

Juste Terre!

mensuel n° 203 | octobre 2023



© F. Pauwels/Collectif HUMA

Quand les Restos du cœur affichent complet

On peut difficilement imaginer plus triste message pour préfacier la Journée mondiale de l'alimentation, le 16 octobre. Une ultime démonstration par l'absurde de l'agonie du système de l'aide alimentaire qui sert de cache-misère à notre société...

Trente-cinq ans après leur création, les Restos du cœur n'en peuvent plus ! Début septembre, ils avaient déjà accueilli, en France, 1,3 million de personnes en 2023, contre 1,1 million pour tout 2022. En raison de l'inflation et de besoins toujours plus criants, l'association a annoncé que, sans nouvelles rentrées, elle se verrait contrainte de refuser de l'aide à 150.000 personnes. Quand le dernier recours des personnes exclues n'a plus d'autre choix que... d'exclure à son tour celles et ceux qui n'ont plus que lui, on mesure à quel point notre système est arrivé au bout de sa logique.

Quand il a lancé les Restos du cœur en 1985, Coluche considérait cette initiative comme limitée dans le temps. Le temps qu'il faudrait aux pouvoirs publics pour prendre à leur tour les mesures pour lutter contre la pauvreté. Mais les décideurs et décideuses politiques s'en sont parfaitement accommodés : les Restos font le boulot et aucune solution n'est apportée à une situation qui empire chaque jour. En réaction à cet appel, le gouvernement français n'a pas concocté de plan de lutte contre la pauvreté visant à rendre l'aide alimentaire caduque, il a... débloqué 15 millions d'euros. Bernard Arnault, TotalÉnergies et l'équipe de France de foot ont également sorti 15 millions ensemble. Remerciez les puissants et les riches ! Et continuons à gérer la pauvreté grâce à leur « générosité » plutôt que de leur demander de l'éradiquer.

Édito

Jean-François Lauwens
chargé de communication





À Tournai, une assiette pleine depuis 30 ans!

⊕ Un dossier de *Jean-François Lauwens*

Depuis 1993, à Tournai, l'Assiette pour tous propose 17.000 repas par an aux publics les plus défavorisés. Avec un prix quasiment inchangé en trois décennies. Mais aussi une flambée des besoins au cours des derniers mois.

Ce jour-là, comme tous les jeudis, Alain Audoor remplit sa mission le rire aux lèvres : « *Ce n'est pas pour rien qu'on me surnomme M. Patate ! Regardez : 60 kg de frites en une matinée !* » Pensionné actif, Alain sait que son passage à l'Assiette pour tous est particulièrement attendu par les Tournaisien·nes qui fréquentent ce restaurant social. « *On affiche complet les jours du spaghetti bolognaise, des chicons au gratin et des frites !* », sourit Olivier Catoire, le coordinateur de l'ASBL depuis trois décennies.

Cet automne, cela fait 30 ans que l'Assiette pour tous a commencé à proposer des repas à l'instigation d'un industriel local. « *Il y a 30 ans, le prix était déjà de 120 francs (soupe, plat, dessert, café) : nous avons pu le garder durant trois décennies mais, là, l'inflation vient de nous forcer à le porter de 3 à 3,5 €. Les personnes retraitées ou sous administration de biens paient, les gens qui vivent dans la rue reçoivent des tickets du CPAS. Depuis longtemps, nous tournons à une moyenne de 60 repas par*



L'Assiette pour tous crée du lien social depuis 30 ans.

jour mais, désormais, nous dépassons les 100 personnes. La situation est de plus en plus compliquée. Au départ, notre public était surtout composé de personnes pensionnées qui ne s'en sortaient pas. Mais, là, on voit bien qu'il y a de plus en plus de jeunes et de personnes sans abri. Depuis peu, on a ajouté un petit déjeuner avec les invendus des boulangeries : sinon, à 11h, certains arrivent complètement affamés, voire alcoolisés. »

Catherine Debliquy, coordinatrice du restaurant, établit les menus en fonction des marchandises données par la banque alimentaire, l'association achetant elle-même la viande. Tous les repas sont préparés par des bénéficiaires, bénévoles ou

employés en contrat « article 60 ». « *Au fond, résume Olivier Catoire, nous faisons autant de la réinsertion sociale que socio-professionnelle. On retisse du lien social : des personnes retraitées qui vivent seules et n'ont pas envie ou les moyens de se faire à manger viennent ici faire des rencontres. »*

Elie Jacquemart, 34 ans et « article 60 » à l'Assiette après avoir « fait un stage dans la rue », résume : « *C'est un tremplin. Ce sentiment de se rendre utile, de retrouver une dignité, est fondamental. J'avance dans la vie. L'Assiette m'a permis de retrouver confiance en moi. Je n'avais plus ce moteur pour me lever tous les matins. J'ai eu cette main tendue et je me suis empressé de la saisir. »*

À Saint-Gilles, l'épicerie sociale où les clients sont acteurs de leur consommation

Moderne et accueillante, Épi Saint-Gilles fait le pari de conscientiser à petits pas ses clients et clientes à la découverte de produits bio ou issus des circuits courts en les rendant, ainsi que les travailleurs en insertion, co-acteurs de leur consommation. Et ça marche !

Épi Saint-Gilles n'est pas une épicerie sociale comme les autres. Ici, on trouve les produits les moins chers des supermarchés vendus avec une réduction de 30 à 50% selon la situation des personnes. Chaque matin, l'équipe part en vélo-cargo les acheter au Colruyt pour ne pas s'inscrire dans la logique des invendus et des restes. Mais, à côté, on trouve aussi nombre d'équivalents issus de producteurs bio, vendus en vrac ou acheminés en circuit court. Tous les légumes et les fruits (à l'exception des bananes, fort demandées) sont issus des circuits courts et « de meilleure

qualité que ceux que l'on trouve au marché », glisse le coordinateur, Fabien Mathieu.

Une quinzaine de personnes travaillent ici en insertion. Auparavant, le public cible était le public précaire orienté par les partenaires de terrain qui financent leurs achats. Désormais, l'épicerie accueille aussi des travailleurs et travailleuses pauvres, des retraité-es, qui ne bénéficient pas de la réduction. 250 ménages y font régulièrement leurs courses. « *Nous tenons à être un magasin comme les autres. Nous sommes ouverts*

toute la journée, toute la semaine, on accueille les gens comme dans n'importe quel magasin. C'est un enjeu de dignité. »

Et de transformation sociale : « *Le système capitaliste agro-industriel entretient la précarité alimentaire. On expérimente un modèle dans le temps long »,* dit Fabien Mathieu. « *Dans le magasin, il y a des animateurs qui, avec une approche d'éducation permanente, font en sorte que le public s'approprie l'entreprise, qu'il participe à la décision sur ce que nous vendons, soit un acteur, plutôt qu'un sujet de l'aide alimentaire. »*

César Roba est un de ces animateurs. Étudiant, il a dépendu du CPAS. Aujourd'hui diplômé en gestion de l'environnement, il travaille à cette conscientisation. « *Et cela passe par démontrer que des œufs bio ou fermiers peuvent être moins chers que des œufs de grande surface. Un sondage permet aux clients et clientes de choisir quelles références resteront en rayon : à l'arrivée, sont le plus souvent plébiscités à la fois le prix le plus bas et le bio ou artisanal à prix modéré. Si beaucoup de gens n'ont pas les moyens de prendre autre chose en compte que le prix, mais de plus en plus donnent de l'importance à la santé, au bio, au circuit court. Nous donnons aux gens les outils pour faire leurs propres choix. »*



Fadoua Nazih accueille les clientes avec sourire et bonne humeur.



À la Samaritaine, une lutte séculaire pour la dignité



Bénévole à la Samaritaine, Patrice Mazy habite la rue depuis 20 ans.

Le Comité de la Samaritaine est né de la lutte pour le droit au logement. Mais, désormais, la question de l'accès à l'alimentation est aussi centrale pour les habitant-es des Marolles, au cœur de Bruxelles.

Rue de la Samaritaine. Sans remonter au passage biblique qui a donné son nom à la rue, on sait ici ce que signifie la résistance séculaire du petit peuple des Marolles. Après la fameuse « bataille de la Marolle » derrière le Palais de Justice dans les années 60, c'est cette rue du quartier populaire qui a été menacée de destruction à la fin des années 70.

Centré depuis sa création sur le droit au logement,

sujet toujours épineux vu la gentrification galopante dans ce quartier précarisé, le Comité de la Samaritaine a étendu son terrain d'action à l'autre enjeu clé : l'alimentation. Toutefois, n'oubliant pas le caractère frondeur des Marolliens, la Samaritaine s'affranchit des règles humiliantes. « Ici, sourit Ingrid Payan, la coordinatrice, nous ne demandons rien aux gens. Il n'y a pas de critères pour fréquenter le restaurant social. Personne de nous ne pourrait accepter de refuser des gens parce qu'ils ne sont pas envoyés par le CPAS. Heureusement, nous avons des soutiens privés, de particuliers ou d'associations comme Action Vivre Ensemble. »

À côté de la distribution des colis de jeudi, le resto social s'appuie,

trois jours par semaine, sur une vingtaine de bénévoles. Contrairement à nombre d'autres lieux de même nature, l'esprit de village l'emporte ici. En ce jour de canicule, la porte du restaurant aux nappes cirées reste ouverte toute la matinée. Les habitant-es du quartier y glissent une tête, qui pour demander le menu du jour, qui pour solliciter un café. « *Cela coûte combien ?* », demande ce nouveau venu. « *De de 0 à 2 €, 2,5 € avec la soupe* », répond Baudouin Blanckaert, chargé de l'aide alimentaire. « *Jusqu'au confinement, explique-t-il, nous pouvions offrir un repas complet pour 2 € mais ce n'est plus possible. Cela dit, il n'existe qu'une petite caisse à l'entrée : les gens y mettent ce qu'ils veulent, ou rien s'ils n'ont rien. Nous servons 50, 60 repas par jour, l'excédent est distribué en formule à emporter en fin de service. On n'a pas du tout le même public pour le resto ou pour les colis : d'un côté, plutôt des personnes isolées ou sans abri, de l'autre des familles.* »

Baudouin Blanckaert souhaite inscrire l'aide dans la transition : « *L'approvisionnement coûte cher et les producteurs locaux vivent la même précarité que notre public. C'est aberrant que les pouvoirs publics ne facilitent pas l'achat à ces producteurs. Alors, nous organisons des ateliers, sur le miel, la lactofermentation, et ça a de plus en plus de succès.* »

Pour Les Capucines, il n'y a pas d'âge pour bien manger

Restons dans les Marolles où Les Capucines ne manquent pas d'idée pour nourrir les habitant-es en difficulté. Après les « Courses pour tous » (voir *Juste Terre n°193*), l'épicerie sociale lance *Food and friends* : des plats cuisinés et livrés dans le quartier, aux particuliers comme à la crèche.

Depuis 20 ans, à quelques mètres de la place du Jeu de Balle, l'épicerie sociale Les Capucines répond à la fois à sa mission d'insertion socio-professionnelle et d'accès à une alimentation de qualité pour tous et toutes. Notamment via les courses parrainées solidairement (« courses pour tous »). Jamais à court d'initiatives, Les Capucines proposent désormais des plats préparés par une cuisinière.

Une fois terminés ses petits plats, Judith Arnaud les livre elle-même dans le pittoresque mais précaire quartier bruxellois. Le mercredi et le vendredi, ce sont des

particuliers, vivant dans une grande précarité, qui sont livrés. Plus original encore : le mardi et le jeudi, c'est la crèche Badaboum qui est livrée. « Nous collaborons avec l'AMO (ndlr : service d'Action en milieu ouvert) CRAS, qui opère dans le quartier, expliquent la directrice des Capucines, Émilie Many, et sa cheffe de projets, Stéphanie Miraglia. Nous préparons des goûters pour leur école de devoirs. Badaboum est leur crèche : elle est destinée aux parents qui sont en formation chez Actiris. Au début, les parents déposaient les repas pour les enfants mais il fallait bien constater qu'ils n'étaient pas

du tout adaptés aux besoins des enfants. Il ne fallait évidemment pas jeter la pierre aux familles mais faire quelque chose pour ces enfants. Nous sommes allées voir une diététicienne qui nous a donné tous les conseils nécessaires : par exemple, ne pas utiliser de miel ou de sel dans les plats, mais bien des aromates, de la viande bouillie, du poisson. Particularité de notre quartier : les familles, souvent d'origine étrangère, mangent épicé dès le plus jeune âge. Le tout s'inscrit aussi dans une logique importante à nos yeux de transformation des invendus. »

Aujourd'hui, deux fois par semaine, les 12 enfants de la crèche Badaboum dégustent les petits plats de Judith contre une modeste participation de 50 centimes. De quoi lier enjeux sociaux, alimentaires et de transition.





« Commençons par des cantines gratuites partout dans le pays »

⊕ Jean-François Lauwens

Alors que la crise alimentaire ne cesse de s'aggraver au quotidien, la Concertation aide alimentaire de la FdSS (Fédération des services sociaux) vient de publier son mémorandum (*Pour un accès à une alimentation de qualité pour tou-te-s*) à destination des politiques dans la perspective des élections du 9 juin prochain. Chargée de projets Wallonie, Catherine Rousseau le détaille.

L'inflation est descendue à 4% contre 12% il y a un an : un chiffre trompeur. La crise alimentaire n'a jamais été aussi grave ?

La situation ne s'améliore en tout cas pas depuis des décennies : les demandes sont extrêmement élevées et les associations sont désemparées parce qu'elles sont confrontées à une augmentation de la demande et à une raréfaction de l'approvisionnement. Il y a une réduction des produits alimentaires disponibles auprès des banques alimentaires. Le Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD) a été

revu à la baisse. Cette raréfaction est aussi due à celle des invendus de la grande distribution puisque, avec la crise, la « vente rapide » et les premiers prix connaissent un succès croissant. Il y a aussi une concurrence exacerbée entre associations ou avec des start-ups (Too Good To Go, Happy Hours Market...) qui rachètent à petit prix les invendus pour les revendre.

La crise des Restos du cœur et les fonds débloqués par les pouvoirs publics ou des grandes fortunes ne montrent-ils pas que, pour les décideurs et les riches, il n'existe d'autre logique que le colis alimentaire ?

On nourrit effectivement de manière exclusive un système qui n'est qu'un pansement et aucunement un système digne. Le colis alimentaire reste, et est même de plus en plus, la forme basique mais dominante de l'aide alimentaire. Certes, il y a un développement des épiceries sociales et des restaurants sociaux, de VRAC (Vers un réseau d'achat en commun). Mais il n'y a pas de réflexion sur l'accès et le



© F. Pauwels/Collectif HUMA

© F. Pauwels/Collectif HUMA

© F. Pauwels/Collectif HUMA

© F. Pauwels/Collectif HUMA



Catherine Rousseau



Les associations de terrain sont toutes débordées par les demandes d'aide alimentaire.

droit à l'alimentation. Les produits issus de l'aide alimentaire ne sont pas bons : ni au goût ni du point de vue de la nutrition. On est dans un système qui se mord la queue. Ce qui manque, ce sont des initiatives politiques pour réfléchir aux alternatives.

Il faut mettre fin à l'aide alimentaire classique ?

Il faut évidemment travailler sur des projets qui, à terme le plus court possible, permettront d'avoir accès à une alimentation de qualité pour tous et toutes. Mais nous ne pouvons laisser personne au bord du chemin. Tant que cette alternative n'existe pas, il faut travailler sur le caractère digne de l'aide que nous connaissons actuellement.

Justement, quelles sont les principales propositions du mémorandum que vous adressez aux responsables politiques ?

Il n'y a pas de solution mais des alternatives qu'il faut tester. Il faut de toute façon améliorer l'aide alimentaire, en travaillant avec des producteurs locaux, soutenir les épiceries sociales où il y a du choix, il faut aussi réduire les conditions d'accès à cette aide, ces mesures et enquêtes qui atteignent à la dignité. Une mesure phare que nous proposons : demain, les cantines de tout le secteur éducatif, au départ, puis toute la restauration collective, doivent être de haute qualité, 100% bio et 100% gratuites partout dans le pays. Pour beaucoup de personnes, ces endroits sont les seuls où bénéficier d'un repas. Nous avons aussi envie de réfléchir à la « démarchandisation » d'une partie de l'alimentation, mettre des terres publiques en production, par exemple. Sur la « sécurité sociale de l'alimentation » (ndlr : un chèque identique pour tout le monde à utiliser chez des producteurs locaux), nous sommes moins convaincu-es : quand on conçoit un projet pour tout le monde, il n'est jamais accessible aux personnes les plus démunies.

Pensez-vous être entendu-es ?

Les organisations n'en peuvent plus : leur cœur de métier, c'est d'aider bénévolement et elles n'y arrivent plus, ce qui crée de l'insatisfaction chez les personnes précarisées. Il faut espérer que le signal devienne suffisamment puissant pour changer de paradigme.



La faim dans le monde ne recule pas

Selon la FAO, les objectifs d'éradication de la famine et de la malnutrition dans le monde s'éloignent. Les situations sont dramatiques là où la famine se double de conflits sanglants.

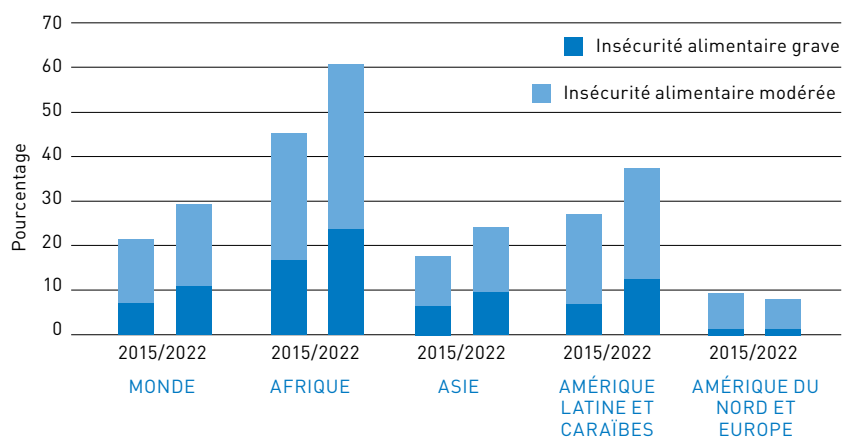
L'état de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde version 2023, un rapport des organisations des Nations unies dédiées à ces questions (FAO, FIDA, OMS, PAM, UNICEF), montre que la faim dans le monde est demeurée relativement stable depuis 2021. Mais qu'elle se maintient largement au-dessus du niveau d'avant la pandémie de Covid 19. Et même qu'elle augmente dans de nombreuses régions où les populations n'ont pas encore pu compenser les pertes de revenus occasionnées par la pandémie ou ont été durement touchées par la flambée des prix des denrées alimentaires, par des conflits et/ou des phénomènes météorologiques extrêmes.

On estime qu'environ 700 millions de personnes ont souffert de la faim en 2022, soit 11 millions de plus qu'avant la pandémie. Quelque 2,4 milliards de personnes (29,6% de la population mondiale) sont en situation d'insécurité alimentaire dont 900 millions en situation d'insécurité grave. Les projections indiquent que 600 millions de personnes souffriront de sous-alimentation chronique en 2030.

La plupart des pays dont la situation des populations est proche de la famine - Afghanistan, Haïti, Somalie, Soudan du Sud et Yémen - sont des pays en état de guerre.

L'insécurité alimentaire s'aggrave dans le monde

(en 2022, en pourcentage de la population)



Source : FAO, juillet 2023



ENTRAIDE &
FRATERNITE
ACTION
VIVRE ENSEMBLE

Juste Terre! mensuel
de l'ASBL Entraide et Fraternité et
de l'ASBL Action Vivre Ensemble
(ne paraît pas en juillet et en août)

Siège

rue du Gouvernement Provisoire, 32
1000 Bruxelles | T 02 227 66 80
info@entraide.be
info@vivre-ensemble.be
www.entraide.be
www.vivre-ensemble.be

Suivez-nous



Dans un souci d'équité, le magazine s'efforce de privilégier l'écriture inclusive.

Conception - coordination

C. Houssiau, J.-F. Lauwens,
V. Martin, Q. Minsier

Éditrice responsable

A. Fischer

Studio et imprimerie

Snel à Vottem, Belgique



Crédits photos

Entraide et Fraternité
Action Vivre Ensemble
(sauf mention contraire)

Ce papier est issu de forêts gérées durablement.



Avec le soutien de



Les deux ASBL sont habilitées à recevoir des legs par testament.