

LA LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

Benjamin SÈZE

En décembre 2020, le Cocolupa, installé par le ministre des Solidarités et de la Santé, celui de l'Agriculture et de l'Alimentation et celle du Logement, s'est fixé un objectif ambitieux : transformer le modèle français de lutte contre la précarité alimentaire. Et pour cause, depuis le début de la pandémie de Covid-19, au printemps 2020, le nombre de personnes recourant à l'aide alimentaire a explosé, et les images de jeunes faisant la queue pour recevoir quelques boîtes de conserve et des paquets de pâtes ont choqué l'opinion publique.

La crise sanitaire vient de projeter une lumière crue sur la fragilité économique de nombreux ménages et leurs difficultés à se nourrir. Elle semble avoir fait l'effet d'un coup de fouet sur le gouvernement.

Si la crise de la Covid-19 a joué un rôle d'accélérateur, « la réflexion avait débuté avant », précise Marie Drique, chargée de projet « Accès digne à l'alimentation » au Secours catholique qui participe au Comité national de coordination de la lutte contre la précarité alimentaire (Cocolupa). Elle s'inscrit dans la continuité des États généraux de l'alimentation de 2017 et fait surtout suite à un rapport de l'Inspection générale des affaires sociales (Igas) de 2019¹ qui pointe, notamment, la mauvaise qualité des produits destinés à l'aide alimentaire, qu'ils proviennent des dons des grandes surfaces ou du Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD). « Les protéines animales sont surreprésentées, de même que les acides gras saturés et les sucres libres, *peut-on lire dans le rapport*. À l'inverse, les fibres, vitamines et minéraux sont en quantité insuffisante. »

1. « La lutte contre la précarité alimentaire. Évolution du soutien public à une politique sociale, agricole et de santé publique », Inspection générale des affaires sociales (Igas), 2019.



Durant les sept ans où elle a été sans emploi, Marie-France, 48 ans, aujourd'hui salariée dans la Nièvre se souvient qu'elle « n'avai[t] d'autre choix que de récupérer des colis alimentaires, souvent sans

« Le public de l'aide alimentaire a été presque multiplié par deux »

produits frais, ni poisson, ni viande ». De même lorsque Geneviève, aide à domicile à la retraite, se rend à la distribution alimentaire, dans la campagne

bordelaise, elle récupère « surtout des conserves et des nouilles ». « C'est mieux que rien, mais bon... Quand on est vieux, les boîtes de haricots en grains, on ne mange pas trop ça. C'est trop gras », confie la femme de 80 ans. Dès 2012, une enquête financée par les pouvoirs publics² avait relevé une prévalence de l'obésité chez les femmes bénéficiaires de l'aide alimentaire, avec un taux « exceptionnellement élevé par rapport à la population générale (35 % contre 17 %) » et en constante augmentation.

Dispositif d'urgence

En 2019, l'Igas plaidait pour un contrôle plus strict de la qualité nutritionnelle des aliments destinés à être distribués et pour une diversification des sources d'approvisionnement des associations, qui favoriseraient les producteurs locaux.

Mais, pour de nombreux observateurs, au-delà de la qualité des denrées, c'est le fait que des millions de personnes aient aujourd'hui besoin de dons pour se nourrir qui devrait alarmer les pouvoirs publics. Durant les dix ans qui ont suivi la crise économique de 2008, le public de l'aide alimentaire a été presque multiplié par deux et atteignait déjà plus de cinq millions de personnes en 2017. En 2020, on l'estimait autour de sept millions. « L'aide alimentaire est un modèle pensé pour des situations d'extrême pauvreté, de vie à la rue, à l'hôtel ou dans des camps ou bidonvilles, rappelle Dominique Paturel, chercheuse à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae). Il ne devrait concerner que 700 000 personnes tout au plus. » Marie Drique, du Secours catholique, abonde : « Au fil du temps, on a oublié que l'aide alimentaire s'inscrit dans un

2. « L'obésité chez les femmes recourant à l'aide alimentaire : aspects sociaux et problèmes de santé associés » (Abena, 2011-2012), *Bulletin épidémiologique hebdomadaire* (BEH), 17 juin 2014.

dispositif d'urgence. Le système actuel a été imaginé dans les années 1980 pour répondre à une situation qu'on estimait conjoncturelle. Mais l'aide s'est pérennisée face à une pauvreté structurelle. » Le fait de lier l'aide alimentaire à la régulation du marché agricole européen, en redistribuant les surplus, puis à la lutte contre le gaspillage, en obligeant les grandes surfaces à donner leurs invendus, a créé un effet d'aubaine, confortant les politiques dans cette voie. La plupart des ménages vivent mal cette dépendance, qu'ils jugent infantilisante et marginalisante. Depuis quelques années, les acteurs caritatifs tentent d'améliorer leurs dispositifs, en remplaçant, par exemple, les distributions de colis par des épiceries sociales où les adhérents peuvent choisir et parfois acheter – même à un prix symbolique – leurs produits. Néanmoins, les questions de l'autonomie, de la dignité des personnes et de la place qui leur est faite dans notre société demeurent. « Faire dépendre 10 % de la population française de l'aide alimentaire, ce n'est plus un problème d'alimentation, mais de cohésion sociale », estime Laurent Seux, responsable du programme « Ensemble, bien vivre, bien manger », au Secours catholique.

Alimentation à bas coût

De nombreux spécialistes font aussi remarquer que la question de la précarité alimentaire ne se limite pas au public de l'aide alimentaire. Aujourd'hui, c'est l'unique référence sur laquelle se basent les autorités pour tenter d'évaluer cette forme de pauvreté. Pourtant, des centaines de milliers de ménages « qu'on ne voit ni dans les associations, ni dans les centres communaux d'action sociale (CCAS), soit parce qu'ils ne souhaitent pas dépendre d'une aide, soit parce qu'ils ne sont pas assez pauvres pour y être éligibles, n'ont pas les moyens de bien se nourrir », souligne Sophie Hégé, chargée de projets alimentaires dignes et durables à l'association « Terres de Lorraine »³.

Parce que les revenus sont trop bas, ou parce que le coût du logement, des transports ou de l'énergie augmente, l'alimentation sert de variable d'ajustement pour de nombreuses personnes. « Sans aller jusqu'à recourir à l'aide alimentaire, elles s'orientent vers des produits de moindre qualité », observe Olivier De Schutter, rapporteur spécial

3. Le pays « Terres de Lorraine » est composé de 154 communes contiguës du sud-ouest de la Meurthe-et-Moselle (www.terresdelorraine.org).

des Nations unies sur l'extrême pauvreté et spécialiste des questions de pauvreté et d'alimentation.

En cumulant son revenu de solidarité active (RSA), les aides de la caisse d'allocations familiales (CAF) et l'aide au logement, Jocelyne, 31 ans, mère célibataire au Havre, touche 1 148 euros par mois. Lors-

L'aide alimentaire et l'alimentation low cost servent de substitut à des politiques plus protectrices

qu'elle a fini de payer ses frais fixes, il lui reste à peine vingt euros par jour, pour elle et ses deux fils. « Je fais mes courses à Aldi ou Lidl. Je prends la marque

du magasin, même si ce n'est pas de la bonne qualité. Et, parfois, quand je n'ai pas le choix, je prends la sous-marque. » Quand elle est arrivée à Lyon pour suivre une formation d'éducatrice spécialisée, Sarah, étudiante boursière, a eu énormément de dépenses pour son studio : « J'ai dû le meubler, régler les frais d'agence, les deux premiers mois de loyer. Ma mère, aide-soignante, ne pouvait pas m'aider. » Pour compenser ces dépenses exceptionnelles, la jeune femme n'a mangé qu'un repas par jour, sans viande ni poisson, pendant plusieurs mois. « Lorsqu'on doit tailler dans les dépenses, ce sont des choses dont on se prive, comme les fruits et les légumes, explique Laurence, 57 ans, allocataire du RSA à Brest. Car ça coûte cher. Et de plus en plus. » Entre août 2020 et août 2021, les prix des légumes frais ont augmenté en moyenne de 11,3 % (contre 1,3 % pour l'ensemble de l'alimentation)⁴. Pour certains repas, Laurence avoue se contenter de tranches de pain de mie.

Pour Olivier De Schutter, trop souvent, l'aide alimentaire et l'alimentation *low cost* (« à bas coût ») servent de substitut à des politiques sociales plus protectrices. Poussée dans les années 1980 par la mondialisation mais aussi par la montée du chômage, de l'emploi précaire et des loyers, « l'offre *discount* [« à prix réduits »] est typiquement une réponse en temps de crise », observe l'historienne Axelle Brodiez-Dolino. Entre mars 2020 et mars 2021, les chiffres d'affaires des spécialistes du genre ont bondi en France. Celui de Lidl a ainsi progressé de plus de 16 %, soit une hausse deux fois plus forte que celle du marché des produits alimentaires et de grande consommation sur la même période⁵.

4. Selon l'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee).

5. Nadine Bayle, « Avec la crise sanitaire, le retour en grâce des enseignes *discount* auprès des consommateurs », *Le Monde*, 2 mai 2021.

Olivier De Schutter regrette « un système agroalimentaire devenu très dual » avec, à un extrême, des circuits de production et de vente parallèles au marché conventionnel qui se développent et proposent une alimentation de meilleure qualité (bio, locale, etc.) mais qui ne sont accessibles qu'aux ménages ayant un certain revenu. Et, à l'autre extrémité, pour les ménages en situation de précarité, l'aide alimentaire ou une offre de produits à bas coût qui ont souvent la particularité d'être riches en calories – matières grasses et sucres ajoutés – mais pauvres en nutriments.

Enjeu de santé publique

« Le *low cost* n'est pas une solution, car cela rend les gens malades », poursuit le rapporteur de l'ONU. En France comme dans d'autres pays, « les consommations alimentaires des adultes se situant au niveau socio-économique le plus faible sont généralement moins favorables à la santé que celles des personnes de plus haute position socio-économique », écrivent les experts de l'Institut national de la santé et de la recherche médicale (Inserm)⁶. On observe en effet chez les personnes en situation de précarité une prévalence accrue de l'obésité et des pathologies liées à la nutrition, comme le diabète, l'hypertension, l'ostéoporose, la mauvaise santé bucco-dentaire, les maladies cardiovasculaires et certains cancers.

L'accès de tous à une nourriture de bonne qualité, saine et équilibrée, est donc un enjeu de santé publique. C'est aussi une source de préoccupation croissante au sein de la population, et pas seulement « un problème de riche ». Dans une enquête menée par le Secours catholique auprès des ménages auxquels il a distribué des chèques-services pendant la durée du confinement, 83 % d'entre eux se disent préoccupés par les effets de leur alimentation sur leur santé, avec le sentiment de ne pas avoir de prise sur le sujet. « La complexité du rapport à l'alimentation des personnes en situation de précarité ne peut pas être résumée à un manque d'information. Au contraire, les personnes savent ce qu'est une alimentation saine et équilibrée », confirme une étude menée par le mouvement ATD – Quart-monde⁷.

6. « Inégalités sociales de santé en lien avec l'alimentation et l'activité physique », Inserm, 2014.

7. « Se nourrir lorsqu'on est pauvre. Analyse et ressenti de personnes en situation de précarité », *Revue Quart Monde*, juin 2016.

« Ces dernières années, on a été très informé sur le bio, constate Zaina, 33 ans, qui vit à Grande-Synthe (Nord) avec son mari et leurs deux enfants. Même si, au début, ça ne nous intéressait pas trop, on finit par se poser des questions. D'où vient le produit ? Comment est-il fait ? Est-ce qu'il n'y a pas de pesticides ? » Longtemps, pour Zaina et sa famille, le repas type a été constitué de pâtes et de steaks. Les enfants n'appréciaient guère les légumes, « et puis au niveau du prix... », souligne la jeune femme. « C'était quand même une préoccupation, précise-t-elle. Surtout par rapport à nos enfants... Quand on voit les problèmes d'obésité. »

Certaines personnes citées dans l'étude d'ATD – Quart-monde font part d'un sentiment de « matraquage » de conseils pour mieux manger, qui sont particulièrement mal vécus lorsqu'ils viennent percuter l'impossibilité matérielle de le faire.

Goûts de pauvre

Depuis 2018, la loi Egalim précise que « la lutte contre la précarité alimentaire doit favoriser l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale ». Et, dans son plan d'action annoncé cet été⁸, le gouvernement estime qu'« il convient de garantir la disponibilité d'une offre alimentaire de qualité (au sein et hors de l'aide alimentaire) et des dispositifs favorisant l'autonomie ».

« Il y a de vraies avancées », commente Marie Drique. Néanmoins, « il faut distinguer la loi ou les déclarations d'intention, de la mise en œuvre concrète par une politique publique et des moyens », tempère-t-elle. Et de souligner qu'aujourd'hui, le principal outil utilisé par le gouvernement pour lutter contre la précarité alimentaire reste malgré tout l'aide alimentaire.

Remettre celle-ci en question, et convaincre les dirigeants politiques comme l'opinion publique qu'il serait préférable d'assurer la possibilité à chacun de consommer une nourriture choisie et de bonne qualité, est loin d'être évident. Et, pour cause, « questionner le fait de distribuer à manger à des gens qui n'ont pas de quoi se nourrir est totalement contre-intuitif », a conscience Marie Drique. À cela vient

8. Plan d'actions de transformation de l'aide alimentaire et de lutte contre la précarité alimentaire, annoncé le 8 juillet 2021.

s'ajouter la certitude que si les « pauvres » mangent mal, c'est parce qu'ils ne savent pas faire les bons choix.

Pourtant, « il n'y a pas de goûts de pauvre, assure Anne Lhuissier, sociologue à l'Inrae, spécialiste des pratiques alimentaires. Ce n'est pas par choix que l'on achète des produits premier prix, que l'on trouve généralement moins bons ». De

même, les goûts ne dépendent pas du niveau de revenus, mais souvent du milieu culturel ou

« Les « mauvais » goûts sont largement partagés »

social dont on est issu, du niveau d'éducation aussi. Et les « mauvais » goûts sont largement partagés. Ainsi, selon une étude du Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (Crédoc), les plus gros consommateurs de pizzas et de sandwiches sont les professions intermédiaires. Et plus on est diplômé, plus on mange de pâtisseries et de biscuits sucrés⁹.

Contraintes de pauvre

Il ne faut pas confondre « lutte contre la précarité alimentaire » et « lutte contre la malbouffe », nuance Marie Drique. « L'objectif de la lutte contre la précarité alimentaire est de créer les conditions pour que chacun, y compris les personnes en situation de précarité, ait la possibilité de choisir une alimentation de bonne qualité. » Ensuite, selon nombre d'observateurs, si l'on veut inciter les gens à mieux manger, il existe des leviers tels que l'éducation (notamment *via* l'école), l'information (à l'image du système Nutri-score) ou une publicité efficace, qui irait au-delà des simples messages officiels du ministère de la Santé. « Mais cela concerne tout le monde », souligne Marie Drique.

« Consommer une nourriture saine, équilibrée et durable, n'est pas une problématique spécifique aux ménages précaires », abonde l'économiste France Caillavet. Les politiques qui visent à promouvoir ce mode d'alimentation doivent donc être universelles, mais en tenant compte des spécificités liées à la précarité. Car, s'il n'y a pas de goûts de pauvre, « il y a des contraintes de pauvre », précise Anne Lhuissier. La première d'entre elles est financière : « Consommer cinq légumes et fruits par jour, rappelle un participant d'un groupe de parole du

9. « Les populations modestes ont-elles une alimentation déséquilibrée ? », Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (Crédoc), 2006.

mouvement ATD – Quart-monde. Au niveau budgétaire, les familles ne peuvent pas¹⁰. »

Pour permettre l'accès de tous à une meilleure alimentation, plusieurs spécialistes, à l'image d'Olivier De Schutter, prônent une augmentation des *minima* sociaux et des bas salaires. Mais une telle

« Une autre contrainte importante est l'absence d'offre de proximité »

position est difficile à défendre politiquement, tant elle se heurte à l'idée, largement répandue au sein de l'opinion publique com-

me de la classe politique, que les personnes en précarité dépenseraient mal leur argent. Un préjugé tenace, précise Axelle Brodriez-Dolino, qui explique que « de tout temps, des soupes populaires du Moyen Âge aux bureaux de bienfaisance du XIX^e siècle, l'aide apportée aux personnes pour se nourrir a toujours été en nature ou sous forme de bons d'achat ».

Pourtant des expériences récentes montrent le contraire. À Grande-Synthe, le minimum social garanti, une aide financière pour les ménages les plus précaires de la commune, est utilisé par de nombreuses familles pour améliorer leur alimentation, en achetant de la viande, du poisson ou des fruits et légumes, observe Meriem Bouali, travailleuse sociale au CCAS. Plus largement, différentes expériences montrent qu'en cas d'augmentation de revenus, les pratiques d'achat des familles précaires se rapprochent de la moyenne¹¹.

Une autre contrainte importante est l'absence d'offre de proximité. Habitante du quartier Charles-Hermite, tout au nord de Paris, « Mado », 79 ans, n'a longtemps pu s'approvisionner en produits bios que ponctuellement, lors de ses rares visites chez le podologue, dans un quartier plus cossu de la capitale. « En écoutant la radio et en discutant avec ma fille aide-soignante, j'ai pris conscience que c'était meilleur pour ma santé et pour la planète, *dit-elle*. Mais je n'en trouvais pas à côté de chez moi. » Jusqu'à l'arrivée de « Vers un réseau d'achat en commun » (Vrac). Cette association monte des groupements d'achat de produits bios et locaux à bas prix dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville. Le but : casser la problématique de mobilité. C'est dans la même logique que la ville de Grande-Synthe

10. « Se nourrir lorsqu'on est pauvre. Analyse et ressenti de personnes en situation de précarité », *Revue Quart Monde*, juin 2016.

11. « L'alimentation des populations défavorisées en France. Synthèse des travaux dans les domaines économique, sociologique et nutritionnel », *Les travaux de l'Observatoire 2005-2006*, Observatoire national de la pauvreté et de l'exclusion sociale (ONPES).

a créé des jardins potagers, selon le modèle agroécologique, dans six quartiers populaires, en réservant les parcelles aux habitants des immeubles. Mohammed Baala, 73 ans, ouvrier à la retraite, apprécie cette occasion : « Les fruits, les plantes aromatiques et les légumes coûtent cher. Pouvoir les cultiver nous-mêmes, c'est intéressant pour les chômeurs ou les petits retraités comme moi. Ça nous permet de manger de bons aliments et, en plus, sans produits chimiques, donc meilleurs pour la santé. »

Au sein des épiceries sociales et solidaires cofondées par le Secours catholique – comme à Brest ou à Montpellier – des réflexions sont menées pour trouver des moyens de moins (voire ne plus) dépendre des invendus de la grande distribution et privilégier une offre alimentaire durable et locale. Toutes ces initiatives restent marginales, « que ce soit en termes de quantité de produits ou de nombre de personnes atteintes », a conscience Boris Tavernier, délégué général de Vrac France.

D'autres systèmes alimentaires

L'apparition du bio dans les rayons des supermarchés, il y a une dizaine d'années, a laissé penser que, grâce aux économies d'échelle, la grande distribution rendrait une alimentation saine et durable accessible au plus grand nombre. On constate aujourd'hui que ce n'est pas le cas. « C'est un produit valorisé qui trouve un public militant ou ayant un fort pouvoir d'achat, donc les industriels comme les distributeurs en profitent pour réaliser une plus grande marge », explique un cadre d'une enseigne de la grande distribution. Pour nombre d'observateurs, c'est un mal pour un bien, car cela a permis à d'autres systèmes alimentaires de se développer, régis par des règles différentes de celles de l'industrie agroalimentaire, comme le circuit court, la juste rémunération des producteurs, l'instauration d'un lien direct et d'une solidarité entre agriculteurs et consommateurs... Mais, si elles répondent à une problématique de consommation éthique et durable, peu de ces initiatives intègrent la question de l'accessibilité. De même, très peu de projets alimentaires territoriaux (PAT), soutenus par le gouvernement dans l'objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires, incluent une dimension sociale dans leur démarche, « ou alors, c'est souvent sous l'angle de l'approvisionnement des dispositifs locaux d'aide alimentaire », précise Marie Drique.

Pour Olivier De Schutter, en instaurant des mécanismes pour rendre accessibles leurs produits aux ménages précaires, ces autres systèmes pourraient avoir un rôle à jouer dans la lutte contre la précarité alimentaire. « Ce serait notamment possible en jouant sur la solidarité entre consommateurs et en instaurant, par exemple, des tarifs différenciés selon le niveau de revenus, comme dans les épiceries solidaires », précise l'universitaire belge. De même, « ce qui manque souvent à ces autres solutions pour se développer, poursuit-il, c'est la logistique intermédiaire qui permet au consommateur d'avoir une gamme plus grande de choix et d'acheter moins cher, sans pour autant léser l'agriculteur, grâce à certaines économies d'échelle ».

En cofondant La Louve¹², dans le dix-huitième arrondissement de Paris, Tom Boothe a voulu s'inspirer de ce qui fait l'utilité des grandes surfaces : « Un lieu unique où tu peux trouver tout ce dont tu as besoin. C'est indispensable pour des personnes qui, entre le boulot et les enfants, n'ont pas le temps de faire chaque semaine le tour des petits commerces pour s'approvisionner. » Ce supermarché coopératif, qui compte actuellement 5 000 coopérateurs actifs, a l'ambition de proposer de bons produits, dont des fruits et légumes bios, moins chers qu'ailleurs. « Notre idée, notamment en s'installant dans un quartier comme celui-ci, était d'élargir au maximum l'accès à une alimentation de qualité. » Leur modèle pour y arriver : une masse salariale réduite grâce à la participation bénévole des coopérateurs au fonctionnement du magasin, pas de frais de *marketing* ni de publicité, pas d'actionnaires à rémunérer et des volumes importants qui permettent de négocier les prix sur certains produits.

Une stratégie qui rejoint, en certains points, celle imaginée par les créateurs du magasin en ligne La Fourche¹³ qui propose sur internet des produits bios et éthiques à prix réduits. Lucas Lefebvre, l'un des fondateurs, explique : « Notre système d'adhésion nous permet de ne pas être dans la publicité permanente pour susciter l'acte d'achat, donc on économise en coût *marketing*. Par ailleurs, en travaillant avec un nombre réduit de marques – deux au lieu de dix sur un produit –, on réduit nos coûts de logistique et on augmente les volumes d'achat chez les fournisseurs et donc notre marge de négociation. » Comme Tom Boothe, Lucas Lefebvre évoque une démarche militante, sociale et environnementale.

12. <https://cooplalouve.fr/>

13. <https://lafourche.fr/>

En essayant de rendre le bio « accessible au plus grand nombre », il veut contribuer à la transition écologique et agricole.

Néanmoins, les deux hommes conviennent d'un effet de seuil, principalement lié au fait que « les produits bios et équitables coûteront toujours plus cher que ceux issus du système agroalimentaire conventionnel ». De fait, la quasi-totalité des initiatives qui proposent des produits bios ou issus de l'agroécologie à des ménages en situation de précarité sont financées par des collectivités territoriales ou des associations.

Une sécurité sociale de l'alimentation

Permettre l'accès de tous à une alimentation saine et durable, sans pour autant pressuriser les producteurs, l'équation semble aujourd'hui complexe. Elle restera insoluble, estime France Caillavet, tant qu'on ne cherchera des solutions qu'en aval du système agroalimentaire, au moment de l'acte d'achat, « ou alors, il faut au moins mener une politique ambitieuse concernant les bas revenus ». Selon elle, le problème se situe en grande partie du côté de l'offre. C'est donc l'ensemble du système qu'il faut revoir, dès la production.

« Il est anormal que l'agriculture biologique, qui rend un service considérable à la santé et à l'environnement soit plus chère, *considère Olivier De Schutter*. Il faut renverser cette logique. » Pour l'universitaire belge, l'agriculture conventionnelle devrait être obligée de répercuter, dans les prix de ces produits, les coûts sociaux, environnementaux et sanitaires qu'elle cause à la collectivité (pollution des sols et des eaux, problèmes de santé des agriculteurs et consommateurs, etc.). Une idée qui laisse l'agronome Mathieu Dalmais sceptique : « Que cela réduise ou inverse l'écart de prix entre le bio et le conventionnel, le risque est que cette mesure conduise à augmenter globalement le coût de l'alimentation et ne règle pas le problème de l'accessibilité. » Pour faire baisser le prix d'une nourriture saine et durable, l'agronome pense qu'il est nécessaire de remettre à plat l'intégralité des taxations et subventions en cours dans l'agriculture et l'alimentation, et de réorienter les aides aux producteurs – notamment celles versées dans le cadre de la Politique agricole commune (PAC) – vers une agriculture plus vertueuse. C'est l'un des volets du projet de Sécurité sociale de l'alimentation (SSA) porté par un collectif de chercheurs et

d'acteurs du monde agricole, dont fait partie Mathieu Dalmais. L'autre volet est le versement à chaque ménage d'une somme mensuelle équivalente à 150 euros par personne (soit cinq euros par jour) et destinée à acheter des produits conventionnés avec des producteurs, des industriels et des distributeurs. « L'avantage est qu'on s'appuie sur un modèle connu », souligne Dominique Paturel, de l'Inrae, également membre du collectif : un dispositif universel financé par les cotisations sociales. Les produits conventionnés seraient déterminés de manière démocratique par des « groupes locaux d'alimentation durable » qui réuniraient des habitants, tirés au sort pour garantir la diversité sociale, « certainement accompagnés par un organisme local, du type Cese [Conseil économique, social et environnemental] », pense Mathieu Dalmais. Un cercle qui se veut vertueux, permettant, d'un côté, l'accès de tous à une offre alimentaire de qualité et, de l'autre, le développement de débouchés commerciaux pour les systèmes agroalimentaires durables. Le chemin semble long et incertain avant l'avènement d'un tel modèle. En décembre 2020, Emmanuel Macron, reprenant une proposition de la Convention citoyenne pour le climat (CCC), avait annoncé le développement, pour les ménages en situation de précarité, de chèques alimentaires destinés à l'achat de produits locaux durables, voire bios. Une annonce, qui « allait dans le bon sens », selon Boris Tavernier, de Vrac France, mais qui reste aujourd'hui encore lettre morte.

Benjamin SÈZE



Retrouvez le dossier « Inégalités et pauvreté »
sur www.revue-etudes.com