

ALIMENTATION DURABLE, INÉGALITÉS SOCIALES ET BIEN MANGER

ET SI UNE «GOOD FOOD» ÉTAIT UNE BONNE PISTE POUR SORTIR DES SENTIERS BOBOS* ?

Elisabeth Lagasse
UCLouvain

C'est en explorant à quoi peut ressembler l'alimentation durable « au-delà des sentiers bobos » que je me suis retrouvée à Humanaterre, un jardin situé à la périphérie du bois du Laerbeek, à Jette.

C'était il y a quelques années. Je débutais ma thèse portant sur l'alimentation durable et les inégalités sociales à Bruxelles, et j'avais à cœur de montrer que l'alimentation durable comme pratique écologique n'était pas en soi réservée à des populations aisées, de « casser le cliché "bio bobo" ».

Ce jardin est situé sur un terrain appartenant à la VUB et prêté depuis 2011 à un groupe de personnes « avec et sans papiers » qui en prennent soin et le cultivent. Le projet est né grâce à l'appui d'une association de soutien. Le groupe de base s'est constitué en partie de personnes impliquées dans les mobilisations pour la régularisation des sans-papiers, qui s'étaient demandées : « Et si j'avais des papiers ?... » À l'origine du projet il y avait, entre autres, le désir d'être acteur de la société sans attendre les papiers qui, par la citoyenneté, en donnent le droit formel. Ce petit groupe a commencé par défricher le terrain et créer des parcelles. Ils ont appelé le jardin « Humanaterre, un espace libre d'initiative pour les personnes avec et sans papiers ». Un local présent sur le terrain a été restauré, agrandi et réaménagé en cuisine. Des serres ont été construites.

Chaque année, du printemps à l'automne, le jardin revit : préparation des parcelles, semis, plantations. Les dimanches d'été, le jardin se transforme en lieu de rencontres grâce à l'organisation de tables d'hôtes hebdomadaires partagées. À la fin de l'été, les pommes des arbres sont transformées en jus. Le jardin comprend également depuis peu un four à pain issu d'un subside Good Food, placé à côté de l'ancien four à pain traditionnel marocain, plus petit, qui avait été construit il y a plusieurs années. Ce four à pain permet notamment de cuire plus de pains et de soutenir la possibilité d'accueil du jardin.

Ce four a aussi permis à Humanaterre de figurer sur le « portail » Good Food : un site internet issu de la stratégie du même nom, reprenant des expériences et projets en alimentation durable situés en région bruxelloise. Good Food, c'est le nom choisi par la région bruxelloise en 2016 pour sa stratégie en alimentation durable. Faire le choix de parler de « good food » plutôt que d'alimentation durable, était appuyé par l'ambition de susciter « une nouvelle culture alimentaire¹ » où « chaque Bruxellois, quel que soit son âge ou sa situation sociale, a[it] accès à une alimentation Good Food, qui est équilibrée, synonyme de plaisir et de bien-être² ». L'axe quatre de la stratégie explicite clairement cette volonté : il s'agit de « développer une culture alimentaire « good food » durable et désirable³ ».

Si on s'arrête sur le choix du nom, on pourrait y voir différentes choses. Avec un regard un peu désabusé d'abord : une opération de communication, un moyen facile pour le ministère de l'environnement de profiter des projets existants en alimentation durable, de surfer sur la vague des initiatives citoyennes, en en changeant simplement l'emballage. Goodfood se résume dans ce cas à un label qui rassemble et donne une visibilité. On pourrait aussi y voir une stratégie en tant que telle, une façon de surmonter l'un des « freins symboliques » à l'accès à l'alimentation durable pour tous et toutes. Et pour cause : lorsqu'est posée la question de l'accès à l'alimentation durable, un fossé semble immédiatement se creuser entre d'un côté des milieux privilégiés qui auraient le luxe temporel et financier de poser des choix alimentaires en accord avec leurs valeurs, et de l'autre des milieux populaires, privés de cette possibilité à cause de la précarité de leurs conditions matérielles. C'est souvent là que les sciences sociales entrent en jeu pour casser les clichés ou déterminer les « freins d'accès, matériels et symboliques » et proposer des solutions pour les dépasser. Aussi, si les mots « durable » et « bio » engendrent de la défiance de la part de populations qui ne s'y reconnaissent pas, parler de « good food » permettrait de susciter leur adhésion à l'alimentation durable. Dans ces deux interprétations, le nom est réduit à n'être qu'une façon différente de parler d'alimentation durable, un moyen détourné pour que la dimension de plaisir reste au service du durable.

Mais la recherche du plaisir et du bien-être est-elle tellement secondaire dans les projets d'alimentation durable ? Faudrait-il choisir entre les deux ? Peut-on imaginer d'autres façons de lier le plaisir et l'alimentation durable, sans les opposer ou faire de l'un le prétexte de l'autre ? Si l'on prend au sérieux ce nom, qui désigne avant tout comme *bonne* l'alimentation durable, qu'est-ce que cela change ?

À l'entrée du jardin d'Humanaterre, on peut lire sur une pancarte : « Humanaterre. Comment vivre autrement ». Le jardin est défini d'abord comme « un espace libre d'initiative pour les personnes avec et sans-papiers », moins comme un projet cherchant

à repenser notre modèle de production et de distribution alimentaire au service d'une transition écologique.

À condition de permettre à ce projet d'être autre chose qu'une confirmation confortable que la précarité n'empêche pas de s'intéresser au bio, autrement dit, à condition de ne pas faire d'Humanaterre un lieu qui conforte nos certitudes, on peut apprendre à voir dans l'alimentation durable autre chose que des pratiques élitistes.

Peut-on imaginer d'autres façons de lier le plaisir et l'alimentation durable, sans les opposer ou faire de l'un le prétexte de l'autre ?

Imaginons que « good food » ne soit pas seulement un autre nom pour parler d'alimentation durable, mais une autre façon de penser ce qu'est l'alimentation durable. Imaginons que le bien manger ne soit pas une injonction, mais une invitation à manger mieux. Et que ce « manger mieux » ne soit pas le lot de consolation du « bien manger », qui, lui, répondrait à des critères de durabilité optimale. Imaginons que la recherche de bien-être et de durabilité ne soient pas deux objectifs différents.

Qu'est-ce que ça change ? Il n'y aurait plus de fossé entre « bobo » et « milieux populaires ». Il y aurait plutôt des expériences et des situations différentes, mais toujours potentiellement liées à partir de cette recherche de mieux. La recherche de plaisir est à portée de tous et toutes. Pourrait-elle au moins nous faire hésiter sur ce qu'on entend par alimentation durable ou ce que contient « notre transition écologique » ?

* Je réutilise ici le terme « bobo » en référence à la journée thématique qui a inspiré ce numéro de LMH, « La good food au-delà des sentiers bobos ? » (UPA, 18 février 2020).

1. Bruxelles Environnement, « Stratégie Good Food. Vers un système alimentaire durable en Région de Bruxelles-Capitale », Livret de présentation, p.6. URL : https://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/Bro_GoodFoodStrategie_FR.

2. *Ibid*, p.8.

3. *Ibid*, p.28.