

HYGIÈNE ALIMENTAIRE – QUAND L'EXCÈS DE BUREAUCRATIE MET À MAL LA COHÉSION SOCIALE

Par Jacqueline Fastrès

L'Afsca – agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire – a été créée en 2000 et, selon sa propre expression, elle contrôle l'ensemble de la chaîne alimentaire, « de la fourche à la fourchette »¹. L'agence est connue du grand public soit dans le cadre de la découverte (par ses soins ou non) de scandales alimentaires d'envergure, soit en relation avec certaines professions (agriculture et élevage, Horeca) pour lesquelles des contrôles semblent légitimement requis. On sait moins que nombre de petites associations sont concernées elles aussi par les contrôles de l'Afsca². C'est le cas des services d'hébergement dans le secteur de l'aide à la jeunesse (SAAE).

Beaucoup de ces établissements sont de petites structures, accueillant une quinzaine de jeunes qui leur ont été confiés sous mandat d'un Service d'aide à la jeunesse (SAJ), d'un Service de protection judiciaire (SPJ) ou d'un juge de la jeunesse³. Souvent héritières d'une tradition caritative ancienne, ces structures se sont adaptées aux législations et n'ont plus grand-chose à voir avec l'image d'Epinal du home pour « enfants du juge » ou de l'orphelinat. Néanmoins, nombre d'entre elles évoluent encore dans une version modernisée de ce que Boltanski nomme le « monde domestique ». Il entend par là un univers de valeurs partagées par cette communauté, avec un fort attachement à la tradition, à la bienveillance, à la gestion en bon père de famille. C'est d'autant plus le cas qu'il s'agit ici d'accueillir des enfants mineurs, parfois pour de longues durées, parce qu'il a été nécessaire de les éloigner au moins temporairement de leurs familles. Il n'est pas question de se substituer à cette famille, mais d'assurer au jeune un mode de vie aussi positif que possible pour son développement pendant la durée de son hébergement. Tout ce qui permet une ambiance conviviale a donc son importance. La nourriture participe de cette ambiance. L'importance de prendre le repas tous ensemble n'est plus à démontrer. L'intervention de l'Afsca dans ce cadre n'est pas sans conséquences ; nous allons le voir avec un exemple concret.

Soit un SAAE, que nous ne nommerons pas, situé en milieu très rural, un peu en périphérie du petit village où il est implanté, mais néanmoins en faisant partie de manière intrinsèque. La bâtisse, une grande et vieille maison qui a veillé à garder son caractère familial, et qui ne manque d'ailleurs pas de charme, est sise au beau milieu de la verdure. L'institution a été créée il y a longtemps par une figure locale marquante. L'attachement à la tradition s'y marque jusque dans les menus. Ainsi, le matin du dimanche, ce sont des tartines de choco qui sont servies. A la question « pourquoi du choco, pourquoi pas de la confiture » posée par un nouveau membre du personnel éducatif, il a été répondu, avec une pointe de stupéfaction... « parce que cela a toujours été comme ça ».

1 Rapport d'activités 2017 de l'Afsca sur le site de l'Agence.

2 Tous les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance qui fournissent des aliments ou boissons aux enfants doivent disposer d'une autorisation délivrée par l'AFSCA, sauf :

- les accueillant(e)s d'enfants reconnus par la réglementation de la Communauté française ;
 - les parents d'accueil reconnus par la réglementation de l'Autorité flamande ; et
 - les pères et mères d'accueil reconnus par la Communauté germanophone.
- <http://www.afsca.be/agrements/faq/#q20>.

3 Pour plus de renseignements sur ces services et institutions, voir le site de l'aide à la jeunesse : www.aidealajeunesse.cfwb.be.

C'est dire si l'institution a engrangé des habitudes, des routines, devenues peu à peu des traditions, dans le domaine de l'alimentation comme dans d'autres.

Arrive l'Afsca et ses contrôles. La direction n'y est pas opposée, la santé des enfants hébergés étant un point de préoccupation important. Mais les démarches d'autocontrôle exigées par l'agence sont lourdes : pour chacun des repas (matin, midi et soir), il faut prélever un échantillon de chaque aliment mis à disposition : pain avec choco, avec jambon, avec fromage ; pomme de terre, viande, légume, etc. Chaque échantillon doit être mis sous plastique, étiqueté et daté soigneusement et mis au congélateur pour une durée de 15 jours. Toute intoxication alimentaire qui surviendrait pourrait ainsi être tracée. Mais sachant qu'il y a 15 jeunes d'âges différents (0 à 18 ans), sans compter le personnel, que certains ont un régime spécial pour raisons d'allergie, de maladie etc., le nombre d'échantillons finit par enfler, squatte un congélateur. La manutention due au renouvellement et à l'élimination quotidienne des lots est vite fastidieuse.

Qu'à cela ne tienne, c'est fait. Ce qui paraît plus compliqué à « digérer », pour la direction et l'équipe éducative, c'est un certain nombre d'autres exigences de l'agence. Ainsi, implanté à la campagne et disposant d'un terrain, le SAAE cultivait un potager, en y associant les enfants qui mettaient la main à la pâte. La dimension éducative de cette activité a toute son importance : soignant leur petit lopin, les enfants peuvent voir pousser et se développer le fruit de leur labeur et avoir la fierté et la satisfaction au bout d'un moment de pouvoir les cueillir, les cuisiner avec leurs éducateurs et avec le personnel de cuisine et les consommer tous ensemble. L'Afsca ne le permet plus désormais. Plus exactement, elle permet de cultiver le potager, mais pas de consommer les légumes – à moins de procéder à intervalles intenable à des contrôles du sol. La traçabilité des aliments prévaut. L'équipe éducative est néanmoins des plus dubitative sur la qualité des salades « tracées » qu'elle doit désormais acheter au marché, qui ont « été tripotées par plein de gens » et qui n'ont pas le goût de la salade maison.

De même, le SAAE avait un poulailler, très apprécié des enfants. Les œufs en étaient bien évidemment consommés. Même problème : désormais, on ne peut plus consommer les œufs des poules autochtones.

Quant à cuisiner – même autre chose que les produits de la maison – de manière conviviale avec ses éducateurs, l'Afsca y a également mis le holà. Pour des raisons d'hygiène, la cuisine, qui était, comme le sait tout un chacun qui a des enfants, le cœur de la maison, un haut lieu de conversation qu'on n'a nulle part ailleurs et un univers riche d'interactions et d'apprentissages, surtout en référence à la culture populaire, a dû être séparée par un mur de l'espace « salle à manger » duquel elle était attenante. Désormais, elle est devenue une pièce purement fonctionnelle, où officie un membre du personnel coupé du reste de l'équipe, ce qui d'ailleurs pose des problèmes à certaines heures où le personnel est réduit car ce travailleur ne peut surveiller les enfants en même temps qu'il cuisine ou fait la vaisselle.

Enfin, d'autres habitudes, impliquant le village, ont dû elles aussi être abandonnées. Ainsi, de longue date, un fermier offrait à l'institution des mottes de beurre de sa production, que l'équipe mettait au congélateur pour s'approvisionner au fur et à mesure. Un autre offrait courgettes et potirons. Un voisin doté d'un trop grand verger pour ses besoins laissait accès à celui-ci et les enfants allaient cueillir pommes et prunes. Tout cela n'est plus possible, les pommes pourrissent sur le sol, il a fallu jeter les mottes de beurre du congélateur et expliquer avec doigté aux fermiers et voisins qu'il ne fallait désormais plus rien offrir en termes d'aliments.

Comme dit l'adage, l'enfer est pavé de bonnes intentions. S'il est indiscutable qu'il faut exercer la plus grande des vigilances en matière d'hygiène alimentaire lorsqu'on a en charge des enfants, on peut tout de même se demander si ces bonnes intentions, appliquées de manière systématique et indifférenciée à toutes les collectivités, n'entraînent pas des effets négatifs qui dépassent les bienfaits escomptés.

Nous pointons a minima deux de ces effets négatifs.

Tout d'abord, dans un milieu de vie aussi particulier qu'un SAAE, où vivent des enfants séparés au moins partiellement de leurs familles, il est essentiel de pouvoir offrir aux jeunes hébergés un mode de vie aussi normal que possible, de recréer une série de routines qui permettent de sécuriser les enfants. Pour emprunter les propos de la psychiatre Frédérique Van Leuven, nous dirons qu'il s'agit de favoriser une étroite interdépendance qui tisse, entre l'individu, son entourage et son contexte social et culturel « des espaces possibles où nous pouvons rêver, exister et agir ». Elle développe ainsi le concept d'attachement : « L'attachement est un élément essentiel dans la construction du lien intersubjectif qui peut se définir comme la manière, toujours singulière, dont un sujet arrive à nouer des relations, à les maintenir, à se séparer et à renouer. Il ne concerne pas uniquement les relations aux personnes, mais l'investissement de tout ce qui nous fait humains : les objets, l'argent, des lieux, un métier, un art, un sport, mais aussi le lien à la nature et au monde. (...) Les sons, les odeurs, ce que nous voyons, l'alternance du jour et de la nuit, la manière dont nous nous sentons portés, tous font partie de ce que nous retrouvons tout au long de notre vie. A l'instar de la petite madeleine de Proust qui fait ressurgir le paysage de son enfance, le chant d'un oiseau ou le balancement d'un train ravivent des souvenirs parfois très anciens qui nous font percevoir que nous sommes « le même » humain. Témoin, ce professeur de chant qui nous raconte avoir été un enfant ballotté d'institution en institution qui avait découvert très tôt que la musique était ce qui l'accompagnait partout... »⁴.

Il s'agit d'autant de petites choses qui favorisent chez l'enfant le pouvoir d'agir sur son environnement. On sait l'importance de la relation à la nature et à l'animal chez l'enfant et même l'adulte⁵. En ne permettant plus aux enfants de consommer les légumes de « leur » potager et les œufs de « leurs » poules, on prive de sens leurs relations à la terre, aux animaux, si importantes pour eux et si étroitement en lien avec leur environnement campagnard. Comment peuvent-ils comprendre que le fils du voisin peut manger ses légumes et les œufs de ses poules, alors qu'il ne vit qu'à quelques mètres ? Comment ne pas se sentir puni, de manière spécifiquement ciblée, par cette mesure, en tant qu'enfant placé ?

L'activité de jardinage perd évidemment tout son sens éducatif, puisque qu'on ne peut plus rien faire d'autre que composter sa production (et composter « à vide »). Elle devient même mortifère : pour des enfants qui ont déjà beaucoup vécu l'échec, devoir détruire sa production équivaut à une violence institutionnelle.

Le second effet négatif de ces mesures hygiéniques est qu'elles participent, même malgré elles, à une lente dissolution du lien social préjudiciable au SAAE. D'une part, l'habitus populaire campagnard est que tout le monde connaît tout le monde et que s'échangent coups de mains et services divers. Bien qu'un peu à l'écart du village, le SAAE est reconnu comme une institution appartenant à la collectivité, les enfants ne sont pas considérés comme des étrangers au village, certains en fréquentent l'école, y vivent les fêtes locales. Pour Frédérique Van Leuven, « A l'écoute des récits de jeunes, toute personne peut être ressource, qu'elle soit déjà connue de lui ou récente dans son parcours. Le proverbe africain « Il faut tout un village pour qu'un enfant grandisse » s'applique tout autant au jeune dans son mouvement d'autonomisation »⁶. En faisant cesser les traditionnels dons de légumes et de fruits, l'application stricte des mesures d'hygiène ne frustre d'ailleurs pas que le SAAE et les enfants, mais les habitants du village eux-mêmes. « L'appartenance est un concept largement développé par Neuburger. Il ne s'agit pas seulement de la capacité à être inclus dans un groupe : elle implique une identification personnelle en référence à ce dernier, en termes d'attaches affectives, de valeurs, de normes, d'habitudes et de solidarité. Elle se manifeste par des rituels et des mythes au sein des familles et des groupes tels que les écoles, les mouvements sociaux et les entreprises. »⁷

4 F. Van Leuven, « Le berceau de l'autonomie », *Intermag.be*, <https://www.intermag.be/654>.

5 Lors d'une recherche sur l'habitat permanent dans les parcs et campings, nous avons rencontré André, qui nous a confié que ce qui l'avait incité à arrêter de boire était l'affection qu'il avait pour ses poules et ses remords d'oublier de les nourrir lorsqu'il avait bu.

6 F. Van Leuven, *op. cit.*

7 *Idem.*

CONCLUSION

L'application mécanique ou bureaucratique de critères absolus en matière d'hygiène alimentaire n'est donc pas sans effets pervers. Par ailleurs, elle participe d'un mouvement plus général où la santé parfaite devient un horizon de plus en plus incontournable.

Dans son ouvrage *La santé parfaite. Critique d'une nouvelle utopie*⁸, Lucien Sfez découvrait en 1995 déjà « la santé obsessionnelle » des américains. « Dans les classes moyennes *upper* et supérieures, celles qui donnent le ton, les conversations portent en grande majorité sur la santé, occupent le champ qu'en Europe on consacre à la politique. On est toujours à la recherche du meilleur croissant, du meilleur café, de la meilleure nourriture *not fat*. L'absurde est ici tout proche. Car on applique les consignes de façon caricaturale ou on en invente de nouvelles [...] On oublie dans ces cas-là le mode de consommation spécifique américain : dans les rues, à toute heure, en toute saison et tous âges confondus, les consommateurs de glaces et de gâteaux abondent. Un bon régime n'est respecté que durant les repas... Et l'obésité est reine. [...] La consigne du *not-fat* appliquée à l'excès conduit à une surconsommation de sucre. Baisse du cholestérol et augmentation des triglycérides... Obsession d'une santé parfaite qui conduit à son contraire. »⁹

Tyrannie de la santé parfaite, de la sécurité maximale, impossible à tenir dans tous les milieux de vie de l'être humain : que mangent les enfants quand ils rentrent en famille, quand ils participent à l'anniversaire de copains... ou quand ils consomment dans l'institution des aliments parfaitement tracés mais qui font pourtant l'objet de scandales réguliers (Lait infantile à la salmonelle, Fipronil dans les œufs, lasagnes à la viande de cheval, viande avariée recyclée par Veviba...pour n'en citer que quelques-uns) ?

Et surtout, ces préventions à l'égard de possibles dangers alimentaires dans des produits « maison » ne finissent-elles pas par éloigner chacun des formes de sécurité plus discrètes, mais indispensables, que sont ces rituels de proximité ?

« ... Nous cherchons tous les plus petits repères, des personnes ou des choses, qui nous permettent de retrouver ce sentiment si essentiel de « continuité d'existence ». Nous avons tous besoin d'éprouver cette forme de sécurité. »¹⁰



Pour citer cette analyse

Jacqueline Fastrès, « Hygiène alimentaire – Quand l'excès de bureaucratie met à mal la cohésion sociale », *Intermag.be*, RTA asbl, décembre 2018, URL : www.intermag.be.

8 Seuil, 1995.

9 L. Sfez, *op. cit.*, pp. 63-64.

10 F. Van Leuven, *op. cit.*