

Aide alimentaire : quelles réalités ?

*Synthèse de la journée de réflexion et d'échange
25 septembre 2018 - Paris*



Les textes sont pour certains la retranscription des interventions (la forme de l'oralité étant conservée), pour d'autres un résumé.

Fédération de l'Entraide
Protestante
47, rue de Clichy
75311 Paris cedex 09
Tél. 01 48 74 53 85
Fax : 01 48 74 04 52
E-mail : contact@fep.asso.fr
Site : www.fep.asso.fr

Sommaire

Ouverture.....	p. 2
Laure Miquel	
Ethique et aide alimentaire.....	p. 3
Vincent Moriniaux	
Aide alimentaire : pour quoi ? Pour qui ? Comment ?.....	p. 6
Ateliers	
Ce qu'il faut savoir de l'alimentation.	
Comment penser l'aide alimentaire ?	p. 7
Gilles Fumey	
Précarité, lien social et équilibre alimentaire :	
quelles réalités ?	p. 10
Entraide de Reims avec Rémi Krug	
Conclusion.....	p. 12
Vincent Moriniaux	

« On n'existe que par la rencontre. »

Cette phrase de l'Abbé Pierre prend tout son sens, entre autres, lors des activités d'aide alimentaire en faveur des personnes en situation de précarité ou de grande exclusion.

Mais il n'est pas toujours facile de mettre en concordance nos représentations de cet accompagnement et les attentes de ceux qui en bénéficient.

Penser l'aide alimentaire en déclinant conjointement précarité, lien social et équilibre alimentaire, est-ce une utopie ou une réalité en devenir ?

Proposition est faite de prendre du recul pour questionner les dimensions culturelles et religieuses, les notions d'altérité, de dignité, de don, de liberté de choix au sein de l'aide alimentaire.

Prendre du temps pour interroger ses pratiques et réfléchir ensemble : pour qui, pour quoi et comment l'aide alimentaire ?

Identifier ce qu'il faut savoir de l'alimentation et quelle place accorder à l'équilibre alimentaire dans l'offre proposée.

Enfin, partager des expériences de terrain et ouvrir des perspectives concrètes pour demain.

Ouverture

Laure Miquel, secrétaire régionale, Fédération de l'Entraide Protestante.

Se nourrir est une nécessité et la difficulté pour certains de satisfaire ce besoin est une vraie réalité comme en témoigne malheureusement l'actualité.

- Le Secours populaire révélait la semaine dernière, dans son baromètre Ipsos sur la perception de la pauvreté, qu'un Français sur cinq a du mal à se nourrir quotidiennement, et que la part de l'alimentation dans le budget moyen était passée sous la barre des 15%.
- 80% des étudiants dépensent moins de 8€ par jour. 30% n'ont même pas 5€. "Parfois ils ne mangent pas : 2/3 des étudiants sautent un repas". Mais plus inquiétant encore, 10% avouent ne pas manger à leur faim.
- Le Secours populaire met en débat l'interrogation « *Pauvretés : quelle place pour l'alimentation ?* »

Sur France Inter, toujours la semaine dernière, une autre question était posée : « *Bien manger est-il réservé aux riches ?* » Au-delà de l'interpellation adressée entre autres à la grande distribution au cours de cette émission, j'ai retenu les propos de Jean-Pierre Poulain, sociologue et anthropologue de l'alimentation, professeur à l'université à Toulouse. Il disait que l'alimentation a, bien sûr, un lien avec la santé, mais c'est aussi un fait de cultures, quelque chose qui fait des liens entre tous, depuis les producteurs jusqu'aux consommateurs, on crée de la socialité dans la famille, ce sont des préoccupations de tout premier plan dans une société. Je rajouterais : on crée de la socialité dans la famille et au-delà.

La question de l'alimentation et de l'aide alimentaire est aussi l'actualité de la FEP et depuis plusieurs années. Je rappelle que la FEP a obtenu en 2016, pour 10 ans l'habilitation nationale pour la mise en œuvre de l'aide alimentaire afin de pouvoir en faire bénéficier les structures adhérentes à notre fédération qui le demandent.

On peut lire dans la charte de la FEP « *Il est inacceptable qu'un être humain soit enfermé dans sa souffrance ou abandonné dans sa*

douleur. Il est inacceptable qu'un être humain ne puisse manger à sa faim, reposer sa tête en un lieu sûr et ne soit considéré comme membre à part entière du corps social. Où qu'il soit et quel que soit son itinéraire personnel, il s'agit toujours d'une négation de la vie.

Les membres de la Fédération de l'Entraide Protestante unissent leurs efforts pour rendre concrète et immédiate la solidarité dont ils proclament l'urgence et l'efficacité. »

C'est cette solidarité qui s'exprime lors de la mise en œuvre des activités d'aide alimentaire en faveur des personnes en situation de précarité ou de grande, voire très grande, exclusion.

Solidarité qui prend vie, qui s'anime à travers la rencontre. « *On n'existe que par la rencontre.* » disait l'Abbé Pierre.

Les associations engagées dans cette activité d'aide alimentaire sont conscientes de cette dimension et s'efforcent de ne pas être qu'un organe de distribution. Mais il n'est pas toujours facile de mettre en concordance nos représentations de cet accompagnement et les attentes de ceux qui en bénéficient.

Penser l'aide alimentaire en déclinant conjointement précarité, lien social et équilibre alimentaire, est-ce une utopie ou une réalité en devenir ?

Ce questionnement est issu d'un groupe de réflexion sur l'aide alimentaire. □

Ethique et aide alimentaire

Vincent Moriniaux, maître de conférences de géographie à l'université Paris-Sorbonne et au Laboratoire Espace nature et culture, au CNRS.

Dans le document d'ATD-Quart Monde, retenons la citation suivante : "Se nourrir représente un acte non seulement vital mais aussi un acte qui impulse des dynamiques essentielles à la personne humaine comme la construction de l'identité individuelle, la création du lien social ou encore le positionnement dans un groupe social. Or, ces dynamiques sont grandement affectées par la situation à vivre en précarité."

Contextualiser l'émergence de la notion de dignité alimentaire : d'où vient-elle et comment coexiste-t-elle avec la notion plus ancienne de sécurité alimentaire et même celle de droit à l'alimentation ?

Dans un premier temps, comment arrive-t-on à la question de la dignité alimentaire ?

Au niveau de la terminologie, on n'a d'abord parlé que de sécurité alimentaire puis de droit à l'alimentation. Au regard des textes internationaux, notamment ceux de la FAO¹ qui font autorité, les documents ne parlent pas de dignité alimentaire avant les années 2000. Seule la sécurité alimentaire ressort pour définir la disponibilité physique des aliments, la question de la ressource et l'aspect économique lié à ces aliments. Puis, au cours des années 1990, apparaît la question de la qualité de l'alimentation, vue sous l'unique angle nutritionnel, la quantité de nutriments pour satisfaire le besoin énergétique. En 1996, pour la première fois, le Sommet mondial de l'alimentation parle de « *préférences alimentaires pour mener une vie saine et active* ».

Historiquement, les travaux de l'indien Amartya Sen ont fait évoluer la FAO vers l'attention aux préférences alimentaires, car jusque-là on parlait de ressources et de besoins alimentaires en termes nutritionnels et non en termes de préférences des personnes. Avec l'évolution des droits de l'Homme, s'inscrit le droit à l'alimentation, défini dans le rapport « *Le droit à l'alimentation : facteur de*

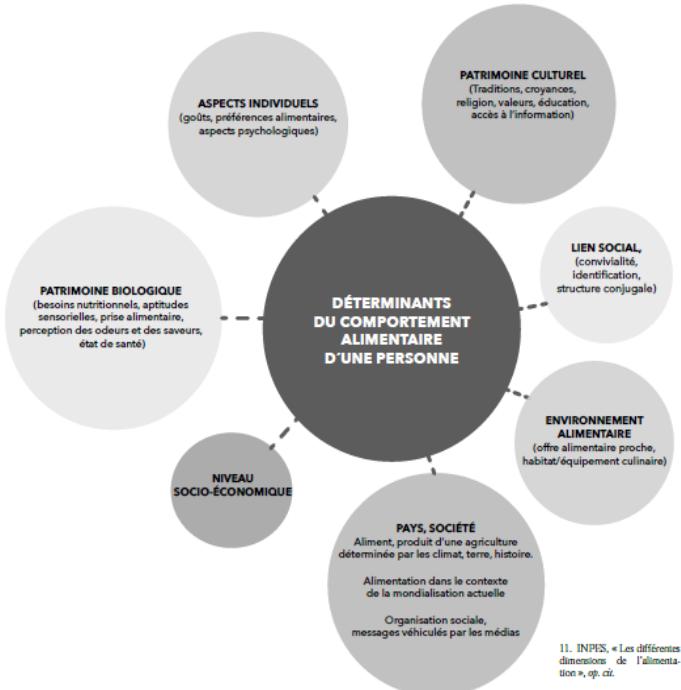
changement » d'Olivier de Schutter, 25^{ème} session du Conseil des Droits de l'homme (2014) de la manière suivante : « *Droit de toute personne, seule ou en communauté avec d'autres, d'avoir physiquement et économiquement accès à tout moment à une nourriture suffisante, adéquate et culturellement acceptable, qui soit produite et consommée de façon durable, afin de préserver l'accès des générations futures à la nourriture.* »

La prise en compte non plus seulement de la ressource mais également de l'accès culturel à la ressource marque un véritable tournant.

Systématiser les enjeux liés à l'alimentation, surtout les aspects religieux : quelle est la dimension religieuse parmi les personnes accueillies ?

Cette question des préférences alimentaires devient une préoccupation importante et fait partie des multiples déterminants de l'alimentation, notamment le déterminant religieux. C'est ce que notre société française laïque a longtemps essayé de mettre à l'écart comme elle a mis à l'écart les religions dans le domaine public (notamment avec la loi de 1905 créant le statut privé). Le poids des religions sur l'alimentation est souvent occulté dans l'organisation de l'aide alimentaire. Or, elle est centrale parmi d'autres déterminants (cf. schéma 1 ci-dessous).

Schéma 1 : Déterminants du comportement alimentaire d'une personne
(à partir d'un schéma de l'INPES)¹¹



¹ Food and Agriculture Organisation (FAO)

Le comportement alimentaire est déterminé par des aspects individuels de santé, le niveau socio-économique, l'environnement alimentaire, les ressources sur place, le patrimoine biologique, les besoins nutritionnels, les aptitudes notamment à la cuisine, le patrimoine culturel (traditions, croyances, religions, valeurs, éducation, accès à l'information) et le lien social.

Quelle place fait-on aux préférences culturelles de la personne aidée ? Comment comprendre qu'une personne dans le besoin refuse certains aliments ?

Pour un regard laïc extérieur, ce type de refus paraît scandaleux voire impensable. C'est pourtant une réalité rencontrée quotidiennement par les associations. On rencontre une forte méconnaissance des traditions religieuses en termes d'alimentation, ce qui pose problème dans la société. Or les normes sont de plus en plus présentes dans l'alimentation, et si elles semblent provenir de choix individuels, ceux-ci sont, malgré tout, souvent fondés sur des traditions religieuses plus ou moins bien comprises. En exemple pour comprendre ce dernier point, les végétariens ou vegans puisent leur tradition dans des racines religieuses (le retour à un certain idéal biblique en référence à l'alimentation au début de la Genèse, avant le Déluge), sans en avoir toujours pleinement conscience. En revanche, pour d'autres communautés, comme par exemple la communauté musulmane, le regard de la religion sur l'alimentation est très fort et leur culture et leur vision du halal est très différente de celle de notre société laïque.

"Ne pas prendre en compte ce patrimoine culturel par rapport au comportement alimentaire des gens, c'est se priver d'une clé de compréhension essentielle."

Le halal est souvent comparé au casher. Les musulmans reprennent les interdits fondamentaux des juifs (interdit du porc, du sang, de la bête morte et tuée au nom d'une idole) en ajoutant l'interdit conjoncturel de l'alcool (interdit conjoncturel parce que le Coran commence par déconseiller la consommation avant de l'interdire totalement). Mais l'islam n'a pas la déclinaison d'interdits que le judaïsme ajoute

aux tabous fondamentaux (casheroute). Par rapport à la perception chrétienne, laïque ou sécularisée qu'a notre société du XXI^e siècle du halal, le casher est beaucoup plus contraignant au niveau alimentaire (nécessité de vaisselle séparée, pas de mélange lait/viande etc.). Pour les musulmans, le halal n'est pas perçu comme une restriction alimentaire. S'il y a contrainte de liberté, c'est que le halal pour les migrants et leurs descendants est confronté au jugement de valeur de notre société, car se nourrir halal dans un pays musulman ne pose aucun problème (il n'y a pas d'autre système d'abattage que rituel par exemple). C'est une contrainte pour notre société car dans le monde occidental le halal est une exception. Il convient toutefois de se rappeler qu'avant la généralisation de l'étourdissement préalable, en 1964, l'abattage en France n'était pas très différent de l'abattage rituel musulman, à l'exception bien sûr de l'orientation vers la Mecque et de la prière. Le développement du halal en France est largement une affaire purement commerciale, dans laquelle sont impliqués les grands volaillers bretons. Dans les années 1980-1990, l'Europe finance la surproduction de volaille bretonne et les éleveurs bretons sont contraints de chercher des débouchés extérieurs. Le marché phare du moment est le Moyen-Orient, et l'exportation de volailles bretonnes halal se développe. Mais bientôt les pays du Moyen-Orient développent leur propre production et surtout deviennent méfiants vis-à-vis de la viande européenne en raison de la crise de la vache folle (on a fait manger de la viande à nos vaches... que mangent nos poules ?). Les exportations vers les pays du Moyen-Orient baissent et les éleveurs bretons vont chercher un débouché dans le marché de la volaille halal en France même.

Définir un accès digne à l'alimentation, c'est prendre en compte des aspects autres que des aspects de quantité et de qualité nutritionnelle de l'aliment, c'est-à-dire la qualité culturelle de l'aliment. C'est se rendre compte que la personne qui donne ne reçoit pas l'aliment de la même manière que nous, car elle a des attentes culturelles multiples faites d'un mélange explosif de traditions de pays d'origine avec notre patrimoine culturel

français. Le respect des convictions culturelles et religieuses reste donc primordial.

Lire la question de la dignité alimentaire : la dissymétrie fondamentale entre l'aidant et de l'aidé

La dissymétrie fondamentale entre l'aidant et l'aidé est placée autour de la notion d'intimité. Manger est, fondamentalement, une question intime pour la personne qui mange, c'est incorporer des aliments et mettre dans son corps un élément qui peut le tuer, ce qui engage une question de vie ou de mort. Donc pour l'aidé, manger c'est de l'ordre de l'intime, et pour l'aidant, l'aide alimentaire est de l'ordre de l'expression publique de la compassion. Pour l'aidant, l'acte de donner de la nourriture permet de sauver la personne. L'aidant se sent alors essentiel, ce qui est une forme d'ostentation publique. Cette tension, entre un acte intime pour l'aidé et une aide considérée comme preuve publique d'amour (sans jugement de valeur) pour l'aidant, amène à réfléchir sur toutes les questions que pose l'aide alimentaire digne.

Voici quelques situations fréquentes observées dans des associations qui pratiquent l'aide alimentaire :

- Refus de prendre une nourriture offerte de la part de l'aidé.

Les aidants sont choqués par des aidés qui "se permettent de refuser tel ou tel aliment, quand on n'a rien à manger on prend ce qu'on nous donne". Ils sont choqués par le fait qu'un pauvre puisse sciemment se priver d'un aliment qu'on lui donne et qu'on estime assez bon pour lui, ou qu'un pauvre nous refuse la preuve publique qu'on lui apporte l'essentiel : la vie. Le refus de l'aidé est considéré comme un refus d'être aidé par l'aidant qui se sent alors nié dans sa position d'aidant.

L'aide véritable serait d'aller à la rencontre de l'autre pour comprendre la raison de ce refus et partager avec lui l'importance de son refus. Pour un musulman, manger du porc est réprovable, alors plutôt que de le convaincre de son état de nécessité, mieux vaut ne pas nier la dignité de la personne en la laissant décider elle-même du niveau de nécessité dans lequel elle se trouve.

La compréhension peut parfois se faire dans des commandements religieux ou plus simplement dans des incompatibilités culturelles. Par exemple, des mères d'Afrique Noire refusent des petits pots Blédina à base de haricots verts car dans leur pays personne ne consomme des haricots verts. Donnerait-on à nos bébés des petits pots à base de manioc ? Ce mouvement de décentrement fait qu'on rentre dans l'intimité de la personne et se pose alors la question de la confiance en ce qu'on lui donne. Beaucoup de liens existent entre l'alimentation et la religion, notamment en termes de transmission. Cette confiance prend beaucoup de temps à se construire.

- Dénigrer ce que l'on donne, ou donner ce que l'on ne mangera pas soi-même, de la part de l'aidant.

Un effet pervers de la loi sur le gaspillage alimentaire de 2016 qui fait obligation aux supermarchés de donner leurs invendus aux associations est le suivant : les pauvres se retrouvent à manger ce que gaspillent les riches. Parfois les riches aidants se retrouvent avec des surplus qu'ils n'ont pas réussi à donner par manque de bénéficiaires, et refusent de consommer ces produits sous prétexte qu'ils sont périmés, un peu abîmés (fruits par exemple) ou bien encore non issus de l'agriculture biologique. L'aidant se trouve en position de refuser de manger lui-même ce qu'il donne à manger à l'aidé. Sommes-nous encore dans l'aide digne ?

Pour réduire la dissymétrie, il faudrait au minimum que l'aidant mange ce qu'il donne à l'aidé. Finalement, l'aide digne ne consisterait-elle pas pour l'aidant à partager un repas avec l'aidé ?

- Produits bruts et produits élaborés.

Les aidés demandent souvent des produits élaborés alors que les aidants ont tendance à vouloir donner des produits bruts avec bonne conscience. Par exemple, l'aidant pense souvent qu'il vaut mieux donner 1 kg de lentilles sèches que cuisinées car cela représente plus de quantité de nourriture pour l'aidé. C'est exact mais fait-on vraiment l'effort de comprendre pourquoi la personne préfère des produits cuisinés ? Est-ce qu'on est conscient que la personne est, par ses conditions de vie ou par ses conditions

culturelles, obligée (si elle ne dispose que d'un micro-ondes par exemple), incapable (si elle ne sait pas comment on fait cuire le légume donné) ou fascinée par les produits transformés ? Pensons-nous à la survalorisation que des populations migrantes font de nos produits alimentaires issus de l'industrie agro-alimentaire (les chips par exemple) ?

Lorsque les aidés viennent d'une société où les produits alimentaires ne sont pas ou peu transformés (ce qui était le cas de notre société dans les années 1950 : moins de 10% des produits agricoles vendus transformés, aujourd'hui c'est 80%), il y a parfois une survalorisation culturelle des produits transformés, considérés meilleurs que ce qu'on peut faire.

Qui est-on pour lutter contre l'image d'opulence, de perfection, de haute valeur ajoutée que nous diffusons à notre insu dans une population migrante ?

L'idée serait de se décenter, se mettre dans la position de la personne.

- *Produits sains et produits plaisir*

Les aidants sont souvent choqués par le fait que les aidés, demandent des viennoiseries plutôt que du pain, ou réclame du ketchup et du nutella. L'idée répandue parmi les aidants est qu'il faut éduquer l'aidé et ne lui donner que ce qui est bon pour sa santé. Qui est-on pour juger ce qui est bon pour autrui ? Une aide alimentaire de qualité est-elle équilibrée au sens nutritionnel ? Combien de nutritionnistes en herbe sont présents dans les associations ? Qu'est-ce que l'équilibre alimentaire ? Questions multiples y compris d'ordre culturel : ce qui est équilibré n'est pas forcément uniquement nutritionnellement bon. Qui est-on pour refuser le plaisir alimentaire ?

L'alimentation n'est pas uniquement une question d'équilibre sanitaire, elle est également un élément de plaisir. □

Aide alimentaire : pour quoi ? Pour qui ? Comment ?

Interroger ses pratiques : Quels sont les publics aidés ? A quoi doit répondre l'offre alimentaire ? Comment l'accompagner et la mettre en œuvre ? Provenance des produits ?

Le public aidé est très large : tout âge, toute culture, avec ou sans abri, avec ou sans emploi, ... L'aide alimentaire répond aussi à un besoin de partage. Il y a nécessité de créer des conditions favorables pour développer le lien social, permettre aux personnes de s'inscrire dans un réseau de solidarité, de tisser des liens humains.

Les pratiques de l'aide alimentaires prennent des formes très variées selon les lieux : colis alimentaires préparés à l'avance ou paniers ; colis d'urgence ; distribution sous forme de stand où les personnes peuvent se servir, choisir ; goûter convivial ; repas partagés ; formules mixtes ; chèques solidaires ; repas préparés par les personnes qui bénéficient de l'aide alimentaires (exemple de repas à destination des migrants) ; mini-boutiques ; épiceries sociales ; épiceries solidaires, maraudes, etc.

Les produits proviennent de la Banque alimentaire et de l'Europe (FEAD), des dons, des ramasses, de la récupération et la valorisation de produits invendus par les supermarchés ; des collectes auprès de particuliers, des achats sur fonds propres, des produits des jardins à vocation d'insertion sociale et professionnelle, ...

Quelques-uns des sujets évoqués :

- Une force est de s'appuyer sur des partenaires locaux
 - Le renouvellement des bénévoles ; Le bénéficiaire-bénévole (en même temps bénévole et bénéficiaire) peut être un atout et un frein
 - Importance de l'accueil et de l'aller vers ; proposition de services autres : domiciliation, douche, médecin,... ; Possibilité de valoriser les compétences des bénéficiaires (coiffure, cuisine, accueil,...)
 - Augmentation de la demande
 - Lien avec la Banque alimentaire, au sujet des indicateurs à transmettre : attention, les données doivent être anonymisées (les noms des bénéficiaires doivent rester à l'interne en cas de recherche de traçabilité). A noter que la Banque alimentaire peut regarder les données dans l'outil de gestion, avec interdiction de les transmettre. □
-

Ce qu'il faut savoir de l'alimentation. Comment penser l'aide alimentaire ?

Gilles Fumey, géographe, Sorbonne Université et ISCC-CNRS.

De nombreux facteurs, physiologiques, psychologiques, socio-culturels, environnementaux ont une incidence sur l'alimentation. Quels sont ces déterminants et, en les prenant en compte, comment penser l'aide alimentaire ?

1. Ce que manger veut dire

Les derniers travaux sur l'anthropologie de l'alimentation amènent à réfléchir sur la question de donner du sens à notre acte de manger.

- Manger peut être un jeu ou ancré dans une culture d'origine : par exemple la manière de manger un hareng pour un Suédois, de manger des nouilles pour un asiatique. On retrouve donc une expérience de l'exotisme dans les pratiques alimentaires.

- A l'origine de l'humanité, manger est une opération compliquée consistant à produire du feu, et se positionner autour du foyer. Cette notion de foyer est utilisée aujourd'hui dans l'image de la représentation de la famille : c'est le lieu où l'on transmet un certain nombre de règles et de pratiques avec un repas au cours duquel on mange, ce repas étant un lieu d'éducation (se tenir droit, ne pas parler la bouche pleine...).

- Manger peut être le moment où l'on explore le monde, en se méfiant des nourritures (d'où la peur inhérente de tous les mangeurs jamais satisfaits des informations sur ce qu'ils mangent) ou en allant à la rencontre des autres.

- Manger est aussi le partage avec des invités, comme dans la *cena* romaine.

- Manger peut être un partage d'expérience : un jeune Européen découvre qu'au Kenya les habitants mangent les insectes. Il partage son expérience en se faisant photographier et publie la photo sur Internet.

A l'échelle mondiale², si on imagine le corps qui mange, quelles sont les attitudes du corps

qui mange ? Le corps est un élément important car c'est par le corps que passe l'aliment et que passe le monde. L'aliment est le lieu, l'objet qui fait entrer le monde en nous.

Quatre attitudes du corps qui mange :

- 30 % des personnes dans le monde mangent assis par terre (Afrique, Inde)
- 20 % des personnes mangent sur une table basse, avec soit un tabouret asiatique soit un canapé maghrébin ; la nourriture est organisée de façon solide pour transiter de l'assiette à la bouche (Maghreb, Asie de l'Est et du Sud-Est)
- 40 % des personnes mangent à table (Chine, Europe)
- 20-25% des personnes mangent debout (Etats-Unis)



Les quatre attitudes ne sont pas incompatibles. On peut manger dans la même journée dans des postures différentes (pique-nique le dimanche sur la pelouse, collation devant un match sur un canapé, dîner à table, soirée debout dans un bar).

A chaque fois qu'on mange dans des postures différentes, l'accès à la nourriture est conditionné selon la configuration technique, anthropologique de la position du corps.

En Afrique, c'est un modèle très collectif avec un unique repas journalier, auquel s'ajoutent des occasions de manger en dehors. Il s'agit d'un repas autour duquel on s'assoit sans couvert et qui est donc rapide car il implique de manger dans des conditions particulières (avec les jambes croisées).

En Inde, c'est également un modèle collectif. Les hommes sont assis et les femmes sont debout en train de servir. Les plats sont multiples car le repas indien est inspiré de la médecine ayurvédique : on donne la possibilité aux personnes de manger selon les besoins qu'ils ont au moment où ils mangent.

En Asie de l'Est et du Sud-Est, ainsi qu'au Maghreb, c'est un modèle convivial. Le repas

² Référence : « Atlas de l'alimentation », Gilles Fumey et Pierre Raffard

est léger : soupe, thé, pâtisseries.

En Europe et en Chine, c'est un modèle gastronomique, les repas et les plats multiples se font à table. La table, objet sur lequel on mange, est un mobilier qui fait la transmission entre le monde des vivants et le monde des morts, car on mange ce que l'on a sacrifié. En France, la table a une dimension théâtrale qui remonte à la monarchie : Louis XIV mange en public et son repas est un spectacle, et le repas à table devient une pièce sociale, comme l'aristocratie l'a transmise avec ses banquets par le restaurant inventé à la Révolution. La table chinoise est ronde et n'instaure pas de hiérarchie (on a accès à tous les plats), contrairement à la table occidentale, de forme rectangulaire, qui veut une hiérarchie.

Aux Etats-Unis, c'est le modèle industriel : le snacking. La restauration rapide aménage la nourriture dans nos mains, sans couvert, la table se résumant à la main. L'industrie formate des aliments de manière à les manger debout. L'aliment est alors banalisé au statut de marchandise.

Les aliments ont un statut fabriqué par des cultures en référence aux quatre attitudes résument la charge symbolique qu'elles ont. Chaque expérience est unique. Dans le domaine de l'aide alimentaire, une réflexion est à mener sur le statut de l'aliment et le corps à table peut nous aider à y réfléchir.

Sur le fond, on pense que manger est une évidence, que cela va de soi, qu'on mange trois fois par jour sans problème, mais c'est en fait très compliqué et profond. C'est une chose complexe et intime car on met dans notre corps quelque chose qui doit culturellement pouvoir être compatible avec ce qu'on veut avoir dans notre corps.

Faut-il aider ?

Nos nourritures sont morales : « *on ne doit pas gaspiller* » car les autres ont faim. Cet aspect important rejoint le 3^{ème} modèle sophistiqué de la nourriture à table, plus que le divertissement sur le canapé devant la télévision ou la nourriture à volonté debout. On a un sentiment de négligence vis-à-vis de quelqu'un qui réclame, qui est dans l'urgence ou la détresse de mendicité. A partir du

moment où la personne mendie et accepte de se baisser, elle se coupe du monde.

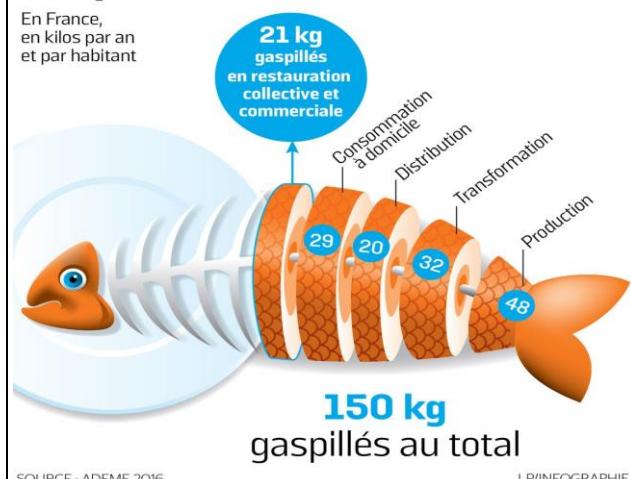
A l'échelle mondiale, beaucoup de personnes meurent de faim. On n'a donc pas le droit de se comporter mal à table car ailleurs les gens n'ont pas assez pour se nourrir.

L'accès facile à la nourriture rend l'alimentation dévalorisée, banalisée. En même temps, sa banalisation lui fait prendre de la valeur.

Il est frappant de voir aujourd'hui que des jeunes nés dans l'abondance ne connaissent pas l'angoisse car l'abondance est tellement évidente qu'elle ne provoque pas d'intérêt. En revanche, leur intérêt est porté sur le fait de donner de la valeur à quelque chose qui n'en a plus. Les prix sont tellement tirés vers le bas que les aliments n'ont plus de valeur, alors qu'on a besoin de valeurs.

La complexité est le gaspillage. Nous sommes complices du gaspillage sans forcément nous en rendre compte. Par exemple, lorsque l'on sert à l'assiette comme au restaurant, il est constaté que l'on gaspille plus que lorsque chaque convive se sert directement au plat. On ne voit pas de premier abord les questions qui se posent sur le gaspillage, et lorsque nous les voyons, nous n'avons pas toujours de solutions.

Gaspillage alimentaire, de la production à l'assiette



Pour nous, aider n'est pas seulement pour nourrir ou se débarrasser de notre mauvaise conscience, c'est également pour essayer de mettre en place un nouveau modèle. Par exemple, "30 petites fermes valent mieux

qu'une ferme usine", ce qui signifie qu'on va choisir des œufs plus chers dont on connaît la provenance. On œuvre alors pour le monde à venir.

Notre travail est de deviner ce que nous avons à faire de mieux là où nous sommes : poser des gestes d'avenir pour faire en sorte que notre petit geste d'aide alimentaire aujourd'hui se transformera demain en un système de solidarité mondiale.

Les 4 péchés capitaux de l'aide alimentaire

- A l'échelle mondiale, l'aide alimentaire désorganise, en Afrique comme chez nous. Si on achète du lait industriel, on désorganise les petites filières. Il nous faut réfléchir à la façon avec laquelle on a des modes de désorganisation de la qualité alimentaire.
- l'aide accroît la dépendance à l'échelle mondiale : le taux de dépendance agricole en Afrique est de 10% en 1961, 40% en 2011. M. Beulin, ancien président de la FNSEA, cite : "*Nous devons nourrir le monde*". Mais qui vous a demandé de nous nourrir ? A chaque fois qu'on réalise une action en dehors des situations d'urgence, on ne nourrit pas le monde, on crée la dépendance.
- l'aide voile les questions qui fâchent : "*Arrêtez de nous manger*".

La 1^{ère} question est la viande industrielle, l'élevage industriel. Le véganisme vient des jeunes qui contestent quelque chose qui a déraillé. L'industrie a de bons côtés mais également des choses incontrôlables : les restaurateurs préfèrent servir en quantité quitte à jeter. Cela nous impose de réfléchir avec les jeunes générations à ce monde qui change car aujourd'hui, en matière alimentaire, on vit la même chose que ce qu'on a vécu à la Révolution en France : le transfert de cette alimentation royale, théâtrale, vers la bourgeoisie par le restaurant. Par rapport à la réflexion sur ce que nous mangeons, notre travail est de réfléchir au-delà, c'est-à-dire au sens que nous en donnons, la redécouverte des symboles du repas qui sont d'abord religieux, à savoir eucharistiques.

- l'aide externalisée à des tiers déresponsabilise. L'aide alimentaire transfère la recherche de l'alimentation. Si, en aidant,

on donne la possibilité, à ceux à qui on donne quelque chose, de rendre un service, ceux-ci seraient alors plus heureux de recevoir.

Conclusion

L'aide alimentaire doit être pensée comme une solution d'urgence provisoire. Elle doit être considérée comme un moment exceptionnel. □

Précarité, lien social et équilibre alimentaire : quelles réalités ?

Rémi Krug, président de l'Entraide Protestante de Reims

L'Entraide Protestante de Reims a été fondée en 1906 et a été reconnue d'utilité publique dès sa fondation. Ses statuts lui confèrent une action dans *l'aide matérielle et morale à toute personne en difficulté quelque soit sa provenance, sa nationalité, sa religion...* Elle est membre de la Fédération de l'Entraide Protestante.

Au fil du temps, elle a évolué dans ses missions et, depuis un peu plus de 25 ans, en coïncidence avec la création de la Banque Alimentaire, elle s'est consacrée à l'aide alimentaire sous forme de colis distribués. Elle assure également une mission d'écoute. Elle fonctionne avec 50 bénévoles répartis en 3 équipes de permanences.

L'aide alimentaire

Trois permanences sont assurées chaque semaine (lundi, mardi et vendredi) sauf en août, mois pour lequel il n'y en a que deux. Lors de ses 150 permanences annuelles, l'Entraide accueille plus de 1 000 familles, ce qui représente près de 3 000 personnes. Elle distribue plus de 32 000 colis-repas par an soit plus de 250 tonnes de nourriture. Le colis-repas moyen se situe entre 7 et 8 kg, ce qui correspond à 15 repas en moyenne selon les critères généralement retenus par la Banque Alimentaire.

L'Entraide Protestante de Reims est partenaire de plusieurs associations et organismes : la Banque Alimentaire de la Marne, le CCAS avec lequel elle a fondé l'Epicerie Sociale et Solidaire de Reims, la Fondation de l'Armée du Salut, le CHRS Jamais Seul, le Pôle Social de la Croix Rouge Française (CADA), etc.

En 2009, désireuse de coordonner la distribution d'aide alimentaire assurée par le réseau Banque Alimentaire et d'éviter les doublonnages entre les associations partenaires, la municipalité a décidé de créer une Epicerie Sociale et Solidaire en partenariat avec les associations du réseau à qui il serait demandé de contribuer au pilotage de l'opération et au fonctionnement de

magasin « *ESPOIRS* ». Dans ce contexte, chaque association signataire s'est vu confier une mission complémentaire spécifique et non concurrente des autres. L'Entraide a demandé et reçu la mission dite de distribution d'aide alimentaire transitoire, pour les familles en attente d'accueil au magasin « *ESPOIRS* » de l'Epicerie Sociale et Solidaire (sous un délai de 3 à 4 semaines).

Quelque temps après, les associations de type CHRS comme l'Armée du Salut, le Foyer Jamais Seul ou le CADA se sont tournées vers l'Entraide pour qu'elle accueille certaines familles qui, ressortant des actions de l'Etat, ne pouvaient pas être prises en charge par le dispositif municipal de l'ESS, et, étant logées par ces CHRS en dehors des foyers (hôtels, bungalows, etc.), et ne pouvaient pas être nourries dans les cantines de ces foyers.

Parmi ces familles orientées par l'Armée du Salut se trouvent les migrants dont la prise en charge à Reims a été, depuis 2015, confiée par l'Etat à l'Armée du Salut.



Origine des locaux

Les bâtiments où opère l'Entraide Protestante de Reims ont été acquis en 1999 et intégralement rénovés grâce à une dévolution de biens du *Retour à Reims*, une association créée après la Grande Guerre pour subvenir aux besoins des populations qui avaient dû quitter la ville pendant les bombardements. Cette association avait, au fil des années, reçu beaucoup de donations et legs de familles rémoises. Après avoir changé plusieurs fois d'activité sociale, *Retour à Reims* a décidé en 1999 de se dissoudre et de faire donation de ses biens, par dévolution, à trois associations : le Secours Catholique pour 45%, Habitat et

Humanisme pour 10%, et l'Entraide Protestante pour 45% ce qui a permis à celle-ci d'acquérir et de restaurer le bâtiment du 19 rue Raymond Guyot où elle exerce son activité. Depuis lors, l'Entraide a fait apport de ce bâtiment à la Fondation du Protestantisme pour lui déléguer la gestion de nature patrimoniale et se concentrer totalement sur la seule conduite de ses activités sociales.

Locaux et fonctionnement

Les locaux de l'Entraide Protestante de Reims sont adaptés au fonctionnement de l'activité.

Une présentation est faite de l'affichage des informations données aux familles. A chaque lieu de réception de famille ou de travail correspond un affichage qui a une logique par rapport au lieu et aux besoins des personnes :

- A l'entrée, le poste d'accueil-inscriptions permet d'accueillir et d'inscrire les nouvelles familles et de recevoir les familles déjà inscrites. Il ouvre sur le comptoir de distribution et la salle où les personnes transfèrent les aliments dans leurs sacs ou caddies. Dans ces locaux où passent toutes les familles, les panneaux d'affichage donnent des informations pratiques sur la localisation des différents services à Reims (transports, autres structures sociales ou médicales, boutiques solidaires, braderies...), mais aussi des fiches recettes et des informations sur les aliments distribués ou encore des consignes de sécurité et d'urgence.

- Une salle dite de « *Pause-café* », éclairée et agréable, est en accès libre pour que chacun qui le souhaite puisse « poser son sac », se reposer, se restaurer, être reçu, considéré, respecté, conseillé. Deux à trois bénévoles-écoutants sont dédiés à cette mission et formés spécialement pour cela.

- En amont et contigu à la cour, un local spécifique est dédié aux aliments qui arrivent par camion depuis la Banque Alimentaire, et qui sont ensuite stockés et triés. Il n'est pas accessible au public. L'affichage qu'on y voit est réservé au travail des bénévoles : Instructions d'hygiène-sécurité, planning des permanences, alertes alimentaires ; Identification des différents réfrigérateurs et congélateurs suivant leurs usages particuliers (les aliments provenant des produits

européens « FEAD » devant être stockés dans des équipements différents des autres).

Le bâtiment a été aménagé de manière fonctionnelle :

- Au rez-de-chaussée, la distribution d'aide alimentaire et l'écoute : réception et stockage des aliments, accueil des familles et distribution.
- Au 1^{er} étage, des salles de réunion, le bureau du trésorier, des salles disponibles pour la Cimade et une salle pour un atelier de peinture sur bois pour un groupe de paroissiens,
- Au 2^{ème} étage, l'appartement du pasteur référent, qui contribue à l'écoute.

Il y a une grande diversité de bénévoles : paroissiens de l'Eglise Protestante Unie de Reims-Epernay et autres bénévoles amis recrutés par cooptation et parrainage, mais aussi de bénéficiaires de l'aide alimentaire qui souhaitent donner de leur temps en tant que bénévoles dans une perspective de réinsertion sociale et professionnelle.

A cette diversité, vécue comme une richesse, correspond la diversité toujours plus grande dans les familles accueillies, en particulier avec l'augmentation récente des familles de migrants. La faculté pour certains bénévoles-bénéficiaires de servir comme traducteurs est une aide très appréciable !

Héritage de la tragédie qu'a représenté la destruction de la ville de Reims pendant les 1055 jours de bombardement de la Grande Guerre, Reims bénéficie encore aujourd'hui d'un très bon esprit de partage et de mutualisation entre les différentes associations du secteur de l'action sociale. A ce titre, c'est vers l'Entraide Protestante que se sont tournés le Secours Catholique puis la Croix Rouge Française pour reprendre les familles qu'elles accueillaient quand elles ont souhaité arrêter la distribution d'aide alimentaire. Parallèlement les ateliers de vie quotidienne précédemment assurés à l'Entraide Protestante ont été repris par le Secours Catholique. □

Conclusion en quatre points

Vincent Moriniaux, maître de conférences de géographie à l'université Paris-Sorbonne et au Laboratoire Espace nature et culture, au CNRS.

L'aliment n'est pas qu'une marchandise. L'aide alimentaire n'est pas qu'une aide alimentaire, elle est aussi chargée de beaucoup de symbolisme. Quand nous recevons une personne à l'aide alimentaire, nous devons l'inviter à notre table. Il faut manger ensemble.

Nos nourritures sont morales. Au sens basique du terme, l'adjectif moral est aujourd'hui perçu comme négatif, il est de l'ordre de la condamnation, du jugement. L'aide alimentaire doit plutôt être du côté de l'éthique et non de la morale, ce qui est plus positivement connoté, car l'éthique renvoie au choix, à la liberté de l'individu.

La question de la transmission :

Fondamentalement manger c'est transmettre, et offrir une aide alimentaire c'est se mettre dans ce lien de transmission. Nous sommes obligés de réfléchir à ce que l'on transmet.

Comment et que transmettre par l'alimentation aux migrants et à leur descendance, bénéficiaires, qui reçoivent des produits qu'ils ne choisissent pas et qui leur sont étrangers ? Lorsqu'on donne à manger aux migrants, se place-t-on dans l'idée d'une transmission de notre culture ou de nos habitudes ou plutôt d'un repas équilibré au sens diététique ?

Pour réussir des ateliers de cuisine, il faut transmettre des recettes, des cultures, des histoires, de l'imaginaire ou du symbolique. C'est en cuisinant avec les personnes qu'on peut se rapprocher d'elles.

Les deux pôles de l'aide, à savoir les deux acteurs, qui sont le bénévole et le bénéficiaire, en retirent quelque chose s'ils sont dans l'échange et le partage. Se joue alors la valeur chrétienne cardinale, la fraternité : on parle en franglais de l'éthique du care ("soins"), qui envahit les écrits laïcs. Au terme intégration, mieux vaut préférer le terme insertion, terme pour lequel il est difficile de trouver un antonyme. Mieux vaut insérer des personnes dans notre monde plutôt que de vouloir les intégrer de force au risque de les désintégrer. □

