



Bien manger dans ma commune en s'appuyant sur la sécurité sociale de l'alimentation

S'inspirer de la sécurité sociale pour réaliser le **droit à l'alimentation**



Cette note vise à encourager les autorités communales de Bruxelles et de Wallonie à soutenir ou initier des projets pilotes de sécurité sociale de l'alimentation (SSA) sur leur territoire. En effet, la construction d'une nouvelle branche à la sécurité sociale au niveau fédéral dépend de la force du mouvement au niveau territorial.

La proposition de SSA s'inspire du modèle de la sécurité sociale de la santé et repose sur trois principes :

- 1) la cotisation proportionnelle aux revenus ;
- 2) la redistribution universelle ;
- 3) le conventionnement démocratique des produits alimentaires.

Elle a pour objectifs d'améliorer la santé générale de la population par l'assiette de manière préventive, d'augmenter le budget alimentaire des ménages, de financer la transition vers des systèmes alimentaires durables et de démocratiser le contrôle de l'alimentation.

En encourageant des projets concrets, les communes peuvent devenir des précurseurs dans la construction d'un système alimentaire plus équitable et durable, tout en garantissant le droit fondamental à une alimentation saine pour tous leurs citoyens. Les compétences ne manquent pas, et les projets opérationnels non plus. Si vous voulez que votre territoire s'active en faveur d'un accès de tous à une alimentation de qualité, cette note est vouée à vous aider.

Pourquoi une sécurité sociale de l'alimentation ?

L'organisation actuelle du système alimentaire a des impacts désastreux sur la santé humaine, la production agricole et celle des écosystèmes :

- La malnutrition et les problèmes de santé qui en découlent touchent la moitié de la population belge. Entre 11 et 14% des décès annuels en Belgique sont liés à l'alimentation ;
- Il est estimé prudemment par la Food and Agriculture Organisation que les coûts cachés de l'alimentation en Belgique atteignent au minimum le chiffre astronomique de 34,7 milliards d'euros par an, dont 27,5 milliards pour la santé !
- Plus d'une personne sur cinq vit sous le seuil de pauvreté et 600 000 personnes ont recours à l'aide alimentaire dans notre pays.
- Notre agriculture qui représente 30% des émissions de gaz à effet de serre n'est pas durable et peu adaptée au changement climatique.

En cause, l'industrialisation de l'alimentation et un système agro-alimentaire low-cost qui favorisent les grandes exploitations agricoles, peu importe leur impact social et environnemental, et mettent à mal une agriculture paysanne et respectueuse de

l'environnement. Face à ces constats, la réappropriation de ce que produit et mange la population belge ne pourra se faire que collectivement, avec une implication des pouvoirs publics. L'accès à l'alimentation doit (re)devenir un droit mis en application et pas un choix de consommation fait par ceux qui en ont les moyens. La sécurité sociale de l'alimentation est une proposition pour avancer.

Comment fonctionnerait cette sécurité sociale de l'alimentation ?

Concrètement, à un niveau fédéral, une carte électronique, semblable aux titres-repas, serait distribuée à tous les adultes, leur donnant accès à des produits alimentaires conventionnés pour un montant déterminé mensuellement (par exemple, 150€ par mois). La gestion de cette carte et le choix des produits conventionnés seraient assurés par des caisses primaires locales, démocratiquement gérées, en lien avec une instance nationale représentant ces caisses. Le financement de cette mesure reposerait sur une augmentation des contributions des affiliés aux caisses, sur le principe de chacun selon ses moyens. Une planification stratégique et un accompagnement des acteurs serait essentielle pour adapter progressivement l'offre de produits durables aux nouvelles demandes ce qui nous pousserait collectivement à accompagner, financer et soutenir la transition de nos agriculteurs et agricultrices de manière beaucoup plus ambitieuse qu'actuellement.

Des projets pilotes à mettre en place au niveau communal

Les autorités communales peuvent mettre en place des projets concrets de sécurité sociale de l'alimentation et jouer un rôle de pionnier dans la transition vers des systèmes alimentaires plus justes et écologiques. Ces projets pilotes permettront d'expérimenter la proposition à la réalité des territoires et d'ajuster les mécanismes de cotisation, de distribution et/ou de conventionnement des produits alimentaires, tout en impliquant activement les citoyens et les producteurs locaux dans une démarche démocratique de reprise en main collective de leur alimentation. En prenant cette initiative, les communes contribueront non seulement à améliorer la qualité de vie de leurs résidents, mais également à créer un modèle reproductible à plus grande échelle, favorisant une société plus résiliente et solidaire.

Vous trouverez ci-dessous cinq exemples de projets concrets à mettre en place au niveau communal.

Solidariser des paniers de légumes

Le [projet P.A.N.I.E.R.S.](#), porté par le Réseau des GASAP, vise à offrir des paniers de légumes bio et locaux à des personnes en situation de précarité dans les différents quartiers de Bruxelles. Grâce à des partenariats locaux, ce projet identifie les bénéficiaires et cherche

à lever les obstacles de l'accès à l'alimentation durable, tout en abordant la précarité sur toute la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur. Actuellement en phase pilote avec le Groupe Bempt, entre 15 et 20 bénéficiaires reçoivent des paniers d'une valeur réelle de 18€, proposés à un prix réduit conseillé de 6€, mais dans une logique de prix libre. Le projet est financé par le CPAS de Forest jusqu'en mars 2024, incluant les paniers et des activités complémentaires. Dans une prochaine phase, le projet ambitionne de s'ouvrir à un public mixte pour assurer sa pérennité.

Ordre de grandeur :

Partenariats : paysans + CPAS

Budget : 15 000€ par an sans compter l'accompagnement qui peut être fait par un travailleur social ou par une ASBL rémunérée spécifiquement pour le projet (GASAP...)

Quels piliers de la SSA sont concernés ? La cotisation car les bénéficiaires payent une partie, sur une base de prix libre ; l'universalité car cet accès à des légumes de qualité n'est pas garanti autrement.

Créer une caisse locale de solidarité

La **BEES Coop** est un supermarché coopératif bruxellois qui met l'accent sur la qualité des produits, le respect de l'homme et de l'environnement tout en proposant des prix abordables pour tous. Depuis le printemps 2022, la BEES Coop a collaboré avec des partenaires tels qu'Episol et le CPAS de Schaerbeek, puis dans un second temps avec une maison de santé, pour tester un dispositif de sécurité sociale de l'alimentation. En 2023, 70 personnes ont donc bénéficié d'une réduction de 150€ sur leur achat alimentaire. Une **évaluation du projet** a été menée fin 2023.

En 2024, le projet prendra encore de l'ampleur et passera à l'échelle communale via le lancement de la Caisse Locale d'Alimentation Solidaire de Schaerbeekoise (CLASS). Ce dispositif, cofinancé par des citoyens et les autorités régionale (Cocom et Cocof), permettra à une centaine de personnes, socialement mixte, de bénéficier d'une réduction au sein de commerces conventionnés. Les citoyens participent aux décisions d'usage des fonds et de conventionnement. La **CLASS** est le premier projet pilote s'appuyant sur les trois piliers de la SSA en Belgique. Elle sera lancée à l'automne.

Ordre de grandeur :

Partenariats : Points de vente + CPAS/commune + Région/Communauté

Budget : 75 000€ par an (hors cotisations citoyennes)

Quels piliers de la SSA sont concernés ? La cotisation est la base du projet ; l'universalité car mixité sociale parmi les affiliés ; conventionnement car les affiliés choisissent leurs magasins et définissent le fonctionnement de la caisse.

Organiser des banquets de quartier

Une manière plus festive mais non moins pertinente de soutenir la sécurité sociale de l'alimentation à l'échelle communale est la mise en place de **banquets de quartier**. Une idée qui sous-tend la SSA est la réappropriation collective de l'alimentation (décider

ensemble de l'organisation de nos systèmes alimentaires) face à la privatisation de ce bien commun essentiel. Or, pour ce faire il s'agit d'organiser un espace public de délibération permettant l'exercice réel du débat démocratique. Et comment mieux parler d'alimentation qu'autour...de nourriture ?

Les objectifs d'un banquet de quartier sont les suivants : organiser des moments conviviaux à l'échelle d'un quartier proposant de la nourriture belge et de qualité afin de mettre en avant les bonnes pratiques existantes ; profiter de ces moments pour récolter l'avis de la population sur l'organisation de nos systèmes alimentaires tant à une échelle locale/communale (par exemple : mise en place d'une caisse solidaire de l'alimentation, quel est votre avis sur la gratuité des cantines des écoles de vos enfants, avez-vous suffisamment accès à une offre de produits de qualité, etc.) que régionale/fédérale (sur la sécurité sociale de l'alimentation au sens large).

Du point de vue des instances communales, ces banquets de quartiers ont le double avantage de soutenir directement des producteurs locaux tout en proposant des moments conviviaux propres à améliorer la qualité de vie des habitants du territoire.

Ordre de grandeur :

Partenariats : Commune et citoyens

Budget : 1000€

Quels piliers de la SSA sont concernés ? Aucun. Mais c'est le projet par excellence pour initier des réflexions, puis des projets !

Réorienter la restauration collective

Des repas durables dans les cantines scolaires, de maisons de repos, les crèches... autant de lieux pour lesquels les Communes ou CPAS sont les principaux leviers d'action en vue de faire un pas vers la sécurité sociale de l'alimentation. En s'engageant vers un approvisionnement bio et local avec le [Green Deal Cantines Durables](#), c'est sur l'adaptation des filières locales et durables que vient travailler cette dynamique. Un accompagnement (humain et financier) est proposé aux autorités communales afin qu'au bout d'un processus de 18 mois, leurs cantines soient en mesure de proposer des repas à des prix accessibles au plus grand nombre et proposant une assiette de produits de qualités et locaux.

Il serait même possible d'imaginer en supplément que des parents décident de mutualiser un petit budget supplémentaire et solidaire (proportionnel au revenu, sur base d'un prix de référence de 0,5€ par repas) pour augmenter le budget alimentaire de la cantine, et de s'installer à la table des discussions sur l'alimentation dans l'école, s'inscrivant dans la ligne droite émancipatrice de la SSA.

Ordre de grandeur :

Partenariats : Commune + Manger demain

Budget : la plupart des coûts sont pris en charge

Quels piliers de la SSA sont concernés ? Universalité, car tous les enfants vont à l'école. Conventionnement, car la qualité de l'approvisionnement est bien au centre.

Soutenir des cantines de quartier

La sécurité sociale de l'alimentation peut également être expérimentée au travers d'un projet de cantines de quartier dont l'objectif est double :

- re-créer du lien en encourageant la mixité sociale dans les quartiers et villages autour d'un repas durable, source de bienfaits, de plaisirs et d'échanges ;
- proposer un débouché rémunérateur pour les producteurs/transformateurs locaux, et des opportunités d'emploi pour les professionnels de la cuisine.

Concrètement, à une fréquence déterminée par le collectif, un repas est proposé ou cuisiné collectivement dans chaque quartier/village d'une commune. Le prix des repas est déterminé ensemble et dans tous les cas adaptés à chaque situation sociale, sans aucune stigmatisation. Les produits cuisinés viennent soutenir les producteurs du terroir et peuvent être cuisinés par des professionnels afin de valoriser une filiere d'emploi pour des cuisiniers professionnels ou des traiteurs locaux.

Ordre de grandeur :

Partenariats : Commune + partenaires de terrain + cuisiniers + citoyens

Budget : Environ 15 000   par an pour une vingtaine de personnes se réunissant 1 fois par mois (dépendant de la mobilisation d'un cuisinier ou non, du régime choisi et de la solidarité qui se crée au sein des collectifs)

Quels piliers de la SSA sont concernés ? La cotisation car les repas peuvent être pris en charge par le collectif, sur une base d'un prix libre ; l'universalité car tout le monde peut bénéficier de ces repas de qualité. Conventionnement car la qualité et l'approvisionnement des repas est prise en compte.

Conclusion

En conclusion, bien que la proposition d'une sécurité sociale de l'alimentation implique un long travail institutionnel en collaboration avec de nombreux acteurs, il n'y a pas de temps à perdre pour en explorer les diverses facettes à travers des projets concrets dans les territoires. Nous en avons présenté cinq que nous trouvons particulièrement intéressants et opérationnels au niveau communal, mais seule l'imagination en limite les variations. Tant que ces projets s'inscrivent dans une logique de réduction des inégalités, en mettant l'accent sur la dimension collective et universelle de l'alimentation, tout en redonnant un pouvoir démocratique de négociation et d'émancipation aux participants/affiliés, ils sont sur la bonne voie pour contribuer à améliorer l'accès de tous à une alimentation de qualité.

info@collectif-ssa.be - <https://www.campagne-ssa.be/>

