

LIVRE BLANC

Pour un accès de tous
à une alimentation de qualité



La Mutualité Socialiste



Table des matières

Préface

L'alimentation constitue un levier fondamental pour une bonne santé.

Avoir accès à une alimentation de qualité est un droit fondamental loin d'être garanti pour tous, même dans nos pays dits riches.

En s'attaquant à cette problématique, Solidaris - Mutualité Socialiste prend résolument part à la prévention de l'obésité et des nombreuses maladies liées à une alimentation surabondante et déséquilibrée. La prévention est un des volets constitutifs majeurs de notre rôle de gestionnaire de l'Assurance Maladie Invalidité.

Par la même occasion, nous voulons lutter contre les inégalités sociales de santé qui résultent en particulier d'une mauvaise alimentation, jouant ainsi avec détermination notre rôle d'acteur social et politique engagé dans tous les combats pour une société plus équitable.

Avec son quatrième Thermomètre consacré à l'alimentation en 2013 et avec le présent Livre blanc et ses recommandations, nous entendons apporter notre pierre à l'élaboration d'un plan global et concerté pour un accès de tous à une alimentation de qualité, saine, durable et éthique.

Nous sommes conscients que ce chantier est vaste mais convenons aussi que les produits alimentaires ne peuvent pas être considérés comme des biens de consommation comme les autres.

Je me permettrai de citer Hippocrate en guise de conclusion de ma préface : "Que ton aliment soit ta seule médecine."



Michel Jadot
Président de l'UNMS.

SYSTÈME ALIMENTAIRE ET INÉGALITÉS SOCIALES

Alimentation, santé et inégalités sociales
Livre blanc et promotion de la santé
L'organisation du système alimentaire
Impacts et qualité de l'alimentation

P. 04
p. 04
p. 05
p. 05
p. 06

LES DÉTERMINANTS DE L'ACCESSIBILITÉ À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

Accessibilité financière et matérielle
Accessibilité pratique
Accessibilité via l'information
Accessibilité sociale et culturelle
Accessibilité psychosociale (expérience et compétences)

P. 08
p. 08
p. 11
p. 12
p. 13
p. 15

À QUELS NIVEAUX DE POUVOIR PEUT-ON AGIR SUR LES DÉTERMINANTS DE L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ ?

LES RECOMMANDATIONS DE SOLIDARIS - MUTUALITÉ SOCIALISTE

Axe 1 : Améliorer la gouvernance en matière d'alimentation
Axe 2 : Encourager les pratiques de l'agro-alimentaire favorisant l'amélioration de la composition nutritionnelle des produits, les choix éclairés des consommateurs et la sécurité sanitaire
Axe 3 : Promouvoir les produits de qualité
Axe 4 : Améliorer l'offre dans les collectivités
Axe 5 : Favoriser l'accès à une alimentation de qualité chez les personnes en situation précaire
Axe 6 : Informer, sensibiliser et outiller les publics en matière d'alimentation

P. 19
p. 20
p. 23

p. 27
p. 31
p. 34
p. 36

Système alimentaire et inégalités sociales

ALIMENTATION, SANTÉ ET INÉGALITÉ SOCIALES

L'accès à une alimentation de qualité est profondément marqué du sceau des inégalités sociales. Les résultats du quatrième Thermomètre Solidaris - RTBF - Le Soir¹ montrent que ce sont avant tout les **personnes aux revenus les plus bas et les moins scolarisées** qui se sentent les plus démunies face à la cacophonie de l'offre alimentaire et des messages qui l'entourent.

Ces populations sont également les candidates toutes trouvées au surpoids, à l'obésité et aux maladies dites de société qui y sont liées. Les aliments à forte densité énergétique (gras/salés - gras/sucrés) sont ceux qui coûtent le moins cher. Les populations les plus pauvres achètent pour un **faible coût des aliments de mauvaise qualité** nutritionnelle et de forte densité énergétique qui favorisent à la fois les carences en vitamines et minéraux et l'obésité².

Dans les pays riches, le bien-être des populations est avant tout lié non pas au Produit Intérieur Brut mais à l'importance des inégalités sociales. Dans leur ouvrage *"Pourquoi l'égalité est meilleure pour tous"*, R. Wilkinson et K. Pickett le démontrent clairement chiffres et graphiques à l'appui : plus l'écart entre les plus hauts et les plus bas revenus est grand, plus la prévalence de l'obésité est élevée. Ils montrent d'ailleurs aussi la même corrélation forte avec les violences urbaines, la consommation de drogues, les maladies mentales, les échecs scolaires et les grossesses précoces... Pour lutter contre ces problèmes qui empoisonnent le vivre ensemble des sociétés riches, ils prouvent que la croissance ne sera pas la solution miracle, que la réduction des inégalités sociales aurait un impact potentiellement bien plus important !

L'obésité est en augmentation partout dans le monde, et ce tant chez les adultes que chez les enfants. Le surpoids (qui touche pas loin de 50 % des adultes en Belgique) et l'obésité (14 %) sont associés à une prévalence accrue et à une gravité plus importante de nombreuses maladies, diabète de type 2, cardiopathies ischémiques, maladies cérébrovasculaires, maladies ostéo-articulaires, santé mentale, certains cancers...

Rendre l'alimentation plus qualitative et accessible prend donc entièrement sens dans une politique responsable de santé publique, dans laquelle chacun peut se retrouver pour participer ensemble à un **plan alimentation commun**, pour le bien commun. C'est le souhait de Solidaris - Mutualité Socialiste³ !

LIVRE BLANC ET PROMOTION DE LA SANTÉ

La promotion de la santé considère **la santé comme un droit humain** pour une vie de qualité. Depuis ses fondements, formulés dans la charte d'Ottawa (OMS, 1986), la promotion de la santé est profondément engagée pour l'égalité, la justice sociale et l'*empowerment* des publics.

Les défis de gouvernance de la promotion de la santé impliquent :

- Un engagement pour l'égalité à l'intérieur et entre les sociétés à travers l'action sur les déterminants sociaux de la santé ;
- L'investissement pour la santé en tant que ressource précieuse pour les individus, les communautés et les sociétés, voire pour la communauté mondiale dans son entièreté ;
- Des approches politiques horizontales - la santé dans toutes les politiques - qui reconnaissent la valeur de la santé dans tous les secteurs et qui évaluent l'impact de leurs décisions sur la santé avant de les prendre⁴.

Le présent Livre blanc s'inscrit résolument dans une démarche de promotion de la santé :

- Il identifie un ensemble de déterminants variés de l'accès à une alimentation de qualité ;
- Il recommande un travail multidisciplinaire et intersectoriel pour concevoir et mettre en œuvre une politique intégrée de l'alimentation ;
- Il plaide pour la prise en compte de l'accessibilité à l'alimentation de qualité au niveau de toutes les politiques publiques ;
- Il réaffirme le nécessaire travail de proximité avec les publics pour plus d'empowerment individuel et collectif ;
- Il veut faire évoluer les environnements et les lieux de vie vers plus de santé ;
- Il vise la réduction des inégalités sociales par des recommandations ayant trait à la gouvernance alimentaire, à la qualité des systèmes de protection sociale et à des mesures spécifiques à destination des publics précarisés.

L'ORGANISATION DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

Le système alimentaire est *"la façon dont les hommes s'organisent pour produire, commercialiser et consommer leur nourriture"* (Malassis, 1994)⁵. Malgré la différence du contenu de leur assiette, tous les habitants de la planète se trouvent dans le même système alimentaire. Quelles en sont les caractéristiques ?

Le modèle de production dominant chez nous, que l'on peut qualifier d'**agro-industriel**, est le fruit de la Politique Agricole Commune qui a encouragé des systèmes de production **spécialisés, concentrés et intensifs** de plus en plus déconnectés des écosystèmes. S'est également opérée

“une course à la productivité et une montée en puissance des secteurs en amont et en aval de la production qui ont acquis un poids économique largement supérieur à celle-ci. (...) L'évolution du modèle s'est encore précipitée avec l'émergence de nouveaux acteurs et une reconfiguration des rapports de force entre les différents maillons de la chaîne alimentaire. La grande distribution et les centrales d'achat sont devenues les acteurs majeurs dans l'organisation des filières et ont supplanté les marchés et les opérateurs traditionnels. Des fusions se réalisent et des alliances supranationales se forment entre les grands groupes de la distribution et de l'agro-industrie”⁶.

Le modèle de production peut également être qualifié d'**agro-tertiaire**. En effet, du point de vue de leur contenu économique, les aliments tendent à devenir **non plus des biens matériels mais des services**. Dans la formation du prix final, en plus de la part constituée par les matières premières agricoles et celle de l'industrie alimentaire et de l'emballage, interviennent également les prestations de service et les prélèvements (transport, marketing, intérêts bancaires et assurances, marges de distribution, impôts et taxes, profits)⁷.

Dans ce système, les consommateurs obtiennent seulement de choisir parmi un **ensemble limité de possibilités** qui leur sont offertes par l'industrie alimentaire, les détaillants et les grandes entreprises⁸. La consommation alimentaire est à présent dominée par des produits de masse, banalisés, désaisonnalisés et ayant perdu leur lien avec le territoire. En conséquence, la **séparation entre les individus et le système de production** s'est creusée ; ceux-ci “ignorant totalement les transformations subies par les produits avant leur consommation”⁹.

IMPACTS ET QUALITÉ DE L'ALIMENTATION

Notre système alimentaire est **énergivore, pollueur et gaspilleur**. Tous les niveaux de gouvernance, la société civile ainsi que le monde académique et économique ont pris conscience du fait qu'il n'est **pas durable** ; il endommage à la fois la santé et le futur de la planète. Particulièrement en cause : l'industrialisation du système alimentaire et les méthodes intensives appliquées par l'agriculture industrielle¹⁰.

En termes de perspectives, la croissance démographique, la diffusion du modèle individuel-consommateur occidental, les changements climatiques (auxquels l'agriculture contribue) et la dépendance aux énergies fossiles de notre système alimentaire actuel, vont présenter un **risque majeur pour la sécurité alimentaire**. Rappelons que selon la FAO, 842 millions d'êtres humains étaient victimes de faim chronique entre 2011 et 2013¹¹. À côté de cela, notre système alimentaire qui promeut une augmentation de l'apport alimentaire et une nourriture déséquilibrée, couplé à l'inactivité physique, mène à une **“société obésogène”**¹².

Le système actuel délivre certes de la nourriture à faible coût financier mais à un coût élevé pour

l'environnement, la santé humaine et le bien-être animal. Il n'a donc pas su assurer l'accès de tous à une alimentation disponible à proximité, économiquement accessible, diététiquement suffisante et équilibrée, respectueuse des travailleurs et de l'environnement. Pire, le système alimentaire mondial contribue à l'augmentation des maladies chroniques dans le monde entier et menace ainsi la productivité globale ainsi que la **durabilité des systèmes de santé**¹³.

Ces constats amènent à s'interroger sur ce qu'est une alimentation de qualité. Une alimentation **“diététiquement suffisante et équilibrée”** ? Certainement, mais sans négliger les **aspects sensoriels et hédonistes**. Ni tout ce qui touche à la **sécurité des aliments**, au point de vue chimique et bactériologique. Et les **aspects éthiques et environnementaux** doivent également être pris en compte tant dans la production que dans la transformation et la distribution. Ce sont tous ces éléments qualitatifs qui constituent la **notion d'“alimentation de qualité”** telle que définie par Solidarité - Mutualité Socialiste, et qui sera reprise tout au long de ce Livre blanc. Cette conception est dans ses grandes lignes superposable à la définition de l'alimentation durable. Cependant, dans le langage courant, le qualificatif “durable” est souvent réduit à sa seule dimension environnementale. C'est pourquoi nous lui préférons l'expression “de qualité”.

Les déterminants de l'accessibilité à une alimentation de qualité

Les éléments qui influencent l'accessibilité à une alimentation de qualité ne se résument pas aux seuls aspects financier et matériel. Nous avons intégré l'ensemble de ces déterminants dans un modèle¹⁴ (page 9) qui a été pour nous un outil précieux en vue de concevoir les recommandations des pages 19 à 40 en tenant compte d'un maximum de déterminants en jeu.

Sur le sac de courses à droite du schéma, six pictogrammes symbolisent les critères qui pour nous font la qualité des produits :



Qualité nutritionnelle



Emploi, conditions de travail, protection des travailleurs



Impacts environnementaux



Qualité chimique



Qualité microbiologique



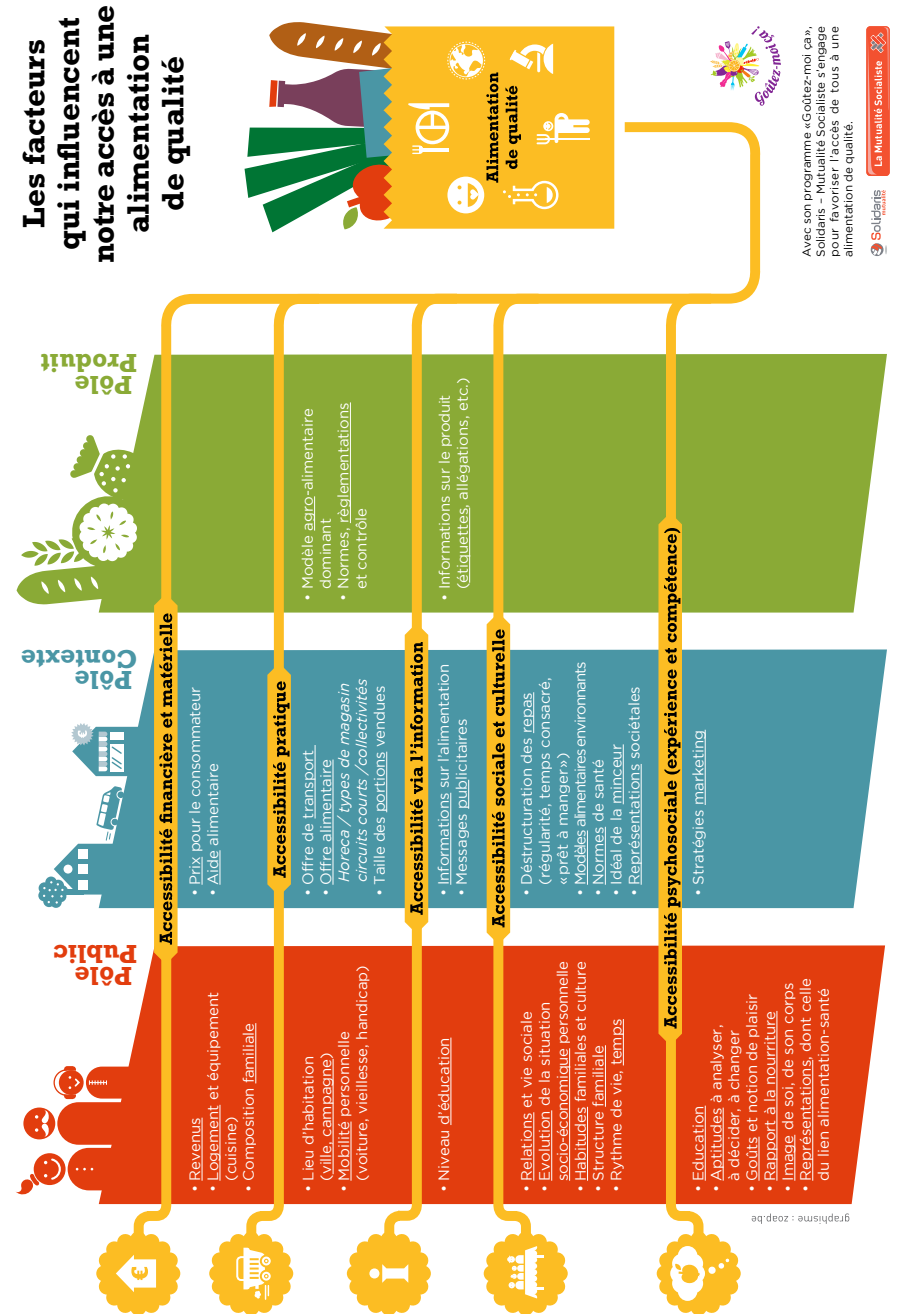
Qualité sensorielle

Le modèle est organisé selon deux axes. Verticalement, un premier pôle (en rouge) regroupe les éléments qui dépendent directement des **Publics**. Un autre pôle (en vert) envisage les déterminants liés aux **Produits**. Entre les deux, le pôle **Contexte** détaille un ensemble d'éléments de société qui vont faciliter ou freiner la rencontre entre **Publics** et **Produits**. Horizontalement, cinq domaines de l'accessibilité ont été envisagés.



ACCESSIBILITÉ FINANCIÈRE ET MATÉRIELLE

Les revenus influencent les choix alimentaires. Chez les personnes et ménages à faibles revenus, les choix alimentaires s'orientent régulièrement "vers une alimentation de faible qualité nutritionnelle,





ACCESSIBILITÉ PRATIQUE

Même avec des ressources suffisantes, encore faut-il avoir un accès pratique à l'offre. D'un lieu d'habitation à l'autre, les situations sont très différentes quant à la proximité des commerces, l'offre de services de repas à domicile, les potagers communautaires, etc.

" J'habite dans un village où il n'y a pas de magasin et je n'ai pas le permis de conduire. On me conduit tous les 15 jours pour faire les courses. "

Intervient aussi la mobilité personnelle : les personnes sans moyen de transport privé, les personnes âgées ou à mobilité réduite peuvent éprouver plus de difficultés à se procurer les produits nécessaires à une alimentation de qualité.

L'offre de transport en commun est aussi déterminante. Le tout à l'automobile de ces dernières décennies a régi la localisation de l'offre (grande surface, hard-discount, horeca, etc.) au détriment de l'accessibilité par transport public.

Ce que l'on consomme dépend fort logiquement de ce que l'on trouve et donc de **l'offre alimentaire**. La grande majorité des ménages font leurs courses dans la grande distribution. Les commerces de proximité jouent pour leur part un rôle important dans le maintien du lien social. Ce sont les personnes âgées qui y ont le plus recours.

" Avant il y avait des petits commerces dans mon quartier. Ils ont disparu à cause des grandes surfaces. "

Enfin, on trouve également les marchés locaux, le commerce à la ferme, la vente à domicile, les paniers collectifs, les coopératives d'achat... qui constituent diverses formes de **circuits courts**, bien ancrés dans la tradition ou, au contraire, bénéficiant d'un engouement relativement récent et (re)valorisant les proximités géographique et relationnelle.

La restauration hors domicile (Horeca et cantines) contribue de manière importante à l'offre alimentaire. Elle représente environ un quart des dépenses totales consacrées à l'alimentation et aux boissons¹⁹.

L'offre alimentaire dans les collectivités (lieu de travail, milieu scolaire, hôpitaux, maisons de repos...) est déterminante en termes de disponibilité et d'accès pratique.

" Dans les écoles en France, les repas chauds sont faits avec des produits locaux et de qualité. Et en plus, c'est pas cher ! Pourquoi pas ici en Belgique ? "

susceptible de favoriser l'obésité et les maladies chroniques liées à des insuffisances d'apports en nutriments essentiels". En cause : "l'effet des prix toujours plus bas de ces produits gras et sucrés, alors que les prix des fruits et légumes ont tendance à s'envoler"¹⁵.

D'autre part, dans le contexte économique actuel, l'augmentation des dépenses contraintes (logement) et le désir de produits de nouvelles technologies conduisent les ménages à arbitrer leurs dépenses en défaveur de l'alimentation¹⁶.

*" Le bio coûte cher, manger de qualité coûte cher... Mes premières préoccupations sont le logement, les factures et la famille avant les choix alimentaires. "*¹⁷

La qualité du logement et son équipement, en lien avec les revenus, impactent les habitudes culinaires : présence ou non d'une cuisine, d'un frigo, congélateur, micro-ondes...

" Je n'ai pas de congélateur, donc je ne sais pas acheter en quantité. Je dois donc faire les courses souvent. "

La composition familiale joue pour sa part un rôle important, notamment parce qu'elle influence les ressources financières du ménage (un salaire ou plus) et ses dépenses (nombre d'enfants à charge ...).

" Depuis que je suis séparée, avec mes deux enfants, fin du mois, je dois aller chercher des colis alimentaires. Je n'ai pas le choix. "

Le prix à la consommation détermine bien sûr l'accessibilité financière de l'alimentation. Il dépend de multiples facteurs, de la production à la présentation aux consommateurs en passant par les nombreux intermédiaires (transport et transformation), le marketing et la publicité, sans oublier les taxes. Comme évoqué précédemment, les aliments à forte densité énergétique sont souvent ceux qui coûtent le moins cher.

" La société crée à manger pour les pauvres et à manger pour les riches. "

Enfin, un nombre croissant de Belges dépendent de la stabilité et la qualité de **l'aide alimentaire** pour accéder à l'alimentation. Ils sont environ 200 000¹⁸ à y avoir recours via la distribution de colis alimentaires, les restaurants sociaux ou les épiceries sociales.

" Comment je construis un repas équilibré avec un colis comprenant un paquet de pâtes et un paquet de sucre ? "



La **taille des portions vendues**, souvent à la hausse comme dans la restauration rapide (frites, sodas...), incite à une surconsommation - souvent inconsciente - de calories.

Le rôle prééminent joué par le **modèle agroalimentaire** dominant est détaillé page 5.

" Tous les fruits et légumes de mon potager sont mangés, peu importe le calibre ! "

Les **normes, les réglementations et les contrôles** sont mis en place pour garantir la qualité chimique et microbiologique des produits. Les règlements de l'UE comptent parmi les plus sévères²⁰. Il n'en reste pas moins que de trop nombreuses incertitudes persistent. Par exemple, les effets à long terme et les éventuels effets "cocktail" des pesticides sur la santé ou encore les scandales à répétition de fraude alimentaire préoccupent de plus en plus les autorités sanitaires et concourent à nourrir la méfiance des consommateurs.



ACCESSIBILITÉ VIA L'INFORMATION

Le **niveau d'éducation** formelle et informelle est un facteur déterminant dans la compréhension des informations et des enjeux. La multiplicité des messages, parfois contradictoires et provenant de sources diverses, ne facilite pas cette compréhension...

" Manger sainement, c'est aussi compliqué que d'apprendre le chinois. "

Les **informations sur l'alimentation** proviennent de sources multiples : Informations d'Intérêt Général (IIG) (promotion de la santé en Fédération Wallonie-Bruxelles), informations fournies par les médecins, délivrées par la presse, informations par les pairs, la famille, internet,...

Mais "les campagnes de prévention et les messages d'intérêt général émanant d'organismes d'éducation ou d'autorités publiques sont trop souvent annihilés par des messages publicitaires en totale inadéquation avec ceux-ci"²¹. Les produits présentés dans les spots publicitaires sont très clairement en proportion inverse des recommandations de la pyramide alimentaire. Il a aussi été montré que les enfants préfèrent les produits "vus à la télé"... et que les parents suivent !

" On est harcelés sans cesse par la publicité. "

Elle nous incite à consommer comme des machines. "

Enfin, un autre type d'information est celle figurant sur les **produits eux-mêmes** (étiquettes, allégations, etc.)

Les denrées alimentaires doivent respecter des règles en matière d'étiquetage, de présentation et de publicité. Une information sur un produit alimentaire est de qualité quand elle existe, qu'elle est lisible, compréhensible et quand le consommateur y trouve les éléments qui lui permettent de faire son choix parmi différents produits. En termes de mentions obligatoires et de contrôle de l'utilisation d'allégations nutritionnelles et de santé, la réglementation européenne s'est améliorée, même si des progrès restent à faire.



" Sur les étiquettes, les ingrédients, avec tous ces noms chimiques, je ne comprends rien. "

" Je ne veux pas manger de l'huile de palme mais sur les étiquettes, ce n'est pas indiqué. "

ACCESSIBILITÉ SOCIALE ET CULTURELLE

En complément du rôle du revenu et du niveau d'éducation, il convient de souligner l'importance de l'intégration sociale pour accéder à une alimentation de qualité. **Les liens sociaux** favorisent le partage d'expériences, de connaissances et l'entraide. L'intégration sociale "favorise l'attention aux normes et leur mise en œuvre, en particulier celles qui portent sur la corpulence"²². **Les liens sociaux et l'intégration sociale** peuvent ainsi modérer l'effet que la pauvreté a sur les comportements alimentaires.

" Avec une voisine, seule comme moi, on partage par exemple un chou-fleur pour éviter de gaspiller ou encore pour économiser quand il y a des promos. "

L'évolution de la **situation socio-économique personnelle** influence également les comporte-

ments alimentaires. Ainsi, la volonté de se conformer aux recommandations et aux normes de corpulence chez les individus en trajectoire d'ascension sociale, ou chez ceux qui redoutent une forme de déclassement est plus forte car à travers la corpulence est lue la position sociale. A contrario, l'instabilité et la fragilisation socio-économiques "semblent constituer un terrain favorable à la prise pondérale et à l'obésité"²³.

Les habitudes familiales, la culture et le milieu social d'origine guident les comportements alimentaires. En effet, ils ne résultent pas uniquement des choix et styles de vie personnels, mais également des influences sociales et communautaires. Les habitudes naissent souvent en famille, et évoluent plus tard par des influences diverses comme celle d'un conjoint, des pairs, des médias, etc. L'appartenance à un milieu social et à une culture précise induit donc certaines pratiques alimentaires spécifiques (cuisine, normes de santé et de corpulence,...).

" Au Maroc, les cerises sont considérées comme les fruits du Roi. "

Deux déterminants en lien avec la famille jouent encore un rôle important.

La structure familiale : une personne isolée ou vivant dans une structure commune (maison de repos, foyer d'accueil) ne se nourrira pas de la même manière qu'une autre vivant dans une famille nombreuse ou élevant seul(e) un enfant tout en travaillant.

Les événements familiaux : l'arrivée d'un enfant par exemple constitue dans de très nombreux cas le facteur principal qui déclenche l'attention aux normes. A contrario, "les ruptures et accidents de la vie (...) (deuils, divorce, perte d'emploi) empêchent bien souvent la mise en œuvre de normes et vident de sens une forme de contrôle sur l'alimentation"²⁴.

" Quand j'ai eu un enfant, j'ai voulu lui faire découvrir le goût des produits frais comme les légumes, et j'ai changé mes habitudes. "

Les conditions d'existence et de travail influencent largement le rythme de vie et le temps disponible, notamment pour faire les courses et cuisiner. À ce titre, les plats préparés constituent une des réponses de l'industrie alimentaire parfaitement adaptées. Le travail des femmes, l'explosion de l'offre des nouveaux produits et services, la recherche de plaisirs immédiats du "grignoteur nomade et pressé" et l'autonomisation alimentaire des individus (à chacun ses rythmes et ses goûts) ont contribué à la déstructuration des repas (régularité, temps consacré, "prêt à manger")²⁵.

*" Les mères étaient les héroïnes de la cuisine... Elles se sont mises à travailler, sacrées coquines. Et plus personne pour préparer la ratatouille. "*²⁶ (Extrait de "Les plats préparés".)

Dans le domaine de l'alimentation, les "normes" que les publics se construisent résultent de l'intégration des connaissances scientifiques du moment, des "croyances populaires" et des possibilités pratiques d'expérimentation. Les "normes de santé", déduites de connaissances scientifiques et tra-

duites en recommandations sont plus ou moins faciles à comprendre et à appliquer par la population selon les appartenances sociales et le niveau d'éducation.

L'image dominante de la beauté que notre société renvoie fait la part belle à la maigreur. Cet "**idéal de la minceur**" a une influence sur les recours aux régimes et sur la stigmatisation des personnes en surpoids. Ainsi, le rapport à la nourriture est pétri de **représentations sociétales**.

La séparation entre les individus et le système de production engendre chez les consommateurs-mangeurs une certaine anxiété et une grande méfiance à l'égard des acteurs du système alimentaire²⁷.

" Quand on sait jardiner et qu'on a un potager, on sait ce qu'on a mis dans ses légumes, on sait ce qu'on mange. "



ACCESSIBILITÉ PSYCHOSOCIALE (expériences et compétences)

Enfin, il existe un ensemble de facteurs qui relèvent des compétences et des expériences personnelles qui vont largement influencer les aptitudes de chacun à adopter l'un ou l'autre comportement alimentaire.

Le niveau d'éducation "semble être un facteur aussi déterminant que les revenus dans les choix alimentaires: les personnes les moins éduquées consomment plus de gras et de sucre, moins de fruits, de légumes, de produits laitiers et de poisson que celles qui ont un niveau d'études et/ou de revenus supérieurs"²⁸. Notons que par niveau d'éducation, nous entendons l'éducation scolaire, mais aussi les connaissances (savoir, savoir-être et savoir-faire) accumulées tout au long de la vie.

Par ailleurs, la transmission directe de génération en génération a été rompue. En cause : "l'individualisation grandissante des pratiques culinaires, notamment à la jeunesse, âge où opérait la transmission"²⁹.

" Mes enfants préfèrent manger au snack que mes plats cuisinés et traditionnels. "

Les aptitudes à analyser, à décider, à changer : ces compétences psychosociales constituent des outils qui permettent de faire face aux exigences et aux défis de la vie. Elles déterminent la capacité d'agir, à faire des choix adaptés à ses besoins, à développer un regard critique, à modifier ses comportements alimentaires, à s'ouvrir à la nouveauté...

" Je n'achète plus les yeux fermés car je n'ai plus confiance. Je lis toutes les étiquettes mais cela demande beaucoup d'énergie. "

Si des facteurs génétiques interviennent dans la définition **des goûts et des plaisirs alimentaires**, ce sont les facteurs environnementaux qui pèsent le plus lourd, comme les comportements de l'entourage, la disponibilité des aliments, les influences culturelles et religieuses, les médias et les publicités³⁰.

" Mes enfants et mon mari sont difficiles pour manger, je suis dégoûtée de cuisiner. "

Le rapport de chacun à la nourriture est un enchevêtrement complexe de divers facteurs : l'état émotionnel, la notion de plaisir et la notion de frustration qui lui est intrinsèquement liée, l'éducation et la manière dont les limites ont été posées... Cette relation complexe est une des raisons pour lesquelles un changement de comportement alimentaire n'est pas chose aisée, et certainement pas uniquement une "question de volonté".

" - Tout ce qui vient de la friterie c'est meilleur.

- Les frites, mais avec un peu de sel et ma maman elle dit pas trop parce que c'est pas bon.

- Moi je trouve que les frites c'est bon parce que il y a plein de purée dedans et j'aime bien la purée.

- En fait il y a les deux moitiés de frite. Il y a une moitié qui est bonne, une moitié qui est pas bonne.

- Oui, il y a la partie gras de la frite et à l'intérieur en fait c'est une pomme de terre coupée dedans.

*En fait il y a que cette partie qui est bonne pour la santé. "*³¹(Paroles d'enfants).

L'image de soi et de son corps et les habitudes alimentaires sont liées. Par ailleurs, les repères normatifs en matière de corpulence diffèrent selon les appartenances sociales, les époques et les lieux. Parmi les représentations, celle du lien alimentation-santé est déterminante dans les pratiques alimentaires. L'intégration et la mise en pratique des normes nutritionnelles sont "intimement liées aux représentations de l'alimentation, à celles du corps qui en sont indissociables et à la symbolique de la maladie, au lien établi ou non entre santé et alimentation"³². À quoi s'ajoutent les significations différentes de l'acte de "prendre soin de son corps"³³.

" Je ne savais pas cuisiner. Je ne mangeais que du fast-food. Je suis tombée malade et j'ai décidé d'apprendre à me débrouiller. "

Enfin interviennent les stratégies marketing qui jouent sur l'analyse des perceptions, des besoins, des motivations, des attitudes mais encore de la personnalité et de l'image de soi des consommateurs. Elles s'appuient également sur les variables sociologiques telles que la structure familiale, l'appartenance à une génération, l'appartenance sociale, les normes sociales et de comportement, les styles de vie et la culture³⁴.

" Mes petits-enfants veulent des collations comme les autres, le marketing fonctionne, ce n'est pas facile pour les parents. "

CONCLUSION

Les déterminants de l'accès à une alimentation de qualité sont bien plus nombreux et variés que ceux auxquels on pense spontanément. Pour augmenter l'accès de tous à une alimentation de qualité, il convient donc de travailler sur une large gamme de freins et de leviers. C'est ce que proposent les recommandations de ce Livre blanc.

À quels niveaux de pouvoir peut-on agir sur les déterminants de l'accès à une alimentation de qualité ?

Les déterminants de l'accès à une alimentation de qualité sont multiples et variés et relèvent de **domaines politiques eux-mêmes très divers** qui peuvent sembler, de prime abord, sans lien avec l'alimentation.

Le tableau de la page 18 tente de reprendre par niveaux de pouvoir une série de compétences qui ont une influence directe ou indirecte sur l'accès à une alimentation de qualité. Ces compétences doivent être mobilisées de manière coordonnée **dans le cadre d'une réelle politique de l'alimentation**. Dans le même tableau également, les recommandations du chapitre suivant (numérotées de 1 à 35) sont listées pour chaque niveau de pouvoir.

Au terme de la 6^e réforme de l'État, certaines compétences concernées seront transférées du Fédéral et des Communautés vers les Régions. Les contours de ces transferts de compétences restant flous à ce jour, nous avons conservé ici la répartition des compétences telle qu'avant la réforme.

UNION EUROPÉENNE Recommandations : 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 21, 24, 27.
Politique commerciale commune ; Conclusion d'accords internationaux ; Politique sociale, cohésion économique, sociale et territoriale ; Agriculture et pêche ; Environnement ; Protection des consommateurs ; Transports ; Énergie ; Santé publique ; Recherche, Développement technologique ; Coopération au développement et aide humanitaire... ³⁵
ÉTAT FÉDÉRAL Recommandations : 1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 17, 19, 21, 24, 25, 26, 27, 30.
Politique des prix et des revenus ; Sécurité sociale et les grandes lois de protection sociale (chômage, pensions, allocations familiales, assurance maladie-invalidité) ; Une partie de la santé publique ; Sécurité de la chaîne alimentaire ; Entreprises publiques ; Certains aspects des politiques relatives à l'emploi, l'aide aux personnes, l'énergie, l'environnement ou encore l'agriculture ; Établissements culturels et scientifiques fédéraux...
RÉGIONS Recommandations : 1, 3, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 30, 31, 35.
Économie ; Emploi ; Agriculture ; Politique de l'eau ; Logement ; Travaux publics ; Énergie ; Transports (à l'exception de la SNCB) ; Aide aux personnes (notamment personnes handicapées) ; Environnement ; Aménagement du territoire et urbanisme ; Conservation de la nature ; Tutelle sur les provinces, les communes et les intercommunales...
COMMUNAUTÉS Recommandations : 1, 19, 21, 22, 28, 29, 30, 32, 33.
Culture ; Enseignement ; Politique de santé (médecine préventive et curative, promotion de la santé) ; Aide aux personnes (la protection de la jeunesse, l'aide sociale, l'aide aux familles, l'accueil des immigrants, ...) ; Recherche scientifique ; Gestion décentralisée du service public...
PROVINCES Recommandations : 1, 19, 21, 22, 34.
Enseignement ; Institutions sociales et de santé ; Infrastructures sociales et culturelles ; Médecine préventive ; Politique sociale ; Environnement ; Routes et cours d'eau ; Économie ; Transport ; Logement...
COMMUNES Recommandations : 1, 19, 21, 22, 34.
Aide sociale ; Travaux publics ; Logement ; Enseignement ; Développement économique ; Culture ³⁶ .

Les recommandations de Solidaris - Mutualité Socialiste

Deux objectifs : Améliorer la qualité de l'alimentation et améliorer son accessibilité

Les inégalités sociales d'accès à une alimentation de qualité, les inégalités de santé qui en découlent et la non durabilité du système alimentaire actuel exigent la mise en œuvre d'actions visant à améliorer la qualité de l'alimentation et son accessibilité. Pour rappel, pour Solidaris - Mutualité Socialiste, une alimentation de qualité doit être diététiquement suffisante et équilibrée, agréable pour les sens, sûre et respectueuse de l'environnement et des travailleurs. Plutôt que de les opposer, la qualité de l'alimentation doit associer les préoccupations sanitaires, sociales et environnementales. Les déterminants de l'accessibilité sont multiples et variés : l'adoption d'une telle alimentation ne relève pas de la seule volonté individuelle mais bien d'une responsabilité largement collective.

Stratégie : Des actions intégrées dans une politique globale et transversale

Comme l'indiquent la multitude et la variété des déterminants de l'accès à une alimentation de qualité, les actions à envisager relèvent de domaines de compétences très variés. Mais des actions entreprises séparément risquent de se révéler inefficaces, pire, elles pourraient se contrecarrer entre elles. Garantir une alimentation de qualité revient à assurer le droit à l'alimentation de qualité en Belgique. La mise en œuvre de ce droit fondamental passe par un ensemble d'actions concourant à une stratégie globale, à une réelle politique de l'alimentation intégrée et transversale.

Solidaris - Mutualité Socialiste propose dans ce Livre blanc six axes de recommandations qui se veulent autant de pierres à l'édifice d'une telle politique. Ces axes portent sur la gouvernance, l'offre alimentaire et les publics.



Une bonne gouvernance est une condition sine qua non pour que le système alimentaire offre un accès à une alimentation de qualité pour tous. Des efforts sont nécessaires aux différents niveaux de pouvoir.

Recommandation 1 : Mettre en place un Conseil de l'alimentation de qualité, c'est-à-dire saine, durable, éthique et accessible

Un conseil de l'alimentation doit être mis en place afin de coordonner une réelle politique de l'alimentation qui intègre toutes les politiques sectorielles pertinentes pour l'accès à une alimentation de qualité pour tous. Son rôle est donc de soutenir l'action gouvernementale dans la réalisation de cet objectif. Il constitue un lieu de rencontre entre les différentes parties prenantes qui examinent et développent ensemble des recommandations pour améliorer les systèmes alimentaires³⁷.

Il s'agit donc d'une instance consultative indépendante qui regroupe :

- des décideurs politiques, de tous niveaux de pouvoir confondus, qui ont des compétences en matières sociales, économiques, de santé, d'agriculture, de protection des consommateurs, d'environnement, d'enseignement, d'aménagement du territoire, de mobilité, scientifiques, d'énergie... ;
- des représentants de la filière alimentaire (producteurs, industrie de la transformation, distributeurs, représentants de l'HORECA et responsables de la gestion des déchets) ;
- des représentants des secteurs de la santé, de la nutrition, de l'éducation, de l'environnement ;
- des représentants du secteur de l'aide alimentaire et les associations de lutte contre la pauvreté³⁸ ;
- des associations de consommateurs.

Exemples : Conseil supérieur wallon de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de l'Alimentation.

Il dépend du seul ministre de l'agriculture et les représentants de la santé, de l'environnement ou encore de l'Horeca sont absents.

Conseil National de l'Alimentation (CNA) français³⁹, Scottish National Food and Drinks Policy.

Niveaux de pouvoir : État fédéral, Régions, Communautés, Provinces et Communes.

Recommandation 2 : Adopter une loi-cadre instaurant le droit à l'alimentation de qualité

L'accès à l'alimentation est un droit humain fondamental. Le rapporteur spécial aux Nations-Unies sur le droit à l'alimentation définit ce dernier comme étant "le droit d'avoir un accès régulier, permanent et non restrictif, soit directement ou au moyen d'achats financiers, à une alimentation quantitativement et qualitativement adéquate et suffisante correspondant aux traditions culturelles du peuple auquel le consommateur appartient, et qui lui procure une vie physique et mentale, individuelle et collective, épanouissante et exempte de peur"⁴⁰.

Le droit à l'alimentation "implique par conséquent que les États fassent en sorte que les politiques

salariales ou les filets de sécurité sociale permettent aux citoyens de réaliser leur droit à une alimentation adéquate"⁴¹. Le caractère adéquat de l'alimentation implique également que l'État mette en place des systèmes alimentaires durables. Le droit à l'alimentation est reconnu et consacré par plusieurs textes internationaux que la Belgique a signés et ratifiés. Il convient donc d'adopter une loi-cadre instaurant le droit à l'alimentation afin de mettre en œuvre les obligations de la Belgique⁴². Ceci est rendu d'autant plus pressant que les systèmes alimentaires ne sont pas durables et qu'en Belgique, plus de 200 000 personnes ont recours à l'aide alimentaire pour s'en sortir au quotidien⁴³.

Niveaux de pouvoir : État fédéral.

Recommandation 3 : Allouer les moyens nécessaires au plan nutrition et santé et veiller à son intégration dans un plan global de l'alimentation intégrant les dimensions sociale, économique et culturelle

Lancé en 2005, le Plan National Nutrition et Santé pour la Belgique (PNNS-B) est une initiative du Ministre des Affaires Sociales et de la Santé Publique. Il entend s'attaquer aux risques liés aux habitudes alimentaires nuisibles et à la diminution de l'activité physique et augmenter le niveau de santé des belges⁴⁴.

L'évaluation du PNNS-B1 réalisée en 2010 a mis en évidence certaines faiblesses parmi lesquelles : le manque de structure organisationnelle, des ressources humaines insuffisantes pour l'animation et la gestion du plan, un plan jugé trop nutritionnel et pas assez ouvert sur une définition large de l'alimentation⁴⁵. Un PNNS belge ambitieux doit adopter une vision plus large de l'alimentation (dimensions sociale, économique, culturelle, etc.), mieux coordonnée et bénéficiant de ressources humaines suffisantes. Les réformes institutionnelles ont transféré le PNNS aux Régions et Communautés. Il serait dès lors judicieux de saisir l'opportunité qui se présente de réinvestir dans ce plan. "Des compétences en matière alimentaire restent cependant au niveau fédéral: la réglementation sur les substances et les produits et la sécurité alimentaire, ainsi que la prise en charge des soins de santé"⁴⁶.

Tout ceci suggère qu'il faut veiller à une bonne intégration du PNNS-B dans un plan global de l'alimentation, bien coordonné, par exemple via un Conseil de l'alimentation, et qu'une enveloppe budgétaire suffisante lui soit allouée.

Exemples : PNNS-B, PNNS français.

Niveaux de pouvoir : État fédéral, Régions.

Recommandation 4 : Donner à l'agriculture et aux productions agricoles un statut particulier dans le cadre des négociations commerciales

Les pays se dotent de politiques agricoles parce que le marché ne fonctionne pas de façon satisfaisante dans ce secteur économique différent des autres⁴⁷. Chaque pays ou région a besoin d'investir dans son agriculture pour assurer sa souveraineté alimentaire et la sécurité alimentaire de sa population. À ce titre, les puissances agricoles que sont les États-Unis et l'Europe ont beaucoup investi

dans leur agriculture pour la moderniser, la protéger et ainsi garantir leur indépendance alimentaire. Or, nous avons assisté à une libéralisation progressive des échanges agricoles mondiaux.

Si cette libéralisation n'est pas à l'origine de la faim dans le monde, elle en constitue néanmoins un facteur aggravant. "Aussi, l'agriculture, du fait de ses spécificités et des conditions objectives actuelles, n'a-t-elle rien à gagner à être une monnaie d'échange au sein des négociations de l'OMC"⁴⁸. Afin de ne pas entraver la souveraineté alimentaire des pays avec lesquels le commerce s'effectue (ce qui relève des obligations découlant du droit à l'alimentation), mais également de préserver son propre secteur agricole, l'Union Européenne doit accorder un statut particulier à l'agriculture et aux échanges agricoles dans le cadre des négociations commerciales. Chaque pays doit avoir le droit de définir sa propre politique agricole et alimentaire. La production et les échanges agricoles internationaux doivent faire l'objet d'un accord international qui prend ses distances par rapport à la marche forcée vers la libéralisation voulue par l'OMC⁴⁹.

Niveaux de pouvoir : Union Européenne.

Recommandation 5 : Mieux règlementer la spéculation sur les produits agricoles afin de lutter contre le niveau élevé et la volatilité des prix

Les prix des produits alimentaires, qui sont des biens de première nécessité, déterminent leur accessibilité. Ceci est particulièrement vrai pour les populations les plus pauvres qui consacrent parfois jusqu'à 75 % de leur revenu pour se nourrir⁵⁰.

Or depuis le milieu des années 2000, on a observé une forte volatilité des prix des matières agricoles, ce qui a des conséquences sur les prix alimentaires à la consommation. Les prix élevés de 2007-2008 auraient condamné 80 millions de personnes supplémentaires à la faim. Ainsi les prix élevés et fluctuants menacent le droit fondamental à une nourriture adéquate et peuvent contribuer à enfermer progressivement les ménages dans le piège de la pauvreté. Un secteur agricole en bonne santé est le meilleur moyen de diminuer la vulnérabilité des pays les plus pauvres à la volatilité des prix⁵¹.

À côté de cela, la financiarisation des marchés agricoles "est souvent accusée d'avoir initié des mouvements à la hausse des prix de grande ampleur, ou au moins d'avoir participé à leur essor"⁵².

Il faut donc réguler la spéculation sur ces biens de première nécessité. Le plafonnement des positions, qui restreint le nombre de contrats qu'un même participant peut détenir, est une voie à suivre afin de limiter le risque qu'un seul intervenant puisse manipuler les cours⁵³.

D'autres pistes de régulation doivent être proposées pour aller plus loin, comme par exemple, limiter l'accès à l'achat et la vente de produits agricoles aux intervenants qui disposent de capacité de stockage. Enfin, il est établi que les agrocarburants ont influé de manière déterminante sur la hausse à court terme des prix des produits alimentaires ces dernières années⁵⁴. Il conviendrait donc d'accélérer la transition vers la production d'agrocarburants de deuxième et troisième génération.

Exemple : Réforme de la directive MIFID (Marchés d'instruments financiers et services d'investissement).

Niveaux de pouvoir : Union Européenne.

Les pratiques en matière de consommation alimentaire ne reposent pas que sur le seul individu : l'offre détermine l'enveloppe des choix possibles. Il faut agir sur la qualité nutritionnelle de l'offre et sur l'information qui s'y rapporte. L'allongement des circuits commerciaux et leur complexité exigent également qu'une attention grandissante soit portée à la sécurité de la chaîne alimentaire.

Recommandation 6 : Conclure des accords volontaires toujours plus ambitieux avec le secteur de l'industrie alimentaire pour diminuer la teneur en graisse, sucre et sel des produits transformés

Après le tabac et l'hypertension, l'obésité et le surpoids constituent selon l'OMS le 3^e facteur de risque de mortalité dans les pays riches, sans parler des discriminations sociales qui en découlent. À part le tabagisme, ces facteurs de risque sont étroitement liés à l'alimentation et à l'exercice physique⁵⁵. Pour cette raison, les produits alimentaires transformés doivent être reformulés, afin qu'ils contiennent moins de sucre, moins de graisse et moins de sel, tout en restant vigilants aux éventuels produits de substitution utilisés.

Un des moyens d'y parvenir est de conclure des accords avec le secteur de l'industrie alimentaire. C'est ainsi que l'actuelle Ministre de la santé publique veut amener les producteurs alimentaires à incorporer 5 % de graisses saturées en moins pour 2016 et 10 % pour 2020. Des accords similaires avaient déjà été conclus par le passé, amenant l'industrie à diminuer de 20 % la quantité de sel dans les viandes et les plats préparés. Des objectifs relatifs à la teneur en sucre devraient être définis en 2014⁵⁶.

Ces accords sont un bon moyen de faire progresser l'offre alimentaire vers plus d'adéquation avec les préoccupations de santé publique, d'autant plus que la Fédération de l'industrie alimentaire (Fevia) semble ouverte à la collaboration et que les industriels ont démontré qu'ils savaient faire des efforts.

Exemple : Accords précédents conclus concernant la teneur en sel des viandes et plats préparés.

Niveaux de pouvoir : État fédéral.

Recommandation 7 : Poursuivre la réflexion sur l'opportunité de prendre des mesures contraignantes pour favoriser une offre de produits industriels pas trop gras, trop sucrés ou trop salés

Une manière souvent envisagée et parfois mise en œuvre pour diminuer les teneurs en sucre, sel et graisse des produits alimentaires transformés est l'application d'une taxe nutritionnelle. Une telle taxe est un signal à la fois pour le consommateur et pour les producteurs. Le projet a été étudié par l'actuelle Ministre de la Santé publique puis mis de côté.

L'imposition d'une telle taxe présente en effet plusieurs inconvénients. Premièrement, il est difficile

de prévoir la manière dont réagirait la demande et rien ne garantit que les ménages remplaceront les denrées taxées par des produits sains. “Les effets de substitution entre produits alimentaires sont complexes et difficiles à apprécier”⁵⁷. Ensuite, les “mauvais comportements alimentaires” sont plus fréquents et plus résistants aux changements dans les couches défavorisées de la population. Les ménages les plus pauvres risqueraient donc d’être plus lourdement touchés par la taxe sans pour autant changer leurs habitudes alimentaires. Enfin, dans un petit pays comme la Belgique, le risque est grand de voir les consommateurs passer la frontière pour réaliser leurs achats.

L’idée ne doit cependant pas être complètement abandonnée. Certains des inconvénients évoqués, qui ont d’ailleurs amené le Danemark à renoncer à cette taxe, peuvent être compensés. La recette fiscale générée devrait être entièrement recyclée en une diminution des taxes sur les fruits et légumes frais ou en “chèques fruits et légumes” pour toute ou une partie de la population. Il ne s’agirait dès lors pas d’une taxe supplémentaire. De même, une telle mesure fiscale devrait s’accompagner de campagnes de promotion de la santé et de sensibilisation. La réflexion sur la faisabilité et l’opportunité de mettre en place une taxe nutritionnelle doit donc se poursuivre. Autre approche à envisager : l’imposition de normes limitant par exemple la teneur en graisses saturées et au-dessus desquelles un produit ne pourrait pas être commercialisé.

Exemple : Taxe danoise sur les graisses saturées. Taxe “Nutella” en France.

Niveaux de pouvoir : État fédéral.

Recommandation 8 : Réguler les pratiques commerciales qui encouragent les comportements alimentaires inadéquats et le gaspillage et encourager les initiatives volontaires

“Les campagnes de prévention et les messages d’intérêt général émanant d’organismes d’éducation ou d’autorités publiques sont trop souvent annihilés par des messages publicitaires en totale inadéquation avec ceux-ci”⁵⁸. La publicité est efficace, en particulier chez les enfants. Toutes les techniques de marketing “en commerces” (gadgets pour les enfants ou “cadeaux” pour les adultes associés à l’achat d’un produit, positionnement dans les rayons, surfaces consacrées aux différents types de produits, merchandising, offres spéciales, logos des marques, couleurs et lumières choisies en fonction des produits, ...) ont également une énorme influence sur nos façons d’acheter.

Des actions ont été entreprises, notamment dans le domaine de la publicité. Ainsi, en 2012, un accord en faveur de pratiques publicitaires responsables et appelé le “Belgian Pledge” (inscrit dans la lignée de l’“EU Pledge”) a été signé par l’Union Belge des Annonceurs (UBA), la Fédération du Commerce (Comeos) et la Fédération de l’Industrie Alimentaire (Fevia) en présence de la Ministre de la Santé publique et des Affaires sociales.

L’avancée est significative. “Toute publicité orientée vers les enfants de moins de 12 ans, à la télévision, en radio, dans la presse écrite et sur internet, ne sera dorénavant autorisée que pour des produits qui satisfont à des critères nutritionnels spécifiques définis par le ministère de la Santé publique”⁵⁹.

Ce type d’initiative pourrait s’étendre à d’autres pratiques commerciales qui favorisent des comportements alimentaires inadéquats. Des accords pourraient ainsi être conclus pour favoriser la promotion de produits sains dans les grandes surfaces ou encore en vue d’adapter les portions pour moins de

surconsommation et de gaspillage.

Pour aller plus loin, la mise en œuvre d’un cadre plus contraignant concernant la publicité, le packaging ou encore les promotions poussant à la surconsommation doit également être étudiée.

Exemples : “Belgian Pledge”, “EU Pledge”.

Niveaux de pouvoir : Union Européenne, État fédéral.

Recommandation 9 : Renforcer l’information sur la composition nutritionnelle et l’origine des denrées préemballées, et rendre les étiquettes plus lisibles et plus claires

Un nouveau règlement européen en matière d’étiquetage nutritionnel entre en vigueur en 2014.

Le but étant de mettre à disposition des informations cohérentes sur les produits alimentaires, cela devrait contribuer à une plus grande sensibilisation et à une meilleure utilisation des informations nutritionnelles⁶⁰.

Les progrès apportés par le nouveau règlement sont multiples, notamment en termes de mentions obligatoires. Mais il reste des faiblesses : pas encore d’obligation d’affichage de la composition nutritionnelle des alcools, de la présence de graisses “trans”, de la composition en fibres alimentaires ni du lieu d’origine de la viande des plats préparés.

Des progrès peuvent donc encore être réalisés en matières d’information nutritionnelle, de mention de l’origine de certains produits et au niveau de la lisibilité de ces informations. Enfin, le consommateur devrait également être clairement renseigné sur les modes d’élaboration des produits, par exemple des produits reconstitués.

Niveaux de pouvoir : Union Européenne, État fédéral.

Recommandation 10 : Réorienter les contrôles de l’AFSCA vers la fraude alimentaire et la fraude à l’étiquetage et faire preuve de plus de souplesse à l’égard des petits transformateurs

L’Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) contrôle l’ensemble de la chaîne alimentaire. Le règlement européen impose à chaque entreprise un contrôle en continu de sa production via des autocontrôles ainsi qu’une traçabilité efficace. Les “autorités nationales, en l’occurrence l’AFSCA pour la Belgique, supervisent l’ensemble de la chaîne alimentaire au moyen d’un monitoring raisonné et s’assurent que les opérateurs individuels se conforment aux règles ; quant à la Commission, elle est chargée, via des audits et des inspections de l’Office alimentaire et vétérinaire, de vérifier l’efficacité des contrôles réalisés par les États membres”⁶¹. L’AFSCA fait des contrôles planifiés et des contrôles non-planifiés.

La complexité des circuits commerciaux, la multiplication des acteurs et les épisodes à répétition de fraude alimentaire et de fraude à l’étiquetage (lasagnes à la viande de cheval par exemple) appellent à intensifier les contrôles. Puisque les moyens de l’AFSCA ne sont pas illimités, il serait intéressant de mieux cibler les contrôles, notamment en assouplissant ceux effectués sur les petits transformateurs (par ex. les transformateurs artisanaux et la transformation en milieu scolaire à des fins d’éducation à

l'alimentation), et en les réorientant vers la détection des fraudes. De son côté, le gouvernement doit décider d'infliger des amendes plus dissuasives à l'égard des fraudeurs.

Niveaux de pouvoir : Union Européenne, État fédéral.

Recommandation 11 : Garantir l'indépendance de l'EFSA

L'EFSA (European Food Safety Authority) est chargée d'une mission d'évaluation des risques et des produits. "Il est donc essentiel que l'EFSA, par l'impartialité et la base scientifique de ses avis, soit reconnue comme telle par les pouvoirs publics européens et nationaux. Une EFSA forte et indépendante, soutenue par les instances nationales d'évaluation des risques, constitue la meilleure garantie pour une politique en matière de sécurité alimentaire pertinente, scientifiquement fondée et socialement acceptable"⁶².

L'EFSA ne réalise pas elle-même les études, elle ne fait que donner des avis sur des recherches menées par les fabricants des produits alimentaires⁶³. "En outre, une partie de ces études sont généralement gardées secrètes pour des raisons de confidentialité commerciale, ce qui empêche leur intégration dans le travail normal de la communauté scientifique"⁶⁴.

Pour garantir une recherche indépendante, en particulier sur les cas controversés, il convient donc d'augmenter les moyens publics alloués à l'EFSA.

Niveaux de pouvoir : Union Européenne.

Recommandation 12 : Poursuivre les efforts pour encadrer et réguler l'influence des lobbies industriels

Le lobbying est très bien implanté dans les institutions de l'Union Européenne. Le nombre de lobbyistes se situe "entre 15 000 et 30 000, selon les estimations. Il y a un quart de siècle, lorsque la CEE comptait douze membres, moins de 700 lobbyistes fréquentaient les institutions européennes"⁶⁵.

"Les institutions européennes consultent très régulièrement la société civile et les groupes d'intérêt, sur des sujets stratégiques comme l'énergie, l'environnement, les services, la chimie, l'agriculture et les biotechnologies"⁶⁶.

Les groupes de pression exercent leur influence de différentes manières : en fournissant une expertise, par la participation à des comités thématiques (santé, PAC, commerce, ...) et aux comités consultatifs de la Commission européenne qui leur permettent de relayer leurs attentes.

Résultat, le lobbying influence fortement "la législation sur ces sujets, via les directives européennes qui ont une valeur juridique plus élevée que les droits nationaux"⁶⁷.

Les matières qui ont trait à notre alimentation sont soumises à ce lobbying et il convient donc de faire des efforts supplémentaires pour l'encadrer et le réguler afin que les intérêts de quelques grands groupes alimentaires ne prévalent pas sur la santé des citoyens européens.

Niveaux de pouvoir : Union Européenne.

Recommandation 13 : Veiller à ce que les accords de libre-échange (ALE) bilatéraux entre l'UE et ses partenaires commerciaux ne débouchent pas sur un abaissement des normes de sécurité sanitaire

La politique de sécurité alimentaire de l'UE englobe les chaînes alimentaires humaines et animales. Elle fournit une vaste législation et décrit la responsabilité des producteurs et des fournisseurs dans le maintien de la qualité de l'alimentation. Les règlements de l'UE comptent parmi les plus sévères dans le monde⁶⁸.

Les Etats-Unis et l'Union Européenne ont entamé des négociations sur un accord de libre-échange (ALE) bilatéral. Ces négociations font peser un risque sur le maintien de ces normes européennes élevées en matière de sécurité alimentaire et d'environnement. En effet, un tel accord nécessite une plus grande harmonisation de la réglementation entre les deux marchés⁶⁹.

Les divergences sont nombreuses. En Europe, on privilégie la traçabilité "du champ à la fourchette" tandis que les Américains vérifient la sécurité du produit fini. Le principe de précaution fait partie de la charte politique de l'UE tandis qu'aux Etats-Unis, il faut des preuves scientifiques pour justifier une mise en garde ou une restriction. Les règlements sur l'utilisation de produits chimiques sont également fondamentalement différents⁷⁰.

Enfin, un accord de libre-échange intégrera un outil de règlement des différends investisseur-État. Celui-ci pourrait permettre aux entreprises de contrecarrer des décisions politiques en matière de santé ou encore de protection de l'environnement et contraindre les états à indemniser des investisseurs privés. Le Parlement européen doit veiller à ce que les dispositions qui concernent la sécurité alimentaire, l'environnement et les arbitrages commerciaux ne tirent pas vers le bas les normes de protection des consommateurs et de l'environnement. Il en va de même pour tout autre accord de libre-échange bilatéral comme par exemple celui envisagé avec le Mercosur.

Niveaux de pouvoir : Union Européenne.

AXE 3 PROMOUVOIR LES PRODUITS DE QUALITÉ

Au-delà de la qualité nutritionnelle et de la sécurité de la chaîne alimentaire, ce sont les dimensions sociales, éthiques et environnementales de la qualité qui doivent également être améliorées.

Recommandation 14 : Protéger les productions alimentaires locales de qualité et renforcer la communication sur les signes d'identification de la qualité et de l'origine

La multiplication des réglementations européennes (environnement, protection animale, sanitaire, etc.) rendent les productions agricoles moins compétitives dans le contexte de la mondialisation et

du démantèlement progressif de la Politique Agricole Commune. “La différenciation pourrait être la bouée de sauvetage des agricultures régionales européennes face à la mondialisation et à la concurrence”⁷¹. La Région wallonne a adopté cette stratégie notamment dans le décret relatif à la promotion de l’agriculture et au développement des produits agricoles de Qualité différenciée. La Région cherche ainsi à “promouvoir une agriculture wallonne de qualité et durable, basée sur une production liée au sol et familiale”⁷².

Il faut poursuivre les efforts de promotion dans toutes les filières car les agriculteurs belges ne pourront rivaliser avec les nouveaux géants agricoles mondiaux que si leurs productions sont de meilleure qualité et présentent de la valeur ajoutée⁷³. Les consommateurs doivent pour leur part pouvoir identifier facilement les produits de qualité. La multiplication des labels peut générer de la confusion chez les consommateurs. Il convient donc de bien communiquer autour de la signalétique.

Exemple : logo “agriculture de Wallonie”.

Niveaux de pouvoir : Union Européenne, Régions.

Recommandation 15 : Soutenir la transition vers une agriculture plus durable

Une alimentation de qualité nécessite en amont que les politiques agricoles soient plus durables.

En Europe et en Belgique, les choses progressent, ce qui devrait encore être le cas dans la nouvelle Politique Agricole Commune. L’agriculture doit pouvoir produire des aliments de haute qualité dans le respect de l’environnement et des droits humains et sociaux.

La transition vers ce type d’agriculture implique :

- “qu’une part plus grande des ressources publiques devrait être consacrée aux sciences et recherches agro-écologiques utiles pour avancer vers une agriculture plus durable ;
- de soutenir l’agriculture biologique, l’agriculture intégrée et l’agriculture fermière ;
- de soutenir la conversion des exploitations conventionnelles vers ces formes d’agriculture ;
- de fournir un encadrement technique adéquat ;
- d’encourager les structures collectives de production et de distribution et aider le secteur agricole à mieux répondre à la demande ;
- de développer des règles particulières pour la transformation artisanale, souvent handicapée par l’application de normes inadéquates, développées pour la transformation industrielle ;
- de soutenir les circuits de commercialisation courts⁷⁴ ;
- de favoriser l’autosuffisance alimentaire des exploitations ;
- d’améliorer la formation initiale et continue des producteurs ;
- de développer l’information et l’échange de bonnes pratiques en matière d’agriculture durable.

Niveaux de pouvoir : Union Européenne, Régions.

Recommandation 16 : Rapprocher consommateurs et producteurs via des circuits de commercialisation courts, locaux et régionaux

Les circuits de commercialisation courts comprennent les marchés, les ventes à la ferme, les points de vente collectifs, les différentes formes de livraisons de paniers, les ventes directes à une grande surface, à des commerçants, à des associations ou des collectivités ou encore les ventes par Internet⁷⁵. Ces circuits de commercialisation offrent de nombreux avantages. La santé publique bénéficierait d’un plus grand développement des circuits courts en alimentation. Ces derniers font la part belle aux fruits et aux légumes, ce qui pourrait améliorer le panier de la ménagère, aujourd’hui majoritairement constitué de produits transformés “prêts à manger” et qui sont “le plus souvent trop gras, trop caloriques, trop salés, entraînant son lot de maladies qui dégradent la santé publique (cholestérol, diabète, obésité, etc.)”⁷⁶.

Autres avantages offerts par les circuits courts : ils garantissent un prix équitable pour le producteur, rassurent les consommateurs, contribuent au maintien de l’emploi local, à la création d’emplois et à la réinsertion socioprofessionnelle (économie sociale). Enfin, les circuits courts s’accompagnent généralement de modes de production plus respectueux de l’environnement et diminuent les impacts liés aux transports et à l’emballage⁷⁷.

Sans verser dans l’excès d’optimisme quant aux retombées socioéconomiques, le développement des circuits courts s’accompagnera selon toute vraisemblance de bénéfices tant pour les producteurs que pour les consommateurs (consolidation du revenu de l’agriculteur, choix de production, accès à des produits de qualité, multifonctionnalité de l’alimentation, etc...).

Il ne s’agit pas d’opposer les circuits courts aux autres types de commercialisation mais plutôt de s’appuyer sur leur complémentarité et, en parallèle, d’approfondir les connaissances de ces circuits afin de les exploiter au mieux.

Il convient donc de continuer à soutenir le développement de ces circuits courts, notamment en améliorant la rencontre entre l’offre et la demande et en soutenant les initiatives de producteurs et de consommateurs, avec un point d’attention à l’accessibilité de ces circuits aux publics fragilisés.

Exemples : Le site www.leclicloca.be : plateforme qui permet aux collectivités publiques de commander des produits locaux dans le respect des règles des marchés publics. Les premières rencontres des circuits courts en Wallonie (février 2014). Mise en réseau de différents partenaires et échanges de bonnes pratiques.

Niveaux de pouvoir : Union Européenne, Régions.

Recommandation 17 : Fournir plus d’informations sur les dimensions environnementales et sociales des produits

Les conséquences du système alimentaire actuel sur l’environnement et ses impacts sociaux doivent être renseignés sur les produits. Cela contribuerait à l’éducation à la consommation durable et à donner les informations nécessaires pour faire des choix éclairés. En France, un tel affichage a été expérimenté. Cette expérimentation a montré que la détermination d’indicateurs fiables permettant



AMÉLIORER L'OFFRE DANS LES COLLECTIVITÉS

Un nombre élevé de repas sont pris en dehors du domicile et en particulier dans la restauration collective. Améliorer la qualité de l'offre dans les collectivités constitue un levier puissant pour l'adoption de comportements alimentaires adéquats.

Recommandation 19 : Encourager l'alimentation de qualité dans les collectivités publiques et privées

Les dépenses en restauration hors domicile, qui comprend la restauration commerciale (Horeca) et la restauration collective (cantines scolaires, d'entreprise, d'hôpitaux, de homes, ...), représentent en Belgique un cinquième des dépenses consacrées par les ménages en aliments et boissons⁸².

La restauration collective (autogérée ou déléguée), à laquelle il conviendrait d'ajouter les restaurants sociaux, constitue donc un levier d'actions important pour améliorer l'accès de tous à une alimentation de qualité.

Des repas de meilleure qualité, équilibrés et variés, favorisent la découverte des saveurs et une éducation au goût⁸³. Des expériences ont montré qu'il est possible d'améliorer l'offre dans les collectivités sans réel surcoût. Mais certains obstacles sont indéniables. Premièrement, la mise en place de cantines durables nécessite à court terme un accompagnement qui génère inévitablement des frais. À plus long terme, il faut également un porteur de projet et un réel engagement, notamment de la part des responsables des achats et du personnel de cuisine, qu'il importe de former. Un travail de sensibilisation auprès des consommateurs et des parents doit également être entrepris pour faciliter le changement de leurs habitudes alimentaires et susciter leur adhésion. Enfin, les règles de l'Afsca devraient être adaptées pour permettre la transformation sur site.

Les cuisines autogérées et le travail du frais méritent une attention particulière car elles sont profitables à la qualité des repas et à l'emploi local, non délocalisable et peu qualifié. La restauration autogérée permet également une implication plus directe dans les choix des repas proposés et des produits qui les composent⁸⁴.

En plus des bénéfices en terme de santé, l'instauration de partenariats entre fermes et institutions pour faciliter l'accès aux produits frais, permettrait aux fermes de la région de vendre leurs fruits et légumes directement aux collectivités⁸⁵. Ceci permettrait donc de soutenir les circuits de commercialisation courts, bénéfiques pour les producteurs, les consommateurs et l'environnement.

Exemples : Projet "Cantines durables en Région bruxelloise" lancé par Bruxelles Environnement, alternative plus durable à la cantine chez Axa, cantine durable de l'ULB, etc. Hôpital du Bois de l'Abbaye à Seraing.

Niveaux de pouvoir : Tous.

de prendre en compte différentes externalités environnementales (comme l'impact sur la biodiversité ou le changement climatique) à toutes les étapes de la vie des produits était complexe⁷⁸.

Un dispositif devrait également être mis en place pour renseigner sur les conditions sociales de l'élaboration du produit.

Exemple : En France, expérimentation dans le cadre de la loi "Grenelle 2".

Niveaux de pouvoir : Union Européenne, État fédéral, Régions.

Recommandation 18 : Garantir un accès libre à toutes les variétés de graines, lutter contre la standardisation et préserver le goût des aliments

Une proposition de règlement de la Commission européenne visant à harmoniser la réglementation européenne afin de clarifier et de simplifier la conduite et la gestion du secteur des semences a été proposée. Celle-ci a très largement été rejetée par le Parlement européen. Cette législation faisait la part belle aux grands industriels du secteur car, selon la Coordination Européenne Via Campesina, elle aurait interdit "toutes les productions paysannes et artisanales autonomes qui ne pourront pas respecter les normes industrielles et les obligations bureaucratiques des autocontrôles sous contrôle officiel, ni amortir leur coût"⁷⁹. Le secteur des semences est un domaine qui concerne la souveraineté alimentaire. Le contrôle des semences, de la santé des végétaux et des animaux, de la biosécurité et de l'ensemble de la chaîne alimentaire doit par conséquent rester publique. Or le risque de monopolisation des semences par les plus grands semenciers est réel. Pour leur part, les petits semenciers et les fermiers doivent pouvoir également développer leurs activités ce qui nécessite des progrès en matières d'échanges de savoir-faire entre les paysans et de recherche participative au service de la défense de la biodiversité cultivée⁸⁰.

La diversité des semences et la diffusion de véritables variétés anciennes est également très importante pour lutter contre la standardisation des produits et pour la préservation du goût de fruits et légumes variés. En effet, les exigences des industriels de la transformation et de la grande distribution à l'égard des fruits et légumes ont conduit à leur standardisation ainsi qu'à une réduction de la diversité des variétés commercialisées. Pour leur part, les consommateurs sont habitués à cette standardisation et rejettent les produits différents en termes d'aspect et de goût. Les exigences des transformateurs et des grands distributeurs génèrent également leur lot de gaspillage en amont, chez les producteurs agricoles⁸¹.

Il est donc nécessaire d'amender significativement le règlement européen afin d'empêcher la concentration du marché et la monopolisation des semences par quelques multinationales du secteur, de garantir un accès libre aux semences paysannes et d'accroître la diversité génétique. Ceci devrait favoriser l'accès à une alimentation de qualité à condition également que les consommateurs soient sensibilisés aux qualités nutritionnelles et gustatives des variétés anciennes et courantes, quel que soit leur aspect.

Niveaux de pouvoir : Union Européenne, Régions.

Recommandation 20 : Prévenir la dénutrition des personnes âgées dans les maisons de repos et les maisons de repos et de soins en améliorant la qualité des repas

Dans le contexte de vieillissement de la population dans nos pays, la dénutrition chez les personnes âgées, qui “correspond à un déficit d’apports nutritionnels, en termes de calories et/ou de nutriments et micronutriments”⁸⁶, est devenue une préoccupation majeure de santé publique. Ce déficit augmente la vulnérabilité des personnes âgées face au risque de chute et vis-à-vis des maladies.

Une recherche française a montré que l’amélioration organoleptique des plats et l’introduction de variété sensorielle dans l’environnement des repas avaient chacune entraîné une augmentation significative des quantités consommées et de l’appréciation des repas, démontrant qu’une stratégie de lutte contre la dénutrition axée sur la qualité sensorielle de repas et le contexte du repas était efficace⁸⁷.

Afin d’améliorer l’état de santé des personnes âgées et de prévenir le risque de dénutrition, il convient donc de garantir une alimentation diversifiée, de qualité et en quantité suffisante, source de plaisir et de convivialité ainsi que de permettre aux personnes âgées vivant dans les maisons de repos et de soins de se réapproprier les repas.

Exemples : Brochure “Seniors, réveillez vos papilles !” et animation “Anim’ Action : Cultivez votre assiette, épicez-la !” de Espace Seniors. Maison de repos du Domaine des Rièzes et Sarts à Couvin⁸⁸.

Niveaux de pouvoir : Régions.

Recommandation 21 : Améliorer les contextes et environnements de prise de repas dans les collectivités

La manière dont sont pris les repas, à savoir la régularité, manger ou non devant la télévision ou encore le fait de partager un repas ou de le prendre seul, joue un rôle important. Ceci s’explique par le fait que les repas “régissent la vie sociale et le comportement individuel à la fois à un niveau social et biologique”⁸⁹. À ce titre, la vie professionnelle impacte également les habitudes alimentaires (sandwiches sur le pouce, saut de déjeuner), de même que les rythmes scolaires. Or “durant l’enfance comme à l’âge adulte, manger ne devrait jamais être une activité mécanique, mais un acte pensé où le plaisir occupe une place”⁹⁰. Ce plaisir peut évidemment être procuré via le contenu de l’assiette, mais il est également largement influencé par le temps que l’on peut consacrer au repas et à la convivialité du lieu dans lequel le repas est pris.

En conséquence, des efforts doivent être fournis pour améliorer les conditions dans lesquelles les repas sont pris en restauration collective. Le bruit, la décoration, le temps consacré au repas (et donc l’organisation du travail ou les rythmes scolaires) sont des éléments sur lesquels travailler. Impliquer les publics permettrait de susciter leur adhésion et de les conscientiser.

Exemples : Animation “Anim’ Action : Cultivez votre assiette, épicez-la !” de Espace Seniors.

La maison de repos du Domaine des Rièzes et Sarts.

Niveaux de pouvoir : Tous.

Recommandation 22 : Favoriser une consommation d’aliments de qualité dans les écoles

Organiser des collations collectives de qualité dans les écoles devrait permettre d’améliorer l’équilibre nutritionnel et contribuer à l’éducation à l’alimentation des élèves.

D’autre part, le fait d’offrir une collation saine et durable permet d’augmenter l’accès à une alimentation de qualité pour tous les enfants, de réduire les discriminations entre eux et donc à terme, de lutter contre les inégalités sociales de santé. Une telle distribution de collations doit s’accompagner d’une sensibilisation aussi bien auprès des enfants et des écoles que des parents.

Aller plus loin et proposer gratuitement un repas de midi de qualité aux écoliers constituerait bien évidemment un levier encore plus puissant.

Les écoles doivent être des lieux protégés des publicités commerciales. Il ne faut pas qu’elles favorisent des comportements alimentaires inadéquats. Les distributeurs de sodas et de snacks n’y ont donc définitivement pas leur place et doivent être interdits. Dans la recherche d’alternatives pour les remplacer par des produits de qualité, il est nécessaire de tenir compte des recettes que les écoles n’auraient plus suite à la disparition des distributeurs.

Exemples : Programme européen “Fruits & légumes à l’école” octroyant des aides aux écoles qui distribuent gratuitement des fruits et des légumes à leurs élèves. Proposition du Parti socialiste d’offrir un repas par jour à tous les élèves.

Niveaux de pouvoir : Régions, Communautés, Provinces, Communes.

Recommandation 23 : Mener une réflexion sur les moyens d’améliorer l’offre alimentaire à proximité des écoles

Les fast-foods s’implantent là où existe une demande, force est de constater que les jeunes alimentent fortement celle-ci. Les jeunes consommateurs ont accès à la “malbouffe” via différentes sources. Néanmoins, la présence de restaurants rapides à proximité des écoles expliquerait en partie la prévalence du surpoids et de l’obésité plus forte chez les jeunes⁹¹.

Il a par ailleurs été mis en évidence que la proximité renforce significativement la corrélation qui existe entre le taux d’obésité chez les jeunes et la présence de fast-foods⁹². Cela s’explique par le fait que les jeunes doivent rester dans les environs directs de l’école durant la journée scolaire.

Ceci suggère que la possibilité de limiter, voire d’interdire, la présence des différentes formes de restauration rapide à proximité immédiate des écoles à l’aide des codes d’urbanisme et d’aménagement du territoire devrait être étudiée. Ceci permettrait d’améliorer l’environnement de santé des jeunes mais ne pourrait probablement se montrer efficace qu’en étant accompagné de sensibilisation et de la promotion d’une offre alimentaire de qualité.

Exemples : Rosemère, Québec : limitation des fast-foods autour des écoles.

Los Angeles, USA : limitation des fast-foods dans certains des quartiers les plus pauvres et incitations économiques pour épicerie, restaurants avec service à table, marchés de produits locaux...

Niveaux de pouvoir : Régions, Communes.

L'insécurité alimentaire est avant tout un problème de pauvreté. Il convient donc de prendre des mesures sociales et économiques fortes afin de lutter contre la pauvreté monétaire et l'exclusion sociale. L'aide alimentaire doit pour sa part "être pensée comme un système transitoire dont la vocation est de répondre à l'urgence sociale et qui doit s'inscrire dans une stratégie visant à la pleine réalisation du droit à l'alimentation"⁹³. En attendant, l'aide alimentaire est indispensable car plus de 200 000 belges y recourent pour s'en sortir au quotidien⁹⁴.

Recommandation 24 : Renforcer les systèmes et les niveaux de protection sociale pour combattre le manque d'accès financier à une alimentation de qualité

Selon une étude de l'Institut Wallon de l'Évaluation, de la Prospective et de la Statique (IWEPS)⁹⁵, une personne sur six vit en situation de pauvreté monétaire en Belgique, une sur cinq en Wallonie et une sur trois à Bruxelles. Les familles monoparentales et les enfants sont particulièrement touchés. L'augmentation des dépenses contraintes comme le logement ou encore l'éducation des enfants et la perception de la baisse du pouvoir d'achat conduisent les ménages à arbitrer leurs dépenses en défaveur de l'alimentation⁹⁶ et à se tourner vers une alimentation moins chère et de faible qualité nutritionnelle, susceptible de favoriser l'obésité et les maladies chroniques⁹⁷. Par ailleurs, les ménages en situation de pauvreté sont plus vulnérables face aux hausses de prix alimentaires étant donné que l'alimentation occupe tout de même une place importante dans leur budget⁹⁸ et qu'ils ont moins la possibilité de répercuter ces hausses de dépenses sur d'autres postes comme par exemple les loisirs. Au vu de ces constats, il est impératif de renforcer la protection sociale, d'intensifier les politiques de lutte contre la pauvreté et de stimuler la création d'emplois de qualité.

Exemples : Plan fédéral de lutte contre la pauvreté, Plan national de lutte contre la pauvreté infantile.

Niveaux de pouvoir : Union Européenne, État fédéral, Régions, Communes.

Recommandation 25 : Distribuer des chèques fruits et légumes pour les ménages en difficultés financières

Certaines dépenses en alimentation constituent des marqueurs des inégalités de consommation. Les fruits et légumes en font partie⁹⁹. Les ménages les plus pauvres sont ceux qui en consomment le moins. Comme suggéré dans le PNNS français, il faut envisager la mise en œuvre des "opérations de bons d'achat de fruits et légumes (chèques fruits et légumes), ciblées si possible sur les populations faibles consommatrices, afin d'encourager la découverte de ces produits"¹⁰⁰.

L'efficacité de ce type de mesure en vue d'augmenter la consommation de fruits et légumes a été mise en évidence par plusieurs études¹⁰¹. Ce type d'action ne doit pas se limiter aux structures d'aide alimentaire afin de toucher un plus grand nombre de personnes faibles consommatrices de fruits et

légumes. En parallèle à cette mesure, il conviendrait d'informer, de sensibiliser et d'outiller les publics cibles afin de renforcer l'effet de levier que constitueraient ces chèques en vue de l'adoption d'une alimentation de qualité.

Exemple : PNNS français.

Niveaux de pouvoir : État fédéral, Régions, Communes.

Recommandation 26 : Poursuivre les efforts politiques visant à faciliter la récupération des invendus de la chaîne agro-alimentaire¹⁰²

Une circulaire du Ministre des finances, applicable depuis fin juillet 2013, a modifié le régime de TVA, permettant ainsi aux magasins qui donnent leurs invendus aux banques alimentaires de ne plus payer de TVA dessus. Avant cette mesure, la destruction des invendus était plus avantageuse que le don. Le but de la mesure qui était donc d'inciter les commerçants à donner plutôt qu'à jeter semble atteint. Il faut poursuivre ce type d'effort visant à faciliter la récupération, et pas seulement à destination des banques alimentaires. Une extension de l'exonération de la TVA à l'ensemble du secteur de l'aide alimentaire (colis, mais aussi restaurants sociaux et épiceries sociales) devrait être envisagée. Par ailleurs, des moyens plus contraignants peuvent être envisagés dans le cas où un supermarché ne proposerait pas systématiquement ses denrées consommables invendues à une ou plusieurs associations. Une telle mesure peut se révéler efficace à condition que soient levés les obstacles que sont le manque de moyens logistiques et humains du secteur de l'aide alimentaire et la réglementation sur la sécurité de la chaîne alimentaire. Notons que la base volontaire des initiatives est profitable à une bonne collaboration entre le secteur de la distribution et celui de l'aide alimentaire.

La récupération des invendus du secteur de l'Horeca offre pour sa part un bon potentiel de développement mais connaît les mêmes obstacles logistiques, humains et réglementaires.

Exemples : Exonération de la TVA sur les invendus de la distribution en Belgique ; décret wallon sur l'obligation de proposer les invendus ; la commune de Herstal conditionne le renouvellement d'un permis d'environnement à la distribution des invendus alimentaires.

Niveaux de pouvoir : État fédéral, Régions, Communes.

Recommandation 27 : Soutenir la mise en place d'un approvisionnement stable en produits de qualité de l'aide alimentaire

Le secteur de l'aide alimentaire est grandement dépendant des dons. Dès lors, si les acteurs du secteur mettent en avant les difficultés de garantir un approvisionnement stable, ils évoquent aussi le besoin d'améliorer la qualité de cet approvisionnement en prenant en compte également les dimensions de diversité, de plaisir et de dignité.

Les fruits et légumes frais sont par exemple trop peu présents. Les programmes alimentaires d'urgence pourraient améliorer l'accès de leurs bénéficiaires à ces produits, en "établissant des partenariats avec des détaillants locaux, des marchés de producteurs et autres fournisseurs de F&L.

Ils peuvent également demander aux agriculteurs locaux de faire don de leurs surplus de F&L¹⁰³. Il s'agit donc de soutenir les structures d'aide alimentaire à la récupération de ces denrées. Un des moyens d'y parvenir est d'apporter des financements structurels pour des projets d'économie sociale. Les organisations de terrain qui offrent des garanties de qualité doivent être soutenues "pour leur permettre de travailler dans des conditions d'hygiène et de sécurité appropriées : transport réfrigéré et non réfrigéré, mise aux normes de locaux (AFSCA), mise à disposition de locaux adaptés au stockage des denrées et/ou à une distribution d'aide alimentaire et mise à disposition de personnel qualifié"¹⁰⁴. De son côté, le nouveau programme européen d'aide alimentaire, le FEAD, devra être bien géré pour assurer la diversité et la qualité de l'aide alimentaire fournie. Des projets permettant de faire se rencontrer aide alimentaire et agriculture via les circuits courts constituent, comme en témoigne le projet "Uniterres" en France, un moyen très prometteur de "rendre accessibles des produits frais de qualité aux personnes en situation de précarité, de participer au développement des petites exploitations agricoles, tout en renforçant les liens entre producteurs et consommateurs"¹⁰⁵. Enfin, il faut soutenir les restaurants sociaux pour qu'ils puissent également améliorer la qualité des repas proposés, en améliorant la qualité des produits bien sûr, mais également en soutenant le personnel pour concevoir une cuisine inventive, génératrice de plaisir et de convivialité.

Exemples : Plate-forme d'approvisionnement et de négociation portée par le réseau des épiceries sociales (REPIS) et atelier de récupération et de transformation de fruits et légumes frais sur le Marché matinal de Bruxelles (MABRU)¹⁰⁶. Projet Uniterres en France. Le Resto du cœur de Liège et sa cuisine inventive.
Niveaux de pouvoir : Union Européenne, État fédéral, Régions, Communes.

AXE 6

INFORMER, SENSIBILISER ET OUTILLER LES PUBLICS EN MATIÈRE D'ALIMENTATION

Enfin, agir sur et avec les individus est évidemment indispensable pour favoriser l'adoption d'une alimentation de qualité. Bien que nécessaire, la simple information ne suffit pas. "Faire évoluer la personne dans ses comportements alimentaires, c'est faire avec ce qu'elle est et réfléchir avec elle sur ce qui est modifiable ou pas en fonction de ses attentes. Nous savons tous que l'injonction ne fonctionne pas, en particulier dans le domaine du comportement alimentaire. En revanche, il est aussi nécessaire d'accompagner les personnes dans l'acquisition de connaissances, de compétences qui leur permettront de faire évoluer leurs pratiques"¹⁰⁷. Les écoles et les structures d'éducation permanente sont des lieux privilégiés pour diffuser l'information, pour sensibiliser et pour outiller à la fois enfants et parents. De même, par leur contact direct avec les familles, les travailleurs sociaux et les prestataires de soins ont également un important rôle à jouer en la matière.

Recommandation 28 : Lancer des campagnes générales avec une vision globale de l'alimentation, mettant en avant le plaisir, la convivialité et le fait de prendre du temps pour les repas

L'éducation à l'alimentation s'appuie souvent sur des recommandations nutritionnelles telles que "Mangez 5 légumes/fruits par jour", "Ne mangez ni trop gras, ni trop sucré, ni trop salé", etc. L'enquête Thermomètre Solidaris sur l'alimentation démontre que ces messages, bien connus, engendrent une certaine confusion et de la culpabilité, surtout chez les catégories sociales défavorisées. Communiquer sur une alimentation équilibrée devrait avoir pour objectif "d'apporter de la cohérence, de redonner du sens et de rappeler quelques fondamentaux sans culpabiliser ni être prescriptif"¹⁰⁸. Les considérations diététiques ne tiennent compte que du facteur biologique or, "tout mangeur est intégré à une société, à une culture particulière dont l'alimentation en est une forme d'expression"¹⁰⁹. De plus, la seule approche nutritionnelle empêche d'envisager l'alimentation dans toutes ses dimensions : "son lien à l'agriculture et à la pêche, la saisonnalité des produits, la diversité et la qualité, la sécurité sanitaire des aliments, la consommation régulière de produits frais, le plaisir de faire soi-même, les produits et recettes de nos régions, la convivialité, le temps du repas, ..." ¹¹⁰. Les campagnes doivent dépasser la vision en termes de substances nutritives et de choix individuels responsables de la nourriture pour adopter une approche globale et résolument positive, déculpabilisant le consommateur vis-à-vis de son alimentation, et lui redonnant de l'envie et du plaisir¹¹¹.

Exemple : Le programme "Goutez-moi ça !" ¹¹² de Solidaris - Mutualité Socialiste.
Niveaux de pouvoir : Communautés (Régions après la 6^e Réforme de l'État).

Recommandation 29 : Lancer des campagnes ciblées sur les publics défavorisés avec une vision globale de l'alimentation, mettant en avant le plaisir, la convivialité et le fait de prendre du temps pour les repas

Les campagnes d'information qui s'adressent à l'ensemble de la population influencent peu les comportements des populations les plus à risque. "Elles peuvent même augmenter les inégalités de santé en étant bien plus efficaces dans les milieux aisés que dans les milieux défavorisés"¹¹³. Parmi ces derniers, la vision hygiéniste ou morale de l'alimentation peut être perçue comme une contrainte supplémentaire amenant les personnes démunies à considérer l'alimentation comme un domaine de liberté dans lequel elles refusent ce surcroît de contraintes. Ceci est d'autant plus vrai si les messages sont perçus comme étant imposés du haut vers le bas de la société¹¹⁴. Les représentations de l'alimentation et celles du corps, la symbolique de la maladie et le lien établi ou non entre santé et alimentation sont autant d'éléments qui relèvent des représentations collectives et des identités¹¹⁵. "Avec les personnes démunies, il est souvent beaucoup plus pertinent d'aborder la question alimentaire sous sa dimension sociale, sur la convivialité par exemple. Avec ce public-là en particulier, comme avec les adolescents d'ailleurs, partir des recommandations du PNNS n'est pas une bonne approche. Il faut toujours partir des préoccupations, des envies et des besoins du public et ne pas oublier le plaisir dans tout cela !" ¹¹⁶.

Exemple : Module d'animation "Petits Prix Délices Garantis" des FPS.
Niveaux de pouvoir : Communautés (Régions après la 6^e Réforme de l'État).

Recommandation 30 : Sensibiliser les prestataires de soins à leur rôle dans la promotion d'une alimentation de qualité et les outiller

Les prestataires de soins, particulièrement les médecins généralistes (MG), ont un rôle clé à jouer dans la promotion d'une alimentation de qualité : en Belgique, les MG sont en contact avec un pourcentage élevé de la population et, dans le cadre du dialogue singulier patient - MG, la parole de ce dernier conserve une forte influence.

Face aux difficultés à faire évoluer les comportements alimentaires de leurs patients, les MG peuvent se sentir désarmés. Il faudrait prévoir dans leur formation de base ou continuée des modules spécifiques portant sur une approche globale, positive et non culpabilisante de l'alimentation.

Autre frein à l'implication des MG : le manque de temps. En mettant à leur disposition des outils pratiques qui puissent être donnés aux patients, on les aide à aborder le sujet en consultation. Il convient de veiller à ce que ces outils soient conçus indépendamment de tout intérêt commercial, qu'il soit pharmaceutique ou diététique.

L'alimentation pourrait être abordée dans le cadre du DMG+ (volet préventif du Dossier Médical Global) moyennant un élargissement de la tranche d'âge concernée (45 - 75 ans) et l'ajout de questions sur les comportements alimentaires.

Exemples : Mise à disposition des médecins de dépliants "Goûtez-moi ça !" de Solidaris - Mutualité Socialiste.

Niveaux de pouvoir : État fédéral, Communautés, Régions.

Recommandation 31 : Sensibiliser et former les travailleurs sociaux à l'alimentation de qualité

Pour être efficaces, les campagnes d'information/recommandations en matière d'alimentation doivent être relayées sur le terrain. Les travailleurs sociaux au sens large, particulièrement les assistants sociaux et les aides familiales, par leur proximité avec des publics souvent précarisés, pourraient jouer un rôle dans la transmission d'informations et le soutien aux familles pour une alimentation de qualité.

Il n'est pas question que ces travailleurs sociaux deviennent des nutritionnistes ou diététiciens, mais au détour de leurs contacts directs avec les publics, quand ils font les courses pour ou avec eux, quand ils cuisinent,... ils exercent une influence certaine.

Comme les prestataires de soins, ces travailleurs devraient être formés et outillés en matière d'alimentation de qualité.

Exemples : Formation d'aides familiales de la CSD à Namur et Mons par des animatrices des FPS.

Niveaux de pouvoir : Régions.

Recommandation 32 : Renforcer la promotion de la santé et de l'alimentation de qualité dans les écoles et en extrascolaire

L'école est évidemment un lieu privilégié pour promouvoir la santé et une alimentation de qualité. Le milieu préscolaire peut également investir l'éducation au goût des enfants en bas âge. Encore une fois, l'alimentation ne doit pas uniquement être envisagée sur le seul plan nutritionnel mais bien de manière globale.

L'information, la sensibilisation et l'éducation à l'alimentation peuvent se faire dans le cadre des cantines scolaires, comme évoqué précédemment. Cela peut se faire également dans le cadre d'activités scolaires et extrascolaires comme par exemple des ateliers cuisine, des ateliers jardinage, des visites pédagogiques de fermes et de lieux de production, des interventions de professionnels, restaurateurs, producteurs et diététiciens¹¹⁷.

Une présence formelle des questions liées à l'alimentation (système alimentaire, lien entre alimentation et santé, coûts externes, techniques des industriels, décryptage de la publicité, dimension sociale, ...) dans les programmes scolaires permettrait de former aux enjeux citoyens de l'alimentation. Ceci suppose de former et d'outiller les enseignants sur ces questions. À ce titre, des outils pédagogiques, à concevoir au besoin, sont de bons moyens d'aborder les problématiques liées à l'alimentation de manière concrète et ludique.

Exemples : PIPSa : répertoire d'outils pédagogiques évalués en promotion de la santé ; "Abracadabra", outil de Latitude Jeunes ; "Se mettre à table", outil de Cordes.

Niveaux de pouvoir : Communautés (Régions après la 6^e Réforme de l'État).

Recommandation 33 : Redévelopper une culture alimentaire et favoriser la transmission familiale des habitudes culinaires saines

Le milieu social d'origine joue un rôle non négligeable dans l'apparition de certaines habitudes. En effet, elles ne résultent pas uniquement des comportements et styles de vie personnels, mais également des influences sociales et communautaires, et même des conditions de vie et de travail.

La famille a longtemps constitué le lieu privilégié d'apprentissage du goût, des bonnes pratiques alimentaires et du plaisir du "bien manger"¹¹⁸. Or, la transmission directe de la culture culinaire de génération en génération a été rompue, en cause, "l'individualisation grandissante des pratiques culinaires, notamment à la jeunesse, âge où opérait la transmission"¹¹⁹. Résultat : certains se retrouvent dépourvus de références, le savoir-faire se perd, les repas se déstructurent.

Il est impératif de sensibiliser les parents à "l'importance à accorder, dans l'intérêt de leurs enfants, particulièrement les plus jeunes, au respect de règles élémentaires concernant les repas (composition équilibrée et variée, horaires réguliers, sans écran...)"¹²⁰.

Il convient donc également de redévelopper une culture alimentaire dans les familles où la transmission a été rompue. Un des moyens à mettre en œuvre est de promouvoir des cours sur les bonnes habitudes alimentaires à destination des parents et des enfants via l'éducation permanente et de travailler sur la transmission. Enfin, des "maisons de l'alimentation" pourraient être mises en place

pour informer, sensibiliser, accompagner et outiller les familles en vue de promouvoir chez elles une alimentation de qualité.

Exemple : Cours de cuisine organisés dans le cadre de l'aide alimentaire par les FPS.

Niveaux de pouvoir : Communautés, Communes.

Recommandation 34 : Soutenir et promouvoir les jardins collectifs et individuels

Les jardins communautaires, qui sont des projets collaboratifs, constituent un bon moyen d'éduquer et de sensibiliser les participants, qui partagent l'entretien ainsi que les récoltes de ces jardins, à une alimentation de qualité. De même que les jardins collectifs, un jardin potager individuel peut également être une source de produits frais pour les individus, leurs familles, leurs voisins et leurs amis¹²¹. Il s'agit en plus d'une manière de manger fruits et légumes frais, locaux et de saison, et donc de réduire l'impact de son alimentation sur l'environnement¹²².

Ainsi, mettre à disposition des ménages qui n'en ont pas des parcelles de terrain à cultiver et favoriser la création de jardins potagers collectifs constitue un levier très intéressant en vue d'améliorer l'accès à une alimentation de qualité, en particulier pour les ménages défavorisés. Des appels à projets de ce type doivent être encouragés.

Exemples : L'actuelle Ministre de la Culture, de l'Audiovisuel, de la Santé et de l'Égalité des Chances de la FWB a lancé pendant trois ans un appel à projets locaux visant à réduire les inégalités sociales de santé. De nombreux jardins collectifs ont été soutenus.

La Région de Bruxelles-Capitale, en partenariat avec les communes, a mis à disposition des terrains où les riverains peuvent développer un projet de jardin-potager collectif.

Niveaux de pouvoir : Communautés, Régions, Provinces, Communes.

Recommandation 35 : Sensibiliser et outiller les gens pour lutter contre le gaspillage

Le gaspillage alimentaire s'opère tout au long de la chaîne alimentaire, à savoir au niveau de la production, de la transformation, de la distribution et de la consommation. Les consommateurs ne sont donc pas les seuls responsables. Néanmoins, si l'on extrapole les chiffres fournis par les intercommunales wallonnes de gestion des déchets à l'ensemble de la Belgique, un ménage belge gaspillerait jusqu'à l'équivalent de 174 euros de denrées par an¹²³. Amener les ménages à jeter moins de produits alimentaires serait donc bénéfique du point de vue de l'environnement mais également du point de vue du budget des Belges. En matière de lutte contre le gaspillage, il conviendrait d'informer, de sensibiliser et d'outiller les gens en matière de gestion des courses, de stockage à domicile, de préparation des repas ou encore d'accommodation des restes.

Exemples : Outils réalisés par Bruxelles Environnement ("Réduire ses déchets - 100 conseils pour consommer durable").

Niveaux de pouvoir : Régions.

Notes

¹ Résultats du Thermomètre 4 sur <http://www.mutsoc.be/Mutsoc/MeDocumenter/Etudes/societe/etude-thermometre-alimentation.htm>

² "La densité nutritionnelle des aliments", (2009), in : *Alimentation Santé & Petit budget*, n°46, juillet 2009. <http://www.cerin.org/publication/alimentation-et-petit-budget/a-densite-nutritionnelle-des-aliments.html>

³ Dans ce Livre blanc focalisé sur l'accès à une alimentation de qualité, nous avons logiquement décidé de ne pas aborder la question de l'exercice physique, pan pourtant essentiel des programmes intégrés de lutte contre l'obésité.

⁴ Health Promotion Switzerland, (2010), "The Food System: a prism of present and future challenges for health promotion and sustainable development", Triggering Debate - White Paper, <http://www.ionakickbusch.com/kickbusch-wAssets/docs/White-Paper---The-Food-System.pdf>

⁵ Rastoin, J.-L., (2006), "Vers de nouveaux modèles d'organisation du système agroalimentaire ? Approches stratégiques", MSH-M Séminaire de recherche, Produits de terroir, filière qualité et développement Montpellier, 22 juin 2006, http://www.msh-m.fr/IMG/nouveaux_modeles_d_organisation_du_syste_agroalimentaire.pdf

⁶ Duquesne, B. et Lebaillly Ph., (2004), "Importance de la consommation alimentaire pour le développement durable de la production agricole : dispositifs mis en place en Région wallonne", Colloque international AEA2 "Développement durable et globalisation dans l'agroalimentaire", Université Laval, Québec, 23 et 24 août 2004.

⁷ Rastoin, J.-L., (2006), "Vers de nouveaux modèles d'organisation du système agroalimentaire ? Approches stratégiques", MSH-M Séminaire de recherche Produits de terroir, filière qualité et développement Montpellier, 22 juin 2006, p.2, http://www.msh-m.fr/IMG/nouveaux_modeles_d_organisation_du_syste_agroalimentaire.pdf

⁸ Lang, T., (2009), "Reshaping the Food System for Ecological Public Health", *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 4 (3), p. 315 - 335.

⁹ Salvador-Perignon, (2011), "Les représentations mentales du mode de production des produits alimentaires (France)", *Anthropology of food*, Septembre 2011.

¹⁰ Health Promotion Switzerland, (2010), "The Food System: a prism of present and future challenges for health promotion and sustainable development", Triggering Debate - White Paper, <http://www.ionakickbusch.com/kickbusch-wAssets/docs/White-Paper---The-Food-System.pdf>

¹¹ <http://www.fao.org/news/story/fr/item/199641/code/>

¹² Health Promotion Switzerland, (2010), "The Food System: a prism of present and future challenges for health promotion and sustainable development", Triggering Debate - White Paper, <http://www.ionakickbusch.com/kickbusch-wAssets/docs/White-Paper---The-Food-System.pdf>

¹³ Lang, T., Barling, D., & Caraher, M. (2009), "Food Policy: integrating health, environment and society", Oxford University Press, Oxford.

¹⁴ Modèle à visée avant tout didactique qui peut servir de référentiel opérationnel pour les concepteurs de projets et les acteurs de terrain désirant travailler la

thématique de l'alimentation.

¹⁵ Bernard B., (2005), "Bien se nourrir sans trop dépenser : savoir choisir ses aliments", in : *Alimentation et précarité*, n°31, http://www.biotechno.fr/IMG/pdf/alimentation_et_precaire.pdf

¹⁶ Hébel, P., (2009), "Alimentation. Se nourrir d'abord, se faire du bien ensuite" *Crédac - Consommation et modes de vie*, n° 209 - Février 2008.

¹⁷ Les témoignages en rouge ont été recueillis lors d'animations des Femmes Prévoyantes Socialistes dans le cadre de leurs projets "Petits prix, délices garantis" et "Forum des usagers", 2013.

¹⁸ <http://www.fdsb.be/index.php?page=concertation-aide-alimentaire-2>

¹⁹ Duquesne B., Matendo S., Lebaillly Ph, (2006), "Evolution de la consommation alimentaire en Belgique et en Région Wallonne", Observatoire de la Consommation Alimentaire (OCA), Gembloux.

²⁰ <http://www.eufic.org/article/fr/expid/basics-secu-rite-alimentaire>

²¹ <http://www.educationsante.be/es/article.php?id=1452>

²² Masullo, A. et Régnier, F. (2009), "Obésité, goûts et consommation. Intégration des normes d'alimentation et appartenance sociale", *Revue française de sociologie*, 2009/4 Vol. 50, p. 762.

²³ Poulain, J.-P. et Tibère, L., (2008), "Alimentation et précarité. Considérer la pluralité des situations", *Anthropology of food*, n° 6, septembre 2008, p. 9.

²⁴ Masullo, A. et Régnier, F. (2009), "Obésité, goûts et consommation. Intégration des normes d'alimentation et appartenance sociale", *Revue française de sociologie*, 2009/4 Vol. 50, p. 764-765.

²⁵ Kaufmann J.-C., (2005), *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*, Armand Colin, Paris.

²⁶ Extrait de la chanson "Les plats préparés", Forum des usagers des FPS, 2013.

²⁷ Résultats du Thermomètre 4 sur <http://www.mutsoc.be/Mutsoc/MeDocumenter/Etudes/societe/etude-thermometre-alimentation.htm>

²⁸ Bernard B., (2005), "Bien se nourrir sans trop dépenser : savoir choisir ses aliments", in : *Alimentation et précarité*, n°31, http://www.biotechno.fr/IMG/pdf/alimentation_et_precaire.pdf

²⁹ Kaufmann, J.-C., (2005), *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*, Armand Colin, Paris, p. 55.

³⁰ Duplessis Brochu, M., "Le développement du goût", in : www.nospettismangeurs.org

³¹ Avis éclairé d'enfants participant à une animation "Abracadabra, goûte-moi ça" de Latitude Jeunes <http://www.latitudejeunes.be/OutilsEtPublications/Alimentation/Pages/default.aspx>

³² Masullo, A. et Régnier, F. (2009), "Obésité, goûts et consommation. Intégration des normes d'alimentation et appartenance sociale", *Revue française de sociologie*, 2009/4 Vol. 50, p. 747-773.

³³ Poulain, J.-P. et Tibère, L., (2008), "Alimentation et précarité. Considérer la pluralité des situations", *Anthropology of food*, n° 6, septembre 2008.

³⁴ <http://www.mercator-publicator.fr/IMG/pdf/03-2.pdf>

³⁵ ec.europa.eu/citizens-initiative/public/competences/

faq?g=f#q1

³⁶ www.belgium.be

³⁷ Grimma K.A., Wrighta D. S., Kima S.A., Foltzab J., (2013), "Les stratégies américaines pour augmenter la consommation de fruits et légumes", *Equationnutrition*, n° 133 - Juillet/Août 2013 - p. 2.

³⁸ DOC 53 3317/001, Proposition de loi-cadre instaurant l'obligation d'une mise en œuvre effective du droit à l'alimentation par la Belgique, 5^e sess, 53^e lég, 2014.

³⁹ <http://www.cna-alimentation.fr/>

⁴⁰ <http://www.srfood.org/fr/>

⁴¹ Idem.

⁴² DOC 53 3317/001, Proposition de loi-cadre instaurant l'obligation d'une mise en œuvre effective du droit à l'alimentation par la Belgique, 5^e sess, 53^e lég, 2014, p.6.

⁴³ <http://www.fdsb.be/index.php?page=concertation-aide-alimentaire-2>

⁴⁴ Plan National Nutrition-Santé pour la Belgique 2005 - 2010, Plan opérationnel, Version finale, <http://www.health.tgov.be/internet2Prd/groups/public/@public/@2464/@consumproducts/documents/@2divers9120410.pdf>

⁴⁵ Absil G., Vandoome C. et al., (2011), "Évaluation du premier Plan National Nutrition Santé belge" (CCNVGP 2010/01 du SPF Santé Publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et environnement, Université de Liège, Ecole de Santé Publique, Juin 2011, hdl.handle.net

⁴⁶ DOC 53 3317/001, Proposition de loi-cadre instaurant l'obligation d'une mise en œuvre effective du droit à l'alimentation par la Belgique, 5^e sess, 53^e lég, 2014.

⁴⁷ Hacquemand, J., (2008), "Faim dans le monde et politiques agricoles et alimentaires : bilan et perspectives", Notes d'IENA, Informations du Conseil économique et social, n°301, 16 mai 2008, p.3

⁴⁸ Idem, p. 2.

⁴⁹ Idem, p. 2 et 3.

⁵⁰ FAO, (2012), "La volatilité des prix des denrées alimentaires et le rôle de la spéculation", Document d'information technique, Division du commerce et des marchés de la FAO, 6 juillet 2012, Rome.

⁵¹ Idem

⁵² Roux, N., (2013), "La volatilité des marchés mondiaux des matières premières agricoles et l'évolution des prix à la consommation de l'alimentation en France", DGCCRF ECO, n°12, mars 2013. http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/dgccrf/documentation/dgccrf_eco/dgccrf_eco12.pdf

⁵³ <http://www.pfsa.be/spip.php?article1155>

⁵⁴ Groupe d'experts de haut niveau, 2013. Agrocultures et sécurité alimentaire. Rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition, Comité de la sécurité alimentaire mondiale, Rome, 2013.

⁵⁵ Plan National Nutrition et Santé pour la Belgique 2005 - 2010. Version finale déc. 2005 (PNNS-B).

⁵⁶ <http://www.lesoir.be/402119/article/actualite/nl-info/nl-info-sciences-et-sante/2014-01-15/onkelln-veut-s-allier-avec-producteurs-pour-combattre-l>

Réalisé à l'initiative de son Service Promotion de la Santé, le Livre blanc "Pour un accès de tous à une alimentation de qualité" est l'occasion pour Solidaris - Mutualité Socialiste de faire entendre sa voix pour plus d'égalité sociale et pour plus de santé.

Cette publication revient sur le lien qui existe entre l'alimentation et la santé, deux aspects du quotidien des gens si importants pour leur bien-être et fortement marqués par les inégalités sociales.

Il mène une large réflexion sur tout ce qui détermine, de près ou de loin, l'accès à une alimentation de qualité, cet accès étant loin de se réduire aux seules contraintes économiques.

Par qualité, Solidaris - Mutualité Socialiste entend une alimentation équilibrée et suffisante, saine du point de vue chimique et microbiologique, respectueuse de l'environnement, éthique et accessible.

L'ambition de ce Livre blanc est de promouvoir la mise en place d'une réelle politique de l'alimentation, transversale et intégrée, qui fait encore défaut dans notre pays. Il formule au total 35 recommandations qui sont autant de pierres à l'édifice de cette politique.

Le Livre blanc de Solidaris - Mutualité Socialiste concerne tous les acteurs du système alimentaire, ceux qui participent à l'offre alimentaire, les décideurs, les consommateurs et la société civile.

Il s'adresse plus particulièrement aux responsables politiques dont les décisions influencent, directement ou indirectement, l'accès à une alimentation de qualité. Qu'ils exercent des responsabilités au niveau européen, fédéral, régional, communautaire ou local, ils trouveront dans ce document des pistes d'action publique qui concourront à la réalisation de cet objectif fondamental d'assurer en Belgique l'accès de tous les publics à une alimentation de qualité.



et son réseau associatif et socio-sanitaire

