

# POUR UNE RÉFLEXION SUR NOS PRATIQUES ÉDUCATIVES

## AU-DELÀ DE LA « GOOD FOOD » ET DES SENTIERS « BOBOS »...

Margot Thévenin

Rencontre des Continents asbl\*

Je m'arrête volontairement sur le titre de la journée thématique à l'origine de cette revue<sup>1</sup> car je le trouve assez révélateur. Je pense que le choix des mots est important. Comme le dit l'écrivain Alain Damasio :

La guerre des mots est importante [...], elle ense-  
mence nos imaginaires<sup>2</sup>.

Nous retrouvons deux concepts: « Good food » et « bobos »... deux mots galvaudés selon moi et chargés d'un sens et d'un historique qui peuvent amener davantage de barrières symboliques que d'opportunités si un travail de déconstruction n'est pas effectué. Je m'explique.

### **Une posture de rencontre plutôt que de la « Good Food » en perfusion**

Good Food fait donc référence à la Stratégie Good Food lancée par Bruxelles Environnement en 2016<sup>3</sup>. J'ai mis en place des animations dans le cadre d'un Marché Public (MP) intitulé « Ateliers culinaires "Good Food" pour groupes cibles précarisés ». L'objectif était de sensibiliser à la « Good Food » une quinzaine de groupes « précarisés » par le biais d'une animation unique dans différentes communes de Bruxelles. Les premières questions qui se sont posées à nous : comment « sensibiliser à une alimen-

tation saine et durable » en seulement trois heures pour ensuite (quelques mois plus tard) « évaluer des changements de comportements » ? Et avec quelle légitimité expliquer au public cible comment « bien manger », sans connaissance préalable des réalités de chaque groupe? Nous avons donc revu les conditions du marché pour pouvoir réaliser deux rencontres au minimum avec chaque groupe : une première pour se rencontrer et décider ensemble de ce que nous ferions à la deuxième rencontre, qui était la réalisation d'un atelier de cuisine.

Pourquoi cette première rencontre était-elle essentielle ? Tout d'abord parce qu'il est pédagogiquement impossible de sensibiliser à une thématique en une seule animation. *Sensibiliser*, c'est rendre sensible et aviver la sensibilité : cela demande du temps. L'éducation est un processus qui rentre en contradiction avec l'urgence énoncée dans le discours des mouvements sociaux pour le climat. L'urgence est le lot quotidien des publics en situation de grande fragilité. Tout discours s'insère dans un contexte, et je pense que nous devons être très attentif-ve-s à ne pas balayer la réalité d'une partie importante de la population, mais à l'inclure dans nos discours et dans notre approche de la transition. À RdC, l'essence de notre posture pédagogique consiste à aller à la rencontre de nos publics. D'où l'importance de nous présenter à eux avec



l'intention d'identifier ce qui résonne chez chacun-e quand on parle d'alimentation (la santé, le plaisir de cuisiner ensemble, la découverte de recettes végéta-riennes, les conditions de travail des producteur-ric-e-s...?) et de voir quels fils (en référence au «Jeu de la ficelle<sup>4</sup>») nous pouvons explorer tout au long de nos rencontres.

La rencontre avec le public est donc un objectif que nous tentons de soigner à RdC, et qui nous permet de prendre connaissance – pour chaque projet – de la spécificité du contexte et du groupe afin d'en comprendre les singularités et de ne pas agir « à côté », mais bien en situation.

### **Penser la complexité et l'inclusion : des mots aux actes<sup>5</sup>**

Une chose qui m'a frappée en allant à la rencontre de différents groupes en Région bruxelloise est que, d'un territoire à l'autre, l'accès à une offre alternative et à l'alimentation dite « durable » varie très fortement. Combien de magasins d'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique trouvons-nous dans la commune d'Anderlecht, en comparaison avec d'autres communes comme celle d'Ixelles par exemple? Au CPAS d'Ixelles, où j'anime avec mon collègue Cédric Hellemans, une fois par mois, un atelier

de cuisine toujours précédé d'un temps d'échanges, je propose régulièrement aux participant-e-s d'aller ensemble faire les courses dans un magasin d'alimentation biologique. Étant donné notre relation, ils et elles se sentent sans doute plus en confiance pour y rentrer. Une participante m'a un jour confié: « Je suis passée devant mais je n'y ai jamais mis les pieds car j'avais l'impression que ce n'était pas pour moi ». Aujourd'hui, cette participante ne fait pas toutes ses courses dans ledit magasin, mais elle s'y rend régulièrement car elle s'est finalement rendu compte qu'elle avait la légitimité d'y rentrer.

J'ai pu entendre à plusieurs reprises que la question de la légitimité au « bien manger » se posait pour des personnes en situation de précarité. Et je pense qu'un concept comme la « Good Food » ne vise et/ou n'atteint (dans sa communication notamment) qu'en majeure partie un milieu socioculturel composé de personnes blanches, plutôt diplômées, avec de bons revenus et des « opportunités culturelles » étendues – tout cela cloisonnant l'accès à de nombreux privilèges. Comment penser la transition écologique de manière inclusive et valoriser des profils diversifiés ? Le choix des mots est important. Comment mettre en avant des ambassadeur-ric-e-s<sup>6</sup> « Good Food » qui ne collent pas aux critères ou stéréotypes du « bobo », et qui soient pour autant des actrices et des acteurs clés

dans la transition pour une alimentation bonne pour notre santé et celle de la planète ?

Il est primordial, selon moi, de faire le travail de se situer : j'ai pris conscience, spécifiquement avec l'expérience du marché public, que je passais pour une « représentante de la Good Food » auprès des publics que je rencontrais. Avec mes caractéristiques physiques (blanche, jeune, mince) et mes comportements (comme par exemple le fait de me déplacer à vélo), je véhiculais, à mon insu, les représentations liées à la classe dominante et certaines participantes (car c'étaient principalement des femmes) n'ont pas hésité à me le rappeler. Cette prise de conscience de nos appartenances de classe, de genre, de race et autres, est un préalable important pour comprendre ce que nous véhiculons comme représentations et dépasser une opposition simpliste entre « bobo » et « classe populaire ».

Beaucoup de facteurs entrent en jeu en matière d'alimentation (l'apparence physique, le genre, le revenu, l'héritage culturel, ...), et nous avons besoin de comprendre l'imbrication de tous ces enjeux pour mieux travailler sans reproduire des injonctions culturelles dominantes. Ainsi, il me semble important, pour les mouvements de transition dont nous faisons partie, de se former à l'inclusivité et aux dominations systémiques (patriarcat, racisme, colonialité, classisme, hétérosexisme,...) afin de prendre conscience des privilèges qui en découlent et d'être conscient·e·s que notre position sociale peut amener de la tension et de la conflictualité auprès des publics que nous rencontrons.

À RdC, nous souhaitons reconnaître et questionner ce qui nous distingue – en effet – de l'autre, mais aussi ce qui nous lie, les « communs » que nous défendons et que nous construisons chaque jour, de façon à nous engager ensemble d'une manière qui laisse place à nos différentes voix et expériences.

## **Seul·e on va plus vite, ensemble on va plus loin**

Au fil des années, nous retirons de nombreux enseignements de nos expériences éducatives, et souhaitons les partager au maximum. Un des enjeux de notre démarche est l'appropriation de cette thématique qu'est l'alimentation, sur la base d'une approche systémique, par des acteurs et actrices relais. D'où la nécessité de leur proposer des formations et des espaces d'échange adaptés aux réalités de leurs situations. Au vu de nos expériences avec des publics issus d'une diversité sociale et culturelle, nous affirmons l'importance de continuer à tisser des liens, si possible dans des processus longs, avec les personnes dont l'accès à une

alimentation alternative est rendu difficile par l'accumulation de barrières structurelles (sociales, économiques, géographiques, matérielles, symboliques...). À travers notre travail de mise en réseau, nous essayons de faire circuler et de partager les questionnements liés à notre terrain, mais aussi les préoccupations qui émanent des groupes que nous rencontrons.

En animation, nous passons du temps à représenter visuellement sur un flipchart (attirail typique de l'animateur·rice) les réponses aux questions que nous soumettons aux groupes, comme par exemple : « Pour vous, ce serait quoi une alimentation idéale ? », « Qu'est-ce qui vous inquiète et vous révolte dans l'alimentation actuelle ? » ou « Quelles solutions selon vous ? ». Nous en gardons précieusement les « pépites », ces phrases qui racontent le lien des participant·e·s au monde, leurs représentations et leurs préoccupations. Nous appelons ça l'art de faire émerger l'invisible et de lui redonner toute sa place. On échange, on débat, on se confronte et au fil des rencontres, on tisse une toile. Ces moments d'échange et de confrontation de nos idées remettent du politique (au sens noble du terme) entre nous, là où la pratique des ateliers de cuisine permet de regagner en autonomie et de retrouver du pouvoir d'agir.

***Cette prise de conscience de nos appartenances de classe, de genre, de race et autres, est un préalable important pour comprendre ce que nous véhiculons comme représentations et dépasser une opposition simpliste entre « bobo » et « classe populaire ».***

Avec les groupes que nous suivons depuis longtemps, comme au CPAS d'Ixelles, des projets émergent et se concrétisent. Après de nombreuses animations et notamment suite au visionnage du documentaire « Je mange donc je suis<sup>7</sup> », un noyau dur a décidé de passer à la vitesse supérieure et de créer un projet de récupération d'invendus<sup>8</sup>. Aujourd'hui, le projet se nomme « ReAl » (pour Récupération Alimentaire), il prend forme et s'inscrit en effet dans le réel.

### **Articuler nos actions éducatives entre le local et le global**

Cependant, si dans le cadre de nos animations nous parvenons en partie à déployer du pouvoir d'action avec les personnes que nous accompagnons, qu'en est-il de notre action à l'extérieur, du côté des politiques publiques et de ce qui influence le contexte global de nos sociétés ? Au moment où nous vivons la crise sanitaire du Covid-19, l'importance de revaloriser les domaines essentiels tels que la santé, les métiers du *care*, l'éducation, l'agriculture, l'alimentation et la mobilité nous apparaît cruciale et urgente. Sans de véritables politiques résilientes construites collectivement pour une justice sociale et écologique (logement décent, éducation, soins de santé et alimentation de qualité accessible à tou·te·s), nous serons amené·e·s sur le terrain à faire face aux mêmes barrières liées à un contexte d'intervention qui peine à se transformer globalement.

Il y a deux ans, lors d'une réunion de l'ancien Conseil Consultatif de la Stratégie Good Food, nous étions plusieurs à interroger le sens et les priorités de cette dernière dans la définition d'un public cible : pourquoi vouloir prioritairement éduquer les groupes précarisés (pour ne pas dire les « pauvres ») plutôt que celles et ceux qui nous gouvernent, ou dirigent les grandes entreprises au plus lourd coût social et environnemental ? Autrement dit, pourquoi ne pas éduquer les classes dominantes plutôt que les classes dominées ? Faire de l'éducation aux changements de comportements individuels présente ses limites, quand on sait la responsabilité que portent celles

et ceux qui accumulent le plus de privilèges dans la dégradation écologique des conditions de vie de nos sociétés. La crise est systémique, et nous pensons que nous avons tout·e·s une responsabilité et un rôle à jouer. Mais il serait dangereux de ne pas rappeler les différentes échelles d'impact et de pouvoir qui distinguent les acteur·rice·s de ce système. Il va de soi que nous refusons toute approche éducative culpabilisante (une injonction telle que « Manger 5 fruits et légumes par jour » comporte à nos yeux quelque chose de contre-productif) et que nous souhaitons avant tout valoriser la puissance des actions collectives, que ce soit à petite ou grande échelle.

La dimension systémique de notre démarche éducative renforce sans cesse cette attention aux liens. Quelles relations pouvons-nous construire avec les pouvoirs subsidiaires qui nous financent (ou pas) ? Quels liens pouvons-nous tisser avec des jeunes pour qui la priorité n'est pas de « bien manger » ? Pour nous, tout l'enjeu est là : s'en tenir à l'intention de tisser des liens. D'où l'importance de créer des ponts entre acteurs et actrices du milieu associatif, afin de se rencontrer, de se reconnaître et d'avancer ensemble vers des buts communs.

***Pourquoi vouloir prioritairement éduquer les groupes précarisés (pour ne pas dire les « pauvres ») plutôt que celles et ceux qui nous gouvernent, ou dirigent les grandes entreprises au plus lourd coût social et environnemental ?***

### **L'alimentation : une opportunité de transformation ?**

Pourquoi pensons-nous que notre assiette est un levier profond pour agir dans nos sociétés ? Tout d'abord, parce qu'elle est quotidienne et qu'elle répond à un besoin essentiel à notre survie. Elle concerne tout le monde et tout le monde a une anecdote à son sujet : le souvenir d'un plat d'enfance, la quête d'une meilleure santé, le rapport à la viande, l'envie de savoir d'où vient cette courgette en hiver et qui la fait pousser. Notre assiette est finalement le reflet de notre monde, de nos mondes.

C'est pourquoi, quand nous rencontrons pour la première fois un groupe, nous ne parlons pas de « Good Food » ni d'alimentation durable (AD), mais simplement d'alimentation. Nous cherchons à déterminer le lien que chacun·e tisse avec ce domaine de vie.

Pour nous y aider, nous avons recours à de nombreux outils, et affectionnons particulièrement les photolangages (notamment ceux de Culture & Santé<sup>9</sup>), car ils permettent aux personnes en alphabétisation de choisir leurs mots en s'appuyant sur les images proposées. Nous échangeons et nous interrogeons le positionnement de chacun·e sur ce sujet qui touche à tant d'autres domaines. Au fil des années, nous remarquons que la plupart des personnes que nous rencontrons ont déjà conscience, à différents niveaux, des impasses du système alimentaire actuel. Les personnes qui viennent à nos ateliers ont clairement soif d'informations et de solutions, mais aussi de liens. Pour nombre d'entre elles, ces ateliers représentent une opportunité de sortir de l'isolement, de créer des relations de complicité, de se sentir dans un groupe d'appartenance qui leur donne un repère et de la force pour affronter le quotidien.

Pour aborder ensemble les impasses de notre système alimentaire, nous informons les participant·e·s sur le sujet et leur proposons des balises de compréhension, tout en valorisant les connaissances et les savoirs (notamment culinaires) déjà présents dans le groupe. Par exemple, Irina maîtrise parfaitement la lacto-fermentation, tandis qu'Assia maîtrise l'art du couscous : notre défi sera de valoriser leurs savoirs, tout en les invitant à intégrer pas à pas des « attentions » dans les choix alimentaires que nous faisons ensemble (local, biologique, éthique, naturel, sobre, paysan, de saison). Ces attentions ne sont pas les attributs d'un modèle « clé sur porte », ni du ressort de la seule responsabilité individuelle, mais bien des choix de société vers lesquels nous voulons tendre. Car notre positionnement reste clair : nous souhaitons collectivement dépasser les impasses du système alimentaire dominant. Ainsi, pour éviter la surconsommation de produits animaux, notamment la viande, nous préférons construire nos savoirs culinaires sur la base d'une association céréales-légumineuses. Cette association, présente partout dans le monde depuis plusieurs milliers d'années, est au cœur de notre proposition d'assiette écologique.

### **L'art de métisser ou comment se libérer ensemble**

La relation que nous créons avec les groupes que nous rencontrons nous transforme également en tant qu'éducatrice, car nous travaillons sur un su-

jet sensible : l'alimentation touche autant à l'intime qu'au politique. De plus, nous avons tou-te-s la tendance à nous identifier à ce que nous mangeons. Au fur et à mesure que la relation se tisse, nous parvenons à « hybrider » des plats lors de nos ateliers de cuisine. Ainsi, suite à la proposition qui avait été formulée de réaliser un couscous, j'ai demandé aux participantes d'un atelier si elles étaient d'accord de le réaliser sans viande et avec des légumes de saison de Belgique. Ça n'a pas été sans conflictualité : je venais toucher à leur recette traditionnelle de couscous, pour ne pas dire à un symbole de leur identité ! Grâce à la confiance tissée avec elles, une zone de négociation a cependant pu s'ouvrir : de mon côté, j'ai renoncé au fait qu'il y ait exclusivement des légumes de saison ; le groupe a quant à lui renoncé à la viande. Nous avons renoncé des deux côtés pour pouvoir nous rencontrer et faire quelque chose ensemble.

Une anecdote vécue, parmi d'autres, qui montre qu'une certaine « éthique du renoncement » permet de laisser émerger des possibles, d'une manière parfois imprévisible. Pour boucler la boucle, reprenons les mots d'Alain Damasio :

Parce que ce qui diffère brise la familiarité en nous, déconstruit nos certitudes et par là nous jette hors de nos égocentres, vers l'inexploré. Là où il nous faut inventer, prendre un étage de plus : grandir, en un mot !<sup>10</sup>

Ils résonnent particulièrement bien avec ceux de Lila Watson, qui m'accompagnent depuis toujours dans mon travail :

Si tu es venu pour m'aider, tu perds ton temps. Mais si tu es venu parce que tu penses que ta libération est liée à la mienne, alors travaillons ensemble<sup>11</sup>.

Finalement ce serait ça, l'enjeu de nos pratiques d'éducation : accueillir chaque différence, chaque question, chaque paradoxe pour grandir et remettre au centre le soin de la rencontre et l'attention aux liens plutôt qu'aux résultats. En se donnant l'espace et le temps pour déconstruire et redéployer du sens (et du politique) dans ce besoin de base qu'est l'alimentation. En inventant des possibles et des archipels de changement qui nous transforment et nous libèrent toutes et tous !

---

\* Merci à Cédric Hellemans, Sébastien Kennes et Louise de Coster pour leurs remarques, et à Florence Huybrechts pour son œil aguerri.

1. «La *good food* au-delà des sentiers bobos? Préjugés et accessibilité du *bien manger* en milieu populaire» (UPA, 18 février 2020).
2. A. DAMASIO, « Pour le déconfinement, je rêve d'un carnaval des fous, qui renverse nos rois de pacotille » (Propos recueillis par Hervé Kempf), *Reporterre*, 28 avril 2020, URL : <https://reporterre.net/Alain-Damasio-Pour-le-deconfinement-je-reve-d-un-carnaval-des-fous-qui-renverse-nos-rois-de-pacotille>.
3. Voir l'édito de ce numéro ainsi que la contribution de Sébastien Kennes en p. 39-43.
4. Le jeu de la ficelle est un jeu interactif qui permet de représenter par une ficelle les liens, implications et impacts de notre assiette moyenne belge : <http://www.jeudelaficelle.net/>
5. Merci à Julien Didier pour les précieuses contributions qu'il a apportées à ce paragraphe.
6. Les ambassadeurs Good Food sont listés sur la page : <https://www.goodfood.brussels/fr/ambassadeurs>.
7. V. BRUNO, *Je mange donc je suis*, 2009, disponible via: URL : <https://www.alimenterre.org/je-mange-donc-je-suis>.
8. C. HELLEMANS, « Heureusement les bonnes idées sont aussi contagieuses... », Rencontre des Continents, 23/03/2020, URL : <http://rencontredescontinents.be/Heureusement-les-bonnes-idees-sont-contagieuses-aussi.html>.
9. Les outils de Culture & Santé sur la thématique de l'alimentation : [https://www.cultures-sante.be/component/jak2filter/?Itemid=1169&isearch=1&isc=1&ordering=publishUp&category\\_id=5&xf\\_2=2&xf\\_4=3](https://www.cultures-sante.be/component/jak2filter/?Itemid=1169&isearch=1&isc=1&ordering=publishUp&category_id=5&xf_2=2&xf_4=3).
10. A. DAMASIO, *Les Furtifs*, Clamart, La Volte, 2019, p. 30.
11. Propos prêtés à Lila Watson, aborigène d'Australie (Aboriginal activists group, Queensland, 1970).

