



frères des hommes  
Cultivons le Partage de notre Terre

# Alimentation durable, alimentation pour tous ?

Dossier thématique trimestriel – juin 2015



Avec le soutien de la coopération  
belge au développement (DGD)

LA COOPÉRATION  
BELGE AU DÉVELOPPEMENT **.be**

# Alimentation durable, alimentation pour tous ?

Peut-on vivre dans la précarité et bien s'alimenter? En Belgique, des initiatives voient le jour, tentant d'apporter une réponse positive à cette question. A l'autre bout du monde, le gouvernement bolivien a adopté diverses mesures en ce sens....

## Table des matières

L'alimentation durable : une alimentation accessible à tous? ..... 1

Bolivie : Les petits déjeuners scolaires ..... 7

# L'alimentation durable : une alimentation accessible à tous ?

Rencontre avec Catherine Closson

**L'alimentation durable, Catherine Closson connaît bien... et c'est même un sujet qui la passionne. Via « Alimentation 21 »<sup>1</sup>, elle offre d'ailleurs ses services de consultante aux associations et institutions en recherche de conseils en la matière. A ses yeux, la richesse de la thématique tient à ce qu'elle touche à de multiples domaines : agriculture, comportements, aspects culturels et psychologiques, environnement, économie... surtout et en fin de compte à l'humain. Mais les enjeux et les défis dans le secteur ne manquent pas. Voici ce qu'elle en a dit à Frères des Hommes...**

**Frères des Hommes (FdH) : Comment définiriez-vous le concept d'alimentation durable ?**

**Catherine Closson (CC) :** Il existe de nombreuses définitions officielles. Avec Simply Food et son équipe qui accompagne des collectivités<sup>2</sup>, nous avons rédigé un guide intitulé « Cantines durables » pour Bruxelles-Environnement et nous y avons déterminé les axes principaux. Pour nous, l'alimentation durable concerne les produits locaux et la saisonnalité, la cuisine maison, les produits bruts et complets (les moins transformés et raffinés possible), le respect de la biodiversité notamment pour ce qui est de la pêche, la diversité des semences et des variétés, le commerce équitable, la lutte contre le gaspillage, la production bio, les circuits courts et la convivialité. Ce dernier aspect est souvent négligé, mais il est important de préserver la notion de plaisir et goût, de même que la convivialité, ce qui est loin d'être facile car beaucoup de gens vivent seuls.

---

1 <http://www.rawad.be/service/alimentation-21-0>

2 <http://www.simplyfood.be/>

## **FdH: Alimentation durable et slow food, c'est la même chose ?**

**CC:** C'est du même ordre, en effet. Au départ, c'était clairement le cas. Le problème est que chez nous, le Slow food a pris une orientation particulière et s'adresse maintenant davantage à un public favorisé. En Belgique, il a été fort promu dans le secteur de la restauration, et particulièrement dans des restaurants gastronomiques. On est donc très loin d'une accessibilité à tous. En ce qui me concerne, je travaille beaucoup le sujet de l'alimentation durable avec le secteur de l'aide alimentaire. Même si les valeurs à la base sont les mêmes que le slow food, on est loin de la gastronomie !

## **FdH: Justement... L'alimentation durable est-elle vraiment compatible avec l'accessibilité économique ?**

**CC:** C'est une question qui me taraude, que je trouve très importante car je travaille avec beaucoup d'acteurs du secteur social et un public qui est précarisé. Il faut savoir qu'en Belgique, on considère que plus de 200.000 personnes bénéficient de l'aide alimentaire. Et ce chiffre est en augmentation constante. L'aide alimentaire, c'est tout le secteur qui regroupe la distribution des colis alimentaires, les restaurants sociaux et les épiceries sociales, c'est-à-dire des services qui distribuent de l'alimentation gratuitement ou à très bas prix à des bénéficiaires précis qui rentrent dans certains critères. Quant à l'accessibilité économique de l'alimentation durable, j'ai mené une recherche-action avec un groupe de ménages à Forest sur la question du prix pour essayer d'objectiver cela et le résultat confirme ce que nous sentions sur le terrain : le prix n'est pas un véritable frein, mais ce qui est plus problématique, ce sont les changements de comportement. Il faut en fait réduire les consommations de certaines boissons, les protéines animales, la malbouffe et aller davantage vers la cuisine maison en choisissant plutôt les produits bruts, non transformés... C'est un pas énorme et pas toujours évident à faire.

## **FdH: Particulièrement pour les personnes précarisées ?**

**CC :** Pas spécifiquement pour ces populations, sinon que les études démontrent que ce public est quand même plus touché par la malbouffe et par les maladies qui y sont liées.

**FdH: Comment expliquez-vous cela? S'agit-il de l'influence de la publicité?**

**CC :** C'est une excellente question. Il y a certainement le fait que la grande distribution promeut des produits « de facilité ». Cela dépend des points de vente que le consommateur fréquente. Selon que l'on va faire ses courses dans un magasin bio ou dans une grande surface hard discount, on ne s'orientera pas vers les mêmes choses. Tous les circuits alternatifs tels que les paniers bio, les groupes d'achat commun ou « la ruche qui dit oui » touchent très majoritairement les publics économiquement favorisés ou en tout cas ceux qui ont un niveau d'études supérieur. Ce sont généralement des projets qui sont très connotés « bobo ». Sur le terrain, je constate que les publics moins favorisés s'auto-excluent de ces réseaux : ils ne s'y reconnaissent pas, ne s'y retrouvent pas. Seul peut-être le marché des Tanneurs à Bruxelles parvient à toucher un public plus diversifié car ils pratiquent de très bons prix. Mais le prix n'est pas tout ! Il y a aussi la question du temps. Si on pense en particulier aux familles monoparentales qui sont souvent précarisées ou dans des situations difficiles, la gestion du temps et la logistique sont des données importantes pour elles. La solitude joue également un rôle : c'est beaucoup plus difficile d'avoir le temps et l'envie de se préparer à manger quand on est seul que quand on est en famille ou en couple. Temps et solitude interviennent certainement, en particulier au sein du public précarisé.

**FdH: Le développement du secteur de l'alimentation durable ne pourrait-il pas être générateur de nouveaux emplois?**

**CC :** Une étude sur le potentiel d'emplois que pourrait créer ce secteur a été menée à Bruxelles notamment par les Facultés Saint Louis. Les conclusions montraient qu'il y avait effectivement un potentiel de création d'emplois sur Bruxelles, surtout sur le plan de la production par le biais

de l'agriculture urbaine. Si cette perspective présente un intérêt certain, elle pose toutefois la question de l'espace disponible : quand on sait que la population bruxelloise est en forte augmentation, on se demande s'il faut plutôt mettre des espaces à disposition pour la production agricole ou pour les logements. Mais, je suis convaincue qu'il y a un fort potentiel d'emplois car le travail des produits locaux non transformés et la cuisine collective (pour les crèches et les écoles, par exemple) nécessitent de la main-d'œuvre. Or, dans la cuisine collective, il n'y a plus assez de travailleurs et on n'a pas le temps de faire tout ça. Il faut en effet moins de temps pour ouvrir un sachet surgelé que pour travailler des produits frais. Toutefois si cet aspect était développé, je suis convaincue que cela pourrait générer beaucoup d'emplois dans la restauration collective, de surcroît des emplois qui seraient accessibles à du personnel peu qualifié. Il y a quelque chose de très intéressant à développer là.

### **FdH: Quel rôle peut-on attendre du monde politique pour favoriser l'alimentation durable?**

CC: Il y a beaucoup à faire! Si l'on considère l'ensemble de la filière, il y a d'abord l'approvisionnement où se pose la question du prix. Le politique doit-il intervenir pour que des produits plus sains soient plus accessibles financièrement? Solidaris avait fait une proposition pour taxer les produits les moins sains, mais le problème, c'est que cela risque de pénaliser les populations plus défavorisées car elles consomment beaucoup ce type de nourriture et ce sont donc elles qui vont payer le prix fort, sans pour autant que cela ne garantisse une modification de leurs habitudes alimentaires. Sur le plan de la distribution, on pourrait espérer un soutien aux alternatives qui voient le jour. Par exemple, j'entends parler de beaucoup de projets de petits magasins bios qui ont des difficultés à trouver un espace ou un local à prix raisonnable. Enfin, dans le domaine de la restauration collective tel que les cantines, il pourrait y avoir des incitants ou aides à l'emploi pour augmenter le personnel afin que l'on puisse travailler du frais. La même question se pose aussi pour les petits restaurants ou petites enseignes proposant de l'alimentation de qualité: on constate que beaucoup mettent la clé sous le paillason

non pas parce qu'ils manquent de clients, mais parce que les équipes sont épuisées. Il s'agit de petites équipes, la main-d'œuvre étant chère en Belgique. Mais trouver des petits fournisseurs locaux, travailler entièrement les produits frais demande beaucoup plus de temps. Et donc, ces personnes sont épuisées... Or, soutenir cette main-d'œuvre serait cohérent dans une ville qui affiche un taux de chômage particulièrement élevé. Et enfin, du côté des consommateurs, il y a aussi beaucoup à faire. Tenter de faire évoluer les habitudes requiert un travail considérable. Dans les ateliers cuisine que nous organisons, nous voyons de bons résultats. Une fois que les gens se mettent en chemin, ils entrent dans un processus de réflexion et les choses bougent. Mais ce sont à chaque fois des groupes de 10-12 personnes. Il faudrait multiplier ces initiatives; ce qui représente d'importants budgets. Or, dans le contexte économique actuel, comment soutenir cela? C'est très problématique! Et je n'ai pas encore trouvé les clés pour favoriser des changements d'habitude à grande échelle! Malheureusement, le monde politique n'est pas actuellement dans une dynamique de soutien vis-à-vis de ce type d'initiatives. Au contraire, beaucoup d'associations travaillant sur l'alimentation durable ont vu leurs subsides réduits de moitié.

### **FdH: Pouvez-vous évoquer en quelques mots le projet Bees-Coop<sup>3</sup>?**

CC: Il s'agit d'un projet de supermarché coopératif porté par un groupe de citoyens volontaires qui devrait s'ouvrir sur Schaerbeek. Il se distingue des initiatives d'épiceries bio car ils veulent proposer une gamme large de produits. Chaque client deviendrait coopérateur et travaillerait gratuitement environ 3 heures par mois dans le magasin ou collaborerait au projet d'une façon ou une autre. Cette formule permettrait de vendre à des prix beaucoup plus intéressants que dans d'autres points de distribution. Une équipe de recherche travaillerait à la réussite de la mixité sociale car l'objectif est de réussir l'ancrage local et d'attirer un public diversifié, représentatif du quartier d'implantation; elle en profiterait également pour comprendre et analyser tous ces déterminants

---

<sup>3</sup> <http://bees-coop.be/>

des habitudes et comportements alimentaires. La mixité sociale manque dans la question de l'alimentation durable et on vise avec Bees-Coop une diversité intergénérationnelle, culturelle et économique. Les porteurs du projet sont aussi dans une logique de partage et d'essaimage. Ainsi, un guide pratique serait élaboré pour pouvoir reproduire, même en dehors de Bruxelles, ce type d'expérience. Le travail d'une équipe de recherche est important : je suis impliquée dans beaucoup de projets et sur le terrain, on sent beaucoup les choses. Mais on n'a pas toujours le temps et les moyens de prendre ce recul et analyser les choses.

**FdH : Quels sont finalement les plus gros défis que pose l'alimentation durable ?**

CC : L'un des principaux enjeux est de ne pas créer une fracture sociale dans ce domaine, comme cela s'est produit avec le numérique. Et enfin, l'un des plus gros défis est le changement d'habitude. A côté de celui-ci, le prix n'est pas forcément déterminant.

*Propos recueillis par Milena Merlino*

# Bolivie : Les petits déjeuners scolaires

**Bien se nourrir et à prix abordable, tel est ce qui devrait être accessible à tout être humain sur cette planète. Et pourtant, c'est loin d'être le cas. En Bolivie, l'un des pays les plus pauvres de l'Amérique latine, le défi est d'autant plus important. Mais ces dernières années, diverses mesures ont vu le jour pour soutenir les populations les plus défavorisées. Certaines d'entre elles ont eu un impact direct sur l'alimentation, comme la loi sur les déjeuners scolaires.**

Depuis 2007, la question d'un cadre législatif pour les petits déjeuners scolaires était débattue en Bolivie. C'est le 26 juin 2011 que le gouvernement a approuvé la loi 144 relative à la « Révolution productive communautaire agricole » dont devaient émerger des programmes alimentaires. Pour ce qui relevait du milieu scolaire, le développement de ces initiatives a été confié en 2012 au « Front Parlementaire pour la Souveraineté alimentaire et le *Vivir Bien*<sup>4</sup> » de Bolivie. Membres de la plateforme régionale visant à éradiquer la faim et la malnutrition sur le continent latino-américain, les sénateurs et députés boliviens composant ce groupe ont fait de ce cheval de bataille une réelle politique d'Etat. En 2013, selon le Ministère de l'Education bolivien, plus de 74% des écoliers ont bénéficié d'un déjeuner

---

4 Le Vivir Bien est un projet politique et culturel des nations et peuples indigènes, c'est un modèle proposé par le gouvernement bolivien actuel à la base de toute stratégie de développement. Il peut se résumer par le fait de vivre en harmonie avec la nature en retrouvant les pratiques ancestrales des cultures de la région et en faisant de la Bolivie un pays digne, souverain, démocratique. Cela s'oppose au modèle développementaliste du capitalisme qui veut toujours Vivre Mieux. Voir « La Bolivie d'Evo Morales, Frères des Hommes-Info, novembre 2011 »

scolaire, au travers de 318 municipalités du pays. Autre caractéristique de cette loi, elle vise à soutenir l'économie sociale dans la mesure où elle favorise les aliments issus de la production et des communautés locales, adaptés, selon ses termes, aux caractéristiques culturelles de la population. Une façon de renvoyer la malbouffe dans les placards et de lui préférer les aliments qui étaient consommés traditionnellement par les populations locales avant d'avoir été délaissés au fil du temps.

La loi 144 ainsi adoptée impose que les écoles puissent servir quotidiennement et gratuitement un petit déjeuner nutritif à chaque élève. Outre le fait que cette disposition permet d'améliorer la santé des enfants, leur bon développement et leurs capacités de concentration durant les cours, elle constitue un apport significatif en matière d'allègement du budget familial. En outre, favorisant le l'utilisation de produits traditionnels dans la composition des repas scolaires, elle encourage l'agriculture familiale et soutient les associations et coopératives paysannes locales. Tout bénéfice pour l'économie locale, également !

Plusieurs des associations membres de CIOEC<sup>5</sup>, instance représentative des organisations de petits producteurs boliviens et partenaire de Frères des Hommes, tirent par conséquent profit de cette loi, elles aussi. C'est le cas d'Amaga, par exemple, qui est implantée dans la région de Challapata dans le département d'Oruro. Regroupant des familles de petits paysans et éleveurs, Amaga concentre ses activités sur la transformation de produits laitiers tels que le fromage et le yaourt. Grâce son dynamisme, elle a acquis les équipements nécessaires pour effectuer ce travail. En outre, elle a bénéficié de l'encadrement technique de CIOEC afin d'améliorer la qualité des produits servis aux enfants et de veiller à des procédés de conservation appropriés. Armée de ces nouvelles compétences, elle

---

5 CIOEC: Coordinación integradora de organizaciones económicas campesinas –  
Coordination des organisations économiques paysannes

participe aujourd'hui au programme bolivien de déjeuners scolaires et fournit ainsi les écoles de la municipalité de Challapata.

Autre exemple... Sur les hauteurs de La Paz, à Ciudad El Alto précisément, se trouve la petite entreprise Bana Beni, chargée de la distribution des déjeuners scolaires dans les villes de Santa Cruz, Oruro, Cochabamba et El Alto. Pour ce faire, elle travaille main dans la main avec UNAPO chargée de la vente des fruits. Cette dernière transforme et commercialise la farine de bananes issues de l'agriculture biologique, produit qui est ensuite mélangé à de la farine de blé avant d'être fourni aux écoles. Par ailleurs, il est prévu contractuellement que les déchets soient recyclés pour du compost. Certes, cette production n'est pas destinée aux seules écoles. Ainsi, en dehors de la période scolaire, les ventes se poursuivent, mais cette fois les bananes sont exportées vers le Pérou et le Chili.

En adoptant une mesure sociale soulageant le budget de familles plus défavorisées, le gouvernement Morales a donc permis de contribuer à une meilleure alimentation des enfants, favorisant aussi une scolarité plus assidue. Mais ce n'est pas tout ! L'économie a bénéficié de cet impact positif par le biais d'une dynamisation des activités de coopératives et petites entreprises. Enfin, la redécouverte d'aliments sains et nutritifs qui avaient été parfois injustement oubliés au profit d'une nourriture industrielle s'inscrit dans la volonté de la Bolivie d'aujourd'hui de renouer avec ses racines traditionnelles.

*Milena Merlino*

## Sources

« Bolivia aprueba Ley de Alimentación Escolar como parte de su estrategia para alcanzar la seguridad alimentaria con soberanía », Palova Souza, <http://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/277543/>

Encuentro internacional de socios de FdH Bélgica, AOPEB-FdH Europe, La Paz, 18-22 novembre 2013



Frères des Hommes est une association de coopération et de solidarité internationale présente en Belgique, France, Italie et au Luxembourg. Elle existe depuis 1965 et a soutenu plus de 1000 projets de développement dans plus de 40 pays d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie.

Ces projets sont conçus et mis en œuvre par les partenaires locaux – associations, ONG ou mouvements sociaux – avec lesquels Frères des Hommes entretient des relations basées sur la réciprocité, la transparence et la co-responsabilité.

Frères des Hommes travaille également en Europe dans le domaine de l'éducation au développement et de la sensibilisation du grand public aux réalités du Sud afin de promouvoir la solidarité internationale. Elle est reconnue comme association d'éducation permanente.

## **Frères des Hommes asbl**

avenue Adolphe Lacomblé 69-71 – 1030 Bruxelles

Tél : +32 (0)2 / 512.97.94 – Fax : +32 (0)2 / 511.47.61

fdhbel@skynet.be – [www.freresdeshommes.org](http://www.freresdeshommes.org)