

	<p>Compte rendu Forum Les enjeux d'une ceinture alimentaire</p>	<p>30 mars 2019</p>
---	---	---------------------

Thème : Fin du monde, fin du mois. Comment rendre l'alimentation durable accessible à tous ?

Animateur : Paul Rixen (Entraide et Fraternité – Vivre Ensemble), prise de notes : Jean-Yves Buron

Personnes ressources : Brigitte Grisar (Fédération des services sociaux, en charge de la concertation pour l'aide alimentaire, BXL) et Christel Haulet (De la bouche à l'oreille, Herve)

« On sait bien qu'on bouffe de la merde. Comment voulez-vous faire autrement ? Quand il te reste 20 euros pour terminer le mois... »

Bon à savoir avant d'entrer dans les pistes d'action pour la CATL

- 450.000 personnes ont eu recours à l'aide alimentaire en Belgique en 2015. Le taux de pauvreté (moins de 1.139 euros/mois pour une personne isolée) est à Liège de 32%. Par ailleurs : Seraing (36%), Herstal (25%), Visé (23%) mais Chaudfontaine (7%), Neupré (5%), Donceel (4%)
- Le **terme d'alimentation durable** « ne passe pas » auprès des personnes en situation de précarité. Par contre, le local, de saison sont parlants. Le bio, pas vraiment non plus > synonymes d'inaccessibilité, à destination des bobos. A noter aussi que la dimension sociale dans le terme « durable » est souvent laissée de côté. Quant aux acteurs de l'aide, ils préfèrent parler d'une alimentation de qualité.
- Les **colis alimentaires** (une des sources d'aide alimentaire, à côté des restaurants sociaux et des épiceries sociales) ont principalement 2 sources d'approvisionnement : des **produits de l'agro-industrie**, financés par fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD), géré par le Fédéral (via un marché public) ; la récupération de produits (pellettes de casse) auprès de fabricants (ex : Nestlé, Unilever). > les produits des colis ne correspondent pas à ce que l'on pourrait attendre d'une nourriture saine et durable : pas de frais, pas de produits locaux...

Certains restaurant sociaux se montrent attentifs à la qualité de l'assiette. Cette démarche est facilitée par le fait qu'à leur niveau, ils transforment les produits.

- **Le message 5 fruits et légumes** par jour ne fonctionne pas auprès d'un public précarisé, bénéficiaires de l'aide sociale. Il faut travailler la sensibilisation à une alimentation de qualité, par les compétences des personnes. « Arrêter d'être dans

l'éducation au bien se nourrir ». Favoriser les initiatives qui partent des personnes en situation de précarité, elles-mêmes. Ex : CPAS de Berghem Sainte Agathe (Bruxelles)
> une prêterie d'ustensiles de cuisine.

Pistes dégagées pour le plan d'actions CATL

- **Désigner un référent « aide alimentaire » au sein de la CATL**, comme il y a un référent « cantine durable ». Il ne s'agirait pas de s'adresser aux personnes en précarité elles-mêmes, mais de se mettre en lien et en projet avec les structures d'aide alimentaire. Et empoigner des questions comme celles de la logistique et de l'approvisionnement en produits locaux, mettre en lien des CPAS par exemple et de petits producteurs.
- Participer à **la mutualisation des moyens** sur Liège – notamment logistiques – pour l'approvisionnement en produits de qualité des organisations actives dans l'aide alimentaire ; sur le modèle de ce qui existe sur d'autres territoires (Soreal à Mons – Distridenrée à Namur).
- Soutenir le **travail de lobby** mené notamment par la Fédération des services sociaux à propos des critères nutritionnels, de goût, etc pour les produits entrant dans la composition des colis alimentaires. Et sur l'affectation par la Belgique du Fonds européen de l'aide alimentaire (FEAD) à la production par l'agro-industrie (d'autres pays ont fait d'autres choix > c'est donc possible).
- Se mettre en lien avec la Fédération des services sociaux et la concertation pour l'aide alimentaire (> contact Alicia Grana pour la Wallonie), dans le but d'une interpellation commune des politiques, mais aussi de mise en réseau avec les acteurs de l'aide alimentaire du liégeois.
- Envisager un rôle **d'information** de la CATL, de relais entre les initiatives solidaires existantes, les lieux soucieux du bien manger, à bas prix. (pour le grand public et pour les associations)
- Travailler sur **la conserverie**, utile dans la chaîne pour traiter par exemple les invendus, les surplus. Essaimer sur les techniques, mutualiser les outils, mais aussi faire circuler l'information quand il y a du surplus chez un producteur, du surstock dans une coopérative, pour éviter le gaspillage.
- Accentuer l'accessibilité dans les **cantines durables** > soulagement pour les familles que soit fourni déjà un repas sain par jour à leurs enfants.
- S'interroger sur la raison qui pousse la CATL à se poser la question de l'accessibilité d'une alimentation de qualité pour tous.