...bis

...bruxelles informations sociales
juin 2013
n°169

ALIMENTATION DE QUALITÉ

Un accès pour tous !

CBCS
CONSEIL BRUXELLOIS DE
COORDINATION SOCIOPOLITIQUE

Sommaire

Alimentation de qualité : un accès pour tous !

Dossier rédigé et coordonné par Stéphanie Devlésaver (CBCS asbl)

INTRODUCTION

Le PEAD devient FEAD : une lettre bascule. Et puis ?... **3**
Avec les contributions de M. le Ministre R. Madrane pour l'Action sociale à la COCOF
et Mme la Ministre E. Huytebroeck pour l'Action sociale à la COCOM et l'Environnement à la Région bruxelloise

L'AIDE ALIMENTAIRE : UN NOUVEAU SOUFFLE ?

Uniterres : agriculture, aide alimentaire et santé durables ? **10**
Reportage du CBCS

Valse aux fruits et légumes dans les épiceries sociales ! **17**
Reportage du CBCS

L'APPROVISIONNEMENT LOCAL EN QUESTION

Agriculture à la dérive. L'urgence d'un retour au local **25**
Interview de Valérie Op de beeck, Fédération Unie de Groupements d'Eleveurs et d'Agriculteurs (FUGEA)

L'épicerie sociale à la Belge, ça donne quoi ? **30**
Interviews de André Bouret, « Centre d'Accueil Social Abbé Froidure - Les Petits riens »
et Bernard Vansnick, coordinateur de « L'Entraide de Saint-Gilles »

« Si l'aide alimentaire existe, il faut la questionner » **35**
Interview de Deborah Myaux, coordinatrice Concertation Aide Alimentaire à la FdSS

CONCLUSION

Faire mieux avec moins, et autrement ? **39**

Droit et accès à une alimentation de qualité : une réalité pour tous ?

CBCS
CONSEIL BRUXELLOIS DE COORDINATION SOCIOPOLITIQUE

Bis n° 169 - juin 2013

Bruxelles Informations Sociales est la revue périodique du Conseil bruxellois de coordination sociopolitique asbl.

Editeur responsable
M. Charles Lejeune
Rue Mercelis 27
1050 Bruxelles
T. 02 511 89 59
info@cbcs.be / www.cbcs.be

Conseil d'administration
Catherine Ballant, Alice Berger, Emmanuel Bonami, Christine Collard, Eric Colle, Martine Dedal, Anne Degouis, Marc Dumont, Yves Dupuis, Manu Gonçalves, Jean-Charles Houzeau, Thérèse Kempeneers-Foulon, Charles Lejeune, Fouad Mabrouk, Marie-Christine Meersseman, Oscar Mpoyi, Solveig Pahud, Michel Pettiaux, Catherine Reynaerts, Julie Robinson, Michel Roland, Pierre Schoemann, Dominique Van Lierde, Catherine Végairginsky, Lydwine Verhaegen, Bruno Vinikas, Fatima Zaitouni.

Coordination du CBCS et de sa revue
Alain Willaert / awillaert@cbcs.be
Stéphanie Devlésaver / sdevlesaver@cbcs.be

Conception graphique, mise en page et production
Studio Witvrouwen / www.witvrouwen.be

Photos
Base de données de l'A.N.D.E.S.
www.epiceries-solidaires.org

Par respect de l'environnement, le...**bis** est imprimé sur du papier non blanchi au chlore.

Les articles signés n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs.
Les articles et extraits d'article ne peuvent être reproduits qu'avec l'accord de la rédaction.

Le premier volet de cette publication « Aide alimentaire : stop ou encore ? » (BIS n°168) paru en novembre 2012, avait laissé place à l'histoire du secteur, et tout spécialement à son ancrage dans la politique agricole commune ou la PAC européenne. Aujourd'hui, l'avenir se précise : le Programme d'aide aux plus démunis (PEAD) devrait faire place à un fonds, le FEAD, logé à la DG Emploi et Affaires sociales. Avec un budget raboté et des missions élargies. Dans ces conditions, comment faire ? Et surtout, comment faire mieux avec moins ? Comment veiller à un approvisionnement en produits de qualité des colis alimentaires et autres épiceries sociales ? En d'autres mots, **est-ce possible de manger sain quand on est pauvre ?**... Voilà les préoccupations qui traversent la seconde partie de notre dossier consacré à la question de l'aide alimentaire. Si l'accès à l'alimentation est un droit, bien manger a une incidence directe sur la santé et la qualité de vie.

L'aide alimentaire, un nouveau souffle…

En quelques reportages et interviews, le BIS propose d'éclairer les différents enjeux liés à ces questions. La place est d'abord laissée au politique. Avec les ministres R. Madrane pour la COCOF et E. Huytebroeck pour la COCOM et la Région bruxelloise, les premières perspectives sont lancées : faire lien avec l'économie locale en amont, et l'action sociale, l'aide aux personnes, en aval (à lire p.3). Petit détour ensuite par la France et le programme Uniterres qui consiste à alimenter les épiceries sociales en produits frais par l'intermédiaire de maraîchers locaux. Quand l'innovation et l'économie sociales donnent un nouveau souffle à l'aide alimentaire… (à lire p.10). Mais cette démarche est-elle transposable chez nous ? Le BIS, de retour en Belgique, part à la rencontre du monde agricole et des épiceries sociales, à la sauce belge !

Dans les grandes lignes, en Belgique comme en France, mêmes constats, mêmes conclusions : agriculture et social ont tout à gagner à se mettre ensemble (à lire p. 25). Pour s'orienter vers de nouveaux modes de consommation. Et retrouver du sens dans l'assiette de tous ?... « Pour que la question de la faim arrête d'être appréhendée comme une question technique»[1], précise Olivier De Schutter, Rapporteur spécial des Nations Unies sur le droit à l'alimentation. Entre démultiplication des intermédiaires et chute des prix des matières premières, *« on a oublié que dans les civilisations passées, notamment les civilisations primitives, traditionnelles, l'alimentation est un bien public »*. D'où, le rôle de l'aide alimentaire aujourd'hui : devenir un véritable acteur qui invente, rassemble, innove. C'est le chemin que prend déjà depuis quelques années la Concertation Aide Alimentaire à Bruxelles (à lire p.35) : pour que l'alimentation de qualité devienne une véritable réalité pour tous !

Stéphanie Devlésaver, pour le CBCS

1 Extrait de l'intervention de O. De Schutter au séminaire «Agriculture de demain», organisé par le CNCD - 11.11.11, le 13 mai 2013.

Introduction

LE PEAD DEVIENT FEAD

une lettre bascule. Et puis ?...

En 2014, le Programme européen d'aide aux plus démunis, le PEAD, devrait faire place au **Fonds d'aide aux plus démunis ou FEAD[1].** Ce nouveau Fonds - volonté de maintien d'une aide alimentaire dans le chef de la Commission européenne et de plusieurs états membres - fait son chemin au sein des instances européennes. Une décision sur la forme et sur le budget, doit arriver, au plus tard, au cours de ce deuxième semestre 2013. Si la dénomination du programme ne change que d'une lettre, les différences sont tout sauf négligeables. A commencer par son budget, sévèrement raboté !

L'Europe bouscule l'aide alimentaire... Et chez nous ?

Les actions se sont pourtant multipliées pour le maintien du montant de l'aide aux plus démunis. Fin 2012, on se souvient de ces personnes qui, en ville, mangeaient avec délectation des repas au contenu, disons... aériens (voir http://www.theairfoodproject.com). Mais rien n'y fait... *« La Commission européenne part du principe que **l'aide alimentaire n'est pas une aide à l'inclusion sociale** »*, explique la présidente de la commission Emploi et Affaires sociales du Parlement européen, Pervenche Berès. Mais voyons d'un peu plus près ces changements. Tout d'abord **le budget**. Pour la période 2014-2020, environ 350 millions d'euros par an vont être attribués au FEAD, un montant très en-deçà des 500 millions d'euros annuels distribués aux Etats membres entre 2007-2013. Ensuite la **base juridique**. Le PEAD était une subvention prélevée sur le budget de la PAC et faisait donc partie du pilier agriculture. Son successeur, le FEAD est transféré vers la cohésion sociale et dépendrait donc de l'argent du Fonds social européen (FSE). Ce qui va entraîner une complication des procédures d'allocation de l'argent : comme tous les projets financés par le FSE et contrairement à la situation antérieure, un co-financement national sera nécessaire (les États membres financeraient 15 % des coûts de leurs programmes nationaux, tandis que les 85 % restant seraient pris en charge par le Fonds). De plus, **la vocation du FEAD ne serait plus uniquement alimentaire.** Il dépendrait désormais de la ligne de crédit dédiée à la réinsertion et pourrait donc financer d'autres biens essentiels de première nécessité (vêtements, chaussures…). Et ce, en fonction du choix stratégique que pourra faire chaque état membre pour soutenir l'une ou l'autre forme d'aide.

Bref, le financement de l'aide alimentaire devrait donc encore diminuer. **Devrait ?** C'est que rien n'est encore définitif. *« Le combat pour obtenir que soit écrite la somme d'au moins 3,5 milliards d'euros dans le cadre du budget pluriannuel doit se poursuivre »*, souligne Patrick Le Hyaric, député français au Parlement européen[2]. Et il poursuit : *« rien ne servirait de nous parler 'd'Europe sociale' et de ne pas donner les moyens aux pauvres de survivre. Le temps qui nous sépare d'un débat et d'un vote en séance plénière doit être mis à profit dans toute l'Europe par les organisations de solidarité et les citoyens pour que leurs élus, toutes tendances confondues, soutiennent des propositions solides et pérennes pour un Fonds européen d'aide aux plus démunis ambitieux et non raboté. Un programme réel et non virtuel car insuffisamment doté financièrement et bureaucratisé. De cette mobilisation peut dépendre le contenu du futur fonds d'aide alimentaire et matérielle européen pour les 120 millions d'Européens malheureusement menacés de pauvreté ».*

En attendant, les différents Etats membres se préparent, certains se prononcent déjà. Telle la France qui a déjà promis de compenser la diminution du PEAD à **« l'euro près »**. Engagement politique ou simple effet d'annonce ?... Seul l'avenir le dira. **Mais qu'en est-il chez nous, en Belgique ?** Quelle forme va prendre l'aide alimentaire belge ? Est-ce imaginable de devoir encore davantage limiter l'accès à des colis alimentaires, à des restaurants ou autres épiceries sociales ? Tentatives de réponses avec **M. le ministre R. Madrane et Mme la ministre E. Huytebroeck.**

suite page 4

* *Avec les contributions de M. le Ministre R. Madrane pour l'Action sociale à la COCOF et Mme la Ministre E. Huytebroeck pour l'Action sociale à la COCOM et l'Environnement à la Région bruxelloise*

Première réaction : la consternation

En tant que Ministre de l'Action sociale, mais aussi en tant que citoyen, M. R. Madrane insiste sur le caractère *« hautement dommageable »* de la situation : le nombre d'Européens susceptibles de bénéficier du FEAD aurait augmenté de deux millions en deux ans. Alors que *« le fonds, tel que proposé et en passe d'être voté, sera tristement numéro un sur le podium des budgets européens les plus rabotés. En effet,* ***la réduction portera sur 40% du montant initial,*** *rappelle-t-il, avec* ***paradoxalement, une augmentation du nombre de pays bénéficiaires »****. Cette combinaison « moins d'argent, plus de pays bénéficiaires » entraînera de facto encore plus de citoyens dans une détresse alimentaire »*. Selon certaines estimations, avec ce programme nouvelle mouture, ***« on ne pourra nourrir qu'une personne demandeuse sur cinq en Europe »***, complète-t-il. Pour le Ministre, l'Europe passe clairement à côté de son rôle de soutien à l'ensemble des citoyens et rappelle la nécessité de *« créer une Europe sociale, une Europe qui n'abandonne pas les plus fragiles. Il en va aussi de la crédibilité de l'institution: il est nécessaire de remettre le citoyen au centre du projet européen si on veut lui rendre confiance en celui-ci »*.

Transition vers l'alimentation durable à Bruxelles.

« Se nourrir doit rester un droit ! »...

Mais derrière cette problématique, s'en cache une autre, selon lui : *« en 2013, en Europe, nous ne sommes toujours pas capables d'accorder les différents points de vue* ***pour garantir à tout un chacun l'accès à l'alimentation.*** *Ce droit humain fondamental et primaire, consacré par le Pacte relatif aux droits économiques, sociaux et culturels des Nations-Unies, ratifié par la Belgique, n'est pas encore rencontré pour l'ensemble des citoyens européens »*. Bien sûr, il se réjouit qu'en Europe, ce principe soit inscrit en tant que droit. Mais cela ne suffit pas, *« il faut dès lors tout faire pour le garantir dans le cadre de la création de ce nouveau fonds »*. Pour la ministre E. Huytebroeck, la base de l'organisation de l'aide alimentaire n'est rien d'autre que ce droit à l'alimentation. *« L'aide alimentaire constitue un droit fondamental pour tout un chacun qui ne peut plus subvenir à ses besoins et aux besoins de sa famille, mais aussi une responsabilité pour tous les gouvernements »*, ajoute-t-elle. En ce sens, elle adhère à la description de ce droit tel qu'énoncé par Olivier De Schutter, rapporteur spécial des Nations Unies pour le droit à l'alimentation : *« le droit d'avoir un accès régulier, permanent et non restrictif, soit directement ou au moyen d'achats financiers, à une alimentation quantitativement et qualitativement adéquate et suffisante correspondant aux traditions culturelles du peuple auquel le consommateur appartient, et qui lui procure une vie physique et mentale, individuelle et collective, épanouissante et exempte de peur »*.

> Le Ministre R. Madrane:
>
> « L'aide alimentaire est un outil de lutte contre la pauvreté, mais il ne doit pas être un outil d'activation »

... Qui ne se négocie pas

A partir de ce recadrage, *« il est **hors de question** »* pour le ministre R. Madrane, ***« de soumettre ce droit à toute obligation d'activation »***. Et de s'interroger : « *allons-nous activer la personne âgée qui est obligée de recourir à l'aide alimentaire car sa pension ne lui permet pas de vivre dignement ? Allons-nous activer les 'travailleurs' pauvres qui, à un moment donné, sont obligés de recourir à cette aide car leur salaire est insuffisant ? Il ne faut pas contraindre l'aide sociale aux bénéficiaires de ce fonds »*, scande-t-il fermement. ***« l'aide alimentaire est un outil de lutte contre la pauvreté basique, mais il ne doit pas être un outil d'activation. L'aide sociale peut être proposée mais en aucun cas devenir une obligation ».***

Et ce notamment, au regard de la multiplicité des parcours des bénéficiaires de l'aide alimentaire. Toujours pour le Ministre de l'Action sociale, **pas question non plus d'utiliser les moyens dévolus à ce fonds pour d'autres biens que ceux liés à l'alimentation.** Il explique cette prise de position, d'une part, en regard de la diminution des moyens affectés au fonds ; et d'autre part, par l'existence dans notre Région, de réseaux de type « seconde main » pour se fournir en biens matériels.

Question planification du fonds et de son programme d'actions, l'avenir est encore trop flou. *« Difficile de fournir une réponse arrêtée puisqu'il s'agit de questions qui devront être tranchées sous peu dans le cadre de la Conférence interministérielle 'intégration dans la société' qui aura lieu en juin »*, précise-t-il. Un seul élément certain : « *la Belgique a adhéré au principe de la création de ce Fonds européen d'aide aux plus démunis. Sur la forme, nous ne pouvons [donc] pas refuser le principe d'adhésion à ce fonds »*. Et ce, même si le contenu est, selon lui, discutable à plus d'un titre.

Le FEAD : une opportunité pour Bruxelles ?

Au-delà de ces réserves formulées à l'égard du fonds proposé par la Commission européenne, quels sont les ambitions des ministres de l'Action sociale et de l'Environnement pour l'aide alimentaire ? Que souhaiteraient-ils idéalement mettre en place chez nous ? Au nom de quelle alimentation ?... ***« L'accès à des produits frais, de qualité et abordables*** *devrait être intimement lié à ce qui recouvre l'aide alimentaire »*, entame M. R. Madrane. ***« Ce devrait être le credo de tout nouveau projet.*** *Malheureusement, ajoute-t-il, force est de constater qu'avec la diminution des moyens alloués à cette politique, il n'est pas évident que l'innovation soit la voie choisie par le plus grand nombre »*. La Ministre E. Huytebroeck reste résolument optimiste. *« Si toute réduction de l'aide alimentaire pose problème, notamment face à l'augmentation de la précarité et du besoin d'aide des personnes les plus démunies, le transfert vers le FEAD peut constituer une opportunité pour développer une politique d'aide alimentaire plus durable.* Jusqu'à présent, tant au niveau des régions, de l'état fédéral ou de l'Europe, elle constate *« **un manque de véritables politiques alimentaires, centrées sur la satisfaction des besoins nutritionnels des populations locales.** S'il existe des politiques agricoles et des politiques commerciales, il n'y a pas de politique alimentaire et, a fortiori, de politique d'alimentation durable »*, déclare-t-elle.

suite page 6

La Ministre E. Huytebroeck:
« Le transfert vers le FEAD peut constituer une opportunité pour développer une politique d'aide alimentaire plus durable »

Développer l'aide alimentaire

La Ministre de l'Environnement à la Région bruxelloise insiste sur l'importance d'une autre alimentation pour tous : *« il ne s'agit pas d'un projet réservé à une certaine frange de la population, mais bien d'un* ***projet qui vise l'ensemble du système alimentaire et tous les groupes de la population.*** *Par exemple, la mise à disposition de parcelles sur lesquelles les citadins peuvent cultiver leurs propres légumes, seuls ou collectivement, leur permet de produire à moindre coût des aliments de qualité, mais également de pratiquer une activité de détente, bénéfique à la santé physique et psychologique, et de nouer des liens sociaux indispensables »*, précise-t-elle. *« Dans le cadre des agendas 21*[3]*, différents CPAS bruxellois proposent à leurs usagers de participer au développement d'un potager collectif dont les produits sont distribués, vendus à l'épicerie sociale ou consommés à la cantine »*.

Autre cheval de bataille de la Ministre : **la réduction des gaspillages alimentaires** *« et ce, à tous les maillons de la chaîne alimentaire, du champ à l'assiette. (...)* ***Lutter contre les gaspillages*** *permet de réduire les impacts environnementaux du système alimentaire* ***mais également de développer l'aide alimentaire*** *»*, insiste la Ministre. *« En effet, une gestion adéquate des invendus alimentaires par les entreprises de production et de distribution permet de mettre à disposition du secteur de l'aide alimentaire des stocks importants de denrées alimentaires de bonne qualité. Pour encourager cette pratique, FEVIA (porte-parole de l'industrie alimentaire wallonne), COMEOS (porte-parole du commerce et des services en Belgique) et les banques alimentaires, avec le soutien des régions, viennent de lancer une brochure fournissant tous les conseils pratiques permettant de pratiquer le don alimentaire dans le respect des règles d'hygiène »*. Autres exemples : des cours de cuisine dans un restaurant social réalisés à partir des restes du repas de midi, des cours de cuisine et recettes échangées dans un Resto du Coeur pour apprendre à cuisiner de bons repas à partir de colis alimentaires. Ou encore ce projet d'inventaire des invendus de l'agriculture biologique et la mise en place de filières de transformation. Dans le but de créer des emplois dans le secteur de l'économie sociale, mais aussi de produire des denrées de qualité biologique à faible coût.

Aide alimentaire au régime, énormes défis...

Pour rappel, en vertu de la stratégie Europe 2020, l'Union européenne doit réduire d'au moins 20 millions le nombre de personnes en situation ou menacées de pauvreté. Des 116 millions de personnes menacées de pauvreté ou d'exclusion sociale dans l'Union, quelque 40 millions souffrent de privation matérielle aiguë. L'une des principales caractéristiques de la privation matérielle est l'impossibilité d'accéder à une quantité suffisante de denrées alimentaires de qualité appropriée. La part de la population de l'Union n'ayant pas les moyens de s'offrir un repas avec viande, volaille ou poisson (ou l'équivalent végétarien) un jour sur deux – ce que l'Organisation mondiale de la santé définit comme un besoin fondamental – s'élevait à 8,7 % en 2010, soit plus de 43 millions de personnes, et les premiers chiffres disponibles pour 2011 indiquent une détérioration de la situation.

Le principal instrument de l'Union pour favoriser l'employabilité, lutter contre la pauvreté et promouvoir l'inclusion sociale est et restera le Fonds social européen (FSE). Ce fonds structurel investit directement dans les compétences des personnes, qu'il vise à valoriser sur le marché du travail. Cependant, certains des citoyens les plus vulnérables en situation d'extrême pauvreté sont trop éloignés du marché du travail pour bénéficier des mesures d'inclusion sociale du FSE. (source: www.touteleurope.eu).

Fournir des vivres de qualité !

Bref, l'idée est de renverser la tendance actuelle et de résolument miser sur la qualité. « *Si l'on considère que* ***l'aide alimentaire est un levier financier permettant d'acheter des vivres destinés à être redistribués aux plus démunis, on aperçoit toute suite des possibilités de modifier fondamentalement les pratiques*** », souligne encore la Ministre. *Aujourd'hui, ces achats massifs privilégient des produits de piètre qualité, issus d'une agriculture industrialisée, destructrice d'environnement, d'emploi et de liens sociaux. Si des critères de durabilité sont insérés dans les cahiers de charges relatifs à ces achats de vivres de manière à soutenir les produits de qualité issus de l'agriculture paysanne locale,* ***on pourrait transformer le cercle vicieux en cercle vertueux*** *: fournir des vivres de qualité à ceux qui ont le plus besoin de cette qualité; soutenir l'agriculture paysanne locale, pourvoyeuse d'emplois, et réduire la précarité »*, résume-t-elle. C'est pourquoi, **tisser de nouveaux partenariats** entre les partenaires du système alimentaire, dans toutes ses composantes, et ceux de l'aide alimentaire est indispensable aujourd'hui, selon elle. *«Au regard des spécificités bruxelloises, des propositions innovantes doivent être déployées, notamment* ***en lien avec le développement de l'agriculture urbaine, la transformation des denrées en produits alimentaires locaux de qualité, l'organisation de filières locales et de circuits courts, la mise au point de repères clairs*** », conclut-elle.

suite page 8

De la politique agricole à la politique sociale

Créé en 1987, le Programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD) avait à l'origine une double raison d'être : piochant dans les stocks d'intervention de produits bruts institués par la politique agricole commune (PAC), le PEAD fournissait directement en denrées alimentaires les associations tout en servant d'auxiliaire à la régulation des marchés agricoles. Dès 2006, du fait de la quasi suppression des surplus agricoles provoquée par la réforme de la PAC, la distribution des aides alimentaires a pris un nouveau tournant. Un prélèvement du budget de la PAC permettait désormais à chaque Etat membre l'achat de produits finis et leur distribution aux associations. Suite à la saisie de la Cour de justice de l'UE par l'Allemagne en 2011, les juges ont cependant considéré que le financement des achats de denrées alimentaires par le PEAD devait désormais trouver sa source dans la politique sociale de l'Union, d'où la proposition d'un FEAD à partir de 2014, mais avec un budget sacrément raboté !

Bruxelles, un exemple en matière d'alimentation durable ?

1 *Suite à l'arrêt de la cour de Justice européenne ayant mis fin au PEAD (lire plus à ce sujet dans notre BIS n°168), la Commission européenne en accord avec le Parlement européen et le Conseil européen a proposé, le 14 octobre 2012, un nouveau fonds visant à remplacer le PEAD à partir de 2014. Le Fonds proposé donnerait beaucoup de souplesse pour la planification et la fourniture de l'assistance dans le cadre des dispositifs nationaux.*

2 *«Le combat pour le fonds européen d'aide alimentaire n'est pas terminé », le 23/05/2012, sur http://www.humanite.fr*
Autres sources utilisées pour cette introduction et pour plus d'infos:
- «Aide alimentaire : Le Conseil européen impose la rigueur », 13/02/2013, sur http://www.touteleurope.eu
- «Le programme d'aide alimentaire est préservé », par J.-S. Lefebvre, 12/02/2013, sur http://www.euractiv.fr/

3 *Ce plan d'actions de 86 points répartis autour de 14 objectifs trace les priorités transversales en matière de développement durable. Il définit un mode de conduite pour le personnel communal, les acteurs locaux et les usagers et citoyens de la Ville et du CPAS.*

4 *Le système alimentaire englobe de manière interactive la production d'intrants, de matières premières agricoles, la transformation de ces matières premières pour élaborer des produits consommables et leur commercialisation ainsi que tous les services liés nécessaires aux différentes filières (transport, financement, recherche, formation, administration…). Dans le système alimentaire actuel, le SA agro-industriel occupe une place dominante.*

Le point de vue de...

Une transition vers un système alimentaire durable à Bruxelles ?

Au-delà de la question de l'aide alimentaire, c'est la **transition de l'ensemble du système alimentaire bruxellois vers plus de durabilité** qu'entend mener la Ministre de l'Environnement, E. Huytebroeck. Et l'ambition de faire de Bruxelles, un exemple en matière d'alimentation durable. Comment ? Notamment grâce à un **programme d'actions**, mis en œuvre depuis 2010. Il comprend, entre autres, l'accompagnement des cantines pour qu'elles intègrent la durabilité dans leurs pratiques et leurs achats - plus de 12,5% des repas pris en collectivité à Bruxelles sont aujourd'hui concernés - , mais aussi des formations en matière de marchés publics durables pour les repas en collectivité et autres achats alimentaires des institutions publiques; des appels à projets, des campagnes anti-gaspi de Bruxelles Environnement, le travail collaboratif du RaBAD, les animations scolaires... A noter également depuis juin 2012, le lancement du **«maillage potagers »** qui consiste, entre autres, à encourager la pratique du maraîchage parmi les différents groupes de population, à encourager l'émergence de nouvelles activités économiques de production maraîchère urbaine. Et enfin, depuis 2013, dans le cadre du projet européen URBACT (programme européen d'échanges pour un développement urbain durable), des ateliers de travail sont menés pour soutenir cette transition du système alimentaire à Bruxelles.

Catherine Rousseau, conseillère Environnement au cabinet Huytebroeck, remet cette transition en perspective : *«depuis la seconde moitié du XXème siècle, la question alimentaire a été de moins en moins au cœur des débats politiques dans l'hémisphère Nord,* souligne-t-elle. *Et ce, tant l'assurance d'une alimentation garantie par le système agro-industriel était devenue une évidence. La crise alimentaire de 2008, ainsi que l'inquiétude de la capacité de l'humanité à nourrir 9 milliards d'habitants ont changé la donne. Aujourd'hui, et de plus en plus,* ***la question alimentaire est au centre de réflexions, de recherches, d'activités citoyennes****. C'est une question qui vient s'inscrire dans les débats sur la ville durable.* ***L'accessibilité à une alimentation saine et en quantité suffisante devient même un enjeu majeur pour les grandes agglomérations****. Les villes deviennent des acteurs incontournables d'un développement territorial durable.* ***L'alimentation durable est un sujet transversal, permettant de relier les différentes fonctionnalités d'un territoire tout en augmentant sa résilience****.* Toujours selon Catherine Rousseau, la transition vers un système alimentaire[4] durable à Bruxelles consiste à **faire évoluer chaque sous-système vers plus de durabilité** (...) **en vue d'un rééquilibrage des forces**. Mais le défi sans doute le plus difficile à relever sera de garantir que cette transition vers une alimentation durable bénéficie à toute la population, en ce compris les ménages à petits budgets. ■

L'AIDE ALIMENTAIRE UN NOUVEAU SOUFFLE ?

Reportages

CBCS

Reportage

UNITERRES

agriculture, aide alimentaire et santé durables ?

Direction Poitou-Charentes, en France. Non pas pour la visite de son célèbre Parc à thèmes du Futuroscope, mais plutôt pour arpenter ses champs. C'est dans cette région que le programme Uniterres a vu le jour. Initié par l'A.N.D.E.S., le réseau des épiceries solidaires en France[1], le projet est né face à un double constat: fragilisation des petits agriculteurs et manque crucial de produits frais dans les épiceries solidaires, approvisionnées principalement par les Banques Alimentaires. L'idée est de construire un **pont inédit entre agriculteurs locaux et épiceries sociales et solidaires.** Une manière de repenser le système : faire évoluer l'aide alimentaire d'un système basé uniquement sur la valorisation de surplus vers **un rôle d'acteur économique d'une production locale.** Et par la même occasion, réhabiliter la valeur du produit frais et le travail de l'agriculteur. Reportage.

Du tabac au céleri

Derniers jours de février 2013, l'air est glacé et humide. Il balaie sans ménagement les champs nus de la petite localité de Vendeuvre, non loin de Poitiers. Les bouts des doigts et des pieds sont gelés, les nez rougis par le froid. Mais la jovialité de Gérard Servant, agriculteur du coin, réchauffe instantanément l'atmosphère. En bordure de champ, il déblaie un amas de terre pour présenter sa *«chambre froide de céleris raves! »*. Planté en mai, le légume pousse aux alentours du mois d'août, puis est conservé à l'ancienne, sous des couches de paille et de terre sableuse. *«Même par moins 18°C, la chaleur est conservée »*, précise-t-il fièrement. Après 15 ans à cultiver le tabac, chute des prix oblige, la reconversion s'est imposée. L'une de ses anciennes serres à tabac sert aujourd'hui à aligner des plans de poireaux. La seconde accueillera bientôt poivrons, aubergines et concombres.

Si la culture du tabac était, selon lui, *«belle mais compliquée »*, le boulot de maraîcher est aussi particulièrement exigeant. Et question prix, c'est tout simplement la dégringolade. D'ailleurs, beaucoup se sont tournés vers les céréales tant les prix des légumes ont baissé (lire encadré p.11). *«Entre maraîcher et céréalier, on ne joue pas dans la même cour »*, s'attriste Christian Brunet, un agriculteur voisin. La culture des légumes exige un temps de travail énorme pour de petites superficies, un amortissement difficile du matériel, une main d'oeuvre trop chère et souvent introuvable,... Bref, aujourd'hui, cultiver les légumes tient de la passion, les maraîchers deviennent rares. Preuve à l'appui, personne à l'horizon pour reprendre la suite des affaires.

Dans ce contexte peu réjouissant, le programme Uniterres qui consiste à **mettre en lien agriculteurs locaux et épiceries sociales et solidaires** apparaît comme une aubaine, une chance à saisir.

Le fonctionnement ? Uniterres précommande une série de fruits et légumes auprès de différents agriculteurs - chacun a sa spécialité - afin d'approvisionner des épiceries sociales et solidaires de la région en produits frais et de qualité. **Grâce à un système de préachat aux agriculteurs sur base de «justes prix » négociés ensemble,** plus bas que le marché local, mais plus haut qu'en grande surface (lire encadré p.11), et ce pour toute l'année, le programme leur assure une sécurité financière. Qui peut se traduire par l'investissement dans des équipements, l'embauche d'un saisonnier durant l'été, voire même parfois d'une personne à temps plein pour consolider l'exploitation. Une manière aussi de ne plus être confronté à la frilosité des banquiers qui *«ne prêtent pas facilement aux maraîchers »* selon Véronique Blanchot, la coordinatrice du programme Uniterres.

Le juste prix aurait-il disparu ?...

« Qu'est-ce que le juste prix ? », « Qu'est-ce qui fait le prix d'un produit ? », voilà la question cruciale soulignée par la coordinatrice du programme Uniterres à l'A.N.D.E.S., Véronique Blanchot. «Aujourd'hui, les grossistes s'alignent sur les prix des Marchés d'Intérêt National (MIN) pour éviter une distorsion de concurrence », explique-t-elle. Résultat : des prix beaucoup trop bas pour la petite agriculture paysanne. L'autre problème souligné par la coordinatrice, le manque de logistique du côté des petits agriculteurs. Uniterres prend en charge la livraison. A partir de là, une négociation du prix des fruits et légumes est réalisée autour d'une table pour l'année, « une sorte de deal, de pari pris entre agriculteurs et épiceries sur ce que les uns vont produire et sur ce que les autres vont vendre; le meilleur prix à la fois pour eux et pour nous ! »Cette discussion en face à face est loin d'être un élément anodin. Aujourd'hui, c'est justement cette perte de proximité entre producteurs, transformateurs et consommateurs qui ne permettrait plus d'avoir une perception juste et réaliste de la valeur des produits. Lors d'un séminaire organisé par le CNCD en mai 2013 à Bruxelles[1], Olivier De Schutter, Rapporteur spécial des Nations-Unies pour le droit à l'alimentation, intervenait à ce sujet: «Aujourd'hui, une tache aveugle, une tache que l'on tait, est celle de la gouvernance des chaînes alimentaires; ce rapport de force qui existe entre producteurs, transformateurs et consommateurs. (...) A l'échelle mondiale, nous ne discutons plus jamais des prix justes, de l'équilibre à trouver entre les différentes parties ». Ce paradoxe s'explique, selon lui, par le fait que certains acheteurs ont un monopole majeur (l'industrie des céréales par exemple, gérée quasi dans son ensemble, par 5 acteurs). Face à eux, les milliers de petits producteurs locaux désorganisés ne font évidemment pas le poids ! A cette concurrence réelle s'ajoute aussi une concurrence virtuelle : la spéculation sur les denrées alimentaires, notamment à la bourse de Chicago, crée une volatilisation des prix, une dépendance extrême aux marchés internationaux. «Aujourd'hui, les prix des céréales peuvent être très élevés mais ils peuvent s'effondrer demain suite aux échanges sur ces marchés »[2]. En cause, l'accent mis sur une agriculture d'exportation qui oublie de répondre à ses propres besoins nationaux et délaisse ses petits agriculteurs locaux. A en perdre son latin... Face à ces écueils innommables et innombrables de la politique alimentaire, quelles solutions ? «Mieux organiser les petits agriculteurs, créer des coopératives comme le fait déjà SOS faim », déclare Olivier De Schutter. Mais pour lui, pas de miracle en vue : tant que le privé et ses politiques commerciales auront main mise sur les chaînes alimentaires, le cycle de la faim et de la pauvreté se perpétuera. Sans fin.

1 Séminaire «Agriculture de demain », organisé par le CNCD - 11.11.11 : «agriculture en crise et transition en cours: quelle dynamique ? », le 13 mai 2013.
2 Extrait de La lettre paysanne n°17, éditée par la FUGEA (Fédération Unie de Groupements d'Eleveurs et d'Agriculteurs), Namur, décembre 2012, p.7.

Gérard Servant, maraîcher en Poitou-Charentes.

Un juste prix pour vivre ?

Les agriculteurs qui participent au projet ne sont pas choisis au hasard : **ils rencontrent tous certaines difficultés, que ce soit sur le plan technique ou agricole**. Si certaines structures telles que des fédérations ou syndicats agricoles les identifient, ils n'ont pas toujours les moyens de leur fournir un réel accompagnement. Les maraîchers se sentent souvent fort seuls. C'est un des points forts du programme : **offrir un accompagnement à la fois technique et social, à un moment donné** (un an, voire plus, selon les difficultés). *«Le projet ne transforme pas ma vie, ne me permet pas de vivre »* explique Christian Brunet, *«mais il ne peut qu'améliorer ma situation et me demande juste de produire un peu plus (environ 10%). Dominique Guilbot [coordinateur logistique du projet en Poitou-Charentes, ndlr] embarque la marchandise même quand on est dans les champs et s'occupe de la livraison. En période de ramassage ou de production, c'est précieux pour nous. Les journées ne font que 24h... ».* Sa participation au programme cette année ne lui aura pourtant rapporté que 1000 euros, la plus grande partie de son gagne-pain provient de livraisons pour des supermarchés de Poitiers. Mais le climat particulièrement détestable en début de saison n'a pas facilité cette première expérience. *«La nature n'est*

«Le projet Uniterres ne transforme pas ma vie, ne me permet pas de vivre, mais ne peut qu'améliorer ma situation »

Céleris raves en chambre froide.

Champs de la petite localité de Vendeuvre.

pas si docile quand il est question de planter ses semis à telle date précise », témoigne-t-il. Pour Patrick Ouvrard, un troisième agriculteur du coin, Uniterres aide clairement à consolider sa structure. *«J'ai fourni des salades pour dépanner A.N.D.E.S. et moi, cela m'a dépanné »*, résume-t-il. Au-delà des feuilles vertes, ce sont des melons, de l'ail, des courges et des céleris raves qui lui ont été commandés. Et qui lui ont permis d'engager une personne à temps plein sur son exploitation. En plus de l'aider à gérer ses surplus. A côté de la vente de ses produits sur les marchés (95%), il se lance un nouveau défi: l'ouverture d'un gîte à la ferme cet été. *«Voilà le nouveau métier des agriculteurs pour s'en sortir »*, selon lui.

L'oreille maraîchère attentive

Selon Dominique Guilbot, coordinateur logistique du projet en Poitou-Charentes, *«être agriculteur aujourd'hui exige de pouvoir exercer 4 ou 5 métiers différents »*... sans aide aucune. Il sait bien de quoi il parle, Lui-même a été maraîcher. En plus de s'occuper du ramassage auprès des 12 agriculteurs et de l'approvisionnement des 6 épiceries sociales - parfois deux tournées sur la journée puisqu'il ne dispose d'aucun espace de stockage à part son camion - Dominique conseille sur la manière de planter tel légume, remonte le moral, écoute d'une oreille attentive les problèmes rencontrés par l'un ou l'autre. Il organise aussi des rencontres entre épiceries, bénévoles, bénéficiaires et producteurs. L'occasion pour les uns de découvrir le travail de maraîcher, pour les autres de franchir, souvent pour la première fois, la porte d'une épicerie sociale… Les agriculteurs avouent être surpris de découvrir la difficulté qu'ont ces personnes à joindre les deux bouts et sont d'autant plus contents de pouvoir les aider à manger des produits de qualité.

Et le social dans les légumes ? Même qualité !

Dominique insiste : *«je ne viens pas chercher ce que les agriculteurs ne peuvent pas vendre ailleurs, le produit doit être présentable »*. *«On pratique l'agriculture raisonnée »*, ajoute à sa suite monsieur Ouvrard, *«l'agriculture biologique, on n'est pas contre mais il faut pouvoir en vivre! Cette année, on aurait perdu l'intégralité de notre récolte de melons si on n'avait pas mis un minimum de pesticides »*. Pour

De gauche à droite: Dominique Guilbot, Véronique Blanchot, Patrick Ouvrard, Gérard Servant et Christian Brunet.

Véronique Blanchot, l'idéal serait d'avoir les deux filières: le bio et le conventionnel. Uniterres a lancé un premier partenariat avec un Réseau d'approvisionnement en circuits courts bio destiné à la restauration hors domicile, RESALIS[2], ce sont les débuts. Le bio dans l'aide alimentaire, c'est donc possible ? Oui, mais pas au même prix. Cela coûtera plus cher au bénéficiaire d'une épicerie puisqu'il paie, au final, 30% de la valeur du produit (lire article p.20 à ce sujet). Au-delà des choix de filières de production, l'important, rappelle Dominique, est *«une prise de conscience de l'agriculteur, un* ***retour à la fonction première du paysan : payé pour nourrir les hommes tout en étant garant de la nature****. Le problème, c'est qu'il a été écarté de la question de l'aide alimentaire, il ne se sent plus concerné, il utilise le sol et n'a pas de scrupule à le faire parce qu'il ne pense plus qu'à pouvoir payer ses charges »*.

Le local, bien dans l'air du temps !

Si le changement de mentalité n'est pas évident du côté des agriculteurs, il ne l'est pas non plus forcément du côté des consommateurs. Dans certaines épiceries sociales par exemple, les nouveaux produits démarrent très doucement (bettes, panais,...). Pour le coordinateur, *«il est essentiel de passer par le goût pour donner l'envie de tester d'autres produits, de nouvelles recettes »*. Et de réapprendre aux gens à suivre les saisons : *«de juin à décembre, ils ne trouveront pas de courgettes, il faut suivre les cycles, revenir à un goût sympathique et de saison ! »*, lance Christian Brunet. Il ressent d'ailleurs depuis quelques années une volonté de retour aux produits locaux. *«Le supermarché Auchan à Poitiers nous a démarché, d'autres magasins ont suivi. Maintenant, c'est à nous de pouvoir répondre à la demande »*. Pour ce faire, parallèlement au projet Uniterres, plusieurs agriculteurs se sont regroupés en association, histoire de pouvoir proposer une gamme d'articles plus intéressante vers l'extérieur.

Le local serait-il dans l'air du temps ? C'est la réflexion que se fait aussi Véronique Blanchot : *«nous avons rapidement bénéficié du soutien financier des collectivités territoriales (communautés de communes, départements, régions,...): serait-on à la mode ? Le projet serait-il sorti au bon moment ?... »*. Michel Bertier, maire adjoint à Poitiers, en charge de la Politique de la ville, apporte son éclairage sur la question: *« il existe ici un réel problème d'approvisionnement et d'offre des produits locaux. Le petit paysan local n'est plus pris en compte. Il représente moins de 2% de la population active alors qu'avant il constituait la majorité de la population française. Des terres cultivables, nous en avons autour de Poitiers, mais la difficulté est de trouver des gens intéressés par le métier ! Face à cette situation, notre rôle est de veiller à apporter une cohérence sur le territoire »*. Dans ce contexte, le projet Uniterres a le mérite, selon lui, de **faire émerger des prémisses de travail ensemble entre agriculteurs**, métier pourtant empreint d'individualisme, de par son histoire. C'est autrement dit une solidarité paysanne par obligation qui se met petit à petit en place. Le maire adjoint insiste sur le **rôle que peuvent jouer les collectivités territoriales** comme levier de changement, dans cette évolution. Partenaire financier du projet Uniterres, il attend cependant avec impatience les résultats de la recherche-action sur le programme en cours (lire «Le point de vue de...» p.16) : *« si on peut prouver les bénéfices du programme dans le domaine de l'éducation alimentaire, la boucle serait bouclée : aide au producteur et au consommateur* ***dans un souci de prévention sanitaire*** *»*.

suite page 16

Le point de vue de...

«L'empowerment alimentaire» : remettre du sens dans son assiette ?

Une recherche-action intitulée **«Empowerment, comportement alimentaire et économie solidaire»** (ECOALES), lancée en janvier 2012, **prend pour terreau d'analyse le programme Uniterres**. C'est grâce à un appel à projet du Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé que l'A.N.D.E.S. peut mener cette étude. Une équipe de chercheurs multidisciplinaires (6 laboratoires constitués de sociologues, épidémiologistes, anthropologues,...) se penchent, plus précisément, sur **les actions participatives menées dans les épiceries et basées sur la valorisation des savoirs alimentaires** (cuisine, connaissance des produits et de leur saisonnalité, etc.), **sur les pratiques alimentaires des bénéficiaires des épiceries**. En d'autres mots, *«c'est la question de l'empowerment alimentaire»*, explique Matthieu Duboys de Labarre, coordinateur du projet, *«ou comment redonner une maîtrise, une autonomie, au consommateur sur son alimentation»*. L'étude vise également à évaluer **l'impact du programme sur les producteurs**. L'étude prévoit à la fois un **volet qualitatif** (sociologie et anthropologie) et un **volet quantitatif** (épidémiologie nutritionnelle et sciences économiques). Même si elle n'en est encore qu'à une phase intermédiaire, cette recherche est déjà digne d'intérêt à de multiples égards. Tout d'abord, elle a le mérite de **faire le lien entre l'alimentation et la santé publique**. Tout comme le rappelle le coordinateur de la recherche, *«en Occident, santé et protection alimentaire sont très souvent déconnectés dans le cadre des recherches scientifiques. Dans notre cas, nous avons fait appel à des épidémiologistes pour prendre également en compte cette dimension»* Et mettre en avant le concept de santé durable ?... Second intérêt: l'idée d'empowerment déclinée auprès de 3 acteurs différents, à savoir le **consommateur bénéficiaire** (en quoi une meilleure maîtrise de ses comportements alimentaire a un impact sur sa santé), **l'agriculteur** (en quoi la participation a des circuits courts le renforce économiquement, améliore l'image de soi) et **la société civile** (est-elle capable d'imposer des nouvelles formes d'action dans l'agenda politique ? Comment les différents acteurs politiques fonctionnent autour du projet?). Enfin, en fil rouge de ces divers questionnements, cette réflexion : *«aujourd'hui, les gens cherchent à retrouver une alimentation qui a du SENS, on observe un retour à une certaine authenticité»*, fait remarquer le scientifique. ***«Mais serait-ce l'imposition d'une certaine classe sociale ou l'effet d'un empowerment généralisé ?*** *C'est ce à quoi la recherche va tenter de répondre»*, conclut-il. ■

Du papier à la réalité de terrain

Tout un travail sur l'**éducation alimentaire** est effectivement présent dans le projet : tables de producteurs (préparation de produits locaux, organisées par un producteur ou un professionnel de l'alimentation), visites d'exploitations, ateliers cuisine parents/enfants... Mais **comme tout projet, il comporte aussi des limites, des écarts entre la théorie et la réalité**. En cause notamment, le manque de moyens humains, de recul et de temps sur un projet, somme toute encore fort jeune. Force est de constater qu'après 9 mois de fonctionnement, **le volet information et sensibilisation des bénéficiaires autour du projet** en est à ses balbutiements. Si l'arrivée soudaine de nouveaux produits frais dans les rayons ravit plus d'un bénéficiaire, nombre d'entre eux n'est pas au courant du pourquoi de l'action : circuits courts, engagement vis-à-vis d'un agriculteur et souci d'une alimentation saine et de qualité restent **des concepts à apprivoiser davantage par tous** pour espérer un réel changement de comportement sur les habitudes alimentaires !

Seconde limite ou, pour le moins, difficulté propre au programme : **devoir se baser sur des hypothèses, à la fois pour les ventes des produits**[3], mais aussi pour les aides financières accordées. Monsieur Brunet exprime d'ailleurs ses doutes par rapport à la viabilité d'un tel projet : *«je me suis d'abord dit, l'argent, cela ne tombe pas du ciel... mais ils l'ont trouvé ! Ma crainte, c'est que cela ne dure pas... »*. Véronique Blanchot, coordinatrice Uniterres, rassure: *«On ne s'engage pas si on n'a pas l'argent derrière. Mais c'est effectivement compliqué de devoir jongler avec les différentes sources de financement, à savoir partenaires publics à différents échelons (Etat, régions, départements,...) et quelques partenaires privés (entreprises, fondations,...). C'est très difficile d'arriver à pérenniser l'existant »*, conclut-elle. *«Si le système ne peut fonctionner uniquement avec des subsides publics »*, ajoute-t-elle, *« leur soutien est essentiel. Une volonté politique est nécessaire »*. D'autant plus depuis la révision de la somme accordée à l'aide alimentaire par l'Europe qui ne présage rien de bon (lire p.3).

Malgré ces perspectives en demi-teintes, la deuxième phase du programme est en cours et s'est élargie, depuis novembre 2012, à 13 épiceries sociales et à 28 agriculteurs. De 40 légumes, l'offre passe à 80, avec le programme étendu à l'Aquitaine. A quand des liens entre les épiceries sociales et les boucheries locales pour s'approvisionner également en viande ? Mais existeront-elles encore ?

---

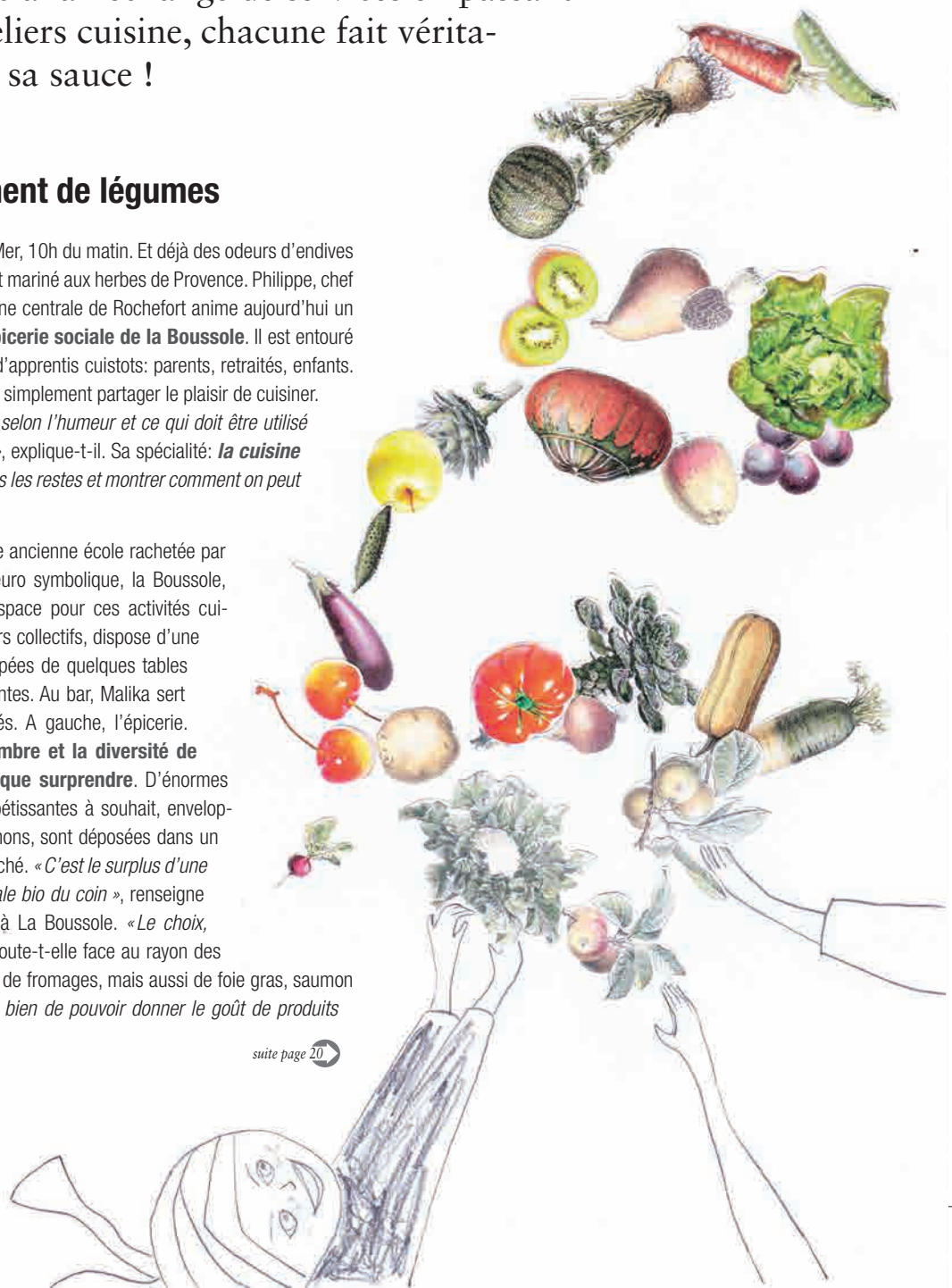
1 *Plus d'infos sur l'A.N.D.E.S. : http://www.epiceries-solidaires.org/*

2 *Résalis ou Réseau d'Approvisionnement Local Innovant et Solidaire est une plate-forme dédiée aux circuits courts. Initié par le Département des Deux-Sèvres, il fédère des acteurs de la restauration collective locale : des cuisiniers mais aussi des producteurs, des éleveurs, des transformateurs, des transporteurs... Plus d'infos sur http://www.resalis.com/*

3 *Au départ, les épiceries sociales se sont montrées frileuses pour l'achat du frais. Auparavant, comme les fruits et légumes issus de la récupération arrivaient souvent abîmés, ils ne se vendaient pas. A cela s'ajoute une autre difficulté : devoir écouler la marchandise fraîche en très peu de temps, parfois en une après-midi (selon les horaires des épiceries). Avec cette question à la clé : «que faire des légumes qui ne partent pas ? »...*

VALSE AUX FRUITS ET LÉGUMES
dans les épiceries sociales !

Après la vue sur les champs de Poitou-Charentes, **coup d'oeil sur ses épiceries sociales** : que pensent-elles des circuits courts pour achalander leurs rayons ? Comment les bénéficiaires accueillent ces nouveaux produits ? Bref, **qu'est-ce que le programme Uniterres a changé pour elles et leurs utilisateurs ?** Petit détour par Poitiers et Rochefort-sur-mer où chaque structure ouvre la porte sur son histoire, ses motivations, sa philosophie. De la création du lien social à l'échange de services en passant par les ateliers cuisine, chacune fait véritablement à sa sauce !



Détournement de légumes

Rochefort-sur-Mer, 10h du matin. Et déjà des odeurs d'endives braisées et de poulet mariné aux herbes de Provence. Philippe, chef de cuisine à la cuisine centrale de Rochefort anime aujourd'hui un atelier cuisine à l'**épicerie sociale de la Boussole**. Il est entouré d'une belle équipe d'apprentis cuistots: parents, retraités, enfants. Avec qui il aime tout simplement partager le plaisir de cuisiner. *« Tout est récupéré, selon l'humeur et ce qui doit être utilisé dans le rayon frais »*, explique-t-il. Sa spécialité: ***la cuisine placard****, utiliser tous les restes et montrer comment on peut les détourner ! »*.

Située dans une ancienne école rachetée par la mairie pour un euro symbolique, la Boussole, en plus d'un bel espace pour ces activités cuisine et autres ateliers collectifs, dispose d'une pièce centrale, équipées de quelques tables et chaises accueillantes. Au bar, Malika sert les thés et les cafés. A gauche, l'épicerie. Dès l'entrée, **le nombre et la diversité de produits ne peut que surprendre**. D'énormes miches de pain appétissantes à souhait, enveloppées dans des torchons, sont déposées dans un caddie de supermarché. *« C'est le surplus d'une boulangerie artisanale bio du coin »*, renseigne Mathilde, bénévole à La Boussole. *« Le choix, c'est important »*, ajoute-t-elle face au rayon des produits frais garnis de fromages, mais aussi de foie gras, saumon et crevettes. *« C'est bien de pouvoir donner le goût de produits variés »*.

suite page 20

Panais
0E60 le k
(Zucchini)
Echalotes
le Kg
UNITERRES :
1.00 €
PRIX DE VENTE :
0.30 €
Radis Noir
La pièce
UNITERRES :
PRIX DE VENTE :

le trait d'union
Betteraves
(Beet)
Le Kg
UNITERRES :
1.20 €
PRIX DE VENTE :
0.36 €
le trait d'union
Céléris
(Celery Root)
La Pièce
UNITERRES :
1,00 €
PRIX DE VENTE :
0,30 €

«Ma spécialité: la cuisine placard!» - Philippe, atelier cuisine de la Boussole

Donateur principal : le supermarché !

Le secret de ces rayons particulièrement bien achalandés ? *« **Nous avons de très bons rapports avec les directions des supermarchés de Rochefort**. Nous nous fournissons uniquement en produits secs via les Banques Alimentaires tous les 15 jours (en France, les B.A. alimentent les épiceries sociales, contrairement à la Belgique, ndlr), mais nous allons tous les matins aux supermarchés. En amont, c'est bien sûr un gros travail de tri et d'étiquetage des nouveaux prix »*, précise Jean-Maurice, bénévole et président de La Boussole. Un montant maximum est alloué pour une période de 2 à 3 mois pour chaque client de l'épicerie ainsi qu'une carte réservée à l'achat des fruits et légumes sur le mois, **vendus à 30% du prix d'origine**. Les autres denrées sont proposées entre 10 et 30% de leur prix marchand. A côté de ce système de carte alimentaire, La Boussole a aussi développé un rayon textile, constitué à 80% de dons de supermarché. Quelques achats et autres dons solidaires complètent le stock. Jeans, soutiens-gorges, peluches, bas, pulls, chemises,... tout y est ! *« L'accès dépend de la situation des familles. Pour la plupart, je les vois revenir chaque année »*, témoigne Anne-Marie, bénévole.

Ici, le nombre de bénévoles est impressionnant: ils sont entre 40 à 50 pour 5 salariés. Et **beaucoup d'entre eux sont des bénévoles-bénéficiaires**. Une manière de pouvoir se rendre utile, de prendre confiance en soi, *« cela fait partie du processus d'épicerie sociale »*, précise Valérie Hongrois, responsable du lieu. Mais attention ! Entre travailleurs ou bénévoles de La Boussole et services publics, les tâches sont bien distinctes. *« C'est l'assistante sociale du service public qui tient compte des efforts réalisés par les familles »*, poursuit Valérie. *« Elle vérifie paiement de factures, règlement de dettes, recherche d'emploi, … pour évaluer sa durée d'accès à l'épicerie. Valable entre 6 à 9 mois maximum, renouvelable pour 3 mois, tout dépend aussi d'un certain retour à l'équilibre financier pour la personne. De cette manière, **nous évitons d'être à la fois juges et parties** »*, se réjouit la responsable.

Elle nous relate l'histoire du lieu, en quelques mots : *« Il y a 15 ans, il existait trois centres sociaux à Rochefort-sur-mer avec des distributions de colis. Mais il y avait à l'époque beaucoup d'insatisfaction, un manque de produits, etc. Une étude réalisée sur l'aide alimentaire dans la ville a donné lieu à la création de cette épicerie solidaire, **dans une optique d'aide régulière et non plus sous forme de colis d'urgence** »*. En échange d'une adhésion annuelle de 2 euros par famille, elles ont accès à l'épicerie, mais aussi à toute une série d'autres activités autour de la santé et de l'équilibre alimentaire : balades sauvages et gourmandes, estime de soi accompagné par une socioesthéticienne, dépistage du diabète... 250 à 300 familles fréquentent actuellement le lieu. ***« Il nous faudrait encore trois fois plus de légumes ! »***, s'exclame Valérie Hongrois. *« Ici, les personnes ont l'habitude de manger les fruits et légumes. Le monde rural n'est pas loin et il y a une forte population étrangère qui consomme énormément de ces produits. Nous voulons offrir à la fois la **diversité, la quantité et la qualité**… »*. Pari déjà en partie réussi, semble-t-il.

L'épicerie sociale et solidaire Les 4 saisons.

Comme au magasin. Quoique...

Mais pas le temps de s'éterniser. Direction l'épicerie sociale **Les 4 saisons** à Poitiers Ouest, à deux pas du centre socioculturel de La Blaiserie. A l'entrée, quelques caddies rouges comme au magasin. Mais très vite, on découvre de nouvelles règles. Ici, l'espace beaucoup plus restreint, ne permet pas à plus de 6 personnes à la fois de faire leurs courses. **D'où, un système de tranches horaires a été mis au point**. Quelques fauteuils reçoivent les parents et enfants qui attendent leur tour. L'occasion de papoter un peu... Dans le rayon frais, fromages blancs et yoghourts sagement alignés, non loin des pizzas et autres produits nettement plus gras. Au milieu de l'épicerie, grâce à l'approvisionnement Uniterres, de beaux fruits et légumes frais. Bien plus timidement qu'à La Boussole, ils commencent à être approchés par leurs clients. *« Quand un légume ne part pas, j'en parle à ma collègue de l'atelier cuisine »*, explique Valérie, caissière à l'épicerie.

Style communautaire ou classique ?!

« Les 4 saisons se décline en deux formules : épicerie communautaire ou classique », explique Magali Longeville, la responsable. *« L'épicerie communautaire est un dispositif d'insertion sociale : elle propose la gratuité des produits alimentaires en échange de 2 temps d'activités dans l'optique de construire son projet socioprofessionnel. Nous avons des ateliers de cuisine, du catering organisé lors d'événements à la Blaiserie, du jardinage, des travaux manuels,*

> « Dans les épiceries sociales, les fruits et légumes sont vendus à 30% du prix d'origine »

notamment la réalisation de mobiliers, etc. L'épicerie solidaire classique permet, quant à elle, aux habitants du quartier d'acheter à bas prix des produits alimentaires et d'hygiène, une fois tous les 15 jours. Le temps de résoudre une situation financière difficile ». En tout, ce sont aux alentours de 60 familles qui viennent se ravitailler dans cet ancien lieu des Restos du Coeur. En plus des locaux réservés à l'épicerie, le site dispose d'un petit coin de verdure et d'un hangar d'où proviennent des vrombissements de mobylettes. A la fois local de stockage pour l'épicerie et atelier de réparation et de location de scooters, le **projet entend faciliter la mobilité de chercheurs d'emploi, intérimaires, stagiaires, etc**. Pour 2,40 euros par jour, la personne reçoit une assurance et un permis. Il existe aussi une **auto-école associative** avec des tarifs préférentiels pour apprendre à conduire. A chaque lieu son inventivité et sa diversité de projets !

Une épicerie sur roulettes

Direction le centre de Poitiers. Dans la cour de la maison de quartier « Le Local », bien des bras sont nécessaires pour décharger les produits entassés dans la camionnette de Dominique, coordinateur logistique du programme Uniterres. Betteraves, endives, pommes, poires, pommes-de-terre, oignons, poireaux, échaillons, radis noirs, oeufs,... Entre deux cageots, les histoires de recettes circulent : *« je te conseille les betteraves rouges au curry, curcuma, huile d'olive »*. Passé un long couloir, les produits frais sont déposés dans une salle plutôt spacieuse, c'est l'épicerie sociale improvisée, surnommée **« Le trait d'union »**, elle a ouvert ses portes en 2010. *« Ici, tout est sur roulettes »*, fait-on remarquer. *« Demain, vendredi, ce même lieu accueillera des activités artistiques »*. Ce qui reste en place : une petite pièce réservée aux produits secs; une autre pour les produits frais. Pour le reste, le magasin prend place une fois par semaine, comme ce jeudi, entre 14h et 17h30.

L'adhésion à la maison de quartier, de 6 à 9 euros, donne accès à l'épicerie. Jusqu'à 60 familles sont également accueillies chaque semaine. **Si le budget par semaine est ici illimité, la durée d'accès reste non extensible** : les personnes fréquentent l'épicerie pour une période de 3 mois à 1 an, selon leurs difficultés. Ce qui ne les empêche pas de revenir à la maison de quartier pour d'autres activités: les sorties en famille, les centres de vacances pour les enfants. Ou encore en tant que bénévole. **Ils ne sont pas moins d'une vingtaine ici aussi à graviter autour de l'équipe**

de professionnels qui coordonne le projet: anciens bénéficiaires, femmes à la retraite, étudiants. En ce jeudi après-midi, certains d'entre eux s'activent pour mettre les produits en place, gérer les stocks, aider à la caisse, accompagner les clients. Parmi eux, Gisèle, Réunionnaise, bénévole-bénéficiaire, responsable de l'atelier cuisine: *« chez nous, on mange peu de viande et beaucoup de légumes. Ici, je n'ai pas eu le choix :* ***malgré le RSA (Revenu Social Actif), je mangeais un jour sur deux et me procurais des légumes seulement une fois tous les 15 jours****. Aujourd'hui, ma santé s'est améliorée, je mange à nouveau des légumes tous les jours, je congèle une partie pour le reste de la semaine. J'ai même découvert des produits que je ne connaissais pas, et j'ai aussi fait partager des recettes de mon pays »*, témoigne cette ancienne responsable traiteur d'un Géant Casino.

Rayon principal : les produits de la terre !

Au bout de la première année d'expérimentation, le résultat est là : **les achats de légumes frais sont en nette augmentation** (l'approvisionnement pour les autres denrées provient essentiellement des Banques Alimentaires). ***« Les produits Uniterres sont tout simplement devenus notre rayon principal »***, souligne Laurent Thibault, coordinateur social au Local. *« Ils nous permettent de proposer les mêmes produits que ceux qu'on offrirait à nos propres enfants. Et de faire passer un message: 'allez faire vos courses sur les marchés plutôt que dans les grandes surfaces ! Les fruits et légumes locaux sont moins chers et de meilleure qualité',* ***C'est ce qui nous a séduit, cette double solidarité du projet, à la fois envers les maraîchers et les habitants du coin qui ont des difficultés à joindre les deux bouts*** *».*

Pour favoriser les changements de comportements alimentaires, des ateliers cuisine, des visites des lieux de production de légumes sont aussi proposés, ouverts aux bénéficiaires de l'épicerie sociale et à l'ensemble des adhérents de la maison de quartier. ***« Les personnes prennent conscience du boulot que représente la culture d'un légume et comment il se cultive »***, précise Nathan Nicole, animateur familles et intergénérationnel. *« Ce sont aussi et avant tout des moments conviviaux, informels, propice à la création de liens »*. Juste à côté de l'épicerie improvisée, une petite pièce attenante accueille les enfants, le temps des courses. C'est aussi un lieu de parentalité où une **autre écoute est possible, différente de celle qui s'installe dans un service social**. *« Pour certains parents, le lieu fonctionne comme un repère »*, explique Françoise, bénévole retraitée. *« Tout se fait naturellement grâce au contact avec les enfants, nous n'imposons jamais rien »*. Une friperie ouvre également ses portes un jeudi par mois, et à Noël, propose la vente de jeux, toujours à un prix symbolique, grâce à des dons.

A chacun son job !

Par le passé, la structure a travaillé en collaboration avec Le Secours Catholique, responsable de la distribution de colis alimentaires d'urgence dans le centre ville. *« Ils étaient débordé »*, se souvient Laurent, *« des personnes faisaient le tour des lieux tels que le nôtre pour pouvoir manger. Mais nous étions* ***face à deux valeurs qui s'opposaient: le caritatif et le lien social****. Ici, on a fait le choix des familles, du lien avec les enfants,* ***on a refusé de prendre en charge la précarité chronique*** *qui allait scléroser le projet, les personnes allaient rester à vie... C'est au politique à répondre à cette problématique. Mais le cap était difficile à maintenir, les autres partenaires ont fait pression, nous avons été très critiqués »*, se souvient le coordinateur.

Ici, pas l'ombre non plus d'un travailleur social... Pour Marie-Christine Texier, présidente du projet, c'est aussi ***« une manière de ne pas être pris par la situation psychosociale des personnes, de les mobiliser autrement****, à partir du dispositif offert à la maison de quartier »*. Aujourd'hui, la survie du projet d'épicerie est pourtant encore en équilibre précaire, **il tient la route grâce à son inscription dans un projet plus vaste qu'est Le Local**.

Le temps de quelques coups de pédale. Et après ?

« Autoriser chacun à être citoyen et créer du lien social à travers des animations socioculturelles, ***axer sur ce que nous savons faire plutôt que sur la gestion des problèmes sociaux*** *»*, c'est bien l'option choisie par Le Local. *« Pour nous, l'épicerie est un outil pour travailler le lien social, elle représente bien plus que l'achat de nourriture »*, insiste Laurent. Voilà une vision de l'épicerie sociale qui ne manque pas d'intérêt. Mais reste quand même cette question : **que fait-on pour manger quand l'accès à l'épicerie s'arrête soudain ?** C'est le cas de Gisèle. A partir du mois de mai, cela va déjà faire un an qu'elle en bénéficie... Et après ? La situation ne change pas forcément. *« C'est la galère ! »*, s'exclame-t-elle. *«* ***Sur les marchés, les légumes restent trop chers, et je ne parle même pas des grandes surfaces****. Certains magasins moins chers vendent dans des quantités bien trop importantes pour une personne seule comme moi. Ici les légumes sont à 30 cent le kilo, ailleurs ils sont souvent à 1 euro. Il faut savoir que je vis mini, mini... »*, confie-t-elle. Bien sûr, elle aura le plaisir de venir au Local pour la convivialité et le sentiment d'utilité que l'endroit lui procure: *«* ***quand je sors d'ici, je n'ai pas beaucoup de ressources en plus, mais je dors bien, je prends confiance****. Avant, j'étais devenue casanière et je m'enfermais de plus en plus »...* Mais comment ne pas penser à cette image de rustine sur une roue de vélo qui tient le temps de quelques coups de pédale pour mieux se dégonfler par la suite ?

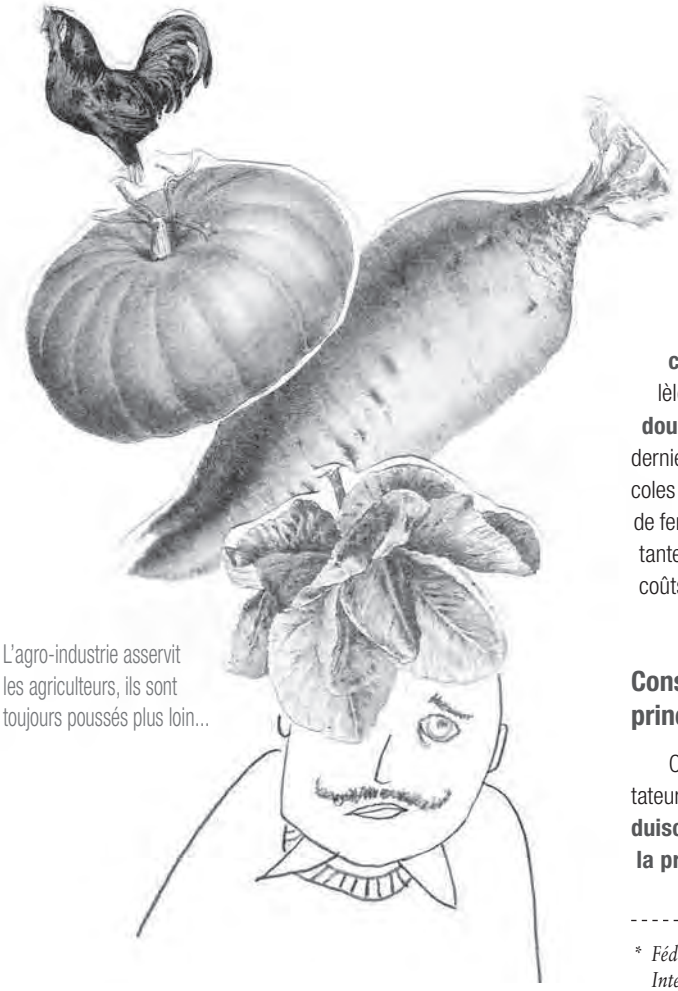
« Entre deux cageots, les histoires de recettes circulent… »

Agriculture

AGRICULTURE À LA DÉRIVE

L'urgence d'un retour au local !

Quand on parle d'agriculture, le constat est triste, pour ne pas dire affolant. Que ce soit en France... ou en Belgique, les constats sont semblables : disparition des fermes, mais aussi de la main d'oeuvre, dépendance aux marchés extérieurs, perte de savoir... Alors, que faire ? *«Sur les prix mondiaux, nous n'avons aucune marge de manoeuvre, aucun levier»*, souligne Valérie Op de beeck, de la FUGEA, *«mais pourquoi ne pas revenir à des systèmes alimentaires plus autonomes et résilients tout en y intégrant les nouvelles techniques ?»*, suggère-t-elle. *«Faire appel à l'innovation basée sur le savoir empirique, diversifier les types de production, trouver des acheteurs proches,…»*. En d'autres mots, relocaliser l'agriculture ! Et construire de nouvelles alliances entre univers a priori très distants : le social, la santé, la terre. A priori. Mais pas forcément...



L'agro-industrie asservit les agriculteurs, ils sont toujours poussés plus loin...

BIS - On le sait, l'agriculture est en crise aujourd'hui. Mais plus concrètement, quel est l'ampleur de cette crise à l'échelle nationale[1] ?

41 fermes disparaissent en moyenne chaque semaine en Belgique. En 2011, le nombre d'exploitations n'atteignait même pas 40.000, contre 114.000 en 1980 ! Le secteur agricole belge a perdu **63% de ses exploitations agricoles en 30 ans seulement,** entre 1980 et 2010. Parallèlement, la superficie moyenne par exploitation **a plus que doublé** alors que le nombre d'agriculteurs a diminué de 56%. Un dernier chiffre: la **main d'oeuvre** occupée dans les activités agricoles s'est **réduite de 45%**, résultat de la diminution du nombre de fermes bien entendu, mais aussi de la mécanisation très importante des surfaces agricoles et de la recherche de la limitation des coûts de production.

Conséquence : la Belgique nourrit ses citoyens principalement de produits importés ?

Oui, l'Union européenne est un grand importateur, mais exportateur de produits agricoles également. Nous-mêmes, **nous produisons énormément pour l'exportation[2], environ 40% de la production wallonne est vouée à l'exportation!** Avant, le

* *Fédération Unie de Groupements d'Eleveurs et d'Agriculteurs (FUGEA). Interview réalisée par Stéphanie Devlésaver, mai 2013, à Namur.*

L'agroécologie :
le nouvel avenir de l'agriculture ?

Historiquement, l'agroécologie a fait son apparition au Brésil et en Amérique Latine dans les années 80, fruit d'une convergence entre scientifiques et acteurs sociaux (syndicats paysans, ONG, communautés indigènes,...) en opposition à l'agriculture industrielle d'exportation. Depuis, le mouvement n'a fait que s'amplifier : aujourd'hui, il existe de nombreux programmes de recherche et des changements commencent aussi à se produire au niveau des politiques publiques (réforme agraire, microcrédits, achats étatiques,...). Pour le professeur Francisco Caporal, de l'université de Pernambuco au Brésil, «l'agroécologie n'est pas un paquet technologique; c'est une science au service de la transition vers des agricultures plus durables. Elle se base sur une gestion collective des ressources naturelles par l'action sociale». Un danger cependant, souligné par Pierre Stassart, professeur et chercheur à l'ULG, «Il nous faut faire attention à la prolifération du concept : allons-nous affaiblir ou renforcer l'agroécologie ?». Va-t-elle être vidée de son sens comme l'a été le développement durable ? (Extraits de La Lettre paysanne n° 17 de la F.U.G.E.A., «le potentiel de l'agroécologie, décembre 2012, pp. 26-27).

producteur savait exactement où allait sa production; aujourd'hui, il n'en a plus aucune idée ! Et il n'a plus aucune maîtrise du prix... L'absence de véritable régulation des marchés et la fin de la «préférence communautaire» (mécanisme de protection de la production du marché intérieur européen mis en place au moment de la Politique Agricole Commune ou PAC) empêchent tout simplement d'avoir des prix rémunérateurs pour les producteurs. On assiste aujourd'hui à une véritable mise en compétition de l'agriculture européenne sur le marché mondial. Depuis que **les produits agricoles ont été assimilés aux autres biens industriels marchands** (lors des accords de l'OMC signés à Marrakech en 1994), leur commercialisation a été fortement libéralisée par une suppression importante de barrières tarifaires. Faisant suite à une diminution progressive du contrôle des prix et des volumes de production par les réformes successives de la PAC. Et les prix dans les Etats membres de l'Union européenne se sont alignés sur les prix mondiaux....

Pourquoi sommes-nous sortis de cette logique : des citoyens produisent de la nourriture pour d'autres citoyens ?

Fin de la seconde guerre mondiale, une des premières politiques communes à être mise en place a été la PAC. Le productivisme qu'elle a incité dès 1962 a poussé les agriculteurs à produire toujours plus : plus ils produisaient, plus ils recevaient d'aide ! Pour l'autosuffisance d'abord (lire à ce sujet le BIS n°168), **pour être plus compétitif sur le marché mondial** ensuite. Les Etats-Unis, en perte de vitesse, avaient déjà l'idée à l'époque de développer un grand marché européen pour l'agri-business. A partir de ce moment, **la production agricole, ce n'était plus seulement nourrir les gens, c'était aussi faire de l'argent,** du business. Cette forme d'agriculture a largement pris le pas sur l'agriculture paysanne et locale, ancrée dans le terroir, et qui visait à nourrir le citoyen.

Cette mise en concurrence des produits ne tient pas du tout compte des contextes de production différents selon les pays (coûts de production, règles sanitaires et environnementales,...)

L'exemple du lait est particulièrement éclairant en la matière : la Nouvelle Zélande produit de la poudre de lait à bas coût parce qu'ils ont des systèmes de production très intensifs ou peuvent se permettre le pâturage toute l'année. Chez nous, c'est impossible et les coûts de production sont donc beaucoup plus élevés. **Les laitiers belges se retrouvent pourtant en concurrence avec les agriculteurs néozélandais** puisque le prix se fait sur base de l'offre et de la demande mondiale ! A cette situation de concurrence très importante s'ajoute la spéculation sur les denrées alimentaires. Et ce contexte international de spéculation permet aux industriels de jouer sur la loi de l'offre et de la demande au niveau mondial. Et d'obtenir les prix les plus bas. Par l'intermédiaire de négociants et d'industriels, les agriculteurs sont entrés dans ce système productiviste et de vente en gros de leur production sur le marché mondial. La rapidité avec laquelle ils ont été entraînés dans ce système tient également aux intrants en masse mis à leur disposition : engrais, produits phytos, variétés toujours plus performantes, etc. Ils n'ont plus vu l'intérêt de travailler avec un meunier pour produire et vendre leur blé sous forme de farine par exemple. Résultat : ils ont perdu toute autonomie aujourd'hui !

Vous voulez dire par là qu'ils ont perdu la maîtrise de leur propre travail ?

Les agriculteurs ont perdu plus précisément la maîtrise de leur savoir, de leur outil de production et du savoir agronomique et empirique qu'ils avaient depuis toujours. Perte de savoir engendrée notamment par le système mis en place par la PAC et les accords économiques. Avant, ils travaillaient en phase avec la nature et les facteurs de productions (sol, eau, fertilisants organiques,…). Puis, ils ont connu l'époque où on s'émerveillait de l'effet que les produits chimiques avaient sur le rendement des cultures. Mais c'était une vision à court terme... Aujourd'hui, **il s'agit de retrouver un équilibre, favoriser la recherche de solutions nouvelles et donner une perspective innovante au secteur agricole,** basée sur le savoir agronomique et les fonctions naturelles des écosystèmes. Notre agriculture doit s'intégrer dans des systèmes mixtes et diversifiés qui permettent de créer de l'emploi, de garantir un revenu à l'agriculteur et qui respectent l'environnement. Si on restaure la biodiversité, on retrouve des systèmes résistant mieux aux maladies et aux aléas climatiques.

Et les agriculteurs sont-ils prêts à vous suivre ?...

Un groupe de réflexion s'est formé du côté d'Ath, dans le Hainaut. Des experts et autres personnes de terrain viennent alimenter les discussions, échanger sur la mise en place de bonnes pratiques, réfléchir à des alternatives. Toujours autour de cette idée qu'il faut **reprendre son outil de production en main**, c'est-à-dire retrouver une autonomie de production en amont - concernant les semences, l'engrais, les pesticides - et en aval, vis-à-vis de l'industrie, ceux à qui on vend la production.

Le problème, c'est que les petites infrastructures de transformation des produits ont disparu

Les petits abattoirs ferment parce qu'ils ne sont plus compétitifs par rapport aux grands. Beaucoup de petites épiceries, boucheries, ont mis la clé sous le paillasson, notamment à cause des normes sanitaires trop contraignantes et trop coûteuses à si petite échelle. Le problème est effectivement structurel. Il n'existe plus cette possibilité de vendre à la petite épicerie du coin. La grande distribution a concentré les points de vente, elle a pris des parts de marché de plus en plus importantes. Les agriculteurs nous disent: *«nous, on veut bien mettre plus de valeur ajoutée dans nos produits, les transformer. Faire du yoghourt, de la glace... Mais où va-t-on vendre ces produits ?»*[3]. Les gens ne vont plus acheter à la ferme, il faut tout réinstaurer, changer les mentalités. Il faut recréer par exemple des halls-relais pour pouvoir accueillir des producteurs, des hangars pour stocker et sécher le grain, etc.

suite page 28

Le point de vue de...

« De nouvelles alliances sont à créer »

Saveurs Paysannes[1] assure la **promotion et le soutien de l'agriculture paysanne**, à travers des réseaux locaux. Producteurs paysans, artisans, restaurateurs, consommateurs sont associés dans une démarche de réflexion et d'action pour un commerce plus équitable, de qualité et de proximité, qui privilégie le circuit court. L'ASBL accompagne aussi des communes, des parcs naturels à monter des marchés avec des emplacements pour des producteurs ou des marchés terroir réservés exclusivement aux produits locaux : lieu privilégié, facile et à peu de frais qui permet au producteur de vendre ses produits. *«Parfois, les communes n'ont pas eu une politique stricte et leur marché a été envahi par des stands en tout genre qui, au final, font fuir les acheteurs à la recherche de produits de qualité. Dans le cadre du programme communal de développement rural (PCDR), les communes reviennent donc au commerce local»*, explique Valentine Donck, coordinatrice de l'ASBL. ***« C'est le local qui a du sens aujourd'hui ! »***, affirme-t-elle. *«Avant, les consommateurs alternatifs étaient uniquement branchés bio, l'origine du produit n'avait pas d'importance. Maintenant, il y a toute une réflexion, une maturation, sur le soutien au local, sur la souveraineté alimentaire,...»*. Face à cette augmentation de l'offre et de la demande, *«de plus en plus **d'acheminements de produits locaux s'organisent**, des distributeurs de produits locaux voient le jour - Topino, Nos pilifs,...- avec des commandes en ligne sur Internet. Des projets de plates-formes se créent pour offrir une carte de produits locaux»*. Mais aussi des innovations citoyennes voient le jour, comme «Grosses légumes» à Virton, pour n'en citer qu'une, qui propose des paniers de légumes avec un engagement sur une période d'un an, permettant le prépaiement des légumes aux producteurs[2]. Bref, le système se développe et cela commence à être rentable d'aller chercher ses produits en Wallonie.

«Si le prix proposé pour l'achat de ses produits est acceptable, l'agriculteur sera toujours preneur», affirme Valentine Donck. Le problème reste le manque cruel de logistique pour l'écoulement des productions. Et savoir où est la demande, où est l'offre... *«Si on se connaissait mieux les uns les autres, on pourrait sans doute éviter de jeter des tomates en période de surproduction»*, souligne-t-elle. *«Il faudrait tous travailler main dans la main. **Si le secteur de la santé travaillait avec le social autour de projets agricoles, cela pourrait faire un vrai projet de société»**.* ■

1 http://saveurspaysannes.be/
2 http://grosses.légumes.over-blog.com

Et recréer ce lien de proximité entre producteur et consommateur ?

C'est ce qui se met en place, notamment à travers des **initiatives locales telles que les circuits courts, les GAC** (groupe d'achats communs), les **GASAP** (groupe d'achats solidaires de l'agriculture paysanne). Des consommateurs vont vers les producteurs et inversement. Le consommateur s'engage pour un an à acheter la production de tel agriculteur : le risque est partagé, on redevient solidaire. Evidemment, au même titre que les groupes de réflexion et d'échange entre agriculteurs, cela ne peut se faire que localement. Et les coopératives se confrontent très vite au manque d'infrastructures telles que les halls-relais dont je viens de parler.

Ce sont ces lieux qui permettaient avant de discuter du juste prix dans un rapport de proximité tel que cela se fait encore aujourd'hui dans certaines régions d'Afrique...

Oui, aujourd'hui, les chaînes de production et d'approvisionnement sont très longues et augmentent les intermédiaires et la marge bénéficiaire. C'est censé être des économies d'échelle avec de l'élevage intensif, une production à bas coût, à base de mauvais produits. Si on veut de la qualité à un bon prix, il faut des chaînes de production plus courtes avec moins d'intermédiaires et moins de risques sanitaires.

Et se tourner vers l'agriculture biologique ?

La plupart de nos membres sont dans des systèmes de production conventionnels. L'idée n'est pas de les braquer autour du bio, un concept malheureusement galvaudé aujourd'hui, en grande partie récupéré par l'industrie... Nous ne voulons pas tomber dans le travers du cahier des charges tel qu'il existe pour le bio, nous voulons rester dans un concept plus large. nous prônons plutôt l'agriculture durable ou **agroécologie** (lire encadré p.26) qui intègre les trois **volets du développement durable** : ne pas utiliser de pesticides (volet environnement), le respect des gens qui travaillent sur la ferme (volet social) et assurer un revenu pour tout le monde (volet économique). Nous prônons l'arrêt de l'utilisation des pesticides et un retour aux intrants d'origine naturelle, la fertilisation organique, comme c'était le cas avant quand les fermes étaient mixtes.

En fin de compte, c'est le retour vers un modèle coopératif et local...

Aujourd'hui, les agriculteurs sont épuisés parce qu'ils travaillent seuls et ont des unités de production beaucoup trop grandes. Il faut revenir aux fermes à taille humaine pour éviter de les rendre esclaves de leur propre ferme. l'agro industrie asservit les agriculteurs, ils sont toujours poussés plus loin... le modèle n'est tout simplement pas tenable. En Hollande, il existe aujourd'hui **des fermes multifonctionnelles** (lire La Lettre paysanne de la F.U.G.E.A., n°18), concept qui repose sur l'idée d'une **agriculture locale, capable de vivre sans subsides par son caractère multifonctionnel** et la **création d'activités qui assurent un revenu rémunérateur pour les agriculteurs**. Ces fermes fonctionnent très souvent sur le modèle coopératif. Outre la production de nourriture et de matières premières, ces fermes ont une **fonction sociale importante**. Certaines combinent activité agricole durable et soin aux personnes qui présentent des problèmes de santé mentale à travers une implication dans les travaux de la ferme; d'autres offrent une espace d'accueil pour des activités de soin pour les personnes âgées, les personnes handicapées ou toute personne qui souhaite se ressourcer en pratiquant des activités liées au monde agricole. Selon le responsable d'une de ces fermes, le futur de l'agriculture réside dans cette production locale de nourriture et la **transformation des fermes en lieu de vie**, que ce soit pour les habitants du coin, les citadins, les personnes fragilisées. **L'agriculture doit rester proche des gens et doit être gérée par les agriculteurs eux-mêmes !** Mais pour que cela puisse exister en Belgique, il faut un incitant politique, pouvoir engager des personnes à la ferme. Le politique doit être sensibilisé à ces nouvelles manières de faire vivre l'agriculture locale. Et **créer de nouvelles alliances** avec le monde médical, les consommateurs, les parlementaires,...

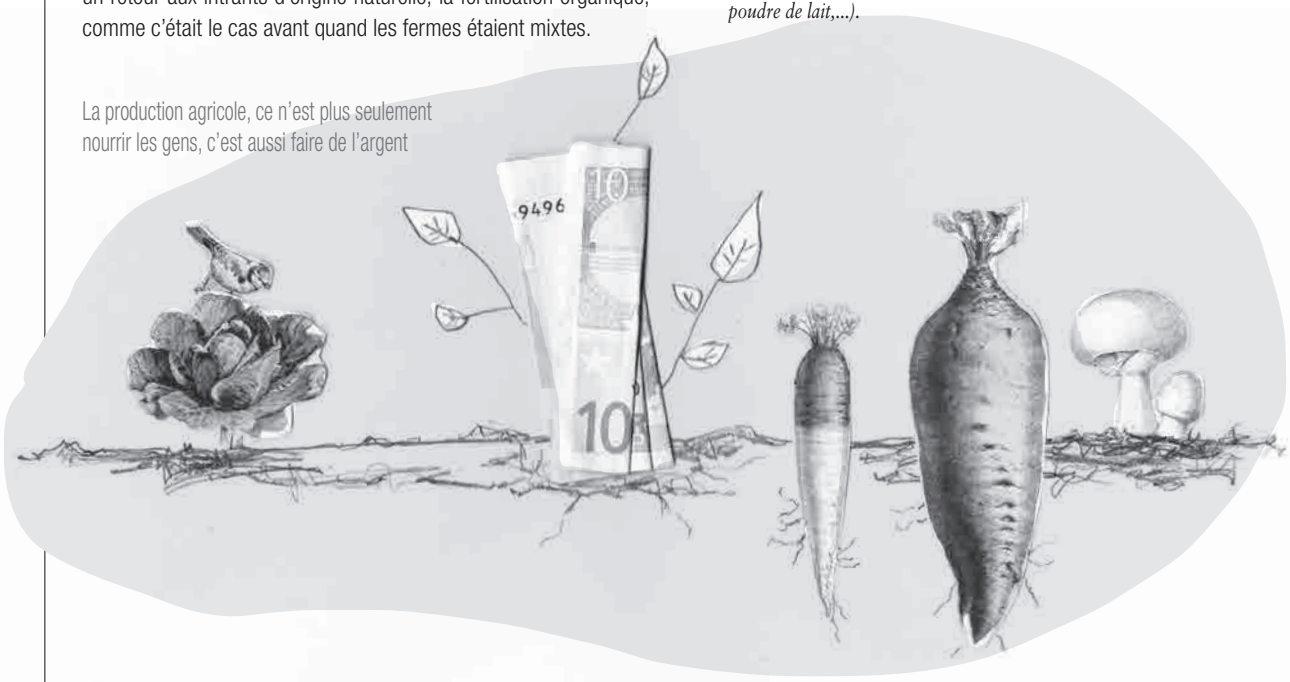
---

1 *Lire à ce sujet l'excellent article de Valérie Op de beeck intitulé «L'agriculture en Belgique aujourd'hui : constat, défis et solutions», dans La Lettre paysanne de la FUGEA n°21, avril 2013, pp. 11-13.*

2 *La Belgique est le 4ème plus gros exportateur agricole dans l'UE (source : VLAM 2011).*

3 *Aujourd'hui, la majorité des produits laitiers wallons sont transformés, mais avec peu de valeur ajoutée. Ils sont destinés à l'exportation (beurre, poudre de lait,...).*

La production agricole, ce n'est plus seulement nourrir les gens, c'est aussi faire de l'argent



Épicerie sociale

Interviews de André Bouret Bernard Vansnick***

L'ÉPICERIE SOCIALE À LA BELGE

ça donne quoi ?

Après un détour par la France, focus sur les épiceries sociales, **version belges.** Cette forme d'**aide alimentaire se développe aussi dans nos trois Régions, et ce depuis une dizaine d'années.** Mais encore… Ont-elles une philosophie, des spécificités particulières ? Quel regard porte les acteurs de l'aide alimentaire sur ce dispositif ? Quel avenir lui réserve-t-on dans le paysage de l'aide alimentaire ? Éclairages avec **André Bouret,** directeur du CASAF et **Bernard Vansnick,** coordinateur de « L'Entraide de Saint-Gilles » et de l'épicerie sociale « L'Autre épice ».

Comment définir le concept d'épicerie sociale ?

Elle se définit à partir de la **combinaison de deux critères fondamentaux**[1] : **l'accessibilité et le prix**. Une épicerie est dite « sociale », soit parce que l'accès à l'épicerie est réservé uniquement à un public de personnes en situation de précarité, soit parce que l'épicerie est accessible à tout le monde mais que les personnes en situation de précarité y bénéficient d'une réduction sur les produits.

Les épiceries sociales **cherchent clairement à se démarquer d'une approche caritative de l'aide alimentaire :** elles permettent aux « clients » de choisir et d'acheter parmi une gamme la plus large possible de produits en tenant compte de leurs moyens. Parallèlement, elles assurent aussi un suivi social des bénéficiaires, **créent de l'emploi et de la formation dans une approche d'économie sociale.** Le modèle économique des épiceries sociales consiste à vendre des denrées alimentaires aux personnes précarisées à un prix inférieur au prix du marché. **Ce type d'épicerie vend donc à perte.** Le plus souvent, cette perte financière est compensée au sein de la structure qui l'héberge par des dons et/ou d'autres activités générées par cette structure (par exemple : vente de vêtements de seconde main, etc.)

En un mot, une épicerie sociale c'est donc avant tout un **magasin avec ses rayons, sa caisse et toute une gamme de produits destinés à ses bénéficiaires.** En 2009, **18.330 personnes** ont bénéficié de produits d'épiceries sociales à Bruxelles et en Wallonie.

* *« Centre d'Accueil Social Abbé Froidure - Les Petits riens*
** *Coordinateur de « L'Entraide de Saint-Gilles »*
Interviews réalisées par Brigitte Grisar, responsable Form'Actions à la Fédération des Services Sociaux (FdSS)

Qui en bénéficie ?

Le public des épiceries sociales se compose de **personnes qui vivent une situation financière difficile.** Les raisons de cette situation ont plusieurs sources : aléas de la vie - maladie chronique, divorce, accident, … -, contexte économique et politique - travailleur pauvre, petit pensionné,… Ce sont des familles, des familles monoparentales, des personnes isolées ou encore des personnes âgées qui ont **besoin d'alléger leurs dépenses en alimentation pour pouvoir faire face à d'autres frais quotidiens comme le loyer, les soins de santé, l'énergie, les frais de scolarité, etc.**

L'épicerie sociale comme outil de lutte contre la pauvreté ?

*« C'est avant tout un **outil d'action sociale parmi tant d'autres** que proposent nos associations »* répondent André Bouret et Bernard Vansnick. D'après leurs témoignages, l'épicerie sociale est d'abord **une manière de faire de l'aide alimentaire autrement** : rendre à la personne une certaine dignité qui se traduit par le fait de **pouvoir choisir sa nourriture et de participer financièrement à ses achats.** *« Ce n'est donc pas accessible aux personnes les plus défavorisées car, après une analyse de revenus, il doit encore rester un peu de sous pour pouvoir venir acheter les produits »*, soulignent les responsables. *« Les plus démunis, ceux à qui il ne reste plus rien après une analyse de revenus, sont orientés vers les associations de distribution de colis, avec qui nous avons des collaborations »*, précise André Bouret.

L'accès à l'épicerie sociale, **octroyé par un service social**, est le plus **souvent couplé avec un accompagnement :** médiation de dettes, une gestion budgétaire, une aide pour la recherche d'un emploi ou d'un logement, etc. Pour éviter d' *«entrer dans des*

logiques d'assistanat social », cet accès est, **en principe, limité dans le temps et renouvelable une à deux fois selon les associations.**

Augmentation des situations de « pauvreté durable » et accès limité à l'épicerie sociale : quelle cohérence ?...

« Prolonger l'accès à l'épicerie reviendrait à ***renforcer le concept d'une société à deux vitesses. Avec ce type de message :*** *'vous avez droit à des produits de base moins chers alors que d'autres ont droit à tout ce qu'ils veulent, plus cher et tout le temps' »*, se défend Bernard Vansnick. Ce qui ne l'empêche pas d'affirmer également par la suite que *«* ***l'aide alimentaire fait partie du monde des sparadraps ;*** *elle offre un soutien ponctuel, or* ***les personnes ont besoin de vivre dignement et ce, de manière structurelle !*** *».* André Bouret fait le même constat : l'épicerie sociale est, selon lui, un outil insuffisant pour lutter contre la pauvreté, elle n'est rien d'autre qu'une **« rustine »**. L'épicerie sociale constitue donc avant tout une réponse ponctuelle *« face à une défaillance de l'Etat ou de la société en général ».*

Face à de tels propos, deux options : baisser les bras ou réfléchir à améliorer le dispositif, en construire d'autres. Le choix est fait. Le CASAF a initié de nouveaux projets comme les **« habitats solidaires »** : plusieurs personnes cohabitent, ce qui leur permet de réaliser des économies d'échelle et de *« ne plus avoir besoin de l'épicerie sociale »*, raconte André Bouret.

Vie et mort des épiceries sociales ?!

« Les épiceries sociales doivent continuer à exister », affirment les deux interlocuteurs, *« elles permettent de valoriser le bénéficiaire par le fait de* ***pouvoir choisir ce qu'il va manger demain.*** *De plus, ce type de projet aide les gens à réduire leurs dépenses de plus ou moins 50% ».* Toutes ces réflexions reflètent **le paradoxe de la pratique de l'aide alimentaire et les questions essentielles dans le travail social professionnel qu'elle soulève.** En effet, accepter le principe de l'aide alimentaire ne revient-il pas à cautionner le maintien de réponses caritatives, d'assistanat, à des problématiques d'inégalités sociales et de précarisation ? Ne vaudrait-il pas mieux conjuguer les efforts des services sociaux associatifs et publics **pour faire relever les bas revenus, renforcer les mécanismes de solidarité publique, développer les dispositifs d'insertion, travailler sur les prix des logements, la facture énergétique ?** Ce sont là les revendications politiques portées par les deux directeurs : « tout est lié : il faut travailler sur le budget de la personne, alléger d'autres frais », propose André Bouret. *« L'important est de donner à tous l'accès à la satisfaction des besoins primaires comme se loger, se chauffer, se nourrir dont leurs coûts sont devenus indécents et faramineux »,* conclut Bernard Vansnick.

---

1 Lire à ce sujet : REPIS : Etat des lieux sur les épiceries sociales et création d'un Réseau d'épiceries sociales en Wallonie et à Bruxelles (Credal et FdSS). Toutes les précisions relatives aux épiceries sociales se trouvent dans cette étude.

Le point de vue de...

Diversifier, créer du lien... et rester viable !

Opérer dans l'aide alimentaire est un choix historique de **la Croix Rouge.** L'organisation, en pleine réflexion à ce sujet, compte bien poursuivre son action. Et ce, avec une volonté de **diversifier les types d'aide alimentaire**, notamment avec la **création, depuis plusieurs années déjà, d'épiceries sociales.** *«Nous sentons que nous devons nous préparer à autre chose»*, explique Bernard Forget*, coordinateur des activités de lutte contre la pauvreté au Département Action sociale de à la Croix-Rouge, «*en regard de la diversité des profils qui ont recours à ce type d'aide aujourd'hui, mais aussi face à l'actualité européenne»*. Quand les futurs enjeux de l'aide alimentaire se dessinent...

De quelle manière sont financées les épiceries sociales de la Croix-Rouge ? Disposez-vous de certaines aides particulières ?

Actuellement, nous dressons l'état des lieux de tout ce qui se fait dans nos différentes épiceries, avec les nuances de fonctionnement de l'une à l'autre. Les demandes augmentent et les épiceries coûtent très chers à la Croix-Rouge. Les denrées du Programme d'aide aux plus Démunis (PEAD) distribuées via le BIRB (Bureau d'Intervention et de Restitution Belge) ne peuvent être vendues en épiceries sociales (contrairement à la France, lire à ce sujet l'article Uniterres, p. 10). Situation qui pourrait peut-être changer suite à nos interpellations conjointes avec la FdSS. Actuellement, nous sommes à 50% sur fonds propres – dons du grand public, ressources des maisons Croix-Rouge, subsides d'appel à projet divers – et à 50% intervient la contribution des bénéficiaires lors de leurs achats.

Un poids financier important pour La Croix-Rouge. Est-ce tenable à long terme ?

Pour la Croix-Rouge, ce n'est tout simplement pas à elle de supporter financièrement de telles aides. Pour le moins, pas toute seule. C'est pour cette raison que nous fonctionnons en **partenariat avec les CPAS, condition pour la création de nouvelles épiceries sociales.** Nous venons avec une partie des ressources financières, avec des volontaires formés, des locaux, une expertise. En échange, nous demandons au CPAS ce qu'il peut mettre financièrement sur la table, d'une part ; d'autre part, qu'il prenne en charge la sélection du public bénéficiaire. **La Croix Rouge n'est pas apte à faire de l'enquête sociale. Le volontaire de la Croix Rouge doit être quelqu'un avec qui le bénéficiaire peut engager un autre dialogue**, non pas de justification mais de confiance. Bien entendu, nous préférerions ne pas devoir faire appel au CPAS pour ne pas être obligés d'installer des critères, une logique d'accès, qui ferme les portes à certains. Nous conservons toutefois une ligne, importante à nos yeux, dans chaque convention avec un CPAS : ***«la Croix-Rouge conserve son droit d'accueillir toute personne qui ne viendrait pas du CPAS et qui est dans une situation difficile».***

Certaines épiceries sont-elles créées autour d'autres types de partenariats ?

Oui, par exemple avec **l'Entreprise de Formation par le Travail Apides**[1], un micro-projet qui fonctionne très bien. **La logistique de l'épicerie sociale de Court-Saint-Etienne est réalisée par les adultes en formation** (construction du bâtiment, étiquetage des produits, achalandage, etc.) ; d'autres s'occupent de la **centrale d'achats et de livraison** mise sur pied pour l'approvisionnement de 5 épiceries Croix-Rouge dans la province du Luxembourg. Ils passent commande, font les achats au Colruyt (principal approvisionneur des épiceries Croix-Rouge, ndlr) livrent les épiceries. Pour l'EFT, cela permet d'avoir une expérience pratique et vivante, avec la rencontre de nombreux volontaires, la résolution de problèmes quotidiens. Aujourd'hui, Apides nous propose d'étendre le projet. Malheureusement, un moratoire EFT ne permet plus de développer de nouvelles filières de formation pour pouvoir dupliquer cette expérience avec d'autres centres de formation. Nous cherchons donc de nouvelles pistes de collaboration.

Concernant l'approvisionnement des épiceries Croix-Rouge, pourquoi se limiter aux achats au prix coûtant en grande surface ? Pourquoi ne pas faire fonctionner des réseaux de proximité ?

D'abord, p**our une raison tout à fait pratique : trouver tout ce dont on a besoin dans un seul et même magasin.** Et, de cette manière, **pouvoir négocier pour bénéficier de certains prix plus attractifs.** Ensuite, pour une **question de quantité** : c'est en grande surface que nous aurons des palettes d'invendus ou destinés à la casse. **Chez l'épicier du coin, nous aurons un cageot !** Quand je vais sur le terrain, je constate cependant des arrangements entre une épicerie sociale et le boulanger ou l'épicier du village. Ces liens se font à partir des connaissances des volontaires, par le bouche à oreille. Autre exemple récent : l'abbaye de Maredsous m'a contacté pour faire un partenariat avec nous pour vendre leur pain. Je l'ai renvoyé vers nos épiceries sociales namuroises.

Le coût des denrées locales reste un frein pour ce type de collaboration ? Improbable d'imaginer, un jour, un approvisionnement des épiceries Croix-Rouge par des maraîchers, des producteurs locaux ?

Je crois que c'est réaliste. Si les légumes sont un peu plus chers qu'en grande surface, **la proximité peut faire diminuer le coût logistique.** Beaucoup d'épiceries sont situées en milieu rural : effectuer 30 km ou plus pour aller au magasin, ce n'est pas rien ! **Un volontaire qui va chercher chez l'épicier qu'il connaît un cageot de légumes, cela a aussi une valeur sociale.** Cela reste des petites exceptions, mais le mode de fonctionnement existe. La démarche se fait plus spontanément pour du pain, l'approvisionnement en fruits et légumes, très faible dans nos épiceries, reste une difficulté. Notamment parce que **cela nécessite d'avoir un nombre de jours d'ouverture minimum pour les écouler**. Or certaines d'entre elles n'ouvrent qu'une demi-journée par semaine.

Un approvisionnement en fruits et légumes frais locaux, en petite quantité, serait l'idéal...

Les expériences de **bars à soupes Croix-Rouge** en témoignent ! Pour ce type d'aide, **la soupe est préparée à base de légumes frais, des invendus récupérés sur les marchés locaux, chez l'épicier du coin ou des légumes achetés.** Les quantités sont moins importantes, il n'y a pas besoin d'espace de stockage. Le concept fonctionne très bien et ne coûte presque rien. Il existe actuellement 9 bars à soupes, dans les provinces du Luxembourg, de Namur et Liège. Ce sont avant tout des lieux de vie où des volontaires proposent de la soupe, du pain pour quelques cents, de 11h à 14h. Avec un minimum de logistique et donc, plus de place encore laissée à la rencontre, à la convivialité : On papote, on boit la soupe ensemble. Rien à voir avec le concept de la soupe populaire distribuée dans la rue ! Ici, pas question de file d'attente et d'aller chacun manger dans son coin. Dans ces lieux, nous voyons apparaître des profils de personnes très différent: des personnes sans-abri, d'autres dans des situations de précarité diverses. **Mais le concept ne suffit pas pour les nourrir, les colis ou épiceries sont nécessaires, en parallèle.** ■

* *Interview réalisée fin avril 2013. Pour plus d'infos, www.croix-rouge.be*

1 *Menuiserie-ébénisterie Apides, Clos de l'aciérie, 1 à 1490 Court-Saint-Etienne. Pour plus d'infos, www.apides.be*

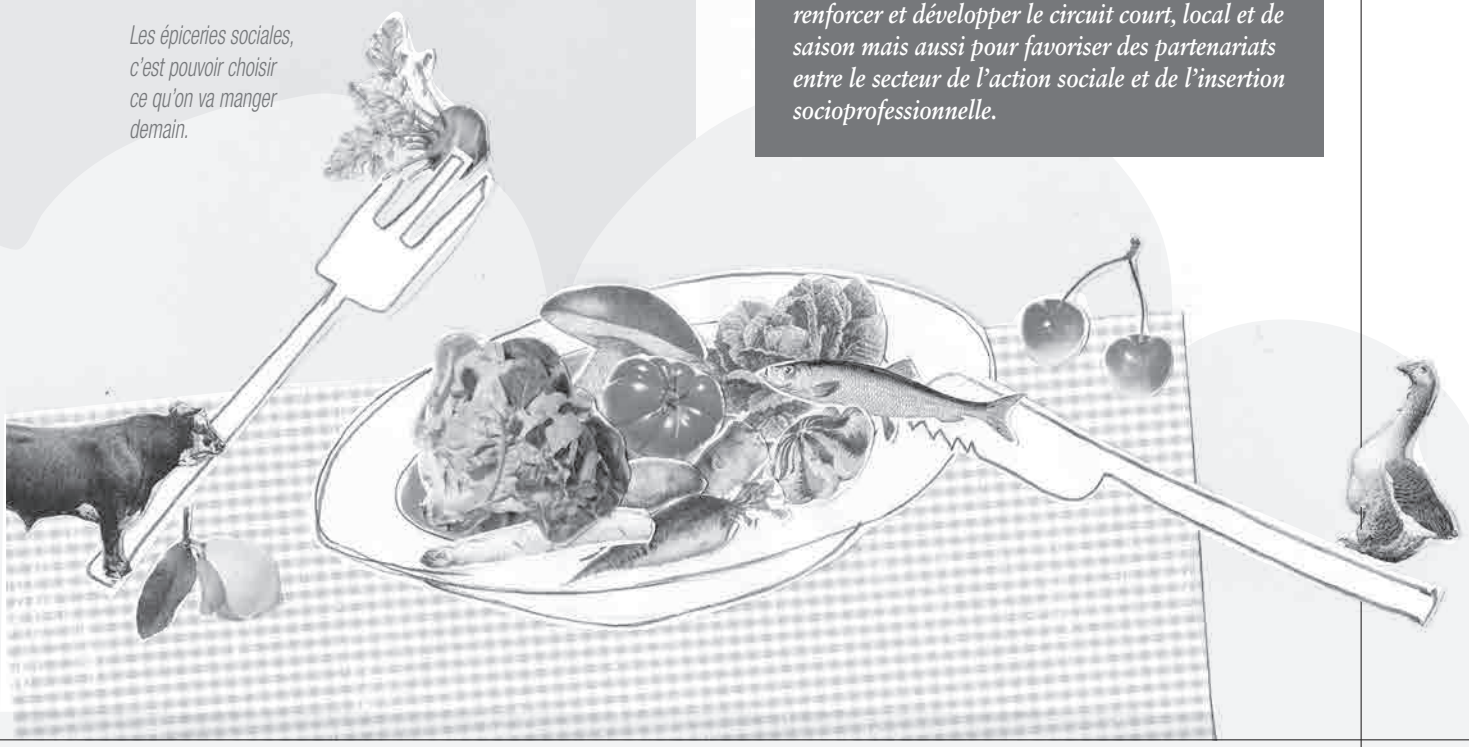
CPAS Les Bons Villers : un potager pour s'approvisionner autrement

L'épicerie sociale du CPAS Les Bons Villers existe depuis 2002. Intégrée au sein du « magasin social » du CPAS , l'épicerie est accessible - du lundi au vendredi - aux bénéficiaires du revenu d'intégration sociale (RIS), ainsi que -après enquête sociale- aux personnes émargeant à l'aide sociale et aux pensionnés dont les revenus sont égaux ou inférieurs à la GRAPA (garantie de revenus aux personnes âgées). La période d'accès est limitée à 6 mois, renouvelable 1 fois (voire plus selon les situations). Pour répondre aux besoins et demandes des clients, l'épicerie propose une gamme de produits variés avec un souci permanent d'offrir, dans le meilleur du possible, une alimentation saine et de qualité. C'est dans cette optique que l'épicerie sociale a visité lé réseau d'épiceries solidaires A.N.D.E.S. en France qui propose, au sein de certaines épiceries, des alternatives innovantes en matière d'approvisionnement et d'accès à une alimentation de qualité (lire à ce sujet p.10). De retour en Belgique et séduit par le modèle français, les responsables du CPAS Les Bons Villers décident de mettre sur pied un potager sur un terrain attenant au local de l'épicerie sociale. Dès 2010, salades, courgettes, concombres, radis, carottes, oignons sont mis en terre et cultivés grâce à une collaboration étroite avec le cercle horticole bonsvillersois, l'EFT « La Cellule Solidarité Emploi » et l'EFT « La P'tite Main fleurusienne » qui dispense des formations en horticulture.

Le potager ravit aujourd'hui les clients de l'épicerie sociale, « gourmands et demandeurs des légumes de saison de qualité », *témoigne la coordinatrice du projet, Louisa Capelli.*

Ce potager est avant tout une initiative pour renforcer et développer le circuit court, local et de saison mais aussi pour favoriser des partenariats entre le secteur de l'action sociale et de l'insertion socioprofessionnelle.

Les épiceries sociales, c'est pouvoir choisir ce qu'on va manger demain.



Aide alimentaire

Si l'aide alimentaire existe, IL FAUT LA QUESTIONNER

Nous sommes en 2006. Les Centres d'Action Sociale Globale (CASG) et les Centres d'Aide aux personnes (CAP), services sociaux généralistes bruxellois, font le constat d'être chaque jour un peu plus **sollicités pour apporter de l'aide alimentaire à des personnes en situation de précarité.** Ce qui les met face à toute une série de problèmes : manque de soutien, de formations, de financement, de reconnaissance. Ils se tournent alors vers leur fédération, la FdSS, avec cette question: comment travailler ensemble ?... Ainsi débute l'aventure de la **Concertation Aide Alimentaire** à Bruxelles. Aujourd'hui financée conjointement par la COCOF et la COCOM, elle a acquis une légitimité certaine en tant que **point de convergence d'informations et de réflexions pour le secteur de l'aide alimentaire.** Et reste la tête bouillonnante d'initiatives et de projets, même si les moyens mis à sa disposition, ne suffisent clairement pas à l'ampleur de la tâche. Explications avec Deborah Myaux, coordinatrice de la Concertation Aide Alimentaire.

BIS : Comment se crée une plate-forme telle que la Concertation ? Autour de quoi les personnes s'unissent ?

Suite à l'interpellation d'une partie de ses membres, la FdSS a réalisé une **recherche-action sur l'aide alimentaire à Bruxelles**[1], entre mars 2007 et février 2009. Dans le cadre de cette recherche, toute une série d'acteurs de l'aide alimentaire à Bruxelles ont été identifiés - épiceries sociales, restaurants sociaux, associations qui distribuent des colis d'aide alimentaire - et des groupes de travail ont été mis en place. **Petit à petit, ils ont pris la forme d'une concertation de l'aide alimentaire en 2009.** C'est la même logique que pour REPIS et la création d'un réseau d'épiceries sociales et solidaires[2]. **La recherche rassemble des acteurs autour de préoccupations et de sujets communs.**

Aujourd'hui, sous quelle forme existe la structure : asbl, association de fait,... ? S'est-elle coulée dans une forme juridique particulière pour être plus légitime ?

La concertation n'a aucune forme juridique, lui en donner n'est d'ailleurs peut-être pas souhaitable : **les gens sont invités à participer, mais jamais obligés.** Certains sont présents aux formations, d'autres aux réunions. Beaucoup vont et viennent. La concertation est là pour rassembler des services sociaux généralistes, des Centres Publics d'Action Sociale (CPAS), des projets liés à des missions locales ou à d'autres associations, petites ou grandes. Sur la centaine de structures identifiées à Bruxelles, toutes ne participent pas. Mais **aussi bien les restaurants sociaux que les colis ou encore les épiceries sociales sont représentées.** Chacune de ces formes d'aide alimentaire a sa spécificité, convient à un type de public plutôt qu'à un autre. L'idée est de leur **proposer des repères, d'apporter des références, construire des outils ensemble** pour réaliser une action la plus éthique possible. Et les gens prennent... ou pas.

suite page 36

** Coordinatrice Concertation Aide Alimentaire à la FdSS*
Interview réalisée par Stéphanie Devlésaver, fin avril, à Bruxelles.

L'un ou l'autre de ces repères créés ensemble, à titre d'exemple ?

Le **répertoire de l'aide alimentaire,** un des premiers outils réalisés dans le cadre de la Concertation, est aujourd'hui très consulté; plus récemment, nous l'avons complété par un répertoire des épiceries sociales. Une charte a été rédigée ensemble, à destination des structures[3]. Nous organisons aussi des **formations pour les bénévoles et les nouveaux travailleurs**, sur l'AFSCA (normes d'hygiène et de sécurité dans la chaîne alimentaire), l'accueil et l'écoute, etc. Au-delà de ces outils concrets, nous réalisons aussi tout un travail de communication pour faire émerger le problème de l'aide alimentaire. Nous avons en quelque sorte un **rôle d'alerte de l'opinion publique**. Enfin, nous élaborons aussi des **positions communes**, notamment sur les décisions européennes liées au secteur de l'aide alimentaire.

Comment construire avec autant d'acteurs et de philosophies de travail différentes ?

C'est vrai que **la culture de l'aide et de la solidarité est étroitement liée aux différentes religions présentes sur le territoire bruxellois.** Celles-ci véhiculent différentes approches de l'aide alimentaire. **Mais cette variété d'acteurs professionnels est une vraie ressource**, selon moi. Nous partageons expériences, savoirs, connaissances. Autre élément qui facilite le travail ensemble: **notre thématique est limitée – l'aide alimentaire - et l'agenda et les préoccupations sont très concrets** : questions d'approvisionnement, critères d'accès, etc. Enfin, Il y a peut-être aussi une forme d'humilité des travailleurs et bénévoles parce qu'ils sont face à un énorme problème : **l'augmentation des publics en situation de précarité.** Même si chacun tient à son identité, à sa spécificité, il est intéressé de partager les expériences, voir comment les autres travaillent pour tenter de trouver des solutions.

Et actuellement, sur quelles perspectives travaillez-vous ?

Nous mettons en place un **groupe politique** pour suivre l'implémentation du **fonds d'aide aux plus démunis** qui devrait être adopté[4] suite à la décision de sortir l'aide alimentaire de la Politique Agricole Commune. Chaque pays va devoir mettre en place un programme d'action : qui va porter le programme ? Comment va-t-il être mis en œuvre ? Uniquement de l'aide alimentaire ou également de l'aide matérielle ? Peut-on imaginer un système avec des tickets repas ?... Nous développons des positions communes pour être réactif par rapport à ce qui se met en place, pour pouvoir établir un dialogue avec les autorités politiques sur les besoins du terrain, les risques,... ; **pour alimenter la réflexion et pouvoir réagir.**

Autre perspective : la constitution d'un **«Réseau européen pour le droit et l'accès à une alimentation durable pour tous»** est en projet, avec Caritas et l'A.N.D.E.S., le réseau français des épiceries sociales et solidaires. Nous sommes sur la rédaction d'une charte. Ce réseau est très important : le lien avec l'étranger peut faire la différence par rapport à la qualité de ce que nous pouvons proposer grâce au partage d'expériences, d'innovations sociales, d'expertise en matière d'aide alimentaire.

Questionner notre modèle et voir ce qui se fait dans d'autres pays, c'était l'objectif du colloque européen sur l'aide alimentaire que la FdSS a organisé fin décembre 2012 : Et à Bruxelles, quels sont les ponts à mettre en place ? Les pistes à suivre ?

Faire la **jonction entre l'aide alimentaire et l'alimentation durable** en fait certainement partie. Ma présence au sein du **Réseau des Acteurs Bruxellois de l'Alimentation Durable** (RABAD[5]) a permis d'établir une connexion entre ces deux univers. A partir de ce réseau est né un projet de récupération des invendus en produits frais d'un magasin Delhaize. Ce qui permet d'améliorer significativement la variété de des produits distribués par certains centres. Une série d'autres projets concernant l'approvisionnement de l'aide alimentaire se mettent en place au niveau local : avec le marché matinal à Bruxelles, l'asbl BioForum Wallonie,... **Je crois beaucoup au contact.** Après, il faut aussi de la volonté politique.

Notamment concernant les invendus, un petit coup de pouce législatif faciliterait quand même bien la situation, non ?

Aujourd'hui une entreprise qui jette ses invendus récupère la TVA alors qu'une entreprise qui donne ne récupère rien du tout. Ceci dit, dans le second cas, elle ne doit pas non plus payer la destruction de ses produits, procédé qui coûte cher. Et c'est également positif pour son image de participer à un projet de société.

Les nouveaux projets d'aide alimentaire s'inscrivent beaucoup dans ce souci du respect de l'environnement et de lutte contre le gaspillage...

C'est vrai, notamment à la dernière plénière, des jeunes sont venus expliquer le projet «point perdu» qu'ils ont mis en place il y a peu. Leur approche est clairement dans cette voie. Ils font des

distributions à la gare du Nord, ils sont très motivés. Ces nouveaux groupes d'entraide ne s'intègrent pas forcément aux groupes existants : ils créent des initiatives **davantage axées sur la durabilité, l'environnement. Ce sont de nouvelles portes qui conduisent aujourd'hui à l'aide alimentaire.**

Notamment à travers tous ces projets sociaux en lien avec l'agriculture locale et des produits alimentaires de qualité...

Il y a toute une exploration à faire en termes d'innovations sociales : **les restaurants sociaux qui pratiquent un système de prix différenciés** en fonction des revenus (lire à ce sujet BIS n°168), **les circuits courts, les potagers collectifs, seraient-ils une partie de réponse pour garantir l'accès à l'alimentation des ménages à petit budget ?** Ces types d'innovation peuvent permettre de faire évoluer le système actuel : **l'aide alimentaire doit faire avancer le droit à l'alimentation et servir ce droit.** Sa mise en œuvre doit permettre des nouveaux modes d'accès pour les bénéficiaires avec des critères tels que l'autonomie des personnes, le choix des produits, l'accès à des denrées de qualité, etc. **Mais cela exige d'être créatif** : être dans des réseaux, réfléchir sur sa pratique, voir ce qui se fait ailleurs,…

> « Il y a toute une exploration à faire en termes d'innovations sociales »

La difficulté d'une structure telle que la concertation est de pouvoir aussi limiter ses objectifs, ses ambitions. Ne pas s'éparpiller, s'épuiser dans 1001 projets différents...

Il faut garder en tête que nous sommes avant tout **un point de convergence d'informations.** Où les gens peuvent venir chercher des éléments pour mettre en place des projets, développer des politiques à Bruxelles, en Région wallonne. **Nous sommes un intermédiaire avec le terrain,** à la croisée de thématiques liées à la santé, au social,… Mais après, c'est encore une question de personnes, de contacts.

La Concertation n'a pas pour volonté de s'étendre au-delà de Bruxelles ?

En Wallonie, nous participons à une coordination sur l'aide alimentaire au sein même du cabinet de la Ministre E. Tillieux. En Flandre, un réseau d'épiceries sociales s'est constitué en ASBL. Faut-il développer une coordination de l'aide alimentaire au niveau fédéral ? Une nécessité peut-être pour la mise en œuvre du FEAD ?... Tout dépendra de ce qui va être proposé, une régionalisation du BIRB (Bureau d'Intervention et de Restitution Belge) est envisagée. Mais aujourd'hui, tout est encore trop flou...

Et pour l'avenir de la concertation et du secteur de l'aide alimentaire : quels sont vos souhaits, vos attentes concernant les politiques ?

Au départ, certains ministres ne voulaient même pas entendre parler de l'aide alimentaire: ils adoptaient une attitude de déni de la réalité, il existait un vrai malaise face à cette question. Aujourd'hui, la situation a évolué. Les constats sont là, incontournables, en quelques sortes : des tas de gens qui n'étaient pas concernés par la grande précarité ne sont plus en sécurité dans notre système actuel : travailleurs pauvres, familles monoparentales,... A partir de là, une certitude : si nous voulons vraiment **essayer de faire évoluer l'aide alimentaire,** alors nous devons travailler au renforcement de notre système de protection sociale. Le seul véritable moyen de sortir de l'aide alimentaire est de disposer d'un revenu suffisant. La protection sociale est la seule condition aujourd'hui pour que l'urgence ne devienne pas structurelle. Le **défi de l'aide alimentaire est de soulever le problème de nos droits et de réfléchir à des solutions.** Et si notre société accepte que l'aide alimentaire existe, au minimum, il faut se poser des questions sur la manière dont elle est mise en oeuvre.

Il faut veiller à remettre l'aide alimentaire à sa place, en quelque sorte...

Oui, ce qui me fait très peur aujourd'hui, c'est la banalisation du discours autour de l'aide alimentaire. On oublie de dire qu'elle n'est pas quelque chose de normal, que c'est inquiétant de voir qu'elle augmente et que de plus en plus de personnes sont potentiellement concernées. Sur un plan structurel, c'est **un mode d'action sociale qui reste inacceptable ! L'Aide alimentaire, idéalement, ne doit répondre qu'aux situations d'urgence.** Et dans ce cas seulement, les associations qui en ont la mission doivent être soutenues pour faire de l'aide alimentaire de qualité.

---

1 *La recherche a fait l'objet d'une publication par l'Harmattan en février 2010 : «L'aide alimentaire au coeur des inégalités», par Hugues -Olivier Hubert et Céline Nieuwenhuys, Coll. Logiques sociales, 180 pages.*

2 *Association de fait, elle regroupe aujourd'hui 15 organisations différentes et représente 44 épiceries qui ont décidé de se mettre ensemble afin de travailler sur des problématiques spécifiques au secteur : l'approvisionnement, la formation des travailleurs et bénévoles, la recherche de financements, etc.*

3 *Pour les différents outils élaborés par la CAA, voir sur le site de la FdSS : http://www.fdss.be/index.php?page=repertoire-de-l-aide-alimentaire*

4 *Suite à la proposition de la Commission européenne, le Programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD) devient le Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD) et se voit transféré de la PAC vers la Cohésion sociale avec un budget raboté.*

5 *Le Rabad est un réseau de 44 organisations (agriculteurs, distributeurs, restaurateurs et ONG) qui travaillent autour de l'alimentation durable. Plus d'infos sur www.rabad.be*

Conclusion

Pur Jus de Raisin
DOMAINE de la ROUSSILLE
Pur Jus de Raisin
DOMAINE de la ROUSSILLE
Pur Jus de Raisin
DOMAINE de la ROUSSILLE
0,60 €
la bouteille
JUS RAISIN

Faire mieux avec moins, ET AUTREMENT ?

Faire mieux avec moins, et autrement. C'est l'équation à laquelle va être confronté le secteur de l'Aide alimentaire, du moins dans les pays qui solliciteront l'intervention du Fonds d'aide aux plus démunis (FEAD). Un financement raboté, conjonction de la volonté de quelques pays d'en finir avec une politique qu'ils considèrent en dehors des compétences européennes et du vote d'un budget européen qui parie sur l'austérité pour sortir d'une crise dont on ne voit pas la fin (que du contraire). Au passage, notons que cette austérité imposée n'est pas sans conséquence sur le public aidé par les associations qui dispensent l'aide alimentaire : aujourd'hui, en Europe, la classe des 'working poors' n'est plus confinée à la seule Allemagne. La dérégulation salariale et les petits boulots trop peu rémunérés sont d'actualité dans nombre de pays, et tout indique que la Belgique n'y échappera pas.

«En 2013, en Europe, nous ne sommes toujours pas capables d'accorder les différents points de vue pour garantir à tout un chacun l'accès à l'alimentation. Ce droit humain fondamental et primaire, consacré par le Pacte relatif aux droits économiques, sociaux et culturels des Nations-Unies, ratifié par la Belgique, n'est pas encore rencontré pour l'ensemble des citoyens européens», déplore le Ministre de l'Action sociale COCOF, R. Madrane.

L'aide alimentaire comme soutien à l'activité économique ?

L'exemple français - voyez Uniterres - tend à prouver que l'aide alimentaire peut soutenir l'activité économique, mais c'est peu dire que tous les pays n'ont pas cette volonté. On la retrouve heureusement en Région bruxelloise. Pour la Ministre de l'Environnement E. Huytebroeck, *«Aujourd'hui, les achats massifs privilégient des produits de piètre qualité, issus d'une agriculture industrialisée, destructrice d'environnement, d'emploi et de liens sociaux. Si des critères de durabilité sont insérés dans les cahiers de charges relatifs à ces achats de vivres de manière à soutenir les produits de qualité issus de l'agriculture paysanne locale, on pourrait transformer le cercle vicieux en cercle vertueux : fournir des vivres de qualité à ceux qui ont le plus besoin de cette qualité; soutenir l'agriculture paysanne locale, pourvoyeuse d'emplois, et réduire la précarité».* La réforme pourrait donc être l'occasion de mettre en place avec les producteurs agricoles, dont certains sont en grande difficulté économique, des modes de production qui garantissent une meilleure distribution, un meilleur accès à la nourriture. Cela pourrait apporter **un supplément de qualité nutritive aux colis d'aide alimentaire**.

Comme pistes d'action, ajoutons la lutte contre le gaspillage : sensibiliser le client à un meilleur équilibre entre ses achats et sa consommation ; un renforcement logistique pour une meilleure collaboration entre grande distribution et banques alimentaires. Histoire de valoriser les invendus encore consommables. Il faudra, pour ce dernier point, un incitant politique, notamment via l'exonération fiscale.

suite page 40

L'aide alimentaire comme levier de l'action sociale ?

L'aide alimentaire peut-elle devenir un levier de l'action sociale ? L'option n'est pas rejetée par nos interlocuteurs interrogés dans le cadre du présent dossier. Le fait que la Concertation Aide Alimentaire ait été créée à l'initiative de la Fédération des services sociaux (mono et bicommunautaire), et que le secteur aboutisse, en COCOF, dans l'escarcelle de l'Action sociale va sans conteste la favoriser.

Restons cependant attentif à deux conditions au moins :

- Ne pas conditionner l'aide alimentaire à un dispositif d'activation contraignant, qui, au final, pourrait être source d'exclusion. **Manger à sa faim est un droit humain fondamental**. Le ministre actuel chargé de la compétence COCOF est en accord avec cela, mais le couler en texte qui ait force de loi nous en apporterait la garantie ;
- Toutes les associations ne s'estiment pas en capacité d'offrir un tel accompagnement, notamment en raison de leur organisation essentiellement bénévole. **Une mise en réseau des associations**, sur une base locale, pourrait ici trouver tout son sens.

Position courageuse du Ministre R. Madrane : il ne tient pas trop à distraire l'argent du futur FEAD de l'aide alimentaire. Pas question, à l'heure de mettre sous presse, d'englober l'aide matérielle (vêtements, etc.), que permettra le Fonds européen.

Construire le dispositif bruxellois

Le second semestre 2013 et l'année 2014 vont être chauds du côté de ce vaste réseau associatif qu'est la Concertation Aide Alimentaire. Car les autorités compétentes se concertent - à l'instant même où vous lisez ces pages - pour mettre en place un programme d'action qui devra être validé par l'Europe. Notre paysage institutionnel fragmenté ne va pas faciliter la tâche.

Programme motivant si les conditions peuvent être réunies **pour ancrer l'aide alimentaire dans ce cercle vertueux «économie solidaire - action sociale»** que beaucoup appellent de leur vœu. Si ...

> «Le seul véritable moyen de sortir de l'aide alimentaire est de disposer d'un revenu suffisant »

Mais, comme le dit Deborah Myaux, coordinatrice de la Concertation Aide Alimentaire : *«le seul véritable moyen de sortir de l'aide alimentaire est de disposer d'un revenu suffisant. La protection sociale est la seule condition aujourd'hui pour que l'urgence ne devienne pas structurelle. Le défi de l'aide alimentaire est de soulever le problème de nos droits et de réfléchir à des solutions.»*

Car, passé l'urgence, ne faut-il pas s'attaquer à la trop inégale répartition des richesses ? Une dimension qui convoque des politiques nationales, comme l'emploi et le logement, mais qui devrait aussi être portée au niveau européen, via notamment une politique fiscale commune. Un raisonnement valable pour toutes les politiques dont l'objectif est de lutter contre la pauvreté.

Alain Willaert, coordinateur CBCS

- ABAKA ASBL
- ALTEO BRUXELLES
- ALZHEIMER BELGIQUE
- ASSOCIATIF FINANCIER
- ASSOCIATION POUR LE VOLONTARIAT
- ASSOCIATION DES CENTRES ET SERVICES BRUXELLOIS POUR PERSONNES HANDICAPÉES
- ASSOCIATION DES ERGOTHÉRAPEUTES
- ASSOCIATION DES MAISONS D'ACCUEIL ET DES SERVICES D'AIDE AUX SANS-ABRI ASBL
- ASSOCIATION DES SERVICES D'ACCOMPAGNEMENT POUR PERSONNES HANDICAPÉES
- ASSOCIATION FRANCOPHONE D'AIDE AUX HANDICAPÉS MENTAUX
- ASSOCIATION NATIONALE DES COMMUNAUTÉS ÉDUCATIVES
- ATOLL
- CENTRE BRUXELLOIS D'ACTION INTERCULTURELLE
- CENTRE DE DOCUMENTATION ET DE COORDINATION SOCIALES
- CENTRE LOCAL DE PROMOTION DE LA SANTÉ DE BRUXELLES
- COORDINATION BRUXELLOISE DES INSTITUTIONS SOCIALES ET DE SANTÉ
- COORDINATION LAÏQUE DE L'ACTION SOCIALE ET DE SANTÉ
- CSC-CNE
- ENTRE2
- EQUIPES D'ENTRAIDE
- FASS
- FÉDÉRATION BRUXELLOISE FRANCOPHONE DES ORGANISMES D'INSERTION SOCIOPROFESSIONNELLE
- FÉDÉRATION DES ASSOCIATIONS SIMILES FRANCOPHONES ASBL
- FÉDÉRATION DES CENTRES DE SERVICE SOCIAL MUTUALISTES BRUXELLOIS
- FÉDÉRATION DES INITIATIVES ET ACTIONS SOCIALES
- FÉDÉRATION DES INSTITUTIONS MÉDICO-SOCIALES
- FÉDÉRATION DES MAISONS DE JEUNES EN MILIEU POPULAIRE
- FÉDÉRATION FRANCOPHONE DES INITIATIVES D'HABITATIONS PROTÉGÉES
- FÉDÉRATION NATIONALE DE PROMOTION DES HANDICAPÉS
- FÉDÉRATION PLURALISTE DE CENTRES DE PLANNING FAMILIAL
- FÉDÉRATION SOCIALISTE DES PENSIONNÉS
- FGTB- SETCA BRUXELLES
- FONDS DES AFFECTIONS RESPIRATOIRES
- FONDS DU LOGEMENT DE LA RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE
- FONDS JULIE RENSON
- FORUM BRUXELLOIS DE LUTTE CONTRE LA PAUVRETÉ
- GRANDIR ENSEMBLE
- HAUTE ECOLE CATHOLIQUE CHARLEROI-EUROPE - INSTITUT CARDIJN
- HAUTE ECOLE GROUPE ICHEC - ISC SAINT-LOUIS - ISFSC, CATÉGORIE SOCIALE
- HAUTE ECOLE LIBRE DE BRUXELLES ILYA PRIGOGINE - DÉPARTEMENT SOCIAL
- HAUTE ECOLE PAUL-HENRI SPAAK - DÉPARTEMENT SOCIAL
- INFOR-HOMES
- LE TROISIÈME OEIL
- L'ENTRE-TEMPS
- L'ESCALE
- LIRE ET ECRIRE BRUXELLES
- MUTUALITÉ SAINT-MICHEL
- PARTENAMUT
- PERSPECTIVE ASBL
- PIERRE D'ANGLE
- SERVICE LAÏQUE D'ACCOMPAGNEMENT ADMINISTRATIF - AIGUILLAGES
- SERVICE LAÏQUE D'AIDE AUX PERSONNES
- SERVICE POUR LA TRANSFORMATION, L'INNOVATION ET LE CHANGEMENT SOCIAL
- SESO
- SOS JEUNES
- TRANSIT ASBL
- UNION CHRÉTIENNE DES PENSIONNÉS - BRUXELLES
- A.N.A.I.S.
- AIDE AUX FAMILLES DE SCHAERBEEK
- AIDE FAMILIALE - BRUXELLES ASBL
- AIDE SOCIALE AUX FAMILLES ET PERSONNES AGÉES DE KOEKELBERG
- AIMER À L'ULB
- AIMER JEUNES
- ANTENNE TOURNESOL
- ARÉMIS ASBL
- BRUXELLES - ASSISTANCE - IIIÉME MILLÉNAIRE
- BRUXELLES LAÏQUE
- BUREAUX DE QUARTIERS
- C.A.P. - I.T.I
- CANCER ET PSYCHOLOGIE
- CENTRALE DE SERVICES ET DE L'AIDE À DOMICILE
- CENTRALE DES SERVICES À DOMICILE DE BRUXELLES - CSD ASBL
- CENTRE D'APPUI - MÉDIATION DE DETTES
- CENTRE DE CONSULTATIONS CONJUGALES ET DE PLANNING FAMILIAL DU KARREVELD
- CENTRE DE CONSULTATIONS FAMILIALES ET SEXOLOGIQUES
- CENTRE DE GUIDANCE D'ETTERBEEK
- CENTRE DE GUIDANCE D'IXELLES
- CENTRE DE PLANNING FAMILIAL D'AUDERGHEM - LE CAFRA
- CENTRE DE PLANNING FAMILIAL DU MIDI
- CENTRE DE PLANNING FAMILIAL ET DE CONSULTATIONS D'UCCLE
- CENTRE DE PLANNING FAMILIAL ET DE SEXOLOGIE DE FOREST
- CENTRE DE PLANNING FAMILIAL ET DE SEXOLOGIE D'IXELLES
- CENTRE DE PRÉVENTION DES VIOLENCES CONJUGALES
- CENTRE DE PSYCHO-ONCOLOGIE ASBL
- CENTRE DE SANTÉ LE GOELAND
- CENTRE DE SANTÉ LE MIROIR
- CENTRE DE SANTE MENTALE 'L'ADRET'
- CENTRE DE SERVICE SOCIAL DE BRUXELLES SUD - EST
- CENTRE FAMILIAL DE BRUXELLES
- CENTRE MEDICAL ENADEN
- CENTRE SÉVERINE
- CENTRES DE COORDINATION DE SOINS ET DE SERVICES À DOMICILE INDÉPENDANTS ASBL - COSEDI
- CHAPELLE AUX CHAMPS
- CITÉ SÉRINE
- COLLECTIF CONTRACEPTION SANTÉ DES FEMMES
- COLLECTIF DE SANTÉ LA PERCHE
- CSÀD (CENTRE DE SERVICES ET D'AIDE À DOMICILE)
- DUNE
- ENTR'AIDE DES MAROLLES
- ESPACE P
- ESPACE RENCONTRE BRUXELLES ASBL
- ESPACE SOCIAL TÉLÉ-SERVICE
- FACULTÉ D'AIMER
- FÉDÉRATION BRUXELLOISE DES MAISONS MÉDICALES
- FÉDÉRATION BRUXELLOISE FRANCOPHONE DES INSTITUTIONS POUR TOXICOMANES
- FÉDÉRATION BRUXELLOISE PLURALISTE DE SOINS PALLIATIFS ET CONTINUS (F.B.S.P. ASBL)
- FÉDÉRATION DES SERVICES BRUXELLOIS D'AIDE À DOMICILE
- FÉDÉRATION DES SERVICES SOCIAUX
- FÉDÉRATION LAÏQUE DES CENTRES DE PLANNING FAMILIAL
- FREE CLINIC
- GROUPE SANTÉ JOSAPHAT
- INFOR-DROGUES
- INTERSTICES CHU ST-PIERRE
- LA TRACE
- L'AMBULATOIRE - FOREST
- LE CHIEN VERT
- LE GRES
- LE MERIDIEN
- LE NOROIS
- LE NOUVEAU CENTRE PRIMAVERA
- LE PATIO
- LE PELICAN
- LE SAS
- L'EQUIPE/BABEL
- LIGUE BRUXELLOISE FRANCOPHONE POUR LA SANTÉ MENTALE
- LIGUE DES FAMILLES
- MAISON MÉDICALE ASBL (FOREST)
- MAISON MÉDICALE D'ANDERLECHT
- MAISON MÉDICALE DE LAEKEN
- MAISON MÉDICALE DES MAROLLES
- MAISON MÉDICALE DU BOTANIQUE
- MAISON MÉDICALE DU MAELBEEK - ASBL PROMOTION SANTÉ
- MAISON MÉDICALE DU NORD
- MAISON MÉDICALE DU VIEUX MOLENBEEK
- MAISON MÉDICALE ESSEGHEM
- MAISON MÉDICALE GALILÉE
- MAISON MÉDICALE HORIZONS
- MAISON MÉDICALE KATTEBROEK
- MAISON MÉDICALE LE NOYER
- MAISON MÉDICALE SANTÉ PLURIELLE
- MODUS VIVENDI
- PLAN F
- PLANNING FAMILIAL DE LA SENNE
- PLANNING FAMILIAL DE WATERMAEL BOITSFORT
- PLANNING FAMILIAL DE WOLUWÉ-SAINT-PIERRE
- PLANNING FAMILIAL D'EVERE
- PLANNING FAMILIAL LEMAN
- PLANNING MAROLLES
- PROJET LAMA
- PROSPECTIVE JEUNESSE
- PSYCHO-ETTERBEEK
- R.A.T.
- SERVICE DE SANTE MENTALE DE L'UNIVERSITE LIBRE DE BRUXELLES
- SERVICE DE SANTE MENTALE SECTORIDE DE FOREST-UCCLE-WATERMAEL-BOITSFORT
- SERVICE DE SANTE MENTALE SECTORISE DE SAINT-GILLES
- SERVICE LAÏQUE D'AIDE AUX JUSTICIABLES ET AUX VICTIMES B II - SLAJ-V ASBL
- SERVICE SOCIAL JUIF
- SMES-B
- SOINS À DOMICILE ASBL
- SOINS CHEZ SOI
- SOLIDARITÉ SAVOIR
- SOS VIOL
- SSM CHAMP DE LA COURRONNE
- TÉLÉ - ACCUEIL
- TELS QUELS
- ULYSSE
- WOLU-PSYCHO-SOCIAL (WOPS)
- WOLU-SERVICES

Avec le soutien de la Commission communautaire française de la Région de Bruxelles-Capitale

CBCS
CONSEIL BRUXELLOIS DE
COORDINATION SOCIOPOLITIQUE

Rue Mercelis 27 - B-1050 Bruxelles
T. 02 511 89 59

A lire également

La première partie de ce dossier

« Aide alimentaire: Stop ou encore? »
Novembre 2012 - N°168

Disponible sur **www.cbcs.be**