

Les exigences des nouvelles solidarités alimentaires



A Genève, une recherche-action vise à questionner et soutenir le processus de transformation des pratiques alimentaires des institutions vers plus de durabilité et d'équité, en tenant compte des aspirations des personnes précarisées.

© Corinne Sägerser / Caritas

Par **Lucia Bordone**, adjointe scientifique, Haute école de travail social de Genève, **Angéline Chatelan**, professeure assistante, **Sidonie Fabbi**, maître d'enseignement et de recherche, **Cassandra Gagliani**, assistante HES, Haute école de santé de Genève, et **Mathilde Chénin**, adjointe scientifique (dès mai 2024) à la Haute école d'art et de design de Genève

Quel est le point commun entre les 14'000 personnes touchant une aide alimentaire chaque semaine à Genève (Partage, 2022, p.3), les une à deux exploitations agricoles qui fermeront définitivement leurs portes aujourd'hui en Suisse ^[1], et la teneur élevée en nitrates présente dans les eaux souterraines du pays (Fesenfeld et al., 2023) ? Ces trois problèmes, dont les liens ne sont pas immédiatement perceptibles a priori, relèvent des « externalités négatives » attribuées au système alimentaire suisse actuel. Ce système – ou plutôt cet ensemble complexe composé de différents sous-systèmes peu coordonnés entre eux – apparaît aujourd'hui clairement, sur le plan scientifique, comme non durable (Ibid).

En effet, les systèmes alimentaires industrialisés — dont le système suisse — sont responsables d'environ 30% des émissions de gaz à effet de serre dans le monde (Ibid, p.6). Ils jouent un rôle déterminant dans la pollution de l'eau et des sols, dans la production de déchets et le gaspillage, ainsi que dans la réduction de la biodiversité (Ibid., p. 6). Ils constituent également un lieu clé de production et de perpétuation d'inégalités sociales et de santé (Gottlieb & Joshi, 2010) : les conditions de travail précaires touchent particulièrement les secteurs de la production agricole, de la transformation et de la distribution alimentaire. De même, les populations urbaines précarisées, notamment à Genève, subissent davantage de problèmes de santé liés à une alimentation non équilibrée (Galobardes et al., 2003). Comment dès lors, transformer les institutions et les pratiques alimentaires pour plus de durabilité et d'équité ? Quel

Comment citer cet article ?

Lucia Bordone et al, «Les exigences des nouvelles solidarités alimentaires», REISO, Revue d'information sociale, publié le 28 décembre 2023, <https://www.reiso.org/document/11822>

peut être le rôle de la recherche académique pour accompagner ce processus ? Et enfin, comment assurer que les pistes d'action s'élaborent à partir — ou du moins, en tenant compte — des besoins et aspirations des personnes précarisées ?

Cartographier le système alimentaire

Les défis étant complexes et imbriqués, il apparaît que la définition et la mise en œuvre des étapes d'une « transition » alimentaire vers des objectifs écologiques, nutritionnels et de justice sociale requiert une appréhension multidisciplinaire des problèmes et des pistes de solution en jeu (SAAS, 2020). Cela requiert également une participation effective des acteurs et actrices concernées et leur coordination dans le cadre d'une politique publique dédiée. C'est à ces ambitieux défis que s'attèle aujourd'hui le canton de Genève, en vue de la mise en place, encore incertaine, d'une politique transversale pour le déploiement du droit à l'alimentation. En effet, Genève fait aujourd'hui figure de pionnier au niveau Suisse et international depuis l'introduction, à la suite d'une votation populaire le 18 juin 2023, d'un article constitutionnel visant à garantir le droit à l'alimentation pour tou-te-s.

Dans ce contexte, un projet de recherche-action, porté par une équipe multidisciplinaire de la HES-SO de Genève et intégrant un consortium de partenaires de terrain ^[2], s'attèlera, dès mai 2024, à documenter le processus politique en cours et à y contribuer de manière spécifique. Il s'agira ainsi de poursuivre un double objectif.

Le premier objectif de cette recherche-action consiste à cartographier le système alimentaire en transformation, en s'interrogeant sur ses principaux acteurs, les liens qu'ils entretiennent entre eux et enfin, leurs contraintes et marges de manœuvre dans l'optique d'une transition. Il s'agit ici d'élaborer progressivement une vision d'ensemble du système alimentaire, matérialisée sous formes de schémas synthétiques, de textes et de tableaux. Une telle vision, bien qu'implicitement présente dans différentes sphères de décision et d'expertise, n'a pas fait, jusqu'à aujourd'hui, l'objet d'un travail de formalisation et de partage à large échelle. Or, l'hypothèse posée par l'équipe est qu'elle favoriserait la lisibilité du système et, ce faisant, la participation de tou-te-s aux débats et à la prise de décision. Il s'agit donc avant tout d'un travail de vulgarisation et de synthèse, qui pourra s'appuyer sur de nombreuses études récentes et en cours, menées à la fois au sein du milieu académique et de la société civile.

Cette vue d'ensemble « surplombante », et en quelque sorte « hors-sol », doit être complétée par une autre. Celle-ci part des besoins exprimés par les partenaires de terrain pour proposer un type de cartographie alternatif, sensible et participatif (Olmedo, 2023), fondé sur les pratiques de leurs usager-ère-s. La réalisation de cette seconde vision se fonde sur une démarche de co-construction et s'ancre dans le vécu des personnes pour rendre perceptible le territoire qui se dessine à partir de leurs trajectoires alimentaires. L'hypothèse d'action est cette fois que la production de ce type de données, aujourd'hui en partie manquantes, constitue un prérequis essentiel pour penser un mécanisme solidaire innovant, qui s'élaborerait depuis les nécessités et aspirations des personnes précarisées.

Les approches mobilisées pour poursuivre ces deux finalités ont été testées lors d'une phase pilote de huit mois, mise en œuvre entre janvier et août 2023 ^[3]. Elles articulent une recherche documentaire issue des différents champs mobilisés (sociologie ; nutrition ; agronomie ; écologie appliquée ; recherche par les moyens de l'art), des observations in situ réalisées auprès des partenaires de terrain, des entretiens approfondis, individuels ou collectifs, ainsi que des moments de faire-ensemble lors d'ateliers de cuisine ou de cartographie participative.

Une recherche-action en cours de réalisation

Le projet de recherche-action dont il est question ici trouve son origine dans une interrogation partagée sur l'accès, pour les populations précarisées du canton de Genève, à une alimentation issue de l'agriculture « durable ». En effet, ainsi que le rappelait REISO dans la présentation de son dossier thématique 2023 ^[4], la définition du développement

durable adoptée niveau international, tirée du rapport Brundtland (1987), le définit comme satisfaisant « les besoins des générations présentes sans compromettre l'aptitude des générations futures à satisfaire leurs propres besoins, à commencer par les plus pauvres ». Or, la dernière partie de la phrase, qui souligne que les personnes plus précarisées sont les premières concernées par les enjeux de la durabilité, est le plus souvent oubliée. C'est donc à partir de l'expérience de ces personnes et des dispositifs qui leur sont destinés — l'aide alimentaire en premier lieu — que le projet vise, dès le départ, à proposer des pistes pratiques d'amélioration.

Mais comment, au-delà de ces interrogations partagées, faire collaborer différentes disciplines et cultures institutionnelles ? La phase pilote a joué un rôle essentiel pour apprendre à se connaître, développer progressivement un langage partagé (ou du moins, comprendre les définitions différentes que chacun donne d'un même mot) et créer une dynamique collective. L'équilibre est toutefois fragile et le processus n'a rien d'évident en soi. Bien que largement encouragée dans les discours, la réalisation d'une démarche académique interdisciplinaire, qui, de plus, implique des acteurs et actrices de terrain, demeure un processus tâtonnant, qui compose avec des blocages multiples, administratifs notamment (chaque école ayant ses règles et ses manières de faire).

La durabilité c'est aussi, REISO le rappelait également, la possibilité de faire durer dans le temps des dispositifs de recherche et des collaborations, ce que ne facilite pas la logique « par projet » qui caractérise aujourd'hui le monde académique, ni la précarité du statut professionnel d'une bonne partie des équipes. Dans ce cas, la démarche a eu la chance de bénéficier de deux appels à projet successifs encourageant des recherches interdisciplinaires, orientées vers l'action, et visant aussi à soutenir la relève scientifique (la coordination du projet étant assurée par deux jeunes chercheuses). C'est ainsi dans le cadre du programme « Territoire en recherche » porté par la HES-SO Genève, le Département de la cohésion sociale et l'Office cantonal de l'urbanisme, que le projet a trouvé la possibilité d'une continuité.

Vers une conception relationnelle de l'aliment

L'un des enjeux de départ a consisté, pour les chercheur·euses, à bien comprendre ce qui se faisait déjà sur le terrain, avant de penser à proposer des changements et des recommandations. En effet, depuis la crise Covid, le secteur de l'aide alimentaire a été mis à rude épreuve par l'augmentation exponentielle de la demande. Il a également connu une exposition médiatique accrue, tant dans la presse locale qu'internationale.

Ces phénomènes ont eu le mérite d'ouvrir le débat public autour de l'aide alimentaire. Ils ont ainsi donné lieu à la fois à un renforcement (modéré) du soutien de la part des autorités publiques et à l'élévation de voix critiques, provenant notamment du champ académique (Ossipow & al., 2023) et militant. En réaction, de nombreuses adaptations et innovations sont en train d'être expérimentées par les partenaires du projet (par exemple le passage à un système d'épicerie remplaçant la distribution de cabas déjà pré-remplis pour les Colis du cœur). Dans ce contexte expérimental, le dialogue constructif avec les scientifiques prend tout son sens. Il contribue à ouvrir des espaces réflexifs qui autorisent à faire un pas de côté par rapport aux urgences quotidiennes, mais aussi à exposer les contraintes opérationnelles fortes qui pèsent sur l'adoption de modèles théoriquement vertueux (INRAE, 2023).

Fondamentalement, et au-delà des résultats visibles du projet ^[5], il s'agit de travailler collectivement à élaborer une « conception relationnelle de l'aliment » ^[6]. Cela signifie, d'abord, sur le plan social, de penser l'aliment comme un bien qui circule entre les personnes. Ainsi, un aliment peut être cultivé, reçu, offert, distribué, acheté, troqué, partagé, etc. A chaque fois, les modalités concrètes de l'approvisionnement et de l'échange (le lieu et les conditions matérielles dans lesquelles il prend place, la tonalité affective qui l'entoure) influent sur la manière dont l'expérience alimentaire est vécue. Il se dessine ici tout le continuum allant de la dignité et du plaisir à l'humiliation et au dégoût. De même, cuisiner avec ou pour quelqu'un avec qui l'on partagera un repas prend un sens tout différent de celui qui consiste à cuisiner (ou à ne pas disposer des conditions nécessaires pour cuisiner) ou à manger seul·e (Ramel et al., 2016).

Sur le plan nutritionnel, les aliments présents dans un cabas alimentaire reçu une fois par semaine, par exemple, se combinent avec ceux qui proviennent d'autres sources. C'est à partir d'une compréhension de ces assemblages, et d'une compréhension de ce qui les motive, qu'il devient possible d'effectuer une analyse approfondie des apports et des manques liés à des pratiques alimentaires. Enfin, sur le plan écologique, une conception relationnelle de l'aliment le replace dans le contexte écosystémique duquel il est issu. Ainsi, le lieu et le mode de production, la saisonnalité, le mode de distribution, mais aussi la rémunération et les conditions de vie des producteur·ice·s dessinent des distinctions entre différents aliments d'un même type ou d'une même variété (ex : tomate).

La prise en compte de ces aspects réintroduit dans la réflexion les externalités écologiques et sociales largement invisibilisées en bout de chaîne de valeur, soit au moment de la consommation. La double cartographie proposée dans le cadre du projet vise, à partir d'exemples concrets, à retracer et à rendre perceptibles ces réseaux de relations et d'interdépendances multiples. En fin de compte, penser la dimension relationnelle de l'aliment dessine une acception fine de la « qualité alimentaire », qui implique un travail démocratique de définition commune. Elle implique aussi une évolution des métiers du social, de la nutrition et de l'agronomie, par l'ouverture aux autres approches en jeu dans la résolution des questions alimentaires qui nous concernent tou·te·s.

Bibliographie

- Commission mondiale sur l'environnement et le développement de l'Organisation des Nations unies. 1987. « Notre avenir à tous ».
- Galobardes B, Costanza MC, Bernstein MS, Delhumeau C, Morabia A. 2003. Trends in risk factors for lifestyle-related diseases by socioeconomic position in Geneva, Switzerland, 1993-2000: health inequalities persist. *Am J Public Health*. Aug;93(8):1302-9.
- Gottlieb, R & Joshi A. 2010. Food justice. Mit Press.
- INRAE. 2023. Dossier « Sécurité sociale de l'alimentation: à fond les caisses ». Sésame. n.14, novembre 2023. pp.40-47.
- Olmedo, E. 2023. "Cartographies textiles. Expérimentations de cartographie sensible dans le quartier de Sidi Yusef, Marrakech". In *kollektiv orangotango+*. Ceci n'est pas un atlas. La cartographie comme outil de luttes, 21 exemples à travers le monde. Rennes: Éditions du commun.
- Ossipow L, Counilh A.L, Cerf Y, Martenot A, & Renevier J. 2023. De l'aide alimentaire au droit à l'alimentation. Ressources, besoins et pistes de transformation à Genève. Rapport final de la recherche mandatée par le Département de la cohésion sociale du canton de Genève. Centre de recherches sociales (CERES). Haute école de travail social de Genève.
- Partage, la banque alimentaire genevoise, Rapport annuel 2022
- Ramel, M., Boissonnat-Pelsy, H., Sibue-De Caigny, C., & Zimmer, M. F. 2016. Se nourrir lorsqu'on est pauvre. Analyse et ressenti de personnes en situation de précarité. Dossiers et documents de la revue *Quart-Monde*, 25.
- Fesenfeld, L., et al. 2023. « L'avenir de l'alimentation en Suisse. Guide des principaux leviers et axes politiques pour établir un système alimentaire durable ». Sustainable Development Solutions Network Switzerland (SDSN).

^[1] En fonction des sources, différents chiffres sont mobilisés. On parle de une à trois exploitations qui fermeraient définitivement leurs portes chaque jour en Suisse en fonction des années. L'Association des petits paysans mentionnait 499 exploitations en moins en 2021 (<https://www.petitspaysans.ch/mort-des-exploitations-il-est-urgent-d'inverser-la-tendance/>). Voir aussi les [relevés des structures agricoles](#) réalisés chaque année par l'Office fédéral de la statistique.

^[2] L'équipe de la HES-SO est composée de chercheurs et chercheuses de la HETS, de la HdS, de l'HEPIA et de la HEAD et les partenaires de terrain sont Caritas, les Colis du Cœur, l'Hospice général, la Banque alimentaire Partage ainsi que la maison de l'alimentation du territoire Ma Terre.

^[3] La phase pilote a été financée par le fonds « durabilité » de la HES-SO.

^[4] « Dossier de REISO sur la durabilité : appel à articles », REISO, Revue d'information sociale, publié le 1er janvier 2023,

^[5] Dans les résultats visibles, citons par exemple la production de livrets cartographiques.

¹⁶¹ Cette formulation a été proposée par le Prof. Marc Breviglieri (HETS-GE) dans le cadre des travaux préparatoires du projet.