à la **charte du GAC1050** que j'ai signée & j'ai rempli la fiche coordonnées

Je participe aux réunions. Je m'informe de ce qui s'est dit

Je prends part aux **tâches et à la gestion quotidienne** du GAC1050

Je contribue à une atmosphère d'**entraide et de respect**

Je contribue financièrement à hauteur de **20 euros** versés sur le n° de compte [redacted] ou payés en échange d'un reçu signé et daté par [redacted] pour payer le stockage des produits d'hygiène

+ Reçu àagrafer

« Lu et approuvé », date et signature du membre :

« Lu et approuvé », date et signature d'un.e responsable du compte :

## Points d'attention

- 1 **La clarification des objectifs** : « Pourquoi est-on ensemble ? Quels types d'achats veut-on réaliser ? A quelle fréquence ? Selon quelles modalités pratiques ? Etc ». Ces quelques questions simples peuvent aider le groupe à nommer ses objectifs et s'assurer qu'ils sont collectivement partagés.
- 2 **L'organisation du groupe** : le fonctionnement d'un GAC comporte une pluralité de tâches qu'il importe de se répartir. Il est dès lors nécessaire de définir les rôles, fonctions et mandats de chacun et de prévoir des modalités d'élection de celles et ceux qui les occuperont.
- 3 **La facilitation externe** : que ce soit au niveau opérationnel ou en soutien à la gouvernance du groupe, prévoir un accompagnement externe permet de bénéficier d'éclairages, de méthodes et de compétences nouvelles utiles pour la vie du groupe et l'avancée du projet.
- 4 **L'anticipation des tensions éventuelles** : se doter d'une charte permet de définir les règles du groupe, mais ne garantit pas leur application. Il est important de se doter d'un organe chargé d'assurer ce rôle.
- 5 **La convivialité** : les moments forts du GAC sont aussi ceux passés ensemble, autour d'un repas, d'une sortie, d'une activité. Il faut veiller à organiser régulièrement ces moments conviviaux.

## Contact

Nasera Boudouasel, membre du comité de coordination du GAC  
gagixelles@gmail.com

*" L'idée à la base avec le GAC était d'alléger les porte-monnaies des gens, qu'ils bénéficient de produits qu'ils ne pourraient pas se payer, c'est donc pour les aider dans leur vie quotidienne. Au début, c'était 60 familles. Rien que les réunions qu'on faisait ensemble, ça aidait psychologiquement les personnes, car ça permettait des échanges d'idées, de solutions, de recettes... En plus des produits achetés, on faisait des activités. La force, c'est qu'on part de besoins similaires. On est tous dans un même type de situations, avec un même objectif. " (Membre du GAC1050)*

## Des pistes d'action pour demain ?

Lors de la « mise au vert Solenprim », l'outil « **Moi, à ta place** » a permis de récolter, en quelques tours de table, l'avis des partenaires présents sur les perspectives à donner au GAC1050. Autant de pistes d'action qui pourraient mériter d'être approfondies, en 2019 ou après !



# Apprentissages

## Évaluer ensemble

Au temps de l'action s'est ajouté le temps de la co-évaluation. Entre novembre 2018 et janvier 2019 les partenaires de Solenprim et les membres des différents groupes se sont réunis à plusieurs reprises pour retracer l'histoire des projets, croiser les enseignements, confronter les impressions et élaborer collectivement le bilan des expérimentations menées jusqu'à présent.

### ↳ 1<sup>ER</sup> TEMPS SÉANCES DE CO-ÉVALUATION LOCALES

Des séances bilan réunissant les membres des groupes et/ou les professionnels des organismes sociaux investis dans chacune des expérimentations locales ont été organisées. Ces rencontres ont permis de retracer collectivement le processus mené depuis 2016 et de travailler sur un ensemble de questions de fond soulevées tout au long du projet.

### ↳ 2<sup>ÈME</sup> TEMPS MISE AU VERT DU COMITÉ SOLENPRIM

Au terme de trois années de travail en commun, les membres du comité de pilotage Solenprim, composé de salariés des organismes partenaires et rejoints par trois membres du GAC 1050, se sont retrouvés pour deux journées de mise au vert. L'objectif ? Répondre, ensemble, à plusieurs questions : En quoi ces projets apportent-ils des réponses à l'enjeu d'un accès plus durable à une alimentation de qualité ? Quels enseignements sont à tirer de ce travail de co-création ? Quelles perspectives pour ces projets après Solenprim ?

### ↳ 3<sup>ÈME</sup> TEMPS « REGARDS CROISÉS » SUR LES PROJETS SOLENPRIM

Une demi-journée de travail a réuni l'ensemble des co-chercheurs de Solenprim (professionnels, sociologues et citoyens impliqués dans les différents projets locaux). Les présentations des quatre initiatives ont été suivies de séances de questions-réponses. Par la suite, les participants ont été répartis en trois tables de discussion au cours desquelles ils ont approfondi une série d'enjeux communs aux différents projets.



## Les enseignements issus des projets locaux



### ACCÈS AU BIEN SE NOURRIR

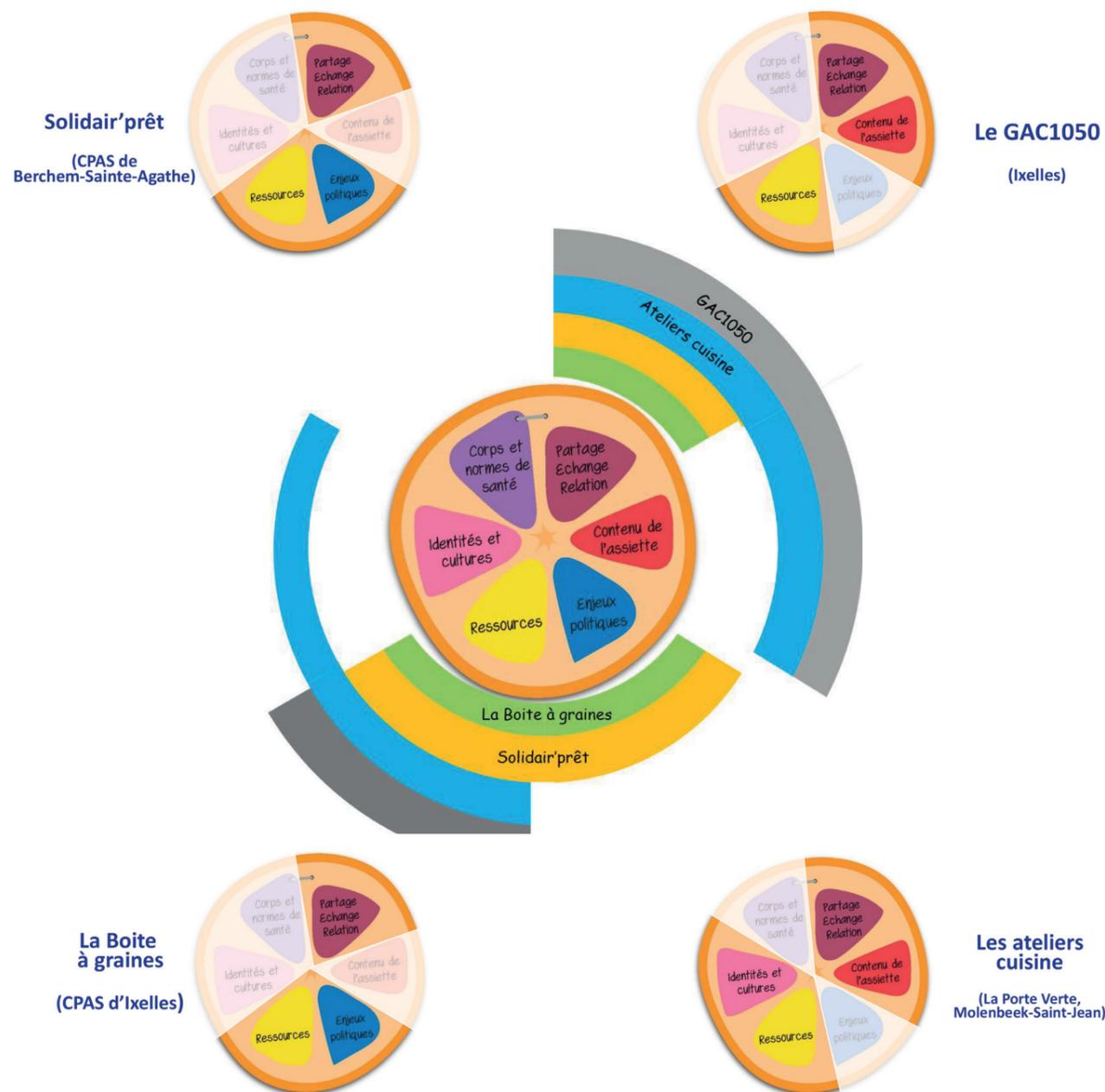
Les séances d'évaluation ont été l'occasion de revenir sur la question de recherche de Solenprim. Les co-chercheurs se sont demandés dans quelle mesure des projets de grainothèque, de service de prêts, de groupe d'achats collectifs et d'ateliers cuisine pouvaient effectivement favoriser un accès plus durable à une alimentation de qualité.

Dans la continuité du diagnostic réalisé en début de recherche-action, les quatre projets ont mis au travail **plusieurs dimensions du « bien se nourrir »**. Tous incluent une préoccupation forte pour la dimension « **partage, échange, relation** ». Tous aussi s'attachent à répondre, d'une façon ou d'une autre, à la problématique du manque de « **ressources** » ; qu'il s'agisse des ressources matérielles avec Solidair'prêt et son souhait de favoriser l'accès à des ustensiles de cuisine, ou des ressources matérielles et financières, avec le GAC1050 qui vise explicitement l'augmentation du pouvoir d'achat de ses membres. Les ateliers cuisine de la Porte Verte touchent particulièrement au « **contenu de l'assiette** » et aux échanges « **interculturels** » que peut permettre un projet autour de l'alimentation via le partage de recettes issues des cultures respectives des participants. Enfin, la **dimension « politique » du bien se nourrir** n'est pas absente des expérimentations menées : la Boîte à graines et Solidair'prêt amènent en effet des questionnements sur les tendances actuelles à la surconsommation et sur le fonctionnement du système alimentaire ainsi que sur la possibilité de collectiviser certains biens matériels.

« On a eu des discussions dans le groupe : la graine peut représenter la base de l'alimentation, le manger sain ... A travers elle, c'est un questionnement sur « ce qu'on mange » et « comment c'est produit ». Ça invite à se réapproprier quelque chose, pour sortir de la dépendance par rapport aux magasins... » (Coordinateur, CPAS d'Ixelles, Réunion du comité Solenprim)

« Solidair'prêt, c'est lié à l'alimentation, mais pas uniquement. C'est également important pour lutter contre la surconsommation, et favoriser l'accès à des personnes qui ne peuvent pas se payer toutes ces choses » (Membre du Solidair'prêt, Matinée « Regards croisés »)

Si aucun projet ne se concentre de façon prioritaire sur la dimension « corps et normes de santé », l'intérêt pour cet axe de réflexion reste bel et bien présent en toile de fond de chacun d'eux, ne serait-ce que par l'expression de connaissances relatives au « manger sain » partagées par la plupart des personnes investies dans Solenprim. La démarche globale de la recherche – qui se veut « non normative » – n'est sans doute pas sans lien avec le caractère secondaire de cet enjeu : plutôt que d'imposer une définition restrictive de l'alimentation de qualité, elle se donne l'objectif général d'améliorer les possibilités d'accès de chacun à l'alimentation de son choix.



## DES ALTERNATIVES À L'AIDE ALIMENTAIRE ?

Dans le cadre de Solenprim, des citoyens se sont réunis dans le but de concevoir et de gérer des dispositifs susceptibles de représenter une alternative aux formes classiques d'aide alimentaire (colis alimentaires, restaurants sociaux, épiceries sociales). Pourtant, **les projets développés ne sont pas tant perçus comme des alternatives que comme des démarches complémentaires à l'offre existante.**

« Ce n'est pas une alternative notre projet. C'est un complément à ce qui existe déjà. » (Membre du Solidair'prêt, Matinée « Regards croisés »)

Selon les partenaires, il est intéressant d'observer comment différentes initiatives peuvent collaborer entre elles – au sein d'une même institution mais aussi, à l'échelle de Solenprim – dans le but de favoriser un accès plus durable à une alimentation de qualité et en quantité suffisante pour tous.

« Quand on a choisi de faire une grainothèque, c'était aussi en fonction de ce qu'on avait déjà. On fait le lien avec les autres activités du CPAS. On a déjà des ateliers, un potager, la serre, les semis » (Coordinateur, séance de co-évaluation locale, CPAS d'Ixelles)

« On pourrait imaginer des ponts entre les projets. Il y a un potager à Berchem, on pourrait y planter les graines du CPAS d'Ixelles, et utiliser les légumes qui y poussent pour les ateliers cuisine... » (Coordinateur, animateur des ateliers cuisine à La Porte verte, Mise au vert Solenprim)

Formaliser de nouveaux rapprochements entre aide alimentaire et alimentation durable a également représenté une piste que Solenprim a explorée, sans que cela n'aboutisse à des collaborations effectives. Des séances « inspiration » ont été organisées par les groupes qui souhaitaient nourrir leurs réflexions en observant des dispositifs développés dans le monde de l'alimentation durable : compost collectif, potagers urbains, grainothèque, système d'échange local (SEL), réseau d'échange de savoirs, ferme urbaine, etc. Mais les perspectives de s'associer à de telles initiatives ou de les reproduire n'ont pas été retenues. Ainsi, après avoir été invités à rejoindre un SEL berchemois, les membres du comité citoyen du CPAS de Berchem-Sainte-Agathe ont préféré développer Solidair'prêt, un projet « bien à eux », hébergé au sein du CPAS et poursuivant des visées sensiblement différentes.



## PARTICIPER À UN PROJET COLLECTIF

Les analyses rassemblées à l'occasion des différentes séances de co-évaluation confirment que participer à la conception et à la mise en place de projets collectifs ne va pas de soi, qui plus est pour des personnes confrontées à des situations d'urgence comme peuvent l'être celles qui obtiennent des colis alimentaires. Plus globalement, un tel engagement implique un investissement conséquent en temps et en énergie. Ce constat est notamment réalisé au sein du GAC1050 depuis qu'il s'est constitué en association de fait :

« On est une association de fait, on est tous des bénévoles. Il y en a qui s'investissent d'autres qui viennent juste chercher leurs commandes. On n'a pas encore récolté les fruits de tous les sacrifices que l'on a posés. » (Membre du GAC1050, Mise au vert Solenprim)

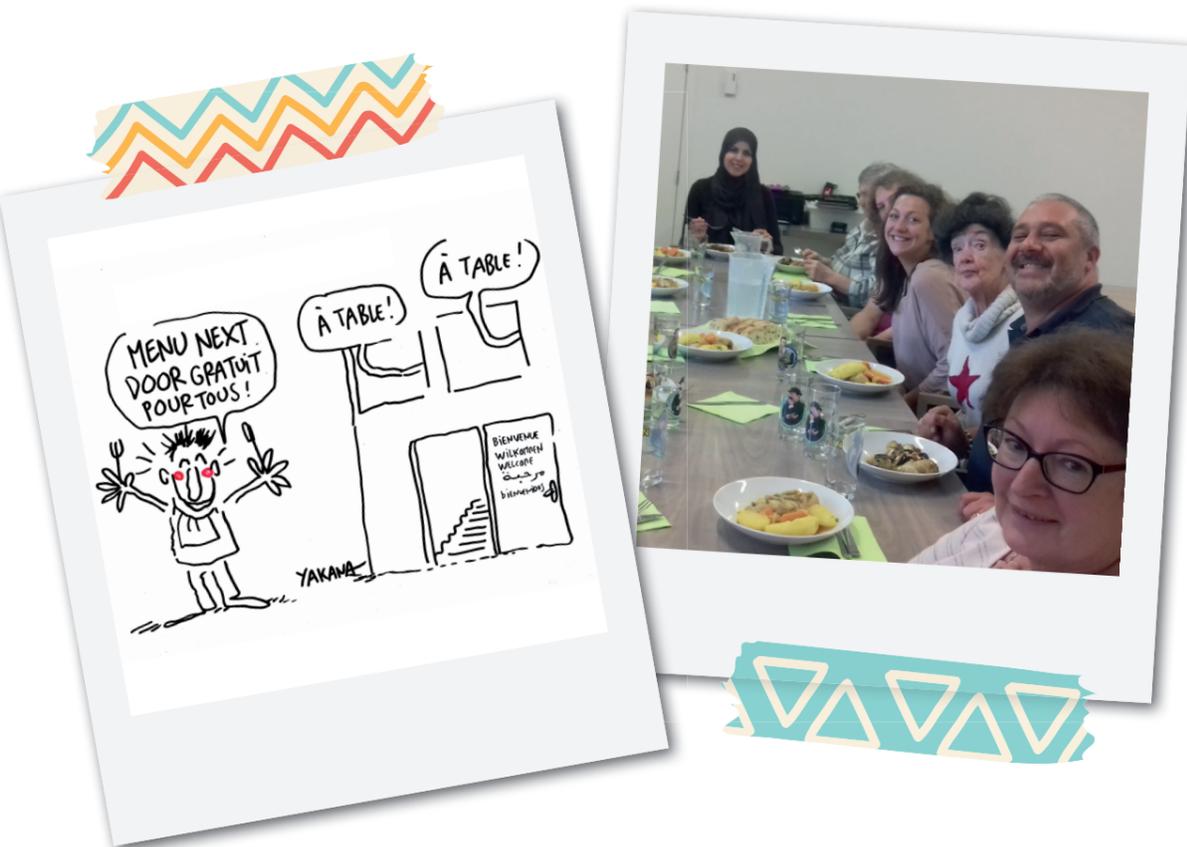
### Dans ces conditions, pourquoi participer ?

Plusieurs raisons sont mises en avant par les membres des groupes : le sentiment d'utilité, le souhait de s'inscrire dans des logiques de solidarité et d'entraide ; le besoin de se retrouver dans des moments de convivialité ; l'envie d'apprendre ; la nécessité d'être dans l'action (non uniquement dans la discussion) et de constater des changements concrets.

A l'inverse, le manque de temps et le constat d'une certaine lenteur des processus de co-construction sont présentés comme des freins potentiels à la participation. Mais « ne pas participer » se justifie parfois pour d'autres raisons, comme « se trouver confronté à des difficultés personnelles » ou « ne plus être disponible aux horaires des réunions » notamment quand on retrouve un emploi.

Lorsque la thématique de la participation a été approfondie en séance locale avec les membres de la Boite à graines (CPAS d'Ixelles), une voie envisagée était d'accepter l'investissement inégal, parfois irrégulier, des uns ou des autres :

« Ce qui peut encourager des gens à venir, c'est qu'il n'y a pas trop d'obligations : tu peux partir et tu peux revenir. On se rend compte que l'on ne peut pas fixer les gens. Donc il faut accepter que ça tourne. Il n'y a pas toujours les mêmes personnes, mais c'est bien, l'aspect convivial est ainsi mis en avant. » (Membre de La Boite à graines, séance de co-évaluation locale, CPAS d'Ixelles)



## IMPACTS DU PROJET SUR LE QUOTIDIEN

La plupart des projets permettent la réduction des coûts – voire la gratuité – des produits et ressources liés à l'alimentation. C'est d'ailleurs l'impact majoritairement souligné lors de la séance de co-évaluation locale du GAC1050 dont le concept est précisément d'accéder à des produits de consommation courante à des prix plus abordables en procédant à des achats collectifs.

De manière plus transversale, en raison de leur implémentation récente, il est trop tôt pour évaluer l'impact des dispositifs mis en place sur le quotidien des personnes qui, à terme, vont bénéficier des services développés. Mais les effets de l'implication dans ces processus de co-création peuvent, en revanche, être mis en évidence : nouveaux réseaux de sociabilité, sentiment qu'il est possible d'agir collectivement, renforcement de la confiance en soi, développement de nouvelles compétences, reconnaissance des savoirs de chacun, etc. Certains participants soulignent à ce sujet qu'être membre d'un groupe « qui agit en commun » peut se révéler plus important que le contenu du projet lui-même.

« Pour moi, la participation à un groupe et la réussite du projet donne de la reconnaissance. » (Membre du Solidair'prêt, Matinée « Regards croisés »)

Pourtant, l'analyse montre aussi que les répercussions des projets ne sont pas uniquement positives, notamment lorsque surviennent des conflits au sein du groupe.

« Notre objectif, c'est la stabilité et le maintien du projet. Pour nous c'est une charge supplémentaire sur notre vie personnelle. C'est de l'énergie, énormément d'investissement en étant bénévole. » (Membre du GAC1050, Mise au vert Solenprim)

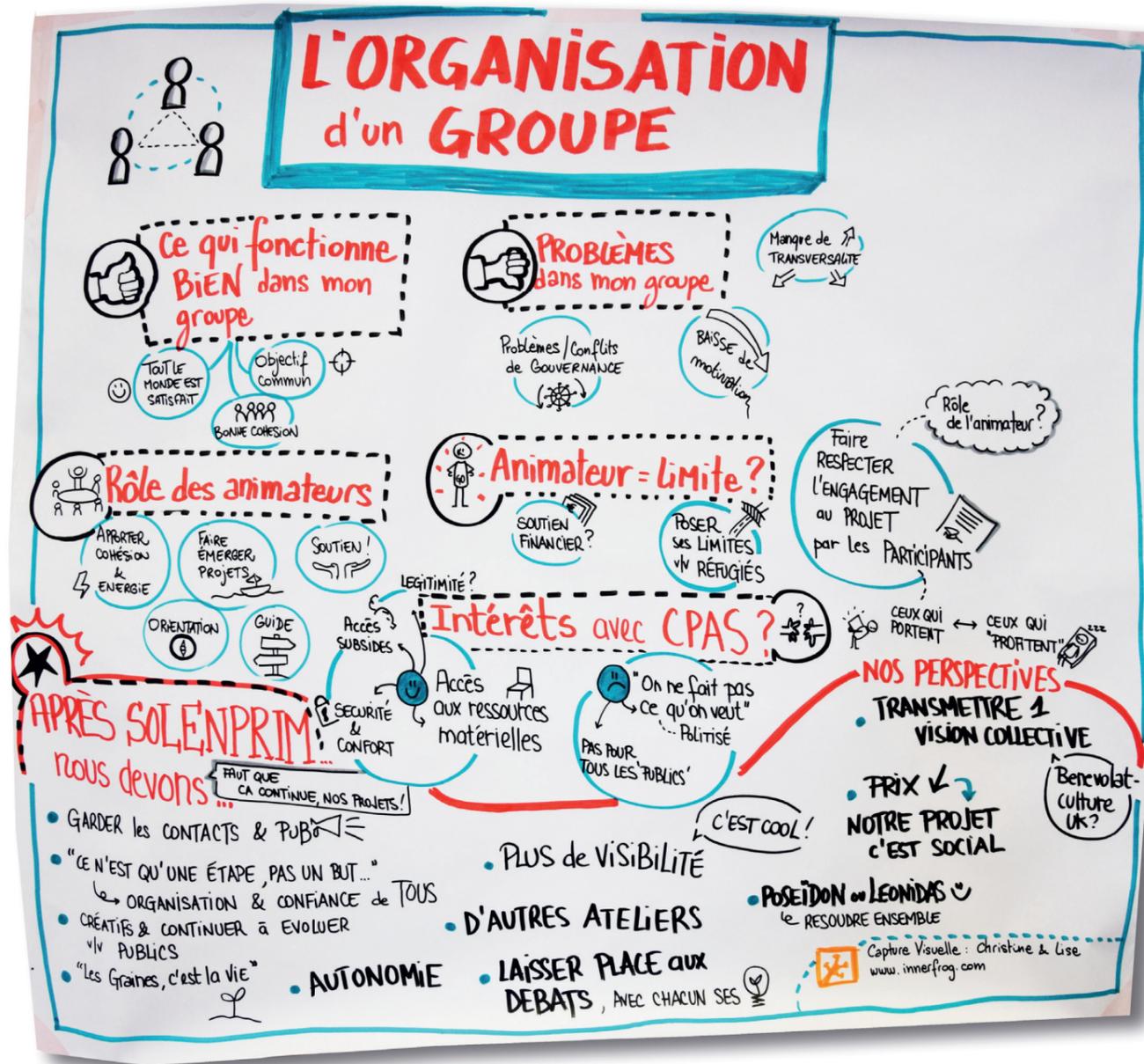


## ORGANISATION DU GROUPE

Au regard des expérimentations menées localement, l'organisation du groupe se révèle être un enjeu essentiel pour garantir la pérennité du projet.

« Il y a un mot important : respect du temps de parole, et des personnes en tant qu'être humain. Il y a des règles de fonctionnement dans un groupe, et ça doit être clarifié dès le début. C'est l'aspect technique du groupe. » (Membre du Solidair'prêt, Matinée « Regards croisés »)

Si la réussite des dispositifs dépend du soutien de l'organisme hôte et/ou d'un travailleur social (voir « rôle de l'accompagnateur » et « contraintes et ressources institutionnelles »), elle peut aussi reposer sur l'existence d'un groupe suffisamment solide pour les soutenir et en assurer le bon fonctionnement. Des outils visant à clarifier les modalités de gouvernance sont développés pour cela : chaque groupe s'est doté d'une charte de fonctionnement qui délimite les droits et les responsabilités des membres et qui précise parfois des modes de prise de décision collective ; le GAC1050 a créé un Comité de Coordination (le « Coco ») responsable du fonctionnement quotidien du groupe et de l'organisation des commandes.



## RÔLE DE L'ACCOMPAGNATEUR

Les séances de co-évaluation ont également permis de revenir sur le rôle des animateurs/ accompagnateurs des groupes. Ce sont eux qui ont initialement identifié des participants et lancé la dynamique locale. Selon les contextes et les périodes, ils sont susceptibles d'assumer des rôles variables : soutenir le groupe dans ses démarches ; l'accompagner dans ses prises de décision (notamment dans le choix des projets à mettre en place) ; rappeler le cadre dans lequel le projet se situe ; assurer une médiation entre le groupe et l'institution, etc. Dans le cas de Solidair'prêt par exemple, l'accompagnateur a dû soumettre au comité de l'action sociale certaines décisions du groupe (définition d'un règlement et choix d'un logo) pour s'assurer qu'elles étaient en accord avec les règles et le cadre du CPAS.

« [L'animateur] assure une certaine cohésion, une énergie, l'émergence... Sans lui, on ne se serait pas lancés. Même si l'idée est d'être autonome... » (Membre du Solidair'prêt, Matinée « Regards croisés »)

La séance locale organisée avec les salariés du CPAS d'Ixelles a montré que pour le travailleur lui-même, incarner ce rôle dans le cadre d'un projet élaboré en co-création nécessite un changement de posture, ce qui soulève une série de questions :

« J'ai pris le projet en cours. (...) J'ai souvent entendu que dans ce projet, l'objectif était que l'on se retire au bout d'un moment. Mais alors comment se positionner ? Comment fait-on pour ne pas trop s'impliquer et leur laisser la possibilité de se l'approprier ? » (Accompagnatrice de La Boite à graines, Co évaluation locale, CPAS d'Ixelles)

Solenprim représente ainsi pour les intervenants sociaux l'occasion d'expérimenter des façons de faire leur travail différemment, en considérant qu'ils ne sont pas là pour proposer un service, mais pour accompagner une démarche de création, par les bénéficiaires, d'un projet lié à l'accès à l'alimentation.

## CONTRAINTES ET RESSOURCES INSTITUTIONNELLES

A l'exception du GAC1050, les projets sont hébergés par des organismes sociaux qui proposent des services d'aide alimentaire. Cet ancrage institutionnel implique une série d'avantages et de contraintes qui ont un impact sur l'organisation collective du groupe. Les deux groupes nés au sein des CPAS soulignent ainsi que l'institution leur a permis de bénéficier d'un accompagnement dans le processus de co-construction de leurs projets locaux respectifs, et d'avoir accès à des financements et des infrastructures. Dans ce cadre, la logistique du projet s'en voit grandement facilitée. De plus, faire partie d'un organisme reconnu donne une visibilité et une crédibilité aux projets développés.

« Le comité socioculturel nous a bien soutenus pour toutes les démarches, pour organiser les réunions, nous conseiller, nous encourager. Pour les démarches administratives, pour l'achat de matériel. C'est donc grâce à eux que la grainothèque existe. » (Membre de la Boite à graines, Matinée Regards croisés)

Néanmoins, l'attachement institutionnel limite le pouvoir de décision des groupes contraints de respecter un cadre strict. La définition de conditions d'accès au service, l'élaboration d'un règlement ou encore le choix du logo pourront nécessiter la validation préalable de la direction ou, dans le cas des CPAS, du conseil de l'action sociale.

Plus globalement, tous les projets sont dépendants des ressources logistiques, matérielles et financières dont ils disposent pour aborder l'enjeu de l'accès à l'alimentation. Au moment de la rédaction de ce carnet, le GAC1050 est toujours à la recherche d'un local de stockage plus grand et plus adéquat pour pouvoir reprendre les commandes de fruits et légumes. Quant aux ateliers cuisine de la Porte Verte, ils dépendent des produits que l'association reçoit de la banque alimentaire et des invendus de supermarchés.

# Une expérience de co-recherche dans le secteur de l'aide alimentaire

La mise au vert du comité Solenprim a permis aux partenaires de faire le point sur les enseignements issus de cette recherche-action pour les organismes de l'aide alimentaire.

## DES ENJEUX PROPRES AU SECTEUR

- + « Solenprim contribue à faire connaître auprès d'un public plus large les réalités de l'aide alimentaire ainsi que les acteurs, les enjeux et les difficultés du secteur. »
- + « Avec cette recherche-action, les missions d'aide alimentaire deviennent une opportunité de développer des dispositifs participatifs mis en œuvre selon un principe de co-création. »
- « Les moyens de l'aide alimentaire sont nettement insuffisants et les financements ne sont jamais garantis. Dès lors, les organismes d'aide alimentaire ont peu de marges de manœuvre pour innover. »
- « En encourageant les alternatives d'initiative citoyenne, le risque consiste à faire peser toute la responsabilité d'assurer une alimentation saine et durable sur les épaules des organismes d'aide alimentaire et des personnes qui les fréquentent. Or, c'est aux pouvoirs publics que revient la responsabilité de garantir l'effectivité du droit à l'alimentation pour tous. »

## QUAND LES PROJETS SONT PENSÉS AVEC LES PERSONNES CONCERNÉES

- + « Malgré des difficultés, Solenprim a permis d'associer des bénéficiaires à la définition du problème et à la mise en place de solutions concrètes. »
- ± « Si le thème de l'alimentation a été imposé au public, dans une approche « top-down », les projets ont toutefois été pensés au départ des besoins et des envies des participants... mais au risque de s'éloigner parfois sensiblement du thème ciblé ! »
- « L'asymétrie de pouvoir entre professionnel et usager tend à persister : viser l'autonomie du groupe ne suffit pas à équilibrer la relation qui reste souvent de l'ordre de l'assistance. »
- « Une difficile participation : les temporalités de la réflexion (propres au processus de recherche en co-création) se heurtent aux temporalités de l'urgence (vécue par les personnes qui demandent de l'aide alimentaire). »

## QUELQUES ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX SUR LA CO-CRÉATION

- + « Co-créer avec des publics est un processus lent et parfois fastidieux, mais qui change en profondeur la posture des intervenants sociaux impliqués dans le projet et fait bouger les lignes des modes de fonctionnement habituels des organisations. »
- + « La co-création permet aux travailleurs sociaux et à leurs organismes de mieux connaître leurs usagers, et aux usagers de mieux comprendre le fonctionnement, les règles, le cadre de l'organisme. »
- + « La co-création amène les usagers à s'investir davantage dans la vie de l'organisme. »
- + « Face à l'utilisateur, la posture du travailleur et de l'institution évolue : on passe d'une logique d'aide à une logique de collaboration. »

« Ça permet l'échange de connaissances. Nous, on a le nez dans le guidon ; un chercheur est moins dans l'urgence, il est dans quelque chose de " méthodologiquement plus posé ". Quand on fait des projets en interne, le bénéfice de ce qui est travaillé reste dans l'institution donc c'est une perte des connaissances qui pourraient être partagées. Avec Solenprim, on va diffuser les savoirs pour contribuer à quelque chose de plus large. » (Coordinateur, CPAS d'Ixelles, Mise au vert Solenprim)



# SOLENPRIM en bref

« Fiche projet » diffusée lors du Forum Co-create en octobre 2018.



## Question de recherche

En quoi et comment des dispositifs innovants, associant le secteur de l'aide alimentaire à la transition vers un système alimentaire durable, sont-ils susceptibles d'accroître durablement la liberté de choix et le champ des usages alimentaires des publics défavorisés ?

## Problématique

L'aide alimentaire est confrontée à une croissance des demandes. L'augmentation de la pauvreté et des inégalités sociales en sont les causes les plus apparentes. Face à ce constat, les acteurs de l'aide alimentaire s'interrogent sur des alternatives possibles pour s'attaquer au problème de la durabilité de l'accès à une alimentation de qualité, pour les personnes en situation de pauvreté.

rencontrent les organisations d'aide alimentaire pour s'approvisionner en denrées de qualité.

- Prospective : élaborer des scénarios de projets permettant de lever ces freins.
- Implémentation : mettre en œuvre les projets au niveau local, en co-création avec les équipes des organisations et leurs publics bénéficiaires.

## « Bien se nourrir » : complexité et obstacles

Le diagnostic à propos de ce que « bien se nourrir » veut dire a été réalisé de façon collective avec les différents acteurs de l'aide alimentaire : professionnels, bénévoles, bénéficiaires et coordinateurs du secteur. Il a établi la multi-dimensionnalité de cette notion : bien se nourrir ne se résume pas au contenu de l'assiette, mais est corrélé à des dimensions de socialité, économique et politique. Les projets innovants mis en place ne se sont donc pas uniquement concentrés sur la qualité des aliments, voire même l'ont faite passer en second plan. Les dispositifs testés ont surtout voulu s'attaquer aux freins financiers (en abaissant les coûts de consommation), sociaux (en générant des espaces de socialité et de solidarité) et politiques (en cultivant des graines « de qualité ») du bien se nourrir.

## Découvertes

### La participation des bénéficiaires de l'aide alimentaire : bénéfices et charges

Pour rendre les innovations dans le champ de l'aide alimentaire plus conformes aux attentes des bénéficiaires, il s'agissait d'impliquer ceux-ci dans la réflexion et le montage des dispositifs. Or cette participation ne va pas de soi et se heurte à certains seuils qu'il s'agit d'abaïsser. Le simple fait de « manger ensemble » par exemple, va dans ce sens. Si les participants apprécient les éventuels impacts financiers sur leur budget et le sentiment d'utilité que peut procurer l'investissement dans les initiatives développées dans le cadre du projet - une grainothèque et une prèterie au sein de deux CPAS, un groupement d'achats collectifs et des ateliers cuisine - cette implication amène également son lot de coûts (se rendre disponible, prendre en main certaines tâches, se voir déçu de l'avancement trop lent du projet au regard du processus participatif, etc). Par ailleurs, travailler des pistes d'accès plus durables à l'alimentation avec ces personnes peut conduire paradoxalement (si ces pistes réussissent) à renforcer l'idée méritocratique selon laquelle « s'en sortir » est à la portée de tous, même des plus démunis. C'est contribuer de la sorte à cautionner des logiques économiques et politiques productrices des inégalités à l'origine de la nécessité d'une aide alimentaire.

### Le secteur de l'aide alimentaire : cadres et freins institutionnels

La façon dont les projets sont mis en place dans le cadre de Solenprim fait bouger les lignes de l'aide sociale classique. Si des accords de principe étaient engagés au commencement du projet, la mise en œuvre concrète pose la question des marges de manœuvre et du champ d'action que les acteurs de ces organismes veulent bien laisser à leurs bénéficiaires. Les projets demeurent tributaires des lignes d'action propres à chaque institution. Solenprim vient également soulever des questions de posture dans le travail social, telle que l'ambivalence entre éducation et activation des publics d'une part, et facilitation de leur participation à un projet collectif ou reconnaissance de leur expertise à propos de l'alimentation de l'autre.

## Présentation

Les organisations du partenariat Solenprim - Solidarité en primeur(s) - souhaitent collaborer à la création, au développement et à l'évaluation d'initiatives pilotes, permettant

### du côté des publics les plus précaires :

- d'accéder durablement à une alimentation diversifiée de qualité,
- d'élargir les possibilités de choix en matière d'alimentation,
- de se connecter à des systèmes alimentaires qui promeuvent de nouvelles formes de solidarités, de coopérations et d'échanges.

### Et du côté de l'approvisionnement, aux organismes d'aide alimentaire :

- d'accroître leurs capacités de récolte de produits de qualité en particulier de produits frais (légumes et fruits)
- et de s'associer davantage à la transition vers des systèmes d'alimentation durable.

### Le projet s'est déroulé en trois phases :

- Diagnostic : identifier les freins que rencontrent les personnes précarisées pour bien se nourrir, et ceux que



### Alimentation durable : qu'est-ce que c'est ?

Les initiatives étiquetées d'alimentation durable sont généralement celles portées par une certaine élite socio-économique. Malgré une ouverture affichée pour la mixité sociale, elles tendent à peu prendre en compte « la conflictualité sociale et les antagonismes entre les groupes sociaux » (Lagasse, 2017 : 5). Les bénéficiaires de l'aide alimentaire ne se retrouvent que rarement dans ces initiatives. Toutefois, leurs pratiques de débrouille partagent des similitudes avec celles revendiquées par les acteurs – reconnus – de l'alimentation durable : éviter le gaspillage et favoriser la récup' et le recyclage, partager des repas avec le réseau social et favoriser la solidarité, etc. Ce sont majoritairement les canaux d'achats qui divergent (le bio reste peu à portée du portefeuille).

### AIDE ALIMENTAIRE ET ALIMENTATION DE QUALITÉ : LE DIAGNOSTIC



↑ @YAKANA

↳ Atelier cuisine végétale, CPAS de Berchem-Sainte-Agathe, le 21/04/2017.

### Messages clés

#### L'accès à l'alimentation devrait être un droit.

Si travailler à améliorer l'accès à l'alimentation à l'échelle des bénéficiaires de l'aide alimentaire peut être intéressant, les leviers de changement vers un droit à l'alimentation doivent être identifiés aux échelles macro-économique et macrosociale. Au risque sinon de ne mettre qu'un emplâtre sur une jambe de bois.

#### Arrêter de penser que « les pauvres se nourrissent mal ».

Le rapport à l'alimentation charrie des enjeux qui vont au-delà de la qualité nutritionnelle d'une assiette. Privilégier une approche éducative au « bien se nourrir » (selon les référents de l'arbitraire dominant) risque de faire

passer à côté des facteurs multiples qui expliquent les difficultés d'accès à une alimentation de qualité.

#### Les organismes d'aide alimentaire comme laboratoires ?

Avancer vers un accès plus durable à l'alimentation avec les personnes les plus éloignées de la possibilité de « bien se nourrir » demande de mettre en œuvre une posture dans le travail social qui favorise la symétrie et de donner les moyens organisationnels et institutionnels qui le permettent.

#### Voir les pratiques d'alimentation durable au-delà de l'évidence.

Penser la question de l'alimentation durable avec les personnes les plus précarisées doit inclure l'observation et la reconnaissance de leurs pratiques alimentaires durables existantes.

#### Envie d'approfondir le sujet?

[solenprim.com](http://solenprim.com)

Carnet de bord du diagnostic

Vers un accès pour tous à une alimentation de qualité

Affiche

Arbre des possibles - vers un accès durable pour tous à une alimentation de qualité

Publications

MYAUX D et SERRÉ A, *Recherche-action participative et accès à l'alimentation durable : Des terrains bruxellois au sol fécond*, La revue du CREMIS, Vol. 9, No. 1, 2016, pp.11-18.

SERRÉ A et MYAUX D, *Les pauvres ne prêtent aucune attention à leur alimentation*, in *Le Forum - Bruxelles contre les inégalités, Pauvrophobie. Petite encyclopédie des idées reçues sur la pauvreté*, Waterloo, Lucipre éditions, 2018.



# Quelles pistes pour l'action ?

Une recommandation du partenariat SOLENPRIM



## PROPOSITION

# 3



## FAVORISER LE TRAVAIL SOCIAL COMMUNAUTAIRE POUR CONCRÉTISER LE DROIT À L'ALIMENTATION

PAR SOLENPRIM

Le droit à l'alimentation est un droit humain fondamental en vertu du Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels (article 11). Il a force de loi dans les 146 États qui l'ont ratifié, dont la Belgique fait partie. Ce droit impose à l'État de prendre toutes les mesures appropriées pour sa réalisation. Mais depuis plusieurs décennies, le détricotage des protections sociales entraîne une précarisation des droits fondamentaux - dont le droit à l'alimentation - pour des franges toujours plus importantes de la population.

Les solutions proposées n'apportent pas une réponse suffisante aux sources multiples de précarité auxquelles sont exposées ces personnes. Dans le cas du droit à l'alimentation, elles se traduisent essentiellement par : le déploiement d'aides alimentaires (colis, restaurants sociaux, épiceries sociales) dont l'objectif est de répondre à l'urgence sociale, remplissant ainsi un rôle essentiellement palliatif ; des politiques qui misent prioritairement sur l'information des publics quant aux « bonnes pratiques » en matière d'alimentation sans pour autant lever les freins qui empêchent les personnes d'accéder au « bien se

nourrir » et en tenant trop peu compte du caractère excluant et stigmatisant des normes alimentaires ; des dispositifs d'alimentation durable qui se développent en nombre, mais n'incluent pas les publics le plus éloignés d'un droit effectif à l'alimentation.

Ces leviers, s'ils ont leur pertinence, ne permettent pas de garantir le droit à l'alimentation pour les populations concernées.

En octobre 2018, le partenariat Solenprim partageait et discutait avec 5 autres projets ses résultats lors du « Forum Co-create ». Ces 3 journées ont abouti à la formulation de 11 propositions visant à promouvoir un système alimentaire bruxellois plus juste et durable. L'occasion, pour Solenprim, de défendre la nécessité de « Favoriser le travail social communautaire pour concrétiser le droit à l'alimentation ».



## APPORTER UNE SOLUTION COLLECTIVE ET SOLIDAIRE

En tant qu'acteur de première ligne, le monde du travail social peut jouer un rôle pour favoriser la mise en œuvre du droit à l'alimentation, pourvu qu'on lui donne les moyens d'être témoin et passeur des aspirations des habitants en matière d'organisation de la vie collective.

Une des pistes pour ce faire est de soutenir l'approche communautaire dans le travail social.

« L'action communautaire désigne toute initiative, issue de personnes, de groupes communautaires, d'une communauté (géographique, locale, régionale, nationale ; d'intérêts ; d'identités) visant à apporter une solution collective et solidaire à un problème social ou à un besoin commun. (...) Ces actions sont menées avec un souci d'éducation et de fonctionnement démocratique afin de favoriser l'autonomie des personnes et des communautés (empowerment) » (Lamoureux et al, 2013 : 10)

## DIFFÉRENTS NIVEAUX DE POUVOIR COORDONNÉS

Le renforcement du travail social communautaire en vue de soutenir la mise en œuvre du droit à l'alimentation implique très concrètement que les différents niveaux de pouvoir - fédéral, communautaire, provincial, régional, communal - se coordonnent pour :

> **accorder des financements structurels pérennes suffisants** pour garantir les moyens (humain, matériel, etc.) nécessaires à la mise en place de démarches communautaires dans les organismes d'action sociale qui souhaitent se former et développer ces méthodologies, notamment ceux qui proposent des formes d'aide alimentaire ;

> que des « **diagnostics alimentaires locaux** », soient réalisés en concertation avec toutes les parties prenantes des territoires concernés : citoyens, autorités publiques, entreprises, associations, etc. ;

> **donner les moyens aux organismes, structures et groupes déjà implantés dans les quartiers** de collaborer dans le cadre de plans d'actions territoriaux (tels les contrats de quartier

Cette approche doit s'inscrire dans un programme vigoureux de lutte contre les inégalités sociales et les causes structurelles de la pauvreté. Elle permettra de le soutenir en tenant mieux compte des pratiques et savoirs des personnes confrontées à des situations d'insécurité alimentaire ; en associant les populations à l'élaboration des réponses à apporter aux difficultés qu'elles rencontrent en matière d'alimentation ; en renforçant les potentiels et le pouvoir d'agir des habitants et des acteurs locaux sur les questions d'alimentation ; en élaborant des politiques sociales et alimentaires plus justes car mieux ancrées dans des réalités territoriales et tenant compte du caractère plurifactoriel de l'insécurité alimentaire (offre de logement, de services, de produits alimentaires, situation d'emploi, transport et mobilité, etc.).

durable et les plans de cohésion sociale) à des démarches communautaires autour d'enjeux liés au droit à l'alimentation ;

> constituer une **coopérative de ressources** qui permette aux travailleurs sociaux d'échanger sur leurs savoirs et leurs pratiques concernant le travail social communautaire et les enjeux d'accès aux droits fondamentaux dont celui du droit à l'alimentation. Cette coopérative aura, parmi ces missions, de développer une offre de formations et d'outils ainsi que des dispositifs d'intervention entre travailleurs sociaux impliqués dans des démarches communautaires. Elle offrira également la possibilité aux travailleurs sociaux de s'inspirer et d'étudier la transposabilité de « bonnes pratiques » développées dans d'autres pays (Québec, France, Suisse), en organisant, par exemple, des rencontres internationales et des séjours d'étude à l'étranger.

# Contributeurs

## COORDONNÉES DES PARTENAIRES SOLENPRIM



Fédération des Services Sociaux  
Rue Gheude, 47 - 1070 Anderlecht  
02/223 37 74 - info@fdss.be  
www.fdss.be



Le Centre Social Protestant – CSP  
Rue Cans, 12 - 1050 Ixelles  
02/512 80 80 - csp.psc@skynet.be  
www.csp-psc.be



La Porte Verte/Snijboontje et Snijboontje bis  
Boulevard du Jubilé 124 - 1080 Molenbeek-Saint-Jean  
02/421 04 80 - porteverte.snijboontje@skynet.be  
www.porteverte-snijboontje.be



CPAS d'Ixelles  
Chaussée de Boondael, 92 - 1050 Ixelles  
02/641 56 21 - pierremichel.rousseau@cpasxl.irisnet.be  
www.cpasixelles.irisnet.be



CPAS de Berchem-Sainte-Agathe  
Avenue de Selliers de Moranville 91 - 1082 Berchem-Saint-Agathe  
02/482 13 55 - svandaele@cpas-ocmwberchem.brussels  
www.cpasberchem.be



Soli-Food, plateforme d'achats solidaire  
pour le secteur de l'aide alimentaire  
(Croix-Rouge) Rue de Stalle 96 - 1180 Uccle  
02/371 35 39 - g.vanzeebroek@croix-rouge.be  
www.solifood.be

## AVEC LA PARTICIPATION DE

Adrien	Gary	Martin
Afendy	Genoforia	Matthias
Agnès	Geneviève	Mélanie
Ahlem	German	Mercedes
Ailed	Gilles	Merli
Amale	Gisèle	Michèle
Amina	Grégoire	Michèle
Alain	Guillaume	Monica
Alexia	Hajar	Nadia
Ali	Hakim	Nadia
Anissa	Hanna	Najet
Annick	Houria	Nasera
Anne	Hugues-Olivier	Nicole
Anne-Marie	Igor	Nora
Anne-Marie	Ikram	Olivier
Alizée	Irina Jaime	Olivia
Aysha	Jamilia	Philippe
Barbara	Jeannine	Philip
Benjamin	Jeanot	Pierre
Brigitte	Jeroen	Pierre-Michel
Bruno	Jean-Benoît	Quinquet
Carine	Jean-Michel	Rachid
Carmen Carole	Joëlle	Rachida Razya
Catherine	Johana	Rita
Catherine	Jonathan	Rob
Charlotte	Juan	Rohan
Chloé	Justine	Roselyne
Christian	Justine Kasia	Samira
Christiane	Katia	Samuel Saïd
Christiane	Khadija	Sarah
Christelle	Karine	Sandra
Christine	Kim	Sébastien
Christine	Laurent	Serge
Dabel	Lotte	Simon
Daniel	Loubna	Sonia
Danièle	Ludivine	Sophie
Déborah	Maera	Tony
Delphine	Mohamad	Touria
Deny	Fateh	Valérie
Dirk	Mamadou	Violette
Dominique	M'barek	Virginie
Emmanuel	Mahjoub	Véronique
Emilienne	Mahsouba	Xavier
Eugénie	Marcia	Yacine
Estéban	Margot	Ylias
Evguenia	Maria	Zakya
Elimi	Mariane	Zarrindoht
Elise	Marie	Zaza...
Erika	Marie	
Fabienne	Marie-Claire	... et toutes les
Fatima	Marie-Noëlle	personnes que
Fatiha	Marie-Thérèse	nous aurions
François	Marino	oubliées.
France	Marion	
Florian	Marta	

**Editrice responsable :**  
Céline Nieuwenhuys  
Rue Gheude 49 - 1070 Bruxelles

**Auteurs :** l'ensemble du matériel  
présenté dans ce carnet a été  
produit collectivement par les  
partenaires du projet Solenprim ;  
la mise en forme a été coordonnée  
par Charlotte Maisin, Matthias  
Rosenzweig et Alexia Serré.

**Relecture :** Alexandre Bayot, Lotte  
Damhuis, Brigitte Grisar, Marie  
Hanse, Jean-Benoît Hoet, Pierre-  
Michel Rousseau, Sebastien Van  
Daele.

**Graphisme :** Fabienne Bonnon

Tous droits réservés.

Ne pas jeter sur la voie publique.

Imprimé en 2019 sur du papier  
recyclé.



empowering research  
Avec le soutien d'Innoviris.

