

FORMATION ET ALIMENTATION DURABLE

Mardi 22 mai 2018
POUR LA SOLIDARITÉ – PLS, 66 rue Coenraets – 1060 Bruxelles

INTERVENANT-E-S

- **Marie SCHULLER**, Chargée de projets, POUR LA SOLIDARITÉ - PLS
- **Laurent DENNEMONT**, Coordinateur – ReFresh
- **Caroline JORIS**, Chargée de projet à la création d'entreprises – Groupe One

Débat animé par :

- **Denis STOKKINK** – POUR LA SOLIDARITÉ - PLS

I. MARIE SCHULLER

Après une introduction du débat par Denis Stokkink, Marie présente le projet *Training for Sustainable Food System Development*, qui a pour objectif de développer un programme d'apprentissage axé sur le développement de compétences durables dans le secteur alimentaire en vue d'augmenter le nombre d'emplois en lien avec une transition écologique, durable et inclusive. Cette formation s'adresse aux apprenants, ainsi qu'aux travailleurs dans le secteur de l'alimentation. Dans le cadre de ce projet, PLS a publié un guide européen de bonnes pratiques composé d'une part, d'un focus sur le corpus législatif européen en la matière et d'autre part, cible cinq États membres : la Belgique, l'Italie, l'Espagne, la France et la Suède.

Premièrement, Marie revient sur la définition de l'alimentation durable, intimement liée aux notions de sécurité alimentaire, de produits locaux de saisonniers et d'inclusion sociale. Définition de l'alimentation durable qu'il convient de différencier de l'alimentation biologique : l'alimentation durable est respectueuse des ressources de la Planète et de l'Humain tandis que l'alimentation biologique est définie par la non-utilisation d'intrants agricoles.

Ensuite, concernant le cadre législatif européen en matière d'alimentation durable, il apparaît qu'aucun texte européen contraignant n'existe bien que le « soft law » soit, lui, conséquent.

Historiquement, le système alimentaire européen est caractérisé par le paradigme productiviste, soit l'utilisation d'intrants agricoles, le recours aux machines et de longues chaînes d'approvisionnement.

L'agriculture européenne est gérée par la Politique Agricole Commune (PAC), qui doit « promouvoir l'agriculture durable et l'innovation », cependant on observe des divergences entre les États

membres. De même que l'opposition entre alimentation durable et écologique, il est également important de différencier agriculture durable ou agro-écologie et agriculture biologique.

Marie explique qu'il n'existe pas de politique alimentaire européenne intégrée, un manquement mis en évidence par la société civile européenne mais qui peut être expliqué par des obstacles structurels et conjoncturels.

La Commission européenne, s'intéresse de près au gaspillage alimentaire, notamment via le concept d'économie circulaire. Mais bien qu'il s'agisse d'une problématique universelle et ayant de graves répercussions socio-économiques, il n'existe pas de définition officielle et consensuelle du gaspillage alimentaire. À nouveau, le « soft law » est conséquent mais les mesures contraignantes décevantes (cf. Pack « Economie circulaire »).

Si les décideurs européens peinent à mettre en place des mesures effectives pour la promotion de l'alimentation durable, les initiatives locales sont de plus en plus nombreuses. Il faut alors repenser l'organisation du travail dans le secteur de l'alimentation ce qui induit des formations adaptées. Formations qui s'inscrivent dans le cadre de l'éducation au développement durable.

En 2006, l'éducation au développement durable (EDD) est inscrite dans la stratégie de l'Union européenne pour le développement durable. Concrètement, l'EDD cherche à intégrer les dimensions économiques, sociales et environnementales du développement durable dans l'enseignement mais aussi à inciter les apprenants à travailler à la transformation de nos sociétés. Concernant l'éducation à l'alimentation durable, peu de déclarations européennes ont été faites.

L'alimentation est un secteur de formation performant en termes d'insertion socioprofessionnelle et ajouter la composante « durable » à ces formations permettrait d'allier durabilité, employabilité et inclusion sociale, autant de préoccupations actuelles, citoyennes et européennes.

En dernier lieu, Marie présente des centres de formation professionnelle travaillant à l'émancipation de l'alimentation durable à Bruxelles : Rencontre des Continents ou encore, FORMation Emploi Tremplin (FORET), partenaire du projet T4F. FORET est un organisme d'insertion socioprofessionnelle et d'économie sociale qui propose des formations dans le secteur de l'alimentation.

II. LAURENT DENNEMONT

Laurent commence par présenter ReFresh qui est un écosystème travaillant autour de l'alimentation durable, également en collaboration avec le Groupe One. Dès ses débuts, ReFresh a fait le constat qu'un certain public, plus précarisé, n'avait pas accès à une alimentation fraîche. Un projet d'insertion socioprofessionnelle en cuisine a donc été développé afin de proposer des formations dans le secteur et parallèlement, participer à l'économie sociale d'insertion.

ReFresh est donc une cantine de quartier qui propose une sensibilisation et une éducation à l'alimentation durable, notamment via la manière dont sont constituées les assiettes, l'apprentissage

de la communication avec les clients, des ateliers en soirée et le week-end, une collaboration avec le Medex¹ et des initiatives comme le tour du monde en 183 assiettes². De plus, ReFresh développe différents projets pour l'agriculture urbaine comme un potager collectif de quartier qui promeut la participation citoyenne, une serre, un poulailler, un compost.

Dans le cadre de cette réflexion autour de l'alimentation durable, certains enjeux peuvent être constatés derrière la cuisine, comme la transformation des denrées périssables qui ont une valeur économique et aussi la façon dont on peut prolonger leur consommation.

Laurent insiste sur la présence d'écosystèmes et de nombreuses associations à Bruxelles qui travaillent à l'émancipation de l'alimentation durable. La stratégie régionale GoodFood « Vers un système alimentaire durable » permet l'implantation de ces initiatives. En effet, à Bruxelles, on retrouve une vie associative riche, et des pouvoirs publics qui accompagnent et soutiennent les initiatives locales : la collaboration est présente et efficace.

Concernant la perspective régionale, Laurent explique que *Bruxelles Environnement*³ et *Bruxelles Propreté*⁴ ont une réflexion commune de la ville comme un écosystème, et quant à la façon dont les aliments sont consommés et doivent être recyclés. C'est une réflexion constructive autour de la ville de demain, avec de nouvelles filières d'exploitation et autant de nouveaux métiers.

Laurent constate également un changement dans l'attitude des consommateurs, ce qui permet de porter de nouvelles initiatives. ReFresh est actuellement un lieu qui agrège différents projets et initiatives.

A la fin de l'intervention, Denis Stokkink, relève une volonté manifeste d'inclure les aspects sociologiques, économiques et environnementaux dans l'alimentation durable.

III. CAROLINE JORIS

Caroline est accompagnatrice et chargée de projet chez Groupe One. Elle est spécialiste des enjeux de développement durable. Dans sa présentation, trois axes ont été développés : le développement durable et entrepreneurial, les compétences durables vs entrepreneuriales et la coopération des petites entreprises.

Caroline explique que le développement durable et entrepreneurial est conciliable, soutenir l'entreprenariat durable et l'accompagnement vers une économie plus durable sont d'ailleurs le cœur de l'activité du Groupe One. Cet accompagnement est à destination des indépendants et des petites et moyennes entreprises (PME) qui représentent environ 90% des entreprises belges.

Dans un deuxième temps, Caroline aborde la question des compétences durables et entrepreneuriales. Selon elle, si un entrepreneur possède des compétences en développement durable, ce dernier sera plus résilient et pourra se différencier : l'entrepreneur durable est présenté comme ayant des qualités d'écoute, une remise en question et une adaptabilité face aux

¹ Administration de l'expertise médicale.

² <http://mangerbouger.be/Le-tour-du-monde-en-183-assiettes>

³ <https://environnement.brussels/bruxelles-environnement>

⁴ <http://www.bruxelles.be/proprete>

changements. L'entrepreneuriat durable permet le développement d'un modèle économique pérenne, garantir la stabilité de ce business model est le rôle du Groupe One.

L'alimentation durable fait partie du développement durable. En ce sens, le Groupe One développe un parcours entrepreneuriat durable en alimentation durable qui se déroule en quatre séances : 1) une de partage de la vision de l'alimentation durable afin de définir les enjeux, 2) une formation de neuf jours pour passer de l'idée du projet à sa création, 3) des ateliers thématique plus complet, 4) un accompagnement personnalisé. Ce parcours s'est développé grâce à la stratégie « GoodFood ».

Ensuite, Caroline Joris présente l'importance de la coopération entre les petits entrepreneurs pour faire face aux plus grandes entreprises. Cette coopération se développe tout d'abord par l'information, en challengeant son projet pour voir s'il fonctionne.

Pour conclure, Caroline explique de quelle manière la formation en alimentation est créatrice d'emploi. Différents projets comme Euréka prouvent que si ceux-ci fonctionnent dans le temps, cela veut dire que les acteurs de ces projets sont en adéquation avec leurs valeurs de base.

En effet, Denis Stokkink appuie sur le fait qu'il faut inscrire les activités dans le temps pour qu'elles soient durables, dans les deux sens du terme.

IV. DÉBAT ET CONCLUSIONS

Pour ouvrir le débat et puisque Refresh est une organisation d'éducation permanente, Denis Stokkink questionne Laurent Dennemont sur sa vision de l'éducation permanente pour la promotion de l'alimentation durable.

Laurent explique que pour ReFresh, l'éducation permanente est une approche transversale dans ses activités mais nécessite une approche systémique, aux niveaux européen, régional, local et communal. Vu le manque de ressources disponibles, faire de l'éducation permanente nécessite de coopérer et de créer un écosystème. C'est ce à quoi travaille ReFresh, notamment grâce à l'appui de Groupe One et Rencontres des Continents.

La seconde question concerne la mobilisation des institutions à Bruxelles. Selon ReFresh, beaucoup d'initiatives sont soutenues et se développent au niveau des communes. Il est important de démultiplier ces initiatives qui ont un impact social, environnemental et économique conséquent. SAW-B met d'ailleurs en place des outils afin de pouvoir quantifier cet impact social qui vient compléter l'impact économique ou environnemental.

Marie confirme qu'au niveau régional bruxellois la mobilisation politique est assez active.

Caroline insiste sur la pertinence de la stratégie « GoodFood » ou encore du programme « Jeunesse Alimentation Durable » de la Région, qui permettent de soutenir des « petits acteurs ». Elle précise qu'une continuité doit être apportée à ce soutien afin de ne pas perdre le savoir accumulé.

Denis relève à nouveau l'importance de la durée.

Pour compléter l'information, Laurent présente brièvement « Innoviris Brussels », structure impliquée dans l'alimentation durable et soutenant environ dix projets par an. Un exemple de projet est notifié sur les matières organiques.

Cette intervention soulève des questions autour des enjeux de demain, entre attentes et contraintes.

Une personne du public s'étonne de la mise en avant du caractère non contraignant des mesures européennes, estimant, au contraire, qu'il existe un grand nombre de directives dans le secteur de l'alimentation. Elle remarque que les pays ont tendance à se retrancher derrière le caractère contraignant des mesures européennes et n'accompagnent pas les structures dans leur transition.

Marie répond qu'en effet, de nombreuses mesures existent mais qu'elles ne concernent pas le caractère durable de l'alimentation. Les initiatives se développent de façon « bottom-up ». Caroline confirme que bien souvent, la demande vient des citoyens et ouvre la porte à une adaptation ou un assouplissement de la législation.

Un travailleur de la Mission locale de Saint-Gilles relève l'importance de se questionner quant à « l'après formation », à savoir la mise à l'emploi. Dans le secteur du développement et de l'alimentation durable, SAW-B propose un projet d'accompagnement dans l'emploi (CAE) afin de centraliser les tâches de gestion et permettre aux intra-preneurs de se concentrer sur leur métier.

Un participant questionne la possibilité de la société civile à concurrencer ou renverser la tendance actuelle des lobbies agroindustriels. Marie soulève l'importance d'essayer et indique que si les citoyens n'agissent pas, personne ne le fera à leur place. Denis ajoute que le lobbying peut être positif ou négatif, en expliquant que PLS fait en quelques sortes du lobbying mais au nom de la société civile.

Une personne du public qui tente de lancer son activité dans l'alimentation durable estime que les pouvoirs publics et la PAC n'accompagnent pas les petits projets mais plutôt les géants agroindustriels. Caroline lui conseille de créer une association composée de plusieurs petits entrepreneurs du secteur : ensemble on est plus fort.

Finalement, deux questions clôturent le débat, la première sur la concurrence des prix entre grande distribution et agriculture durable et la seconde concerne sur l'agriculture urbaine, qui est souvent pratiquée pour de petites productions ; se demandant s'il est possible de devenir indépendant d'un point de vue alimentaire en se concentrant sur l'agriculture urbaine.

Pour répondre à la première interrogation, Caroline met en évidence la récente actualité de Carrefour et la perte de vitesse de la grande distribution face à la volonté citoyenne et de récentes initiatives comme BeesCoop ; soulignant toutefois la question de l'accessibilité à ce type de produits plus durables mais plus chers. Néanmoins, Caroline pointe l'importance pour le citoyen d'accepter de payer le juste prix du produit consommé.

Pour terminer et pour répondre à la deuxième question, Denis présente les avantages qu'offrent les ceintures alimentaires, notamment AlimenTerre à Liège, qui permettent à un large public de profiter d'une nourriture locale, de proximité et de qualité.