

6. Une crise sanitaire qui souligne les tensions sociales : le cas de l'Aide alimentaire en Belgique

Par Romane Quintin,
étudiante à Gembloux Agro Bio-Tech, membre d'ISF-Agrista, volontaire aux Restos du Cœur.

Dans cet article, une étudiante en sciences agronomiques effectuant son mémoire de fin d'étude sur l'aide alimentaire nous apporte un témoignage de son vécu durant la crise sanitaire et analyse, de manière plus générale, les enjeux et questionnements qui traversent le secteur. Comment passer de l'aide alimentaire au droit à une alimentation adéquate pour tou·te·s?

L'AIDE ALIMENTAIRE, C'EST QUOI?

Resto du Cœur. Gembloux. Habituellement les Restos du Cœur délivrent des repas deux fois par semaine mais depuis le début de la crise, il a été décidé, avec tou·te·s les acteur·rice·s sociaux·les de la commune, de changer leur activité afin d'aider le plus grand nombre de personnes, malgré le virus.

Il est 9h30, les bénévoles et les travailleur·euse·s se réunissent. Cette semaine, c'est «la grosse semaine» comme il·elle·s disent, mais l'ambiance est bonne. Ce matin, c'est plus d'une centaine de colis qui vont être préparés. Les bénévoles et travailleur·euse·s

viennent de toutes parts : la commune, le CPAS, la Croix-Rouge... Durant cette longue matinée plusieurs tâches sont prévues : ranger et compter tous les arrivages d'invendus ; trier ce qui est encore bon à donner ; distribuer les invendus en prenant en compte le nombre de personnes par ménages et, si possible, les régimes alimentaires. Ces dizaines de colis sont ensuite distribués dans Gembloux et ses alentours. Les bénéficiaires, une fois la camionnette devant chez eux·elles, sont appelé·e·s pour ouvrir la porte. Il·elle·s prennent rapidement le colis avant de refermer la porte, souvent avec un merci. Pendant ce temps, au centre de préparation des colis, on fait l'inventaire, on nettoie, on désinfecte. Comme toujours les mêmes questions logistiques se posent : «où est-ce qu'on va stocker les aliments ?», «le congélateur là-bas est-il déjà plein ?». Une course après la date de péremption, après l'espace de stockage.

Si ce type de scène n'est pas connu, c'est parce que ce secteur semble invisible pour la plupart des personnes qui n'ont pas poussé les portes des lieux de l'aide alimentaire. On ne voit jamais de grandes

insignes « Colis Alimentaire » sur les devantures. La discrétion est de mise pour ces institutions qui ne veulent pas stigmatiser leur public. Il est difficile de mesurer le nombre de personnes utilisant cette aide. Les structures n'ont souvent pas le temps ou l'énergie de mettre en place un recensement des bénéficiaires. En Belgique c'est toutefois 450.000 personnes que l'on estime avoir recours à l'aide alimentaire¹. Or, cette estimation ne prend pas en compte toutes les personnes vivant dans la précarité alimentaire².

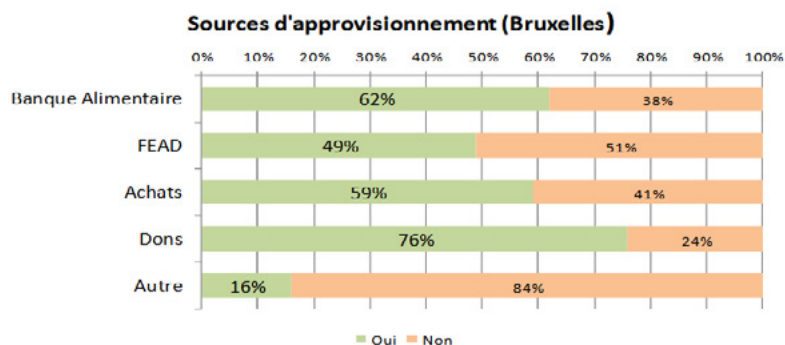
L'aide alimentaire c'est aussi un secteur qui se base essentiellement sur le milieu associatif et le bénévolat. A Bruxelles, en 2016, 71 % des personnes investies dans l'aide alimentaire étaient volontaires, et le secteur associatif représentait

1 Hubert, H.-O., & Vleminckx, J. (2016). L'aide alimentaire aujourd'hui, le droit à l'alimentation demain [Recherch'action]. FdSS.

https://www.fdss.be/wp-content/uploads/rapport_aide_alimentaire_aujourd'hui-1.pdf

2 Centre d'observation de la société. (2016, février 20). Quelle insécurité alimentaire aujourd'hui en France ? <http://www.observasion-societe.fr/revenus/pauvrete/quelle-insécurité-alimentaire-aujourd'hui-en-france.html>

Figure 1 : Source d'approvisionnement des structures de l'aide alimentaire dans la région de Bruxelles-Capitale en 2016^A



A FBBA. (2019). A propos de nous. Fédération Belge des Banques Alimentaires. <https://www.foodbanks.be/fr/a-propos-de-nous>

un peu plus de 80 % des structures (le reste correspondant généralement aux CPAS)³.

Les structures de l'aide alimentaire sont composées de : colis alimentaires (60,6 %), restaurants sociaux (20,2 %) et épicerie sociale (19,2 %). Il en existe d'autres formes comme les frigos solidaires ou encore les jardins collectifs mais cela représente une part plus anecdotique de l'aide alimentaire. Chaque structure possède son propre mode de fonctionnement : les repas dans les restaurants sociaux peuvent être accompagnés d'un rendez-vous avec un-e assistant-e social-e ou par des activités socio-culturelles ; les colis peuvent être préparés à l'avance ou avec les bénéficiaires sur place; certains demandent une cotisation symbolique pour sortir de la gratuité, qui peut être perçue

3 Hubert, H.-O., & Vleminckx, J. (2016). Recherche-action : L'aide alimentaire d'aujourd'hui, le droit à l'alimentation demain.

comme stigmatisante.

Les épicerie sociale sont relativement nouvelles dans le paysage de l'aide alimentaire. Elles visent à reproduire un schéma de distribution plus classique. La différence réside dans le fait que les produits y sont 50 à 70 % moins chers que dans le commerce, grâce à l'apport financier des associations partenaires et/ou des CPAS. Un budget mensuel ou hebdomadaire est alors alloué aux usager·ère·s⁴. Ces budgets sont définis suite à une enquête sociale prenant en compte la structure du ménage (le nombre d'enfants par exemple).

La diversité au sein du secteur est grande et les méthodes et objectifs peuvent diverger. Mais l'objectif premier est souvent d'utiliser l'alimentation comme porte d'entrée

4 Myaux, D. (2019). Aide alimentaire : Les protections sociales en jeu (L'Harmattan). L'Harmattan.

pour se reconnecter aux autres, à la société et amorcer un travail social plus global.

QUI APPROVISIONNE LE SECTEUR?

Avant de pouvoir se retrouver dans un magasin, autour d'un colis ou d'un plat, il faut s'approvisionner. C'est un des plus gros challenges pour l'aide alimentaire. Il faut pouvoir proposer une offre alimentaire régulière, suffisante et nutritionnellement adéquate. Les structures de l'aide alimentaire s'approvisionnent de différentes manières : par des dons qu'elles reçoivent, par des achats avec leur budget propre, et par un approvisionnement via les banques alimentaires et le Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD).

Les Banques Alimentaires constituent un acteur important dans le paysage de l'aide alimentaire. Il existe 9 Banques Alimentaires en Belgique, auxquelles environ 620 associations

Figure 2. Liste des produits fournis par la FEAD en 2018⁸.

Produits	Nombre d'unités par personne (indicatif)
Lait demi-écrémé (uht)	50 l
Maquereaux	35 conserves
Salade de riz au thon issu de la pêche durable	35 conserves
Farine de blé	20 kg
Café moulu 100% arabica issu du commerce équitable	20 paquets
Pâtes: spaghetti biologiques	20 kg
Pâtes: proposition libre	20 kg
Riz	20 kg
Tomates pelées concassées en cubes	35 conserves
Haricots verts entiers très fins	35 conserves
Macédoine de légumes	35 conserves
Haricots rouges	35 conserves
Mousseline de pomme	35 bocaux
Fromage fondu à tartiner	35 boîtes
Confiture aux fraises	10 bocaux
Huile d'olive	8 bouteilles
Chocolat noir issu du commerce équitable	12 tablettes
Muesli aux fruits secs	10 boîtes
Poulet olives et citron	30 conserves
Boulettes sauce tomate	30 conserves

B Myaux (2019)

sont affiliées⁵. Elles jouent le rôle de plateformes logistiques. Elles s'occupent notamment de récupérer des invendus au niveau de la grande distribution et des industries agroalimentaires ou encore les surplus agricoles. Leur rôle est ensuite de stocker, étiqueter et redistribuer toutes ces denrées dans les différentes associations affiliées. La Fédération Belge des Banques Alimentaires affiche clairement sa volonté de lutter à la fois contre la pauvreté et le gaspillage alimentaire. Si ce deuxième objectif est louable, l'utilisation d'invendus par le secteur

de l'aide alimentaire soulève toutefois de plus en plus de questions. Certes cela représente une source d'approvisionnement importante et peu chère, mais cela questionne à la fois la dignité des personnes bénéficiaires et la durabilité de notre système alimentaire. On peut y voir une hiérarchisation dans la manière d'aborder l'alimentation des personnes dites « normales » et celle des individu.e.s en situation de précarité⁶. Comme le mentionnait dans une interview la Secrétaire générale du Réseau wallon de lutte contre la

pauvreté, Christine Mahy : « le développement exponentiel de ce système de récupération de vivres n'est-il pas en train d'institutionnaliser un circuit parallèle d'accès conditionné à l'alimentation pour pauvres à partir des déchets des riches et des surplus de la production agroalimentaire et industrielle ? »⁷.

5 FBBA. (2019). A propos de nous. Fédération Belge des Banques Alimentaires. <https://www.foodbanks.be/fr/a-propos-de-nous>

6 Paturel, D., & Bricas, N. (2019). Pour une réforme de nos solidarités alimentaires (Policy Brief N° 9; So What?). Chaire UNESCO Alimentations du monde.

7 Les personnes précarisées sont la poubelle de l'agro-industrie. (2020, mars 23). Tchak ! <https://tchak.be/index.php/2020/03/23/les-personnes-precarisees-sont-la-poubelle-de-lagro-industrie/>

La FEAD est une autre source majeure d'approvisionnement pour le secteur. Le fonctionnement est simple: ce fond européen alloue à chaque Etat membre une enveloppe budgétaire pour mettre en place une aide aux individu-e-s sous le seuil de pauvreté. Jusqu'à présent la Belgique utilise cette enveloppe essentiellement pour acheter des denrées pour l'aide alimentaire. L'approvisionnement se fait via un marché public sur base d'une liste de produits prédéfinis.

Le manque de diversité ainsi que la qualité de ces produits sont souvent dénoncées par les associations de l'aide alimentaire (produits industriels ultra-transformés et de faible qualité nutritionnelle). Face à ces critiques, certains changements ont été introduits en 2018 : le nombre de produits a été augmenté de 14 à 20 et certains critères de qualité ont été ajoutés. Mais nous sommes encore loin du cercle vertueux que certain-e-s voudraient créer entre aide alimentaire et alimentation locale et durable, par exemple en favorisant un approvisionnement de l'aide alimentaire auprès de paysans locaux.

L'IMPORTANCE DES ASPECTS CULTURELS ET IDENTITAIRES

Je rencontre le responsable d'un restaurant social resté ouvert pendant la crise du Covid-19. Grâce au gonflement d'un subside pour l'hébergement de jour pour les sans-abris, il me dit que le restaurant a pu faire plus d'achats pendant la crise. Il souhaite continuer à effectuer des achats dans le futur. Il dénonce le fait que la surproduction soit banalisée aujourd'hui. Selon lui, la récupération d'invendus ne permet pas un accueil digne et ne remet pas en cause la surproduction alimentaire. Il me raconte, désabusé, ces moments où il-elle-s reçoivent des produits à J-1 de la date de péremption, voire pourris, et qu' il-elle-s se voient obligé-e-s de composer pour éviter un maximum de jeter. Il me parle du travail merveilleux que le cuisiner effectue chaque jour. Il me parle de son impossibilité à prévoir les menus qu'il aimerait pouvoir annoncer à l'avance à son public et de la difficulté à prendre en compte les différents régimes alimentaires.

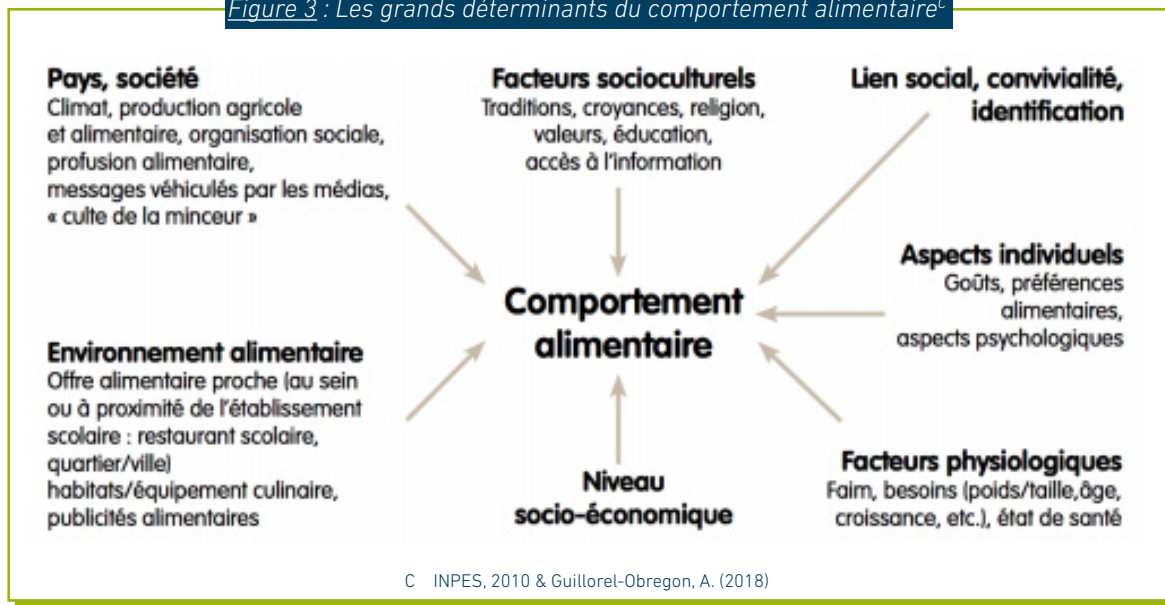
Il est également nécessaire que l'aide alimentaire respecte la dimension culturelle et les préférences individuelles de chacun-e. En effet, le repas est un moment où on marque son appartenance à une culture, ou à une classe socio-économique par la répliation d'habitudes alimentaires. L'alimentation participe ainsi à la construction identitaire. La figure 3, tirée du travail de Guillorel-Obregon en 2018 sur l'accessibilité alimentaire

dans la ville de Rennes, représente la pluralité des facteurs qui influencent les comportements alimentaires⁸. On observe qu'un cercle vicieux peut rapidement s'instaurer entre la précarité et les comportements alimentaires. En effet, certaines habitudes alimentaires (générées notamment par un contexte précaire) installent l'insécurité chez les individu-e-s. Cette insécurité empêche les personnes de se projeter. Or, sans perspective du futur, comment se relever? La peur de ne pas savoir se nourrir convenablement impacte également la santé mentale des personnes concernées, pour lesquelles les repas deviennent plus une source d'angoisse et de stress qu'un moment de partage⁹. Cela impacterait également les équilibres familiaux comme le montre ce témoignage d'une militante d'ATD Quart Monde:

8 Guillorel-Obregon, A. (2018). Accessibilité sociale à l'alimentation durable : État des lieux des pratiques alimentaires d'un public en situation de précarité à Rennes (p. 99 + annexes). <https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01961796>

9 Pryor, L., et al. (2016). Food insecurity and mental health problems among a community sample of young adults. *Social Psychiatry and Psychiatric Epidemiology*, 51(8), 1073-1081 ; Ramel, M., et al. (2014). Se nourrir lorsqu'on est pauvre Analyse et ressenti de personnes en situation de précarité (No 25; Dossiers et documents, p. 182). ATD Quart Monde. <https://www.atd-quartmonde.fr/wp-content/uploads/2016/07/Se-nourrir-lorsquon-est-pauvre.pdf>

Figure 3 : Les grands déterminants du comportement alimentaire^c



«Le mal manger, c'est quand on n'a pas de plaisir à se mettre ensemble... C'est trop dur dans les regards. Quand on a des problèmes, on s'engueule, on se fuit, on se regarde par en dessous et on n'a pas envie de se mettre à table ensemble pour constater qu'on n'a pas les moyens de manger».¹⁰ (Marie-France Zimmer, France)

QUEL EST L'IMPACT DU COVID-19 ?

De nombreuses associations d'aide alimentaire ont dû fermer suite au confinement. Les structures professionnelles semblent avoir mieux pu continuer leur activité que les autres. Un constat qui paraît évident quand on se rappelle que le

secteur dépend majoritairement de bénévoles et que ces dernière-s sont souvent relativement âgé-e-s.

Conséquence directe de la diminution de l'offre, les demandes auprès des structures restées ouvertes ont augmenté, notamment pour les colis alimentaires. Ceux-ci ont donc dû également adapter leur mode de distribution aux nouvelles normes sanitaires. Certains ont pu opter pour la livraison à domicile, d'autres ont donné des rendez-vous fixes. Au niveau des épiceries sociales, la plupart ont également pu continuer leur activité auprès de leurs usager-ère-s. La difficulté s'est située en début de crise au niveau de l'approvisionnement de certaines denrées élémentaires, comme la farine ou les pâtes. La vague d'achat

frénétique en début de confinement s'est répercutée sur les produits disponibles dans ces magasins sociaux.

Au contraire, seule un faible part des restaurants sociaux a été en mesure de maintenir leurs activités pendant le confinement, étant assimilés au secteur de l'HORECA. Leurs activités se sont recentrées sur la livraison à domicile ou la distribution de repas à emporter. Or, si ces structures permettent l'accès à un plat à faible prix, leur rôle se situe avant tout dans le lien social qu'elles apportent. Dans les restaurants sociaux, le repas est plus souvent une porte d'entrée pour amorcer un accompagnement social. Cette dimension a été balayée au profit d'un soutien plus matériel, impactant clairement les conditions

¹⁰ Témoignage issu du rapport d'ATD Quart Monde (Ramel et al., 2014)

de vie de certain-e-s individu-e-s. Alors que maintenir l'activité a pu se révéler anxiogène pour les structures d'aide alimentaire, l'importance de leur rôle sociétal a été mise en évidence dans le contexte du confinement et de la crise économique et sociale qui en découle.

VERS UNE AIDE ALIMENTAIRE DURABLE ?

Nous sommes donc face à des enjeux de taille. Comment rendre l'alimentation plus accessible aux personnes en situation de précarité et de pauvreté tout en respectant leur préférence alimentaire et leur dignité? À cela s'ajoute des problématiques liées aux droits des agriculteur-riche-s, au dérèglement climatique et à la nécessité de consommer plus durablement.

On voit émerger de nombreuses initiatives autour de l'alimentation durable, comme les mouvements en faveur de l'agriculture paysanne et des circuits courts. Ces initiatives sont des sources d'inspiration pour que les populations investies reprennent en main leur souveraineté alimentaire¹¹. Malheureusement elles restent souvent, malgré leur volonté, des espaces où la mixité sociale peine à être atteinte¹².

11 Pleyers, G. (2020). Les mouvements pour l'alimentation locale en Belgique. Du social business à l'économie solidaire, 189-215. <https://www.cairn.info/du-social-business-a-l-economie-solidaire--9782749266336-page-189.htm>

12 Lagasse, E. (2017). RÉSEAUX ALIMENTAIRES ALTERNATIFS : élitisme ou émancipation ? Entreaide & Fraternité. <https://www.entreaide.be/IMG/pdf/6-reseaux.pdf>

Les réalités quotidiennes que peuvent vivre les personnes sur un même territoire sont parfois trop éloignées pour que le lien puisse se créer au sein de réseaux alimentaires alternatifs.

Au final, il apparaît que la lutte contre l'insécurité alimentaire passe nécessairement par une lutte efficace contre la pauvreté (notamment par le relèvement des bas salaires et des minimas sociaux) et par une transformation globale, durable et inclusive, de l'ensemble de notre système alimentaire. Cette transition devrait passer par une inscription du droit à l'alimentation dans notre constitution et par des initiatives ambitieuses comme la création d'une Sécurité Sociale de l'Alimentation¹³.



Resto du Coeur de Gembloux

13 ISF-AgriSTA. (2019, février 7). Pour une sécurité sociale de l'alimentation. Ingénieurs sans frontières. <https://www.isf-france.org/articles/pour-une-securite-sociale-de-lalimentation>

AVERTISSEMENT

Les articles présents dans cette publication ont été écrits en juin et juillet 2020. La situation liée à la pandémie de Covid-19 évoluant rapidement, il est possible que certaines données reprises dans les articles soient maintenant obsolètes.

Révision des chiffres de la faim dans le monde, mais nous sommes toujours loin de réaliser l'objectif « Zéro Faim » d'ici à 2030.

Le dernier rapport sur « l'état de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde » (SOFI) a été publié le 13 juillet passé, conjointement par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et d'autres agences des Nations Unies. Le rapport confirme la tendance alarmante à l'augmentation du nombre de personnes globalement touchées par la faim et toutes les formes de malnutrition¹.

Trois points importants sont à retenir de ce rapport. Premièrement, des **misés à jour** dans les données, notamment sur les estimations de la sous-alimentation en Chine, ont permis de **réviser à la baisse les chiffres de la faim** dans le monde. Deuxièmement, malgré cette révision à la baisse, **le nombre de personnes touchées par la faim dans le monde reste en augmentation depuis 2014**². Il est estimé qu'en 2019 près de **690 millions de personnes dans le monde souffraient de la faim**, soit 8,9 % de la population mondiale. De plus, près de 750 millions de personnes, soit près d'une personne sur dix dans le monde, étaient exposées à l'insécurité alimentaire grave. Enfin, une estimation préliminaire donne à penser que **la pandémie de Covid-19 pourrait ajouter, en fonction du scénario de croissance économique, entre 83 et 132 millions de personnes au nombre total de personnes sous-alimentées dans le monde en 2020**. Le rapport est donc clair : « le monde n'est pas en voie d'atteindre l'objectif de développement durable « Zéro Faim » d'ici à 2030. Si les tendances récentes se poursuivent, le nombre de personnes touchées par la faim dépassera les 840 millions d'ici à 2030. »

Suite à la sortie du rapport SOFI 2020, nous avons fait le choix d'actualiser tous les chiffres de cette publication, afin d'être les plus à jour possible. Concrètement, les chiffres du rapport SOFI 2019, qui avaient été repris dans plusieurs articles lors de leur rédaction – plus particulièrement celui faisant état de 821 millions de personnes souffrant de la faim dans le monde –, ont été remplacés par les chiffres du dernier rapport SOFI.

1 FIAN International, Press Release : Le Rapport SOFI reconnaît le besoin urgent de transformation des systèmes alimentaires, 16 juillet 2020. <https://www.fian.org/fr/press-release/article/le-rapport-sofi-reconnait-le-besoin-urgent-de-transformation-des-systemes-alimentaires-2531>

2 FAO, FIDA, UNICEF, PAM et OMS. 2020. Résumé de L'État de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde 2020. Transformer les systèmes alimentaires pour une alimentation saine et abordable. Rome, FAO. <https://doi.org/10.4060/ca9699fr>