

Quels mots et quelles pratiques pour mieux se nourrir à Charleroi ?

1er février 2019



Comptes-rendus des ateliers

Atelier - "Un magasin bio, est-ce vraiment pour moi ?"

Avec Barbara Garbarczyk (SAW-B) et Jonathan Peuch (chercheur à l'UCL)

Cher, bobo, avec des produits bizarres, pour les riches, jamais accessibles... Les avis négatifs quant aux magasins bios ne manquent pas.

Certaines personnes ne se sentent pas légitimes à pousser la porte d'un magasin bio, en se disant « ce n'est pas pour moi ». Et les prix ne sont pas les seuls responsables. Comme l'a souligné Jonathan Peuch dans son intervention à l'atelier, l'aménagement du magasin, son nom, l'implication qu'on demande aux client·e·s, les activités que l'on propose en plus de faire ses courses... bien d'autres aspects peuvent être excluants car « inhabituels ». En fait, plus un lieu est « alternatif » et comporte des codes implicites, moins il sera inclusif, alors que l'anonymat permet une certaine inclusion.

Évidemment, ceci peut entrer en contradiction avec l'envie de certains projets de transformer radicalement les lieux de vente, de favoriser le lien social, d'en faire des endroits conviviaux, etc. Nous avons confronté toutes ces idées à des cas réels, en passant en revue le fonctionnement et l'aspect (via de nombreuses photos) de différents points de vente (BEES coop, Macavrac, des marchés, Paysans-Artisans, Les petits producteurs...).

En ce qui concerne un futur magasin à Charleroi, le groupe de l'atelier a proposé quelques recommandations :

- ne pas forcément insister sur le côté bio de prime abord (attention au nom par exemple) mais plutôt local ;
- éviter d'avoir un aménagement trop alternatif (éviter les chocs) ;

- ne pas forcément proposer trop d'activités annexes dans le magasin même, mais plutôt dans un local à côté. De cette manière, le magasin pourrait - mais ne devrait pas obligatoirement - être une porte vers d'autres réflexions.

Atelier - Commercialiser via des points relais ? Est-ce viable ?

Avec Benoit Dave (Paysans-Artisans) et Mathilde Leboeuf (SAW-B)

La Ceinture Alimentaire de Charleroi Métropole travaille actuellement à la mise en place de projets de commercialisation sur le territoire. Plusieurs formats sont envisagés et la commercialisation via des points relais est l'un des formats possibles. L'objectif de l'atelier était de réfléchir aux conditions de leur création et de leur pérennisation.

Benoît Dave, fondateur et responsable du projet Paysans- Artisans, est venu témoigner pendant l'atelier sur les fondements et l'organisation de son projet. Situé dans la province de Namur, Paysans-Artisans a pour mission de promouvoir et donner accès aux habitant·e·s du territoire aux produits locaux de qualité. Le projet comprend aujourd'hui 18 points relais (appelés points de r'aliment) et deux magasins.

Pour se lancer, les points relais doivent émaner de groupes de citoyen·ne·s moteurs et volontaires qui souhaitent ouvrir un point relais dans leur quartier. Ces groupes peuvent être des ASBLs, groupements de citoyen·ne·s ou collectifs d'entreprises. Ils s'organisent de manière autonome pour trouver un local et mobiliser un groupe d'une quarantaine de personnes nécessaire au démarrage puis à la viabilisation du point relais. Ils gardent ensuite l'autonomie de gestion du point relais tout en s'appuyant sur des règles d'approvisionnement et logistique communes à tous les points relais. Certain·e·s participant·e·s ont également souligné le besoin d'avoir un sentiment d'appartenance à un groupe pour pérenniser l'engagement.

Benoît a également souligné la nécessité d'organiser régulièrement des évènements de sensibilisation conviviaux (marché de producteur·trice·ss, rencontres entre points de r'aliment, fête annuelle de bénévoles). Ces partages donnent du sens à la participation de chacun·e, tant volontaires que mangeur·euse·s, au fonctionnement des points relais.

Afin de préparer de potentielles ouvertures de points relais sur le territoire de Charleroi Métropole, les participant·e·s ont eu l'opportunité de partager des lieux et des contacts à prendre si des points relais venaient à s'ouvrir. Une dizaine de contacts a été donnée et sera transmise aux porteur·euse·s de projets travaillant sur le sujet.

Atelier - Qu'est-ce qu'on veut dans nos assiettes ?

Avec Daniel Cauchy (Rencontre des Continents) et Denis Dargent (PAC)

La question centrale de l'atelier n'a pas été abordée de front. Les participant·e·s ont préféré évoquer l'instant « déclic » qui a permis, à chacun, chacune, de modifier son rapport à l'alimentation quotidienne, à sa manière de s'alimenter. Ces raisons individuelles ont été évoquées lors d'un tour de table.

En vrac, quelles sont les diverses raisons qui expliquent ce basculement des pratiques, cette prise de conscience ?

- Vivre avec des végétarien·ne·s pendant un séjour Erasmus à l'étranger et prendre la décision de manger moins de viande et de produire moins de déchets à travers les achats alimentaires ;
- Se rendre compte que les êtres humains sont plus proches des herbivores que des carnivores ;
- Un film : le Cauchemar de Darwin (film documentaire d'Hubert Sauper, 2004) ;

- Le temps et sa réappropriation (dans un grande surface on voit les choses trop en... surface, trop rapidement, on ne prend pas le temps d'analyser ce qu'on achète) ;
- Malgré un positionnement « Ecolo », ce participant affirme pourtant n'avoir jamais été préoccupé par le contenu de son assiette... Jusqu'au jour où toute sa famille est victime d'une intoxication alimentaire ;
- Le plaisir de manger mieux ;
- Une cueillette de fruits bourrés de pesticides en Australie ;
- Le manque de goût par rapport à l'alimentation de nos parents ;
- Les allergies des enfants à la lessive, entraînant la découverte des magasins bio ;
- La recherche d'une alimentation qui corresponde à des valeurs épicuriennes mais en recherche de qualité ;
- La quête du zéro déchet qui oblige à revoir nos façons de faire mais qui nous permet une attention nouvelle aux produits alimentaires.

Réflexion de Daniel Cauchy au cours du tour de table : si toutes les personnes devaient se coltiner les infos disponibles en grandes surfaces (lire les étiquettes, etc.), on friserait vite la névrose. La réponse à nos questionnements individuels se trouve plutôt dans le collectif qui assume une présélection des aliments (ex : une coopérative comme Coopéco). Nos exigences se retrouvent ainsi dans un pot commun. De même, en ce qui concerne le goût et la sensibilité. Il s'agit-là de données culturelles à reconstruire collectivement.

En guise de conclusion/synthèse (par Daniel) : s'alimenter n'est pas seulement un acte physique, par ce biais on nourrit aussi son âme et sa pensée. Il faut « penser aliment », construire un socle de références commun pour nourrir corps et esprit. L'alimentation traduit par ailleurs notre rapport au monde (il ne faut donc pas négliger des éléments comme le respect des travailleur·euse·s par exemple), cela nourrit également notre réflexion et nos valeurs.

Atelier - Bien manger, est-ce accessible à tous ?

Avec Sébastien Kennes (Rencontre des Continents) et Annick Marchal (Espace-Environnement)

L'atelier a abordé la thématique de l'accessibilité au travers de 2 questions, après une brève introduction rappelant la complexité du « bien manger » (voir aussi l'intervention de Daniel Cauchy) mais aussi du terme d'accessibilité (parle-t-on d'accessibilité financière, culturelle, logistique,... ?). Les participant·e·s étaient également invité·e·s à discuter et préciser les publics auxquels ils/elles faisaient référence dans leurs réflexions. Sébastien Kennes et Annick Marchal ont apporté un retour de leur expérience de terrain pour élargir le questionnement.

Les participants étaient en demande de poursuivre la dynamique de cette rencontre notamment par des réunions ultérieures ou d'autres formes d'échanges.

Si bien manger, c'est...alors pour moi, OUI et/ou NON c'est accessible à toutes.tous parce que...

- C'est compliqué...
- Consommer une alimentation qui nous maintienne en bonne santé durablement, alors oui, c'est accessible.
- Sortir de la grande distribution -> **aller vers plus de local. Une meilleure répartition géographique.**
- Manger **varié et de saison** -> oui c'est plus accessible.
- Bien informer et **se donner les moyens** pour changer niveau perso.
- Si c'est le « **bio mainstream** » alors ce n'est **pas accessible** (y compris pour les producteur·trice·s.).
- Le bio, de goût et de production respectueuse des humains et de l'environnement n'est pas accessible actuellement. De plus, cela demande un grande mobilité et du temps pour l'approvisionnement. Seul le point de vue environnemental est respecté dans le bio accessible à toutes et tous
- Considérer la question du prix et fixer des priorités.
- Tisser **des liens**.

Pour rendre une alimentation durable accessible à toutes.tous, il faudrait...

- *Faire de l'éducation/sensibilisation.*
- **Surtaxer** les produits « non durables » pour **dégager des moyens** pour des projets sur la **dimension sociale**.
- **Ré-apprendre** à... cuisiner, cultiver... (les savoirs « faire », « être »).
- **Rassembler les acteur-trice-s** en capacité de proposer les/des solutions géographiques/économiques/...
- Favoriser la **mobilité qui favorise l'accessibilité géographique**.
- Installer des Incroyables comestibles **partout et donc (re)penser** l'aménagement de l'espace public
- Veiller à l'**exemplarité politique** notamment avec des cantines durables, en dégageant des moyens financiers et favorisant la mise en place de projets simples, pratiques et surtout concrets (ex presser du jus de pommes avec et pour les personnes fréquentant un CPAS
- **Sensibiliser les « commerces »** (distributeur-trice-s...).
- Se regrouper en mangeur-euse-s du point de vue local avec des producteur-trice-s.

Les participant-e-s étaient d'accord de mettre en avant l'importance de l'accompagnement tant pour l'information (vu la complexité) que pour les changements de comportements (savoirs, savoir-faire). L'alimentation qui permet le maintien durable en bonne santé doit être une priorité soutenue par les collectivités pour permettre l'accès à chacun-e. L'importance du local et « de saison » faisait aussi l'unanimité. La mobilité et le prix sont des éléments à prendre en compte pour y parvenir.

Différentes pistes ont été suggérées pour favoriser l'accessibilité, la sensibilisation, l'éducation et l'accompagnement paraissant essentiels :

- Les collectivités peuvent contribuer à cet accompagnement notamment par leur éco-exemplarité (cantines durables, mise en place et/ou soutien à des actions concrètes et pratiques). Elles pourraient également dégager des moyens financiers en instaurant la surtaxe de produits non durables.
- Le rapprochement des producteur-trice-s et des « mangeur-euse-s » est également évoqué comme moyen utile dans la recherche de solution.

Atelier - Quelle(s) garantie(s) existe-t-il pour savoir si les aliments que j'achète sont de qualité ?

Avec Stéphanie Chavagne (BioWallonie) et Christophe Nothomb (GASAP)

Dans la continuité de l'exposé de Daniel Cauchy sur les différents termes utilisés lorsqu'on évoque l'alimentation durable et les pratiques qu'ils impliquaient, Stéphanie Chavagne de Biowallonie et Christophe Nothomb du Réseau des GASAP ont au travers d'une présentation expliqué ce que recouvraient aussi bien le label Bio qu'un système de garantie participative (SPG), leurs principes mais aussi ce qui les réunissaient.

Le label Bio, qui est probablement moins connu du grand public, promeut des méthodes de production plus respectueuses de l'environnement (pas de pesticides ou autres produits chimiques), et tient également compte du bien-être animal dans la labellisation. Les SPG, quant à eux, sont des systèmes d'assurance qualité qui trouvent leur ancrage localement. Ils tiennent compte des aspects sociaux et économiques tels que l'autonomie et la rémunération juste et équitable des producteur-trice-s. Rien n'empêche par ailleurs pour un producteur-trice d'être labellisé bio et de se trouver dans un SPG.

Les participant-e-s ont ensuite été divisé-e-s en 3 groupes de travail et devaient répondre à la question suivante: "Quel modèle de production, de distribution et de gouvernance attendez-vous au sein de la CACM ?"

Les résultats de ces groupes de travail ont clairement montré une forte volonté de se réappropriier les clés de leur alimentation, et de pouvoir compter sur une transparence totale des filières de la production à la vente. Avec une attention particulière à la qualité des produits, à la transparence sur les prix mais aussi sur la qualité de vie des producteur-trice-s.

En fin d'atelier, Jean-François Herz a explicité le choix qu'a fait la Ceinture de travailler avec des producteur-trice-s labellisé-e-s bio ou en conversion mais avec la volonté de travailler avec celles et ceux intéressé-e-s par le bio et ayant la volonté de s'y convertir.