

Intervenante 1 : Brigitte GRISAR, Fédération des Services sociaux

Intervenante 2 : Louisa CAPELLI, CPAS Les Bons Villers

Animatrice : Tania DI CALOGERO, Observatoire de la Santé du Hainaut

Secrétariat : Isabelle TEBALDI, Observatoire de la Santé du Hainaut

Présentation et modus operandi : Tania

1. Deux intervenantes présenteront chacune leur champ d'action en matière d'aide alimentaire.
2. Constitution de deux groupes de travail qui mèneront tour à tour une réflexion sur l'approvisionnement et la consommation avec un rapporteur chargé de restituer le fruit des réflexions du groupe précédent.

### **PREMIERE INTERVENTION**

Mme Brigitte GRISAR de la Fédération des Services sociaux, une asbl qui fédère et soutient une trentaine de services sociaux généralistes agréés par la région bruxelloise et wallonne.

Elle offre différents services à ses membres :

- La coordination de leurs activités
- Une contribution à leur développement
- La défense de leurs intérêts
- Leur représentation au niveau patronal

Elle contribue également, comme organisme de coordination des services :

- Au travail de réflexion et de recherche en matière de travail social
- A la formation continue du personnel de ses membres

Elle développe des **projets ponctuels ou durables** pour répondre aux demandes de ses membres ou aux besoins du terrain.

C'est dans ce cadre que la Concertation Aide Alimentaire est née suite à des demandes du terrain sur la problématique de l'aide alimentaire. Elle existe depuis 2007.

L'aide alimentaire est l'initiative des CPAS, Croix Rouge ou des associations caritatives. Elle prend généralement 3 formes :

a. Les restaurants sociaux (forme d'aide la plus répandue sur Bruxelles)  
Restaurant collectif avec offre de repas à bas prix et dans une ambiance conviviale.

b. Les colis alimentaires

Fonction des disponibilités de l'initiateur mais ne couvre pas les besoins pour plus que quelques jours.

c. Les épiceries sociales

Lieu d'accueil qui possède la forme d'un magasin traditionnel mais qui propose des produits d'alimentation ou de première nécessité à des personnes précarisées à des prix en-deçà (relatif !) de ceux du marché. L'objectif poursuivi est avant tout de quitter une forme d'assistanat, et permettre à l'usager de retrouver sa dignité grâce à sa participation financière, lui permettant de se responsabiliser par rapport à un budget, tout en étant en contact avec la réalité de la consommation.

Il existe en Région bruxelloise :

- 29 restaurants sociaux (uniquement ouverts en journées et pas les w-e)
- 7 épiceries sociales
- 53 centres de distribution de colis alimentaires

En Wallonie : 50 épiceries sociales

➔ Objectif 2015 de la Fédération des Services sociaux : comprendre le fonctionnement de la Wallonie à cet égard.

Finalité de l'aide alimentaire :

Permettre aux familles fragilisées d'alléger leur budget « dépenses » pour payer plus facilement :

1. des frais de soin de santé
2. les frais scolaires des enfants
3. des vacances
4. etc.

Public cible : pensionnés, contrats précaires, mères célibataires, etc.

250.000 familles pour l'ensemble de la Belgique.

Alimentation, obésité et public fragilisé

L'Union européenne octroie un budget à la Belgique pour l'aide alimentaire.

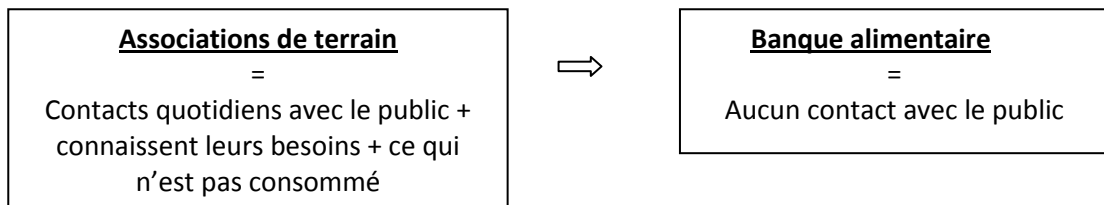
A savoir qu'actuellement l'Europe emploie cette aide pour la production d'aliments destinés à l'aide alimentaire sous forme de colis (gratuits) :

Mais :

- sans concertation avec les associations de terrain
- sans tenir compte de leurs valeurs nutritionnelles et organoleptiques

➔ gaspillage car certains produits ne sont jamais consommés (ex. carbonnades de bœuf en conserve immangeables : 1.000.000€ ou pudding vanille)

Pourquoi ?



Objectifs :

- Recommandations pour des colis plus sains au SPP Intégration sociale.

Suggestions/questions des participants

- Couler l'Aide alimentaire dans le droit à l'alimentation
- Y-a-t-il un consensus pour déterminer ce qui doit être fabriqué pour la Banque alimentaire ?

Non, aucun processus ni aucune concertation. Toujours le même colis ; parfois agrémenté par les associations elles-mêmes.

➔ nécessité de concertation avec les associations

- *Le budget de l'aide alimentaire était à un moment donné menacé et lié à la PAC. Qu'en est-il ?*

*Le Plan Européen d'Aide aux plus Démunis (PEAD) lié à la Politique Agricole Commune n'existe plus, et géré en Belgique par le Bureau d'Intervention et de Restitution Belge (BIRB). A sa place, c'est le Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis qui a vu le jour. Celui-ci est lié à la politique de cohésion et des fonds structurels et est géré par le SPP Intégration Sociale*

*Il n'est à ce jour pas menacé. En Belgique, il est de 11.000.000€ et géré par le SPP Intégration sociale.*

- *Enquête sociale à Estaimpuis : 99% demandes en faveur des produits frais ➔ banque alimentaire du Tournaisis récupère des aliments frais proches de la date de péremption pour distribution aux familles. 66 ➔ 99 familles en 15 jours. Partenariat avec le Plan Communal de Développement Rural autour de l'Education au « Bien Manger ».*
- *Braine-l'Alleud aussi, public demandeur de produits frais. Recommandation : entreprise d'insertion sociale pour production.*

## SECONDE INTERVENTION

Louisa CAPELLI, CPAS Les Bons Villers, présente l'aide alimentaire à travers l'expérience de l'épicerie sociale créée dans sa commune.

### **Offre de produits et d'activités :**

#### Au début de l'épicerie sociale

- Uniquement des produits secs

#### Pourquoi ?

- Idées préconçues sur le public sur la consommation de produits frais
- Problème de stockage des produits périssables (écoulement plus rapide, achat frigos, ...)

→ succès mitigé

**Ensuite visite d'épiceries solidaires en France (ANDES). En France, les épiceries solidaires sont des lieux de rencontre (garderie, ateliers culinaires, potager, produits frais, etc.).**

Cette visite a suscité des réflexions :

→ création d'un potager (géré par le CPAS) + producteurs locaux pour proposer des produits frais

→ création d'un atelier culinaire → résultats très mitigés

1. Pas d'infrastructure
2. Transmission des savoirs trop pédagogique
3. Plaisir et goût balayés par la pyramide alimentaire
4. Pas su transmettre le plaisir : « quelle est la place du plaisir et où, quand, comment, avec qui mange-t-on ? »

→ création d'un livre de recette : le livre a été réalisé mais l'objectif de participation et d'appropriation n'a pas été atteint

Recettes en elles-mêmes OK car initiation à l'outils informatique mais pas d'échanges, de débats, ...

Au départ, en vue de favoriser le contact, l'éducatrice engagée pour l'animation et le développement des ateliers de ressocialisation s'est rendue au domicile des usagers pour leur expliquer les objectifs de ces ateliers mais l'atelier culinaire a mis en application « à la lettre » des recettes, il n'était pas un lieu d'échange et de rencontre.

Mais alors que proposer ?

→ piste : réflexion autour du plaisir de manger, du goût, de la convivialité et du partage de savoir plutôt que de l'information.

### **Mode de fonctionnement de l'épicerie sociale des Bons Villers**

1. au départ, grâce à une subvention de la Fondation Roi Baudouin
2. actuellement sur fonds propres
3. collaborations avec la cellule Solidarité Emploi pour le potager (conseil sur légumes à cultiver, partage du terrain en parcelles, ...) et avec l'entreprise de formation par le travail (EFT) « la Ptite fleurusienne »
4. conventions et partenariats pour la valorisation des producteurs locaux
5. les bénéficiaires ou usagers bénéficient de réductions importantes sur les produits mis en vente
6. pour les produits frais : prix d'achat = prix de vente

Lors de la création de l'épicerie sociale, une enquête (entretien à domicile) a eu lieu auprès des usagers pour connaître leur intérêt par rapport au projet, leurs habitudes de consommation, les lieux d'achats, le budget alloué aux courses, ...

En début d'année, un entretien a lieu avec les bénéficiaires pour connaître leur avis sur le mode de fonctionnement de l'épicerie et préciser les objectifs du service, ...

PS : A noter que contrairement aux idées reçues en milieu semi-rural, beaucoup de personnes fragilisées ont un potager, des poules ou ont recours à la débrouillardise pour s'approvisionner à moindre coût.

### **Questions/Réflexions des participants**

- *Est-il possible de passer du statut de bénéficiaire à celui d'acteur de l'épicerie ?*

Ce serait l'idéal, en France cela se pratique. La participation volontaire du public bénéficiaire est une bonne chose mais attention de ne pas conditionner l'aide alimentaire à la participation.

- *Consommations : beaucoup d'idées reçues. Les bénéficiaires souhaitent des produits frais. Il serait intéressant de revoir les représentations des professionnels quant aux produits frais...*
- *Mise en valeur des producteurs locaux ?  
Des contacts ont été initiés avec des producteurs locaux et un partenariat a été développé avec une ferme de l'entité pour les œufs frais.*

Pistes pour une offre (approvisionnement) de qualité

- Créer un lien plus direct avec le producteur : collaboration avec des coopératives agricoles, des GAC, ...
- Travail de sensibilisation et de plaidoyer sur la qualité (nutritionnelle et organoleptique) des produits distribués par l'Europe.
- Implication des politiques et de la commune dans la démarche.
- Revoir les représentations des professionnels par rapport aux produits frais : est-ce que le bénéficiaire souhaite consommer des produits frais, est-ce plutôt un problème de logistique de ne pas choisir des produits frais, ...
- Collaborer avec les entreprises de formation par le travail (EFT) et les organismes d'insertion socio-professionnelle (OISP) que ce soit pour l'approvisionnement ou pour la transformation de matières premières.
- Travailler avec des plateformes existantes pour réduire le gaspillage (ex : plateforme Foodwe).
- Réfléchir la mise en réseau pour faciliter l'approvisionnement (ex REPIS)

Pistes pour une consommation de qualité

- Identifier les besoins des bénéficiaires en matière d'alimentation.
- Proposer une offre d'aliments variés et de qualité (au niveau du goût et sain).
- Sensibiliser les bénévoles pour une distribution d'aliments de qualité mais sans être normatif envers les bénéficiaires.
- Mettre en place des actions communautaires pour retrouver le plaisir de se mettre à table et de goûter les aliments, mais pas de manière théorique (atelier cuisine par exemple, mais avec la volonté que les bénéficiaires y apportent leur culture et leur savoir et que ce lieu soit un lieu d'échange).
- Profiter du lien parents-enfants (parents souvent très soucieux de l'alimentation de leurs enfants) pour mettre en place des actions de promotion de la santé.
- Travail sur la gestion du temps avec les bénéficiaires.
- Rendre les épiceries sociales plus « glamour ».