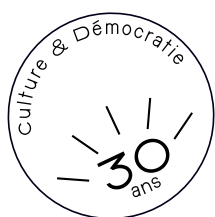
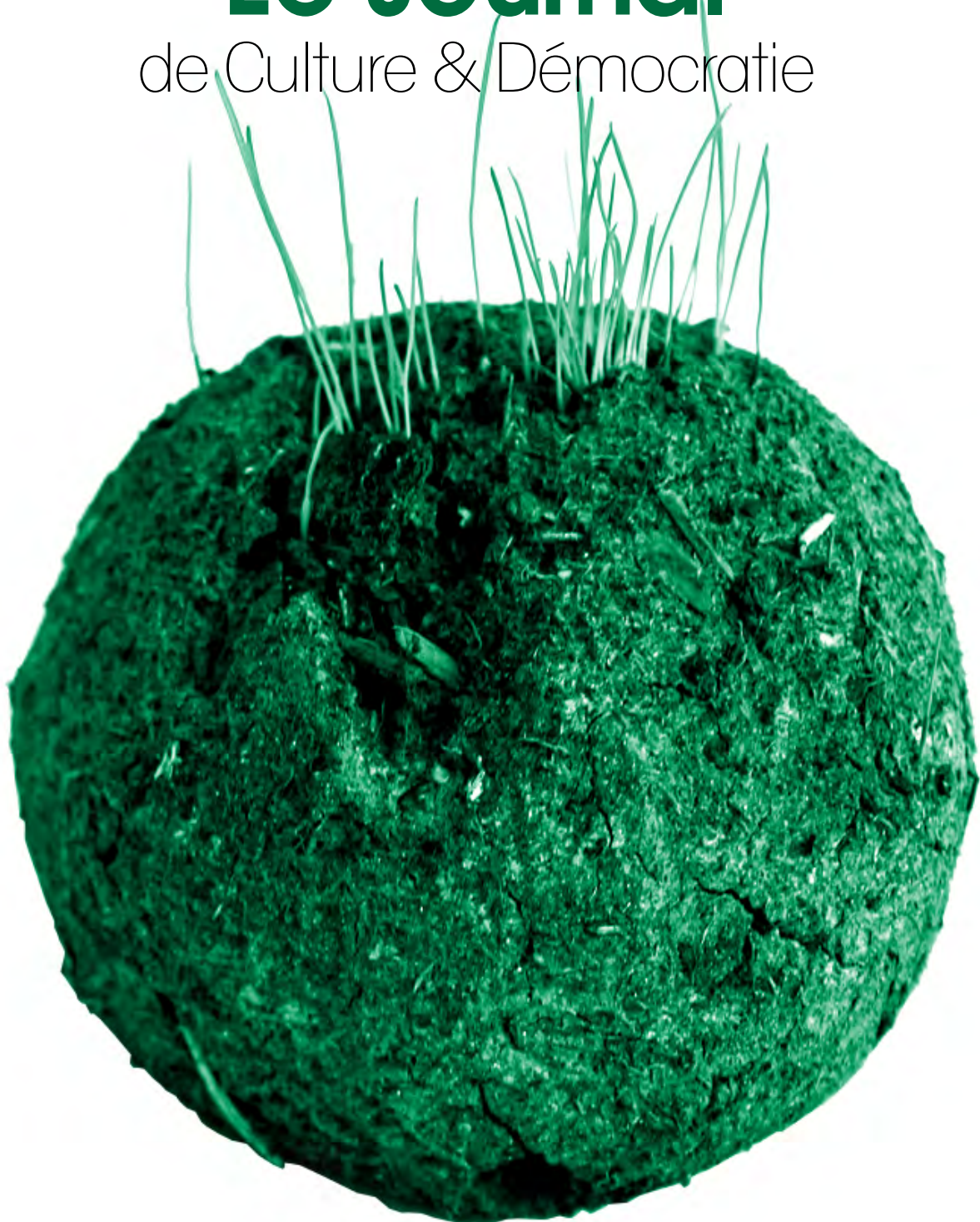




Le Journal

de Culture & Démocratie



58

SEPTEMBRE 2024

Périodique gratuit de l'asbl
Culture & Démocratie

**Nourrir
Se nourrir**

CÔTÉ IMAGES
ÉMILIE GAID

SOMMAIRE

ÉDITO

- **Pour un système alimentaire durable et démocratique**
Pierre Hemptinne 3

DOSSIER

- **Le pain nourricier**
Lou Chaussebourg et Noémie Maughan 5
- **Les pieds nus dans le plat**
Valérie Vanhoutvinck 8
- **Refonder notre système alimentaire : les voies d'une bifurcation vers la soutenabilité**
Julien Fosse 11
- **Valoriser le métier d'agriculteur·ice et permettre la transition**
Entretien avec Timothée Petel 15
- **L'assiette et le local**
Pierre Hemptinne 19
- **Le maraichage biologique sur petite surface : entre dévalorisation économique et symbolique**
Nicolas Loodts 23
- **L'agriculture urbaine : une autre vision de la ville**
Entretien avec Léna De Brabandere et Francisco Dávila 27
- **Idéologie du « bien manger » et mépris de classe**
Entretien avec Nora Bouazzouni 30
- **Pour une approche systémique de l'alimentation**
Entretien avec Line Nguyen 34
- **Le projet de sécurité sociale de l'alimentation : le goût de l'avenir**
Inès Barfleur 37
- **Démocratie alimentaire et droit à l'alimentation**
Thibault Galland 40
- **Brigades d'actions paysannes**
Entretien avec Damien Charles 43
- **Zone sensible : nature/culture/nourriture**
Entretien avec Lucas Vachez 46

À LIRE EN LIGNE :

Genèse du productivisme
Thibault Scohier

Pour une maison de la souveraineté alimentaire : la Ferme du Chaudron
Entretien avec Clara Dinéty et Louise Martin Loustalot

Alimentation et manque de ressources financières : le bât blesse
Rémi Pons, Hugo Fortunato, Étienne Vincke et Enzo Fafi

Protection des consommateur·ices et sécurité alimentaire
Awilo Ochieng Pernet

Quels soulèvements démocratiques ?
Pierre Hemptinne

UNE ARCHIVE DE CULTURE & DÉMOCRATIE

- **La croisée des chemins : fin ou faim démocratique ?**
Isabelle Ferreras 51

LA VIE DE L'ASSOCIATION 54

CÔTÉ IMAGES

- **Émilie Gaid**
Marcelline Chauveau 56

POUR UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE ET DÉMOCRATIQUE

« Dans les années 1990 [au Bangladesh], des villages se sont déclarés zones sans poison, sans pesticide, sans OGM, sans engrais azotés, avec refus de faire entrer les multinationales. Des méthodes culturelles anciennes ont été ravivées pour retrouver de la diversité alimentaire. Ce sont les femmes qui ont porté le mouvement [paysan Nayakrishi Andolon] en proclamant "Amanda", c'est-à-dire le bonheur pour tous : elles ont repris la charge de la conservation des semences et ont établi un marché local, tout en décrétant l'abolition du système patriarcal de la dote. »

Geneviève Pruvost, *Quotidien politique. Féminisme, écologie, subsistance*, La Découverte, 2024.

Mises en bouche

Manger est une fonction centrale. Elle croise toutes les dimensions de la vie, reflète toutes les actualités sociales, économiques, culturelles, écologiques. Il suffit d'écouter les mille et une manières de parler de la nourriture, de ce que l'on aime avoir (ou pas) au menu, des souvenirs de plats traumatiques, des relations d'amour ou de haine face aux fourneaux, des marques préférées de plats préparés, des ambiances autour de la table familiale, des méthodes pour arpenter les supermarchés : florilège avec « Les pieds nus dans le plat » (p. 8), ou avec l'entretien de Nora Bouazzouni, autrice de *Mangez les riches*, qui analyse les valences sociales, genrées, coloniales et discriminantes au fond de nos assiettes (p. 30).

Entrées

Le pain est « le » référentiel nourricier. La base de l'alimentation en de nombreuses cultures. Il est lié à l'histoire de la domestication du blé, moment clé de l'humanité. L'expression « du pain et des jeux » en dit long et bien des révolutions se sont déclenchées quand le pain manquait ! Quel est le pain que l'on mange aujourd'hui ? Comment est-il produit ? Le pain raconte l'industrialisation croissante de notre alimentation, la perte de relation avec les savoirs paysans et artisans. Mais avec ceux et celles qui recommencent à faire du pain savoureux, local, bio, consistant, la boulangerie se libère de l'insipide industriel. Ce que nous racontent deux chercheuses en agroécologie (p. 5).

La manière dont l'être humain décide de se nourrir détermine son rapport au vivant, son économie, son organisation sociale. Notre système alimentaire, productiviste, accro aux monocultures et aux intrants chimiques, cumule empreinte carbone colossale, destruction de la biodiversité et menace majeure sur la santé publique. Il s'emploie en outre à masquer l'origine de ses productions. « La norme occidentale contemporaine d'existence, c'est la méconnaissance des mains qui agencent, fabriquent et nettoient les objets de la vie quotidienne. »¹ Où en est notre système alimentaire, d'où vient-il et comment repenser des politiques agricoles communes adaptées à l'exigence de transition ? C'est ce que documente le vétérinaire et biologiste Julien Fosse (p. 11).

Les syndicats agricoles illustrent la confrontation très âpre pour le contrôle du système alimentaire. D'un côté les syndicats de l'agro-industrie, puissants, omniprésents, au lobbying très efficace. On n'entend qu'eux. Ils ont l'oreille du politique. Il est dès lors important que les citoyen·nes prennent connaissance de l'action de syndicats alternatifs, tournés vers l'agroécologie, la renaissance des savoir-faire paysans, une vraie valorisation du travail agricole de proximité et une autre organisation de l'accès aux terres agricoles. L'existence de tels syndicats prouve que des forces de changement sont disponibles. Présentation avec Timothée Petel de la FUGEA (Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs) (p. 15).

Plats

Inventer un nouveau système alimentaire, à l'échelle de la planète, est la condition première pour restaurer l'habitabilité de la terre. Le régime d'exploitation actuel est responsable, entre autres dégâts, d'une dégradation alarmante du sol qui nous nourrit. « En 2018, par exemple, le Centre commun de recherche de l'Union européenne a estimé que, à l'échelle du globe, 75 % des terres étaient déjà dégradées, avec un impact direct sur 3,2 milliards de personnes. Et 90 % des terres pourraient l'être d'ici à 2050. »²

Face à cette destruction, d'autres narratifs se développent qui tissent lentement mais sûrement un autre modèle agricole. Les chercheur·ses sont de plus en plus nombreux·ses à démontrer que l'agroécologie est à même de nourrir les populations à une très large échelle, en assurant la « souveraineté alimentaire » (ce que nient les syndicats de l'industrie). Il suffira juste d'adapter la liste des courses ! (p. 19).

Une médiation agro-culturelle est de plus en plus active sur le terrain. Plutôt que d'en rester aux arguments scientifiques, elle multiplie les expériences sensibles pour offrir à tous et toutes de « retrouver le chemin des attaches avec un milieu de vie », de se réappropriier un questionnement essentiel – « D'où vient ma nourriture ? Quelle est ma relation avec le sol et l'écosystème ? » Il s'agit de rompre avec la « sédentarité hors sol, déconnectée de l'esprit des lieux » imposée par l'ère industrielle³. À cet égard, le rapprochement entre pratiques paysannes, éducation permanente et monde académique ouvre des pistes pleines d'espoir. Comme l'illustre le regard anthropologique de Nicolas Loodts qui éclaire le quotidien difficile du maraichage à petite échelle, son handicap en termes de subventions, sa difficulté à stabiliser un marché en fonction des mécanismes qui déterminent le coût des biens alimentaires (p. 23).

L'agriculture urbaine à Bruxelles fournit les légumes à de nombreuses associations ou services sociaux, mais surtout, réinstalle en ville un contact direct avec la terre, les semences, le potager, le « sens » de ce que l'on mange, ouvrant au passage une réflexion sur une ville plus verte, mieux adaptée au changement climatique (p. 27).

Se réapproprier toutes les dimensions du « bien manger », devenir de la sorte des citoyen·nes à même de décider d'un nouveau système alimentaire, c'est l'objectif de l'association Rencontre des Continents, avec des ateliers de cuisine, des formations sur l'histoire de l'alimentation et des jeux qui sensibilisent à une vision globale de l'alimentation comme ce qui nous situe dans la chaîne du vivant (p. 34).

Changer de système alimentaire, c'est aussi en terminer avec l'insécurité alimentaire générée par l'agro-industrie. « 20 % des Belges, 30 % des Bruxellois·es et 18 % des Wallon·es vivent dans une situation difficile, avec un revenu inférieur au seuil de risque de pauvreté. » (Céline Nieuwenhuys, FDDS) Au niveau mondial, cela représente 2,3 milliards de personnes, 28,9 % de la population. Comment mieux dire la faillite d'une industrie qui prétend « nourrir le monde » ? Beaucoup d'associations et de banques alimentaires s'échinent à pallier ces injustices. Mais il ne peut plus être question de distribuer des invendus aux pauvres ! Il faut apporter une solution systémique, radicale, une véritable « démocratie alimentaire » : c'est possible avec le projet de

Sécurité Sociale Alimentaire expérimentée en plusieurs contextes communaux (p. 37). Dans la foulée, il convient d'instituer le droit fondamental et inaliénable, humain et culturel, à une nourriture saine, diversifiée, savoureuse et durable, pour toutes et tous (p. 40).

Desserts

Les mots ne suffiront pas à faire advenir un nouveau système alimentaire. Et la logique du « consom'acteur » prônée par l'économie de marché et les États est un peu courte ! L'action individuelle et collective est indispensable. Par où commencer ? Et quel type d'action ? C'est ce dont s'occupent les Brigades d'actions paysannes avec leurs chantiers solidaires et leurs formations sur une souveraineté alimentaire rigoureusement agroécologique. Ils aident à ce que chacun·e puisse se reconnecter à la terre et trouver comment s'engager dans l'action, en connaissance de cause, selon des modalités adaptées à chacun·e. La désobéissance civile est aussi au menu ! (p. 43) Faire bouger les imaginaires implique aussi de décroquer les savoirs, d'apprendre à mettre en commun analyses et émotions : c'est le territoire expérientiel de Zone Sensible en France ou de la ferme du Chaudron en Belgique, où convergent pratiques artistiques et paysannes, savoirs vernaculaires et connaissances scientifiques. La cerise sur le gâteau qui élargit les marges de manœuvre.

Café/Digestif

Ce numéro 58 du *Journal de Culture & Démocratie*, consacré au système alimentaire, prolonge une réflexion sur la nécessité de changer de modèle de société face au bouleversement climatique, en traversant les thématiques du **Temps**, du **Territoire**, des nouveaux **Récits** et des **Rituels** susceptibles d'aider au basculement salutaire...

1. Geneviève Pruvost, *op. cit.*
2. Florence Rosier, « La dégradation généralisée des sols alarme l'Unesco », *Le Monde*, 13/07/24.
3. Geneviève Pruvost, *op. cit.*



Lou Chaussebourg

Doctorante en agroécologie
au Laboratoire d'Économie
et Développement Rural à
Gembloux Agro-Bio Tech,
ULiège

Noémie Maughan

Bio-ingénieure et chercheuse
au Laboratoire d'Agroécologie
de l'ULB

LE PAIN NOURRICIER

Le pain, symbole de notre système alimentaire, est lié à l'histoire du blé, une des premières céréales domestiquées par l'être humain. L'agro-industrie en a fait un aliment aseptisé issu de monocultures aux sols dégradés par la chimie. À l'image d'une société où s'appauvrit toute commensalité*. L'agroécologie réinvente la relation au vivant, à la terre, avec un pain qui rassemble chercheur·ses, boulanger·es, paysan·nes, science et savoirs locaux, ancestralité et invention, professionnalisme et émotion. La saveur du pain retrouvée : c'est le levain d'un monde à réinventer. Récit passionnant de deux chercheuses en agroécologie.

Le pain est un aliment chargé de symbolique dans beaucoup de cultures, il est même parfois au cœur de cultes à travers les âges. Le pain est symbole de partage, de compassion et d'amitié dans la culture laïque comme séculaire. Un compagnon ou une compagne, *cum panis* en latin, c'est celui ou celle avec qui on partage son pain, et donc un bout de vie, un bout de chemin. Justement, le pain a été pendant des siècles, et même des millénaires, notre compagnon quotidien, l'aliment posé sur toutes les tables, le cœur du repas. Le pain si simple et pourtant si précieux, fait de farine, d'eau, de sel et de levain. Le pain issu des céréales, les premières espèces de plantes domestiquées en agriculture. Parce que pendant longtemps le blé, la farine et le pain ont été centraux dans l'alimentation, ils ont été, de fait, au centre de l'attention, qu'elle soit journalière ou politique. Depuis leur mise en place, les États veillent au grain : le blé doit être toujours disponible et accessible à la population, sous peine de révolte. Dans la vie de tous les jours, pour faire du pain, il fallait aller au moulin et au four publics. L'impôt sur ce four et ce moulin, appelé la banalité, a très souvent été critiqué par le peuple à travers l'histoire. Pourtant il est devenu synonyme d'une chose si commune qu'elle en devient insignifiante. Comme le pain aujourd'hui. De sacré, le pain est devenu banalité.

Celui pour lequel on dit que des révolutions ont commencé est devenu une simple commodité de supermarché ainsi que l'aliment le plus gaspillé.

Mais qu'est devenu le pain nourricier, celui qui nourrit nos corps mais aussi nos esprits ? Pourquoi le réinventer serait ouvrir la porte d'un monde nouveau ? Qui sont les personnes qui œuvrent pour lui aujourd'hui ?

En Belgique, seulement 9% du blé consommé dans l'alimentation humaine a été cultivé dans le pays¹. Tout le reste est importé. Le cours du blé se joue d'ailleurs sur le marché mondial. Il est alors impossible pour les producteurs belges de rivaliser avec les monocultures des grandes plaines céréalières de France, d'Allemagne ou encore d'Ukraine. De plus, pour être utilisé par l'industrie boulangère, le blé doit être évalué comme « panifiable », c'est-à-dire qu'il doit répondre à certains critères de standardisation comme le taux de protéines ou d'enzymes, sous peine d'être « déclassé » et donc vendu pour l'alimentation du bétail, à prix cassé. La culture du blé panifiable est devenue anecdotique en Belgique car elle est considérée comme plus compliquée que celle du blé fourrager. Cette croyance et ces standards industriels imposés font que les fermes belges choisissent souvent dès le départ de produire du blé destiné au bétail, à l'amidonnerie ou même à la transformation en bioéthanol, afin de ne pas risquer de voir tous leurs efforts dévalorisés. Car la culture de céréales reste essentielle pour les terres et ne peut être supprimée des rotations culturales². De plus, les tiges qui avant l'industrialisation étaient valorisées en paille ont été raccourcies par la sélection pour éviter que le blé ne se couche au sol à cause des intempéries. Empêcher ce phénomène appelé « la verse » est important dans l'optique de répondre aux critères industriels : les épis qui touchent le sol risquent de commencer à germer avant même la récolte, ce qui fait augmenter le taux d'enzymes des grains et entraîne le possible déclassement d'un blé qui aurait pu être panifiable.

Ce blé dit « panifiable » est un blé « fort » : un blé qui, transformé en farine, contiendra un taux assez élevé de protéines pour donner une pâte résistante aux passages dans les machines des boulangeries industrielles. Cette pâte saura

gonfler à souhait pour satisfaire les standards de pain blanc et aéré qui se sont imposés dans toute la société dès la fin de la Deuxième Guerre mondiale. Mais ce pain blanc, qu'y a-t-il dedans ? Et (comment) nous nourrit-il ?

“ Mais qu'est devenu le pain nourricier, celui qui nourrit nos corps mais aussi nos esprits ? Pourquoi le réinventer serait ouvrir la porte d'un monde nouveau ? Qui sont les personnes qui œuvrent pour lui aujourd'hui ? ”

Pour comprendre ce qui se cache dans le pain, il faut remonter jusqu'à la graine et jusqu'au sol où elle va pousser. Le pain blanc est le fruit d'un processus d'industrialisation à chaque étape de la chaîne. Les traces de l'industrialisation se trouvent dans les blés qui ont été sélectionnés pour avoir un haut rendement, uniquement permis par l'assortiment à un lot de pesticides, d'herbicides et de fongicides associés à la culture. Ces éléments s'infiltrent dans les sols en les endommageant. Dans les grandes minoteries où l'on transforme le blé en farine, l'ajout de gluten et autres additifs est de mise pour rendre la farine plus facile à contrôler dans les machines de l'industrie boulangère. On y ajoutera plus tard de la levure, plus docile et plus rapide à fermenter que le levain, qui demande du temps et du soin pour exprimer ses propriétés. Dans la grande industrie, les boulanger-es touchent à peine la pâte, tout est mécanisé. Alors comment prendre soin et s'attacher à la nourriture qui y est préparée³ ? Un pain nourricier demande du temps et de l'attention, deux choses qu'on a voulu supprimer du processus de fabrication dans une logique de productivité.

Les sols meurent, s'érodent, la biodiversité s'amenuise, les savoirs paysans et artisanaux se perdent... Parfois, même nos intestins peuvent se tordent de refus face aux glutens industriels et résidus de produits phytosanitaires*. Pourtant, à l'origine, le pain est le fruit du travail de multiples organismes : depuis les micro-organismes jusqu'aux humain-es. Dans un monde de plus en plus aseptisé et contrôlé, ne faut-il pas rendre sa place à toute cette biodiversité, apprendre à travailler ensemble pour prendre soin les un-es des autres ? Nous, humain-es, sommes des êtres divers, chacun-e constitué-e de notre propre biodiversité (flore intestinale, bactéries de la peau...) essentielle à nos fonctions vitales.

Dans le pain, il y a d'abord les organismes du sol : microfaune, bactéries et champignons, en interaction avec la plante. Pour faire simple, la plante les héberge et en échange, les micro-organismes lui permettent d'explorer un plus

grand volume de sol, d'assurer une bonne circulation de l'eau, d'avoir accès à certains nutriments qui lui seraient sinon inaccessibles. Puis le grain transformé en farine reste nourrissant s'il n'a pas subi de transformation trop brutale à la mouture. Ensuite, les organismes qui composent le levain travaillent à prédigérer notamment les glutens de la pâte, ce qui rend le travail de digestion plus facile pour nos propres bactéries, notre microflore intestinale. Le levain permet aussi de détruire les éventuelles mycotoxines qui subsisteraient dans la farine et il améliore notre assimilation des minéraux lors de la digestion. Enfin, à chaque étape du grain au pain, il y a des humains et des humaines qui peuvent choisir de prendre soin de tous ces autres êtres, qui peuvent choisir de « jouer et travailler avec »⁴.

Mais pour créer ces liens, il faut stopper l'érosion. L'érosion des sols, l'érosion de la biodiversité, l'érosion des savoirs... Il faut redonner aux sols leur fertilité ainsi qu'aux métiers paysans et artisanaux leur richesse. D'autres manières de faire sont possibles, des nouvelles manières de faire monde. Des paysannes et paysans, des meuniers et des meunières, des boulangers et boulangères réinventent des manières de semer, de cultiver, de moudre, de boulangier. En Belgique, certaines personnes sont engagées dans des dynamiques de filières locales alternatives. Ensemble, elles renouent les liens avec les êtres vivants qui font partie, eux aussi, de ces filières. Comme pour freiner l'érosion des sols grâce à la mise en place de cultures diversifiées dont les racines plongent en profondeur ou au contraire en parcourent la surface, freiner l'érosion des savoirs implique aussi de déployer des racines. Des racines profondes qui vont puiser dans les anciens savoirs, mais aussi des racines qui s'élancent dans toutes les directions, pour explorer de nouveaux territoires.

“ Un pain nourricier demande du temps et de l'attention, deux choses qu'on a voulu supprimer du processus de fabrication dans une logique de productivité. ”

C'est ce que cherche à faire l'agroécologie. L'agroécologie est à la fois une science, un ensemble de pratiques et un mouvement social. Elle promeut des savoirs situés, adaptés à chaque cas particulier tout en ayant une vision globale inscrite dans une dynamique de transition (agro)écologique. Pour sortir du modèle basé sur la domination et l'exploitation des ressources et des êtres vivants dans notre société capitaliste, la science doit se réinventer. Car la science est construite : elle regarde la réalité d'une certaine manière et donc cible certaines réponses à ses problèmes et pas d'autres. Ainsi, elle nous donne

à voir la réalité selon un certain prisme. Depuis à peine quelques siècles, la science est enclouée dans des boîtes. Dans une vision agroécologique, il faut ouvrir ces boîtes, les rendre poreuses et emprunter des chemins parfois sinueux pour mieux prendre la direction d'un vrai changement de paradigme. À l'instar de ce que promeut la biologiste et philosophe Donna Haraway, il faut accepter de ne pas tout savoir et de « vivre avec le trouble ».

“ Dans les filières alternatives du grain au pain qu'on peut rencontrer en Belgique, une place est laissée aux émotions. ”

Or les recherches en agronomie suivent encore trop souvent le chemin du positivisme technologique. On cherche maintenant à produire « mieux », mais on reste encore souvent dans le « plus ». On optimise. On cherche à monitorer au plus précis la production pour utiliser moins de pesticides par exemple. Utiliser moins, de manière plus ciblée, avec des dosages plus précis, et ce grâce à des nouvelles technologies. Utiliser moins certes, mais utiliser toujours, sans s'affranchir. Tout est toujours dans le contrôle, rien ne doit être laissé au hasard et surtout pas à l'intuition humaine, aux sens, aux ressentis, aux émotions. Or, toute connaissance est située et incorporée. Elle vient de quelque part et est forgée par l'expérience et la relation au monde de la personne qui la porte.

Mais la science commence à bouger. Certaines chercheur·ses acceptent de nouveaux chemins de connaissance, changent leur posture à l'égard de leur objet de recherche. Les objets deviennent ainsi sujets. Des pratiques de recherche-action participative commencent à émerger. C'est le cas du projet de recherche en agroécologie* Épicène duquel est issu le podcast *Le Pain qu'on sème*. Ce podcast cherche à créer des liens entre les différentes initiatives de filières alternatives du grain au pain en Wallonie tout en permettant la circulation des savoirs et savoir-faire. Ce podcast est participatif : la plupart des épisodes sont co-réalisés par des chercheuses et des boulangères, elles-mêmes entourées d'acteurs et d'actrices de terrain et de chercheurs et chercheuses impliqué·es dans le sujet depuis des années. C'est un « objet intermédiaire » qui fait le lien entre science et savoirs locaux, entre acteurs et actrices. C'est aussi un objet scientifique qui permet d'apprendre, de comprendre les enjeux des filières boulangères alternatives. En même temps, il véhicule une expérience sensible à travers des sons du

terrains et des témoignages de nombreuses personnes concernant leurs connaissances mais aussi leur vécu.

Car dans les filières alternatives du grain au pain qu'on peut rencontrer en Belgique, une place est laissée aux émotions. Quand on part à la rencontre des personnes travaillant dans ces milieux on s'en rend très vite compte. En été, les champs sont bariolés : jaune, or, rouge, pourpre, ocre et même bleu ; il y a des blés de toutes les tailles, des petits et des très élancés. Il y en a des barbus qu'on a envie de caresser, et d'autres aux grains lisses et brillants. Leur nom est parfois tout aussi poétique que leur aspect : Rouge du Roc, Blanc des Flandres, Hérisson Barbu, Carré de Crête, mélange Champ d'Amour... Les agriculteurs et agricultrices prennent soin de leurs sols et de leurs céréales, et parlent des blés comme « des fruits du soleil ». Au moulin aussi on sent l'amour de la matière et des machines parfois séculaires avec lesquelles les meuniers et meunières travaillent. Ce sont des outils qui permettent au talent de l'artisan·e de s'exprimer. Le moulin chante et la personne qui s'en occupe connaît sa musique, s'adapte à son rythme. Les grains sont transformés avec respect et deviennent des farines elles aussi différentes selon les variétés dont elles proviennent : d'un doux blanc crème, soyeuses, avec une odeur de noisette ; ou bien jaune cassé et sableuses, avec une odeur poudrée. Enfin dans les boulangeries, le pain retrouve ses lettres de noblesse. Les boulangères et boulangers le veulent nourricier. Ils et elles créent des complicités avec le levain, parlent avec passion de ce « monde chaud et vivant » de la boulangerie. Ils et elles produisent des pains ronds, longs, carrés, biscornus, bruns, gris, dorés... Le pain redevient l'aliment nourrissant et savoureux pour nous accompagner. Il est d'autant meilleur puisqu'il est juste, puisqu'il est né de toute cette chaîne du grain au pain, respectueuse de tous les êtres humains qui la composent et de toute la biodiversité qui a soutenu son développement. Réinventer le pain, c'est proposer une transition vers des systèmes agricoles et alimentaires plus justes et résilients. ■

1. Hélène Louppe, « Céréales alimentaires – Plan de développement stratégique 2019 – 2028 », Collège des Producteurs, Commission Grandes cultures, Orge Brassicole, 2018.
2. La rotation des cultures est un enchaînement de cultures menée sur une même parcelle année après année. En Belgique, on utilise souvent une rotation de trois ans (assolement triennal) : on fait se succéder une culture d'hiver de céréale ou de légumineuse, une culture de printemps, puis une jachère.
3. Sur base de témoignages de boulangier·es ayant travaillé dans l'industrie puis de manière artisanale.
4. Donna J. Haraway, *Vivre avec le trouble*, trad. Vivien García, Éditions des Mondes à faire, 2020.

* Les mots suivis d'un astérisque sont repris dans le glossaire en p. 50.

Valérie Vanhoutvinck

Artiste, autrice, cinéaste, meneuse d'ateliers d'écriture multiformes et d'interventions artistiques In Situ. Écrivaine publique. Formatrice à l'écoute active et à la création participative. Membre du réseau Art et Prison et de Culture & Démocratie.

LES PIEDS NUS DANS LE PLAT

Absorber, avaler, becqueter, chipoter, choisir, consommer, compter, crouter, croquer, déglutir, déguster, dévorer, digérer, diner, englutir, engouffrer, entamer, gaspiller, goûter, grailler, grignoter, gober, goinfrer, humer, ingérer, jailler, laper, lécher, mâcher, mastiquer, mordre, nourrir, paitre, picorer, régaler, ripailler, ronger, savourer, sucer, se gaver, se gorger, s'empiffrer, s'emplir, vider, vomir.

Pour les humanoïdes les plus chanceux·ses et les espaces épargnés du globe, manger est un acte ordinaire, répété, central. Le fait de s'alimenter ponctue nos journées toutes classes sociales, âges, genres et géographies confondus. C'est au travers de son apparente banalité que l'action de se nourrir éclaire la multiplicité des mondes et révèle nos comportements culturels, sociaux, économiques, émotionnels, individuels, moraux, politiques, sanitaires, sensibles.

Je cuisine tous les jours depuis 53 ans, j'ai démarré jeune, j'avais 11 ans. Ma mère était au lit, malade. J'étais l'aînée de 5. Mon père travaillait et c'était pas dans les mentalités que l'homme fasse à manger.

Faire les courses, je déteste.

Je n'ai jamais été dans un restaurant, j'aimerais bien y aller une fois.

Je mange souvent la même chose et une tartine marga-gouda, c'est encore c'que j'préfère.

J'ai toujours, toujours des petits pois surgelés chez moi.

Le poisson en boîte, j'évite quand il est à l'huile, va-t-en savoir si elle est pas frelatée.

Nous on varie. Un peu chez Colruyt, beaucoup au Lidl, 2, 3 trucs chez Intermarché, parfois chez Aldi, jamais au Delhaize ni chez Carrefour.

La première fois que j'ai vu les largages alimentaires aériens sur Gaza, j'ai plus rien su avaler pendant 3, 4 semaines, c'est tellement violent. J'ai perdu 12 kilos depuis que la Palestine se refait génocider.

J'aime pas faire la cuisine et j'aime pas bouffer non plus. Si je pouvais, je m'en passerais.

On fait pas de réserves chez nous, à part l'huile et le sucre.

On va les dimanches aux abattoirs avec mon mari et mes plus petits.

3, 4 fois par an, on s'offre un resto gastronomique. On rêve d'aller à Bangkok pour manger chez Garima Arora, une cheffe indienne originaire de Mumbai, ça a l'air dingue.

J'achète le fromage dans une fromagerie près de chez moi.

La plupart du temps je mange bio mais pas toujours, ça dépend de mon budget.

Je surgèle beaucoup par économie et aussi parce qu'avec des ados, tout le monde a des horaires différents, des activités, comme ça chacun se débrouille quand il rentre.

J'ai le souvenir fabuleux de l'immense potager où avec ma grand-mère on cueillait tout ce dont on avait besoin.

En semaine je bouffe n'importe quoi, j'ai pas le temps, ce qui me tombe sous la main.

On a de la chance, ma mère qui est pensionnée cuisine pour nous. On est 3, on reçoit environ 4 plats par semaine chacun et du fait-maison. Malheureusement quand mes enfants s'installeront, je ne pourrais jamais faire la même chose.

Je ne suis jamais aucune recette à la lettre, s'il manque un ingrédient je fais sans ou avec d'autres. J'habite à la campagne, on a pas la possibilité comme en ville de sortir quand on veut où on veut pour les achats last minute.

Bolognaise. Chili con carne. Purée de chou. Compote de pommes. Stoemp. Épinards en branches. Haricots verts sont toujours réalisés en grande quantité. Le surplus prend place dans les boîtes en inox que je range dans les tiroirs de mon surgélateur.

Je m'applique à écrire des listes au crayon graphite très gras qui laisse des traces sur la tranche de ma main.

J'ai jamais vu de plus grosse arnaque que l'industrie du bio. Les sols, les airs et les océans sont tous niqués de partout et on nous fout la honte parce que soi-disant on mange mal.

Quand ma grand-mère est morte mon papy s'est vraiment laissé aller, il ne se lavait plus, ne mangeait plus rien, déprimait. Puis il s'est recasé avec Simone à 69 ans. Dans la famille on dit que c'est principalement parce qu'elle savait cuisiner le Gefilte Fish.

Le post-it Cap48 rectangulaire est sans doute celui qui me convient au mieux. Il est fluorescent, robuste, collable et décollable. Il voyage sans se perdre.

Je préfère de loin être alimentée que de m'alimenter ou d'alimenter.

Je cantine* à peu près une fois par mois. Tout est beaucoup plus cher qu'à l'extérieur mais si tu veux manger des fruits ou des biscuits, si tu veux un peu sortir des repas au mieux insipides que te sert l'AP**, t'as pas le choix, tu cantines.

La sensation de faim peut me rendre bête, agressive, irritable ou carrément triste.

Dans ma coloc, on est 5 jeunes travailleuses. On a décidé de manger 3 fois toutes ensemble sur la semaine. L'une cuisine puis l'autre. Ce qu'on mange n'est pas le plus important, c'est plutôt de quoi on parle, ce qu'on échange. Sa journée, le boulot, la politique enfin plutôt ses absurdités. On se dit souvent qu'on nous prend pour des quiches, des patates quoi.

Je peux m'enfiler 5 croissants Danerolles d'affilée, c'est les meilleurs de toute façon et on ne vit qu'une fois.

Comme y'a rien au village, on doit prendre la voiture pour les courses, du coup on fait gaffe, on prévoit, on fait des grandes listes et des grandes courses plus ou moins 2 fois par mois.

Avec ma copine on est toutes les deux vegan. Enfin elle, elle consomme du miel et parfois un bout de fromage de chèvre. Je suis fière d'être vegan. Je vis en accord avec mes convictions et je crois réellement qu'on impacte la planète.

Quand les aliments non bios s'invitent dans ma cuisine, j'essaie de ne pas culpabiliser d'ingérer de multiples pesticides.

Je ne passe jamais une journée sans manger un carré de chocolat 90% de cacao d'une marque allemande acheté exclusivement au Lidl. Il est sec, me râpe la langue. Son amertume m'enivre.

L'autre jour j'ai lu l'étiquette des crevettes bio du Colruyt. Jésus Marie ! Il est question d'Équateur, d'Indonésie, des Pays-Bas... Culpabilité, j'en ai acheté pendant toutes ces années.

Les plats de ma mère ce sont vraiment des appels au crime tellement c'est bon.

Je ne cuisine pas chez moi, ça pue, après ça reste dans les murs, les vêtements, je mange froid ou dehors.

J'achète des plats préparés sous vide chez Originele ou Monticelli (traiteurs italiens) pour mes enfants quand je dois m'absenter.

Se nourrir et nourrir ma famille est LE cauchemar de ma vie. Entre ma fille devenue végétarienne il y a 4 ans, mon fils qui a des goûts très restreints, mon homme qui n'aime que les pâtes et les viandes rouges et moi qui collectionne les allergies et intolérances alimentaires, c'est Koh Lanta toutes les semaines.

Je ne stocke pas de provisions. J'ai tout à portée de main dans le quartier, je préfère ressortir 3 fois de chez moi plutôt que d'avoir tout dans les armoires.

Je cuisine beaucoup, j'adore, pour moi c'est un vrai terrain de jeu et d'expression. Les miens apprécient.

Je mange sainement. Bio à 90%. Je fais attention à ma ligne, à l'écologie, à l'environnement. Je ne comprends pas les gens qui s'en fichent, qui mangent et consomment comme si tout allait bien. Ça me fout en rote.

Les légumes arrivent une fois par semaine via le panier bio agricovert, j'aime la découverte et je trouve que c'est une super association.

- Œufs
- Lard
- Donuts ou couques
- Jus orange
- Lait
- Pain
- Chou-fleur
- Beurre
- Hamburgers surgelés
- Fishsticks
- Riz
- Mayo
- Samourai
- 4 pommes de terre
- 2 citrons
- 3 bananes

Quand j'ai foot je mange un peu avant et pas mal après.

Je vais sur la Batte quand je peux et au magasin africain tenu par des Pakistanais sur le quai de Coronmeuse parce qu'il y a un grand choix de produits. Parfois je vais à Maastricht ou Dordrecht quand mon fils m'amène.

Chez ma maman les armoires débordent de réserves alimentaires, d'épices, de condiments, de confitures, de bonbons, de biscuits. Je ne comprends pas pourquoi, ce n'est pas la guerre ou pas encore. Sa maman, ma grand-mère, a vécu les deux guerres et enfants nous vivions dans un pays où la pénurie alimentaire était fréquente. Nous ne manquions de rien mais la peur du manque et celle de ne pas pouvoir nourrir ses enfants influence encore aujourd'hui le comportement de ma mère. Je me suis construite sur un modèle tout à fait opposé. J'achète en général uniquement ce que je consomme sur une semaine.

Je visualise souvent les nappes phréatiques gorgées qui se retrouvent dans mon microbiote et ça me rend triste.

J'ai toujours des nems de chez l'épicier vietnamien au congélateur, ma fille qui est chez moi une semaine sur deux en raffole.

Ma fille et moi, on fonctionne avec les box Hello Fresh qu'on se fait livrer pour 3 ou 4 repas sur la semaine. Le mercredi on achète un couscous au petit marché, les autres jours on commande des sushis ou une pizza. Je travaille à temps plein, les box c'est pratique, et ma fille, ça l'amuse de cuisiner en suivant les fiches des recettes.

Les grandes surfaces m'écoeurent. La multitude de marques, de produits transformés. Gluten, sucre, aspartame c'est le lieu de tous les questionnements liés à mon alimentation.

Je ne vais jamais au fast food sauf quand je suis coincée par ma mère et ma sœur qui adorent ça.

Manger 5 fruits et légumes par jour c'est vraiment énorme, qui fait ça ?

Je fréquente de petites grandes surfaces. Je fais très attention à la composition des aliments et surtout à l'apport de protéines car c'est ce dont j'ai le plus besoin comme carburant.

Dur dur d'associer éco-responsabilité, diététique et gestion financière. C'est simple, je culpabilise tout le temps. Quand j'ai dû manger des repas sans le moindre légume, avec du pain blanc et de la viande pour la coloscopie, j'ai pas culpabilisé parce que c'était prescrit par une autorité médicale.

Quand je passe à Bruxelles, j'ai comme rituel d'aller dans au moins une épicerie de quartier. J'y trouve toutes sortes d'odeurs, d'épices, de graines, de pains, et je savoure.

J'essaie d'éviter les protéines animales. Le regard de ce porc coincé entre ses congénères, avec ses oreilles qui flappent flappent au vent et son drôle de sourire me hante depuis cet embouteillage qui a immobilisé ma voiture à ses côtés.

Il y a quelques années, j'ai connu la faim, ça fait drôle d'avoir faim quand t'es pas habituée. Je suis allée au resto du cœur de Sambreville pendant tout un temps, j'ai pas peur de l'dire. Et 2, 3 fois par an j'y retourne, pour dire bonjour et boire une soupe.

Ma fille me ramène des courses un peu lourdes comme l'huile, le riz, l'eau, le lait et je fais les petites courses avec mon caddie pour le frais.

La vérité, c'est que ce que j'avale le plus, c'est des médicaments.

En vrai, avec mes copains c'est quand même le snack, le snack et puis le snack.

Manger du sucre, c'est mauvais. Ingérer du gluten, c'est très grave. Le café, une calamité, le sel, à bannir.

Ça a été longtemps compliqué chez nous l'alimentation car nos fils souffraient d'une maladie métabolique. Ils devaient être nourris toutes les 4 heures impérativement, on devait les réveiller et les nourrir avec des aliments spécifiques. Une épreuve qui a duré plusieurs années.

Un truc dont je pourrais difficilement me passer dans la vie, ce sont les chips.

Ramasser à la petite cuillère la mousse du cappuccino. Mélanger du miel et du beurre pour en faire une pâte lisse à étaler sur une tartine grillée, ce sont mes petits plaisirs.

Je fais les pierogis et le bigos le samedi et comme ça c'est prêt pour la semaine.

Mon père a rencontré ma mère en fin d'école primaire. Il mangeait un petit pain mou, il lui a proposé un morceau. Elle a refusé puis elle est revenue sur ses pas, elle a dit « d'accord ». Il se sont assis par terre dans la cour pour finir le pain sans parler. Mon père dit toujours : « à ce moment-là j'ai su qu'on passerait notre vie ensemble ».

Je me souviens dans notre famille on mangeait vite, vite, bien plus vite que nos amis invités à notre table.

- Folavit 4 mg
- Ledertrexat
- Gaviscon
- Medrol 4mg
- Vitamine D
- Pantomed 40
- Rosuvastatine 10

Chaque année mon potager regorge de cucurbitacées en tout genre. J'en dépose devant ma porte pour les passants.

Ouvrir les Petits Princes au chocolat en deux et garder le côté chocolat pour la fin. Croquer les coins des Petits Beurre.

Les crises c'était vraiment affreux. Tout y passait. Les boîtes de biscuits. Les paquets de chips. Les raviolis froids. Les tartines au choco. La boîte de thon. Le pain en entier avec n'importe quoi dessus. Le reste de poulet. Tu t'arrêtes seulement quand tu peux plus bouger, plus respirer, plus rien. Totalement empêchée, anesthésiée.

À la maison on est tous des bonnes fourchettes, d'ailleurs on est plutôt enrobés mais sérieusement il te reste quoi si tu te fais pas plaisir avec la bouffe ?

Mon kif absolu ce sont les auberges espagnoles, les grandes tablées partageuses où chacun amène son truc.

Entre ce que je sais encore mastiquer, ce que je digère plus et ce qui est à mon goût, y'a pas grand-chose qui reste.

Le jeûne intermittent n'a pas duré. Je n'aime pas me faire violence.

Je mange plutôt sainement mais il y a un endroit où l'achat d'une crasse est irrésistible, la pompe à essence sur l'autoroute.

Je me suis assez bien débrouillée pour vivre avec de (très) bons cuisiniers.

Épicerie bio pour les fruits et légumes à consommer de suite.

Pour être honnête, le plus souvent, je me contrôle sur la nourriture. Ça prend pas mal d'énergie et peut alourdir certains moments mais ça va quand-même.

Les œufs, ils sont bio, mais pour qu'il y en ait autant en magasin il faut quand même un sacré bataillon de poules et du coup, comment font-elles pour pondre sereinement ?

Pas besoin de manger hyper varié, du riz ou des pâtes et des légumes tous les jours, ça nous va bien.

Quand je pense « bouffe », je pense à cette manie répandue qui utilise le corps comme outil de distinction. La minceur par exemple. S'affamer pour devenir ou rester mince. Parce que ça te place, crois-tu, au-dessus de la mêlée. Tu es celle qui garde sa « silhouette de jeune fille », qui sait « se maintenir en forme ». Ça te donne l'illusion d'un pouvoir sur le reste du monde. Un pouvoir factice, aveugle, qui oublie que c'est avant tout toi que tu domines. Ta psyché et ton enveloppe que tu places sous contrôle délétère actif.

Entre l'absence de créativité culinaire, la volonté de privilégier les petits commerçants, le contenu de mon portefeuille, préparer un repas est un chemin de croix.

Souvent je me dis que je devrais manger différemment, plus de fibres, plus de fruits, plus de légumes, moins de gras et puis je me tartine une bonne couche de beurre salé avec une grosse tranche de Maredsous et m'enfile un coup d'rouge ou une bière.

J'ai amené ma fameuse salade de chicons, noix et miel. Les autres ont viré vers les sauces bolognaises en boîte, le pistou en bocal, de la vache qui rit et du caprice des dieux. J'ai peur pas leur en vouloir mais c'est juste pas possible de manger ça. Ça me rongerait de culpabilité : industriel, transformé, fraude alimentaire, enseignes sans déontologie... au secours.

Je ne prévois jamais à l'avance les plats pour la semaine ou très peu. J'improvise.

Les produits japonais je les achètes au supermarché Tagawa (huile de sésame, sauce soya, graines de sésame grillées, mochis, vinaigre de riz, saké, mirin, fish sauce, miso).

En matière de bouffe nous sommes vraiment pétris de contradictions et de petits arrangements avec nous-mêmes ! Devant une assiette qui déborde ma tante déclare régulièrement « J'ai vraiment un appétit d'oiseau. »

Faire les courses, « c'est une grosse prise de tête ». Trop de choix, trop de contradictions dans ce qu'on nous dit, trop de stress.

J'ai dit à mes enfants « plus de sodas sur la table », enfin que le week-end, bon parfois ça commence le jeudi.

Ce texte brasse des éléments documentaires (31%), vécus (23%) et de fiction (46%).

Pour la partie documentaire Merci à : Anissa R., Ariane V., Barbara N., Bijou M., Brigitte B., Catherine G., Chantal P., Claire T., Clara B., Dominique W., Élise G., Edyta P., Éliane F., Houda F., Laora B., Mary N., Marco C., Salomé B., Seynabou D., Sylvie B., Sylvie V. d'avoir ouvert leurs intimités autour de la collecte proposée : « se nourrir/s'alimenter – vos habitudes, organisations et goûts rituels » ■

* Cantiner : Acheter quelque chose (provisions, tabac) à la cantine d'une prison.

** A. P. : Administration Pénitentiaire.



Julien Fosse

Docteur vétérinaire et docteur en biologie, ancien auditeur du Cycle des hautes études européennes de l'École nationale d'administration (ENA), chargé d'enseignements en géopolitique de l'environnement à l'Université Paris 1 et au Centre de formation sur l'environnement et la société (CERES)

REFONDER NOTRE SYSTÈME ALIMENTAIRE : LES VOIES D'UNE BIFURCATION VERS LA SOUTENABILITÉ

Associer politique agricole, alimentation saine et planification écologique ambitieuse ? En déminant la complexité apparente de cette équation, rien ne semble impossible. Julien Fosse revient dans cet article sur l'histoire de la politique agricole commune (PAC). Il fait le point sur la problématique climatique, l'objectivation de l'empreinte carbone de l'agro-industrie et quelques éléments indispensables pour inventer une PAC de l'agroécologie, incluant des métiers mieux rémunérés et une santé publique protégée. Long terme, interdisciplinarité et dimension internationale sont indispensables pour que souveraineté alimentaire ne rime pas avec repli identitaire !

Un système alimentaire se définit par « la manière dont les hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture »¹. Après la Deuxième Guerre mondiale, le système alimentaire européen s'est reconstruit sur un modèle productiviste pour nourrir une population en croissance et renforcer notre autonomie alimentaire*. À compter des années 1960, la politique agricole commune (PAC) a été mise en œuvre en ce sens. Mais aujourd'hui, le système alimentaire européen fait face à de nombreux défis : impacts sanitaires et environnementaux des modèles de production, changement climatique, renouvellement des générations d'agriculteur·ices, amélioration de leurs revenus. Faire converger toutes ces préoccupations apparaît difficile tant les enjeux environnementaux et sociaux ont longtemps été négligés par des politiques agricoles fondées sur une clé de lecture essentiellement économique. Les contraintes biophysiques du changement climatique et de l'effondrement de la biodiversité viennent précipiter la nécessité de rapprocher toutes ces perspectives. Il apparaît indispensable de repenser les politiques agricoles à l'aune d'un horizon commun : celui d'une alimentation saine et durable, où la convergence des objectifs de santé et de soutenabilité joue un rôle structurant.

C'est l'approche pour laquelle ont opté en 2020 la FAO et l'OMS en publiant des principes directeurs situés au confluent de ces préoccupations. Un cadre d'action publique qui peine néanmoins à se concrétiser alors que l'urgence climatique fait peser sur notre système alimentaire une pression croissante.

Entre enjeux globaux et spécificités régionales, un équilibre à maintenir

Notre système alimentaire est tout à la fois à l'origine de services écosystémiques (production d'aliments, d'énergie et de biomatériaux, séquestration de carbone, régulation des eaux) et d'externalités négatives (émissions de gaz à effet de serre, pollutions par des intrants chimiques, altération de la qualité des sols ou érosion de la biodiversité). L'enjeu central est donc d'assurer une production alimentaire de qualité en quantité suffisante tout en réduisant au maximum les impacts négatifs.

La production primaire émet des gaz à effet de serre (GES), notamment issus des fertilisants azotés et des productions animales. À ces émissions directes s'ajoutent celles induites par les pertes au champ et dans les usines de transformation, ainsi que les gaspillages chez les consommateur·ices. D'ici à 2050, la demande alimentaire mondiale exprimée en apports énergétiques journaliers devrait avoir augmentée de 70 % par rapport à 2006 pour une population mondiale se rapprochant des 10 milliards d'êtres humains². Or les émissions totales liées à la production alimentaire représentent aujourd'hui 28 % des émissions mondiales, tous secteurs confondus³. Sans changement des régimes alimentaires, la croissance mondiale de la population ferait bondir les émissions de GES alimentaires de 30 à 80 % à la fin du siècle. Toutes les expertises scientifiques convergent pour affirmer que les changements de comportement vers des régimes plus durables constituent l'une des clés de la soutenabilité du système alimentaire. Et ce d'autant qu'une alimentation comportant moins de produits carnés et d'aliments transformés et plus de fruits et de légumes s'accompagne d'un repli des maladies non transmissibles. Les régimes alimentaires européens se caractérisent par un apport calorique de plus en plus important. Cette augmentation est liée à l'accroissement de

la consommation d'aliments riches en lipides au détriment d'aliments bruts⁴. L'ultra-transformation des aliments est par ailleurs associée à un risque accru de développement de certains cancers⁵. En outre, alors que les risques microbiologiques ont beaucoup diminué dans les dernières décennies, l'exposition directe ou indirecte à des substances chimiques et leurs résidus constitue désormais une préoccupation de santé publique majeure. Autant d'éléments justifiant un changement de nos régimes alimentaires.

En France, une perte d'autonomie alimentaire et un modèle historique fragilisé

L'autonomie alimentaire* se définit par l'accès à une quantité quotidienne suffisante de nourriture, à un coût raisonnable, sur un territoire donné, sans avoir à faire appel aux ressources extérieures. Elle peut être approchée par l'examen de la balance commerciale agroalimentaire. En France, le secteur agroalimentaire constitue le troisième poste d'excédent commercial. L'excédent agricole et agroalimentaire s'est toutefois tendanciellement érodé depuis une quinzaine d'années. Il résulte avant tout des excédents enregistrés pour les vins et spiritueux et les céréales. Mais la France importe environ 20 % de son alimentation. Concernant les protéines végétales, la proportion d'importation par rapport à la quantité totale de protéines nécessaires pour l'élevage était en 2018 d'environ 40 %, dans un contexte de déficit structurel historique. De quoi interroger notre modèle agricole.

Concernant l'emploi, on compte environ 564 000 agriculteur·ices exploitant·es en 2016, soit moins de 2 % de l'emploi total en France, alors qu'ils étaient 1,6 million et représentaient 7,1 % de l'emploi total en 1982. L'âge moyen des agriculteur·ices est de 52 ans : un tiers a plus de 55 ans. Le secteur agricole reste marqué par une forte reproduction sociale qui, conjuguée au vieillissement de la population agricole, conduit à des difficultés croissantes à se renouveler. Les capacités d'investissement nécessaires pour acquérir les outils d'exploitation ainsi que les difficultés d'accès au foncier peuvent constituer des freins sérieux aux installations. Corollaire de la diminution continue de la population active agricole depuis l'après-guerre, on observe une concentration des exploitations : depuis le début des années 2000, la Surface Agricole Utile (SAU) moyenne par exploitation en France augmente d'environ 2 % par an pour s'établir à 63 hectares en 2016.

L'intensité en main-d'œuvre, très dépendante des filières, dépend également des modes de production et de valorisation. Ainsi, une exploitation en bio et pratiquant le circuit court à plus de 50 % de son chiffre d'affaire emploierait en moyenne 2,4 unités de travail annuel (UTA), contre seulement 1,5 UTA en agriculture conventionnelle. Au-delà de la seule étape

de production, les systèmes agroécologiques peuvent également s'inscrire dans des circuits de transformation ou de distribution alternatifs, plus exigeants en main-d'œuvre. L'essentiel de la création d'emplois se situe alors à l'aval de la production⁶ et peut, à l'instar de l'industrie agroalimentaire, irriguer l'ensemble du tissu territorial. La rémunération reste une question essentielle pour l'attractivité du secteur agricole où, derrière de fortes disparités, dominent des revenus aléatoires ou faibles. Ainsi, en 2017, l'Insee évalue le revenu net imposable mensuel moyen des exploitant·es agricoles à 1 160 euros par mois⁷.

“ Toutes les expertises scientifiques convergent pour affirmer que les changements de comportement vers des régimes plus durables constituent l'une des clés de la soutenabilité du système alimentaire. ”

Accélérer la transition vers un système alimentaire soutenable

Qu'il s'agisse d'actions dirigées vers les consommateur·ices ou tournées vers la (re)mobilisation de la production agroalimentaire nationale au service d'une alimentation saine, durable, locale et accessible à toutes, les propositions de refondation des politiques agroalimentaires ne manquent pas⁸. Toutes convergent vers une planification de long terme de cette bifurcation agroécologique aux échelles territoriale, nationale et européenne et à la levée coordonnée des verrous socio-techniques bloquant le système alimentaire.



Mieux accompagner les consommateur·ices

L'impact de l'alimentation sur la santé, les inégalités sociales liées et les nouveaux risques sanitaires justifient une action résolue en matière d'éducation à l'alimentation. Au-delà du choix des aliments, elle doit intégrer l'activité physique dans le cadre d'une approche unifiée de la nutrition. De plus, les dispositifs d'étiquetage ont un intérêt bien documenté. À titre d'exemple, une expérimentation française a été conduite en conditions réelles en 2016 testant l'efficacité de différents systèmes dont le Nutri-Score sur la qualité nutritionnelle des achats ainsi que la compréhension et perception des logos par les consommateur·ices. Les résultats se sont révélés positifs. L'utilisation du Nutri-Score et de l'affichage environnemental ne font pas l'objet d'une réglementation contraignante, dans un contexte de nécessaire harmonisation au niveau de l'UE. Or, l'information des consommateur·ices et l'éducation à l'alimentation sont confrontées aux moyens publicitaires et aux stratégies marketing des producteurs et marchands de produits de faible qualité nutritionnelle.

L'offre alimentaire reste encore assez variable du point de vue de sa qualité. Mais les reformulations constituent un puissant levier d'amélioration à cet égard. Certains pays se sont engagés avec succès dans la voie des mesures réglementaires. Ainsi l'Autriche, le Danemark, la Lettonie et la Hongrie ont mis en place une législation qui limite la teneur en acides gras des denrées alimentaires, acides dont des études épidémiologiques ont montré qu'une consommation excessive était associée à

une augmentation du risque cardiovasculaire.

Les subventions à la demande prennent diverses formes, comme la restauration collective subventionnée et les titres-restaurant, et s'adressent à différents publics. Elles permettent de rendre l'offre alimentaire plus accessible aux plus modestes.

“ Tant pour des raisons nutritionnelles que climatiques, la végétalisation de notre alimentation devra faire partie des éléments clés de cette stratégie. ”

Promouvoir l'agroécologie via une PAC rénovée

La politique agricole commune (PAC) structure le fonctionnement du système alimentaire. Pilier historique de la construction européenne, la PAC représente encore aujourd'hui le tiers du budget de l'UE. Les réformes successives portant sur une meilleure intégration des enjeux environnementaux n'ont pas permis d'améliorer l'état de l'environnement. Cette politique européenne née en 1962 a permis de diminuer le coût relatif de l'alimentation pour les ménages mais n'a pas permis d'offrir à l'ensemble de la population agricole un niveau de revenu suffisant et stable. L'une des principales critiques formulées à son égard réside dans l'importance excessive du budget distribué sous forme d'aides directes, en comparaison du budget dédié au développement rural et à la protection de l'environnement. À l'heure actuelle, les aides directes de la PAC sont liées à la taille des exploitations et à des références historiques de production. Ces aides tiennent certes compte de l'enjeu environnemental via « le paiement vert » (30 % des aides directes) et « la conditionnalité », mais l'existence d'effets de seuil et de dérogations limite l'efficacité du système sur le plan environnemental. D'autres outils permettraient pourtant de simplifier la PAC et de renforcer son ambition environnementale, à budget inchangé. C'est notamment le cas d'instruments de type bonus-malus⁹. Par exemple,

les rotations de cultures préservent la fertilité des sols, réduisent les risques phytosanitaires* et limitent l'usage d'intrants chimiques. Or la diversification des cultures pourrait être encouragée via un bonus.

De plus, repenser les aides directes pour qu'elles soient proportionnelles au travail agricole plutôt qu'à la taille des exploitations assurerait à toutes les agriculteur·ices un paiement minimal déconnecté du niveau de la production agricole, et de tenir compte de l'augmentation de la charge de travail lors du passage à des pratiques



agroécologiques. De telles évolutions permettraient plus facilement une réorientation des systèmes d'exploitation vers des productions plus intéressantes pour la transition alimentaire. Il s'agira toutefois d'éviter qu'à une production nationale ou européenne se substituent des importations provenant de pays tiers qui seraient encore moins durables. Les contrôles sanitaires aux frontières et les obligations d'équivalence à l'introduction de produits alimentaires sur le marché commun sont de nature à limiter ces risques, ainsi que la perspective d'un « ajustement carbone » aux frontières de l'UE.

Reterritorialiser l'alimentation

En dehors de mesures et dispositifs relevant du niveau national voire supranational, de nombreuses dimensions de la politique de l'alimentation renvoient à une mise en œuvre territoriale, dont le support identifié est aujourd'hui le projet alimentaire territorial (PAT). Leur première réussite est d'avoir permis l'émergence de démarches inédites dans l'approche et la rencontre des acteurs, notamment entre le monde agricole et les acteurs territoriaux.

Faire de la transition agroécologique un axe structurant de la planification

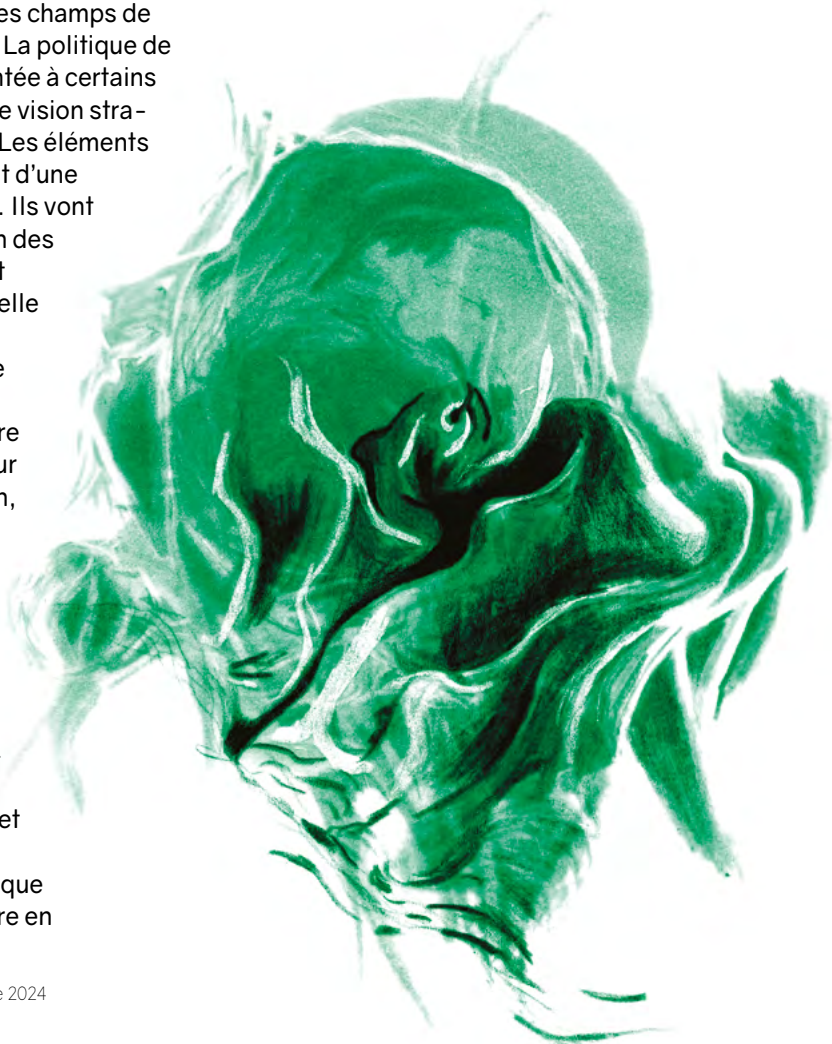
Quelle que soit la qualité des politiques agricoles et alimentaires mises en œuvre, celles-ci auront toujours vocation à guider l'action opérationnelle aux niveaux national et local, selon des objectifs fixés à un horizon de seulement quelques années, et auprès d'acteurs dont les champs de compétences restent spécifiques. La politique de l'alimentation est pourtant confrontée à certains enjeux dont la maîtrise requiert une vision stratégique intégrée et au long cours. Les éléments de prospective à mobiliser relèvent d'une réflexion à l'échelle internationale. Ils vont aussi au-delà des champs d'action des administrations traditionnellement mobilisées. Pour permettre une réelle transition du système alimentaire européen il apparaît indispensable d'élaborer une stratégie de long terme (horizon 2040) dans un cadre interdisciplinaire, en s'appuyant sur les organes de suivi et d'évaluation, ainsi que sur l'ensemble de la communauté scientifique et des parties prenantes. Tant pour des raisons nutritionnelles que climatiques, la végétalisation de notre alimentation devra faire partie des éléments clés de cette stratégie. Plus largement, il apparaît indispensable d'accompagner les objectifs de réduction du budget carbone du secteur agricole d'une feuille de route détaillant pour chaque filière les bonnes pratiques à mettre en

œuvre pour développer l'agroécologie ainsi que les cibles intermédiaires à atteindre. Cette stratégie permettrait de formuler une vision du nouveau système alimentaire pendant et après la transition. Une telle transition contribuerait à asseoir notre souveraineté alimentaire* en facilitant la relocalisation de certaines productions sur lesquelles nous sommes aujourd'hui déficitaires. En un mot, elle constituerait le volet agricole d'une ambitieuse planification écologique. ■

Une version augmentée de cet article est disponible en ligne.

1. Louis Malassis, *Nourrir les hommes*, Dominos-Flammarion, 1994.
2. Janet Ranganathan et al., *Shifting Diets For a Sustainable Food Future*, WRI Working Papers, 2016.
3. Lucile Rogissart et al., *Estimer les émissions de gaz à effet de serre de la consommation alimentaire : méthodes et résultats*, I4CE, 2019.
4. Carlos Monteiro et al., « The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing », *Public Health Nutrition*, 21(1), 2018, p. 5-17.
5. Thibault Fiolet et al., « Consumption of ultra-processed foods and cancer risk: results from NutriNet-Santé prospective cohort », *British Medical Journal*, 360, 2018.
6. Gilles Maréchal et al., *Impact de la transition agricole et alimentaire sur l'emploi*, Résolis, 2018.
7. Insee, *Emploi et revenus des indépendants*, Insee références, édition 2020.
8. Florence Denier-Pasquier et al., *Pour une alimentation durable ancrée dans les territoires*, Conseil économique, social et environnemental, 2020 ; Françoise Cartron, Jean-Luc Fichet, *Vers une alimentation durable : un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France*, Sénat, 2020. Lire aussi l'article « L'assiette et le local » en p. 19 de ce Journal.
9. France Stratégie, « Faire de la politique agricole commune un levier de la transition agroécologique », 2019.

* Les mots suivis d'un astérisque sont repris dans le glossaire en p. 50.



Entretien avec
Timothée Petel

Chargé de mission Politique &
Groupements de producteurs à
la FUGEA

Propos recueillis par
Maryline Le Corre, coordinatrice
à Culture & Démocratie

VALORISER LE MÉTIER D'AGRICULTEUR·ICE EN WALLONIE ET PERMETTRE LA TRANSITION

Lors des manifestations agricoles, les syndicats de l'industrie sont surexposés, alors que des organisations existent qui défendent une autre agriculture. Exemple wallon avec la FUGEA (Fédération Unie de Groupements d'éleveurs et d'agriculteurs). Timothée Petel présente dans cet entretien une action pour un modèle agricole où tout le monde serait gagnant. Le point sur les aides d'État, sur l'accès aux terres agricoles, sur le revenu des agriculteur·ices, sur la relation entre production et prix affiché au supermarché, sur les conditions locales et internationales à respecter pour permettre l'épanouissement d'un système alimentaire vertueux, du point de vue environnemental et pour la santé de tous et toutes.

Quels sont les différents syndicats agricoles en Belgique ?

L'agriculture en Belgique est une compétence régionale donc les syndicats sont régionaux, il y en a en Flandre et en Wallonie. En Wallonie, il y a un syndicat majoritaire, la Fédération Wallonne de l'Agriculture (FWA) qui, au niveau européen, est membre du Copa Cogeca, le groupe des syndicats majoritaires. La Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs (FUGEA) est un syndicat alternatif qui se développe très bien depuis quelque temps. Nous comptons de plus en plus de membres, l'équipe s'agrandit et comme nous sommes reconnu comme syndicat agricole depuis plusieurs années, nous participons à toutes les réunions de l'administration et des différents cabinets. Nous sommes membre de l'ECVC – la coordination européenne de la Via Campesina¹ –, un mouvement mondial dont notre fédération constitue la branche européenne. Il y a aussi l'Union Nationale des Agrobiologistes Belges (l'UNAB) et la Fédération des jeunes agriculteurs (FJA) qui, historiquement, était une antichambre du syndicat majoritaire, mais qui depuis deux ans s'en est distancié. Il existe aussi le syndicat indépendant Mouvement d'Action Paysanne (MAP) ou encore le syndicat des producteurs germanophones (MIG). Au final ça fait

beaucoup d'acteurs pour une si petite région et un si petit nombre de fermes.

Quel modèle agricole défendez-vous ? Quel type d'exploitation pour produire quoi ?

Les personnes à l'initiative de la FUGEA n'étaient pas en phase avec le développement du modèle agro-industriel et son injonction à toujours produire plus et à bas coût, notamment pour exporter. Ils et elles se sont réunis pour dénoncer d'une part les choix politiques (en particulier ceux de déréguler les marchés agricoles), et d'autre part les conséquences pour nos fermes de cette évolution presque imposée : disparition d'exploitations et agrandissement des restantes, industrialisation des pratiques, etc. On défend donc clairement une transition de notre modèle agricole. Évidemment, toutes les fermes ne vont pas fonctionner de la même façon ni défendre exactement les mêmes valeurs ou avec la même intensité, il y a une gradation qui s'opère. Mais quelles que soient ces différences, la FUGEA défend l'agriculture nourricière, c'est-à-dire la production d'alimentation sur nos terres. C'est une de nos principales revendications et on dénonce donc l'utilisation des terres agricoles pour la production de maïs destiné aux biométhaniseurs, l'agrivoltaïsme*, la production de sapins ou encore l'utilisation croissante de nos terres pour les chevaux.

Nous défendons aussi l'idée d'avoir des fermes le plus autonomes possible. C'est un grand cheval de bataille du syndicat, que ce soit au niveau politique ou lors des réunions de terrain avec nos membres. Une ferme autonome est une ferme en capacité de produire ce dont elle a besoin. Par exemple en élevage, si la ferme produit les fourrages, surtout de l'herbe, on parle d'autonomie fourragère. Cette autonomie permet in fine aux agriculteur·ices d'être libres de décider des orientations de leur ferme. À l'inverse dans les filières dites « intégrées », on voit des agriculteur·ices qui deviennent de simples sous-traitant·es de l'agro-industrie. Par exemple dans la filière porcine, on amène à l'éleveur·se des porcelets déjà grands, on lui fournit les aliments à leur donner et on revient chercher les porcs pour l'abattage. Il y a une perte d'autonomie dans le choix des pratiques et dans les possibilités d'évolution.

Nous défendons aussi l'élevage mais tout en étant conscient·es qu'il doit respecter certains principes en lien avec l'environnement. Nous privilégions l'élevage à l'herbe et l'idée de nourrir au maximum les herbivores avec ce qui sort de nos prairies, le pâturage. Il existe tout une série de cultures, notamment de légumineuses, qui permettent d'assurer l'alimentation du bétail sans devoir acheter des concentrés.

“ **Au-delà d'une vision en termes de modèle de ferme, de modèle alimentaire, de modèle d'usage du foncier, la priorité sur le terrain c'est que les gens vivent de leur travail.** ”

Toujours en lien avec ce principe d'autonomie, nous militons pour la réduction de l'utilisation de certains intrants chimiques comme les phytos* ou les engrais minéraux. Mais on rappelle aussi que si des changements doivent être mis en place par les agriculteur·ices, comme la limitation des pesticides, il faut leur en donner les moyens. Tout le système doit évoluer, tous les acteurs doivent participer aux changements, de la fourche à la fourchette. Enfin, il est important de rappeler que la FUGEA s'est toujours opposée à la libéralisation du secteur agricole décidée au niveau européen qui nous met en concurrence sur les marchés mondiaux avec les agriculteur·ices du monde entier entraînant une instabilité et une baisse des prix. Cette logique de production de masse pour l'exportation soutenue par des politiques de libéralisation, on la remet en cause depuis des années. Elle est d'ailleurs aux racines de la colère qui s'est exprimée en Belgique, en Allemagne et en France au début de l'année 2024.

On entend souvent que seul le système agro-industriel est en mesure de nourrir la population à grande échelle. Un autre modèle plus agroécologique est-il possible selon vous ?

Le modèle que l'on défend est en capacité de faire vivre des fermes et de nourrir la population. Si on veut que l'agroécologie se développe sur le terrain, il faut lui en donner les moyens et faire de grands choix de société pour parvenir à répondre à la demande. Il y a par exemple d'énormes enjeux autour de l'usage des terres agricoles et de leur préservation. Utiliser une grande part de nos terres pour nourrir des chevaux ou produire de l'énergie, c'est tout ça en moins pour la production nourricière. Le modèle agroécologique est productif mais dans certaines filières il y a une moindre productivité à l'hectare. On a donc besoin de toutes nos superficies. Il y a également des enjeux agronomiques à avoir en tête. Le passage au 100 % bio pose aussi la question

de la fertilisation des cultures. Comme l'azote minéral n'est pas utilisé, il faut le remplacer par de l'azote organique produit notamment les animaux qu'il faut donc avoir en nombre suffisant sur le territoire et de façon bien répartie. Il y a des enjeux agronomiques sérieux à avoir en tête pour construire ce modèle et des freins techniques, économiques et sociétaux à lever.

Un frein majeur est donc la question des terres agricoles ?

On vit une véritable crise du foncier agricole en Wallonie. Aujourd'hui le prix de la terre est exorbitant. 40 000 euros l'hectare, bien plus dans les régions de grandes cultures, ça monte parfois même jusqu'à 100 000 euros. Impossible pour un·e jeune d'acheter des terres sans devoir les rembourser sur plusieurs générations ! Si on en est là, c'est qu'on a laissé faire. Beaucoup de spéculateur·ices qui n'ont rien à voir avec le secteur agricole sont venu·es investir dans la terre agricole qui est ultra rentable (+ 4 à 5 % par an), pour y développer des activités autres que de la production nourricière – l'agrivoltaïsme* par exemple.

Mais encore une fois, la question de l'usage est clé pour la souveraineté alimentaire* et on va avoir besoin de toutes les terres vu les chocs environnementaux qui arrivent.

Actuellement, les difficultés d'accès aux terres agricoles impactent-elles la taille des exploitations ?

Ça s'est un peu stabilisé ces dernières années, mais le schéma en œuvre depuis une trentaine d'années est une diminution du nombre de fermes et, en parallèle, une augmentation de la taille des exploitations restantes. Vu le prix des terres, seules les plus grosses structures peuvent en acheter. Et cette logique est intensifiée par le système d'aides de la PAC où plus on a d'hectares, plus on touche d'aides, plus on peut réinvestir dans des hectares. Ainsi de très grosses fermes peuvent surenchérir par rapport à de plus petites exploitations et contribuent à la flambée des prix au même titre que les spéculateur·ices externes au secteur. Et on constate que beaucoup de ces grosses exploitations sont toujours dans un schéma de culture intensive.

Une autre revendication de la FUGEA est un revenu juste pour les agriculteur·ices. Qu'en est-il aujourd'hui ?

Au-delà d'une vision en termes de modèle de ferme, de modèle alimentaire, de modèle d'usage du foncier, la priorité sur le terrain c'est que les gens vivent de leur travail. Il y a un véritable souci de viabilité économique des fermes aujourd'hui. Les gens qui nous nourrissent ne vivent pas correctement de cette production. On est environ à 50% du revenu moyen wallon. C'est beaucoup trop peu !

Or, les investissements sont énormes, la prise de risque est colossale, tout cela pour un revenu faible et instable qui, rapporté aux heures de travail, est tout à fait inacceptable.

Que faudrait-il mettre en place pour inverser ce schéma ?

Notre ambition est de mettre en place un cadre légal permettant que les prix soient supérieurs aux coûts de production. C'est une demande de base que nous formulons au niveau fédéral et européen. En parallèle, on pense qu'il faut revoir le cadre du commerce international, de façon à mieux protéger nos agriculteur·ices de la concurrence déloyale, des importations qui ne respectent pas nos normes. Il faut également arrêter les négociations des accords de libre-échange en cours, notamment l'accord EU-MERCOSUR, qui est anachronique et particulièrement emblématique de tout ce qui ne va pas dans ce type de relation commerciale. Enfin, on demande plus de régulation des marchés, ce qui était le cas en Europe jusqu'en 1992, année marquant un virage libéral et un détricotage des outils de régulation des marchés et des prix.

Il faut travailler sur les deux tableaux. En effet, mettre en place en Belgique une loi filière agricole qui impose aux distributeurs de nous payer correctement ne suffira pas si en parallèle on n'a pas protégé nos marchés, qui pourraient aller se fournir ailleurs. Et si on n'a pas d'outils de régulation des marchés, certain·es producteur·ices, si on leur assure un prix élevé, produiront beaucoup trop.

“ **Il n'y a pas de crise des vocations mais des jeunes qui veulent s'installer ou reprendre des exploitations ne peuvent pas le faire car les conditions économiques sont trop dures ou qu'il·elles ne trouvent pas de terres.** ”

Y a-t-il eu des avancées sur ces demandes ?

Sur cette question des prix il y a eu des avancées au niveau fédéral, comme la création d'une *task force* alimentation. Le rapport de force est aujourd'hui favorable aux agriculteur·ices : les ministres ont clairement exprimé le souhait de trouver un cadre pour que la filière soit mieux rémunérée.

Au niveau européen, la commission européenne a d'abord proposé des mesures de simplification administrative qui ressemblaient à de la mise sur pause de certaines normes environnementales. Ce sont des choses que nous n'avons pas demandées et qui ne répondent pas à l'enjeu prioritaire de garantir des prix justes et un revenu digne. Il y a eu ensuite quelques annonces

comme la création d'un observatoire des marchés, mais ce sont des avancées bien trop timides par rapport à l'urgence de mettre en place un nouveau cadre qui permette des prix justes pour sauver nos fermes et leur transition.

La FUGEA est aussi une organisation de jeunesse. Quelles sont les revendications des jeunes qui veulent s'installer ?

En effet, les jeunes sont très présent·es dans les instances de la FUGEA. La jeunesse agricole est un enjeu primordial car on va se prendre le mur du renouvellement des générations. L'âge moyen des agriculteur·ices en Wallonie est de 57 ans. Plus de la moitié d'entre elles·eux prendront leur retraite dans 5 à 10 ans et une minorité déclarent avoir un·e repreneur·e. Or si on veut réaliser une transition, il faut que nos fermes soient reprises. Notre combat sur l'accès au foncier va dans ce sens. Il n'y a pas de crise des vocations, il y a des jeunes qui veulent s'installer ou reprendre des exploitations mais ne peuvent pas le faire car les conditions économiques sont trop dures ou qu'il·elles ne trouvent pas de terres. Il y a parfois des cas où les parents agriculteur·ices sont mêmes inquiet·es que leurs enfants aient cette vie-là. Il est urgent de proposer des solutions politiques fortes pour inverser cette tendance, sinon les jeunes ne s'installeront plus.

Pour ce qui est du modèle souhaité par ces nouvelles générations, on observe des différences d'approche. Les formations agricoles ont évolué, les impératifs environnementaux sont vécus sur le terrain, c'est une génération qui a été sensibilisée à ces enjeux. Beaucoup de jeunes qui s'installent veulent mettre en place un modèle de production qui était minoritaire jusqu'à présent. Même chez celles et ceux qui reprennent des fermes conventionnelles, il y a une prise de conscience plus forte et l'envie de faire évoluer les pratiques.

Voit-on émerger des modèles différents : des achats communs, des coopératives pour répondre à cette crise du foncier ?

Il y a des gens qui se lancent dans le maraichage diversifié et qui, sur deux ou trois hectares, parviennent à développer une activité agricole rentable. Au-delà d'être convaincu·es par le modèle – produire des légumes avec une forme d'agriculture favorable à la biodiversité –, ces agriculteur·ices ne peuvent tout simplement pas se permettre d'acheter plus de terres à 50 000 euros l'hectare. On voit aussi se développer de plus en plus d'association de fermes ou encore de nouveaux modèles hybrides de type coopératives.

Quelles sont les aides octroyées par l'État ?

Les principales aides viennent de l'Europe et de sa Politique agricole commune (PAC). Historiquement la PAC était une politique de soutien aux

prix payés aux agriculteur·ices. À partir de 1992, il y a eu un changement de logiciel : on a décidé que les producteur·ices devaient être compétitif·ves sur les marchés internationaux et que leurs prix seraient alignés sur les cours mondiaux. Et pour éviter que tout un tas de fermes disparaissent, on a mis en place des aides compensatoires – versées à l’hectare ou à certaines productions. Ces aides sont encore là aujourd’hui. En Wallonie, leur part dans les entrées financières des exploitations est de l’ordre de 12%. Au fur et à mesure des réglementations, on a conditionné l’octroi de ces aides au respect de certaines pratiques et elles sont aussi devenues une façon de contrôler ce que font les fermes.

Quelles sont ces pratiques valorisées par la PAC ?

Dans la nouvelle PAC (2023-2027), en plus des réglementations externes liées à l’usage de l’eau ou des pesticides, il y a une dizaine de règles à respecter, telles que l’obligation pour les exploitations d’avoir au moins 4% de zone non productive ; l’obligation de rotation (ne pas faire plus de 3 ans de suite la même culture sur certaines terres) ; l’obligation de couverture du sol à l’automne ; l’obligation de bande non fertilisée aux abords des cours d’eau, etc. En cas de non respect de ces règles, les agriculteur·ices doivent payer de grosses amendes. Cette nouvelle PAC prévoit aussi de nouvelles enveloppes, telle qu’une aide aux éco-régimes, comme ceux qui utilisent des céréales et des légumineuses favorables à l’environnement car consommatrices de moins d’intrants.

Cette nouvelle PAC évoluerait donc dans le bon sens pour restaurer la biodiversité ?

Oui, pour la FUGEA la PAC telle que mise en œuvre en Wallonie était équilibrée et allait dans le bon sens. Les aides et la

façon dont on les distribue se décident au niveau national, et chez nous au niveau régional. Ainsi, un·e agriculteur·ice wallon·ne n’aura pas les mêmes aides ni les mêmes conditions qu’un·e agriculteur·ice flamand·e, français·e ou allemand·e. Mais il faut avoir en tête que la PAC, ce n’est pas que les aides, il y a aussi la question de la régulation des marchés qui, elle, se décide au niveau européen. Et à ce niveau-là, depuis 30 ans, on dérégule et les prix sont donc instables et faibles.

Dans la nouvelle PAC, il y a des objectifs environnementaux plus élevés, via le Green Deal et la stratégie « de la ferme à la table ». Par contre on va diminuer le budget global sans travailler sur la régulation des marchés et en continuant à signer des accords de libre-échange. Le message de l’Europe c’est : « Merci d’être plus vert, avec moins d’argent et en étant concurrentiel sur les marchés mondiaux. » Ce cadre européen n’est pas tenable. On n’est pas opposé au Green Deal, mais il faut nous donner les moyens de le respecter et là ce n’est pas viable. C’est pourquoi il y a eu ces grands mouvements de contestations en début d’année. Après, en fonction des syndicats, des agriculteur·ices ou des pays, il y a des demandes différentes, comme celles d’abaisser les normes environnementales par exemple. Ce n’est pas la position de la FUGEA : nous demandons d’avoir les moyens d’opérer une transition nécessaire, de faire évoluer nos pratiques, tout en vivant de notre métier. ■

Une version augmentée de cet article est disponible en ligne.

1. Lire l’article « Brigades d’actions paysannes » en p. 43 de ce Journal.

* Les mots suivis d’un astérisque sont repris dans le glossaire en p. 50.



L'ASSIETTE ET LE LOCAL

Une alimentation soucieuse de la biodiversité et de la santé publique est possible, à grande échelle

Pierre Hemptinne
Écrivain et membre de
Culture & Démocratie

Avec l'usage des pesticides et une politique agricole asservie à l'agro-industrie, c'est le plus grand scandale en termes de santé publique qui s'effectue au grand jour, en toute légalité. « Souveraineté alimentaire »*, « obligation de nourrir le monde » sont invoqués pour justifier l'impossibilité de se passer du productivisme avec intrants. De cette manière, le débat démocratique sur le modèle alimentaire est neutralisé. Pourtant, des solutions existent. Des alternatives scientifiques sont modélisées. Qu'attendent les pouvoirs publics pour y puiser la force du changement ?

Manger, c'est pratiquer une vision du monde

Manger local. Ces deux petits mots, apparemment pleins de bon sens, sont devenus un argument de vente omniprésent dans les supermarchés et les restaurants. Le slogan entend rétablir un lien entre le manger, la saveur, le territoire de vie, la défense de la planète. Là où, depuis des décennies, le productivisme s'est employé à faire oublier la provenance de ce que l'on met dans son assiette, à occulter les processus de production, histoire de couper les consommateur·ices de toute capacité d'intervention démocratique quant aux choix alimentaires dominants. (Une enquête récente d'*UFC-Que Choisir* révèle que l'origine de 65% des ingrédients de l'alimentation transformée est opaque.) Manger ne se résume pas à ingérer des nutriments, c'est un ensemble de savoirs encastés dans un mode culturel et spirituel de relation au monde. L'agro-industrie est le fer de lance d'un ensemble de connaissances qui assignent la Nature à un rôle inerte de pourvoyeuse de matières premières, procédant à la réification de l'environnement via une mécanisation massive et l'épandage de produits destructeurs. Dans ce contexte, « les savoirs vernaculaires ont été et sont encore la cible d'une guerre planétaire. Les biotopes aux abords de villes tentaculaires sont terrassés et les résistances et alternatives à ce mode de développements sont criminalisées dès lors qu'elles se soulèvent et

gagnent du terrain. »¹ L'agro-industrie a institué la course au rendement maximum en « projet quasiment identitaire pour beaucoup d'agriculteurs » transformés en accrocs aux intrants chimiques². Cette dimension identitaire dévoyée contribue à présenter tout changement de cap comme un retour en arrière négatif, punitif, une dangereuse régression.

Le local comme slogan vide de sens, les consommateur·ices désigné·es responsables par le marché

L'impact du « manger local » – proclamé partout – est pourtant complètement anecdotique sur nos paysages immédiats. Rien ne signale un changement de cap significatif en faveur de la biodiversité et de la qualité des biens nourriciers. Cela principalement parce que, de l'agriculture conventionnelle qu'il convient de rénover, « c'est son ADN même qui pose problème. Elle est sans doute améliorable sur certains points mais, fondamentalement, elle ne pourra pas répondre aux enjeux environnementaux. Elle s'y emploie depuis trente ans et les résultats ne sont toujours pas au rendez-vous. Les promesses et les résultats d'une agriculture chimique conventionnelle ont totalement évacué la biodiversité. »³ De plus, l'économie de marché impose que le changement ne puisse venir que des consommateur·ices ! Si la demande de « bio » augmente au point de peser réellement dans l'économie, alors le système de production changera, assuré d'engranger les mêmes profits tout en changeant de filière ! Comment cette demande citoyenne, spontanée, pourrait-elle peser quand les aides à l'agriculture conventionnelle sont disproportionnées par rapport à celles accordées à l'agroécologie ? Quand le secteur de la grande distribution et des industries agroalimentaires « a fini par se construire entièrement sur une logique de l'offre qui organise la demande » grâce à une puissance marketing sans concurrence ?⁴ Basculer vers une prépondérance de la demande citoyenne impliquerait d'organiser de réelles conditions de choix, d'en finir avec les opacités actuelles de la chaîne agro-industrielle et de différencier beaucoup plus clairement les produits sains, respectueux de la biodiversité. Cela souligne assez l'urgence d'entamer « une transformation radicale des

filiales : de la consommation à l'industrie en passant évidemment par l'agriculture. Et par les couloirs des ministères et des agences publiques qui régulent l'ensemble du système. »⁵

Eurêka, on ne nous disait rien, mais des alternatives crédibles existent !

On se sent démun·e face à cet état de fait. Y a-t-il vraiment une alternative, une autre voie ? On ne cesse de nous dire que renoncer aux agro-industries créerait la famine et la misère des paysan·nes. Jusqu'à ce qu'un jour, soit par hasard, soit par recherche, on tombe par exemple sur un ouvrage comme *Demain, une Europe agroécologique. Se nourrir sans pesticides, faire revivre la biodiversité.*

Édité en 2021

chez Actes

Sud, il est le reflet d'un travail prospectif d'un collectif modélisant une agriculture sans pesticide, respectueuse de la biodiversité, à l'échelle européenne. Ce programme de recherche s'appelle TYFA – *Ten years for agroecology* – à comprendre comme :

il faut dix ans de travail

intense, courageux, pour instaurer un autre modèle, au plus tard pour 2050. Et d'un coup, on réalise qu'il y a réellement d'autres possibles avec un univers dingue de connaissances qui n'attendent qu'à être partagées, diffusées auprès du « grand public ». Il y a trente ans qu'une communauté de chercheuses et chercheurs, de paysans et paysannes travaillent à préparer, à grande échelle, un basculement vers une agriculture saine, restauratrice de la biodiversité. Et l'on se rend compte à quel point le débat public, par exemple sur l'usage des pesticides, n'est pas à la hauteur, biaisé par les gros intérêts et les approches caricaturales, occultant la faisabilité des alternatives. Le politique, à cet égard, n'organise pas comme il le devrait les conditions d'un authentique débat démocratique, via l'accès de tous et toutes aux vraies données scientifiques et paysannes susceptibles d'éclairer un avenir meilleur. L'ouvrage, clair et

didactique, permet de démêler la complexité de certaines questions agronomiques. Il explicite, par exemple, le « cycle de l'azote », la différence entre azote organique et azote de synthèse, leurs impacts respectifs sur l'environnement, sur les « rendements », leurs contraintes spécifiques. Être documenté·e sur cette question est indispensable pour se doter d'arguments contre l'usage des engrais de synthèse. Rentrer dans le détail de ces mécanismes organiques ramène au premier plan l'importance des interdépendances (comme régime de savoirs). Si l'azote de synthèse dope la croissance des plantes, elle les affaiblit, les rend vulnérables aux « nuisibles », d'où le recours systématique aux pesticides. Surtout, avec l'engrais de synthèse, directement absorbé, « les plantes prennent l'habitude de compter dessus [et de] se passer des mycorhizes et bactéries qui, naturellement, entourent leurs racines. Et donc de ne plus pouvoir bénéficier des réseaux du sol qui les nourrissent et les soignent. Les pesticides ont d'ailleurs le même effet final



sur la vie du sol. »⁶ La démonstration ne verse jamais dans la démagogie. À aucun moment il n'est dit que c'est simple de renoncer à la chimie et

aux pesticides, de passer d'un élevage intensif à un élevage écologique (requérant beaucoup plus de savoirs et savoir-faire différents). Ce que cela représente est chiffré, argumenté, transparent quant à une baisse inévitable de production globale, non plus agitée comme un épouvantail, mais objectivée, raisonnée. Le programme TYFA prévoit une baisse de 25 à 30% (incluant la nécessité de consacrer des surfaces à certaines cultures moins productives, nécessaires pour suppléer aux engrais de synthèse par des

engrais végétaux et restaurer une essentielle biodiversité). Les auteur·ices, surtout, expliquent pourquoi cette baisse ne signifie pas que l'on ne mangera plus à sa faim et que les récoltes deviendront aléatoires. C'est une diminution gérable une fois inscrite dans une modification équitable de tout notre régime d'alimentation, avec un accès pour toutes et tous à des produits de qualité. TYFA détaille concrètement un schéma complet, du champ à l'assiette, tout à fait plausible.

“ **Basculer vers une prépondérance de la demande citoyenne impliquerait d'organiser de réelles conditions de choix, d'en finir avec les opacités actuelles de la chaîne agro-industrielle et de différencier beaucoup plus clairement les produits sains, respectueux de la biodiversité.** ”

Paysage avec ou sans biodiversité, y a pas photo !

Comme un dessin vaut souvent mieux qu'un long discours, des pages 182 à 185, les auteur·ices comparent une représentation aérienne d'un paysage soumis à la monoculture industrielle à celui où prévaut l'agroécologie et la valorisation de la biodiversité. Ces représentations graphiques incluent la présence des réseaux de distributions, grandes surfaces ou épiceries de proximités, et le maillage social dans lequel se croisent et échangent – ou pas – paysan·nes et population. D'un côté, quelque chose qui ressemble à un désert, un aménagement rationnel, abstrait, projeté sur le territoire, l'expression d'une vue univoque adaptée à l'usage d'une mécanisation monstrueuse pilotée d'en haut, par une instance lointaine ; de l'autre, une polyrythmie de parcelles diversifiées, un lieu de vie foisonnant, des haies, des aires au repos, un ensemble fouillis, sauvage, une ode aux interdépendances terrestres, de proximité. C'est là que l'on embrasse du regard ce que signifie la notion de « bio-région », tournant le dos à un aménagement du territoire orienté uniquement vers la croissance économique au profit d'une vision où prévaut l'espace de vie comme lieu nourricier. « Ce ne sont plus les êtres humains qui se trouvent au centre de l'attention, mais les lieux dont il faut prendre collectivement soin. »⁷ C'est un changement de paradigme, indissociable d'une sortie du capitalisme. Le programme TYFA aborde bien entendu tous les aspects sociaux et économiques : la rémunération, la distribution, l'accès aux produits sains, le contenu de nos assiettes.

Le coût d'une alimentation saine, ça peut s'arranger !

Qu'en est-il du coût des produits bios, stigmatisé en preuve de l'impossibilité de renoncer aux méthodes industrielles ? Une des raisons du surcoût bio réside dans les règles qui organisent l'accès aux terres agricoles, privilégiant les entreprises affiliées à l'agro-industrie. Le sociologue Bertrand Héviéu documente en France l'évolution d'une politique en faveur des méga-exploitations : « Plus de la moitié des terres qui se libèrent aujourd'hui vont à l'agrandissement d'exploitations existantes, souvent sous des formes sociétaires. Au regard des mouvements en cours, il y aura moins de 300 000 exploitations dans dix ans. »⁸ Cela repose sur des lois, des décisions politiques qu'il convient de rendre transparentes pour la qualité du débat démocratique sur l'évolution de notre système alimentaire. Là aussi, les actions militantes, les ressources scientifiques pour changer de système et évoluer vers des bio-régions sont foisonnantes et le politique gagnerait à les promouvoir, à les faire connaître au grand public pour qu'une réelle transition puisse s'engager. Geneviève Pruvost, en conclusion d'une étude des modes d'entre-subsistance de ceux et celles qui bataillent sur le terrain pour une agriculture et un élevage respectueux de la biodiversité, esquisse la révolution attendue : « Pour baisser les prix, il faudrait, d'une part, avoir le droit de s'installer progressivement, à petite échelle, en habitat léger, sans investissement foncier ni mécanisation surdimensionnée, et d'autre part, multiplier les (petits) points de vente pour que des gens contraints par leurs rythmes de travail et domestique puissent s'achalander au coin de la rue. C'est un programme que des groupes militants n'hésitent pas à revendiquer : dix millions de paysan·nes-artisan·nes sur autant d'hectares permettraient de "repren­dre la terre aux machines" et de changer le rapport de force sur l'accès au foncier. »⁹ Voilà une tout autre politique territoriale, qui n'est pas douce rêverie mais s'appuie sur des modélisations scientifiques rigoureuses et des milliers d'expériences de personnes déjà engagées dans un autre mode d'existence.

Une politique agricole commune sans pesticide, pour la biodiversité, c'est pas de la science-fiction

La PAC est au cœur des politiques agricoles européennes et doit devenir le moteur du changement. Pour beaucoup, la PAC est une usine à gaz dont il est difficile de démêler les différentes strates. *Demain, une Europe agroécologique* en déroule l'histoire, les différentes étapes, les replaçant sans angélisme dans la réalité des échanges mondiaux. Il en détaille aussi les impasses face au changement climatique. La PAC est favorable aux grandes exploitations, aux

monocultures, aux idéaux de rendement fixés par les industries au nom de l'obligation de nourrir la planète (tout en la rendant inhabitable). Le programme TYFA remet au centre de la logique des aides octroyées la notion de bien public, soit une « PAC agroécologique, cohérente pour le climat, la biodiversité et les ressources naturelles ; le maintien ou la reconquête des infrastructures agroécologiques – haies, prairies extensives, bosquets... –, des systèmes de cultures diversifiés, riches en légumineuses, des systèmes qui reconnectent les cultures et l'élevage. »¹⁰ Ce qui

“ **Les actions militantes, les ressources scientifiques pour changer de système et évoluer vers des bio-régions sont foisonnantes et le politique gagnerait à les promouvoir, à les faire connaître au grand public pour qu'une réelle transition puisse s'engager. ”**

amène à relier agriculture et élevage à la notion de « service écosystémique ». La manière d'évaluer l'aide à octroyer aux agriculteur·ices serait définie en fonction de cette contribution aux « services écosystémiques », soit la plus-value apportée au bien public. « Beaucoup de prairies extensives et un système bio : un score maximum. Une monoculture qui utilise beaucoup d'intrants : un score minimum. » Les retom-

bées sur le paysage deviendraient vite visibles, le « manger local » ne serait plus une vue de l'esprit, un slogan vide en tête de gondole, mais un réel maillage complexe du vivant, maillage social, maillage économique. « [L'] enjeu est que l'agriculteur dont les pratiques conservent de l'humus dans les sols (et des insectes, et des oiseaux, et des paysages,...) puisse vivre de son système de production, et même mieux que celui dont les pratiques détruisent les sols. »¹¹

Cela donne une idée précise de ce à quoi correspondra le goût du local dans notre assiette, toutes saveurs qui informeront nos organismes que désormais, ce qui nous sustente, est produit dans le respect de la biodiversité, indispensable à l'habitabilité de la Terre. ■

1. Geneviève Pruvost, *La subsistance au quotidien. Conter ce qui compte*, La Découverte, 2024, p. 476.
2. *Ibid.*, p. 187.
3. Xavier Poux, Pierre-Marie Aubert, Marielle Court, *Demain, une Europe agroécologique. Se nourrir sans pesticides, faire revivre la biodiversité*, Actes Sud, 2021, p. 35.
4. *Ibid.*, p. 129.
5. *Ibid.*, p. 138.
6. *Ibid.*, p. 55.
7. Geneviève Pruvost, *op.cit.*, p. 441.
8. Entretien avec Bertrand Hervieu, « Tous les agriculteurs ne sont pas fragiles, mais la recomposition en cours fait plus de perdants que de gagnants », *Le Monde*, 28/02/2024.
9. Geneviève Pruvost, *op.cit.*, p. 449.
10. Xavier Poux, Pierre-Marie Aubert, Marielle Court, *op.cit.*, p. 252.
11. *Ibid.*, p. 253.

* Les mots suivis d'un astérisque sont repris dans le glossaire en p. 50.



LE MARAICHAGE BIOLOGIQUE SUR PETITE SURFACE : ENTRE DÉVALORISATION ÉCONOMIQUE ET SYMBOLIQUE

Nicolas Loodts

Doctorant en anthropologie,
Laboratoire d'anthropologie
prospective, UCLouvain

Le bio, c'est trop cher ! C'est un constat récurrent. Mais c'est quoi un prix juste ? Qu'est-ce qui le conditionne ? Réponse avec un anthropologue étudiant une coopérative de maraichage bio. Les raisons systémiques qui fragilisent l'accès aux produits de l'agroécologie, respectueuse de la biodiversité, sont à replacer dans une histoire de l'industrialisation au service d'une alimentation de bas cout, dévalorisant au passage les métiers de la terre, mécanisés. Cette immersion dans la ferme du Héron clarifie les freins à l'émergence d'un nouveau modèle agricole. Elle nous fait découvrir aussi l'inventivité et le militantisme pour que s'enracine une alternative, un marché parallèle écoresponsable, accessible à tou·tes, démocratique. Des éléments d'espoir, fragiles.

La ferme du Héron est une ferme coopérative située en région wallonne dont les maraicher·es-coopérateur·ices cultivent ensemble une terre d'un hectare et demi selon les principes de l'agroécologie et de la réglementation bio. Cette ferme, dont le nom a été anonymisé, a constitué une grande part de mon terrain de recherche doctorale en anthropologie sur le maraichage biologique. Lorsque vous quittez la route bétonnée et vous engagez sur le chemin caillouteux qui mène à la ferme, vous apercevrez rapidement les premiers jardins et serres qui composent cette ferme maraichère. En été, vous serez frappé·e par le foisonnement de vie sur ce champ, entre les multiples cultures qui y sont développées et les bandes fleuries qui ne manquent pas d'accueillir leur lot d'insectes. À ce foisonnement de vie répond un foisonnement d'activités humaines. Au cœur de la saison de production, les tâches sont nombreuses et les maraicher·es travaillent à un rythme soutenu, entre le soin aux différentes cultures (désherbage, travail du sol, tuteurage...), les récoltes et la commercialisation

des légumes par divers canaux en circuit court. Il n'est pas rare qu'un·e maraicher·e preste une cinquantaine d'heures de travail par semaine durant l'été.

Mais le projet de cette ferme coopérative va bien plus loin que la production nourricière en circuit court. D'une part, un soin particulier est accordé à la biodiversité sur le champ. Outre la plantation de bandes fleuries, les maraicher·es tendent à minimiser le travail du sol afin de ne pas perturber la vie de celui-ci. D'autre part, les maraicher·es-coopérateur·ices ont placé la décision collective au cœur de leur projet. Les décisions de gestion de la coopérative y sont prises selon une approche sociocratique dans laquelle les solutions développées doivent rencontrer l'approbation de tou·tes. Le fonctionnement en coopérative permet également une flexibilité dans la gestion du temps, permettant par exemple aux différents membres de prendre chacun·e deux semaines de congés au cœur de l'été quand les besoins en main-d'œuvre sont les plus importants.

Alors que ce projet rencontre bon nombre de préoccupations sociétales contemporaines et malgré une grande efficacité dans les pratiques culturelles, cette ferme coopérative doit se battre pour assurer sa pérennité. La structure peine à fixer ses membres et le nombre de maraicher·es oscille entre deux et six depuis sa création en 2016. L'actualité récente, avec les manifestations des agriculteur·ices, ne cesse de nous rappeler à quel point le monde agricole est en crise et peine à s'assurer une juste rémunération. Même dans le circuit court et les agricultures dites alternatives, la rémunération des agriculteur·ices reste problématique, ce qui questionne les conditions d'émergence de nouveaux modèles agricoles. Pour avoir davantage de rentrées financières, la ferme du Héron est obligée d'avoir recours à des pratiques d'achat-revente.

Sur ses marchés, la coopérative va non seulement commercialiser ses propres produits, mais également les fruits et légumes de partenaires commerciaux, produits ailleurs. Au-delà de la ferme du Héron, j'ai étendu mon terrain de recherche à une vingtaine de maraicher·es en agriculture biologique et circuit court situé·es en

Wallonie. J'ai pu y constater, à l'instar d'autres recherches, que cette pratique d'achat-revente était particulièrement répandue et constituait un pilier de la viabilité économique des fermes maraichères. Peu importe le modèle, qu'il s'agisse d'un indépendant unique ou d'une ferme constituée en société, le degré de mécanisation (avec ou sans tracteur) ou la surface exploitée (entre un et une vingtaine d'hectares), le constat partagé est que la production propre ne paie pas et ne suffit pas à assurer la pérennité d'une ferme maraichère. Pourquoi le prix que les consommateurs estiment juste quand il-elles font leurs courses en circuit court ne permet-il pas de réellement vivre de sa production ? Dans ce texte, j'aimerais proposer une double interprétation de ce constat. Je commencerai par mettre en évidence une connexion de la production alternative à la production conventionnelle par le mécanisme de fixation des prix. Au-delà de ce constat, j'interrogerai ce que signifie symboliquement cette dévalorisation des métiers de production nourricière.

Le Marché et les marchés

Quand Max, un maraicher de la ferme du Héron, fixe les prix de vente de ses produits en prévision des marchés hebdomadaires, il va appliquer une marge au prix des légumes achetés chez un grossiste bio ou auprès d'une coopérative partenaire.

Max : « Si tu veux [...] dans notre environnement commercial, les marges qui sont appliquées sur des produits comme les nôtres varient entre 1.5 et 2, grosso modo dans la région dans laquelle on se trouve. Et donc [...] on a choisi d'appliquer ces marges-là. On a choisi d'appliquer la marge de 1.8 sur les produits [du grossiste] et une marge de 1.6 sur les produits de [la coopérative partenaire]. Moi j'estime qu'en dessous de 1.6, c'est trop risqué. Disons que cette marge-là [...] sert à couvrir tous les frais qui sont liés à l'activité de commercialisation. Donc le temps qu'il faut pour faire les commandes, le temps qu'il faut pour faire les prix, toute la gestion administrative et comptable et surtout le risque qu'on prend de ne pas vendre. »¹

Cette approche est également utilisée pour les produits propres de la ferme du Héron. Autrement dit, les prix des légumes produits au sein de la ferme vont être calqués sur les prix pratiqués par le grossiste bio dont les légumes, malgré leur certification en agriculture biologique, sont produits dans des conditions très différentes (grande surface, pas de respect des principes agroécologiques...). Comme l'explique Max, la marge ne peut pas être trop basse, car elle permet de couvrir les risques liés à la pratique

d'achat-revente. Mais elle est plafonnée par les concurrent-es présent-es dans l'environnement commercial de la ferme comme les revendeur-ses de légumes bio sur le marché, les magasins bio ou les magasins à la ferme situés dans le voisinage. Louis, maraicher dans le Brabant wallon sur moyenne surface (9 hectares²), commercialisant ses fruits et légumes en Région bruxelloise va dans le même sens.

Louis : « Je suis dépendant des prix du marché. [...] On n'est pas tout seul sur le marché et donc je me vois mal pratiquer un prix qui serait cinquante pour cent plus élevé que les gens qui font les marchés à Bruxelles. Et puis bah je pense d'une part qu'on perdrait des clients, que les gens iraient simplement ailleurs. Et puis on perdrait tout un public aussi quoi. C'est compliqué, hein. Parce qu'à titre individuel, je ne vois pas comment je peux faire quelque chose au niveau des prix. Et je pense qu'en fait le problème est situé tout à fait en amont de ça, c'est qu'il y a une volonté politique depuis des années et des années, de réduire dans le budget des ménages la part consacrée à l'alimentation. C'est une volonté politique, ça. [...] Nous, on n'a aucune prise là-dessus. À partir du moment où les gens auraient aujourd'hui encore 50 % de leur budget consacré à l'alimentation, la question se poserait complètement différemment que maintenant qu'ils n'ont même plus 10 % à y consacrer. »³

“ **Maraichères et maraichers bio sont donc connectés par les prix à des fermes, certes biologiques, mais qui ne répondent pas nécessairement aux mêmes contraintes en termes de mécanisation, de coût du travail, de financement par la PAC ou de climat, sans parler de respect de principes agroécologiques comme l'attention à la biodiversité. , ,**

Maraichers et maraichères disposent donc d'une liberté très relative pour fixer leur prix. Ils et elles sont tenu-es par un environnement économique – le Marché – où la « cheapisation », pour reprendre le terme de Jason Moore et Raj Patel, règne en maître⁴. Selon l'approche de ces auteurs, le capitalisme et son expansion, depuis ses premières heures et la colonisation des Amériques, reposent sur la mise à disponibilité à bas prix de différentes ressources, dont la nourriture. Au-delà de cette interprétation située dans le temps long, il est clair que la mise en place de la politique agricole commune en Europe

(PAC) s'est construite pour garantir un « approvisionnement stable en denrées alimentaires à un prix abordable »⁵. Maraîchères et maraîchers bio sont donc connectés par les prix à des fermes, certes biologiques, mais qui ne répondent pas nécessairement aux mêmes contraintes en termes de mécanisation, de coût du travail, de financement par la PAC ou de climat, sans parler de respect de principes agroécologiques comme l'attention à la biodiversité. Il suffit pour s'en rendre compte de penser aux courgettes ou tomates bio en provenance d'Espagne, dont la vaste étendue de serres produit des tomates toute l'année dans des conditions environnementales problématiques, ou simplement aux carottes, produites sur de grandes surfaces qui bénéficient de ce fait de davantage de financements européens. La pression sur les prix est importante et implique de fortes exigences de productivité sur le terrain.

Louis : « Tu vois, la pression sur les prix est tellement grande que cette efficacité est obligatoire et t'es obligé tout le temps de revenir avec ça avec les gens avec qui tu travailles... Ouais il y'a un aspect pas sympa par rapport à ça. Donc si nous on voulait simplement, je vais dire, être à l'aise de pouvoir travailler, sans devoir tout le temps se mettre la pression, en pouvant profiter du travail qu'on fait. Beh pour bien faire, faudrait que les prix des légumes soient multipliés par 1,5. »⁶

Une dévaluation symbolique des métiers de la terre

Mais ce constat d'un environnement économique qui ne favorise pas l'émergence d'une production nourricière plus artisanale est accompagné à mon sens d'une dévaluation symbolique des métiers de la terre. Dans son livre *Bullshit jobs*, l'anthropologue David Graeber estime que plus un métier fait sens socialement, moins il sera économiquement valorisé⁷. Plusieurs explications sont à aller chercher chez Graeber. D'une part, l'idée qui se popularise à partir du début du XX^e siècle que la véritable valeur n'est pas créée par le travail, comme on le pensait, mais par le capital. Cette attaque, pour Graeber, va s'appuyer sur une dévalorisation générale du travail de production. Les ouvrier·es, autrefois vus comme les héritier·es d'une tradition fondée sur un corpus de connaissances, deviennent des extensions des machines. Une telle disqualification a évidemment eu lieu également dans le monde agricole et paysan à partir de la Première, mais surtout de la Deuxième Guerre mondiale. Comme nous le rappellent les sociologues Pierre Bitoun et Yves Dupont au sujet de l'intensification de l'agriculture après la Deuxième Guerre mondiale : « Le mot paysan, par lequel l'écrasante majorité d'entre eux continuait à se qualifier, devint alors,

bien davantage encore que par le passé, synonyme de "plouc", "péquenaud", "cul-terreux", "bouseux", au fur et à mesure qu'ils furent sommés de se transformer en agriculteurs. »⁸

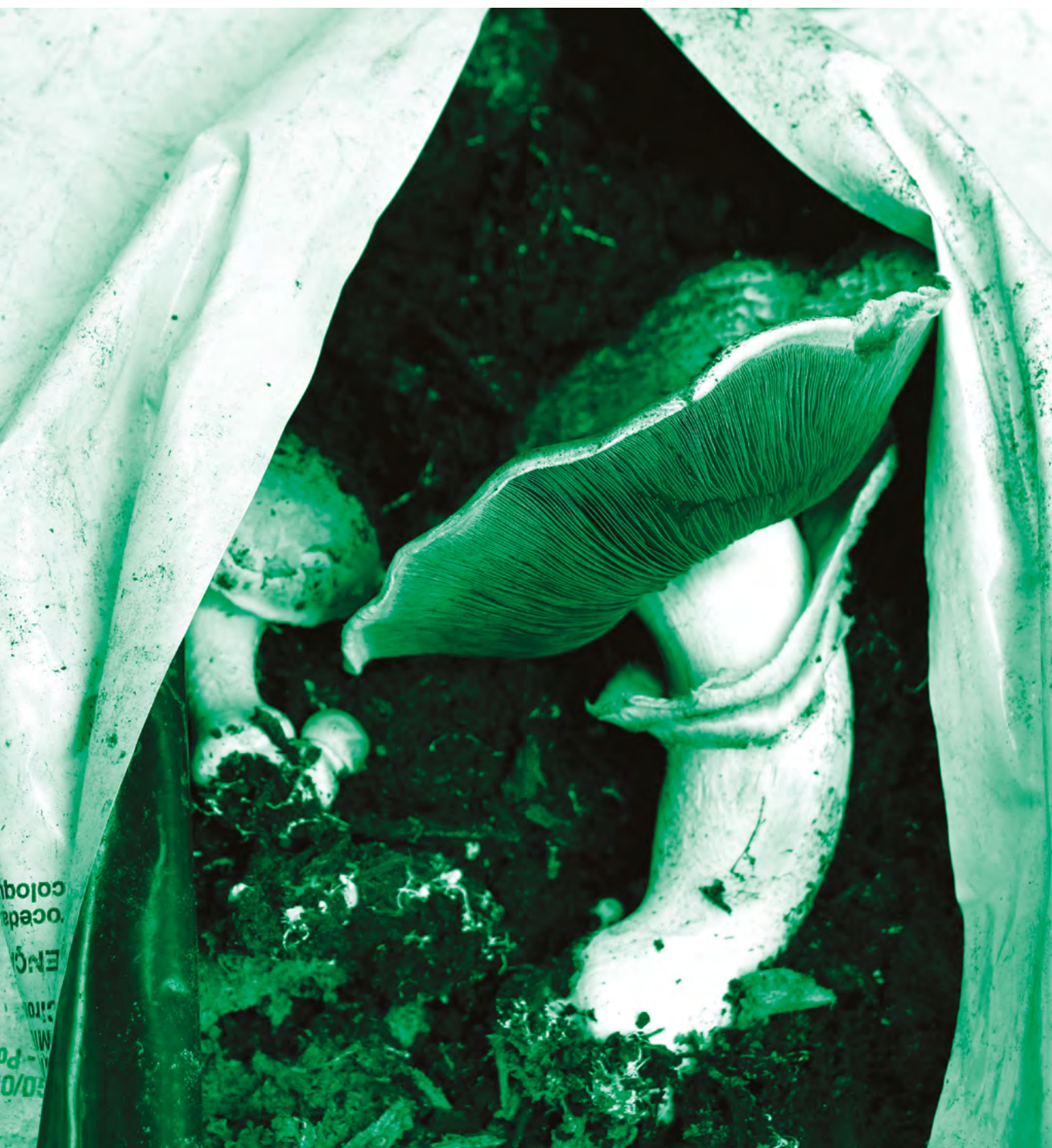
“ Encore aujourd'hui, malgré les appels au changement et la nécessité de revoir nos modes de production, avoir les mains dans la terre n'est pas valorisé dans notre société. ”

Peu importe la richesse et la diversité des pratiques, la dévalorisation du travail manuel a été large et sans nuance. En dévalorisant la production vue comme une simple manière de produire pouvant être réalisée par des machines, on a dévalorisé de la même manière toutes les autres dimensions du travail ouvrier et manuel au sens large, lui déniaient toute intelligence. Enfin, Graeber estime que nous portons en Occident l'idée des stoïciens de l'Antiquité selon laquelle « toutes les vertus portent leur récompense en elles-mêmes »⁹ et qu'un métier qui fait sens est par essence valorisant pour la personne qui le pratique et ne doit donc pas être trop rémunéré. Le maraichage biologique se situe totalement à l'intersection de ces deux visions du travail. Doté d'un capital social très haut, vu comme le métier qui fait sens par excellence, il est particulièrement dévalorisé économiquement. Il combine les deux biais, le fait d'être énormément porteur de sens et le fait d'être assimilé à un travail productif, dénué d'intelligence, après une centaine d'années de dénigrement de l'activité agricole. Les financements de la PAC prolongent cette disqualification symbolique en établissant une classification des agriculteur·ices, influençant la conception de ce qu'est le bon agriculteur, le « *good farmer* » pour reprendre un concept de la sociologie rurale¹⁰. Plus une entreprise agricole est mécanisée et sur grande surface, plus elle sera récompensée. Au plus elle sera modeste et peu mécanisée, paysanne pour reprendre un terme revendiqué sur le terrain, au moins elle sera rémunérée.

Symboliquement, les maraîcher·es sur petite surface s'insèrent dans une place laissée vide par les paysanneries passées et souffrent des mêmes disqualifications. Encore aujourd'hui, malgré les appels au changement et la nécessité de revoir nos modes de production, avoir les mains dans la terre n'est pas valorisé dans notre société. Les pistes sont multiples pour favoriser l'émergence d'agricultures alternatives. Premièrement, il s'agit par exemple de permettre un financement de la PAC qui ne repose plus sur la surface cultivée comme critère majoritaire, mais sur le nombre d'emplois générés par la production agricole ou sur les modes de commercialisation.

Deuxièmement, il faut redonner une place de choix à l'alimentation afin que celle-ci ne soit plus une variable d'ajustement dans le budget des ménages. Ce chantier est particulièrement vaste à cette époque où la précarité ne cesse de croître. Enfin, au-delà du seul domaine agricole, une meilleure reconnaissance du maraichage biologique s'inscrit dans une revalorisation plus large des métiers manuels et des métiers du care, tous ces métiers « essentiels » durant la pandémie de Covid-19 mais qui tendent à nouveau à disparaître de notre attention alors qu'ils sont pourtant fondamentaux. Quelles que soient les pistes, l'émergence d'une agriculture plus respectueuse du vivant et en phase avec les défis environnementaux et sociétaux ne pourra s'épanouir qu'à travers une revalorisation du métier d'agriculteur·ice, à la fois économique et symbolique. ■

1. Interview du 02/08/2019.
2. Il s'agit de « moyenne surface » en maraichage mais cela reste une petite surface par rapport à la taille moyenne des exploitations agricoles wallonnes qui est de l'ordre de 58 hectares.
3. Interview du 16/02/2022.
4. Jason W. Moore, Raj Patel, *Comment le monde est devenu cheap. Une histoire inquiète de l'humanité*, trad. Pierre Vesperini, Flammarion, 2018.
5. La PAC en bref - Commission européenne (europa.eu)
6. Interview du 16/02/2022.
7. David Graeber, *Bullshit jobs*, trad. Élise Roy, Les liens qui libèrent, 2019.
8. Pierre Bitoun, Yves Dupont, *Le sacrifice des paysans. Une catastrophe sociale et anthropologique*. L'échappée, 2016, p. 10.
9. David Graeber, *op.cit.*, p. 323.
10. Rob J.-F. Burton, Jérémie Forney, Paul Stock, Lee-Ann Sutherland, *The Good Farmer. Culture and Identity in Food and Agriculture*, Routledge, 2021.



Entretien avec
Léna De Brabandere et
Francisco Dávila

Chercheur-es au Laboratoire
d'Agroécologie de l'ULB sur le
projet L[ag]UM (FEDER)

Propos recueillis par
Maryline Le Corre, coordinatrice
à Culture & Démocratie

L'AGRICULTURE URBAINE : UNE AUTRE VISION DE LA VILLE

L'agriculture en ville a le vent en poupe, qu'elle soit citoyenne ou professionnelle. Elle n'a pas vocation à nourrir toute la ville, mais sa production est loin d'être négligeable et s'écoule entre autre dans des filières sociales (cuisines de collectivités, CPAS). Multifonctionnelle, elle est une porte d'entrée vers l'insertion sociale, l'éducation ou le soin. Elle est surtout un moteur pour penser la ville de demain, mieux adaptée à la crise climatique, accueillant plus d'arbres et de potagers de quartiers, intégrant l'accès et le partage de plantes comestibles, réintégrant plus de biodiversité dans le tissu urbain. Les pouvoirs publics semblent plutôt apporter leur soutien.

Pourriez-vous définir ce que vous entendez par agriculture urbaine ?

Francisco Dávila : C'est une pratique riche et diversifiée que l'on pourrait définir, dans notre cas, selon quatre critères : les produits proviennent d'une activité agricole sur petites surfaces (légumes, fruits, aromates, fleurs, plantes d'ornement, champignons, produits issus de l'élevage...) ; le territoire de production se situe à l'intérieur de Bruxelles ou dans des territoires directement limitrophes ; le territoire de vente se situe à Bruxelles ainsi que les porteur·ses de projets (citoyen·nes qui cultivent pour eux·elles·mêmes, professionnel·les, bénévoles ou prestataires de services). Au-delà de ces critères, la définition évolue aussi avec ce que les équipes initiatrices veulent mettre en place sur le terrain. On observe toujours une grande multifonctionnalité au sein des projets : au-delà de la vente de la production, l'agriculture est une porte d'entrée vers autre chose comme l'insertion sociale, l'éducation ou le soin. C'est l'une des principales différences entre ce type d'agriculture et celui que l'on pratique en milieu rural depuis les années 1970-80. En ville, il y a une grande densité de population et les attentes ne sont pas les mêmes. À la campagne, on ressent moins, comme certain·es en ville, le besoin d'avoir accès à un espace vert ou de mettre les mains dans la terre : cela fait partie du paysage. Ces différences de réalités façonnent la manière dont les projets se développent. Cette multifonctionnalité des projets urbains est un atout à de multiples niveaux : production,

économie, circularité, expérimentation, environnement, amélioration socio-professionnelle à l'intérieur du projet, action sociale pour les citoyen·nes autour du projet, santé, formation, éducation, valeur paysagère et urbanistique et catalyseur de changement sociétaux.

Y a-t-il des spécificités propres au territoire bruxellois ?

Léna De Brabandere : Il y a une nette séparation entre agriculture citoyenne et agriculture professionnelle. La première est plus importante en termes d'hectare et de quantité de projets. La quasi-totalité de ceux-ci sont de la culture en pleine terre ou en bacs mais au sol. Ce peut être des groupes de citoyen·nes qui se sont fédérées et gèrent un espace ensemble ou alors une commune qui met à disposition des parcelles individuelles de type jardins partagés.

Au niveau professionnel, ça fourmille. Dans une récente étude, la fédération de l'agriculture urbaine¹ – qui regroupe les professionnel·les bruxellois·es et les représente via des actions de plaidoyer –, a recensé 46 hectares alloués à l'agriculture urbaine professionnelle à Bruxelles. Sur ces 46 hectares il y a 15 hectares d'espaces de pâturage, 15 hectares d'espaces occupés par des fermes pédagogiques et 16 hectares dédiés à d'autres types de production. On compte principalement des projets en pleine terre et sur des surfaces allant d'un peu moins d'un hectare à trois hectares (0,3 hectare pour les tisaneries).

En termes de produits, on trouve de la tisanerie, tout ce qui est maraichage, production de légumes, aromates. Il y a aussi des fleurs à couper et plusieurs exemples d'élevage de moutons utilisés pour la viande mais aussi pour du pâturage extensif. On compte aussi des champignonnières et des chiconnières en cave ou encore des espaces de production en aquaponie (mélange d'élevage de poissons et de production de légumes). La culture de micro-pousses est aussi représentée et vendue principalement aux restaurants.

On parle ici de ce qu'on trouve concrètement sur le terrain, mais tout un écosystème se fédère autour de ces espaces de production. Plusieurs structures accompagnent ces dynamiques, un réseau composé de différents partenaires qui vont apporter une aide en fonction des besoins. Parmi ces structures on peut citer la fédération de l'agriculture urbaine mais aussi l'association Le début des haricots, qui accompagne et soutient des projets, le Crédal qui propose un accompagnement économique ou encore les guichets d'économies

locales qui accompagnent les producteur·ices lors de leur installation.

Quels sont les différents enjeux questionnés par l'agriculture urbaine ?

L. D. B. : Au niveau social, on constate aujourd'hui une grosse déconnexion entre mangeur·ses et producteur·ices. Il y a un réel besoin de se réapproprier notre régime alimentaire au sens large. Comment cultiver une carotte ? Une tomate ? D'où ça vient ? C'est pour cela que les fonctions autres que la seule production marchent aussi bien. Il y a une réelle demande de pouvoir visiter des lieux comme des fermes pédagogiques qui recréent le lien entre les gens et la terre. En plus, ce sont des projets généralement assez engagés, qui militent pour un changement de système. On peut les voir comme des laboratoires d'expérimentations où il est possible de tester des changements de pratiques qui pourront avoir une portée à une échelle plus large.

“ Cette pratique joue un rôle intéressant dans la création de nouveaux imaginaires, dans le fait de développer de nouvelles manières de cultiver et de concevoir son lien à l'alimentation et à l'agriculture. C'est aussi une façon de voir la ville différemment et de la rendre plus vivable en luttant pour préserver des espaces dédiés à la conservation de la nature ou à la production nourricière. ”

F. D. : Il y a un large panel de types de projets et chacun va se focaliser sur des enjeux différents : sensibilisation des consommateur·ices, accès à une alimentation saine, durable et de qualité, souveraineté alimentaire*. Il y a aussi des projets qui vont travailler sur la pertinence des circuits courts et leurs aspects économiques.

Au niveau écologique, il faut savoir que les sols de Bruxelles sont pollués, certains sites plus que d'autres. On ne sait pas faire de l'agriculture où l'on veut et la pleine terre n'est pas toujours le bon choix. Que fait-on alors ? On décape les 50 premiers centimètres du sol et on fait venir de la bonne terre arable prélevée dans une terre agricole en équilibre avec son écosystème. Ce faisant, on détruit des écosystèmes ailleurs pour avoir de la bonne terre à cultiver ici. Ces pratiques soulèvent des enjeux écologiques qu'il faut prendre en compte. Il y a des implications multiples, pour certaines très localisées, mais qui mises bout à bout peuvent avoir des impacts beaucoup plus larges.

Est-ce que l'agriculture urbaine peut nourrir la ville ?

F. D. : L'autonomie alimentaire n'est pas envisageable sur les 19 communes de Bruxelles. Il n'y

a pas suffisamment de surface pour produire de quoi nourrir 1,5 million d'habitant·es, plus toutes les navetteur·ses quotidien·nes. Bruxelles est par ailleurs dans une situation très particulière car elle est enclavée en Flandre. Elle ne dispose pas, comme par exemple Liège, Charleroi ou Genève, d'une ceinture alimentaire, d'un territoire nourricier autour d'elle. Autour de Bruxelles c'est tout de suite la Flandre. Même si dans les faits les maraîcher·es qui s'installent en périphérie peuvent venir vendre leur production à Bruxelles moyennant certaines autorisations, ça reste une autre région au niveau politique, ce qui complique les choses.

Concrètement, selon la fédération de l'agriculture urbaine, il y a eu 470 tonnes de nourriture produite en 2022 avec 0,1% du territoire, ce qui peut nourrir 0,3% des Bruxellois·ses. On a l'impression que ce n'est pas beaucoup mais ça représente quand même quelques milliers de personnes. Leur plaidoyer enjoint à atteindre 0,4 % du territoire dédié à l'agriculture et 5 % des Bruxellois·es nourri·es quasiment intra-muros.

L. D. B. : Ces chiffres montrent que quel que soit le type de production, l'agriculture urbaine ne pourra pas nourrir l'ensemble la ville. Mais ce n'est pas pour cela que ces projets ne sont pas importants car cette pratique joue un rôle intéressant dans la création de nouveaux imaginaires, dans le fait de développer de nouvelles manières de cultiver et de concevoir son lien à l'alimentation et à l'agriculture. C'est aussi une façon de voir la ville différemment et de la rendre plus vivable en luttant pour préserver des espaces dédiés à la conservation de la nature ou à la production nourricière.

F. D. : Oui ça soulève un imaginaire où la ville serait construite différemment. En 2021, le centre d'écologie urbaine a lancé avec d'autres partenaires une recherche-action intitulée ARBRES, sur le fruitier en ville comme vecteur d'adaptation au changement climatique. Un des principaux emblèmes de cette recherche était le marronnier vs le châtaignier. Pourquoi planter des marronniers alors que les fruits du châtaignier sont comestibles ? Ce sont pourtant des arbres qui se ressemblent, qui ont des écosystèmes proches et peuvent donc se développer dans les mêmes endroits. Alors pourquoi, petit à petit, ne pas remplacer les marronniers malades par des châtaigniers ? Ou planter des fruitiers aux abords des parcs pour que les gens puissent se servir ? C'est aussi une façon de questionner notre vision du bien commun.

En quoi l'agriculture urbaine modifie-t-elle l'espace urbain ?

F. D. : On doit concevoir différemment l'intégration de l'agriculture et des plantes comestibles dans l'espace urbain. Imaginer des logements sociaux qui, au lieu d'être entourés d'une belle pelouse homogène, le soient d'une multitude de

petits espaces, des fruitiers, une petite mare avec des choses à manger ici et là, etc. Intégrer cette agriculture absolument partout, dans les balcons, sur les toits... Alors on changera complètement la conception même de la ville, vers un rêve de ville verte, comestible. C'est réalisable mais il faut entièrement repenser la conception des espaces.

L. D. B. : Au niveau architectural, on réfléchit de plus en plus à des espaces de production. Par exemple, les contrats de quartier durable sont souvent à l'impulsion de potagers citoyens. C'est lors de l'élaboration du contrat de quartier Maelbeek que le projet de toiture potagère L(ag)UM, sur lequel se concentrent nos recherches, a émergé. On peut observer cela dans différentes communes. Mais ce sont des changements à une échelle plutôt micro. Il n'y a pas une vision nourricière accompagnée d'une politique foncière plus globale.

Quels sont les réseaux de diffusion/vente de cette production ?

L. D. B. : Il y a plusieurs canaux. On trouve de la vente directe via des marchés ou de l'auto-récolte, le recours à des intermédiaires, telles des coopératives, ou de la vente dans des magasins partenaires. On trouve aussi un fonctionnement en paniers via le réseau des GASAP, où une communauté de mangeur·ses est solidaire d'un·e producteur·ice et s'engage à l'année à acheter ses paniers de fruits et/ou légumes. Ça permet à l'agriculteur·ice d'avoir une mise de base pour commencer l'année et de partager le risque en cas de mauvaise récolte. Il y a aussi pas mal de projets qui écoulent directement leur production dans des restaurants.

En ce moment on voit de plus en plus de projets qui se connectent à des systèmes redistributifs. C'est intéressant par rapport à la question de l'accès à ces aliments. Comme ce type de production nécessite plus de main d'œuvre et ne bénéficie pas des financements de la PAC, les aliments coûtent plus cher que dans d'autres types d'exploitation. Pour un ménage aux ressources financières peu élevées, ce n'est pas toujours accessible. Mais aujourd'hui, certains projets se connectent à des systèmes de redistribution, comme des cuisines de collectivités. Plusieurs communes veulent utiliser des terrains qu'elles ont à disposition pour fournir des cuisines de homes, de crèches ou d'écoles. Il y a une recherche de plus d'égalité en termes d'accessibilité à l'alimentation. À Etterbeek par exemple, un projet écoule 100 % de sa production dans une épicerie sociale du CPAS.

F. D. : Ce projet à Etterbeek propose par ailleurs un modèle d'emploi intéressant. Il n'y a pas de monétarisation de la production mais une rémunération du service. Pendant les mois de production, la maraichère perçoit un salaire plus ou moins indépendamment de la quantité qu'elle produit. Il

me semble que c'est comme ça qu'il faut envisager l'agriculture : un service de production de nourriture qui doit être rémunéré, et une alimentation de qualité comme un droit auquel toute personne devrait avoir accès indépendamment – et non en fonction – de ses moyens.

“ **Intégrer cette agriculture absolument partout, dans les balcons, sur les toits... Alors on changera complètement la conception même de la ville, vers un rêve de ville verte, comestible. C'est réalisable mais il faut entièrement repenser la conception des espaces.** ”

Existe-t-il un soutien de la part des pouvoirs publics ? De quel ordre ?

L. D. B. : Au niveau bruxellois, la région a mis en place dès 2015 le plan Good Food qui visait à développer régionalement l'alimentation durable. Il y a une réelle réflexion politique sur ce sujet. Dans la dernière version de ce plan parue en 2020, on trouve un volet sur le soutien aux productions professionnelles citoyennes agroécologiques mais aussi une réflexion sur les canaux de transformation et de distribution. Pourtant, les financements sont insuffisants : l'enveloppe s'élève à 250 000 euros annuels pour une cinquantaine de projets – soit 15 000 à 20 000 euros par projet. On reste dans des logiques d'impulsions, de montée en échelle ou de changement de pratiques mais on n'est pas dans une vision de pérennisation de l'emploi.

Au niveau communal, beaucoup de choses bougent depuis 2013. Aujourd'hui de nombreux projets accueillent des maraicher·es. Les communes jouent un rôle de facilitatrices en trouvant des financements ou en soutenant la charge administrative des acteur·ices de terrain. Elles peuvent aussi chercher des partenaires ou encore mettre à disposition des terres agricoles. Certaines communes développent également toute une réflexion autour du salariat agricole. Par exemple, le CPAS de la Ville de Bruxelles vient de lancer un projet sur un terrain à Uccle qui engage deux maraichers-formateurs employés du CPAS.

Ce sont deux échelles différentes : l'aide régionale est plus globale alors que les communes offrent une aide locale en fonction du type de projet mis en place. ■

Les recherches de Léna De Brabandere et Francisco Dávila au sein du laboratoire d'agroécologie de l'ULB sont financées par la commission européenne et la région dans le cadre du projet L(ag)UM.

1. FEDEAU – Fédération bruxelloise des professionnel·les de l'agriculture urbaine : www.fedeau.be

* Les mots suivis d'un astérisque sont repris dans le glossaire en p. 50.

Entretien avec Nora
Bouazzouni

Journaliste, traductrice et
écrivaine

Propos recueillis par
Hélène Hiessler, coordinatrice à
Culture & Démocratie

IDÉOLOGIES DU « BIEN MANGER » ET MÉPRIS DE CLASSE

Tout le monde est-il égal devant le « bien manger » ? Quand la gastronomie envahit les médias l'insécurité alimentaire touche de plus en plus de personnes (16 % à Bruxelles, 13 % en Wallonie). S'appuyant sur les *food studies*, Nora Bouazzouni, autrice de *Mangez les riches*, s'insurge contre les sentences morales : se nourrir correctement serait donné à tout le monde, à condition de le vouloir ! Elle analyse les ressorts de la précarité alimentaire, via les logiques de marché et la fabrication de la précarité économique ; elle éclaire les logiques de domination – genrées et coloniales – d'un « véritable système de pénurie organisée ». Un exercice critique qui devrait aider à solutionner les « violences alimentaires » qui minent notre société de la bonne chère !

Vous êtes notamment spécialiste des questions de genre et d'alimentation : d'où vient votre préoccupation pour les questions liées à l'alimentation en particulier ?

En France, médiatiquement, on parle moins d'alimentation que de gastronomie : restaurants, Top Chef, chefs étoilés, produits d'exception du « terroir »... C'est un vrai problème, car ce sont des choses qui concernent les personnes privilégiées. Et quand on parle réellement d'alimentation, c'est plutôt de consommation, un terme qui englobe tout, y compris les produits d'hygiène, les cosmétiques, etc. J'ai donc été frappée de voir à quel point les *food studies*¹ étaient un champ relativement mineur dans l'espace médiatique. Il y a une certaine France qui veut cultiver l'image du pays inventeur des restaurants [en Europe], de la gastronomie, du guide Michelin, une vitrine touristique du luxe, et pour laquelle parler d'alimentation sous un angle économique et surtout social est trop prosaïque, presque « vulgaire ». Ça nuit à l'image du pays de dire que plusieurs millions de personnes y dépendent de l'aide alimentaire, qu'une Française sur trois se prive d'un repas par jour, que la moitié des Français·es n'ont pas les moyens de manger quoti-

diennement des fruits et des légumes. On préfère inviter [le chef] Thierry Marx – par ailleurs président de l'UMIH, puissant syndicat patronal des métiers de l'hôtellerie et de la restauration – à la télé pour nous dire que bien manger, c'est facile et ça coûte pas cher. Il y a donc l'alimentation d'un côté et la gastronomie de l'autre.

L'alimentation est un objet d'étude infini, qui croise de nombreux enjeux : genre, classe sociale, race, économie, sexe, arts, pop culture... Dans *Mangez les riches*², j'ai voulu décortiquer le système alimentaire, en montrant notamment comment des millions de gens n'ont pas le choix de ce qu'ils mangent, ou à quel point nos choix sont orientés par un nombre de facteurs considérable dont on n'a pas forcément conscience. Les *food studies* se développent mais il y a encore peu de ressources accessibles au grand public. Pour ma part, en tant que journaliste, j'essaie de proposer des bouquins qui soient comme des boîtes à outils : j'y rassemble un maximum de données, de recherches, de concepts, de réflexions pour que les lecteur·ices puissent ensuite aller plus loin s'ils et elles le veulent. Plus on sera nombreuses et nombreux à écrire sur ce sujet, plus on pourra pointer les responsabilités et les pistes de solutions.

Dans *Mangez les riches*, en partant de l'exemple de la France, vous montrez en effet que tout cela relève d'un système alimentaire mondialisé, mais aussi que l'alimentation constitue un autre théâtre des rapports de domination qui traversent nos sociétés. Le bon goût est-il une affaire de portefeuille ?

J'ai écrit ce livre pendant la période inflationniste [2022-2023] et j'ai donc commencé par là. Je voulais expliquer comment les prix sont structurés, qui sont les acteurs du système alimentaire, à qui profite l'inflation, etc., lever le rideau sur ce qu'on nous cache sciemment pour nous culpabiliser et se dédouaner, montrer que tout ça c'est un Jenga[®] [un jeu d'adresse consistant à construire une tour en briques, dont on doit, sans la faire tomber, retirer des pièces à tour de rôle pour les replacer au sommet]. J'aime bien l'image du Jenga[®], qui montre bien que c'est un édifice fait de nombreuses petites briques. Le système tient grâce à elles, et en général il ne suffit pas d'en enlever une seule pour que la tour s'effondre. Le système alimentaire ce n'est pas que la finance

ou la spéculation, ce sont aussi des politiques agricoles inefficaces, de puissants oligopoles, l'appropriation des terres ou l'expropriation d'habitants : tout est interconnecté.

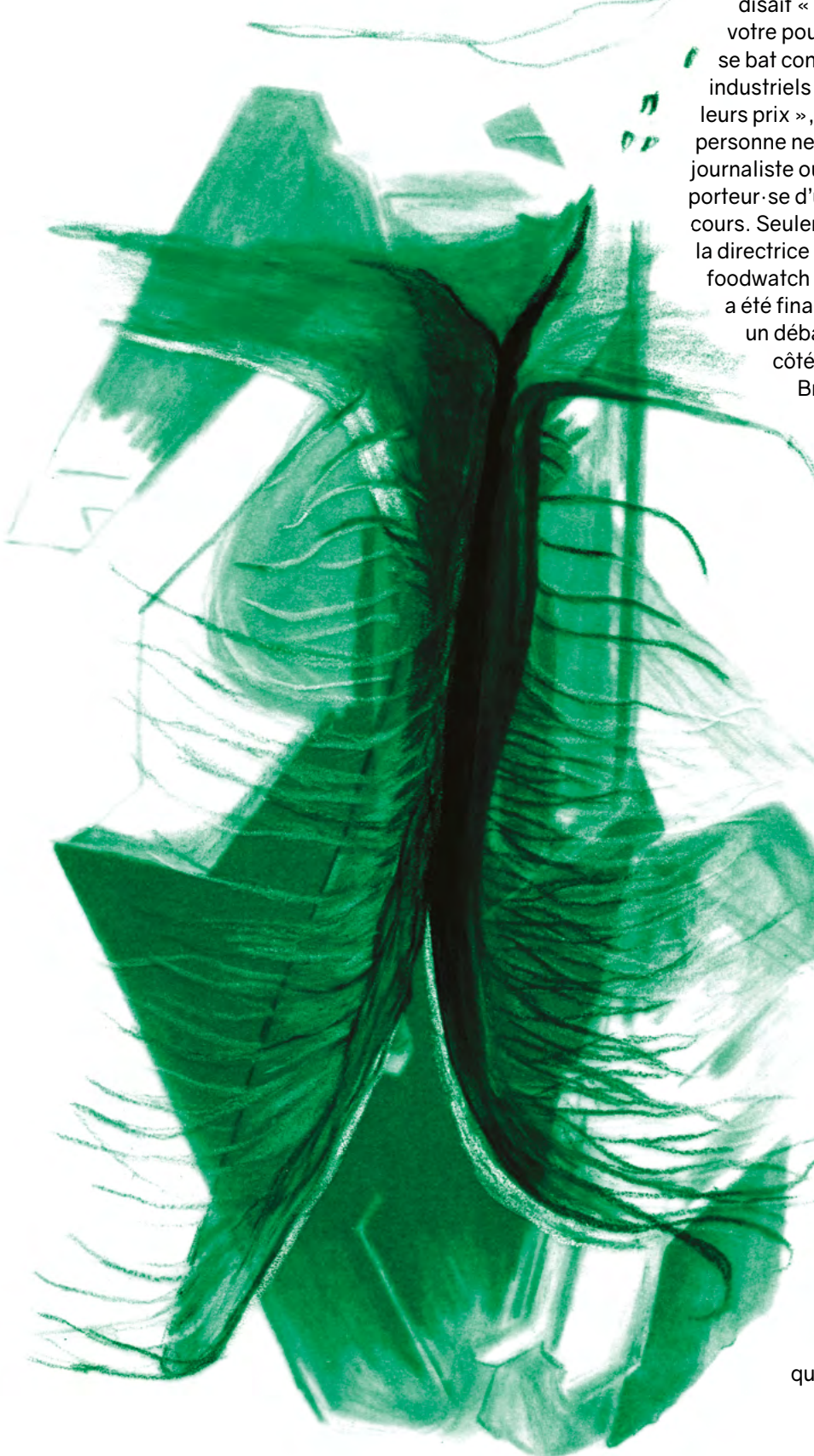
L'aspect sociologique est l'une des briques. Le discours du « bien manger, ça coûte pas cher » est le produit d'idéologies libérales, capitalistes et individualistes culpabilisantes, d'idéologies politiques anti-pauvres, de politiques du toujours plus d'argent pour une petite poignée de gens. La

santé en est une autre, qui fait partie des coûts cachés de ce système tentaculaire. Et de tout ça on ne parle presque jamais.

Je cite souvent l'exemple du traitement de la période inflationniste sur les plateaux télé en France, aussi bien sur les chaînes publiques que privées. Pour parler d'inflation on appelait la grande distribution : les patrons de Super U, Carrefour, Leclerc venaient en plateau et on les laissait dérouler leur argumentaire populiste qui disait « Nous on est là pour votre pouvoir d'achat, on se bat contre les méchants industriels qui augmentent leurs prix », sans que jamais personne ne les contredise, journaliste ou autre invité-e porteur-se d'un contre-discours. Seulement récemment, la directrice générale de l'ONG foodwatch Karine Jacquemart a été finalement invitée dans un débat sur France 2 aux côtés notamment de Bruno Le Maire [alors ministre français de l'Économie], et de représentants de la grande distribution et de l'agro-alimentaire qui se renvoyaient la patate chaude les uns aux autres. Enfin, on a pu l'entendre les mettre face à leurs responsabilités en leur parlant de leurs marges et en rappelant que ce sont eux qui fixent les prix.

Qui sont les acteurs et actrices les moins visibles du système alimentaire ?

Les agriculteur-ices, pour commencer : on les a vu-e-s récemment parce qu'il y a eu des



mouvements de protestation. Mais en France en temps normal on les voit trois fois par an : au salon de l'agriculture, dans « L'amour est dans le pré »³ – un programme de *dating* au passage très problématique en termes de mépris de classe –, où très peu racontent la difficulté de leur métier parce que c'est une émission *feel-good*, ou quand il·elles sont en colère, qu'il·elles montent à Paris avec les tracteurs déverser du lisier. Mais on ne leur donne quasiment pas la parole. Quand c'est le cas, on n'entend presque jamais la Confédération paysanne [syndicat minoritaire classé à gauche], qui est traitée avec mépris et condescendance, et presque toujours la FNSEA (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles), le syndicat majoritaire au discours néolibéral qui a l'oreille des puissants. Il faut lire à ce sujet *Silence dans les champs* de Nicolas Legendre, qui vient de recevoir le prix Albert Londres.

“
Le discours du « bien manger, ça coute pas cher » est le produit d'idéologies libérales, capitalistes et individualistes culpabilisantes, d'idéologies politiques anti-pauvres, de politiques du toujours plus d'argent pour une petite poignée de gens. ”

Parmi les acteur·ices les moins visibles il y a aussi les traders, les lobbies,...

En effet, il y a différents niveaux dans le système. Certains sont très visibles comme la FNSEA et la grande distribution. Mais quand le Fonds monétaire international (FMI) et d'autres institutions sortent des rapports expliquant que l'inflation est largement due au comportement de marge des entreprises, pourquoi ça ne fait pas l'ouverture de tous les journaux télévisés ? Pourquoi n'a-t-on pas de véritables débats télévisés sur ce sujet ? Parce qu'on veut soigner la grande distribution, comme on veut soigner la FNSEA et pas les agriculteur·ices. La PAC est une autre brique du système alimentaire. Il faut savoir que la Cour des comptes, pas spécialement connue pour être à gauche, affirme qu'elle est inefficace, qu'elle favorise celles et ceux qui ont déjà le plus d'argent⁴, le plus de rentrées fiscales et qui utilisent le plus de produits phytosanitaires*.

Le système alimentaire est mondialisé, mais il est surtout financiarisé. On considère aujourd'hui les denrées alimentaires comme on considère le pétrole : comme des choses dématérialisées qui ont une valeur marchande. En conséquence, on oublie ce qu'elles représentent pour les populations. Le blé ou le riz, par exemple, cotés en

bourse, ne sont pas que des valeurs sur un marché, ce sont les aliments de base d'une immense partie de la population mondiale.⁵

L'insécurité alimentaire* est-elle avant tout liée à la précarité économique ?

Bien manger, ce n'est pas qu'une question d'argent. L'insécurité alimentaire se manifeste sous plusieurs formes. Elle peut être l'absence de choix : une personne n'a pas les moyens ou la possibilité, parce qu'elle n'a pas assez d'argent, parce que les lieux [où acheter de la nourriture] ne sont pas suffisamment accessibles ou qu'il n'y en a pas. Aux États-Unis par exemple, il y a beaucoup de « déserts alimentaires », des zones où il faut parcourir de nombreux kilomètres pour pouvoir faire des courses dignes de ce nom, pour acheter des fruits et légumes, alors que tout autour il y a de la fast food. Le manque de transports en commun est un autre obstacle à une sécurité alimentaire*.

L'insécurité alimentaire*, c'est aussi ne pas savoir si on va trouver à manger. Il existe des famines organisées, appelées « *man-made famines* », notamment en temps de guerre, via des blocus ou des embargos, pour faire pression sur la population et donc sur le gouvernement en place. La famine à Gaza, par exemple, est organisée par l'État d'Israël qui bloque les livraisons de colis alimentaires ou tire à vue sur les civils rassemblés pour les distributions de denrées. L'Holodomor, cette famine provoquée contre le peuple ukrainien par l'Union soviétique en 1933, a été reconnue comme un crime contre l'humanité par le Parlement européen en 2008 – qui l'a même qualifiée de génocide en 2022.

L'insécurité alimentaire* découle aussi de la gestion des ressources environnementales – par exemple quand on décide d'exproprier des gens qui vivaient de la culture de leurs terres pour installer une usine ou vendre le terrain à une multinationale, ou que l'on détourne des ressources en eau pour servir à tel ou tel nouvel aménagement. Elle se présente sous différentes formes selon les pays, mais en tout cas, il y a aujourd'hui un véritable système de pénurie organisée.

Organisée par les acteur·ices les moins visibles de ce système alimentaire ?

Pas forcément : l'État est très visible par exemple. Organiser une précarité, comme le fait l'État français aujourd'hui en appauvrissant les gens (en conditionnant le RSA [revenu de solidarité active, aide sociale permettant à ses bénéficiaires d'avoir un revenu minimal] à des jours de travail obligatoires, en baissant les aides sociales, en diminuant le nombre de jours et le montant du chômage, etc.), entraîne aussi l'insécurité alimentaire* : la précarité alimentaire découle de la précarité tout court. L'anthropologue Bénédicte Bonzi a créé le concept de « violences alimentaires » et il n'y a pas de

violences sans auteur⁶. Avec l'aide alimentaire, qui fait un peu tampon, la France se croit à l'abri des émeutes alimentaires qu'on a vues dans beaucoup de pays dans les années 2000, mais je crois au contraire qu'on en est très près. L'inflation ajoutée à la politique pauprophobe, prolophobe du gouvernement Macron (et d'autres avant lui mais exacerbée pendant ses mandats), nous approche du point de rupture.

“
Le colonialisme passe systématiquement par l'exploitation et l'appropriation par l'expropriation et le pillage, qui reposent sur et sont justifiés par l'idée que certains territoires seraient à la disposition des États riches et puissants, comme des sortes de greniers, de réserves où l'on peut venir piocher comme bon nous semble. ”

Comment la question de l'insécurité alimentaire* rejoint-elle celles des dominations de genre et de race ?

Il y a cette phrase de Nicole Darmon, directrice de recherche à l'INRAE, spécialiste des inégalités sociales en matière d'alimentation, dans le livre *Je mange pour le futur*⁷ : « Tant que ce seront les femmes qui, majoritairement, s'occuperont de faire à manger dans le foyer, toute injonction à manger maison sera une injonction sexiste. » Ça résume très bien. Toutes les campagnes de prévention, toutes les injonctions « Mangez, bougez », « Mangez 5 fruits et légumes par jour », « Mangez maison », « Pas de produits transformés », faites comme ci faites comme ça, sont des injonctions culpabilisantes qui touchent en premier lieu les femmes puisque ce sont elles qui, dans plus de 85 % des ménages hétérosexuels en France (et dans les familles monoparentales où elles sont le plus largement représentées), préparent la nourriture du quotidien. Ce sont elles qui sont perçues comme responsables de la santé de leur famille.

Ça se passe aussi au niveau du système agricole : les femmes sont les travailleuses précaires de l'agriculture. Dans certains pays des Suds elles constituent la moitié de la main-d'œuvre mais seule une minorité sont propriétaires terriennes. Les banques rechignent à prêter de l'argent aux femmes, elles ont accès à moins d'intrants ou de machines et sont moins scolarisées que les hommes. Elles sont aussi plus souvent saisonnières que les hommes, plus exposées aux risques environnementaux en cas de catastrophe, parce qu'elles travaillent beaucoup plus dans les campagnes où elles sont moins protégées. Elles doivent parcourir des distances de plus en plus grandes pour aller chercher du bois ou de l'eau à cause du changement

climatique, ne sont pas rémunérées pour les tâches indispensables qu'elles exécutent pendant ou après les récoltes, notamment en terme de préparation et de conservation des aliments, etc.

Dans votre livre vous évoquez aussi les rapports coloniaux : comment se jouent-ils dans le système alimentaire mondial ?

Au départ il y a une politique/philosophie occidentale utilitariste et extractiviste qui part du principe que toute terre, tout fleuve, tout animal, toute plante est une ressource et doit « servir à quelque chose », c'est-à-dire générer du profit. Le colonialisme passe systématiquement par l'exploitation et l'appropriation par l'expropriation et le pillage, qui reposent sur et sont justifiés par l'idée que certains territoires seraient à la disposition des États riches et puissants, comme des sortes de greniers, de réserves où l'on peut venir piocher comme bon nous semble. Par exemple quand des multinationales sud-coréennes viennent planter du riz à Madagascar, un des pays les plus pauvres du monde, et qu'ensuite quasiment toute la production repart en Corée du Sud. Tous les pays qui ont l'argent et le pouvoir pratiquent cette forme de colonisation, souvent avec la complicité des gouvernements en place qui ne redistribuent pas les richesses.

[L'écrivaine et militante écoféministe indienne] Vandana Shiva parle aussi d'une forme de néo-colonialisme pour désigner la biopiraterie, soit le fait de s'approprier de manière agressive et illégitime des savoirs ancestraux autochtones, des espèces endémiques ou des ressources cruciales pour l'économie d'un pays. Je donne dans mon livre l'exemple de l'entreprise RiceTec, basée au Texas mais propriété de la famille royale du Lichtenstein, qui, dans les années 1990, a tenté de breveter du riz basmati indien au prétexte de la souveraineté alimentaire*. L'Inde, qui se fait piller depuis des années par les États occidentaux, a obtenu gain de cause au bout de plusieurs années et fait annuler le brevet, et a désormais des organisations pour lutter contre la biopiraterie mais de nombreux pays n'ont pas les moyens de se défendre. ■

1. NDLR : un pan des *cultural studies* qui a trait à l'alimentation.
2. Nora Bouazzouni, *Mangez les riches. La lutte des classes par l'assiette*, Nouriturfu, 2023.
3. NDLR : émission de télé-réalité française « permettant à des agriculteurs à la recherche d'un conjoint, de faire la rencontre de téléspectateurs célibataires ». Source : Wikipédia.
4. NDLR : par exemple, avant le Brexit, la couronne d'Angleterre touchait des centaines de milliers d'euros de subvention grâce à la PAC. Voir *Mangez les riches*, p. 37.
5. Lire à ce sujet l'article « Le pain nourricier » en p. 5 de ce Journal.
6. Bénédicte Bonzi, *La France qui a faim*, Seuil, 2023.
7. Manon Dugré, Clémence Gouy, Benjamin Hoguey, Aurélie Zunino, *Je mange pour le futur*, Ulmer, 2024.

* Les mots suivis d'un astérisque sont repris dans le glossaire en p. 50.

Entretien avec
Line Nguyen

Animatrice et formatrice à
Rencontre des Continents asbl

Propos recueillis par
Maryline Le Corre, coordinatrice
à Culture & Démocratie

POUR UNE APPROCHE SYSTÉMIQUE DE L'ALIMENTATION

Manger, c'est plus que manger. Si l'industrialisation fait perdre le contact avec la réalité de ce qui nous nourrit, l'éducation permanente reconnecte avec toutes les dimensions du bien manger, sociales, économiques, écologiques, spirituelles. Avec ses ateliers de cuisine, ses formations, ses jeux participatifs, l'asbl Rencontre des Continents aide chacun·e à se rapprocher ce que manger veut dire : se positionner dans la chaîne du vivant. Un travail de sensibilisation diversifié et passionnant, indispensable pour encourager les citoyen·nes à soutenir les alternatives à l'agro-industrie, les pratiques respectueuses de la biodiversité, cuisiner autrement, s'insurger contre l'insécurité alimentaire systémique. De l'éducation aux actes !

Pourriez-vous présenter l'asbl Rencontre des Continents ?

Rencontre des Continents (RdC) est une asbl reconnue en éducation permanente depuis 2016. Créée il y a plus de 15 ans, elle est au croisement de plusieurs courants éducatifs : éducation à la citoyenneté mondiale, à l'environnement, éducation populaire. Nous proposons des espaces de sensibilisation pour le grand public ainsi que des formations pour les professionnel·les. Les formations et les ateliers cuisine pour le grand public ont pour objectif d'ouvrir des portes, de semer des graines, de provoquer des questionnements sur notre société à partir de l'alimentation : que pouvons-nous faire ? Comment, alors que notre société vit un bouleversement climatique, re-créer des liens plus respectueux au vivant, que se soit avec les autres êtres humains, les plantes que l'on mange ou les animaux ?

Vous utilisez la thématique de l'alimentation comme porte d'entrée vers une compréhension plus globale des enjeux actuels : que veut dire « se nourrir » selon vous ?

Pour nous, « se nourrir » va bien au-delà de la simple dimension nutritive. Ce que nous mangeons et surtout ce que nous avons (ou non) le choix de mettre dans notre assiette est une question très concrète à laquelle tout le monde peut répondre en partant de sa propre expérience.

De là, nous pouvons nous poser de nombreuses autres questions : qu'est ce qui fait qu'on se nourrit d'une telle façon ? En animation, on utilise beaucoup un photo langage intitulé *À table*, qui est composé des photographies de familles de différents pays avec tout ce qu'elles mangent et boivent pendant une semaine. C'est un support très intéressant qui permet de parler de culture, de santé, de modèles familiaux mais aussi d'accès économique ou simplement géographique à certain aliment. Il y a énormément de différences en fonction d'où l'on vit. L'alimentation est une thématique qui permet d'aborder de nombreuses questions qui relèvent de la citoyenneté. Nous parlons d'alimentation écologique car se nourrir est en lien très étroit avec notre façon de nous relier au reste du vivant : les plantes et les animaux que nous mangeons, la façon dont on les cultive ou on les élève, les sols, l'eau, le climat, les êtres humains qui cultivent, transportent, transforment, vendent pour que tout cela arrive jusque dans notre assiette, leurs conditions de travail... Tout ce système alimentaire est également organisé selon des décisions économiques et des politiques nationales et internationales. Se nourrir relève aussi d'aspects très personnels comme les préférences alimentaires, les quantités, les « problèmes » de santé (allergie, diabète ou autres) ou même les émotions. En déroulant le fil de notre assiette, nous pouvons nous questionner sur des sujets intimes ou plus globaux. Nous avons choisi de travailler particulièrement les enjeux politiques et écologiques. Nous formons également des acteur·ices du secteur de la santé et du social qui souhaitent utiliser la thématique de l'alimentation. Se nourrir, c'est se positionner dans la chaîne du vivant, se questionner sur son alimentation c'est se positionner en tant qu'acteur·ice d'un modèle de société et construire un pouvoir d'action sur ce dernier.

Dans vos formations, faites-vous une présentation globale des dérives du modèle agro-industriel dominant ou considérez-vous que c'est acquis ?

Le réchauffement climatique en Europe fait heureusement un peu moins débat qu'aux États-Unis. Il y a des choses qui sont de l'ordre de l'acquis mais d'une façon un peu superficielle. Peu de gens connaissent vraiment les impacts de l'alimentation sur le dérèglement climatique et la chute de la biodiversité. Comment ça se passe ? Quels sont les acteur·ices de ce système ? Où se situe-t-on ? Pour travailler ces impacts nous utilisons un jeu qui s'appelle *Le jeu*

de la ficelle de l'alimentation. Il a été développé par Daniel Cauchy, fondateur de RdC et qui a posé les bases systémiques de la thématique de l'alimentation dans l'éducation à l'environnement et à la citoyenneté. Les participant·es se voient attribuer un rôle sous forme d'une petite carte « identité ». Par exemple, je suis un aliment et une autre personne sera le pétrole, le supermarché, la publicité, un agriculteur ou une agricultrice, etc. Le jeu permet de mettre en lumière les principaux impacts sociaux, environnementaux, culturels, sanitaires et la façon dont ils sont interconnectés. On voit alors que des crises sanitaires comme par exemple celle déclenchée par l'épidémie de Covid-19, ou des crises environnementales comme la déforestation en Amérique du Sud, ou encore les grosses sécheresses et les inondations sous nos latitudes ne sont pas des phénomènes isolés. Ce sont les conséquences d'un système globalisé, capitaliste, extractiviste, dans lequel tout est interconnecté et interdépendant. Ce réagencement des idées vient interpeller les personnes qui suivent nos formations, que se soient les professionnel·les ou le grand public. Certaines personnes arrivent aussi avec beaucoup de connaissances. C'est ce qui est génial avec l'éducation permanente : nous nous basons sur ces savoirs et nous contentons de faire le liant en apportant un regard systémique.

Pourriez-vous expliquer davantage ce « regard systémique » ?

L'approche systémique est une méthode, un regard posé sur nos mondes. Pour Daniel Cauchy, à l'initiative de cette pédagogie dans notre asbl, l'approche systémique permet de modéliser des cartes pour décoder notre environnement. C'est une approche profondément interdisciplinaire qui, sur la thématique de l'alimentation, cherche à décloisonner les savoirs et faire des liens entre les pratiques agricoles, la vie des sols, l'économie, la réalité sociale et économique, l'approche territoriale, les déserts alimentaires en ville, la culture et l'identité culturelle, etc. Comment considérer l'écologie, l'anthropologie, la politique, les pratiques agricoles, la géopolitique pour parler d'alimentation ? Si on ne décloisonne pas toutes ces disciplines, la réflexion et les savoirs sont très pauvres. On parlerait seulement de recettes et de nutrition, et ce ne serait pas très intéressant pour nous, association d'éducation permanente. C'est le décloisonnement des approches de/savoirs sociaux sur l'alimentation qui amène le sens et la richesse des réflexions. Quelle carte est la plus pertinente pour décoder le système capitaliste

dominant dans lequel on vit ? La méthode systémique nous paraît très pertinente pour réaliser ce décodage et pour comprendre où peut se trouver notre pouvoir d'agir.

Quelles alternatives valoriser pour se nourrir demain ?

Le point central de nos formations c'est qu'il n'y a pas qu'une seule réponse. Il faut sortir de la standardisation qui est l'une des valeurs caractéristiques du système alimentaire actuel. Les solutions sont locales et dépendent des territoires et des populations qui les occupent. Notre travail est d'aller soulever des questions et des réflexions chez les personnes, puis de les faire se rencontrer. Elles captent les liens à faire entre telle ou telle initiative, ce qui se passe dans leur quartier ou ce qui manque et ce qui reste à créer. C'est un travail de fourmi et de réveil des fourmis, comme l'indique notre slogan : « Nourrir l'engagement ! » Que chacun·e trouve un ancrage à travers cette thématique de l'alimentation, à travers un territoire et un tissu social et économique pour faire émerger des alternatives. Il n'y a pas de solution toute faite mais à Bruxelles il y a des dizaines voire des centaines d'alternatives de quartier en alimentation durable, en accès à l'alimentation pour tout·es et qui travaillent en réseaux.

Sur votre site, il est écrit que « l'alimentation permet des engagements individuels et collectifs plus concrets ».

Tout à fait ! L'alimentation est un thème pour s'ancrer, qui nous permet d'avoir des considérations philosophiques sur notre place d'être



humain dans le monde, notre lien au vivant. On pourrait proposer un cours de géopolitique où l'on parlerait des politiques de libre-échange et de l'Organisation mondiale du commerce, mais tout le monde ne viendrait pas. Alors que si l'on parle de « bouffe », ça va intéresser beaucoup plus de gens : ils vont se sentir concernés et légitimes de parler comme experts de la question puisqu'au final, tout le monde mange. C'est ce que nous appelons une « anecdote pédagogique ». Par exemple, poser la question « quel est votre repas idéal ? » permet de faire émerger des notions beaucoup plus abstraites quand on déroule ce fil de liens systémiques.

De la même façon, quand on organise des ateliers cuisine au CPAS d'Ixelles, on se rend compte que les mamans savent à quel point c'est important pour leurs enfants. C'est un moteur d'engagement, car (bien) manger est un besoin primaire, viscéral. Cela nous renvoie à quelque chose de très intime aussi. Les ateliers cuisine sont un outil, pas une fin en soi. L'objectif n'a jamais été d'apprendre aux gens à se nourrir et à faire à manger. Ils savent déjà tout cela. Le but est d'être ensemble, de créer du lien et de la convivialité. On décide d'une recette et on commence à discuter. On découvre des choses que certain·es connaissent et d'autres pas, on est apprenant·e ou transmetteur·ice. D'une fois à l'autre, les rôles s'inversent. On vise l'autonomie et pour cela, ce qui fonctionne très bien, ce sont par exemple les tartinades végétales. On va se demander : « Qu'est-ce que j'ai dans mon frigo ? » Un reste de lentilles, des brocolis de la veille déjà assaisonnés ou pas, des épices, ... En mixant tout cela, on obtient une tartinade qui apporte des protéines et des fibres et qui fait un repas complet. Ça permet de questionner le fait de manger moins de viande en la remplaçant par des légumineuses. Mais aussi de pourquoi manger ce pain-là et pas un autre ? Pourquoi on ne met pas de tomates dans notre tartinade d'hiver ? Avec une tartinade ou une salade, une lasagne ou n'importe quel plat qu'on cuisine ensemble, on va pouvoir faire ce que l'on appelle de la cuisine écologique et politique.

Votre association travaille avec des partenaires qui luttent contre la précarité alimentaire. Est-ce qu'un travail collectif sur cette question vous semble nécessaire ?

Dans notre pays, l'insécurité alimentaire a explosé depuis l'épidémie de Covid-19. Aujourd'hui ce sont 600 000 personnes qui ont recours à l'aide alimentaire chaque année en Belgique (chiffre de la Fédération des services sociaux). À ce chiffre, il faut ajouter toutes celles qui ont faim mais ne demandent pas d'aide. Il faut interpeller et apporter une réponse politique à ces situations de précarité. Nous trouvons important de travailler avec tous les collectifs qui luttent contre la précarité alimentaire, avec les

services sociaux ou encore avec FIAN Belgium qui étudie et milite pour le droit à l'alimentation, afin de visibiliser le fait que même dans un pays riche comme le nôtre, beaucoup de personnes ont faim.

Le projet de la sécurité sociale alimentaire est une des réponses collectives sur laquelle nous travaillons pour que toutes et tous aient accès à une alimentation de qualité. C'est un projet qui réunit de nombreux partenaires très différents : associatifs, des milieux de la santé, des institutions publiques, des acteur·ices économiques pour la distribution et la revente, des producteur·ices. Plusieurs projets pilotes sont déjà lancés et ont eu des retombées très positives. Par exemple à Schaerbeek où le CPAS a alloué un chèque de 150 euros par mois à 70 personnes à dépenser à la BEES coop (une épicerie coopérative solidaire). Un an après, certain·es bénéficiaires affirment que le projet a changé leur vie. Il n'est pas uniquement question de bien manger mais aussi de créer du lien, de se sentir appartenir à cette coopérative, au même titre que toutes les autres membres non bénéficiaires.

Si l'alimentation est une porte d'entrée pour comprendre le monde, quelles nouvelles thématiques RdC souhaiterait travailler demain ?

La question des dominations systémiques – capitalisme, racisme/colonialisme, patriarcat – est en réflexion depuis longtemps, mais on a encore du mal à nommer ces dominations et à mobiliser ces problématiques dans nos formations. Cette année, lors de notre forum annuel – moment où l'on parle d'une thématique assez large –, nous nous sommes questionné·es notamment à partir de l'ouvrage de Malcolm Ferdinand, *Une écologie décoloniale*. En quoi notre société et notre système alimentaire sont-ils extrêmement coloniaux ? Dans les faits, beaucoup de multinationales occidentales se servent sans contrepartie. Ce sont toujours les mêmes territoires et les même corps qui sont exploités. De la même façon, les questions féministes sont elles aussi à travailler, que ce soit l'assignation aux tâches ménagères liées à la cuisine ou leur place dans l'agriculture. Dans la majorité des pays sur cette planète, la plupart des agriculteur·ices et des paysan·nes sont des femmes. Ce sont elles qui plantent, récoltent, vont chercher l'eau. La souveraineté et la sécurité alimentaires des familles reposent sur elles. Les hommes sont à la tête des grosses exploitations pour l'exportation mais celles qui nourrissent et maintiennent en vie les familles, ce sont les femmes. C'est une revendication importante dans le paradigme agroécologique : comment aborder ces dominations systémiques à travers l'assiette ? ■

LE PROJET DE SÉCURITÉ SOCIALE DE L'ALIMENTATION : LE GOUT DE L'AVENIR

Face à l'alimentation industrialisée toxique pour la santé et la nature, les alternatives sont une niche économique pour public limité. Pourtant, elles sont bonnes pour la santé et la biodiversité. Sortir de cette dualité et placer la solidarité au centre d'un système alimentaire durable, équitable, démocratique : c'est le but de la sécurité sociale de l'alimentation. Financement, accès généralisé à une nourriture de qualité, soutien aux filières respectueuses de l'environnement : une révolution ! Les retombées bénéfiques sur le modèle de société sont innombrables, impliquant les citoyen·nes dans les orientations de la politique alimentaire. Ce n'est pas qu'une chimère : des projets pilotes sont mis en place, dans la vraie vie.

Dans un monde confronté à des défis sociaux, économiques et environnementaux croissants, l'alimentation émerge comme un élément central pour garantir la santé, la justice sociale et la durabilité écologique. Les inégalités alimentaires persistent, avec des millions de personnes souffrant de la faim tandis que d'autres font face à des problèmes de maladies chroniques. Parallèlement, les systèmes alimentaires industriels ont des impacts dévastateurs sur l'environnement, contribuant au changement climatique, à la perte de biodiversité, à la dégradation des sols et à l'injustice sociale. Face à ces enjeux, émerge une coalition d'acteurs et actrices engagées dans la transformation des systèmes alimentaires. Ils et elles portent un projet novateur dont l'essence réside dans une vision audacieuse pour repenser fondamentalement notre rapport à l'alimentation. Cet article explore ce mouvement émergent et les perspectives de changement qu'il offre, en mettant l'accent sur la nécessité de repenser nos systèmes alimentaires pour les rendre plus justes, durables et résilients.

Origines et fondements de la sécurité sociale de l'alimentation

Force est de constater que le paysage alimentaire, autant en termes de discours sur l'alimentation que d'organisations concrètes sur le terrain, est polarisé entre d'un côté des grandes

entreprises exportatrices, et de l'autre, des petites unités marginales. C'est ce qu'on appelle la « dualisation » du système alimentaire. Cette dualité n'est pas seulement économique, mais également géographique et sociale, reflétant les disparités de pouvoir et d'influence dans les systèmes alimentaires contemporains. Les grandes structures, bénéficiant de politiques favorables à l'international, tendent à dominer les marchés alimentaires, dictant souvent les choix et les normes. En revanche, les petites structures, bien que parfois innovantes et précurseurs de modèles alternatifs, demeurent souvent en marge, incapables de rivaliser en termes de volume de production ou de distribution.

Dans ce contexte, le concept d'alternatives « inoffensives » prend son sens. De manière un peu provocatrice, cette idée souligne la marginalité des alternatives alimentaires : elles sont une niche économique avec un public limité. Cette niche est peu concurrentielle en termes de prix et de pouvoir économique. Elle n'a que peu d'influence et mène parfois à des frustrations politiques. Elle représente une approche qui cherche à bousculer le statu quo en proposant des modèles alimentaires alternatifs qui préservent à la fois la santé des individus et celle de la planète. Ces alternatives intègrent les coûts sociaux, environnementaux et sanitaires, qui sont, dans le système conventionnel, externalisés : c'est-à-dire que les profits sont privatisés, et que les dommages (malnutrition, pollution...) sont pris en charge par l'État. Elles reconnaissent la nécessité de repenser les systèmes alimentaires dans leur ensemble en mettant l'accent sur la durabilité, la diversité culturelle et la justice sociale. Elles préfigurent un système alimentaire à venir et remettent en question les pratiques agricoles intensives, les chaînes d'approvisionnement mondialisées et les modes de consommation prédateurs, proposant à la place des solutions centrées sur la production locale, l'agroécologie, et la valorisation des savoirs traditionnels. Pourtant, elles doivent réussir à s'organiser pour peser dans les orientations du système alimentaire et sortir de l'impuissance politique.

En intégrant ces notions dans le cadre de la sécurité sociale de l'alimentation (SSA), il devient clair que des actions individuelles, mais également des changements systémiques à grande échelle sont nécessaires. Cela implique de repenser les politiques agricoles, les systèmes

de distribution et les modes de financement pour soutenir activement les initiatives locales et les pratiques durables – et vice-versa. Cela nécessite également une implication citoyenne proactive et une volonté politique forte pour faire face aux intérêts établis et transformer les systèmes alimentaires dans leur ensemble. La sécurité sociale de l'alimentation se propose d'articuler ces deux dimensions du changement social, en servant de catalyseur entre action de terrain et action institutionnelle.

“ **La proposition de SSA comme huitième branche de la sécurité sociale repose sur des principes et mécanismes visant à répondre à trois objectifs fondamentaux : augmenter le budget alimentaire des ménages, financer la transition des systèmes alimentaires et démocratiser le contrôle politique de l'alimentation.** ”

Principes et mécanismes de la SSA

La proposition de SSA comme huitième branche de la sécurité sociale repose sur des principes et mécanismes visant à répondre à trois objectifs fondamentaux : augmenter le budget alimentaire des ménages, financer la transition des systèmes alimentaires et démocratiser le contrôle politique de l'alimentation. Pour concrétiser ces aspirations, la SSA se fonde sur trois piliers.

Premièrement, le financement proportionnel au revenu des personnes et/ou des entreprises est un principe fondamental de la sécurité sociale en général : « De chacun-e selon ses moyens à chacun-e selon ses besoins. » Basée sur le principe de solidarité et de redistribution des richesses, différentes sources contribuent à un pot commun, telles que les cotisations sur le travail et la participation de l'État via les impôts. L'objectif principal de ce mode de financement est de réduire les inégalités en assurant une contribution proportionnelle aux revenus de chacun et chacune, tout en renforçant la cohésion sociale.

Deuxièmement, la SSA s'engage à garantir un accès universel à l'alimentation en fournissant une allocation mensuelle de 150 euros par personne sous forme d'une carte alimentaire. Cette approche vise à assurer un minimum vital à tous et toutes.

Enfin, le troisième pilier de la SSA est le conventionnement des produits alimentaires. Ce processus implique la définition de critères démocratiquement élaborés, en concertation avec les parties prenantes, pour garantir que les aliments soutenus par la SSA répondent à des normes de durabilité, d'équité (prix juste) et de proximité. Ce conventionnement vise à encourager la transformation des systèmes alimentaires

en favorisant la production locale, les circuits courts et les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.

En combinant ces trois piliers, la SSA aspire à créer un système alimentaire plus équitable, durable et démocratique, en alignement avec les principes de la sécurité sociale et les besoins fondamentaux des individus et de la planète.

Porteurs de la SSA et impact attendu

La sécurité sociale de l'alimentation bénéficie du soutien d'une alliance diversifiée d'acteur·ices, allant des gouvernements aux organisations non gouvernementales, des agriculteur·ices aux chercheur·ses, des entreprises alimentaires aux citoyen·nes engagé·es. Ensemble, ils et elles convergent vers un objectif commun : transformer les systèmes alimentaires existants, souvent marqués par des inégalités criantes, une insécurité alimentaire* persistante et une dégradation environnementale croissante.

L'impact potentiel de la SSA est vaste et multidimensionnel, s'articulant autour de quatre axes essentiels :

1. Transformation sociale : La SSA vise à créer une société plus équitable en garantissant un accès adéquat à une alimentation saine pour tous et toutes. En réduisant les disparités socio-économiques grâce à la cotisation proportionnelle au revenu alliée à la redistribution universelle en matière d'alimentation, elle contribue à renforcer le tissu social.
2. Transformation économique : En augmentant le budget alimentaire des ménages et en favorisant les circuits courts et durables, la SSA stimule l'économie locale et régionale. Elle encourage également l'innovation dans le secteur agricole en soutenant les pratiques respectueuses de l'environnement et les agriculteurs et agricultrices locales, tout en créant de nouvelles opportunités d'emploi dans les domaines de la production, de la transformation et de la distribution alimentaire.

3. Transformation écologique : La SSA promeut une alimentation plus durable et respectueuse de l'environnement en favorisant les produits locaux, biologiques et issus de pratiques agricoles durables. En réduisant la dépendance aux modes de production intensifs et en limitant les transports de marchandises sur de longues distances, elle contribue à réduire l'empreinte écologique de notre système alimentaire et à préserver les ressources naturelles pour les générations futures.
4. Transformation politique : En démocratisant le contrôle politique de l'alimentation, la SSA permet aux citoyen·nes de participer activement à la prise de décision concernant leur approvisionnement alimentaire. Elle favorise la transparence et la responsabilité dans les politiques alimentaires, tout en renforçant la souveraineté alimentaire* des nations et en réduisant la dépendance aux grands acteurs de l'agro-industrie.

Projets pilotes

Des projets pilotes ont été lancés pour expérimenter la mise en œuvre de la sécurité sociale de l'alimentation dans des contextes locaux.

À Schaerbeek, par exemple, 70 bénéficiaires du CPAS ont reçu 150 euros par mois pendant un an pour effectuer leurs achats à la BEES coop (épicerie coopérative), dans le cadre d'une initiative visant à explorer les implications pratiques de la SSA. Cependant, il est impératif de poursuivre cette exploration à une échelle plus vaste et sur des périodes prolongées pour garantir la viabilité et l'efficacité de la SSA. En élargissant la portée

de ces projets pilotes, touchant par exemple 10 % des personnes précaires et 1 % de la population générale sur un territoire donné, et en prolongeant la durée de mise en œuvre, il devient

possible d'observer et d'évaluer de manière approfondie l'impact de la SSA sur les comportements alimentaires.

Défis et perspectives futures

La sécurité sociale de l'alimentation représente une proposition réaliste et concrète, portée par des initiatives locales et ancrée sur le terrain, visant à générer des transformations sociales,

économiques et écologiques. Cependant, son succès dépend de plusieurs défis à relever. Tout d'abord, la capacité de la SSA à écouter les critiques et à intégrer les retours d'expériences sera cruciale. En effet, une approche inclusive et participative permettra d'identifier les lacunes et les améliorations nécessaires pour garantir l'efficacité et la légitimité de ce nouveau système alimentaire.

“ En s'engageant dans ce processus démocratique, chacun et chacune peut contribuer à façonner l'avenir de notre alimentation et de notre société, en soutenant des initiatives telles que la SSA qui incarnent une vision audacieuse et inclusive pour un avenir plus juste et durable. ”

De plus, la SSA doit également lever les incertitudes qui entourent sa mise en œuvre. Il est indispensable de clarifier les mécanismes de financement, les modalités d'attribution des allocations alimentaires et les critères de conventionnement des produits. Cette transparence favorisera la confiance des citoyens et citoyennes et des acteurs et actrices économiques dans le fonctionnement de la SSA, tout en réduisant les risques d'opposition ou de désinformation.

Face à ces défis, la mobilisation citoyenne et politique revêt une importance capitale. Les élections de 2024 offrent une opportunité unique pour les citoyens et citoyennes de faire entendre leur voix et d'influencer les politiques publiques en faveur de la SSA. En s'engageant dans ce processus démocratique, chacun et chacune peut contribuer à façonner l'avenir de notre alimentation et de notre société, en soutenant des initiatives telles que la SSA qui incarnent une vision audacieuse et inclusive pour un avenir plus juste et durable. La SSA représente non seulement une alternative viable, mais aussi un appel à l'action collective pour construire un système alimentaire plus équitable, résilient et respectueux de l'environnement. ■

* Les mots suivis d'un astérisque sont repris dans le glossaire en p. 50.

Thibault Galland
Chargé de recherche
à Culture & Démocratie

DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE ET DROIT À L'ALIMENTATION

Relier « démocratie » et « alimentation » démontre que le « manger » est central dans un modèle de société et déconstruit un système qui réduit l'individu à un rôle de consommateur, sans droit de cité sur le contenu de son assiette. C'est un vaste chantier qui recrée, par exemple, des liens de sens entre producteur·ices et mangeur·ses ; qui milite pour l'application d'un droit à l'alimentation croisant le droit à la santé, à l'habitat, à l'éducation et pour la création d'un système alimentaire équitable, écologique et inséparable des droits humains. C'est instaurer l'alimentation comme un bien culturel public géré par les citoyen·nes, via une dynamique délibérative à tous les étages.

La démocratie alimentaire*

À travers la planète, différents mouvements et initiatives citoyennes réclament un changement de modèle alimentaire. Ces collectifs s'intéressent aux conditions sociales, économiques et environnementales qui façonnent les systèmes alimentaires et interrogent les choix qui les font fonctionner. Pourquoi choisir telle culture et comment la récolter ? Quelles sont les possibilités en matière de commercialisation des produits et quel accès est donné aux consommateur·ices ? Faut-il en passer nécessairement par des étapes

de conditionnement des aliments, de transformation et de transport des denrées ? Les populations veulent délibérer et débattre des modèles agroalimentaires et agricoles auxquels elles participent.

En Belgique par exemple, les Groupes d'Achats Solidaires de l'Agriculture Paysanne (GASAP)¹, nés en 2006 et structurés en un réseau d'asbl en 2009, sont issus d'une prise de conscience citoyenne face à la situation de crise dans les domaines de l'agriculture et de l'alimentation (méconnaissance de l'origine de nos denrées et perte de qualité, insécurité et gaspillage alimentaire, impératifs écologiques, déperdition des agricultures paysannes au profit d'agricultures productivistes, ...). Ces groupes d'achats visent une transformation du rapport à l'alimentation en générant de nouvelles solidarités entre la société civile et les producteur·ices. En pratique, il s'agit d'établir un partenariat entre les producteur·ices et les mangeur·ses (plutôt que consommateur·ices). Cet échange se veut solidaire, contractualisé, sans intermédiaire commercial et dans un esprit de pérennité. Concrètement, cela peut être un·e maraicher·ère qui livre



ses fruits et légumes voire d'autres produits à un groupe local, lequel se charge d'organiser la distribution aux différent-es membres.

Cette initiative parmi bien d'autres (les magasins coopératifs en Belgique, les AMAP (Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) en France, les Comités d'élaboration des politiques alimentaires au Canada, la Déclaration des droits des paysan·nes en Amérique latine, différents mouvements paysans et de communautés rurales à travers la planète,...) fait partie d'un phénomène politique plus large et conceptualisé sous le vocable de démocratie alimentaire*. Pour saisir l'ampleur de ce phénomène, revenons après la fin de la Deuxième Guerre mondiale et l'émergence de la société de consommation durant les Trente Glorieuses (1945-1975) où le statut de consommateur·ice acquiert une importance majeure dans le contrat social : est inclus·e socialement celle ou celui qui consomme. De plus en plus, l'individu manifeste son existence à travers le fait d'acheter tel ou tel produit alimentaire, bien que les choix proposés restent majoritairement structurés par des économies de marché. Face à cette évolution, les phénomènes auxquels le concept de démocratie alimentaire* renvoie sont autant de signes et de revendications des citoyen·nes pour reprendre le pouvoir sur les systèmes alimentaires. La démocratie alimentaire* se base sur deux postulats. D'une part, l'alimentation est un bien public,

avec les enjeux que cela charrie en termes de responsabilité sociale, de solidarité et d'identité collective ; d'autre part, c'est aux populations elles-mêmes de pouvoir prendre les décisions fondamentales en matière de gestion de ce bien public. La démocratie alimentaire* peut sur cette base devenir un système politique complet ou du moins, renvoyer à des processus émergeant de la société civile pour reprendre en main les enjeux propres à l'alimentation et assurer un avenir durable par une transition écologique.

Comme l'indiquent Dominique Paturel et Patrice Ndiaye², c'est une nouvelle citoyenneté qui se développe, « dans laquelle les citoyen·nes retrouvent les moyens d'orienter l'évolution de

leur système alimentaire à travers leurs décisions et pas uniquement leurs actes d'achat ». Pour autant, la démocratie alimentaire* n'est effective que dans la mesure où il y a une compréhension du modèle alimentaire en tant que système, une connaissance de son fonctionnement et de ses pratiques sociales et culturelles, ainsi qu'un apprentissage des multiples fonctions de l'alimentation au-delà de la nutrition. Selon les auteur·ices, il s'agit d'enrichir le concept de démocratie alimentaire* avec des questionnements relevant de la citoyenneté mais aussi de la justice sociale et culturelle (autour de l'accès, la participation et le pouvoir d'agir), et ce pour l'ensemble des acteur·ices du système alimentaire.

Si la démocratie alimentaire* renvoie à des initiatives louables et vertueuses, on constate en interrogeant des actions en direction des populations plus vulnérables que cette dynamique démocratique est à plusieurs vitesses. Dominique Paturel nous précise que, dans ce type d'actions, l'enjeu délibératif n'est pas toujours au rendez-vous malgré les intentions de durabilité. En effet, des injonctions peuvent être données aux populations vulnérables sur ce qui serait le « bon et juste modèle alimentaire »³. En l'absence de concertation et de dialogue, on perd alors la pluralité des voix et des expériences au détriment de l'autonomie et de l'émancipation des un·es et des autres.

“ Dans le contexte de l'aide alimentaire, il reste à changer de paradigme pour passer d'un modèle essentiellement distributif à un modèle dans lequel puisse coexister l'aide alimentaire et des formes durables d'accès à l'alimentation. ”

Pour un droit à l'alimentation

Plus fondamentalement, la démocratie alimentaire* doit s'inscrire dans la perspective d'un droit à l'alimentation à garantir pour, par et avec toutes les personnes, en dépit des inégalités. En particulier, dans le contexte de l'aide alimentaire⁴, il reste à changer de paradigme pour passer d'un modèle essentiellement distributif à un modèle dans lequel puissent coexister l'aide alimentaire et des formes durables d'accès à l'alimentation. Il s'agit de distinguer le droit de se nourrir du droit à l'alimentation, de considérer l'alimentation au-delà de sa fonction physiologique et reconnaître la personne comme sujet culturel plutôt que comme simple bénéficiaire.

C'est ce qu'atteste l'étude « Se nourrir lorsqu'on est pauvre » réalisée par plusieurs chercheur·ses avec ATD Quart Monde⁵. Au-delà des dimensions nutritionnelles et de santé de l'alimentation, les enjeux sont le respect de la dignité

des personnes, la non-discrimination, la lutte contre les exclusions et la participation citoyenne dans l'accès à l'alimentation. Se nourrir représente un acte vital tout en étant facteur de dynamiques essentielles à la personne humaine, notamment quant à la construction de l'identité individuelle, la création du lien social ou encore le positionnement dans un groupe social. Vivre en situation de précarité fragilise ces dynamiques en même temps que s'impose une série de barrières (financières, matérielles, etc.) pour l'accès à l'alimentation.

Cependant, les personnes les plus pauvres parviennent à développer une expertise réelle dans l'élaboration de stratégies, de solutions ou préconisations ; ces personnes se font véritablement force de propositions et d'actions innovantes. Il importe donc d'éviter le sentiment de honte et de perte de dignité, de lutter contre la stigmatisation et la discrimination pour sortir des logiques d'exclusion et pouvoir développer l'autonomie alimentaire. Il est nécessaire de respecter le choix des personnes, leur culture alimentaire et leur goût, tout en assurant les conditions d'accès durable, de participation et d'action de celles-ci.

C'est dans cette perspective plus inclusive qu'il faut entendre la démocratie alimentaire* pour qu'elle se fasse véritablement moteur de justice sociale. Elle doit prendre son sens à la fois avec ceux et celles qui cherchent à reprendre la main sur leur alimentation et ceux et celles qui manquent de ressources économiques, le tout avec comme horizon un accès égalitaire et durable à une alimentation saine et de qualité. Toutefois, cette rencontre des enjeux ne se fait pas sans tension et opposition, comme nous l'expliquent Magali Ramel et Dominique Paturel : « Les partisans de la redistribution [des ressources] vont jusqu'à affirmer que les revendications identitaires [liées au respect des personnes] nient les rapports de domination au profit d'une revendication du sujet ; quant aux tenants de l'argumentaire identitaire, ils mettent en avant que la seule préoccupation de redistribution ne peut pas prendre en compte les aspirations subjectives des personnes et empêchent la reconnaissance de ces groupes dans l'espace public. »⁶ Ainsi une politique d'aide alimentaire peut contribuer à banaliser l'alimentation et continuer à en faire une variable d'ajustement dans le budget des ménages. Sans compter que nourrir les populations en situation de précarité à partir de la surproduction et du gaspillage entretient le statu quo en invisibilisant l'impact écologique de ces mécanismes et les enjeux de durabilité. Dès lors, le débat public et démocratique sur l'accès durable à une alimentation saine et de qualité n'a pas lieu, l'existence d'un problème public est niée et les situations de précarité sont invisibilisées. Pour que cette délibération puisse se faire et que chaque citoyen·ne puisse se réapproprier son accès à l'alimentation, il est nécessaire qu'un droit à l'alimentation durable établisse que se

nourrir est une commune nécessité de tous les êtres vivants. Il faut garantir l'accès digne de tou·tes à l'alimentation en considérant les enjeux associés à la « gastronomie de la faim ». On ne doit pas réduire les aspirations des personnes en situation de précarité alimentaire à leurs seuls besoins de subsistance mais respecter toutes les composantes entourant l'acte alimentaire, et plus largement, saisir les aspects structurels et de dignité qui façonnent les relations sociales autour de l'accès à l'alimentation.

Vers les dimensions culturelles du droit à l'alimentation

Dans la perspective d'un modèle alimentaire plus durable et inclusif, la rencontre entre démocratie culturelle et droit à l'alimentation se nourrit d'une approche par les droits humains et leur indivisibilité. Le droit à l'alimentation est largement lié à d'autres tels que les droits à la santé, à l'habitat à l'éducation, ... La réalisation des droits humains est l'objectif à atteindre et leur indivisibilité est un moyen pour « construire une stratégie dynamique en réponse à l'enchaînement des précarités ». Ainsi que le formule Patrice Meyer-Bisch : « D'un côté, les droits humains permettent de *conduire*, car, non seulement ils relient mais aussi ils orientent ; de l'autre, en tant que libertés, ils permettent de *connecter et de déconnecter* de multiples façons. Les droits et libertés sont des connecteurs et conducteurs de ressources car ils permettent de relier les ressources individuelles et collectives librement appropriées. »⁷

À cet effet, les droits culturels occupent une place centrale et ouvrent à une durabilité. La violation ou l'exercice de ceux-ci a un effet déclencheur plus transversal, car avec eux, on touche à l'intime de chaque capacité – connaître et identifier, communiquer et agir en commun, produire et créer... Ils permettent de protéger contre les différentes formes de discrimination. Mieux encore : ils permettent les valorisations multiples. ■

1. Ces informations sont tirées du site web du réseau des GASAP ainsi que de leur charte : gasap.be
2. Dominique Paturel et Patrice Ndiaye, « Démocratie alimentaire : de quoi parle-t-on ? », in *Les Chroniques "Démocratie Alimentaire"* volet 1, mars 2019.
3. Dominique Paturel, « Le Pater-nariat ou la modernisation de l'aide alimentaire », in *Les Chroniques "Démocratie Alimentaire"* volet 2, avril 2019.
4. Sur la question de l'aide alimentaire, en ligne l'article de Rémi Pons, Hugo Fortunato, Étienne Vincke et Enzo Fati, « alimentation et manque de ressources financières : le bât blesse ».
5. ATD Quart Monde, Magali Ramel et al., « Se nourrir lorsqu'on est pauvre : analyse et ressenti de personnes en situation de précarité », in *Revue Quart Monde* N°25, Éditions Quart Monde, 2014.
6. Dominique Paturel et Magali Ramel, « Éthique du *care* et démocratie alimentaire : les enjeux du droit à l'alimentation durable », in *Revue Française d'Éthique appliquée* n°4, Érès, 2017, p. 49-60.
7. Citation extraite d'une intervention de Patrice Meyer-Bisch « Le droit de participer à la vie culturelle, premier facteur de liberté et d'inclusion sociale » lors du colloque « La contribution de la culture contre la pauvreté et l'exclusion sociale » organisé par le Service général de la jeunesse et de l'Éducation permanente de l'Administration générale de la Culture de la Communauté française de Belgique dans le cadre de la Présidence belge du Conseil de l'Union européenne en 2010.

Entretien avec
Damien Charles

Chargé de mobilisation
chez Quinoa asbl, Brigades
d'observation au Chiapas et
Brigades d'actions paysannes

Propos recueillis par
Maryline Le Corre, coordinatrice
à Culture & Démocratie

BRIGADES D' ACTIONS PAYSANNES

Souveraineté alimentaire, oui, mais agroécologique, sans intrants ! Les choses ne changent pas assez vite. Comment élargir la communauté activiste ? C'est le rôle des Brigades d'actions paysannes avec un bel imaginaire antifasciste qui renvoie aux années 1930. Ce sont des chantiers solidaires et des formations pour recréer des liens entre paysan·nes et citoyen·nes, partager les savoirs sur l'état critique de notre système alimentaire, installer un terrain d'échanges et de passages à l'acte. Il s'agit de faire le poids face aux lobbys des pesticides. Quitte à prôner la désobéissance civile ou d'autres types d'actions capables de faire bouger les lignes. Selon une conflictualité qui reste dans les clous démocratiques.

C'est quoi les Brigades d'actions paysannes (BAP) ?

C'est un mouvement citoyen créé en 2017 par des associations du réseau de soutien à l'agriculture paysanne (RéSAP). Il est porté plus structurellement par FIAN, une ONG qui défend la souveraineté alimentaire* et Quinoa, une ONG et organisation de jeunesse qui fait de l'éducation à la citoyenneté mondiale et solidaire. Celles-ci sont soutenues par une série d'autres organisations qui font partie de ce réseau (La FUGEA, Le MAP, Terre en vue, Greenpeace, Rencontre des continents,....) mais c'est avant tout un mouvement qui reste aux mains des citoyen·nes qui participent et des paysan·nes qui s'identifient aux BAP.

La création des BAP vient du constat qu'il manquait une manière de s'engager facilement, une première porte facile à pousser pour les personnes qui n'étaient pas déjà impliquées dans nos réseaux mais qui avaient envie de passer à l'action pour se montrer solidaires de l'agriculture paysanne et participer à la transformation du système alimentaire. Nous avons alors repris l'idée des chantiers solidaires, qui existaient déjà par exemple dans le réseau des GASAP à Bruxelles. En parallèle de ces chantiers, les BAP organisent et soutiennent des mobilisations

en faveur de la souveraineté alimentaire* et de l'agriculture paysanne car nous avons aussi besoin de victoires politiques. Un troisième pôle « formation » pour les personnes qui intègrent le mouvement est rapidement venu s'ajouter. Nous y proposons à la fois des rencontres assez courtes autour de projections, d'arpentages ou de conférences et aussi des moments un peu plus longs de formation sur un week-end.

Comment fonctionnent les chantiers solidaires ?

Tout·e paysan·ne qui fait partie de notre réseau peut facilement faire une demande de chantier sur le site web et toute personne intéressée peut s'y inscrire également via le site. Un·e facilitateur·ice, membre des BAP, va ensuite prendre en charge l'organisation du chantier pour que ce soit le moins lourd possible pour la personne qui en a fait la demande. Qui peut participer ? Tout le monde. On a vraiment envie que ce soit une initiative la plus accessible possible. Les tâches demandées sur les chantiers nécessitent généralement assez peu de compétences pratiques. On remarque que ces moments ont de réelles vertus pédagogiques. On est aujourd'hui dans un système où les personnes qui mangent sont de plus en plus éloignées de celles qui produisent et ont parfois une vision assez monolithique, stéréotypée de l'agriculture. Ces chantiers rétablissent un lien et leur permettent d'être en contact avec la réalité des paysan·nes. On voit aussi que ça rend le message plus pertinent, plus ancré quand il s'agit de mobiliser ces savoirs sur le champ du politique, dans l'espace public. Les brigadistes qui se rendent sur les chantiers deviennent des meilleurs relais du discours politique porté.

Et les formations ?

Les week-ends de formation sont aussi ouverts à tou·tes. On y traite des enjeux actuels de l'agriculture. Par exemple lors du dernier week-end, on a fait le point sur les revendications des milieux agricoles lors des mobilisations du début de l'année 2024. D'où ça venait ? Quel historique ? Quelles suites peut-on imaginer donner à ces revendications-là ? De quelle manière être solidaire ? On doit comprendre les enjeux pour se les réapproprier et les utiliser dans nos actions. Quand on donne ces formations sur une ferme, elles comportent aussi des moments de chan-

tiers plus pratiques. On allie activités pratiques et moments de rencontre avec des intervenant·es externes issu·es du réseau, qui partagent leurs savoirs et animent des ateliers de réflexion collective. Ce sont aussi ces moments qui font progresser les BAP car toutes nos avancées depuis 2017 sont venues d'envies, d'impulsions, d'initiatives des bénévoles.

“ On est aujourd’hui dans un système où les personnes qui mangent sont de plus en plus éloignées de celles qui produisent et ont parfois une vision assez monolithique, stéréotypée de l’agriculture. Ces chantiers rétablissent un lien et leur permettent d’être en contact avec la réalité des paysan·nes. ”

Quelle est la vision politique portée par les BAP ?

On fait partie d'un mouvement plus large qui défend un système où la souveraineté alimentaire* est possible, où l'agroécologie peut s'exprimer dans toute sa diversité où l'agriculture paysanne est en bonne santé et n'a pas la corde au cou. On milite pour une agriculture orientée vers le soin de ce qui permet de continuer à avoir une agriculture – l'environnement – et vouée à nourrir la population locale. Le système alimentaire dépendant des intrants, des flux internationaux et qui épuise les sols et les ressources nécessaires au maintien de l'agriculture, est particulièrement vulnérable aux crises et donc peu à même de pouvoir assurer une alimentation saine et de qualité à la population. On a besoin d'un changement politique fort pour permettre l'accès à la terre et l'installation de nouvelles personnes, favoriser les pratiques agroécologiques et soutenir ceux et celles qui les pratiquent déjà, ou encore accompagner les personnes qui veulent opérer cette transition.

Qu'est-ce que la souveraineté alimentaire* ?

La souveraineté alimentaire* est un concept qui a été imaginé dans les années 1990 par la Via Campesina, qui est la plus grande organisation paysanne mondiale. La souveraineté alimentaire* est vraiment conçue comme un droit des populations à mettre en place des politiques agricoles les mieux adaptées à elles-mêmes et à leurs besoins sans qu'elles puissent avoir un effet négatif sur d'autres populations. Ce droit, qui serait juste et durable, est un vrai projet de système alimentaire qui s'inscrit directement en opposition avec l'intégration de l'agriculture et de l'alimentation dans le libre-échange et les règles de l'Organisation mondiale du commerce. Ce n'est pas pour rien que ça apparaît dans les années 1990 car c'est à ce moment là qu'on intègre pleinement l'alimentation et l'agricul-

ture dans les marchés mondiaux. Aujourd'hui on ne peut pas jouir réellement de ce droit, on ne peut pas choisir la politique agricole qui nous convient parce que si on le fait on risque de ne pas respecter les politiques actuelles du libre-échange et donc de se faire taper sur les doigts par l'OMC ou l'Union européenne. L'obtention de ce droit représente donc un vrai projet de changement radical. Pourtant se dire qu'on choisit un modèle agricole qui correspond à nos besoins, qui respecte notre environnement, nos écosystèmes, nos populations dans leur diversité et qui n'empiète pas sur les populations des autres, ça semble être du bon sens, non ?

Qu'est-ce qui empêche ce changement de modèle ?

Il y a des freins au niveau politique. Au niveau européen, on a une politique agricole qui depuis des années est pensée pour favoriser une augmentation d'échelle et d'industrialisation de l'agriculture en décidant notamment de donner plus de subsides aux plus grosses exploitations. Quant au fait de soumettre l'alimentation aux règles du libre marché capitaliste néolibéral, cela constitue aussi un frein. Pour nous c'est à ces endroits-là que l'on doit obtenir des victoires qui comptent. On entend souvent dire que les consommateur·ices n'ont qu'à manger local. Ce n'est pas juste de culpabiliser les consommateur·ices en leur disant que si le modèle agricole est tel qu'il est aujourd'hui c'est de leur faute, parce qu'ils et elles vont au supermarché. C'est oublier un peu vite les décennies de politiques publiques extrêmement volontaristes et contraignantes dans le sens de ce système. Culpabiliser des personnes qui ont du mal à joindre les deux bouts en remettant en cause leurs choix de consommation c'est historiquement faux, incohérent, culpabilisant et aussi très décourageant. On préfère voir le potentiel et le pouvoir que l'on peut avoir en s'organisant ensemble plutôt que de pointer du doigt les choix de consommation individuels.

Le travail des lobbys impacte-t-il ces politiques ?

C'est certain ! Bruxelles est la deuxième capitale mondiale du lobbying après Washington en termes d'argent dépensé et de lobbyistes enregistré·es. On n'est pas les seul·es à pratiquer l'action politique et si on ne le fait pas on laisse la place à des structures qui ont des moyens financiers bien supérieurs aux nôtres. Les gagnants du système alimentaire actuel – entreprises, multinationales, individus qui détiennent les capitaux –, se battent bec et ongles pour conserver leurs privilèges. On doit changer le rapport de force pour qu'il ne soit plus en leur faveur.

Les lobbys des entreprises ou même certains syndicats agricoles particulièrement conservateurs militent pour un statu quo du système actuel

et utilisent l'actualité politique européenne pour le défendre. Par exemple, on a vu la stratégie « De la ferme à l'assiette », l'aspect le plus agricole du Green Deal, attaquée dans les premières heures après que les chars russes ont passé la frontière ukrainienne, au prétexte que la guerre empêcherait de tenir ces mesures environnementales, comme si elles étaient une menace à la production agricole. Et ça a marché ! Aujourd'hui l'Union européenne a déconstruit la plupart des ces politiques agricoles environnementales, abandonnant entièrement certains volets comme la réduction de l'usage de pesticides, dont certains considérés comme cancérigènes probables. Ce n'est certainement pas l'intérêt public qui est défendu dans ces cas-là.

“ Il y a un modèle agricole qui nous mène droit dans le mur, qui n'est pas résilient, pas durable, qui supprime les personnes qui le font vivre et dont on dépend toutes et tous. Alors on entre en résistance contre toutes les politiques publiques et toutes les acteur·ices qui essayent de maintenir et de développer ce modèle. ”

L'action politique permet-elle de s'attaquer plus directement à ces freins ? Êtes vous favorables à la « désobéissance civile » pour vous faire entendre ?

Le nom Brigades d'actions paysannes sonne déjà comme quelque chose d'assez conflictuel. C'est voulu, c'est inspiré directement des Brigades internationales créées au moment de la Guerre d'Espagne dans les années 1930, où les gens se sont rendu compte que pour combattre le fascisme, il fallait un engagement large qui se fasse aussi sur le champ du politique. On a repris ce mot de « brigade » dans cet esprit-là. Pour lutter contre le système de l'agro-business, nous avons aussi besoin de nous impliquer politiquement et d'assumer une certaine conflictualité : on ne peut pas être pour l'agroécologie, la souveraineté alimentaire*, sans être contre le système de l'agro-business dont le développement nécessite une croissance continue et vient empiéter sur les terrains de l'agriculture paysanne. Dans un système démocratique, il y a de la conflictualité. Alors oui, on est ouvert·es aussi – pas uniquement – aux modes d'action qui assument cela, comme la désobéissance civile. Il y a un modèle agricole qui nous mène droit dans le mur, qui n'est pas résilient, pas durable, qui supprime les personnes qui le font vivre et dont on dépend toutes et tous. Alors on entre en résistance contre toutes les politiques publiques et toutes les acteur·ices qui essayent de maintenir et de développer ce modèle.

Différents modes d'action permettent de résister mais beaucoup d'organisations, les ONG surtout, mettent énormément de moyens sur le plaidoyer, sur le fait de passer par les représentant·es politiques pour essayer d'obtenir des changements. C'est une très bonne chose mais elles ont assez peu recours à des modes d'action plus radicaux. Or pour nous, c'est important de visibiliser aussi cet aspect-là, dans l'idée d'utiliser une boîte à outils complète du changement social.

Si on regarde dans le passé les victoires qui ont compté, il y a eu, à un moment où à un autre, une composante de résistance qui assumait cette conflictualité. Ces modes d'action peuvent aussi être porteurs de changements positifs, ce sont des manières d'agir qui ont amené des succès.

Est-ce que nous avons remporté des succès avec les BAP ? Difficile de le dire aujourd'hui. On manque de recul. On n'a pas encore obtenu de réelles avancées pour garantir l'accès à la terre, les prix agricoles ne sont pas justes et des traités de libre-échange continuent à se signer. Malgré tout, presque chaque année, avec le RésAP, des dizaines d'hectares sont sauvés et d'autres petites victoires s'accumulent. On voit qu'on arrive à peser dans la balance par ce mode d'action, alors ça nous donne envie de continuer.

Quelles seront vos prochaines actions ?

Pour le moment on travaille sur les suites de la Journée internationale des luttes paysannes du 17 avril dernier. Plus généralement, on veut participer et obtenir un système alimentaire qui favorise une agriculture paysanne agroécologique et solidaire des paysannes du reste du monde. Ça laisse beaucoup de revendications à poursuivre et aussi beaucoup d'adversaires.

Les BAP sont nées d'un réseau et on continue à penser nos actions avec un maximum de monde, en particulier les premières personnes concernées comme les syndicats agricoles, pour évaluer ensemble les actions les plus pertinentes. Aujourd'hui la question du prix juste et de l'accès à la terre en Wallonie sont au cœur des préoccupations. Ce fonctionnement en réseau nous permet aussi d'appréhender les problématiques avec un point de vue systémique. On ne peut pas penser l'alimentation et la transformation du système alimentaire sans penser au logement. On ne peut pas s'attaquer à la question du prix juste pour les agriculteur·ices sans penser à la répercussion sur le ticket de caisse des mangeur·ses. On ne peut pas non plus séparer cela des enjeux de santé, d'écologie, de biodiversité ou de précarité. Donc on a besoin des avis des personnes qui travaillent directement sur ces enjeux-là pour que nos propositions soient les plus cohérentes et abouties possible. ■

Sur la question de la désobéissance civile en lien avec l'écologie, lire aussi « Quels soulèvements démocratiques ? » de Pierre Hemptinne, en ligne.

* Les mots suivis d'un astérisque sont repris dans le glossaire en p. 50.

Entretien avec
Lucas Vachez

Chargé de développement au
parti poétique et coordinateur
des activités de Zone Sensible.

Propos recueillis par
Maryline Le Corre, coordinatrice
à Culture & Démocratie

ZONE SENSIBLE : NATURE/CULTURE/NOURRITURE

Poésie, art, nature et agriculture : le bon cocktail pour changer d'imaginaire et de système alimentaire ? C'est le pari de Zone Sensible, dans un territoire abimé où règne la malbouffe (Seine-Saint-Denis). Ferme pilote qui distribue une grande part de sa production aux associations locales mais aussi plateforme pédagogique pour se reconnecter au maraichage écoresponsable, découvrir une cuisine ancrée dans le local et partager la diversité des traditions culinaires. C'est aussi un centre d'art et un laboratoire où des artistes en résidence croisent des équipes de recherche-action. Autant de « pratiques transformatrices » pour soigner, par l'alimentation, notre société malade et inventer un futur habitable.

Pourriez-vous présenter le parti poétique en général et le projet Zone Sensible en particulier ?

Le parti poétique a été créé en 2004 à l'initiative d'Olivier Darné, artiste plasticien devenu apiculteur, qui a monté cette association sous la forme d'un collectif artistique avec pour ambition d'explorer les liens entre art, écologie et milieu urbain. Pendant un certain nombre d'années, le collectif a travaillé sur l'art dans l'espace public notamment autour de la question de la pollinisation de la ville. Au fil des ans, le projet s'est resserré autour du triptyque nature/culture/nourriture avec des explorations artistiques doublées d'une mission de médiation participative autour de l'art et de l'écologie.

Fin 2016, la ville de Saint-Denis lance un appel à projets pour reprendre un terrain maraicher. Le parti poétique récupère alors un hectare dans une ferme ouverte de Saint-Denis, considérée comme la dernière ferme maraichère encore en activité aux portes de Paris. L'idée est d'y créer le projet Zone Sensible : un lieu d'expérimentation et de programmation artistique et culturelle autour du triptyque nature/culture/nourriture. C'est d'abord un projet de restauration écologique du territoire dans la mesure où le terrain que l'on récupère est riche mais pollué. La ferme est située sur une terre historiquement

maraichère (territoire de la Plaine des Vertus, autrefois nommé « le ventre de Paris » et sur lequel plus de 300 familles d'agriculteur·ices étaient implantées). L'industrialisation des années 1970-1980 a pollué les sols, et la dernière activité de monoculture de salade n'a pas participé à leur dépollution. En 2016, le couple d'agriculteur·ices qui occupait les lieux a pris sa retraite et donné les clés à Saint-Denis. La ville ne souhaitait pas que ce terrain soit destiné à un projet immobilier et a proposé à des associations de le récupérer, pourvu qu'il conserve son aspect nourricier et maraicher et soit ouvert aux publics.

En quoi l'association des termes nature/culture/nourriture vous semblait-elle intéressante ?

Pour Olivier Darné, le lien entre art et nourriture s'est fait autour de la question de la pollinisation de la ville, à partir de la présence de l'abeille dans les écosystèmes et du soin au vivant. Aujourd'hui c'est davantage la question nourricière qui est au cœur du projet, dans la mesure où l'on est sur un terrain maraicher qui a vocation à nourrir les êtres humains.

Cette réflexion se fait aussi beaucoup en rapport avec le territoire et ses populations locales. La Seine-Saint-Denis est un territoire socio-économique très disparate et précaire où le rapport au vivant et à l'alimentation pose problème. C'est un milieu très urbanisé et pollué où les infrastructures pour acheter de la nourriture sont peu nombreuses comparées aux chiffres nationaux ou même à l'Île-de-France. Il y a peu de mobilité et les gens ont peu d'opportunité de voir des espaces verts, des espaces liés au vivant. Il y a aussi beaucoup de malbouffe, ce qui crée des problématiques de santé commune. Avec le projet Zone Sensible, on essaye de sensibiliser mais aussi de créer des espaces de réflexion et d'échange avec ces populations qui ont beaucoup de choses à apporter, en particulier dans leur diversité.

À Zone Sensible vous pratiquez notamment la permaculture. Quel modèle agricole souhaitez vous mettre en place ?

Quand on a repris le terrain, on a utilisé la permaculture pour restaurer écologiquement l'espace. Aujourd'hui, on a planté plus de 250 espèces végétales différentes. Cela a permis de recréer

des écosystèmes vivants, grâce aux lombrics qui ont largement dépollué les sols. En plus de cette volonté de restauration écologique, nous avons aussi créé ce qu'on a appelé symboliquement une « ferme des cultures du monde ». L'idée était de planter plusieurs centaines d'espèces végétales en écho à la diversité culturelle du territoire où coexistent plus de 150 nationalités. On voulait

témoigner de cette diversité et que les personnes qui viennent à Zone Sensible se rendent compte de cette multiplicité agricole et découvrent des méthodes d'agriculture autres que celles du modèle intensif majoritairement pratiqué aujourd'hui. Toutefois, on n'a pas vocation à nourrir le territoire. Avec seulement un hectare on ne produit qu'entre 6 et 8 tonnes de légumes par



an. On a plutôt l'ambition d'être un démonstrateur, en étant une ferme bas voire zéro carbone, qui produit avec des méthodes saines, durables et responsables.

Pensez-vous qu'un tel modèle puisse être transposable à plus grande échelle ?

Difficile d'imaginer que toutes les fermes fonctionnent de cette manière. Mais je crois qu'il y a des choses dont on peut s'inspirer dans les techniques de permaculture, dans la coexistence des espèces, dans la sortie de la monoculture et la pratique de l'agroforesterie, dans le fait de cultiver des échanges inter-espèces qui permettent une production plus saine, un moindre appauvrissement, voire des restaurations écologiques des sols.

“ Je crois qu'il y a des choses dont on peut s'inspirer dans les techniques de permaculture, dans la coexistence des espèces, dans la sortie de la monoculture et la pratique de l'agroforesterie, dans le fait de cultiver des échanges inter-espèces qui permettent une production plus saine, un moindre appauvrissement, voire des restaurations écologiques des sols. ”

Qui profite de ce qui est produit sur la ferme ? La production agricole n'est d'ailleurs pas le seul objectif du lieu. Quelles autres activités proposez-vous ?

Près de 70 % de ce qui est produit est donné à des associations sociales ou culturelles partenaires avec lesquelles on travaille et qui les redistribuent aux habitant·es du territoire. Cette année on travaille avec le Secours populaire de Saint-Denis, avec l'Amicale du Nid qui accompagne des femmes en situation de grande précarité ou à la rue, ou encore avec un centre socioculturel coopératif, le 110. Chaque semaine entre avril et octobre, on leur distribue une partie de notre production de légumes et ces deux associations les redistribuent directement à leurs bénéficiaires. On a commencé à fonctionner de cette façon en 2020. Initialement on vendait la production de légumes sous forme de paniers, un peu comme un système d'AMAP. Mais au moment de l'épidémie de Covid-19, on s'est rendu compte que les besoins du territoire n'étaient pas là. Alors on a lancé ce projet appelé « solidarité pandémie ». Les 30 % restants de la production sont des produits de « haute valeur ajoutée » comme des fleurs comestibles ou des aromates, qui sont vendus à des restaurateur·ices en Ile-de-France dans une logique de circuit court.

Au-delà de donner des légumes aux habitant·es, on organise aussi des actions de transmission et de pédagogie tout au long de l'année : cours d'initiation au maraichage, ateliers de cuisine... Ces activités sont en grande majorité gratuites. On a notamment monté en 2022 un programme qui s'appelle L'École du bien manger, qui propose des ateliers de cuisine, des échanges et des discussions autour de l'alimentation saine, durable et accessible aux habitant·es du territoire. Initialement ce programme fut pensé avec Christophe Lavelle, chercheur au CNRS et spécialiste de l'alimentation. Il nous a aidé·es à imaginer des cours de cuisine adaptés au contexte local. C'est-à-dire comment cuisiner sainement et durablement mais dans la limite des produits que l'on peut trouver sur le territoire et d'un budget qui y est souvent restreint. Nous souhaitons répondre à des besoins de démocratie et de justice alimentaire sans être dans un système descendant.

À partir de 2020, nous avons aussi participé au projet européen intitulé La table et le territoire. C'était un projet collaboratif mené par cinq structures culturelles européennes dont l'objectif était de mettre en valeur l'importance d'une transformation socio-écologique du territoire au travers de démarches participatives, artistiques et de mobilisation citoyenne. À Zone Sensible, ça a donné lieu à l'édition du livre *Récits-recettes*, en partenariat avec COAL¹ et le LADYSS². On est parti·es à la rencontre des habitant·es de Saint-Denis pour récolter des recettes et des récits autour de l'alimentation. On s'est rendu compte que sur un territoire aussi cosmopolite que la Seine-Saint-Denis, le rapport à l'alimentation racontait beaucoup de choses sociologiquement, que ce soit sur un héritage, une migration, des conditions de vie... Ce livre est à la fois un livre de sociologie, un objet d'art et aussi tout simplement un livre de recettes de la Seine-Saint-Denis. Aujourd'hui on s'en sert dans les cours de cuisine que l'on organise.

Quels sont les moyens de financement de ce projet ?

Le terrain est mis à disposition par la ville de Saint-Denis, donc on ne paye pas de loyer. On touche des subventions publiques qui viennent du département, de la région mais aussi de l'Europe. Cela représente environ 60 % de nos financements. À côté de ça, on a aussi des subventions privées, des dons de mécènes qui croient au projet. La vente de légumes n'est pas du tout suffisante pour auto-financer le projet. Les recettes de ce que l'on vend aux restaurateur·ices ne couvrent même pas les salaires des maraichers... Aujourd'hui on dépend des subventions. Mais on n'est pas simplement un lieu nourricier, on a une mission d'intérêt général qui est celle de la transmission et de la diffusion de créations artistiques et culturelles.

En effet, Zone Sensible est aussi un centre d'art qui accueille des artistes en résidence.

Oui, dans une démarche de soutien à la création, nous accueillons plusieurs résidences chaque année. Les artistes accueilli-es interrogent, dans la majorité des cas, ces liens entre art et écologie et intègrent la question environnementale dans leur pratique artistique. On accueille notamment une résidence longue qui dure entre 10 et 12 mois, financée par le département, et qui permet à un-e artiste ou un collectif de s'ancrer sur le territoire de Zone Sensible pour créer un projet artistique. Par s'ancrer, on entend valoriser les ressources offertes par la ferme, au niveau du terrain, des sols, ou de connaissances intellectuelles via les expertises développées à Zone Sensible, mais aussi en lien avec le territoire par des actions de transmission ou par la participation des publics à la création des œuvres et au projet de manière générale. Ces pratiques montrent comment des artistes aujourd'hui peuvent engager par leur démarche des transformations écologiques des territoires de manière très concrète.

Caroline le Mehauté est l'artiste en résidence à Zone Sensible en 2024 avec un projet qui s'appelle Soigner la terre. C'est une sculptrice, artiste visuelle, qui travaille beaucoup à partir de la terre crue et de l'argile et qui, pour son projet à Zone Sensible, interroge la question de la qualité et du soin des sols autour notamment du processus de phytoremédiation. Les plantes phytoremédiatrices sont des plantes qui ont la capacité de capter des polluants (par exemple le plomb) dans les sols et potentiellement de les dépolluer. Très concrètement, on a mis à sa disposition une parcelle de terre sur laquelle elle a planté un certain nombre de plantes bio-indicatrices (qui peuvent révéler la composition des sols) et phytoremédiatrices (qui les dépolluent). Des analyses du sol ont été faites avant les plantations, d'autres seront faites après, afin de pouvoir mesurer concrètement l'effet de ces dernières. Ça c'est la partie recherche, mais il y a aussi une partie sensible et artistique dans le projet, dans laquelle elle va développer une œuvre architecturale constituée de terre crue sous la forme d'une banque de graines qui accueillera celles des plantes remédiatrices. L'idée est que les oiseaux puissent diffuser celles-ci sur le territoire de Zone Sensible mais aussi plus largement dans les espaces verts alentours. Ça interroge de manière sensible et poétique une façon de se projeter et d'imaginer une solution possible de transformation écologique des sols à un niveau local.

Vous participez également à la recherche-action intitulée H-Lab ?

Le H-Lab, pour Hectare Laboratoire, est un projet de recherche-action assez important pour le parti poétique. Il a été lancé en 2020, avec le financement de la fondation de France puis de l'Agence

de la transition écologique en collaboration avec l'institut Michel Serres. Pratiquement, il s'agit d'observer l'ensemble des projets mis en œuvre à Zone Sensible afin de modéliser des protocoles qui permettent d'évaluer les éventuelles plus-values sociales, environnementales et économiques. Un rapport de 2023 étudie Zone Sensible à partir du protocole des solutions fondées sur la nature³ et s'interroge sur la possibilité que les solutions aux bouleversements environnementaux puissent être trouvées dans des projets qui eux-mêmes s'appuient sur des écosystèmes naturels. Le projet Zone Sensible a été étudié à partir de ce cadre, suivant plusieurs critères en termes de production agricole, mais aussi de gouvernance de projet, d'impact sur les publics et d'inclusion de ceux-ci. À terme, l'idée serait de diffuser ces méthodologies à plus large échelle, afin d'inspirer d'autres porteur-ses de projets de fermes urbaines ou de lieux culturels.

“ Ces pratiques montrent comment des artistes aujourd'hui peuvent engager par leur démarche des transformations écologiques des territoires de manière très concrète. ”

Justement le parti poétique essaime : quel est ce nouveau lieu qui va ouvrir dans le Pays d'Arles ?

Oui, c'est notre première expérience d'essai-mage. Elle a été lancée en 2022 mais le lieu ne sera ouvert qu'en septembre 2024. Le parti poétique a récupéré un terrain d'environ un hectare dans le Pays d'Arles. L'idée est d'y expérimenter les mêmes principes de permaculture qu'à Zone Sensible. Une forêt jardin est également prévue. Tout cela doit bien sûr être adapté à un contexte assez différent. Car si Zone Sensible est située dans un milieu urbain extrêmement dense, le terrain d'Arles se trouve vraiment dans un espace rural. Au niveau climatique c'est aussi différent. Là-bas, par exemple, la question de l'eau est centrale. Mais il y a la même envie de créer un espace de ressources et de transmission ancré sur un territoire ainsi qu'un lieu d'art et de programmation autour de la thématique nature/culture/nourriture. ■

1. Coalition pour une écologie culturelle : projetcoal.org
2. Laboratoire dynamiques sociales et recomposition des espaces : www.ladyss.com
3. <https://uicn.fr/solutions-fondees-sur-la-nature>

GLOSSAIRE

Agrivoltaïsme : utilisation de terres agricoles pour y placer des panneaux photovoltaïques.

Agroécologie : ensemble de théories et de pratiques agricoles nourries ou inspirées par les connaissances de l'écologie, de la science agronomique et du monde agricole.

Autonomie alimentaire : produire ses aliments de manière autonome et ne pas dépendre de terres extérieures pour se nourrir.

Commensalité : pratique de manger ensemble.

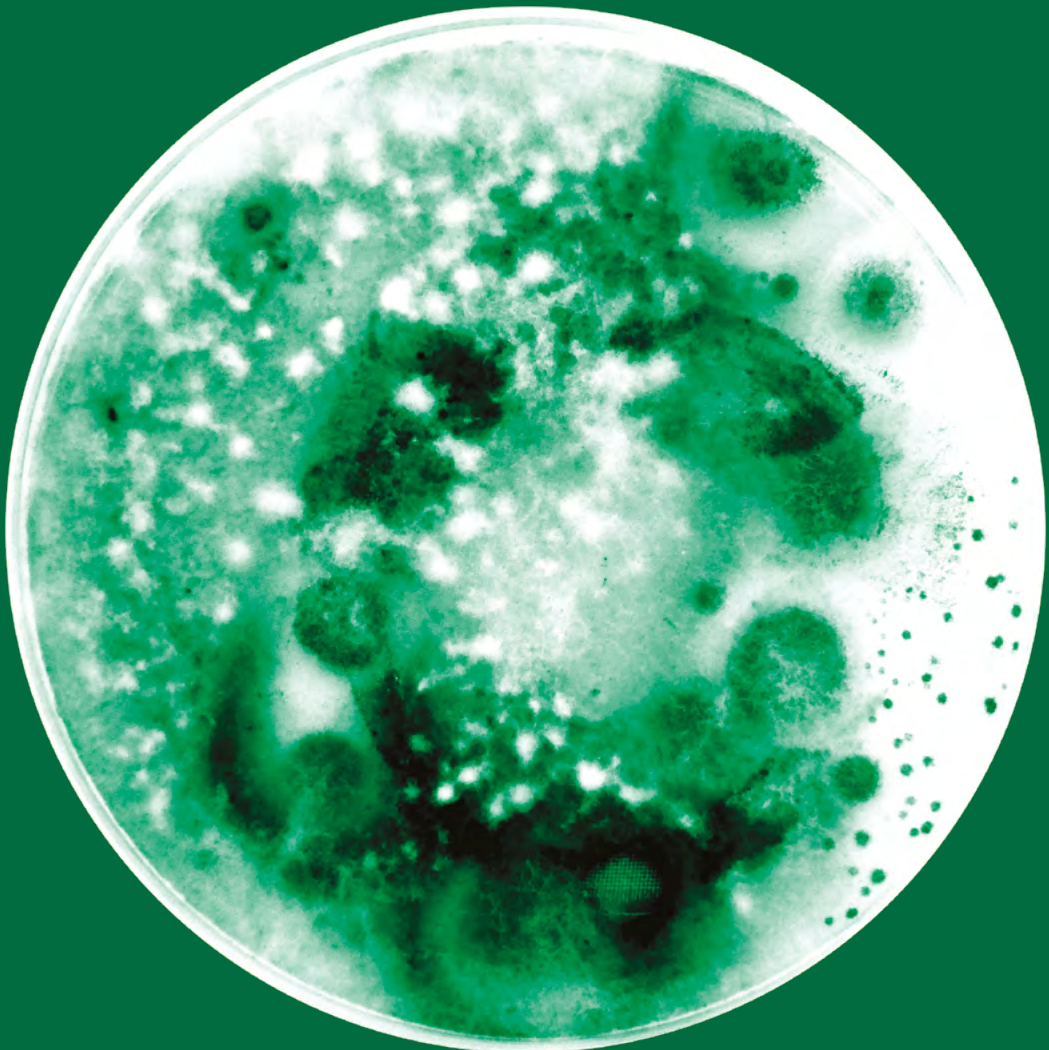
Démocratie alimentaire : « Grâce à leurs décisions et non plus leurs simples actes d'achat, les individus peuvent agir sur l'évolution de leur système alimentaire (ensemble des acteurs, producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs). » (Dominique Patuere, cairn.info)

(In)sécurité alimentaire : existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, la possibilité physique, sociale et économique de se procurer une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins et préférences alimentaires pour mener une vie saine et active.

Souveraineté alimentaire : correspond à un système alimentaire dans lequel les personnes qui produisent, distribuent et consomment de la nourriture contrôlent également les mécanismes et les politiques de production et de distribution alimentaire. Cela contraste avec le régime alimentaire actuel dominant, dans lequel les entreprises et les institutions d'un marché pour partie mondialisé contrôlent le système alimentaire mondial.

Phytoprotecteur : substance ou mélange de substances de nature chimique ou biologique (d'origine naturelle ou de synthèse) utilisé en agriculture, horticulture ou sylviculture pour protéger les plantes cultivées et les produits agricoles stockés contre les bioagresseurs (ravageurs animaux, agents phytopathogènes, plantes parasites, plantes adventices), ou pour optimiser les cultures en favorisant la croissance des plantes cultivées et en traitant leur environnement (notamment les sols).

Sources : Wikipédia et Centre national de ressources textuelles et lexicales



Isabelle Ferreras

Professeure à l'Université de Louvain, maître de recherches du FNRS, membre de l'Académie royale de Belgique, senior research associate, Labor and Worklife Program, Harvard University

LA CROISÉE DES CHEMINS : FIN OU FAIM DÉMOCRATIQUE ?

« Ce n'est que si l'individu pouvait s'autogouverner sur le lieu de travail, ce n'est que si l'industrie était organisée sur une base participative, que l'accoutumance à la servilité pourrait être transformée en accoutumance à la démocratie, que l'individu pourrait se familiariser avec les procédures démocratiques et acquérir le "caractère démocratique" nécessaire à un système efficace de démocratie à grande échelle. »

Carol Pateman, 1970

La crise de la démocratie que nous vivons aujourd'hui peut-elle trouver une part de son explication dans le système capitaliste d'organisation du travail, caractérisé par la confiscation de l'ensemble des décisions par les seul-es « apporteur·ses en capitaux » ? De nombreuses études en sciences sociales montrent une corrélation entre la manière dont est organisé le travail et les comportements civiques des travailleur·ses en dehors de celui-ci. L'économiste Thomas Coutrot établit ainsi un lien entre travail répétitif ou appauvri et passivité politique (abstention) ou radicalisation¹.

S'appuyant notamment sur ces travaux, Isabelle Ferreras s'inquiétait dès 2018 de la montée des partis d'extrême droite en Italie, au Brésil, en Hongrie, en Turquie..., et invitait à repenser l'organisation de l'entreprise capitaliste afin de redonner un pouvoir de décision aux « investisseur·es en travail ».

Six ans plus tard : Argentine, Pays-bas, France, Allemagne, Belgique... les partis d'extrême droite façonnent désormais le paysage politique de nombreux États. Tandis que le modèle capitaliste d'organisation du travail se porte au mieux ! Isabelle Ferreras continue de militer pour la démocratisation du gouvernement des entreprises et la participation des travailleurs et travailleuses à la décision, nécessaires selon elle au bien-être de la démocratie et de la planète : « Si les syndicats et les mouvements sociaux souhaitent promouvoir les intérêts et la dignité des travailleurs comme ceux de la planète, il importe de comprendre que ce chemin passera par la sortie de la rationalité extractiviste telle qu'elle a pu se généraliser grâce à la structure de décision de la société anonyme. Les entreprises constituent la nouvelle frontière de l'expérience démocratique. L'avenir des travailleurs et des syndicats en dépend, au moins tout autant que celui de nos sociétés démocratiques et de la planète. »²

L'heure n'est pas à la passivité car la critique est devenue *politique*³. Les personnes au travail sont informées par une attente : l'intuition critique de la justice démocratique au travail. De manière cohérente avec notre idéal de vie démocratique, les personnes au travail estiment avoir un avis légitime sur les questions qui les concernent. Or, le fait que la décision appartienne aux seul-es apporteur·ses de capital heurte de plein fouet le sens de la justice démocratique des travailleur·ses. Aujourd'hui, dans bien des organisations, les personnes au travail se trouvent prises au piège d'une contradiction flagrante entre idéal démocratique, fondé sur le principe de l'égalité, qui reste aux portes de l'entreprise

et organisation du champ économique, où seul-es les apporteur·ses de capital ont le droit de prendre les décisions – c'est le principe du capitalisme : seul-es ces dernier·es sont détenteur·ices du droit politique de gouverner l'entreprise commune. C'est ce que les spécialistes du droit des sociétés appellent pudiquement la démocratie « actionnariale »...

Marquées par le vote d'extrême droite et la montée des mouvements xénophobes et des replis identitaires, ce n'est pas tant d'un espoir de fin de la démocratie que témoignent les opinions publiques que de la récupération par certaines forces politiques d'une immense faim de démocratie, c'est-à-dire l'attente de pouvoir peser sur

son présent et son avenir. Devant le manque de perspectives offertes à la jeunesse, la destruction de notre environnement, le chômage, les biens publics constamment menacés de baisser en qualité ou exclusivité (justice, enseignement, santé, etc.) dans un contexte d'inégalités croissantes où l'espérance de vie augmente à présent en fonction du niveau des revenus, les personnes attendent de pouvoir peser sur leur destin individuel et collectif. A contrario, elles se voient retenues dans un scénario unique (le mantra néo-libéral *There Is No Alternative*), soumises aux forces du marché dont seul·es des leader·es fort·es semblent pouvoir les délivrer. Cette situation rappelle dangereusement le diagnostic que l'historien et économiste Karl Polanyi avait avancé en 1946 à propos de la victoire d'Hitler en 1936. Dans une Allemagne aux prises avec un chômage de masse, une pauvreté rampante, des forces du marché qui lui semblaient hors de contrôle, le peuple allemand a cherché « en dernier ressort » un bouc émissaire – innocent –, et un leader fort dans le but désespéré de résoudre ses problèmes. C'était la « solution fasciste face à l'impasse atteinte par le capitalisme libéral », au prix de « l'extirpation de toutes les institutions démocratiques » (Polanyi 1946).

“ Tous les jours, les apporteur·ses en capitaux et les investisseur·ses en travail, débattent, concertent, investissent, délibèrent sur la stratégie, sur la qualité, sur le juste et l'injuste des services de l'entreprise. Et à la fin de la journée ? Les actionnaires décident. Seul·es. ”

Les mouvements ouvriers et syndicaux se sont battus pour l'émancipation des travailleur·ses. L'émancipation ? À l'origine, ce terme latin nous parle de la sortie de l'état d'esclave durant l'Antiquité : c'est-à-dire son avènement à l'état d'être libre, égal dans sa capacité à peser sur son destin individuel mais aussi égal dans sa participation à la détermination du destin commun. Il est urgent de poursuivre ce projet : la planète, notre maison commune, est en danger ; nos espaces publics sont délégitimés car ils fonctionnent avec la plus grande des difficultés : des pans entiers de notre vie – au travail – restent des zones de non-droit démocratique. En effet, nos milieux de vie que sont les organisations de travail sont des entités politiques encore aux prises avec le principe non-démocratique. Et cette contradiction produit des pathologies de plus en plus inquiétantes.

La critique « politique » du travail est bien repérée par les entreprises qui souhaitent un haut degré d'innovation : depuis les années 2000, ces

organisations horizontalisent leur ligne hiérarchique – chez Google il n'y a plus que 3 niveaux de hiérarchie. Certaines, sous la houlette de « leader·es libérateur·ices » ainsi auto-proclamé·es, se mettent en position de libérer le travail du management en vue de « libérer l'entreprise ». Le régime productif de services qui caractérise notre économie contemporaine (plus de 80% de l'emploi dans les services) est fondé sur le traitement des ressources immatérielles – l'information – en vue de produire de la connaissance utile au « changement de l'état du bénéficiaire ». Voilà la définition du service, selon l'économiste Gadrey, précurseur dans l'étude du passage du régime industriel à celui des services : changer l'état du ou de la bénéficiaire. De l'enseignant à l'infirmière, de l'informaticienne au pilote d'avion, de la caissière de supermarché au consultant, la diversité des fonctions de services nécessite des travailleur·ses pleinement intéressé·es par leurs tâches si l'on souhaite que le travail soit bien fait, qu'il rencontre son objectif.

Il est donc urgent de reconsidérer le « vieux » projet de la démocratie économique. Voici comment le reprendre : l'entreprise est bien plus qu'une société anonyme, cet instrument juridique au service des actionnaires. En réalité, l'entreprise est devenue une véritable *entité politique*⁴. Elle a d'ailleurs aujourd'hui nettement plus d'influence que la plupart des « élu·es du peuple ». Nous savons le pouvoir croissant des entreprises – en particulier transnationales – sur nos vies quotidiennes : Volkswagen se mêle de nos poumons. Apple échappe à nos contributions. Caterpillar exporte nos emplois. Ryanair nous garantit le réchauffement climatique. Uber remplace nos chauffeur·es de taxis par des travailleur·ses payé·es à la pièce et désactivables à la minute. Google s'associe au Pentagone. Monsanto veille sur nos cancers. Enfin, au cas où nous douterions encore que tout cela fût politique, nous savons même à présent que Facebook intervient dans nos élections.

Mais les entreprises ne sont pas seulement des entités politiques de par leurs externalités. Elles sont faites de parties « constituantes »⁵ : tous les jours, les apporteur·ses en capitaux et les investisseur·ses en travail, débattent, concertent, investissent, délibèrent sur la stratégie, sur la qualité, sur le juste et l'injuste des services de l'entreprise. Et à la fin de la journée ? Les actionnaires décident. Seul·es. Ceci heurte de plein fouet l'attente de justice démocratique des investisseur·ses en travail. À juste titre, ils et elles ne comprennent plus pourquoi on leur demande leur avis pour élire leurs représentant·es au Parlement ou leur bourgmestre, tout en leur demandant d'obéir, subordonné·es qu'ils et elles sont, au top management de l'entreprise. Ils et elles veulent un travail qui a du sens. Ils et

elles veulent contribuer à la décision. Et dans le cas contraire, ils et elles s'abstiendront partout. Ou se radicaliseront.

L'économiste Thomas Coutrot vient d'établir ce lien en examinant les résultats du premier tour des élections présidentielles françaises [de 2017]⁶ : les communes dans lesquelles les personnes subissent en plus grande proportion un travail répétitif, sans autonomie et sans capacité d'initiative sont aussi celles dans lesquelles l'abstention et le vote pour l'extrême droite ont été les plus élevés... Polanyi, l'analyse des causes de la montée du fascisme, le recours à l'homme fort, le péril de la fin de la démocratie... Nous avons la responsabilité de nous désengager de cette voie. Nous en avons la capacité. Laisser la direction des entreprises aux seules mains des propriétaires des parts de la société anonyme est devenu inefficace et inefficent. Dans une économie de services, toutes les managers le disent : la valeur ajoutée provient de la motivation, de la créativité, de l'innovation des collaborateurs et collaboratrices. Le mouvement des entreprises libérées en fait la preuve par ses profits en hausse⁷.

Il y a 60 ans était introduite, en Allemagne, la *Mitbestimmung* (la cogestion par 50% de représentant·es des actionnaires et 50% de représentant·es des travailleur·ses composant une Chambre unique) : une formule monocamérale de gouvernement de l'entreprise qui a fait ses preuves mais également son temps. Imaginée dans les années 1930 par des juristes allemands pour faire avancer la citoyenneté dans l'entreprise, elle fut imposée en Allemagne de l'Ouest par les alliés au sortir de la Deuxième Guerre mondiale afin d'affaiblir l'influence du patronat allemand dans le secteur métallurgique. L'objectif noble était de faire des concessions aux syndicats pour mieux résister au communisme. L'objectif moins avouable des négociateurs britanniques en particulier était – ironie de l'histoire – de freiner la compétitivité de l'industrie allemande. On a vu le résultat ! L'industrie allemande, cogérée par les travailleur·ses et leurs syndicats, est le plus puissant tissu industriel européen. Il faut intensifier ce mouvement de l'histoire en passant du monocamérisme au bicamérisme. Nous devons oser envisager de démocratiser le gouvernement des entreprises.

Dans l'histoire de la démocratisation des entités politiques, une innovation institutionnelle s'est avérée cruciale : le bicamérisme. Depuis 25 siècles, les entités politiques ont toutes vu leur transition du despotisme d'une minorité (les propriétaires de terres ou d'actions) vers la démocratie passer par un *moment bicaméral*. La proposition du « bicamérisme économique » consiste à confier la direction de l'entreprise, l'élection du ou de la PDG, ainsi que le choix



de la mission et des fins de l'organisation à une double majorité : celle des représentant·es des propriétaires des parts de la société anonyme et celle des représentant·es des investisseur·ses en travail. En d'autres mots, respect de la rationalité instrumentale des apporteur·ses de capital et extension du domaine du suffrage universel pour les investisseur·ses en travail au travers d'une double majorité. Ensemble, dans un parlement à deux chambres, ces représentant·es discuteront des projets de l'entreprise comme de la répartition des bénéfices, mais le vote sera enregistré par chambre, afin de vérifier qu'une majorité dans chacune d'elle soutient ces décisions. Plus de soixante ans après l'Allemagne, plutôt que de nous enfoncer dans la délégitimation de la démocratie politique, nous avons la capacité d'approfondir le projet démocratique de la société européenne. Nous pouvons nourrir cette faim démocratique et en même temps, relancer la dynamique de la motivation et de l'innovation dont l'économie européenne a besoin.

1. Thomas Coutrot, « Le bras long du travail », IRES, février 2024.
2. Isabelle Ferreras, « Démocratiser l'entreprise par le bicamérisme économique », *Alternatives économiques*, 01/08/2023.
3. Voir Isabelle Ferreras, *Critique politique du travail. Travailler à l'heure de la société des services*, Presses de Sciences Po, 2007. Il est utile de se référer aux travaux de Julien Charles (2015), d'Alexis Cuckier (2018), de Thomas Coutrot (2018), de Berrebi-Hoffman et Lallement (2018) qui éclairent cette réalité de perspectives complémentaires.
4. Voir Isabelle Ferreras, *Firms as Political Entities, Saving Democracy through Economic Bicameralism*, Cambridge University Press, 2017.
5. Voir Isabelle Ferreras, *Gouverner le capitalisme ? Pour le bicamérisme économique*, PUF, 2012.
6. Voir Thomas Coutrot, « Travail et bien-être psychologique. L'apport de l'enquête CT-RPS 2016 », Étude DARES #217, Mars 2018.
7. Voir : HOW Report, 2016.

LA VIE DE L'ASSOCIATION



Coup d'œil dans l'rétro

De nouveaux articles uniquement disponibles en ligne sont venus enrichir l'Agora de notre site web : www.cultureetdemocratie.be/agora. Sélection non-exhaustive !

- ▶ « **Artistes et paysan·nes : cultiver et nourrir autrement** », de Pierre Hemptinne à propos de l'exposition « Artistes et paysans. Batre la campagne » aux Abattoirs de Toulouse.
- ▶ « **La pertinence des droits culturels dans les politiques culturelles – lettre aux responsables politiques** », de Thibault Galland de la Plateforme d'observation des droits culturels.
- ▶ « **Solastalgie ? C'est grave, mais ça se soigne !** » de Pierre Hemptinne à propos du livre *Habiter et raconter en solastalgie* de Frédérique Müller (PointCulture).
- ▶ « **L'extrême droite en Europe : fatalité ?** », une tribune du Conseil d'administration de Culture & Démocratie.

Nos dernières publications sont toujours disponibles, n'hésitez pas à les commander !

- **Neuf essentiels pour des politiques culturelles réparatrices**
- Le double dossier sur les rituels
- Le triptyque de Journaux post-Covid sur les territoires, le temps et les récits

Les titres de Journal auxquels vous avez échappé

L'équipe de Culture & Démocratie était particulièrement inspirée pour trouver un titre à ce Journal... Sélection non exhaustive !

- Lentille-système
- La faim justifie les moyens
- Fidèle Gastro
- Bouffe de là
- L'histoire sans faim
- Une autre faim est possible

EN
LIGNE

ÇA VIENT DE PARAÎTRE

Pratiques musicales collectives : quel pouvoir d'agir ?

Le 2 décembre 2023 était organisée la rencontre « Ritualités collectives » au cinéma Nova à Bruxelles, en collaboration avec PointCulture, Sonic Street Technologies et Osmose asbl. Cette discussion faisait suite aux réflexions du dossier du *Journal de Culture & Démocratie* n°57 sur la question des rituels. Les actes de cette rencontre, augmentés de textes complémentaires, constituent la base d'une étude 2024 autour de la question : comment peut-on se donner de la force et se doter d'outils d'émancipation par des actions/créations/moments collectifs musicaux ritualisés ? Quelles pratiques sont susceptibles de réparer le monde, d'inventer d'autres modes d'existences collectifs pour mieux vivre ensemble demain ?

Au sommaire :

- ▶ « **Ritualités collectives** », traces de la rencontre du 2 décembre 2023 au cinéma Nova. Avec notamment Souria Cheurfi, Rrita Jashari, Maxime Lacôme, Jean-Christophe Sevin, Dries Talloen et Emmanuelle Nizou
- ▶ « **Écosophie du sound system. Retour sur "Ritualités Collectives"** », de Jean-Christophe Sevin
- ▶ « **Appropriation culturelle – l'exemple de la batucada** », entretien avec Anaïs Vaillant
- ▶ « **Musique noise dans les pays non-occidentaux – quelles pratiques émancipatrices ?** », entretien avec C-drik Fermont – à paraître prochainement

Tout est disponible sur notre site web : www.cultureetdemocratie.be/numeros/pratiques-musicales-collectives

Le numéro général de Culture & Démocratie est désormais le :

+32 470 63 20 02





Nous avons rejoint le réseau de la Zinne : la monnaie locale et citoyenne bruxelloise !

Vous pouvez désormais payer vos publications, commandes et abonnements en Zinne, la monnaie locale de Bruxelles
Il s'agit d'une initiative citoyenne basée sur un système de gouvernance démocratique et en grande partie bénévole.

Pourquoi payer en Zinnes ?

- Pour soutenir les commerces locaux.
- Encourager les circuits courts.
- Créer du lien entre tou·tes les Bruxellois·es.
- Participer à l'émergence d'un système économique éthique et durable.
- Voter par son argent pour une économie au service des citoyen·nes.

1Z = 1€ , c'est simple non ?

Culture & Démocratie est ravie de rejoindre ce projet porteur de sens !
Plus d'infos : www.cultureetdemocratie.be/articles/zinne



Plateforme d'observation des droits culturels

Durant le printemps et l'été, la Plateforme a formalisé la recherche participative menée avec les centres culturels partenaires autour de l'effectivité des droits culturels.

Des publications sont en cours de finalisation et vont être diffusées, notamment une panoplie reprenant des outils pour travailler avec les droits culturels, ainsi qu'un protocole pour les observer. Des études de cas sont en cours de rédaction pour partager la richesse des échanges avec les partenaires et dégager des enseignements en matière d'effectivité des droits culturels.

Ces différents supports vont être transmis dans le cadre de deux propositions de formation pour travailler avec les droits culturels :

- ▶ L'une plus générique en 4 jours à Bruxelles et s'adressant aux différents secteurs socioculturels,
- ▶ L'autre à la carte et selon les demandes d'une structure et/ou d'un territoire.

N'hésitez pas à contacter la Plateforme si vous êtes intéressé·e :
thibault@cultureetdemocratie.be
+32 470 94 35 53



À PARAITRE

Journal de Culture & Démocratie n°59 sur l'accueil inconditionnel

Alors que partout les politiques migratoires se durcissent avec des effets catastrophiques pour les personnes exilées, dans le contexte du dérèglement climatique, il est urgent et inévitable de sortir d'une conception des frontières comme moyen de protection de l'intégrité de l'État, et de penser autrement les déplacements de population et l'habitabilité partagée de la terre.

Qu'est-ce qu'un dispositif d'accueil inconditionnel ? Que faut-il réunir pour le réaliser ? Quelles sont les différentes dimensions de cet accueil ? Comment prend-on soin des personnes ? Comment ce soin est-il reçu ? Qu'est-ce qui change une fois que les personnes migrantes ne sont plus des entités abstraites, des statistiques maniées pour inquiéter et légitimer des politiques honteuses, mais au contraire des êtres humains avec leurs richesses, leurs expériences ? Aller à la rencontre de ces lieux d'accueil alternatifs, c'est aussi garder en mémoire, contribuer à archiver pour le futur. Car faire en sorte que tous ces mouvements ne laissent pas de traces, c'est aussi une volonté politique. Comment réaliser ce travail d'archive et le rendre visible ?

Inventer et organiser une autre manière d'habiter la terre ensemble ne peut se faire sans mettre en commun, sur un même pied d'égalité, toutes les expériences actuelles. Dès lors, il est nécessaire qu'un dialogue se noue avec les personnes qui font l'expérience de l'exil forcé et subissent ces politiques migratoires. Leur participation au débat politique et démocratique sur cette autre manière d'habiter la terre est une chance à saisir. Comment organiser cet échange d'expériences, profondément, dans le corps social, dans tous les processus politiques ?

▶ Sortie web en décembre 2024

Marcelline Chauveau
Chargée de communication
à Culture & Démocratie

Objets de rebut plantés de graines de sésames, chimères dessinées à partir d'observations au microscope, bombes à graines, champignons et aliments en évolution, l'univers d'Émilie Gaid transposé en bichromie, peuple les pages de ce numéro. L'alimentation est au cœur de nos vies humaines quotidiennes et renvoie à des questions sociales, économiques, politiques et écologiques. Émilie Gaid s'en saisit artistiquement à travers la question plus vaste du vivant. Son travail mêle cuisine et chimie, comme une réappropriation des codes scientifiques sauce humour et poésie. Le protocole créatif de l'artiste commence par des déambulations pendant lesquelles sont récoltés des éléments qui seront par la suite échantillonnés. Puis, elle expérimente avec ces matériaux, les observe pour enfin les mettre en forme artistiquement. Bon appétit !

Comment abordes-tu la consommation, notamment alimentaire, dans ton travail ? En quoi, par exemple, tes Sculptures plantées dénoncent-elles la faillite de notre système de consommation productiviste ? Avec le projet *Sculptures plantées* je cherche à valoriser les déchets d'une part en les réutilisant comme supports de vie (les graines qui germeront), d'autre part en rendant vivante toute matière même inanimée. En effet, on peut aussi parler de consommation pour nos objets que l'on jette prématurément, gaspillant nos matériaux soit à cause de l'obsolescence programmée technique (l'objet ne fonctionne plus très rapidement) ou mentale (l'objet est devenu *has been*). J'essaie ainsi de brouiller les frontières entre vivant et non-vivant afin de questionner l'anthropocentrisme. Si une table est vivante dans la conception des consommateur-ices alors, peut-être qu'elle ne sera plus jetée aussi rapidement.

Dans quelle mesure ton utilisation de la matière organique est politique ? La matière organique s'inscrit dans le temps. Elle est d'une certaine façon éphémère ou en tout cas totalement évolutive. Il faut donc prendre le temps de l'observer pour la capter. J'essaie de guider la personne vers

ÉMILIE GAID

un instant et je pense qu'aujourd'hui notre rapport au temps est politique¹. La tendance est à l'urgence, au « je n'ai pas le temps », là où le vivant pousse à changer de rapport au temps, à s'arrêter ou du moins à fortement ralentir.

En quoi nos pratiques alimentaires nourrissent-elles ton travail ?

Quand j'ai commencé à travailler avec ces éléments j'étais étudiante. C'était plus particulièrement pendant les confinements liés au Covid-19. Je préparais mon diplôme et les ateliers étaient fermés. J'ai fait avec ce que j'avais sous la main, sous les yeux : ce sont des choses que je devais manger, que j'avais en quantité et pour peu cher. Mon espace d'expérimentation était la cuisine. Les casseroles, poêles et passeroles sont devenues des moules de sculpture ! Les pâtes étaient une base de mon alimentation et j'ai commencé à jouer avec leur temps de cuisson, les récipients dans lesquels je les faisais cuire puis refroidir. Tous ces critères participaient à faire varier leur forme, leur matière, couleur, odeur...

D'où proviennent les cellules de la série de dessins *Microsbier* qu'on trouve dans ce Journal ?

Vous pouvez trouver au fil de ces pages de l'animal, du végétal, du minéral et de l'humain tout ça dans une image ! Je travaille sur la superposition de calques. Je mets sur un même plan différentes observations que j'hybride. Ces images recréent de nouvelles formes de vie, de nouveaux êtres. Je cherche à travailler avec des laboratoires notamment pour avoir des outils plus performants à disposition. L'infiniment petit est un monde en soi.

1. Voir *Le Journal de Culture & Démocratie* n°54 – « Temps », 2022.

Une version augmentée de cet article est disponible en ligne.

Émilie Gaid est diplômée en 2019 des beaux-arts de Lorient puis en 2021 de la section « art, média et environnement » de l'école du Havre (France). Elle co-fonde dans cette ville Le Lieu, un atelier et espace pluridisciplinaire et le Collectif Magma (scénographie et vjing). Elle participe à plusieurs résidences et expositions collectives dont une très prochainement à la Maison des arts Solange Baudoux à Evreux. Elle est actuellement en résidence au Lab du Fort de Tourneville en Normandie.



Culture & Démocratie

Depuis 1993, Culture & Démocratie rassemble des artistes et opérateur-ices sociaux afin de promouvoir la culture comme valeur démocratique. Médiatrice et relais entre les secteurs culturel et associatif, elle encourage la participation de toutes et tous à la vie culturelle.

Équipe Marcelline Chauveau, Thibault Galland, Héléne Hiesler, Maryline Le Corre

Comité de rédaction pour ce numéro
Marcelline Chauveau, Eden Dutoit, Baptiste De Reymaeker, Irene Favero, Thibault Galland, Pierre Hemptinne, Héléne Hiesler, Maryline Le Corre, Sébastien Marandon, Emmanuelle Nizou

Le Journal de Culture & Démocratie est édité par l'asbl Culture & Démocratie rue Coenraets 72, 1060 Bruxelles
Téléphone : +32 470 63 20 02
Courriel : info@cultureetdemocratie.be

La gratuité de ce Journal est possible grâce aux auteurs et autrices qui acceptent d'y contribuer gracieusement.

Ont collaboré à ce numéro
Inès Barfleur, Nora Bouazzouni, Léna De Brabant, Damien Charles, Lou Chaussebourg, Marcelline Chauveau, Francisco Davila, Clara Dinétry, Enzo Fati, Julien Fosse, Hugo Fortunato, Thibault Galland, Pierre Hemptinne, Héléne Hiesler, Maryline Le Corre, Nicolas Loodts, Louise Martin-Loustalot, Noémie Maughan, Line Nguyen, Awilo Ochlieng Pernet, Timothée Petel, Rémi Pons, Thibault Scohier, Lucas Vachez, Valérie Vanhoutvinck, Étienne Vincke - sauf mention particulière, les articles publiés par le Journal de Culture & Démocratie constituent des contributions originales rédigées par les auteur-ices expressément pour chaque livraison. Bien que sollicités, les textes publiés ici n'engagent que leurs auteur-ices.

Les textes de ce Journal sont publiés sous licence Creative Commons.



Images © Émilie Gaid - Rappelons que les images publiées sont autonomes et sans rapport volontaire avec les textes.

Mise en page Françoise Vercruyssé (Éditions du Cerisier)

Impression Imprimerie Jan Verhoeven

Éditrices responsables
Héléne Hiesler et Maryline Le Corre, rue Coenraets 72, 1060 Bruxelles

Avec le soutien
de la Fédération Wallonie-Bruxelles



www.cultureetdemocratie.be

COMMANDE ET ABONNEMENT

S'abonner, c'est soutenir le travail de Culture & Démocratie !

- ▶ **Abonnement simple 15 € / Zinnes** : 4 numéros du *Journal de Culture et Démocratie*
- ▶ **Abonnement plus 30 € / Zinnes** : 4 numéros du *Journal de Culture et Démocratie* + 2 livres (en fonction du programme de parutions)

Vous pouvez adresser votre versement à l'ordre de : Culture & Démocratie, rue Coenraets 72 - 1060 Bruxelles
Banque Triodos : IBAN BE65 5230 8036 6696
BIC TRIOBEBB

Communication : nom, prénom, adresse complète, formule choisie.

Merci d'avance !