

EPICERIES SOCIALES : ENTRE ÉCONOMIE SOCIALE ET AIDE ALIMENTAIRE



Analyse

Décembre 2012

Véronique Huens

Coordinatrice Education permanente

La Belgique francophone compte à ce jour 51 épiceries sociales. Depuis 2010, elles tentent de se fédérer au sein du REpiS (Réseau des Epiceries Sociales) mais avec peu de succès, faute de moyens. Une des actions qu'a toutefois déjà pu réaliser ce réseau est d'aboutir à une définition des épiceries sociales. Une manière de baliser une activité qui comprend des structures aux profils et histoires très divers. Toutes ont en commun, selon le REpiS, d'être « *un projet d'action sociale consistant en un magasin ouvert aux personnes en difficultés économiques et/ou sociales où elles peuvent accéder à des produits alimentaires et sanitaires de qualité, qu'elles peuvent choisir et acheter à un prix plus bas que le prix du marché. C'est également un lieu d'accueil convivial de qualité qui offre la possibilité d'un dialogue et d'un soutien.* ». Les épiceries sociales poursuivent bien une finalité sociale au travers d'une activité économique (vente de produits). Elles sont très proches de l'économie sociale, voire même, pour celles qui émanent d'initiatives associatives, des acteurs d'économie sociale eux-mêmes. Pourtant, elles sont loin de se reconnaître comme tels les liens entre les épiceries et les entreprises sociales restent peu nombreux, même s'ils tendent à se renforcer.

Le 13 septembre 2012, la Croix-Rouge, qui à elle seule compte à ce jour 24 épiceries sociales, organisait une journée de colloque sur le sujet. Au programme diverses interventions et ateliers dont l'un portait sur les liens entre l'économie sociale et les épiceries sociales. L'occasion pour SAW-B, qui animait cet atelier, de se pencher sur ces structures, d'en analyser les défis, les enjeux et de questionner la pertinence de rapprocher ces deux « mondes ».

Etat des lieux et objectifs des épiceries sociales

Les épiceries sociales wallonnes et bruxelloises peuvent se répartir en trois grandes catégories : celles créées et financées par des CPAS (12 soit 24 %), celles qui font partie du réseau de la Croix-Rouge (24 soit 49 %) et enfin les « autres » qui ont toutes une forme d'ASBL (14 soit 27 %). Plus de la moitié d'entre elles sont situées en Province du Hainaut¹.

Cela change rapidement puisqu'en 2011, la Croix-Rouge a par exemple reçu une aide fédérale pour ouvrir 5 nouvelles épiceries dans la province du Luxembourg. La demande pour l'aide alimentaire est en croissance constante (+10 % ces deux dernières années indique la Croix-Rouge) et l'offre reste pour le moment bien en dessous de la demande.

¹ *Etat des lieux sur les épiceries sociales et création d'un Réseau d'épiceries sociales en Wallonie et à Bruxelles.* Une étude de 72 pages publiée en novembre 2010 par Crédal et la Fédération des centres de services sociaux (FCSS) devenue, depuis 2012, Fédération des services sociaux (FdSS). Cette étude est accessible sur le site de cette dernière : www.fdss.be

Les épiceries sociales font partie de ce qu'on appelle l'aide alimentaire, un secteur plus vaste qui comprend aussi toutes les associations qui distribuent des colis alimentaires ou les restaurants sociaux qui proposent des repas gratuits (comme les *Restos du cœur*) ou à prix très bas. Selon la Fédération des Services Sociaux, ce sont 224 000 personnes qui bénéficieraient de cette aide en Belgique². Les épiceries sociales se distinguent des deux autres acteurs (colis et restaurant) par le fait qu'elles donnent la possibilité aux usagers de choisir eux-mêmes les aliments qu'ils souhaitent consommer. Elles demandent aussi une contribution financière en échange des aliments, certes faible mais toutefois non-négligeable pour les personnes qui peuvent accéder à ce service. ANDES, le réseau français des épiceries solidaires explique que cette contribution financière participe de la dignité des personnes et de la liberté de choix qui sont les valeurs fondamentales des épiceries sociales. « *Le principe des épiceries solidaires est de lutter contre l'exclusion sans favoriser l'assistanat, de respecter la liberté des personnes et de promouvoir leur insertion durable*³ ». Leur ambition est « *de replacer, ou, au moins, de contribuer à replacer les individus dans le monde économique dont ils ont pu, à un moment, être éloignés. C'est donc une voie médiane entre l'urgence et le droit commun* »⁴. La philosophie des épiceries sociales vise bien à dépasser l'urgence pour redonner une place d'acteurs aux usagers accueillis.

Leur objectif : offrir une solution de dépannage, un coup de pouce, pas une aide continue. L'accès à l'épicerie est d'ailleurs limité dans le temps, sauf exceptions⁵. Il est octroyé pour des périodes de 3 à 24 mois renouvelables, en fonction de la situation de chaque client. Les montants d'achat qu'ils peuvent y effectuer sont, dans la majorité des cas, plafonnés. Si la volonté de ne pas entrer dans une logique d'assistanat est affichée, les épiceries sociales se voient confrontées à l'augmentation de la pauvreté « durable » et à des périodes d'accès de plus en plus longues. Une tension pas toujours facile à gérer.

Les clients des épiceries sociales varient fort de l'une à l'autre. Mais de manière générale, les bénéficiaires sont envoyés par les CPAS ou par des associations partenaires, lorsqu'ils se retrouvent dans des situations de surendettement, de rupture familiale ou de perte d'emploi. Près d'un quart d'entre eux exercent une activité salariée⁶.

Les épiceries sociales sont ouvertes pendant des horaires très variables : de quelques heures par mois pour certaines à 4 ou 5 jours par semaine pour d'autres. Ces horaires dépendent de la demande mais surtout du type de personnes qui y travaillent. Les épiceries de la Croix-Rouge qui fonctionnent avec des bénévoles sont celles qui ont les horaires les plus réduits. Celles créées par les CPAS - et dans une moindre mesure par des ASBL - et souvent tenues par des salariés ont les horaires d'ouverture les plus étendus.

ANDES, le réseau des épiceries sociales en France

L'Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires (A.N.D.E.S.) est l'un des principaux réseaux d'aide alimentaire français. Elle soutient le développement des épiceries sociales (ou solidaires) à travers de multiples projets et la coordination de ses membres. Créée en 2000, l'association se donne 5 objectifs :

- Aider à la création d'épiceries solidaires et sociales et favoriser leur implantation durable.
- Animer le réseau des épiceries sociales (mutualisation des pratiques, évaluation nationale, lobbying et communication, etc.).
- Renforcer la professionnalisation des épiceries solidaires (formation, gestion d'équipe, etc.)
- Favoriser l'accès des populations précaires à une alimentation saine et de qualité, tout en soutenant l'insertion professionnelle de personnes éloignées de l'emploi et en favorisant le développement local.
- Travailler en partenariat avec des associations implantées dans d'autres pays européens.

² Un chiffre qui aurait presque triplé en 20 ans. www.fdss.be

³ <http://www.epiceries-solidaires.org/>

⁴ Idem

⁵ Notamment les personnes âgées dont la pension est trop faible.

⁶ *Etat des lieux sur les épiceries sociales et création d'un Réseau d'épiceries sociales en Wallonie et à Bruxelles, op. cit.*

ANDES a développé autour du réseau des projets d'insertion qui visent à soutenir les épiceries solidaires dans leurs actions mais également à redonner au public fragilisé – le même public qui fréquente les épiceries sociales – une possibilité de retrouver une place sur le marché de l'emploi.

www.epiceries-solidaires.org

Plus qu'une épicerie...

Les épiceries sociales représentent bien plus qu'un lieu où l'on vient faire ses courses. C'est également un lieu de partage, de convivialité, de création de lien social. Plusieurs d'entre elles proposent un endroit pour que les enfants puissent jouer ensemble pendant que leurs parents font leurs courses. Cela pour permettre à ces derniers de discuter en toute sérénité avec un assistant social, un travailleur, un bénévole, un autre client. Des cours de cuisine sont également organisés ou d'autres activités autour des questions d'alimentation et de santé. L'étude menée en 2010 par Crédal et la FdSS montre bien que l'épicerie sociale est vue par les organisations qui les gèrent comme un outil important pour atteindre une série d'objectifs : prévention autour de la santé et de l'alimentation, meilleure gestion du budget mensuel⁷ et suivi global des personnes, écoute, etc. Elle peut aussi offrir un tremplin vers d'autres projets comme la mise en place d'un potager collectif.

L'épicerie sociale devient aussi parfois pour les bénéficiaires un endroit de travail ou de formation. S'il est très rare qu'il y ait cohabitation des deux rôles (client et travailleur) au même moment⁸, il est plus régulier de voir d'anciens clients proposer leurs services comme bénévoles (dans les épiceries gérées par la Croix-Rouge) ou être engagés sous un contrat d'insertion. Certaines épiceries ont en effet associé au projet d'aide alimentaire une finalité d'insertion socioprofessionnelle et ont, dans ce cadre, demandé une reconnaissance spécifique aux pouvoirs publics. La majorité des épiceries sociales portées par des CPAS wallons sont agréées comme IDESS ou Initiatives de développement de l'emploi dans le secteur des services de proximité à finalité sociale. À Bruxelles, plusieurs épiceries sont reconnues comme ILDE. Ces agréments leur permettent de bénéficier d'aides à l'embauche et d'engager des personnes sous divers contrats d'insertion (article 60, PTP, etc.). Cela reste souvent des emplois à durée déterminée. Mais ils peuvent représenter un tremplin vers un emploi plus stable ou des formations.

Quand épiceries sociales et économie sociale se rencontrent

Si les épiceries peuvent être des lieux de formation et d'emploi pour des personnes éloignées du marché de l'emploi, elles peuvent aussi être porteuses de projets d'économie sociale, créateurs de plus-values sociales et économiques, à leur bénéfice mais aussi à celui de la société en général. C'est ce que démontrent deux projets ici détaillés.

Récemment, l'entreprise de formation par le travail Apides était contrainte de créer une nouvelle filière de formation au risque de perdre des subsides qui lui étaient octroyés. Elle y voit une belle opportunité pour développer sa filière de vente de vêtements de seconde main mais après de longues recherches d'une surface plus grande que celle qu'ils occupent actuellement et dans des prix

⁷ L'étude réalisée par Crédal et la FdSS explique que « Dans toutes les épiceries, il existe une fiche (informatisée ou non) par client qui permet de contrôler le cas échéant le montant à dépenser auquel le client a droit par semaine ou par mois. Soit le client doit épuiser son quota en une fois, soit il peut revenir autant de fois qu'il veut sur le mois ou semaine tant qu'il n'a pas dépassé la somme qui lui est impartie. »

⁸ Le rapport rédigé en 2010 par Crédal et la FdSS mentionne qu'une épicerie fait exception et a fait de la participation des usagers à la gestion du magasin, son mode de fonctionnement. « Les clients de l'épicerie peuvent devenir des bénévoles après une période de deux semaines d'essais et un entretien concluant. Les clients sont impliqués dans le transport, la vente, etc. Un employé sert de coach pour les bénévoles et des parrainages sont organisés entre nouveaux et anciens bénévoles. Il s'agit d'un véritable travail d'insertion sociale. Ayant acquis le statut de bénévole, ils deviennent automatiquement membres de l'Assemblée générale de l'association ». p 26.

raisonnables, ils abandonnent cette piste. Ils contactent alors la Croix-Rouge qui tient une épicerie sociale pas loin de chez eux et leur proposent de développer une section de manutention des denrées alimentaires. Concrètement, Apides imagine de regrouper les achats des épiceries sociales gérées par des sections de la Croix-Rouge, de trier et étiqueter les produits et de les acheminer vers les épiceries sociales. Les responsables de la Croix-Rouge n'en croient pas leurs oreilles. Cela fait des années qu'ils attendent un service comme celui là. Les bénévoles qui s'occupent des épiceries doivent dans certains cas, effectuer de longs trajets pour acheter les denrées alimentaires puis passer de nombreuses heures à les étiqueter et les ranger. Si ce travail peut être allégé tout en donnant à des personnes l'occasion de se former, c'est évidemment une aubaine. Une manière aussi de professionnaliser le service tout en gardant la dynamique bénévole très intéressante dans ce type de projet.

Un autre exemple frappant de la complémentarité qui peut se faire entre des structures d'économie sociale et des épiceries sociales est celle du projet développé par le réseau français ANDES.

En 2005, une étude commandée par le gouvernement français démontre que l'aide alimentaire ne permet pas aux personnes qui en bénéficient de se nourrir sainement. Trop de boîtes de conserves, de sucres, de graisses et *quasi* aucun accès aux fruits et légumes pourtant indispensables à une alimentation de qualité⁹. Ce qui entraîne bien évidemment de nombreuses carences et des problèmes de santé (forts taux d'obésité, de cancers, de diabète). Face à ces résultats désastreux, le gouvernement décide de réagir et soutient l'ANDES dans la mise en place de projets visant à amener plus d'aliments frais dans les épiceries sociales. Cela va donner naissance à cinq chantiers d'insertion¹⁰ qui répondent à trois objectifs. D'abord, bien sûr, améliorer la qualité de l'alimentation des populations qui fréquentent les structures d'aide alimentaire. ANDES décide d'atteindre cet objectif tout en luttant contre le gaspillage alimentaire. Comment ? En valorisant des fruits et légumes invendus dans des grands marchés tels que celui de Rungis, près de Paris. Et cerise sur le gâteau, ce projet permet également de favoriser l'insertion professionnelle durable de personnes éloignées de l'emploi. Ces projets s'inscrivent donc au cœur même du développement durable : économique (la remise à l'emploi de personnes fragilisées), sociale (une aide alimentaire de qualité) et environnementale (réduction des gaspillages).

Tous les jours, des palettes entières de fruits et légumes sont jetées parce qu'une partie seulement n'est plus comestible ou parce que leur aspect (esthétique, calibrage) n'est pas conforme aux attentes des consommateurs. Les salariés des chantiers d'insertion développés par ANDES et situés aux quatre coins de la France (Paris, Perpignan, Marseille et Lille), récupèrent ces caquettes auprès des grossistes, trient les fruits et légumes, préparent les commandes des épiceries sociales de leur région et livrent celles-ci. La diversité des fruits et légumes de récupération étant très aléatoire, des fruits et légumes frais sont également achetés au jour le jour pour élargir la composition des livraisons effectuées. En 2011, ce sont 1289 tonnes de fruits et légumes qui ont été livrées aux épiceries sociales par ces structures, dont 362 tonnes qui, sans elles, auraient été jetées et 927 tonnes qui elles, ont été achetées.

Pour éviter de devoir se fournir, pour les fruits et légumes achetés, auprès de gros producteurs mais aussi pour faire face à la demande croissante des épiceries sociales, le réseau ANDES décide en 2010 de se lancer dans la production directe. Fin 2010, ANDES a donc fait l'acquisition d'une exploitation agricole de 45 hectares, dans l'Orne, un département touché par la précarité (14,6% de la population) et fortement ancré dans le secteur agricole. 14 hectares de la ferme sont aujourd'hui consacrés à la culture maraîchère de plein champ. Les produits sont distribués dans les structures d'aide alimentaire mais également vendus dans le circuit marchand, afin d'assurer la pérennité économique du chantier. ANDES vise aussi, au travers de cette activité, à redynamiser l'emploi local en proposant des formations adaptées au bassin d'emploi. Six personnes ont été embauchées sous contrat d'insertion.

⁹ L'étude ABENA (Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire) réalisée en 2005 a fait ressortir que seulement 1,2 % des publics bénéficiaires de l'aide alimentaire consommaient cinq fruits et légumes par jour, comme le recommande le Programme National français « Nutrition Santé ».

¹⁰ Les Ateliers ou Chantiers d'Insertion (ACI) est un dispositif qui se situe entre les EFT/AFT et les EI belges. Les personnes en insertion sont embauchées comme salariés et ne sont pas en formation mais leur contrat est à durée déterminée de 24 mois.

Et demain ?

Si ces projets sont prometteurs et porteurs, il reste encore du travail. Les enjeux pour les épiceries sociales sont importants et l'économie sociale pourrait les aider à les relever. Elles font face à une croissance importante de la demande que la crise risque bien d'accentuer. Dans certains cas, les bénévoles sont dépassés par le travail que cela exige. Comme dans le cas d'Apides, pourquoi l'économie sociale ne pourrait-elle pas représenter une piste pour les seconder dans leur travail ? Demain, Apides mettra ses locaux à disposition de l'épicerie sociale d'Ottignies qui se tenait dans un endroit trop petit et vieillot. Pourquoi ne pas imaginer d'autres partenariats de ce type ? Autre défi : l'apport d'aliments frais pour que l'aide alimentaire soit synonyme d'alimentation saine et de qualité. Si un projet comme celui mis en place par ANDES nécessite du temps et des moyens, d'autres pistes pourraient déjà être analysées et mises en œuvre. L'économie sociale peut, en effet, représenter une source d'approvisionnement de produits frais et sains pour les épiceries sociales. Plutôt qu'aller acheter des pains dans les grandes surfaces, pourquoi ne pas travailler avec une boulangerie d'économie sociale toute proche ? Et soutenir le travail de formation et d'insertion qu'elle met en œuvre. Pourquoi ne pas creuser la piste de partenariats avec des entreprises de maraichage biologique, de fabrication de fromage, de distribution de produits biologiques ou équitables, etc. Elles sont nombreuses en économie sociale. Et exploiter cette idée permettrait d'attaquer la question de l'accès financier aux produits biologiques ou équitables. Doivent-ils vraiment être réservés aux seules personnes qui en ont les moyens ? Comment travailler ce défi ? Il s'agirait là d'un beau partenariat. Les épiceries sociales qui souhaitent développer l'offre de produits frais doivent faire face à l'achat de frigo. La aussi, l'économie sociale peut offrir des solutions à moindre prix via la seconde main.

Les pistes existent et au vu de cette analyse, les épiceries sociales et l'économie sociale sont plus proches qu'elles n'y paraissent. Le réseau REpiS a pu voir le jour grâce à un subside de l'appel à projet fédéral « Economie sociale » et en 2012, ce même appel à projet mettait l'accent sur le renforcement du pouvoir d'achat, notamment par la création de projets dans et autour d'épiceries sociales. Les liens sont donc évidents pour beaucoup. Reste à travailler pour qu'ils le soient pour les acteurs de terrain eux-mêmes et qu'au-delà des concepts, cela se traduise surtout par des projets concrets qui permettent de renforcer les uns et les autres.

Pour découvrir les épiceries sociales ailleurs qu'en Belgique

Une vidéo sur une épicerie sociale française : <http://www.youtube.com/watch?v=mzcWlq73Ljc>

Une vidéo sur les épiceries sociales au Québec : <http://www.youtube.com/watch?v=u842DLy5Vzk>