

FICHE 11

Pour favoriser l'accessibilité de tous, y compris des plus vulnérables, à l'alimentation durable, il faut aider le secteur de l'aide alimentaire à intégrer des critères de l'alimentation durable dans son approvisionnement

Pourquoi ?

En Belgique, environ 200 000 personnes recourent à l'aide alimentaire¹. En France, elles sont environ 4 millions à bénéficier d'une telle aide² pour assurer ce droit primaire fondamental qu'est l'accès à une alimentation en suffisance. Parmi les personnes en situation de vulnérabilité, public cible du projet AD-In, l'aide alimentaire est une source d'approvisionnement non négligeable.

Par nature, et même si ce n'est pas son objectif premier, le secteur de l'aide alimentaire est un acteur de l'alimentation durable de par ses effets positifs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment à travers la collecte et la redistribution des invendus. Son action globale est un pas supplémentaire pour favoriser la transition vers un système plus durable³.

Toutefois, ce secteur est aussi parfois source de stigmatisation pour ses bénéficiaires. S'inscrire dans le mouvement plus large de la transition vers davantage de durabilité (à travers la diversification de ses sources d'approvisionnement notamment) pourrait s'avérer source de valorisation pour le secteur lui-même et, par ricochet, pour les personnes qui en bénéficient. Plus largement, en partageant des préoccupations communes, ce secteur pourrait s'ouvrir à d'autres partenariats sur son territoire, favorisant la mixité sociale au sein de son projet.

L'évaluation menée dans le cadre du projet AD-In, auprès des participants aux Défis Alimentation Durable qui fréquentaient ou avaient récemment fréquenté un service d'aide alimentaire, a mis en exergue un sentiment d'insatisfaction des bénéficiaires face à l'omniprésence de certains produits (notamment les produits industriels et transformés issus du FEAD) et l'absence d'autres, dont les produits frais tels que les fruits et légumes. Notons cependant que, paradoxalement, plusieurs associations ont fait part, quant à elles, de leurs difficultés à écouler les légumes frais mis à disposition lors des distributions. Il a également été mentionné le fait que certains produits de ce type étaient parfois retrouvés, à l'issue d'une distribution, dans les poubelles placées dans les environs directs de certains services d'aide alimentaire.

Modifier l'approvisionnement apparaît donc comme une première étape essentielle pour initier le changement. Toutefois, ces changements devront être accompagnés par des activités permettant aux bénéficiaires de l'aide alimentaire de s'approprier pleinement la thématique de l'alimentation durable (voir fiche n°6, pour quelques exemples d'activités à mettre en place).

Enfin, malgré son rôle essentiel, le secteur de l'aide alimentaire repose essentiellement sur des associations dont les moyens – humains et financiers – sont particulièrement limités. En effet, si des structures publiques – notamment les CPAS/CCAS – développent ce type de services, la majorité du secteur repose sur des équipes bénévoles, et principalement des seniors. Pour que cette inclusion dans la transition soit possible, il importe que les services d'aide alimentaire soient soutenus en la matière par les pouvoirs publics.

Comment ?

QU'ENTENDONS-NOUS PAR SERVICE D'AIDE ALIMENTAIRE ?

Nous visons ici à la fois les associations/structures qui assurent la distribution de colis alimentaires ainsi que les épiceries sociales (et/ou sociales et solidaires).

Actuellement, le secteur de l'aide alimentaire assure son approvisionnement par le biais de quatre grands canaux⁴ :

1. Les **produits du FEAD** (Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis) : le plus souvent, des produits de base secs et des produits industriels transformés. Ces types de produits sont choisis au niveau national et répondent à des marchés publics mondialisés. Pour y avoir accès, des conditions, notamment de revenus, sont édictées par la Commission européenne ;
2. La **collecte d'invendus** auprès de la grande distribution : plusieurs initiatives législatives, tant en Belgique qu'en France, encouragent et renforcent cette pratique. A titre illustratif, le projet montois SOREAL (Solidarité Réseau Alimentaire) a pour objectif de faciliter les dons alimentaires par une aide logistique concrète. L'équipe de SOREAL récolte au sein de différentes enseignes les denrées alimentaires et les redistribue de manière équitable au sein d'ASBL de Mons-Borinage sur base de leur nombre de bénéficiaires et de colis alimentaires, en assurant toute la partie logistique de récupération, de tri et de redistribution. Ce projet est porté par le Relais social de Mons-Borinage. Si ces invendus permettent d'introduire des produits frais dans le secteur de l'aide alimentaire, la collecte de ces invendus implique une logistique que les associations les plus modestes ont du mal à assumer. De plus, selon les partenariats noués entre le secteur de l'aide alimentaire et la grande distribution, le choix des denrées collectées peut être limité ;
3. Les **banques alimentaires** : elles peuvent également proposer des produits du FEAD et des invendus. Elles ont l'avantage d'être un lieu centralisé qui achalande plusieurs services d'une même région ;
4. L'**achat**, particulièrement au sein des épiceries sociales (notamment en Belgique, où la revente d'invendus à moindre coût n'est pas possible) : l'équilibre financier étant impossible à assurer, ces achats sont surtout le fait de structures publiques. Lorsque des associations recourent à l'achat, ce n'est souvent que de façon complémentaire. L'achat permet au secteur de l'aide alimentaire de retrouver une marge de manœuvre dans le type de produits proposés.



À côté de ces différentes sources d'approvisionnement, d'autres pistes plus durables peuvent être envisagées :

COLLABORER AVEC LES PRODUCTEURS DE SON TERRITOIRE



En tout premier lieu, il s'agit d'envisager la production locale comme **un lieu d'approvisionnement à part entière**, lorsque la structure d'aide alimentaire doit recourir à des achats. Ce type de pratique permet de créer un lien avec son territoire.

En second lieu, les producteurs locaux peuvent également être intéressés à l'idée de tisser des partenariats avec des structures d'aide alimentaire **pour écouler des stocks qui ne peuvent être vendus**. En France, l'initiative SOLAAL favorise ce type de démarche en prenant en charge l'aspect logistique de ces dons (cf. initiative inspirante).

Dans le cadre du projet AD-In, nous avons croisé plusieurs structures d'aide alimentaire en lien avec des producteurs locaux. Cependant, ces collaborations reposent le plus souvent sur des liens interpersonnels entre l'un ou l'autre bénévole et un producteur de la région. L'une des difficultés de cet approvisionnement est qu'il est le plus souvent ponctuel et irrégulier (en fonction des surplus des récoltes), ce qui le rend trop imprévisible et insécurisant pour les structures concernées.

Un autre point d'attention est la concurrence qui peut naître entre plusieurs structures d'aide alimentaire au vu de la rareté de l'offre en produits locaux sur certains territoires. En la matière, la coordination est un élément essentiel.

Malgré ces inconvénients, ce type de partenariats peut être une plus-value dans l'approvisionnement de produits frais et de qualité.

Dans le même ordre d'idées, le **glanage** – récolte de produits agricoles laissés sur champ une fois la moisson effectuée – est une autre piste permettant de créer du lien entre le secteur de l'aide alimentaire et les producteurs locaux. Là encore, plusieurs initiatives existent déjà en la matière, tant en France qu'en Belgique. Ainsi, l'une des structures ayant participé à la formation-action d'AD-In, le centre d'hébergement pour personnes sans-abri, l'Ilot, a pu bénéficier des produits glanés chez un producteur local (en agriculture raisonnée), en collaboration avec des résidents du centre et d'autres citoyens. En France, un site - <http://www.glanage.fr/> - organise et centralise les informations pour monter des séances de glanage dans de nombreuses régions de France.

CONSTRUIRE DES PONTS AVEC LES MODES ALTERNATIFS D'APPROVISIONNEMENT (VOIR FICHE N° 10)

De nouveau, lorsqu'un service d'aide alimentaire doit procéder à l'achat de produits pour compléter son approvisionnement, des modes alternatifs peuvent également être envisagés en lieu et place de la grande distribution. Nous l'indiquons, ce sont le plus souvent les structures publiques en charge des épiceries sociales qui procèdent à ce type d'achats. Or, il importe que les structures publiques montrent l'exemple en la matière et apportent leur soutien aux initiatives d'approvisionnement durable de leur territoire.

Nous pensons, par exemple, aux groupements d'achats collectifs (GAC) dans lesquels un service d'aide alimentaire pourrait éventuellement s'inscrire. En Belgique, un service d'aide alimentaire, Faim et Froid, par exemple, accueille hebdomadairement un GAC dans ses

locaux. Jusqu'il y a peu, cette collaboration se résumait à un simple partage d'espace. À présent, ce sont les produits du GAC qui alimentent l'atelier de cuisine de l'association.

Les invendus des supermarchés coopératifs ou plus simplement des boutiques locales bio et de vrac peuvent également être valorisés dans le cadre de l'aide alimentaire (cf. Initiative du CPAS d'Auderghem).

S'APPUYER SUR DES PRATIQUES D'AUTOPRODUCTION

L'apport en légumes frais peut également passer par des pratiques d'autoproduction, ce qu'ont déjà mis en place de nombreuses structures et associations actives dans l'aide alimentaire. Outre un approvisionnement en légumes, cette activité est aussi le moyen d'impliquer les bénéficiaires dans la vie de la structure et permet de nouer des liens entre bénévoles et bénéficiaires dans un autre cadre. Si nous avons pu croiser, dans le cadre du projet AD-In, de nombreuses initiatives allant en ce sens, la mobilisation du public reste une étape complexe qui demande aux équipes de bénévoles beaucoup d'énergie et de compétences, notamment dans la phase de mise en place du projet.



À cet égard, les CPAS et PCS de Farciennes ainsi que le CPAS d'Aiseau-Presles, deux communes belges, ont choisi de collaborer pour développer des projets de jardins communautaires. Ces initiatives ont pour objectifs d'alimenter les épiceries sociales installées dans chacune de ces communes, de sensibiliser les citoyens à la question de l'alimentation durable et de favoriser l'empowerment et le tissage de liens sociaux parmi les jardiniers. Ces jardins sont gérés collectivement par des groupes de citoyens. Ces citoyens sont encadrés par des animateurs et permettent un aachalandage important en légumes frais.

Certaines structures publiques ont décidé quant à elles d'aller plus loin dans cette question de l'autoproduction, en passant notamment par de la formation en maraîchage dans le cadre de l'insertion socioprofessionnelle. Les légumes et fruits produits sont alors destinés à un service d'aide alimentaire (ex. CPAS de Binche, voir fiche n°12).

1. Programme Uniterres, Association Nationale des Epiceries Solidaires (ANDES), France

Cette initiative vise à développer des circuits courts entre des maraîchers et arboriculteurs de proximité et les épiceries solidaires du réseau ANDES pour favoriser un approvisionnement en fruits et légumes frais, locaux et de saison. Ce programme revêt plusieurs dimensions :

- Ethique, car il soutient les maraîchers et des arboriculteurs en difficulté en les aidant dans la gestion de leur production et leur commercialisation ;
 - Environnementale, car il crée des approvisionnements réguliers en circuit court et de proximité en fruits et légumes frais,
 - De santé, car il permet d'améliorer la qualité de l'alimentation des bénéficiaires des épiceries solidaires du réseau ANDES, mais aussi de promouvoir des habitudes alimentaires favorables à la santé à travers l'animation d'ateliers de cuisine réalisés avec les produits des fournisseurs du programme Uniterres ;
 - Sociale par le biais des ateliers notamment mais aussi parce qu'il renforce les liens entre consommateur et producteur à travers l'organisation de rencontres et d'événements.
- Ce projet a pris fin en octobre 2018. Toutefois, l'approche ici défendue semblait intéressante à présenter en tant que source d'inspiration.

Pour plus d'info : <https://andes-france.com/nos-actions/>

2. Epicerie sociale du CPAS d'Auderghem, utilisation de produits bio et en vrac

L'épicerie sociale du CPAS d'Auderghem met en avant des produits en vrac, et de préférence bio. Elle adopte aussi des pratiques durables en luttant contre le gaspillage, en diminuant l'impact de la logistique et du transport par l'utilisation de produits locaux et de saison. C'est également une alternative économique pour alléger le budget de l'épicerie mais aussi de ses clients car les personnes n'achètent que ce dont elles ont besoin et donc à un coût moindre.

Le critère éthique de l'alimentation durable apparaît d'une part dans le fait que les achats de produits locaux et de qualité vont soutenir les producteurs locaux. D'autre part, le cadre de l'épicerie a été travaillé pour correspondre aux codes d'aménagement des boutiques d'alimentation bio (meubles en récup' de palettes, vraie surface commerciale, ...). Il s'agit de donner l'impression de faire ses courses comme dans n'importe quel autre magasin.

Pour plus d'info : <https://www.auderghem.be/l%C3%A9picerie-sociale-vrac-et-bio>

3. SOLAAL, SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières Alimentaires, France



Fondée en 2013, cette association facilite le lien entre les agriculteurs et les associations d'aide alimentaire. Cette initiative part du double constat que d'une part, un nombre croissant de citoyens ont des difficultés d'accès à une alimentation équilibrée et de qualité, et d'autre part, que les agriculteurs sont contraints, par les circuits de distribution, de jeter un certain nombre de denrées. Or, si les agriculteurs sont enclins à faire don de ces denrées, ils ne savent pas toujours à qui s'adresser, ni comment faire. SOLAAL propose au donateur de se charger de la répartition de ses produits vers les associations et prend en charge les aspects logistiques. Concrètement, un agriculteur qui souhaite faire un don contacte les bureaux de SOLAAL. Une analyse du don est alors réalisée en direct : type de produit, quantité, lieu, conditionnement et possibilités de transport. SOLAAL contacte ensuite une association d'aide alimentaire et organise le retrait et le transport des denrées. Un service après-don est également proposé, avec

une attestation de don ainsi que le calcul de la réduction d'impôt pour l'agriculteur donateur. Des entreprises peuvent faire des dons logistiques, en se chargeant d'un transport, par exemple.

Les types de produits récoltés sont très variés : les fruits et légumes frais et transformés, le lait, les œufs, les céréales et les viandes. Les fruits sont les denrées les plus souvent concernés par le don. Ce service est entièrement gratuit. Outre l'aide aux plus démunis, il permet aussi de lutter contre le gaspillage alimentaire. 11 000 tonnes de denrées ont déjà été distribuées par ce biais, en grande majorité des produits frais.

Pour plus d'info : <https://www.solaal.org/>

NOTES DE FIN

1. Source : <http://www.fdss.be/index.php?page=concertation-aide-alimentaire-2>
2. Source : DGAL in Centre d'observation de la société
3. L'adéquation possible entre la question de la durabilité et du secteur de l'aide alimentaire a fait l'objet d'une recherche-action menée en Belgique par la Fédération des services sociaux. Pour plus d'infos : <https://solenprim.com/>
4. Source : Entretiens avec le coordinateur wallon de l'aide alimentaire au sein de la FDSS et avec un représentant de la DRJSCS en Région Hauts-de-France.



Avec le soutien du Fonds européen de développement régional

Financeurs :



Opérateurs associés :



Opérateurs partenaires :



Interreg
France-Wallonie-Vlaanderen
AD-In