



RENCONTRES

des acteur·rices de la
transition alimentaire
en Wallonie



Rencontres des acteur·rices de la transition alimentaire en Wallonie du 16.10.24

Compte-rendu de la rencontre « **Inégalités sociales de santé et projets d'alimentation** »

Temps 1 | Construction des inégalités sociales et de santé - One Health Avec Michel Demarteau et Tania Di Calogero

Les inégalités sociales, par définition, ce sont les différences d'accès aux ressources qui peuvent exister entre les individus et groupes sociaux. Elles dépendent de nombreux facteurs tels que le revenu, le niveau d'études, la profession, le genre, l'origine, les conditions de vie, soutien social, etc.

Ces facteurs sociaux, inévitables, ont un impact considérable sur la santé des individus !
L'environnement social influencerait à 60% la santé des personnes.

Quid d'une justice sociale ? Pourquoi en fonction de notre position on aurait des droits différents ?

"Le droit à une alimentation adéquate est réalisé lorsque chaque homme, chaque femme et chaque enfant, seul ou en communauté avec autrui, a accès à tout instant, physiquement et économiquement, à une alimentation adéquate ou aux moyens de se la procurer."

One health, « une seule santé » Sciensano

"Il s'agit d'une « approche holistique (consistant à envisager l'ensemble plutôt que la somme des différentes parties qui composent quelque chose) dans la recherche sur la santé des humains, des animaux, de leur environnement et/ou de la société en étudiant les interactions entre ces éléments et leur impact sur la santé."

Ce concept adopte une approche intégrée et unificatrice : tout est interrelié (environnement, écosystèmes, homme et animaux).

Nous sommes ce que nous mangeons / buvons.

Atténuer les effets de la stratification sociale, diminuer la vulnérabilité aux facteurs de risques et seulement en dernier lieu de s'attaquer aux conséquences -> agir sur tous les territoires, dans les territoires de proximité, agir sur le gradient social

Quelques pistes d'interventions pour réduire les inégalités :

- Repas scolaires gratuits et durables (pétition au niveau européen) → Voir la pétition « [Une restauration scolaire saine et gratuite pour tous les enfants !](#) »
- A Strasbourg ou encore à [Angoulême](#), une ordonnance verte permet aux femmes enceintes de bénéficier de paniers bio pendant 7 mois (sur prescription du généraliste) à [En savoir plus](#)

L'alimentation répond à un besoin humain fondamental : l'alimentation nous concerne toutes et tous, tous les jours.

Or, l'alimentation est vectrice d'inégalités, et pas uniquement liées au prix. Parler d'inégalités sociales et de santé en matière d'alimentation c'est parler :

- **D'inégalités de disponibilité :**
 - **Géographique** : Tous les quartiers ne sont pas égaux en matière d'offre alimentaire (déserts alimentaires, dépourvu d'une offre alimentaire de qualité)
 - **Matérielle** : certains publics ont des difficultés pour préparer les repas (pas de four ou de gazinière, manque d'ustensiles, etc.) et privilégie donc des repas transformés ou faciles à réaliser avec peu de matériel. « Je vous mets au défi de préparer des légumes bruts avec pour seul appareil un micro-ondes ».
- **D'inégalités sociales et culturelles** : Habitudes de consommation différentes en fonction de nos origines et de nos convictions (religieuses ou autre) – Normes alimentaires différentes en fonction des publics et catégories sociales à *Les publics précaires ne manquent absolument pas d'intérêt pour l'alimentation durable et de qualité ! Les plus précaires font face à une indifférence car ils manquent de moyens, pas de connaissance.*
- **D'inégalités d'information** : Méconnaissance de ce qui nous entoure - nécessite un travail en // sur l'offre.
- **D'inégalités hédoniques (plaisir)** : ce n'est pas un plaisir pour tout le monde de cuisiner
- **D'inégalités financières** : plus le revenu est faible, plus le budget à l'alimentation est élevé et pèse sur le ménage

Plus les revenus sont bas, moins il y a de marches de manœuvre pour choisir une alimentation de qualité : les solutions pour bien manger se limitent. Or, les produits transformés sont très gras, sucrés, salés et faits de calories vides, ce qui entraîne d'une part de la malnutrition mais également de la sous-nutrition (2 concepts différents) à La conséquence ? Ce sont les maladies non-transmissibles telles que le diabète.

Cercle vicieux : Quand on pense payer quelque chose moins cher, c'est illusoire : cfr coûts cachés !

Réactions temps 1

- **Comment ne plus utiliser le terme d'éducation et de sensibilisation**
Voir qui est autour de la table et quelle est la réalité de leur quotidien ? S'inscrire dans un contexte pour leur donner les clefs de trouver eux-mêmes des solutions
- **Comment faire pour éduquer, sensibiliser**
Le problème c'est qu'il faut continuer à le faire mais c'est la partie qui a le moins d'impact tant qu'on n'a pas réglé le problème à la source. Développer l'aspect communautaire pour favoriser l'apprentissage
- **Nécessité de s'unir pour mener des plaidoyers** (notamment pour des modèles vertueux – luttant contre les coûts cachés)

Voici quelques références sur le sujet :

- Article d'information de la Cellule Manger Demain « [Zoom sur les coûts cachés de notre alimentation](#) » ;
- [L'injuste prix de notre alimentation](#)
- Faustine Régnier : <https://www.youtube.com/watch?v=TUAofyJSR4o>
- La MADiL avec l'ensemble de ses membres a construit une charte pour mener des activités / animations inclusives en alimentation durable à Elle comprend une trentaine de critères pour créer des conditions où l'apprentissage de l'apprenant est au centre
<https://www.madil.be/charte-activite-madil-mise-en-page-a4.pdf>

France en 2021, ces coûts ont été évalués à 19 milliards d'euros dont plus de 12 milliards en termes d'impact santé.

Temps 2 | Des maisons de l'alimentation durable pour diffuser / sensibiliser Avec Michel Demarteau et Judith Bertrand

MAD Charleroi Métropole

La MAD a choisi de se positionner comme un **pôle de cohésion sociale** à Volonté de rassembler les gens et d'aller en voir d'autres autour de l'alimentation durable à Qu'est-ce que l'alimentation pour ces personnes ? Comment ils la vivent ? La MAD fait en quelque sorte un travail de première ligne pour favoriser la cohésion et la rencontre autour de l'alimentation.

En 2^e ligne, nécessité de former des travailleurs·euses sociaux·ales pour poursuivre les échanges avec les bénéficiaires d'une aide sociale !

A Charleroi, la MAD est basée sur un socle associatif et bénévole : entraîne de nombreuses incertitudes !

MADiL

La MADiL a été initiée par la Ville de Liège dans le cadre du Plan de Cohésion Sociale.

Les maisons de l'alimentation durable participent à un travail important de réseau : Connexion entre territoires et acteurs du territoire à Fédérer et échanger sur les pratiques pour créer une intelligence collective.

Selon une personne de la MAD de Namur, les MAD s'adressent plus aux mangeurs et les ceintures aux producteurs - Les CPA locaux quant à eux viennent en soutien à la mise en place de politiques alimentaires (bien de pouvoir démontrer les complémentarités et l'opportunité de se renforcer mutuellement).

Etude menée par l'ULiège sur l'impact et le rôle de la MADiL :

- Les effets vont au-delà de l'alimentation (lien social, nature, santé, environnement).
- Témoigne d'un changement de pratiques alimentaires
- Ça ne suffit pas, il faut agrandir.
- Permet de fédérer des acteur·rices et a permis de créer des partenariats

Réactions temps 2

- Comment toucher le grand public ? Travail de fond à mener pour parvenir à toucher d'autres publics que les convaincus. Stratégies à développer à travers l'événementiel à Proposition d'activités plus ciblées pour toucher davantage de publics ! (Marchés de producteurs locaux, etc.)
- Essayer d'inclure des actions en alimentation de la PST ? Les articuler autour des ODD (outil neutre) à Une série d'outils à disposition des communes : <https://developpementdurable.wallonie.be/soutien/outils/pouvoirs-locaux>

Temps 3 | Des initiatives concrètes de terrain pour favoriser l'accès à l'alimentation durable - Avec Arthur Dielens (as bean) et Aurélie Proietti (Le Kotidien)

ASBL As Bean

Cette association part du constat d'une non-disponibilité de repas sains, durables et faits maisons sur le campus SOLBOSH de l'ULB à Alors, en 2019, un groupe d'étudiants se lancent dans un projet de cantine 100% fait maison et bio.

Actuellement, As bean c'est tous les jours 250 repas ainsi que de nombreuses soupes et sandwiches. Un café-conférences est également ouvert en continu.

Test SSA : 70 étudiants en phase test pour expérimenter le principe et voir dans quelle mesure on peut mettre en place cette démocratie alimentaire (sur l'année académique)

Comment conventionner : Des soirée par groupe de 7/10 personnes sont organisées pour établir la liste des critères importants pour le groupe. Ensuite, en fonction des critères, ils vont les pondérer pour définir leurs priorités et ainsi créer une carte des commerces OK/NOK sur leur territoire.

Le Kotidien

Cette initiative voit également le jour en 2019 à l'issue d'une étude qui a mis en lumière certaines conditions de vie des étudiant·es, parmi les principales préoccupations : l'alimentation et la santé mentale. Certains étudiants n'ont pas les moyens d'accéder à des produits de qualité et d'autres doivent même se priver à Pas acceptable !

De ce constat, Pôle Académique Liège-Luxembourg ASBL a fédéré l'ensemble des hautes écoles et universités de son territoire autour d'un projet d'épicerie étudiante solidaire à Le kotidien à Tous les étudiants en supérieur y ont donc accès, peu importe l'école dans laquelle ils sont inscrits !

En pratique ? Ils peuvent y faire leurs courses 3x/semaine – actuellement 200 bénéficiaires / semaine ! Les étudiants sont acteurs de l'épicerie, ils y sont jobistes.

Réactions temps 3

- Pourquoi les universités et hautes écoles ne mettent pas en place elles-mêmes ce genre d'initiatives (cfr as bean) :
Structures pas armées sur ces enjeux ? Pas dans les priorités ?
Consensus sur ce le fait que les cantines sont un levier essentiel pour durabilité des systèmes
Problème de modèles : on a voulu déléguer la gestion des cantines à des sociétés – plus simple que la gestion autonome à Difficile maintenant de casser les contrats et faire marche arrière
Trouver les arguments pour démontrer la plus-value des acteurs émergents comme as bean pour faire une concurrence saine
- Prise de conscience : réalité de nos directeurs à mille lieux de la réalité des étudiants (rien que par leur situation) à Il faut convaincre ces institutions que leurs missions ne s'arrêtent pas à l'enseignement ! ça commence à changer, le quotidien est une première piste.
- Faire appel aux coordinateurs développement durable dans les HE/université
- Conscience des initiatives existantes mais conscience que ce ne sera pas suffisant : courage politique ! Il faut légiférer et interdire ! Développer des environnement alimentaire sain/durable à Besoin de plaidoyers / porte-voix
 - [Le collège Wallon de l'alimentation durable](#)
 - [Les conseils de politique alimentaire](#)
 - Plateforme Créalim
 - CREAssa
 - Aia
 - Coalition santé : faudrait-il des forces en termes d'alimentation dedans ?