

Table
des
matières
interactive

Le pouvoir des vivres

Une expérimentation locale et solidaire du droit à l'alimentation
pour des personnes en situation de pauvreté

Recherche participative avec le RWLP,
la coopérative Paysans-Artisans
et l'asbl RTA
2024-2025

“ La nourriture a été traitée avec dévotion par tous les peuples.
Elle a suscité des jeûnes ascétiques, des abstinences légendaires.
Elle a été le champ de bataille du corps des prisonniers
dans les camps de concentration, dans les prisons.
Elle a accompagné les sécheresses et les disettes jusqu'au cannibalisme.
La nourriture a une histoire effrayante, héroïque, miraculeuse.
L'Ecriture sainte renferme des récits de provisions du ciel.
Le mot faim a été plus redouté que le mot guerre, que le mot peste,
que les tremblements de terre, les incendies, les inondations. ”

Erri de Luca, *Récits de saveurs familiales*
Paris, Gallimard, 2025, pp. 9-10

Incipit pourquoi ce titre ?

Nous avons choisi ce titre pour cette recherche participative parce que le seul terme « alimentation » nous a paru un peu réducteur, par sa polysémie même, en confinant la question à ses dimensions biologiques ou techniques, alors que bien d'autres aspects sont en jeu.

Et ce que cette expérimentation a montré, c'est qu'elles en avaient du pouvoir, les vivres, quand on en dispose en suffisance et de qualité : pouvoir de redonner le goût (et pas qu'à la nourriture), d'améliorer la santé, de restaurer du lien, de la confiance en soi, de l'audace d'aller vers autre chose, vers plus de mixité sociale ; pouvoir de la redécouverte d'un monde qu'on croyait perdu, celui de la proximité ; pouvoir de la solidarité avec les paysans et artisans et partage de leurs combats ; pouvoir pour les producteurs et les consommateurs de refuser un état de fait de domination imposée de l'agro-alimentaire, etc. C'est toute une variété de pouvoirs que le droit à une alimentation de qualité donnerait à toute une frange de la population privée de richesses, et notamment celui de participer pleinement à la société.

Introduction

Le projet

Début 2024, le Réseau Wallon de Lutte contre la Pauvreté (RWLP) interpelle l'asbl Réalisation Téléformation Animation (RTA), avec qui il entretient une collaboration structurelle, afin de mettre sur pied une recherche participative. Les deux associations avaient déjà collaboré l'année précédente sur une autre recherche participative consacrée à la problématique de l'argent, et singulièrement au rapport à l'argent de ceux qui en manquent trop durablement : « Mémorandum sur l'argent des pauvres »¹. Ce nouveau projet concernait une action que la coopérative Paysans-Artisans, basée à Floreffe près de Namur, s'appropriait à lancer progressivement avec près de 15 partenaires du Namurois, dont le RWLP, mais aussi plusieurs maisons médicales, divers services sociaux, le Relais Social Urbain Namurois, l'asbl Article 27, des maisons d'accueil, etc. : comment permettre à des personnes en situation de pauvreté d'être solidaires des producteurs locaux malmenés par la toute puissance des filières agro-alimentaires et de la grande distribution - et inversement, comment des producteurs locaux pouvaient-ils permettre à des personnes dans le « trop peu de tout »² de bénéficier de leurs produits ? La recherche a porté sur l'expérimentation pour le groupe du RWLP, qui sert en quelque sorte de groupe-témoin pour ce projet.

L'établissement de la question de recherche

Les enjeux liés à l'alimentation

Le thème de l'alimentation est devenu hautement paradoxal, plus que jamais actuel. Nous vivons dans une société riche, où s'impose de plus en plus la thématique de l'alimentation saine, du retour à l'authenticité du goût, mais aussi de la proximité, du circuit court, que la pandémie de Covid a brusquement mise au goût du jour, mais qui reste encore trop réservée aux ménages les plus aisés.

Au RWLP, la question lancinante qui tenaille bien des familles en situation de pauvreté est bien différente : « que va-t-on mettre dans l'assiette demain ? ». Question pragmatique et dramatique tout à la fois : il est souvent impossible de pouvoir se nourrir sans recourir à des systèmes d'aide alimentaire, et sans mal nourrir sa famille.

1 Mémo sur l'argent des pauvres, Recherche participative en éducation permanente 2023, <https://intermag.be/images/stories/pdf/rta2023m12n1.pdf>. Publiée également par l'ABFRIS, dans sa collection « Pépites ».

2 Expression fréquemment utilisée par Christine Mahy, secrétaire générale et politique du RWLP, pour qualifier la situation des personnes qui vivent en dessous du seuil de pauvreté.

Il est dès lors impossible de se nourrir librement, en toute autonomie.

Le droit à l'alimentation est au cœur de la question, ce qui est des plus inquiétant dans une société aussi riche que la nôtre. C'est dans cette même société que les agriculteurs en colère, premiers pourvoyeurs d'alimentation, sont contraints de bloquer les villes et les entrepôts de la grande distribution pour crier leur colère parce qu'on leur impose des normes dont sont dispensés d'autres pays qui inondent notre marché de produits moins chers. Ces producteurs-là aussi, d'ailleurs, sont mis à mal et vivent souvent dans la précarité. Le droit à vivre décemment de son labeur est au centre de la question.

Sont donc concernés des consommateurs et des producteurs, de plus en plus mis en marge de cette société. Les enjeux traversés sont sanitaires, économiques, culturels et sociaux, sur fond de non-respect de droits fondamentaux.

Les éléments de système

On constate depuis quelque temps un mouvement, inspiré de travaux français notamment, qui s'attelle à étudier une forme de sécurité sociale alimentaire, à l'instar de ce qui se fait pour les allocations familiales ou la santé : un accès pour tous à un montant mensuel pour se nourrir. Pour séduisante qu'elle soit, la formule n'est pas sans poser question.

C'est que le thème de la sécurité sociale alimentaire est susceptible de deux interprétations.

Pour les uns, il s'agit d'octroyer une aide à tous (dans la logique de l'allocation universelle ou des allocations familiales) ; pour d'autres, cette aide doit avoir pour effet de réduire les inégalités, et donc ne pas concerner tout le monde de façon indifférenciée.

D'autre part, la réponse politique au problème de l'alimentation peut prendre la forme de mesures de nature plus caritative, souvent assorties de conditions strictes, ou vécues par les familles en situation de pauvreté comme très contraignantes.

Nous avons donc plusieurs niveaux en relation :

- le niveau du système où différents types de réponses sont en concurrence ;
- le niveau des enjeux entrecroisés comme décrit ci-dessus (sanitaire, économique, culturel, social...) ;
- le niveau des acteurs : producteurs en conflit (paysans contre industrie agro-alimentaire par exemple ; grandes surfaces contre commerces de proximité...) ; consommateurs (dotés de moyens, de droits et de libertés de choix très inégalement répartis).

L'analyse institutionnelle, qui est l'approche privilégiée par RTA, invite toujours à **lire le local à partir du global** ; elle constitue donc une approche appropriée pour tenter de percevoir les articulations diverses entre ces niveaux.

Les acteurs

Le RWLP s'est engagé avec Paysans-Artisans dans une expérimentation qui se situe entre les deux pôles que nous avons évoqués : ni dans la mouvance de la sécurité sociale alimentaire, ni comme un jalon supplémentaire des solutions alternatives de type caritatif, mais plutôt comme un jalon de solidarité alimentaire.

Par ailleurs, cette expérimentation réunit des acteurs plutôt minoritaires si ce n'est dominés, dans un contexte où les petits producteurs, pour gagner leur vie, semblent être condamnés à être plus en alliance avec les consommateurs aisés ou fortunés.

Coopérative de producteurs et de consommateurs active dans le namurois depuis une dizaine d'années, Paysans-Artisans « se bat pour le déploiement d'une agriculture paysanne et coopérative, libérée de la main-mise de l'agro-industrie et du quasi monopole de la grande distribution »³, mais aussi pour un accès de ses magasins et produits à une clientèle plus large que les classes moyennes. Le projet se nomme d'ailleurs « Paysans-Artisans pour tous ».

L'expérimentation décidée avec le RWLP porte donc sur l'accès à des aliments de qualité et en circuit court pour des personnes en situation de pauvreté. Le principe est le suivant : la coopérative délivre à des Témoins du Vécu Militants (TVM) et FPI (Facilitateurs en Prévention des Inégalités) du RWLP qui habitent Namur (puisque c'est l'implantation de la coopérative) une carte de réduction qui permet aux participants de bénéficier d'une réduction de 50 % dans les magasins de la coopérative, qu'ils ne pourraient se permettre de fréquenter au tarif plein. Un plafond de 200 euros d'achat par mois est fixé, sur lequel 100 euros de remise sont possibles ; en d'autres termes, les familles concernées bénéficient d'une ristourne de 25 euros par semaine en moyenne. Par ailleurs, le RWLP a reçu aussi une carte collective, permettant de préparer des repas ou collations collectives avec le reste des équipes et visiteurs, l'objectif n'étant pas de rester dans un groupe confiné.

L'objet de la recherche

La recherche participative a porté sur l'observation fine de ce que le RWLP nomme une « expérience solidaire » : comment accéder, pour des personnes en situation de pauvreté, aux magasins de Paysans-Artisans, tout en garantissant aux producteurs des revenus décents ?

La première réunion collective de la recherche participative s'est déroulée le 14 mars 2024 avec les participants concernés ; **la question globale de recherche** y a été confirmée (**dégager les conditions de réussite d'une expérience libre et citoyenne**), en y ajoutant, à la demande des participants et de la coopérative, **une observation des effets produits sur les expérimentateurs**. Un modus operandi organisationnel a

3 <https://paysansartisans.be/>

aussi été décidé, à l'unanimité : toutes et tous souhaitent poursuivre la recherche de manière collective, par des réunions régulières, généralement mensuelles, qui devaient se clôturer par la décision collégiale des démarches suivantes.

La recherche s'est déployée de la sorte de mars 2024 à septembre 2025.

La méthodologie en est explicitée en fin de recherche, afin de permettre une entrée immédiate dans les contenus.

La structure de la recherche

La recherche comporte trois parties :

1° Le cadre général de la question de l'alimentation et le positionnement des deux acteurs, Paysans-Artisans et RWLP, dans ce cadre.

2° L'expérimentation elle-même et ses principales dimensions : l'usage de la carte de réduction, les réflexions autour de la question des courses, en comparant celles de la grande distribution et celles dans les magasins Paysans-Artisans, dans leurs dimensions pratiques d'abord, puis dans leurs dimensions plus sociales, culturelles et symboliques. Essentiellement, ce que nous y avons détecté, ce sont les principaux freins, craintes, obstacles insidieux qui se sont dressés durant les premières semaines de l'expérience. Puis est venu l'examen plus apaisé du sens de la nourriture et des apports de l'expérimentation.

Ce qui n'a pas exclu des controverses ni des contre-épreuves.

3° La troisième partie porte sur la découverte du dessous des cartes de l'expérimentation. Après l'introspection et l'exploration, la rencontre avec des acteurs de la coopérative et la découverte de leurs conditions de travail s'est imposée tout naturellement comme une nécessité. Des visites de terrain et des rencontres ont ainsi permis d'explorer les conditions, métiers et rouages de la production, de la commercialisation et du financement tant de l'expérience que de la coopérative.

Enfin, après les conclusions de la recherche, les annexes comportent le descriptif de la méthodologie.

Première partie

Le cadre général
de la question de
l'alimentation

Un enchâssement de faits sociaux totaux

Vendredi 7 novembre 2025. La Cour suprême américaine a estimé que l'administration républicaine de Donald Trump n'était pas tenue de verser immédiatement les allocations du programme d'aide alimentaire⁴.

Ces aides étaient suspendues depuis le début du mois en raison du « shutdown », paralysie de l'activité fédérale par manque d'accord sur le budget au Congrès, qui s'éternisait depuis le 1er octobre. Un tribunal avait ordonné à l'administration de puiser dans les fonds de réserve afin de pouvoir compenser ce problème, mais la Cour suprême en a donc décidé autrement. 42 millions d'Américains étaient concernés par cette mesure et étaient plongés dans l'incertitude quant à l'accès à une alimentation de base. Quelques jours plus tard, le 12 novembre, la fin du shutdown est décidée.

Cet épisode, qui peut ne sembler dramatique qu'aux personnes qui en ont souffert, illustre pleinement à quel point l'alimentation comporte une multitude de dimensions enchâssées, et à quel point aussi les personnes les plus défavorisées économiquement sont particulièrement vulnérables...

L'alimentation est un fait social total

Aucun être vivant ne peut se passer de se nourrir. L'alimentation est une réalité biologique universelle. Mais elle n'est pas que cela. Elle est un fait social, et qui plus est, un fait social total.

C'est Durkheim qui a défini ce qu'est un fait social :
il s'agit :

- d'une expérience collective qui dépasse l'expérience individuelle ;
- d'un phénomène qui se répète avec une certaine fréquence ;
- de déterminations de comportements ;
- d'une contrainte sociale.

Les faits sociaux existent en dehors des individus et s'imposent à eux, avec une force coercitive importante, mais qui n'est pas nécessairement ressentie tant qu'on n'éprouve pas le besoin de la combattre.

Quant à Mauss, dans son « Essai sur le don », il étudie ce qu'il qualifie de « faits sociaux totaux », dont l'alimentation fait partie. « Les faits que nous avons étudiés sont tous, qu'on nous permette l'expression, des faits sociaux totaux, ou si l'on veut – mais nous aimons moins le mot – généraux. C'est-à-dire qu'ils mettent en branle dans certains

⁴ Programme d'aide alimentaire supplémentaire (SNAP), <https://www.ouest-france.fr/monde/etats-unis/la-fin-du-programme-alimentaire-food-stamps-menace-plus-de-40-millions-damericains-precaires-aae52b9c-b4e7-11f0-8e45-c65a76303a8d>.

cas **la totalité de la société et de ses institutions.** [...] Tous ces phénomènes sont à la fois juridiques, économiques, religieux, et même esthétiques, morphologiques, etc. » Ils permettent de percevoir « l'instant fugitif où la société prend », et de saisir « plus que des idées ou des règles, [...] des hommes, des groupes et leurs comportements. »⁵

Toutes les institutions de la société sont en effet concernées par l'alimentation ; pour n'en donner que quelques exemples :

- La médecine et le domaine de la santé : voir les nombreuses campagnes destinées à implanter des lignes de conduites alimentaires (« 5 fruits et légumes par jour » par exemple), la lutte contre l'obésité, les maladies comme l'anorexie, les allergies, etc.
- L'économie, avec les énormes enjeux financiers que représente une pratique aussi universelle que l'alimentation.
- Le social, avec l'aide alimentaire pour les plus démunis. L'exemple du shutdown américain est éloquent quant à cette dimension. Mais aussi, plus largement, pointons les dimensions de lien social que comporte la nourriture.
- Les religions, dans lesquelles les prescrits, interdits et rites alimentaires sont courants.
- La culture, puisque le cinéma, la littérature, la peinture, la musique, la poésie, l'architecture, la photographie, se sont emparées de la nourriture.

L'importance institutionnelle de l'alimentation est valable au niveau international si ce n'est mondial : il existe une FAO (organisation des nations-unies pour l'alimentation et l'agriculture) ; un PAM (Programme Alimentaire Mondial) ; un CSA (Comité de la Sécurité Alimentaire Mondiale) ; il existe des accords internationaux contestés comme celui du Mercosur, etc.

On peut trouver des plats de nombreux pays un peu partout dans le monde, et d'autre part l'Unesco reconnaît des pratiques alimentaires et gastronomiques comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Même les armées se sont saisies de l'alimentation comme armes de guerre, tant à l'attaque (voir la récente famine à Gaza produite par l'armée israélienne au mépris de toutes les normes internationales) qu'à la défense (voir la politique de la terre brûlée, pratiquée régulièrement pour priver l'adversaire de ressources).

Le chaos écologique est aussi un fait social total

Dans un ouvrage percutant, *Les riches contre la planète*, Monique Pinçon-Charlot dénonce la violence oligarchique qui alimente le chaos climatique⁶. Le livre constitue un ensemble d'exemples de collusion entre élites politiques et industries polluantes et les roueries de l'oligarchie pour maximiser ses profits tout en saccageant la planète.

5 M. Mauss, *Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*, Paris, PUF, 2012, p. 234-236.

6 M. Pinçon-Charlot, *Les riches contre la planète. Violence oligarchique et chaos climatique*, Paris, Ed. Textuel, Petite encyclopédie pratique, 2025. Monique Pinçon-Charlot est une sociologue française qui, en collaboration avec son mari Michel Pinçon, a longtemps étudié les fonctionnements de la bourgeoisie et son poids dans la société.

Dans un article intitulé « Le glyphosate, un dangereux herbicide »⁷, **MONIQUE PINÇON-CHARLOT** dévoile une lettre reçue d'une fille de viticulteur de l'Aude qui raconte comment le glyphosate était épandu, sans grande protection, dès les années 60⁸. Aujourd'hui, elle souffre encore d'un lymphome lié à l'exposition prolongée à ce produit.

RP peut se rendre sur ses terres natales uniquement à certaines périodes de l'année, avec une interdiction de séjour de février à septembre sous peine d'aggravation de sa pathologie hématologique. C'est donc la double peine pour cette jeune femme méditerranéenne très attachée à ses racines qui a l'espoir que ses 3 enfants ne soient pas concernés par la maladie. Mais, comble de la souffrance, « une entreprise de produits phytosanitaires s'est installée dans une ville toute proche », conclut-elle de cet entretien. Ce témoignage m'a bouleversée dans ce qu'il dit de la dépossession des agriculteurs par rapport à leur autonomie et leur savoir-faire ».

Par rapport à ce savoir-faire, **MONIQUE PINÇON-CHARLOT** cite **HÉLÈNE TORDJMAN**, économiste à la Sorbonne⁹,

Avec la main-mise de l'industrie agrochimique sur les semences, tous ces savoirs traditionnels sont en voie de disparition, puisque les graines ne circulent plus librement, et que les graines qui circulent sont industrielles et n'ont que faire de ce genre de savoir. Les paysans sont non seulement dépossédés de leurs outils, mais aussi de leurs connaissances ancestrales.¹⁰ La dépossession de ces dernières aboutit, selon H. Tordjman, « à une enclosure des processus vitaux¹¹ ».

(...) L'ampleur d'une telle expropriation de tous, êtres humains, plantes, et animaux, de processus naturels fondamentaux, par quelques firmes multinationales est difficile à concevoir et à nommer correctement. Spoliation ? Prédation ? Piraterie ? Prise d'otage ? Détournement ? Vol aggravé ? Pillage ?...¹²

MONIQUE PINÇON-CHARLOT poursuit :

*La confrontation entre l'oligarchie, appréhendée dans toutes ses dimensions, et le dérèglement climatique, abordé lui aussi de manière multidimensionnelle, a l'avantage de permettre **la mise en relation de ce qui est systématiquement présenté en zones étanches et séparées** : la pollution, la fonte des glaciers, le dégel du pergélisol, la montée des températures, les inondations, l'acidification des océans, les incendies, les sécheresses ou les saisons bousculées.*

*Car, admettre que **le chaos écologique est un fait social total** qui ébranle « la*

7 Le 16 novembre 2023, la Commission européenne a annoncé son intention de reconduire l'autorisation du glyphosate pour une période de dix ans, estimant que le niveau de risque ne justifiait pas d'interdire cette substance utilisée dans la fabrication des herbicides. Une décision très controversée. D'autant que d'habitude, ce genre de reconduction est prise pour 5 ans et non 10, <https://www.mnhn.fr/fr/actualites/le-glyphosate-est-il-nefaste>.

8 Exclusivement produit par Monsanto à partir de 1974 (sous la marque Roundup), il l'est aussi par d'autres firmes depuis que son brevet est entré dans le domaine public (en 2000). Mais il avait d'abord été breveté 10 ans plus tôt, en 1964 par Toy et Uhing. <https://fr.wikipedia.org/wiki/Glyphosate>. L'EFSA, Autorité Européenne de la Sécurité des Aliments, a avalisé cette autorisation.

9 H. Tordjman, *La croissance verte contre la nature. Critique de l'idéologie marchande*, Paris, La découverte, 2021.

10 H. Tordjman, op. cit., p. 150.

11 Idem, p. 152. Par « enclosure des processus vitaux », elle entend l'accaparement du vivant par la mise sous brevet de séquences génétiques de la part des grandes multinationales de l'agrochimie.

12 Idem, p. 155.

totalité de la société et de ses institutions », ses différents éléments, « juridiques, économiques, religieux et même esthétiques, morphologiques », selon Marcel Mauss, à l'image exacte de l'oligarchie qui s'accapare les pôles dominants de tous les secteurs de l'activité économique et sociale, constitue la condition pour que les informations les plus pessimistes puissent **déboucher sur la volonté collective de lutter contre ceux qui continuent à s'enrichir** « quoiqu'il en coûte » pour l'habitabilité de la planète.¹³

En parlant d'enclosure, on pourrait dire que ce second fait social total constitue une enclosure du premier. Au point de départ, une enclosure (en Angleterre au XVI et XVII^e siècles) désignait un terrain clôturé de murs ou de haies de manière à en interdire l'accès aux humains comme aux animaux, privant par là de nombreux éleveurs sans terre de la possibilité de faire paître leurs troupeaux dans des « communs » ainsi privatisés au profit de grands propriétaires. Plus largement, le terme désigne une privatisation. Comment donc lutter contre cette « enclosure des processus vitaux » ; contre l'enclosure des savoirs-faire et de l'autonomie des producteurs ?

Présentation de Paysans-Artisans dans le paysage de l'alimentation

Quelques irréductibles se regroupent autour d'un ras-le-bol fédérateur. Marre de la concentration de l'agro-industrie et de la distribution alimentaire. Marre de voir les paysans du coin souffrir et disparaître. Marre de voir l'état de la consommation où un produit n'est plus une histoire mais un prix¹⁴.

C'est sur ce ras-le-bol que la Coopérative Paysans-Artisans démarre ses activités en mai 2013, dans la région namuroise. Une goutte d'eau dans la mer, mais néanmoins une volonté d'essayer de se dégager au moins un peu de cette enclosure.

THÉRÈSE-MARIE BOUCHAT, qui en est la co-directrice, explique les germes de l'idée.

Ça c'est fait un peu en marge du FIFF ; on se retrouvait à quelques-uns après la séance et on discutait. Et à force...

Le Festival International du Film Francophone de Namur est en effet connu pour être

¹³ Elle cite Mauss, *Essai sur le don*, in *Sociologie et anthropologie*, puf 1966, p. 273-274.

¹⁴ <https://paysans-artisans.be/notre-histoire>

un lieu assez militant, avec des valeurs d'inclusivité, de respect de l'environnement, de proximité. La rencontre de la culture, du social et du sociétal y est centrale. Les thématiques liées à la terre au sens large du terme n'y sont pas rares dans le choix des films. En 2012, par exemple, soit quelques mois avant la création de la coopérative, on trouvait à l'affiche du festival des court-métrages comme *U.H.T.* de Guillaume Senez¹⁵ ou *À nos terres* d'Aude Verbiguié¹⁶.

On nomme toujours les choses au départ de l'idée qu'on se fait de ce qu'on crée, de ce dont on veut se distinguer, ou de ce à quoi on veut ressembler.

Pourquoi ce nom de Paysans-Artisans ? Pourquoi pas Agriculteurs-producteurs par exemple ?

THÉRÈSE-MARIE BOUCHAT explique que le nom de la coopérative est arrivé assez vite et naturellement.

Au départ, on pensait à « Artisans-transformateurs / paysans » Pour nous, le terme « agriculteurs » nous semblait correspondre à de grosses exploitations, c'était trop connoté par rapport à un type de production dont on voulait se démarquer. Nous, on ne parlait pas d'agriculture, on parlait de champs, de cultures, de produits. Ça se passait aussi au moment des luttes paysannes en France. Finalement, le nom définitif s'est fait par inversion des termes.

Les luttes paysannes et citoyennes pour la préservation des terres agricoles du plateau du Larzac, par exemple, faisaient l'actualité. Mais d'autres mouvements un peu partout en Europe également, autour de la souveraineté alimentaire. Ces mouvements ont contribué à revaloriser la paysannerie, le terme « paysan » ayant longtemps été connoté péjorativement. Les gouttes d'eau dans la mer se multipliaient donc un peu partout.

Les missions de la coopérative

Selon ses statuts, la coopérative a « pour finalités sociales internes et externes :

- la dynamisation de l'agriculture artisanale et d'activités artisanales de transformation des produits agricoles en opposition à l'agriculture industrielle dominée par l'agro-industrie et les enseignes de la grande distribution ;
- la création d'emplois passionnés et économiquement viables dans ces secteurs d'activités ;
- le développement de systèmes de production agricoles respectueux de l'environnement ;
- le recul de l'alimentation industrielle aseptisée et formatée et la diffusion d'une alimentation diversifiée, goûteuse, de qualité et accessible à tous ;

15 Sophie voit tous les jours son mari Augustin partir travailler pour sa petite exploitation laitière. Il y travaille corps et âme. Pourtant depuis quelques temps, la production de sa ferme ne suffit plus à assurer la pérennité financière de sa famille. Sophie ne se doute de rien, mais pour combien de temps encore... (Teaser du film).

16 Nicole et Auguste, un couple d'éleveurs, vivent difficilement, seuls en Ariège. La question se pose de la fin d'un métier, de ce corps paysan menacé (Teaser du film).

- la transmission et le partage de savoir et de savoir-faire agricoles, artisanaux, jardiniers, culinaires ;
- la promotion de l'économie sociale et solidaire ;
- le développement de rapports sociaux plus conviviaux, plus solidaires. »

Les choix de système de la coopérative

1) Paysans-Artisans est une coopérative de producteurs et de consommateurs

Certains modèles de coopératives privilégient l'une des deux alternatives ; ainsi, à Bruxelles, les supermarchés coopératifs sont tous des coopératives de consommateurs.

PAYSANS-ARTISANS a choisi la non-alternative.

Ça veut dire quoi ? Ça veut dire que les gens prennent une part sociale au départ, qui est, pour la coopérative Paysans-Artisans, de 150 € pour un producteur et c'est 50 € pour un consommateur, mais il faut pas être spécialement coopérateur pour venir acheter dans la coopérative. Chez nous, c'est ouvert. Ceux qui prennent des parts sociales, ce sont des gens qui souhaitent participer aux instances.

Paysans-Artisans œuvre pour le déploiement d'une agriculture paysanne et coopérative et plaide pour un changement de modèle agricole et d'alimentation, qui n'est possible que si des solidarités concrètes se construisent entre producteurs et citoyens.¹⁷

2) Le Circuit court est le moteur

De manière à garder cette dimension de proximité, le territoire desservi se limite à 10 communes : Namur, Floreffe, Sambreville, Jemeppe, La Bruyère, Profondeville, Yvoir, Anhée, Mettet, Fosses.

Il s'agit d'échapper à la toute-puissance des acheteurs de l'industrie agro-alimentaire et de la grande distribution. C'est la commercialisation en circuit court qui est privilégiée. Paysans-Artisans travaille directement avec les producteurs de sa région et occasionnellement avec des associations de producteurs étrangers. Paysans-Artisans ne s'approvisionne pas auprès de grossistes. Les producteurs s'engagent à ne diffuser à travers la coopérative que leur propre production. Paysans-Artisans refuse tout partenariat avec la grande distribution.¹⁸

Le circuit court permet de réduire à sa plus simple expression la chaîne des intermédiaires, qui est le lot de la grande distribution.

Si la coopérative Paysans-Artisans tient à sa localisation, elle est par contre fortement investie dans le Collectif 5C (Collectif des Coopératives Citoyennes pour les Circuits Courts). Ce collectif regroupe plus de 40 coopératives en circuit court, toutes

¹⁷ Site de la coopérative <https://paysans-artisans.be/a-propos-de-paysans-artisans/notre-identite-en-30-questions/>.

¹⁸ Ibidem.

territorialisées. Chaque coopérative agit donc sur un territoire défini. C'est une façon de ne pas s'engouffrer dans la folie des grandeurs, de rester lié à un territoire, à ses producteurs et à ses consommateurs.¹⁹

3) Une différenciation des métiers

THÉRÈSE-MARIE

Moi je suis fille de fermier, et quand j'étais gamine, dans la région, les légumes venaient soit du jardin pour ceux qui en avaient un, soit de Flandre. Au moment de la création de la coopérative, en 2013, il y avait des fermes avec des grandes cultures, mais plus trop de maraîchers, de fromagers, etc. A partir de 2010, 2015, on a eu pas mal de gens qui se sont installés, des maraîchers, mais aussi des fromagers, des gens qui ont retransformé leur ferme en circuit court, pour vendre du beurre, du fromage, etc., alors qu'avant ils vendaient du lait à la laiterie. Et donc finalement, toute cette transformation, ils voulaient la valoriser. Alors l'idée de la coopérative, c'était que pour les nouveaux producteurs qui arrivaient, produire et commercialiser leurs produits, c'était beaucoup, c'est deux métiers finalement différents. Et donc, on allait donner un coup de main pour commercialiser les produits.

La coopérative se positionne donc aux côtés des producteurs **en différenciant la production et la commercialisation**.

4) Des circuits de commercialisation

Au départ, vu le manque de moyens de la jeune coopérative, la vente se fait par internet : les consommateurs réservent les produits qui les intéressent et les récupèrent, un jour précis, dans un « point de R'Aliment ». Il y en a 18, disséminés sur une partie de la province de Namur, et principalement à proximité de la capitale Wallonne. Ce qui en fait le succès c'est que, contrairement à d'autres formules, le consommateur choisit ses produits, il n'est pas cantonné à un « panier » tout fait, dont une partie ne conviendrait pas à ses goûts ou à ses besoins. Les paniers personnalisés sont confectionnés et acheminés alors principalement par des bénévoles.

En 2017, Paysans-Artisans crée son premier magasin de quartier, au centre de Namur. Il sera suivi par 8 autres magasins, de quartier ou de village : à Jambes en 2018, Salzinnes en 2019, Lustin (fermé depuis) et Saint-Gérard en 2020, Bouge, Saint-Marc et La Plante en 2021. Flawinne enfin en 2024. Un point d'achat, plus modeste, a été installé sur le site de Floreffe, les personnes qui venaient visiter les installations souhaitant acheter sur place.

La Coopérative a développé également un service « Petit-Grossiste ». Des clients professionnels (magasins à la Ferme, épiceries indépendantes, magasins de village, autres Coopératives, collectivités, restaurants, ...) peuvent commander et profiter de conditionnements plus importants déjà proposés aux magasins. Un service « grossiste » a suivi, dédié aux collectivités (écoles, maison de repos, etc.).

¹⁹ Ibidem.

Les magasins ont pris le pas sur la vente en ligne. Actuellement, 50 % de la production va aux magasins de la coopérative, 40 % sont pour la vente à la ferme et les épiceries pour lesquelles Paysans-Artisans est grossiste pour une partie des produits. Le reste est destiné à la vente en ligne.

5) Un rôle d'accompagnement des producteurs

Chez Paysans-Artisans, c'est le producteur qui fixe son prix :

le boulanger, il va fixer son prix final consommateur tout seul, le gars qui fait de la transformation aussi, par exemple, les confitures. Mais pour les maraîchers, ils le fixent ensemble.

Les marges commerciales pour la vente en ligne, le Service Petit-Grossiste ainsi que pour les magasins sont clairement communiquées. De ce fait, le producteur est à la fois maître de son prix tout en étant conscient du prix de revente de la Coopérative.

Un travail par filières de production permet de rencontrer plusieurs enjeux.

- **Comment gérer la filière au mieux ?** (accueil de nouveaux, enjeux, difficultés, gammes de produits, etc., pour apporter des réponses collectives à des besoins collectifs).
- **Comment programmer les productions ?** A partir du moment où on travaille en circuit court, il faut privilégier une diversité de productions, de manière à éviter des excès de certains produits et des pénuries d'autres, puisqu'on ne peut s'approvisionner ailleurs ; dès lors, des réunions de filières permettent aux producteurs de s'ajuster et de se compléter sans se concurrencer : « Que tout le monde ne se mette pas à faire du chou-fleur en même temps » ;
- **Comment mutualiser (les coûts, les besoins, etc.) ?** Un groupement d'employeurs permet de procurer de l'emploi à des travailleurs qui seront mis à disposition des producteurs in tempore opportuno, mais qui ont un contrat unique. Des infrastructures communes sont mises à disposition sur un site dédié à la fabrique circuit court, à Rhisnes. Des outils de production sont ainsi partagés (légumerie, bocalerie, petit abattoir de volaille).

6) La recherche du « juste prix »

Le raccourcissement des distances, tant géographiques qu'économiques, sociales et mentales, permet de réduire la marge bénéficiaire, ce qui profite aux consommateurs comme aux producteurs.

Parce qu'on essaye de prendre un minimum de marge pour que les producteurs puissent vivre.

7) Une coopérative sœur pour la gestion immobilière

Actuellement, Paysans-Artisans compte quelque 170 producteurs (120 membres de la coopérative, 50 « extras » qui complètent la gamme), 900 coopérateurs (pour les deux coopératives), 40 salariés, 5.500 familles consommatrices (qui ne sont donc pas obligées d'être coopératrices pour se ravitailler chez Paysans-Artisans).

Tout cela n'aurait pu se développer sans des infrastructures. Une seconde coopérative, Paysans-Artisans Invest, a été créée pour gérer les questions immobilières. Cette coopérative, aussi reconnue entreprise sociale, construit ou rénove des bâtiments pour la logistique, loue et aménage les magasins, participe au montage financier des différents projets.

Ainsi, elle a permis le développement du centre logistique de Paysans-Artisans qui se situe à Floreffe ; l'ancienne gare abandonnée et mal en point avait été investie modestement au début ; de nouvelles constructions ont permis le stockage des produits et le développement logistique des projets. Paysans-Artisans Invest a aussi investi dans des infrastructures partagées avec d'autres producteurs sur le site de la Fabrique Circuit Court (FCC) implantée à Rhisnes, en périphérie namuroise (petit abattoir, légumerie, bocalerie).

En 11 ans, Paysans-Artisans Invest a réuni plus de 1.300.000 € de capital.

La rencontre Paysans-Artisans / RWLP

Une lutte pour le droit à l'alimentation

Le Réseau Wallon de Lutte contre la Pauvreté est depuis longtemps au travail sur la question du droit à l'alimentation, étant donné que le cœur de son engagement est la défense de tous les droits des personnes en situation de pauvreté, droits malheureusement très souvent bafoués ou rendus inaccessibles par une société où les inégalités ne se réduisent pas, que du contraire.

La question des colis alimentaires a mobilisé le RWLP ; les Témoins du Vécu Militants qui en dépendent en connaissent aussi les effets pervers. En 2018, le **RWLP ET RTA** constataient ceci :

Pouvions-nous croire que dans nos pays si riches, l'accès à la possibilité de s'alimenter ne serait plus un jour garanti pour une partie de la population ? Que les combats pour l'égalité devraient recommencer à porter sur l'élémentaire ? C'est pourtant ce qui se produit sous nos yeux.

Plus préoccupant encore est le constat que la réponse politique générale a pris la voie de construire un circuit parallèle, une sorte d'accès de seconde zone à l'alimentation. Ce circuit est alimenté par des surplus de toutes sortes : les surplus européens, locaux, les surplus de la grande distribution, de l'agriculture, du bio, etc.

Ce circuit de seconde zone se structure de plus en plus comme une normalité : il

fait l'objet d'une installation, parfois même d'une installation dans l'installation de ce qui en produit la nécessité. Nous pensons ici au lien qui est parfois imposé entre l'octroi d'un permis **d'environnement** et l'obligation de donner les invendus.

C'est dans la ville d'Herstal que le bourgmestre – équivalent du maire –, Frédéric Daerden, a lancé une initiative pertinente. Les supermarchés de la ville doivent donner leurs invendus aux associations d'aide alimentaire pour que leurs permis d'environnement soient renouvelés. Le permis d'environnement est une exclusivité belge, permettant aux magasins de s'installer dans la ville, c'est l'équivalent d'un permis d'exploitation. Comme la permission est livrée par l'administration communale (municipalité), quelques-unes d'entre elles ont décidé d'y ajouter une clause obligeant les supermarchés à faire don de leurs invendus. Le but étant de limiter le gaspillage alimentaire et de nourrir des personnes dans le besoin.

Si on perçoit bien la bonne intention de ces communes, on ne peut que constater qu'une telle mise en œuvre implique que l'aide alimentaire soit ainsi instituée dans la durée comme réponse à un droit à l'alimentation qui n'est plus respecté.

C'est en ce sens que nous parlons d'une « installation » ; mais ce terme évoque aussi une « mise en scène » qui n'est pas absente non plus de la problématique.²⁰

En effet, se sont installées depuis de longues années maintenant des émissions comme *Viva for Life* ou *Les Enfoirés*, qui contribuent à normaliser l'existence de l'aide alimentaire et à l'éloigner de la question des droits.

Si nous comprenons l'idée de départ « c'est un scandale de jeter alors qu'il y a des gens qui n'ont pas d'argent pour se nourrir », celle-ci devient problématique lorsqu'on légifère et qu'on installe ainsi dans l'organisation habituelle et structurelle de la société le **renoncement à régler le problème de la pauvreté en s'attaquant aux causes qui la produisent**. Le circuit au rabais de l'accès à l'alimentation conduit à abandonner l'idée d'éradiquer la pauvreté, au profit d'une « gestion » de celle-ci, dont l'organisation pose d'ailleurs de nombreux problèmes.²¹

On ne pouvait que constater qu'au fil du temps s'était installée une forme de hiérarchisation des solutions alimentaires qui produisait elle-même une stratification sociale. En bas de l'échelle, les colis alimentaires confectionnés avec des produits bas de gamme, souvent les mêmes ; certains avec un peu plus de diversité et quelques produits bio. On continue avec les restos du cœur, en passant par la table du cœur, le resto social puis l'épicerie sociale...

Chaque élément du « circuit » distribue aussi une représentation différenciée de la personne demandeuse. Dans l'épicerie sociale, la personne sera davantage estimée, respectée parce qu'elle a contribué à l'achat de ce qu'elle a trouvé dans ce qui ressemble à un magasin ; à l'autre bout de la chaîne, dans la distribution de colis, les jugements de valeur ne sont pas rares, quand ce n'est pas le soupçon sur le bien-

20 Ch. Mahy et J. Blairon, « L'aide alimentaire, une installation qui pose question », *intermag.be* 2018, <https://intermag.be/images/stories/pdf/rta2018m12n3.pdf>.

21 Ibidem.

fondé de la demande, sur fond d'autorisation exigée à quémander, de preuve de pauvreté à apporter, de planification pour un certain temps, etc.

Le « circuit » organisé produit ainsi une stratification sociale qui n'est rien d'autre qu'une hiérarchie dans le stigmat (des pauvres méritants aux pauvres excusables, puis aux pauvres inexcusables), qui se trouve paradoxalement renforcé par la solution apportée. Goffman qualifiait à juste titre cette hiérarchie de « hiérarchie renégate »²².

Parallèlement, le RWLP a été de plus en plus interpellé par des personnes et des services qui souhaitaient développer des projets autour d'une alimentation saine, de jardins partagés, de colis de qualité, etc. Les demandes portaient sur des interventions dans des conférences, des interviews, des débats contradictoires, des interventions dans des formations pour déconstruire des idées préconçues. Petit à petit, des débats sur la sécurité sociale de l'alimentation se sont organisés.

Dans le même temps, des voix comme celles d'Olivier De Schutter se sont fait entendre. Rapporteur spécial des Nations Unies sur le droit à l'alimentation de 2008 à 2014 et sur l'extrême pauvreté et les droits de l'homme depuis 2020, il a, dans son rapport 2024, remis en question la croissance comme levier de lutte contre la pauvreté²³. Au contraire, à ses yeux, la croissance ne fait qu'augmenter les inégalités et détruit l'environnement.

Un projet commun

Les rencontres avec Paysans-Artisans se sont faites à diverses occasions²⁴, et le souci qu'avait la coopérative de favoriser d'une part une forme d'égalité entre consommateurs et producteurs et d'autre part la mixité sociale dans ses magasins correspondait à la vision du RWLP, dont le souci était d'éviter un entre-soi dans les combats et un entre-soi dans les circuits de consommation.

C'est ainsi que s'est mis en place le projet qui fait l'objet de cette recherche participative. L'objectif pour le RWLP était de prendre le temps d'expérimenter le dispositif en profondeur pour éviter certains raccourcis qui font en définitive qu'on pense « pour » et non « avec » les personnes qu'on souhaite inclure dans un nouveau modèle.

22 Ibidem.

23 « Éliminer la pauvreté en regardant au-delà de la croissance - Rapport du Rapporteur spécial sur les droits de l'homme et l'extrême pauvreté », Olivier De Schutter ; mai 2024 ; <https://www.ohchr.org/fr/documents/thematic-reports/ahrc5661-eradicating-poverty-beyond-growth-report-special-rapporteur>.

Voir aussi son ouvrage *Changer de boussole, la croissance ne vaincra pas la pauvreté*, mai 2023 aux éditions Les Liens qui libèrent.

24 Les deux partenaires sont d'ailleurs impliqués dans diverses plate-formes défendant les droits des producteurs et des consommateurs, comme AIA (Agroecology In Action).

Pour la coopérative, il s'agissait de mieux comprendre pour agir le plus judicieusement possible.

THÉRÈSE-MARIE

Telle est la volonté de la coop, en portant – avec toute l'humilité qui s'impose – le projet décrit : des ménages appauvris, précarisés ou vivant « dans le trop peu de tout », impliqués dans une des 13 associations partenaires (bientôt 15), reçoivent une carte, qui leur donne accès à une réduction de 50 % sur tous les produits achetés dans les neuf magasins de quartier/de village Paysans-Artisans. Tout en garantissant le prix juste, le prix à 100 %, aux producteurs.

Deuxième partie

L'expérimentation

Encartés

« Petite carte, grandes questions » La carte, un acteur non-humain

La carte de réduction a été distribuée individuellement à une quinzaine de ménages et collectivement à l'association, où elle est gérée par deux personnes qui font les courses. En effet, le RWLP a pris l'habitude d'organiser régulièrement des repas collectifs pour l'équipe, de manière à ne mettre personne dans l'embarras avec des problèmes financiers et pour assurer une convivialité aussi naturelle que possible.

Les participants qui ont reçu une carte individuelle ont exprimé dès le départ une certaine inquiétude – et même une inquiétude certaine – quant aux informations liées à la carte : de quelles données était-elle porteuse ? Il a été nécessaire de les rassurer, et plus d'une fois. Visuellement, la carte de réduction ne comporte qu'un code-barre qui renvoie à un prénom et une configuration familiale. Elle ressemble, au niveau de son identité visuelle, à une autre carte, de solidarité quant à elle, conçue dans la même veine que le système des « cafés suspendus »²⁵ : les clients qui le souhaitent achètent cette carte de solidarité, disponible sur le comptoir des magasins, pour 3 euros l'unité, et l'argent ainsi recueilli va dans une caisse de soutien (qui sert en l'occurrence pour augmenter le financement du projet). Dès lors, la carte de réduction que les participants présentent à la caisse peut aisément être confondue avec la carte de solidarité.

Cette inquiétude par rapport aux données contenues dans la carte a duré quelques semaines pour les participants, et quand, en juin 2025, soit plus d'un an après le début de l'initiative, les participants ont restitué à l'ensemble de leurs collègues les enseignements de l'expérimentation, des questions nombreuses de la part de l'assemblée ont porté sur le fonctionnement de cette carte, sa gestion, ses dessous, l'envers du décor ; ce que les participants, rassurés depuis longtemps, leur ont expliqué.

Par ailleurs, pour les participants, il a aussi été nécessaire, au début, d'expliquer en détail les contenus du ticket de caisse, dont la lecture semblait un peu compliquée. Où la remise était-elle indiquée ? Quid de la TVA ?

D'autres questions ont surgi : quid de l'usage par une deuxième personne de la famille ? Un duplicata est possible. La réduction vaut-elle aussi sur les produits en promotion ? (La réponse est que le cumul de réductions n'est pas possible – le logiciel de caisse ne

25 Le café suspendu, pratique venue d'Italie, consiste à payer deux cafés et n'en consommer qu'un, laissant la possibilité à une personne démunie d'en commander gratuitement un second grâce au bon laissé par le donateur. La pratique se décline avec d'autres denrées que la boisson, voire pour d'autres biens.

le permet pas : on ne pourra pas diminuer de 50 % un article déjà soldé à -20 %. Par contre on peut demander au vendeur de faire passer l'article en promo à 50 % au lieu de 20 par exemple.).

La réduction est de 100 euros par mois sur 200 euros d'achat, mais si on n'utilise pas tout ? Est-ce qu'on va le perdre ?

Parce que moi je calcule au sou le sou, je projette sur un plus long terme. Je fais l'écureuil quoi. Et puis je vais acheter quelque chose d'un peu plus onéreux quand j'aurai les moyens de le faire. Est-ce que ce que je n'ai pas dépensé, je peux le remettre sur la semaine prochaine ?

La somme mensuelle est indicative, il faut bien proposer un ordre de grandeur, mais il est indicatif. Pour **L'ÉQUIPE DE PAYSANS-ARTISANS**,

Il ne fallait pas mettre des exigences trop carrées, tout est indicatif. Il y a des gens qui consomment plus, d'autres moins. C'est déjà assez compliqué pour les gens d'aller pousser la porte d'un magasin qu'ils ne connaissent pas, on ne va pas en plus les arrêter maintenant, mettre trop de contraintes, au risque de produire l'effet inverse.

Notons que sur la longueur de l'expérimentation, personne n'a dépassé le montant indiqué.

Il est fait remarquer que le montant est le même qu'on soit isolé ou en famille. Mais, disent les participants, vivre isolé coûte proportionnellement plus cher que vivre en famille. Et il y a le problème du statut cohabitant²⁶ qui force certains à vivre séparés.

Toute une ingénierie de la carte s'est ainsi discutée dans les premières réunions, indiquant par là à quel point, pour les personnes en situation de pauvreté, la gestion quotidienne de la moindre dépense occupe l'esprit et les actes. Certaines gardent tous leurs tickets de caisse pour leur gestion mensuelle du budget, qui est un travail à part entière, obsédant et chronophage.

Cette appréhension, si ce n'est cette méfiance, par rapport à ce qu'il y a ou pourrait y avoir « derrière » le dispositif peut paraître excessive, voire ingrate. Elle doit se comprendre dans le contexte de contrôles divers et superposés, systématiques ou aléatoires, et de demandes de fourniture de « preuves » de statut d'ayants-droits qui pèsent sur les personnes pauvres. Dans ce cadre, une anodine carte prend des proportions que ceux qui ne sont pas soumis au trop peu de tout ne peuvent comprendre.

Les sociologues de l'acteur-réseau (Callon, Latour et consorts²⁷) ont montré que lorsqu'il s'agit de connecter des acteurs aux intérêts différents, voire divergents, il est primordial d'identifier les acteurs non-humains concernés par le projet, qu'on néglige

26 La réclamation de la fin du statut de cohabitant est un des grands combats du RWLP ; ce statut impacte gravement les personnes qui cohabitent à une même adresse et qui dépendent d'un revenu de remplacement (Chômage, CPAS, mutuelle, Grapa, invalidité). Leur revenu est diminué. Les conséquences en sont hélas nombreuses. Cf. <https://rwlp.be/statut-cohabitant/>.

27 Par exemple : « Un réseau technico-économique est un ensemble coordonné d'acteurs hétérogènes, notamment humains et non-humains. Une des caractéristiques du réseau est donc d'abord de parvenir à associer des entités relevant de principes et de logiques a priori incommensurables. » Michel Callon « Réseaux technico-économiques et irréversibilités », in R. Boyer, B. Chavanne et O. Godard (éds), *Les figures de l'irréversibilité en économie*, Paris, Éditions de l'EHESS, p. 195-230.

trop souvent parce qu'ils sont inertes (des objets) voire immatériels (le temps, la confiance, par exemple), mais qui jouent un vrai rôle dans la connexion, sa réussite ou son échec. La carte, acteur non-humain inerte, c'était le passeport permettant de « passer la douane »²⁸ donnant accès à un avantage. Ne pas l'envisager comme tel pouvait mettre à mal l'expérimentation. C'est la raison pour laquelle une « chaise virtuelle » lui était réservée dans les réunions, surtout au début (« on a fait « parler » la carte ») le temps qu'il a fallu pour une réassurance individuelle et collective. Cette étape est très importante.

Paysans-Artisans a constaté que certaines cartes individuelles délivrées ailleurs, dans d'autres associations, n'avaient jamais été activées. La peur de la « douane » aurait-elle joué ? L'acteur non-humain aurait-il été trop silencieux, aucun humain ne l'ayant fait « parler », ou pas suffisamment ? Sans se perdre en conjectures, on peut s'interroger sur cette étape essentielle du processus d'intéressement des protagonistes. « L'intéressement », pour les sociologues de l'acteur-réseau, est ce qui permet un début de connexion (« inter esse » en latin, être « entre », être un passeur) et permet « l'enrôlement » des protagonistes : avec un intéressement réussi, chacun peut endosser un **vrai rôle**, clair et sans chausse-trappe. Une fois rassurés, les participants ont endossé leur **rôle de clients**, comme expérimentateurs d'un dispositif, autant qu'à titre personnel. Plusieurs d'entre eux le disent : « *je prends ça comme une expérience* » (Matthew) ; « *la nourriture de qualité ne m'intéresse pas particulièrement, mais il y a cette expérimentation à faire* » (Eddy). Et au fur et à mesure de l'avancement du processus, ce rôle s'est élargi, bien au-delà d'une simple curiosité : comprendre les fonctionnements de la coopérative, les critiquer le cas échéant, voir, croiser, creuser, documenter.

« Je sors ma carte et je me tape la honte intérieure » Scrupules, honte et stigmatisation – ou pas ?

Dès l'entame du projet, une fois distribuées les cartes de réduction, il est frappant de constater que pour la plupart, les participants éprouvent une gêne, plus ou moins marquée, à l'utiliser (indépendamment de la question « douanière » traitée supra). Le terme « honte » revient à plusieurs reprises, puis celui de « stigmaté ». Ces sentiments sont ressentis, à des degrés divers et dans des formes diverses, selon les personnes.

Les TVM ont l'habitude d'être stigmatisés parce que pauvres.
Ainsi, Myriam connaît bien la situation de devoir demander de l'aide.

Ben moi, à chaque fois que je fais une demande, on m'humilie plus qu'autre chose, alors voilà. On m'avait dit d'aller à la Ville, ben c'est pas très plaisant quoi. Parce que,

28 Nous reprenons cette expression à Annie Ernaux, qui, constatant les contrôles aléatoires au self-scanning du supermarché qu'elle fréquente, se demande « *sur quels signes extérieurs, quel repérage de caméras, sera fondée l'interpellation (...). Passer à la caisse va devenir plus périlleux que franchir la douane.* »
in A. Ernaux, *Regarde les lumières mon amour*, Ed. Seuil, coll. « Raconter la vie », Paris, 2014, p. 70.

je fais pas pour le luxe, personnellement. Je fais pas par... pour profiter de la société, comme le diraient certaines personnes. Non, j'y vais parce que j'estime que c'est pour équilibrer la vie de famille. C'est dans ce but-là, c'est une manière pour moi de participer, parce que mon mari participe autrement, et je trouve qu'il a la corde au cou. Et moi, ben je ne sais pas tellement l'aider comme je voudrais. Alors je trouve qu'il y a le côté humiliant..., 'sous conditions'. Les conditions, merde, hein ! Je crois qu'on n'y va pas pour... Alors parfois je me dis : « Tiens, je suis bien courageuse et téméraire mais si c'est pour me faire abattre... ». Parce que, quelque part, moi je vois les autres qui ont plein de choses, et moi j'ai toujours rien. (...) Alors ça me frustre à la longue, parce que j'ai dit : « Purée, en tant que mère de famille... ». Et alors je cours, ça met une étiquette dans la tête de mon mari, ça lui monte la tête déjà, et ça monte la tête à ma fille... qui a 17 ans.

DAMIEN évite de parler dans sa famille du fait qu'il fréquente des épiceries sociales et bénéficie de colis alimentaires.

- « Ben, quand on en parle, on est « vus »... ».

- « On est tous « vus » comme ça », ajoutent d'autres.

Mal vus, bien sûr.

Cette image pourrait-elle être différente dans les magasins Paysans-Artisans ?

La carte, attribut stigmatisant ?

Le fait que l'on présente cette carte à la caisse est ressenti comme un élément stigmatisant ; c'est comme une étiquette qui serait bien visible : « pauvre ».

♦♦♦ **MATTHEW**

Moi je pensais qu'il y avait vraiment un truc qui faisait que si tu avais une carte comme ça, ben ça veut dire que... que t'étais un sans-emploi, t'étais un... t'étais... Enfin je veux dire, que t'avais vraiment, entre guillemets, « une étiquette » de..., un profil, euh... très... spécifique.

L'adjectif a du mal à sortir.

Même si la carte ressemble à s'y méprendre à une carte de solidarité, ce qui devrait permettre le « camouflage » des caractéristiques de son porteur, ce n'est pas si simple.

Ainsi, **EDDY**, quand il était dans les conditions pour bénéficier des colis alimentaires, n'était pas gêné du tout de se rendre à la distribution desdits colis.

Pour moi, il n'y avait pas de stigmatisation, parce qu'on était tous dans la même situation. Donc il n'y avait personne qui se « regardait ». Pourquoi se serait-on regardés de travers puisqu'on allait tous chercher des colis ?

Par contre,

Dans un premier temps, c'est vrai que moi, la stigmatisation, je la ressentais plutôt en allant dans les magasins Paysans-Artisans (...). Je pense que c'est vis-à-vis des autres clients. Peur du regard de la personne qui va prendre ma carte à la caisse. Enfin voilà. Alors qu'il y a aucune raison, j'ai rien ressenti de... hein, j'ai rien ressenti, ou quoi que ce soit. Parce qu'ils sont très sympas je trouve, avec ça.

Le syndrome de l'imposteur

La culpabilisation vient coiffer le stigmat. Pour **MARGUERITE**, qui fréquentait déjà auparavant, quoique moins assidûment, certains magasins de Paysans-Artisans, l'apparition de la carte dans ses emplettes change quelque chose.

Il y a quand même un petit côté un peu malaisant quand on arrive à la caisse, moi j'avais un peu de mal... parce que moi je les connais en fait, des gens, des vendeurs... je les connais, ils me connaissent, j'habite dans le même quartier, j'habite dans la rue, quoi. Et donc je sors ma carte et je me tape la honte intérieure comme ça. Mais après, ils ont été extrêmement sympathiques, ils ont pas du tout été condescendants ou rien du tout. Mais moi ça m'a... tout à coup, je sais pas... Et en même temps je suis même pas tout à fait sûre que c'est parce que je serais une « personne précaire », mais parce que tout à coup, il m'est apparu que : « Pourquoi moi ? Alors que d'autres personnes en auraient sans doute plus besoin, en fait. »

Marguerite évoque « **le syndrome de l'imposteur** », qu'elle relie à l'octroi ressenti comme indu ou excessif d'une faveur qui est refusée à d'autres, qui en auraient tout autant, voire plus, besoin.

Ce sentiment est partagé par d'autres TVM.

ALAIN

*Avec cette carte, quand je suis rentré dans le magasin, j'ai fait mes achats, évidemment j'ai vu défiler les 50 %, et la personne qui était derrière moi avait 2-3 articles, semblables aux miens, je me suis dit : « Mais elle va voir qu'il y a une grosse différence quand même entre les deux ». **Et c'est ça qui fait travailler la tête...** C'est pas la stigmatisation en elle-même, c'est plutôt le fait de dire : « mais qu'est-ce qu'elle va penser », pourquoi moi j'ai ça et pas elle, quoi !*

- La personne après, elle t'a dit quelque chose ou quoi ?

- Non, non, non, non, absolument pas, non. C'est **l'idée** que je m'en suis fait.

Cette idée a mis du temps à s'estomper, elle a clairement été un frein au début.

*Un frein psychologique, **DIT ALAIN**. C'est pas les gens ou quoi qui m'ont arrêté de faire acheter. Mais j'avais cette impression quelque part, soit d'être un privilégié, ou bien de voler 50 % par rapport à la personne d'à côté de moi. »*

Et pourquoi pas nous ? Mettre le stigmat à distance

MATTHEW par contre, malgré ses appréhensions de début, n'a aucune gêne à présenter la carte :

Ben moi, j'ai pris ça comme une expérience et basta. Comme on aurait pu la donner à un travailleur ou n'importe.

MYRIAM non plus n'est pas gênée.

*Le fait d'avoir la carte, ben je suis contente. Parce que je me dis « **enfin !** », je vais aller dans un magasin qui aide les producteurs. Autant eux, ils en bénéficient, autant moi, nous, on va en bénéficier avec une nourriture qui a meilleur goût. Et la carte, ben moi ça me fait penser comme à la carte Colruyt, comme à la carte Delhaize.*

MYRIAM argumente en racontant sa mésaventure dans une grande surface bas de gamme, où l'accès à des promotions est conditionnée au scan d'un QR-code, ce que son GSM basique ne permet pas.

*Oui, c'est le problème de la digitalisation, et dans ce commerce, il n'y a personne qui est intervenu pour proposer une autre formule, qu'on nous fasse une carte, du coup moi je râle, parce que les autres clients, ben d'office ils scannent, ils ont des réductions et tout. Ah ben voilà, et je me retrouve encore coincée. Et alors du coup pour moi, la carte qu'on a ici, les 50 %, ben ça revient au même, je veux dire : **ENFIN**, j'en ai une !*

La carte de Paysans-Artisans rétablit à ses yeux une injustice, puisque les réductions qui pouvaient profiter à tous les clients du magasin incriminé, quels que soient leurs revenus, ne pouvaient pas lui profiter à elle qui est financièrement en moins bonne posture (raison pour laquelle, d'ailleurs, elle ne peut se payer un GSM plus sophistiqué).

VIRGINIE, comme Myriam, se sent à l'aise.

Pour moi, c'est plutôt une carte de fidélité ; et par rapport à la différence de prix, ça pourrait être un chèque, un éco-chèque, quelque chose comme ça, que tu aurais donné pour payer, tu vois. Et puis, se dire aussi que la personne qui est derrière toi ne regarde pas forcément ce que tu payes, quoi.

MARGUERITE se motive à dépasser ses scrupules en se disant

Mais on a le droit de bénéficier d'un truc comme ça, y a bien... y a bien des gens qui ont des voitures de société, mais c'est des gens qui ont des salaires de dingue, et ils ont en plus la voiture de société. Gratos. Et l'essence gratuite.

N'empêche, les scrupules n'ont pas manqué au début de l'usage de la carte. Ainsi, **MARGUERITE** ayant invité son fils à dîner n'a pas activé la réduction de 50 % pour les ingrédients du repas pris avec lui.

*Parce que c'était un repas que je faisais avec mon fils, et je me dis « non mais ça ne va pas parce que je peux pas mettre mon fils dedans » et tout ça quoi, donc. Pour dire que dans ma tête...c'est **pour moi**, cette carte, enfin j'ai pas de famille moi, en vrai mon fils il habite ailleurs, quoi. Parce que j'ai déclaré que j'étais un ménage d'une personne. J'aurais l'impression de faire un coup de canif dans le contrat.*

Pourtant, il n'y a pas de « contrat ».

Mais non, mais c'est un engagement. C'est un engagement.

LE MARI DE MYRIAM n'y croyait pas, il était méfiant, se demandait où était le piège,

*Une réduction de 50 %, ça n'arrive jamais, il croyait qu'il y avait quelque chose **derrière** ; ben oui, c'est vrai, on vit dans une société où il y a toujours quelque chose **derrière**.*

- Oui, oui, il a raison ceci dit. Parce que bien souvent, quand il y a quelque chose de gratuit, c'est toi le produit, tu vois ?

Il a fallu convaincre le mari. Et même si Myriam ne se sentait pas gênée de disposer de cet avantage, au départ elle pensait être la seule de sa famille à pouvoir utiliser la carte. Il a été nécessaire de dissiper ces craintes et de préciser qu'on pouvait demander un duplicata pour un autre membre de la famille, de manière à ce que les courses puissent être faites alternativement par l'un ou l'autre.

La ténacité du stigmat

MATTHEW, qui au début donc n'avait nulle gêne d'arborer la carte, s'est néanmoins senti un peu mal à l'aise quelques mois plus tard :

*J'avais toujours dit que la carte à 50 % ça ne me dérange pas spécialement. Mais dernièrement, le gars (à la caisse), il prend ma carte et tout et il dit « le **bénéficiaire** ». Et en plus, je le connais depuis longtemps et je ne l'avais jamais entendu dire ça. Il a dit « le bénéficiaire » parce il expliquait la carte à une petite jeune qui venait de commencer et il a dit « le bénéficiaire » et pas « le client » ; il n'a rien expliqué d'autre, il a juste dit « le bénéficiaire ». Et ça m'a fait un petit... oui, comme un choc. Mais après voilà c'est passé parce que c'est OK, mais depuis oui... Bien sûr que ça m'empêchera pas d'y retourner mais comme quoi il y a toujours quand même un fond... Mais c'est OK oui, c'est pas grave quoi.*

Dans le domaine social, « le bénéficiaire » est le vocable couramment utilisé pour désigner toute personne en difficulté « bénéficiant » d'une intervention publique (parfois imposée d'ailleurs), qu'elle soit matérielle, financière ou d'encadrement. Il est utilisé aussi bien, par exemple, dans les CPAS que dans le secteur de l'aide à la jeunesse. Ce terme est plus connoté péjorativement lorsqu'on parle de personnes en difficulté que dans son acception générale. Tout comme la « carte » qui peut être « douanière » sans que ses émetteurs l'aient jamais envisagée comme telle, le vocabulaire, dès qu'il réveille des intonations paradigmatiques relevant du social, et qui ont été stigmatisantes pour les personnes, peut être un frein involontaire, venant rappeler « qui on est » et qu'on espère être moins avec plus de droits. « Bénéficiaire » n'est pas d'office synonyme d'« ayant-droit ».

Comme quoi il y a toujours quand même un fond...

Le processus du stigmat : Erving Goffman

Plusieurs fois, lors de ces 18 mois d'expérimentation, rappel a été fait par les uns et les autres de cette stigmatisation qui freinait les participants au début. Cela a même été évoqué par Alain lors de la visite que Sa Majesté la Reine Mathilde a faite à la

coopérative, le 1er juillet 2025. C'est dire si ce sentiment négatif est pesant et tenace, et joue dans le « jeu » social une place considérable.

La théorie de Goffman sur la stigmatisation peut fournir un cadre de réflexion pertinent pour comprendre ce mécanisme qui pèse si lourdement sur les relations sociales²⁹. Goffman étudie en effet les interactions qui relient les personnes stigmatisées, les personnes « ordinaires » (qu'il appelle « les normaux ») et les professionnels. Il met en avant les mécanismes de production du stigmate, les effets qu'ils produisent dans la relation sociale, ainsi que les manières de lutter contre ce qu'on peut appeler une « violence sociale quotidienne ».

Sociologiquement, le stigmate peut être considéré comme un **attribut particulier**, qui jette un **discrédit profond et durable** sur la personne. Ce discrédit est tel que cette personne est exclue de la catégorie des « normaux ». La personne stigmatisée n'est plus considérée comme « interactant » (un partenaire légitime de la relation sociale) à part entière ; elle ne dispose dès lors plus des mêmes droits que toute personne « ordinaire ». **GOFFMAN** identifie plusieurs types de stigmates, liés à la nature de leurs attributs.

- Les stigmates physiques : « *En premier lieu, il y a les monstruosité du corps - les diverses difformités.* » Les attributs sont ici des handicaps, des malformations, la laideur, tout ce que la personne ne peut masquer de ses apparences.
- Les stigmates de comportement : « *Ensuite, on trouve les tares du caractère qui, aux yeux d'autrui, prennent l'aspect d'un manque de volonté, de passions irrépressibles ou antinaturelles, de croyances égarées et rigides, de malhonnêteté, et dont on infère l'existence chez un individu parce qu'on sait qu'il est ou a été, par exemple, mentalement dérangé, emprisonné, drogué, alcoolique, homosexuel, chômeur, suicidaire ou d'extrême-gauche.* » Les attributs sont ainsi des attitudes non acceptées dans la société, et leur rejet peut évoluer avec la société elle-même, comme par exemple pour l'homosexualité, la monoparentalité féminine, mieux acceptés qu'il y a 30 ou 40 ans.
- Les stigmates d'appartenance : « *Enfin, il y a ces stigmates tribaux que sont la race, la nationalité et la religion, qui peuvent se transmettre de génération en génération et contaminer également tous les membres d'une famille.* »³⁰

Dans des travaux antérieurs³¹, nous avons constaté que, depuis les constats de Goffman, avec les crises économiques et l'installation d'un chômage structurel, s'est développé une autre forme de stigmate, que nous avons nommé stigmate d'hétérogénéité, en référence aux travaux de Georges Bataille. Cette catégorie peut utilement compléter celles de l'appartenance et des comportements.

BATAILLE, en 1933 déjà, donc à un moment de crise économique et sociale croissante, écrivait : « *La base de l'homogénéité sociale est la production. La société homogène est*

29 E. Goffman, *Stigmate. Les usages sociaux des handicaps*, Paris, Minuit, 1975.

30 E. Goffman, *Stigmate. op. cit.*, p. 14.

31 J. Fastrès et A. Ahkim, *Les Roms. Chronique d'une intégration impensée*, Charleroi, Couleurs livres, 2012 ; C. Mahy et J. Blairon (dir), *Politiques sociales et violence symbolique. La situation des « NEET »*, Academia, 2017.

la société productive, c'est-à-dire la société « utile ». Tout élément inutile est exclu, non de la société totale, mais de sa partie homogène. »³² Bataille liste une série de facteurs hétérogènes de la société. La pauvreté fait partie de ces facteurs. Ce que Marguerite exprime à sa manière : « *On est des grumeaux dans la sauce blanche* ».

La conséquence commune de tous ces attributs produisant le stigmate est ainsi décrite par **GOFFMAN** :

*Un individu qui aurait pu aisément se faire admettre dans le cercle des rapports sociaux ordinaires possède une caractéristique telle qu'elle peut s'imposer à l'attention de ceux d'entre nous qui le rencontrent, et nous détourner de lui, **détruisant ainsi les droits qu'il a vis-à-vis de nous du fait de ses autres attributs**. Il possède un stigmate, une différence fâcheuse d'avec ce à quoi nous nous attendions.*³³

La stigmatisation n'est donc pas une mince affaire puisqu'elle affecte directement les droits des personnes envers ceux qui ne sont désormais plus leurs semblables : l'égalité n'est plus possible, pas plus que la communauté. La personne stigmatisée ne peut plus être un interactant légitime, parce qu'il n'est plus « ordinaire ».

• COMMENT PEUT-ON ÊTRE UN INTERACTANT « ORDINAIRE » ?

VOICI COMMENT FONCTIONNE LE PROCESSUS D'INTERACTION.

Goffman note que chaque personne en situation d'interaction adapte ses comportements en fonction de ce qu'elle perçoit de l'autre - en l'occurrence, dans des interactions nouvelles avec des inconnus - en fonction d'une série **d'attributs** que cet autre lui renvoie. Parmi les compétences sociales acquises en grandissant, nous intégrons des « codes » de manière telle que ceux-ci soient ensuite vécus comme naturels, routiniers. Ils constituent un ensemble de repères normatifs qui permettent de « jauger » les personnes rencontrées et d'adopter en retour l'attitude la plus appropriée (faut-il être familier, déférent, discret, distant, etc. ?).

C'est cette capacité d'anticipation qui permet une certaine fluidité des interactions grâce à des processus :

- de **sélection** (on repère les attributs significatifs, comme les vêtements, la manière de se tenir, l'accent, les propos, etc.) ;
- et de **classification** (on « classe » les personnes dans les positions sociales qui nous paraissent « coller » à leur apparence : tel métier, par exemple).

Grâce à ces anticipations, qu'elles soient exactes ou erronées, on peut adapter son comportement. On n'adressera pas la parole de la même manière à un « monsieur » en costume-cravate dans une banque ou à un nouvel habitant du quartier qu'on connaît vaguement « de vue » et qui porte en permanence une salopette. Cela n'empêchera pas d'être poli avec l'un comme avec l'autre, mais le ton ne sera pas le même, la représentation qu'on s'en fait ni les relations qu'on nouera non plus.

³² Cette définition nous semble concordante avec celle que Castel propose pour la désaffiliation.

³³ E. Goffman, *op. cit.*, p. 15.

Le mécanisme de l'interaction sociale est donc le suivant :

1° toute interaction est située dans un cadre social **qui la détermine en partie** (par exemple la rue, un concert, la plage, une administration, un magasin : on ne se comportera pas de la même façon selon les circonstances) ;

2° toute interaction donne lieu à des **processus de classification** (on simplifie la réalité en « classant » les personnes, notamment inconnues, dans des « catégories sociales » : celui-ci est un bobo, celui-là un baraki, etc.) ;

3° ces classifications nous permettent, dans un cadre social donné, d'anticiper les **attitudes appropriées** à adopter : politesse, indifférence, discrétion...

4° à partir de cette anticipation, l'individu construit des **attentes normatives** par rapport à l'autre : il attend qu'il réagisse à son évaluation, qu'il pense correcte, du type d'interaction à mener. Si une personne à qui nous estimons avoir adressé la parole correctement parce que nous pensons l'avoir bien « située » nous « nie », nous en serons contrariés, voire vexés, et l'interaction s'en trouvera polluée, peut-être durablement.

• LE RÔLE DU STIGMATE DANS LE PROCESSUS D'INTERACTION

Les éléments décrits ci-dessus concernent l'interaction normale, entre personnes « ordinaires ». Or, le stigmatisme interrompt le processus naturel de l'interaction et modifie l'interaction « mixte » (entre les « ordinaires » et les stigmatisés). Lorsqu'une personne est stigmatisée, les personnes « ordinaires » ont alors tendance à l'aborder sur le mode de la différence, et même inconsciemment, à lui supposer une série d'incapacités non avérées, au-delà de l'attribut qui a servi à la classer : par exemple une personne toxicomane sera presque automatiquement considérée comme incapable d'éduquer son enfant, une personne handicapée mentale sera considérée comme incapable de gérer son budget, de vivre seule en appartement, etc. La personne « ordinaire » adapte alors son comportement au statut du stigmatisé ; c'est un tel mécanisme qui fait, par exemple, que l'on parle très souvent plus fort que nécessaire aux aveugles, parce qu'inconsciemment on les considère comme frappés d'autres incapacités, comme la surdité ; voire même que, pour les aider à traverser la rue, on les soutienne, comme si, de plus, elles étaient infirmes.

Le stigmatisme est contagieux, comme une tache il « s'étale », touche non seulement les personnes frappées d'un attribut (qu'on supposera donc affligées d'autres déficits que celui que désigne l'attribut qui les frappe), mais également leur entourage, voire même dans certains cas les professionnels qui se mettent à leur service.³⁴

Dans le cas des personnes pauvres, l'extension du stigmatisme est fréquente aussi : non seulement elles évoluent dans une catégorie sociale réputée « inférieure », mais elles sont de plus considérées très souvent comme « profiteuses », même si elles ne font que disposer d'un droit tout à fait légitime à l'aide. Il s'agit donc bien d'un discrédit profond, qui va durablement affecter les personnes pauvres et leurs relations avec les « normaux ».

³⁴ Idem.

• L'INCERTITUDE DU STIGMATE

Les personnes qui ont incorporé un stigmat ignorent parfois à quel point l'attribut qui a produit ce stigmat est connu des personnes « ordinaires » avec qui elles entrent en interaction. A l'inverse d'un attribut visible, comme une malformation physique, certains attributs ne relèvent pas d'une appréhension physique, mais morale. Les stigmates d'appartenance et de comportement, par exemple, ne « se portent pas sur la figure » d'office. En d'autres termes, quand le stigmat est visible ou de notoriété publique, les personnes sont, d'ores et déjà, discréditées. Mais quand ce stigmat n'est pas visible, pas encore connu, les personnes ne sont encore « que » discréditables. La « vérité » ne se sait – peut-être – pas encore.

Ainsi, les personnes en situation de pauvreté savent bien, lorsqu'elles se rendent à la réception de colis alimentaires, que les autres bénéficiaires sont eux aussi dans la même situation (ce qui fait dire à Eddy qu'il n'y a aucune raison de se regarder de travers entre semblables, c'est-à-dire entre personnes déjà toutes discréditées, cataloguées comme pauvres aux yeux des « normaux »). Dans la grande distribution, souvent d'ailleurs de bas de gamme, qu'elles fréquentent, elles se sentent relativement noyées dans la masse, « seulement » discréditables.

Par contre, lorsqu'elles entrent dans un magasin de Paysans-Artisans, plus confidentiel, elles peuvent être mal à l'aise. Marguerite, qui connaît à tout le moins de vue les vendeurs et des clients du magasin de sa rue, « se tape la honte intérieure », parce que jusque-là, elle n'était pas **discréditée** à leurs yeux, mais qu'elle craint de l'être désormais avec la carte de réduction, qui se transformerait en étiquette rendant discrédité quelqu'un qui n'était jusque-là que **discréditable**. La peur d'être découverts comme « pauvres », ou pire, comme « profiteurs » **parce que** pauvres (alors qu'on n'accolerait pas ce qualificatif à un client « ordinaire » présentant un bon de réduction) n'est pas à sous-estimer dans l'expérimentation menée.

Le **souci de correction** est une réaction fréquente au stigmat. Pour gommer celui-ci, pour le « corriger », les personnes stigmatisées se sentent obligées d'en faire plus que d'autres pour « mériter » l'interaction normale. Les TVM anticipent ce reproche qu'on pourrait éventuellement leur faire de « profiter », et cette crainte s'incarne dans le syndrome de l'imposteur, qui lui-même conduit à s'imposer des règles que personne ne leur demande, comme ne pas faire « profiter » les membres de leur famille des produits achetés grâce à la carte.

• AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DU GROUPE : LA SOCIALISATION PAR LES PAIRS.

L'échange dans le groupe des TVM engagés dans cette recherche a sans aucun doute été un précieux adjuvant de départ pour se rassurer, se donner la permission d'utiliser la carte, pour surmonter ce barrage de la stigmatisation réelle ou fantasmée, de la différence sociale et culturelle, du passage de l'anonymat des grands magasins où, avec une carte, on sait tout sur nous mais on ne nous pose pas de question (la virtualité du contrôle rend son actualisation lointaine, c'est notre boîte aux lettres ou

notre smartphone qui sont pollués par des offres), à des contacts actuels et réels, dans des lieux plus réduits.

Mais la socialisation exclusive ou principale entre pairs est aussi un risque de la stigmatisation, que Goffman a mis en avant. D'où la nécessité d'une ouverture, notamment lors d'une présentation à l'ensemble des TVM des résultats de la recherche.

Les courses : après quoi court-on ?

*Le début de la richesse
- de la légèreté de la richesse -
peut se mesurer à ceci :
se servir dans un rayon de produits alimentaires
sans regarder le prix avant.
L'humiliation infligée par les marchandises.
Elles sont trop chères, donc je ne vauds rien.*

ANNIE ERNAUX

Lors de l'expérimentation, beaucoup de choses allaient demander des changements d'habitudes, dans plus d'un domaine. Celui des courses en était un d'importance, lui-même subdivisé en plusieurs aspects, économiques, culturels, organisationnels, s'emparant des corps et de l'esprit tout autant que de la nourriture elle-même. Au-delà, c'est même à l'*habitus*, au sens que lui donne Bourdieu, que l'expérience allait toucher.

Les participants faisaient habituellement leurs courses dans des grandes ou moyennes surfaces, se partageant dans des régularités différentes entre plusieurs enseignes, pour la plupart bon marché - si ce n'est très bas de gamme - évitant celles auxquelles les portefeuilles plats ne donnent guère accès. Par ailleurs, plusieurs TVM avaient, hélas, l'expérience peu appétissante des colis alimentaires et des épiceries sociales. Quelques-uns connaissaient déjà les magasins Paysans-Artisans, les ayant découverts soit par leur proximité géographique, soit via une première expérience plus ponctuelle menée précédemment avec le RWLP.

La fréquentation allait s'accroître avec ce nouveau projet. Dès lors, il semblait intéressant de considérer cet aspect des courses comme un volet en tant que tel, digne d'une observation assez fine, portant sur les changements de comportements et les enseignements subséquents.

I. « Regarde les lumières, mon amour » Les courses dans la grande distribution

Pour parler des courses habituelles des TVM, du moins celles d'avant l'expérimentation (et, pragmatiquement, qui ont en partie continué pendant cette expérimentation), soit des grandes surfaces qui constituaient l'essentiel du ravitaillement, nous avons choisi d'arpenter³⁵ un livre d'Annie Ernaux *Regarde les lumières, mon amour*³⁶, dans lequel elle décrit ses courses dans un supermarché Auchan proche de chez elle, dans la périphérie de Paris, plusieurs mois durant, entre 2012 et 2013.

ANNIE ERNAUX a reçu le prix Nobel de littérature en 2022, pour l'ensemble de son œuvre. *Regarde les lumières...* n'est certes pas son œuvre maîtresse, mais son agencement permettait d'aborder bien des thématiques liées aux courses. Par ailleurs, Annie Ernaux se définit elle-même comme transfuge de classe. Issue d'un milieu modeste, elle a grandi entre le café populaire tenu par son père et la petite épicerie de quartier tenue par sa mère, les deux étroitement imbriqués dans une habitation où l'intimité n'était pas fréquente, c'est le moins qu'on puisse dire. Ses études et son mariage lui ont permis d'accéder à la bourgeoisie, mais elle n'a jamais oublié le milieu d'où elle venait, même si elle a aspiré (puis réussi) à s'en échapper.

Dans son discours de réception au Nobel, elle dit d'ailleurs qu'elle a réfléchi à la petite phrase qui lui permettrait d'affronter cet événement :

Trouver la phrase qui me donnera la liberté et la fermeté de parler sans trembler, à cette place où vous m'invitez ce soir. Cette phrase, je n'ai pas besoin de la chercher loin. Elle surgit. Dans toute sa netteté, sa violence. Lapidaire. Irréfragable. Elle a été écrite il y a soixante ans dans mon journal intime. « J'écirai pour venger ma race »³⁷

Dans d'autres de ses ouvrages (*La place, La honte, Les années*, etc.), elle décrit en abondance le café et l'épicerie de son enfance et de sa jeunesse, ainsi que les repas familiaux, et ces descriptions « collaient » avec les souvenirs d'enfance des plus âgés des TVM impliqués dans le projet. C'était donc aussi l'occasion de réfléchir aux changements structurels qu'a connus le secteur de la distribution, passant des petites épiceries de quartier aux grands complexes commerciaux s'établissant de plus en plus en périphérie des villes, marquant par là l'hégémonie de la grande distribution et de l'industrie agro-alimentaire mondialisée.

Dans *Regarde les lumières...* l'autrice raconte ses courses chronologiquement. Nous avons choisi deux blocs d'extraits, autour de deux thématiques :

- un bloc qui traite de l'hypercapitalisme que représentent les supermarchés et du contraste que l'auteure observe, à travers certains rayons, avec un manque de moyens qui touche une bonne partie de la population ;

³⁵ L'arpentage est une technique de découverte collective d'un ouvrage.

³⁶ A. Ernaux, *Regarde les lumières mon amour*, Ed. Seuil, coll. « Raconter la vie », Paris, 2014.

³⁷ Conférence Nobel par Annie Ernaux, lauréate du prix Nobel de littérature 2022, <https://www.nobelprize.org/uploads/2022/12/ernaux-lecture-french.pdf>.

- un second bloc où sont abordés les modes d'embrigadement des consommateurs et l'asservissement des travailleurs, camouflés sous le vernis du progrès, par exemple de la digitalisation « inéluctable ».

L'hypercapitalisme versus le manque de moyens

DES CLIENTS COMME DES MOUCHES

Le titre de l'ouvrage, intrigant, s'explique par la lecture des courses effectuées par **ANNIE ERNAUX** le 18 décembre :

Foule dense dès l'entrée dans le centre commercial. Un bourdonnement immense où la musique perce faiblement. Sur le tapis roulant, sous la verrière, on monte vers les guirlandes et les illuminations qui pendent comme des colliers de pierres précieuses. La jeune femme qui est devant moi avec une petite fille en poussette lève la tête, sourit. Elle se penche vers l'enfant : « Regarde les lumières, mon amour ! ».

Cet extrait à lui seul suscite bien des commentaires de la part des TVM, qui soulignent le côté « bling bling » des supermarchés, où tout est calibré pour attirer le client.

◆◆◆ **ALAIN**

Le supermarché, c'est un peu comme le lampadaire au-dessus de chez moi. Dès que ça s'allume, hop, il y a toutes les mouchettes qui tournent autour. C'est vraiment attirer les gens comme des mouches ou des papillons de nuit, et le parking se remplit et tout. Moi c'est comme ça que je le vois.

◆◆◆ **POUR MATTHEW, C'EST**

Regarde Auchan, regarde Carrefour, regarde la consommation, regarde ce qu'il ne faut pas faire : acheter n'importe quoi ; ou regarde ce à quoi tu n'auras pas droit parce que t'as pas de sous... Moi j'ai une petite tendance à craquer et prendre plus que ce qu'il me faut. Après je me tape dessus. Mais je ne peux pas m'empêcher de recommencer.

Dans les grands magasins, attirer le client comme on attire des enfants (comme pour cette mère qui dit à sa petite fille de regarder les illuminations de Noël déjà présentes bien avant la date), c'est un objectif marketing qui se déploie partout dans les rayons. « **Les instances commerciales, écrit Annie Ernaux, raccourcissent l'avenir et font tomber le passé de la semaine dernière aux oubliettes** ». Affiches géantes et fluo changées régulièrement, éclairage brillant, publicité pour une fête chassant l'autre et troublant volontairement le calendrier des clients, disposition des rangées obligeant à passer devant des rayons qu'on ne comptait nullement visiter : tout est fait pour pousser à l'achat impulsif.

Les participants constatent que la valse des fêtes s'accélère de plus en plus : au 19 septembre 2025 (date de la dernière réunion), dit **DAMIEN**,

Dans les supermarchés, Halloween c'est déjà fini et il n'y a déjà plus moyen de trouver des offres pour la Saint-Nicolas de ma filleule, on est déjà passé à Noël.

◊◊◊◊ NATACHA

On est dans une distorsion du temps et dans une overdose de choses. Cette année, je ferai même plus de sapin de Noël, je suis complètement dégoûtée. Noël, ça se rêve longtemps à l'avance, on l'attend avec impatience. Et là... Même plus moyen d'avoir des rêves d'enfance, la grande distribution nous les vole.

Par contraste, sous ces étoiles lumineuses et cette ambiance festive, **ANNIE ERNAUX** observe la sortie du magasin d'un vieil homme plié en deux, avançant tout doucement, avec « un cabas hors d'âge ».

Il m'émeut comme un scarabée admirable venu braver les dangers d'un territoire étranger pour rapporter sa nourriture.

Ce passage touche **LES TVM**, qui commencent par se demander ce que cette personne âgée faisait là.

- Ça pourrait être mon père. Il était tout vieux, c'est mon père. Beaucoup de gens ont connu la petite boucherie, la petite pharmacie, la petite épicerie, le marchand de légumes, le boulanger, le laitier... Ma grand-mère, elle a habité dans un village, il y avait plein de trucs dedans quoi, dans tous les villages il y avait ce qu'il fallait pour se nourrir.

- Là où j'ai vécu mon enfance, il y avait un marchand de viande qui passait en camionnette. Maintenant, il faut faire 20 ou 30 kilomètres pour aller faire ses courses.

La désertification des centres urbains et des villages en matière de commerce de proximité a produit ainsi une forme de migration vers les grands centres commerciaux.

LES TVM font référence aux grands malls qui se développent un peu partout ;

- Les gens, quand ils s'emmerdent, ils prennent le bus et vont dans ces centres-là, sachant que ce n'est pas pour acheter, mais pour faire fonctionner leur imagination. Rêver un peu.

- Et c'est aussi l'émerveillement pas cher, quoi.

- Ça ou la balade en forêt, s'il n'y a pas de forêt...

Certains estiment que d'aller se balader dans des centres commerciaux est une activité comme une autre (ce qu'Annie Ernaux observait déjà, en particulier pour des jeunes ou des petits groupes) :

Est-ce que venir dans le centre [commercial] n'est pas une façon d'être admis au spectacle de la fête, de baigner réellement - non au travers d'un écran de télé - dans les lumières et l'abondance. De valoir autant que les choses. On peut, dans cet endroit, être désorienté, mal à l'aise, mais jamais dégradé.³⁸

³⁸ A. Ernaux, op. cit., p. 53.

CIRCULEZ !

Cependant, dans les magasins proprement dits, c'est plus compliqué de « se balader ». Dans le livre, Annie Ernaux décrit les stations prolongées au rayon librairie, où des gens feuilletent des revues. Mais, elle le constate, la grande distribution a vite mis en place des contre-feux pour éviter ce genre de phénomène ; il s'agit d'empêcher qu'on puisse se poser quelque part ; pas de siège, seule la déambulation est permise, et dans certains magasins, elle est même contrainte et préprogrammée (comme chez Ikea, où on doit obligatoirement passer par tous les rayons ; certaines enseignes de grande distribution, disent les participants, adoptent cette procédure).

Cela fait écho aussi à ce que vivent **LES TVM** en ville : il y a une attitude générale à l'atomisation et à la spécialisation des lieux et à la disparition lente d'un espace réellement public :

- *Dans l'espace public, il y a de moins en moins d'endroits où tu peux te poser, faire la causerie.*
- *Circulez ! Il n'y a plus de bancs publics, les seuls sièges sont des sièges de terrasse où tu dois obligatoirement consommer. Donc je trouve que c'est normal que les gens essaient de se réapproprier des lieux de socialisation, y compris dans des endroits pas prévus pour, comme les centres commerciaux.*

Quant à pouvoir entamer un brin de causerie dans les grands magasins :

*discuter avec la caissière, elle est tellement pressurisée, elle est occupée à scanner à toute vitesse, est-ce qu'on peut encore **se permettre de discuter** ? C'est pas possible.*

LE COIN DES « MANGE-PAS-CHER »

ANNIE ERNAUX constate que le « super discount » destinés aux moins fortunés, qui se situait auparavant au milieu du magasin, a été déménagé tout au fond, dans une enclave qu'il partage avec la nourriture pour animaux.

Ce qui fait moins tache qu'en plein milieu du magasin. Si on n'a ni chien ni chat, on peut très bien en ignorer l'existence. C'est le lieu d'approvisionnement pour les mange-pas-cher – un mot de Thomas Bernhard³⁹ – et tout le signifie. Autant la nourriture pour les chats et les chiens se présente sous une apparence succulente et joyeuse, avec des emballages colorés, autant, à côté, le bas de gamme pour les gens n'est rien moins qu'attrayante, empilée sur des palettes au sol ou sur des clayettes dans des casiers en bois.

C'est dans ces rayons, constate-t-elle, que des affiches interdisant la consommation sur place ou avertissant de contrôles à la caisse sont placardées au-dessus des balances du self discount.

Avertissement réservé aux populations supposées dangereuses puisqu'il ne figure pas au-dessus des balances dans l'espace des fruits et légumes de la partie « normale » du magasin.

39 Th. Bernardt, *Les mange-pas-cher*, traduit de l'allemand par C. Porcell, Paris, Gallimard, coll l'Imaginaire, 2018.

A l'apparence des gens, à ce qu'ils mettent dans leurs caddies, elle peut déduire plus ou moins leur niveau de vie.

Me demeure invisible, l'essentiel, dissimulé même sous les caddies débordants du week-end, cette évaluation incessante entre les prix des produits et la nécessité de se nourrir à laquelle sont astreints la plupart des gens. Moins on a d'argent et plus les courses réclament un calcul minutieux, sans filtre. Plus de temps. Faire la liste du nécessaire. Cocher sur le catalogue des promos les meilleures affaires. C'est un travail économique incompté, obsédant, qui occupe entièrement des milliers de femmes et d'hommes. Le début de la richesse – de la légèreté de la richesse – peut se mesurer à ceci : se servir dans un rayon de produits alimentaires sans regarder le prix avant. L'humiliation infligée par les marchandises. Elles sont trop chères, donc je ne vauds rien.

Un exemple de ce travail obsédant de calcul est donné par **ALAIN** ; sous statut d'invalidé, il tient une comptabilité scrupuleuse de ses achats :

Moi ça fait 10 ans que je travaille avec Excel, pour gérer mon budget personnel, et chaque ticket de caisse que j'ai dans n'importe quel magasin ou n'importe quoi, automatiquement il est scanné, il est mis dans une cellule, et je sais revenir voir le prix du lait d'il y a, par exemple, 5 ans, tu vois. Et alors je m'amuse, parce que j'apprends aussi en même temps hein, il y a des cours d'Excel qui sont extraordinaires sur YouTube, et j'apprends aussi à faire des courbes Excel. Et évidemment ça m'a beaucoup aidé parce qu'il est vrai que maintenant, je veux dire, l'argent est dématérialisé, tu n'as plus d'argent dans ta poche et tout ça ; donc t'as pas la vision des choses directe ; tandis que moi j'allume mon Excel, je sais déjà exactement combien d'argent je vais pouvoir dépenser au mois de décembre l'année prochaine.

Exclamations des autres TVM. Quoi ? Beaucoup gardent leurs tickets de caisse et font leurs calculs, mais programmer sur un an...

*Ah oui non, **INSISTE ALAIN**, je fais sur un an. Là j'appuie sur un bouton, par exemple on a une indexation de 2 %, tous les mois qui suivent sont indexés. Et l'inflation plus ou moins.*

◊◊◊ **IL AJOUTE :**

***C'est le prix de la survie hein**, parce que voilà, si demain t'as envie, je sais pas moi...*

Il ne termine pas sa phrase.

DAMIEN lui aussi fait ses calculs sur ordinateur, et conserve tous ses tickets de caisse, mais ça c'est problématique, peut-être qu'il faudrait que je les scanne tous comme toi, parce qu'ils s'effacent, à un moment donné ça s'efface.

S'ensuit une discussion sur la manière de les scanner.

◊◊◊ **MATTHEW**

Un truc comme ça, tu vois, quand c'est obsessionnel, moi je deviendrais dingue, toujours être là à regarder mes comptes... Et alors en plus, on parlait de l'inflation et

tout ça, mais ce qu'il y a, c'est que t'as autant d'argent pour décembre de l'année prochaine, mais les imprévus, tu peux pas les calculer, si t'as une facture de 1.000 € qui te tombe, ça déboule tout ton truc, donc psychologiquement, c'est fort perturbant.

Il a le dernier mot...

LES PROPRIÉTAIRES ET LES EXÉCUTANTS

Le 20 novembre, **ANNIE ERNAUX** constate :

Longtemps j'ai ignoré que Auchan appartenait à une famille, les Mulliez, qui possède aussi Leroy-Merlin, Kiloutou, Decathlon, Midas, Flunch, Jules, etc. Sur le nombre de gens qui sont venus ici aujourd'hui, j'imagine que peu le savent. Je me demande ce que l'apprendre a changé pour moi. Ce sont des ombres. Des êtres mythiques.

Elle ajoute que dans la ville où a vécu d'abord son jeune couple, une famille possédant des chaînes de magasins était réputée manger dans de la vaisselle en or.

A cette hyper-richesse, elle oppose des faits très platement objectifs – et déprimants. Le 14 mars :

Parmi les 7 millions de travailleurs pauvres en France, beaucoup sont des caissières. Dans le langage de la grande distribution, la « prod' d'une caissière » est le nombre d'articles scannés à la minute. 3.000 à l'heure est un bon chiffre.

Et le 15 mai, elle fait écho à un tragique événement, drame de la « fast fashion », qui a fait la une des journaux sans susciter, dans nos pays riches, de gros remous ni changements de politiques d'achat :

Le bilan de l'effondrement du Rana plaza au Bangladesh est de 1.127 morts. On a trouvé dans les décombres des étiquettes des marques de Carrefour, Camaïeu et Auchan.⁴⁰

Les modes d'embrigadement des consommateurs et l'asservissement des travailleurs

LE SCINTILLEMENT DES CHOSES TERNES

Mardi 3 avril

Niveau 2, alimentaire. Il me semble que les panneaux jaunes des prix d'accroche sont de plus en plus aveuglants, toujours le même calcul au-dessus des bacs de viande, porc à moins d'un euro par personne. Vérification faite, ladite personne est censée en manger 110 grammes, ce qui après cuisson et sans les déchets, correspond à peu près à 80 grammes. Je calcule rapidement. Une famille de quatre personnes qui mangerait tous les jours cette maigre portion dépenserait tout de même 120 euros par mois.

Cet art des hypers de faire croire à leur bienveillance.

⁴⁰ Le 24 avril 2013, cet immeuble de 5 étages, abritant plusieurs ateliers de confection fournisseuses de grandes marques, et où travaillaient environ 5.000 personnes, s'effondre. Des fissures avaient été observées la veille et une recommandation de fermeture donnée, mais les ouvier.e.s textiles ont été obligé.e.s de se présenter au travail ce jour-là. L'effondrement est dû à l'absence de respect des normes de sécurité.

VIRGINIE elle aussi se méfie des promotions. Elle constate que c'est très souvent une arnaque.

On va dire de la lessive, '1+1 gratuit'. Donc logiquement tu payes le prix, si la bouteille est à 9,80 €, tu payes 9,80 € pour 2 bouteilles. Mais alors, quand tu regardes bien sur les étiquettes, tu as moins de dosage, donc le prix du litre, il augmente et tu en as moins. Et donc tu es arnaqué. D'office. Ou '2+1 gratuit', quand tu vas au rayon et que tu regardes le prix d'un, quand tu fais 'fois 3', ben ça te revient moins cher que si tu prends '2+1 gratuit'. C'est pour ça que dans les supermarchés, les « grandes lumières » etc., c'est fait justement pour ne pas que les gens réfléchissent. C'est une stratégie, en fait, commerciale. Une grande affiche : « Waouh, ah ben oui, dis », mais quand tu regardes le prix au litre... c'est très rare que tu fasses une bonne affaire. C'est pas dans leur but de faire gagner au client, c'est pas dans leur but, moi je pars de ce principe-là. Et donc du coup, je me dis « Ouh, je vais regarder, je vais aller dans le rayon », et effectivement... et voilà.

LA NORMALISATION DU CONSOMMATEUR

Le 12 novembre, **ANNIE ERNAUX** observe un homme un peu éméché qui déambule dans les rayons avec une canette à la main, et s'étonne qu'il ait échappé aux caméras de surveillance (invisibles) et aux vigiles.

Dans la population qui fréquente cet Auchan, devenue d'année en année de plus en plus mixte ethniquement, le SDF, le type éméché, ont en revanche disparu. Une espèce de « consommateur normal » s'est imposé, soit par refoulement à l'entrée par les vigiles, soit par auto-exclusion.

LES TVM aussi se sentent souvent vus comme de potentiels fraudeurs.

On se sent regardés de partout avec des caméras partout, des vigiles, quand tu sors ça sonne, on est en état de surveillance permanent.

C'est quoi un consommateur normal ? **DEMANDE L'UN D'EUX.**

LE CIVISME CONSOMMATEUR OBLIGÉ

Au long de l'ouvrage, Annie Ernaux s'interroge sur la docilité des clients, ces « consommateurs normaux » donc, qui se sont astreints à « **respecter des règles implicites d'un civisme consommateur** » (7 février), regardant tous avec réprobation une personne qui, à la caisse, « **prend tout son temps sans souci de celui des autres** » et faisant ainsi entorse à ce civisme ; paniquant à la caisse automatique où il s'agit de scanner ses articles soi-même, craignant la remontrance répétée de la voix électronique « posez votre article sur le plateau » et le regard des clients suivants. Par hasard, elle s'aperçoit que deux sacs plastiques sont restés collés, non comptabilisés par la machine.

J'ai involontairement fraudé. (...) Ce genre de dispositif pousse à l'indifférence morale. On n'a pas le sentiment de voler face à une machine.

Les TVM font remarquer qu'avec le self scan, les contrôles étant aléatoires, il y avait donc parfois des resquilleurs, mais aussi des gens de toute bonne foi qui n'ont pas vu, par exemple, que leur enfant mettait un article dans le caddie sans scanner. Cela a été rectifié. Mais tout se passe comme si tous les clients pouvaient être des fraudeurs potentiels. Cet aspect est souligné par **LES TVM**.

- *Mais maintenant, un nouveau système se met en place, basé sur le RF : le caddie passe entre deux barrières et la totalité des produits est enregistrée par la machine, plus rien n'échappe aux ondes sans qu'aucun humain ne vérifie.*
- *En fait le remplacement par le numérique, le remplacement par des machines, ça coûte plus cher ; c'est une légende que ça revient moins cher, ça coûte plus cher, sauf que c'est un mythe, donc ça veut dire qu'il y a vraiment une volonté chez les actionnaires de ne plus avoir affaire avec des êtres humains, ils préfèrent payer plus cher pour des machines.*
- *Ça... La machine ne fait pas grève !*
- *Même si ça coûte plus cher, ils préfèrent les machines.*

Quand sont apparus les premiers dispositifs de scan automatique, **ANNIE ERNAUX** s'est renseignée.

Sur internet, je lis que l'engin qui sert à scanner est appelé un pistolet et que des consommateurs se déclarent satisfaits du système. De l'arme qui élimine les caissières et nous livre en même temps au pouvoir discrétionnaire de l'hyper (puisque des contrôles aléatoires se font à la sortie, NDLR).

Acte politique simple : refuser de s'en servir.

LA RÉVOLTE, UN ACTE IMPOSSIBLE DANS LES GRANDES SURFACES ?

Un jour, coincée dans une interminable file à la caisse, lui est venue

la question que je me pose des quantités de fois, la seule qui vaille : pourquoi ne pas se venger de l'attente imposée par un hypermarché, qui réduit ses coûts par diminution du personnel, en décidant tous ensemble de puiser dans ces paquets de biscuits, ces plaques de chocolat, de s'offrir une dégustation gratuite pour tromper l'attente à laquelle nous sommes condamnés, coincés comme des rats entre des mètres de nourriture que, plus dociles qu'eux, nous n'osons pas grignoter. (...)

A la « sortie sans achat », le regard du vigile sur les mains, les poches. Comme si repartir sans aucune marchandise était une anomalie suspecte. Coupable de facto de ne rien avoir acheté.

Natacha et Maria ont rejoint le groupe des participants de l'expérience après quelques mois ; elles sont chargées de la cuisine collective au RWLP. En même temps que les TVM, le RWLP a reçu une carte collective pour ses achats dans les magasins Paysans-Artisans, de manière à ce que certains des repas collectifs puissent être réalisés avec des produits Paysans-Artisans.

NATACHA a 30 ans, et elle est consciente de la révolte qu'on devrait avoir par rapport aux grandes surfaces. Cesser de les fréquenter serait un mode de révolte.

Mais sans carte personnelle, je n'ai pas les moyens de fréquenter les magasins Paysans-Artisans. J'ai aussi bien envie de faire les courses près de chez moi, aller chez le boucher, faire un potager.

Mais elle fait partie des gens qui n'ont pas le temps parce qu'elle cumule plusieurs boulots pour vivre. L'expérimentation lui a fait découvrir à quel point « **on est matrixés par ce monde consumériste.** »

Cette forte métaphore, **ANNIE ERNAUX** aurait pu l'adopter. Le 22 octobre, elle arrête son observation avec ces phrases :

Au fil des mois, j'ai mesuré de plus en plus la force du contrôle que la grande distribution exerce dans ses espaces de façon réelle et imaginaire – en suscitant les désirs aux moments qu'elle détermine –, sa violence, recelée aussi bien dans la profusion colorée des yaourts que dans les rayons gris du super discount. Son rôle dans l'accommodation des individus à la faiblesse des revenus, dans le maintien de la résignation sociale. Qu'ils soient déposés en petits tas ou montagne chancelante sur le tapis de caisse, les produits achetés sont presque toujours les moins chers.

Et la crainte exprimée par les participants, c'est qu'au terme de l'expérimentation, il ne faille retourner bientôt vers les discounts alimentaires, le coin des mange-pas-cher.

II. Les courses dans les magasins Paysans-Artisans

**Un village sans magasin, ça ne va pas ;
et un magasin sans village, ça ne va pas non plus.**

La fréquentation, inédite pour plusieurs des participants, des magasins de la coopérative a donné lieu à des comparaisons avec celle des supermarchés, mais aussi à des besoins d'explications de la philosophie et des choix de la coopérative.

PAYSANS-ARTISANS n'a pas choisi par hasard l'emplacement de ses huit magasins ; la volonté de renouer avec les commerces de proximité a poussé la coopérative à choisir des quartiers relativement délaissés pour y recréer une présence au cœur des populations, en toute connaissance de cause : les magasins ne cherchent pas à drainer beaucoup de monde, mais à faire partie du paysage du quartier, pour les gens qui vivent là. Alors que les grands magasins s'implantent de plus en plus en périphérie, dans des zonings où la présence de diverses enseignes et de grands parkings est censée attirer plus de gens, la coopérative a choisi délibérément de se centrer sur des magasins de quartier ou de village.

L'ambition est de ramener de la vie dans des lieux a priori petit à petit désertés par les commerces. Cette vie, on veut bien entendu la ramener avec un commerce qui fait sens, qui crée du lien.⁴¹

THÉRÈSE-MARIE explique de la sorte ce choix, qui n'est pas d'office le plus rentable :

Flawinne (par exemple), c'est 4.500 habitants, il n'y a plus de magasins de village, le dernier boucher a fermé, la dernière boulangerie a fermé, et donc on se met aussi ce rôle qui est quand même un rôle coûteux pour nous [en ouvrant ce magasin]. Mais ce qui est essentiel pour nous, c'est vraiment de la vie dans les villages, dans les quartiers, oui ; si ce n'était pas ça l'essentiel, moi je ne resterais pas. C'est coûteux parce que nos comptes ne sont pas bons et aussi en grosse partie parce qu'on a beaucoup plus de pertes avec des petits magasins qu'avec des supermarchés, c'est un choix mais c'est un choix difficile à tenir, mais ça fait partie du projet, quoi : un village sans magasin, ça ne va pas. Et un magasin sans village, ça ne va pas non plus, quoi.

Ce que la coopérative cherche, c'est créer un maillage, reconnecter des paysans, des artisans transformateurs et des consommateurs d'une région, autrement dit reconnecter des **pays et payses**. En ancien français, un « pays » désignait non seulement un territoire (national, régional ou local), mais aussi une personne habitant ce territoire, presque un voisin ; lorsqu'en voyage on croisait un « pays », c'était réjouissant, rassurant ; on se sentait moins isolé ; entouré de nouveau ; prêt à la fête : « Et quoy **pays**? ... l'on ne boit, ny ne mange ceans? »⁴².

*Ce qu'on a essayé de faire, **EXPLIQUE THÉRÈSE-MARIE**, c'est qu'il y ait dans les magasins des écriteaux avec les photos des producteurs, pour que les personnes qui viennent là y viennent **aussi pour les producteurs, en solidarité avec eux et avec leur travail, et pas seulement que pour les produits**. C'est important de savoir que le beurre que j'achète là, ce n'est pas n'importe quel beurre, mais celui de Catherine, de la ferme là plus loin.*

Le beurre d'une payse, pas celui d'une laiterie industrielle basée à des centaines, voire des milliers de kilomètres.

Les magasins sont également différents d'une implantation à l'autre, il n'y a pas, comme souvent dans la grande distribution, une uniformité de plan caractéristique à la fois d'une enseigne et d'un gabarit de magasin, qui fait que les clients, loin de chez eux en vacances par exemple, « s'y retrouvent » dans les rayons de « leur » enseigne favorite, si ce n'est le rayon des spécialités locales qui assume la pointe d'exotisme nécessaire à la rêverie touristique ; ces deux caractéristiques (uniformité et spécialité) permettent à la fois la familiarité et le dépaysement dans ces grandes surfaces. Dans les implantations de Paysans-Artisans, il y a des magasins un peu plus gros (Jambes), d'autres où le parking est plus compliqué. La coopérative s'est adaptée

⁴¹ Cf. le site de la coopérative.

⁴² https://www.dicocitations.com/definition_littre/31623/Pays.php#google_vignette.

aussi à la configuration des locaux qu'elle a cherchés, trouvés et loués. Et donc, à la localisation, la superficie, les possibilités ou impossibilités rencontrées. Un des critères d'emplacement a été une proximité suffisante de lignes de transport en commun, afin de permettre à un maximum de personnes ne disposant pas d'un véhicule d'avoir accès aux magasins.

« Regarde, c'est tout gris, mon amour » les magasins sans bling bling

PREMIÈRES IMPRESSIONS

Une des premières remarques des participants à propos des magasins de Paysans-Artisans, c'est qu'on est loin du bling bling de la grande distribution : pas d'éclairages qui en met plein la vue, pas d'affiches promotionnelles géantes, mais les portraits des producteurs et productrices, en effet.

D'où le clin d'œil de **MARGUERITE** au titre d'Annie Ernaux : *En fait avec les magasins de Paysans-Artisans, elle aurait dû écrire « Regarde c'est tout gris, mon amour »*. Mais si c'est tout gris, ce n'est pas le gris du coin des mange-pas-cher. Les espaces sont achalandés au mieux, dans un espace limité, chaleureux.

Tu as, pour moi, quelque chose qui est de l'ordre un peu du sens, tu vois, les couleurs sont plus naturelles, les lumières sont plus douces, les légumes et les produits sont exposés et sont moins clinquants, moins bling bling, moins plastoc. Tu peux toucher, t'as des odeurs qui sont différentes. J'ai pas toutes ces lumières, cette espèce d'agression de trop de lumières, ça me défonce la tête en somme.

Pas non plus de caddy incitant à l'empilement des denrées et aux achats impulsifs ou à la surconsommation ; bien des acheteurs viennent avec leurs contenants, ou un simple sac de courses.

♦♦♦♦ **ALAIN**

Chez Paysans-Artisans, c'est la petite consommation du jour, voire de deux jours, sans plus. Alors que, quand on est dans un supermarché, on est attiré à gauche, à droite, au-dessus, en dessous. Quand on arrive, on arrive dans le magasin pour aller chercher un kilo de sucre et une bouteille de lait et on sort avec un caddy à 100 balles quoi. Ce qui n'existe pas dans ce type de magasin.

Pour certains, entrer dans ces magasins convoque une émotion proustienne :

*La première fois que je suis entré dans un magasin Paysans-Artisans, **DIT ALAIN**, j'ai eu l'impression de me retrouver dans les années 60 avec ma grand-mère à l'épicerie du coin. Et plein de choses me sont revenues en mémoire.*

DES ACHATS À PETITS PAS

Les premières courses qui ont été faites par les participants dans les magasins Paysans-Artisans ont été extrêmement prudentes. Leurs descriptions de ces premiers achats sont aussi minutieuses que les achats eux-mêmes et témoignent de la réflexion profonde qui a été la leur, loin de la compulsivité.

Les TVM achètent de toutes petites choses, une à la fois, non seulement pour tester mais aussi pour ne pas se laisser déborder et dépenser trop. « **On fait des achats à petits pas** », parce qu'on ne sait pas à combien l'addition va monter, et aussi parce que les produits sont différents. Surprenants même, comme ces pommes :

Bien juteuse, et elle était énorme la pomme, ça m'a interpellée, je me suis dit est-ce qu'ils l'ont gonflée ? Mais non.

MATTHEW, qui vit seul et est sportif, allait parfois chez Paysans-Artisans et y achetait des pâtes, qui à, sa grande surprise était meilleur marché et bien plus nourrissantes que celles de la grande distribution, dont il fallait « **en manger deux kilos pour être rassasié** ».

Avec la carte, ses premiers achats ont été timides.

J'ai acheté des chicons, et ça m'est revenu à 94 cents pour 2 chicons. C'est pas encore excessif, c'est pas cher, c'était bon et... ça c'était avant-hier. Et hier je suis retourné, j'ai acheté des pommes de terre, 3 pommes de terre ; 2 d'une taille quand même euh, une bonne taille, et une plus petite. Et je suis passé à la caisse, et il me dit 30 cents. Je me dis : « Oui mais, comme je paie avec ma carte, je fais une transaction de 30 cents, je paie plus cher en transaction que... ». Donc je me suis un peu baladé et j'ai acheté... des poires, parce que en général je prends chez Aldi, pour le rapport qualité-prix, et bon, moi, c'est juste pour mon petit-déjeuner. Et au bout du compte, je suis sorti de là, j'avais... c'est juste monté à 74 cents quoi. On ne va pas se mentir, avec la carte, ça encourage à prendre un peu plus le temps.

MYRIAM

Donc j'ai acheté 4 pommes, pour que chacun [de la famille] ait sa pomme, euh, 4 tranches de... c'est con hein, j'ai tout calculé, 4 tranches de jambon, un gros pain sans levain, de la macquée parce que ça c'est une des choses qu'on arrive jamais à le faire, du fromage de chèvre au poivre, mais que des choses qu'on sait pas faire hein. Et du fromage en tranches, et alors de la choucroute. Alors là, ça coûtait pas cher, j'en revenais pas. Le peu que j'ai acheté, on a fait la semaine.

LES TVM S'ÉCHANGENT DES TRUCS ET ASTUCES, DES CONSEILS

Quelqu'un a testé le vrac ? Parce que moi je kiffe les flocons d'avoine, mais en vrac je pense que c'est vachement plus cher. Quelqu'un a testé ?

- Moi. Ils sont plus gros, ils doivent cuire plus longtemps, mais ils sont plus savoureux. Moi je les cuis pas, je les laisse gonfler dans le lait la nuit. Je n'ai pas remarqué une différence de prix, et il en faut moins, ça cale.

UNE ÉVALUATION COLLECTIVE DES ACHATS

Huit mois après le début de l'expérimentation, le hasard a fait que la coopérative a lancé, à destination de tous ses clients, et pour la première fois, un questionnaire de satisfaction, en version papier et en version électronique. Si certains participants l'avaient déjà rempli à titre personnel, il a été décidé d'en discuter collectivement le 12 novembre 2024. C'était l'occasion de récapituler et de mettre de l'ordre dans les expériences des uns et des autres.

Une question portait sur la proportion des courses opérées dans les magasins de Paysans-Artisans. Question compliquée car une réponse correcte exigerait une recension rigoureuse au jour le jour pendant une durée significative. En l'absence, les participants estiment qu'ils achètent en moyenne pour 50 % de leurs besoins chez Paysans-Artisans.

PRODUITS ACHETÉS ET AVEC QUELLE RÉGULARITÉ

• LES PRODUITS ACHETÉS TOUJOURS OU SOUVENT

Ce sont les fruits et légumes, dont la qualité gustative et sanitaire et la fraîcheur sont saluées par tous et toutes.

Pour le pain, cela dépend du goût des uns et des autres : certains apprécient sa texture et son goût, d'autres trouvent qu'il est vite dur, sèche plus vite que le pain industriel ; pour les dentitions fragiles, il est difficile à mastiquer. En outre, les personnes seules ont du mal à trouver le format qui leur convient.

Une personne achète outre du pain, de la viande et de la charcuterie. Le fromage est toujours acheté, par plusieurs personnes qui l'apprécient énormément ; certains s'aventurent à goûter des sortes inconnues et les trouvent toujours délicieuses. Le beurre est aussi souvent acheté, on en constate une plus longue conservation dans le frigo.

Les œufs produisent des réactions différentes : certains les aiment, leur trouvent plus de goût, d'autres trouvent qu'« un œuf c'est un œuf ».

Plus sporadiquement, sont aussi achetés : des pâtes, des légumes secs (les lentilles par exemple remplacent avantageusement la viande), des fruits secs, du sucre.

• CE QUI N'EST JAMAIS ACHETÉ

Ce qui relève d'allergies, par exemple à la galactose, ce qui interdit dans le cas d'espèce les plats traiteurs, les fromages, le lait.

Les produits d'hygiène et d'entretien. Certains n'ont pas remarqué s'il y en avait. Plusieurs personnes ont leurs habitudes et fabriquent eux-mêmes leurs produits.

Les jus et limonades ne sont guère achetés, sauf par une mère de famille, pour les enfants ; ils restent coûteux.

Les contenants en verre, qu'on doit transporter et ramener, c'est lourd quand on est en transport en commun. Avec le vrac aussi, il faut penser à la logistique, anticiper ce qu'on va acheter pour ne rien oublier en contenants, planifier. Les courses sur le pouce sont dès lors impossibles.

• LES PRODUITS QU'ON NE TROUVE PAS ET QU'ON AIMERAIT AVOIR

La mayonnaise est suggérée dans le questionnaire et de fait, elle manque ; par exemple à une personne isolée, qui y perd en faisant sa mayonnaise maison : pour elle seule, un jaune d'œuf et la quantité d'huile ad hoc c'est trop, et ça se conserve mal au frigo.

Pour une mère de famille, ce sont les légumes surgelés qui lui manquent, ou à tout le moins prédécoupés. Paysans-Artisans a une conserverie, et fait des légumes prédécoupés pour les collectivités, pourquoi pas des surgelés, c'est plus pratique, ne serait-ce que les légumes de saison (ce qui permettrait de plus à ceux qui ont du mal avec les saisonnalités d'en profiter quand ils le souhaitent).

Pour les questions d'allergie, de la crème fraîche végétale serait la bienvenue (de soja, de riz).

• LA QUESTION DE LA PRÉ-COMMANDE

Pour les participants, la précommande (impliquant un paiement), ne peut être qu'exceptionnelle ; ils peuvent réserver mais pas pré-commander, la crainte étant de ne pas pouvoir toujours aller chercher la commande à temps et heure prévue.

LES ASPECTS SUR LESQUELS ON EST MOINS SATISFAITS

Il n'y a aucune plainte à émettre sur tout ce qui concerne des questions de produits, jamais périmés, abîmés, mal emballés. Les TVM estiment d'ailleurs que par rapport à tous les « trucs » hyper stérilisés, emballés, etc., avec Paysans-Artisans on a des légumes avec de la terre qui côtoient des fromages, etc. Et ils n'ont jamais entendu qu'il y ait eu le moindre problème de fraîcheur, d'empoisonnement alimentaire, etc. Tout est naturel, il n'y a pas de pesticide, tout n'est pas mélangé. Les normes c'est pour l'agro-alimentaire. Elles sont sans doute différentes pour le circuit court, mais il doit y en avoir.

Une participante (qui travaille dans la santé) a vu une émission sur ARTE, disant qu'aujourd'hui 30 à 35 % de la population a des problèmes d'asthme ou d'allergies alimentaires, et que cela doublerait d'ici à 2050. L'hyper-hygiène est mauvaise pour la santé, disent les TVM.

VOLET CONCERNANT L'ACCUEIL, LE SERVICE ET L'AMBIANCE

L'accueil en magasin est apprécié, on peut demander un renseignement sans déranger. Les magasins ne sont pas bling bling, on se sent à l'aise, on peut prendre le temps. Les vendeurs connaissent bien les produits et les producteurs. Parfois, on a affaire à un étudiant qui connaît moins, mais c'est normal. Les personnes sont là avec leur personnalité, elles sont humaines, naturelles, pas standardisées.

Elles sont toujours souriantes, accueillantes. On peut parler, ne pas se presser, pas comme dans les caisses de supermarchés « *où on vous éjecte vos produits du tapis roulant* ».

Quand on est un peu plus pressé et qu'il y a quelqu'un qui discute à la caisse, ils en ouvrent une seconde.

Bref, « *ils sont bien* ».

LOGISTIQUE, HEURES D'OUVERTURE, IMPLANTATIONS

Les magasins ouvrent à 10h30, ferment à 18h30. C'est organisé plutôt pour les gens qui travaillent et qui vont faire leurs courses après le boulot. Pour les TVM, l'heure d'ouverture est un peu tardive. Par exemple, pour les personnes qui après avoir déposé les enfants à l'école font leurs courses.

Le lundi ils sont fermés le matin mais ouverts l'après-midi, ce qui n'est pas mal à Namur où tout est fermé le lundi.

QUESTIONS SUR LE PROJET

Les forces : le sens du projet, la solidarité, la qualité des produits, une forme de résistance à l'industrie alimentaire. Au niveau des implantations, c'est très urbain, Namur et proximité, ce qui est très bien pour les citadins, mais les TVM se demandent si cela ne pourrait pas aussi aller plus dans les campagnes.

La façon dont la coopérative est organisée est aussi une force, le modèle économique défendu : une coopérative, mais dont les parts vont au social. Cela renforce les échanges avec les agriculteurs, le circuit court des produits, mais aussi du lien, des rencontres qui se font.

III Les dimensions symboliques des courses

Quel cadre social dans les magasins Paysans-Artisans ?

ET LÀ, POUR LA PREMIÈRE FOIS, J'AI OSÉ POUSSER LA PORTE

Nous avons vu supra que le stigmate qui frappe certaines personnes se transporte avec elles dans les divers cadres sociaux où elles évoluent, et se révèle plus ou moins fortement selon ces cadres. Marguerite « se tapait la honte » en sortant sa carte de réduction essentiellement parce qu'elle connaissait les vendeurs et clients du magasin qu'elle fréquentait, et, de discréditable, craignait de devenir discréditée.

Dans le cadre de l'expérimentation qui nous occupe, **le cadre social** est celui d'un commerce de proximité, bien différent de celui d'une grande surface. Le terme « proximité » résume d'ailleurs assez bien les diverses facettes de ce cadre ; il ne s'agit pas seulement d'un commerce proche géographiquement, accessible au bas de la rue, mais d'un commerce qui « rapproche » les gens, tant au sens physique étant donné la taille du magasin, qu'au sens interactif ; les interactions y seront quasi obligatoirement plus nombreuses. Le « territoire » de chacun des clients sera un territoire **social** et pas principalement économique, comme dans une grande surface où on se contente de mener des transactions commerciales parfois prises en charge par des machines et en tous cas transitant par elles (scanners, paiement électronique), et où par ailleurs la foule qui fréquente les grands magasins permet un certain anonymat. Chez Paysans-Artisans, il faut à un moment ou à un autre engager la conversation, même brève.

Les processus de classification sont aussi plus précis dans de petits commerces. Dans le cas des magasins Paysans-Artisans, les clients-types sont souvent qualifiés de « bobos » ; même si l'appellation peut paraître péjorative, elle ne constitue pas un stigmate puisque cela n'exclut pas ces personnes de la catégorie des « ordinaires » ; elle constitue seulement un sobriquet pour désigner la catégorie des « bourgeois », que leur apparence et leur comportement conduit à cataloguer de la sorte, mais qui

ne sont pas discrédités, **ni profondément, ni durablement**. C'est une catégorie que d'ailleurs, les promoteurs de l'expérimentation, Paysans-Artisans en tête, souhaitent dépasser en ouvrant celle-ci à un maximum de personnes. En attendant, il s'agit, putativement, des principaux clients des magasins. C'est donc avec les « bobos » que les TVM craignaient de se confronter.

ANNIE ERNAUX se considère comme une transfuge de classe, s'étant embourgeoisée. Marguerite souligne toute l'ambiguïté de ce passage de statut qu'elle vit elle-même, mais à rebrousse-temps.

*Le truc de transfuge social, ça c'est pas juste avoir un prix Nobel ; c'est que tu passes d'une catégorie à une autre en fait. Et quand je vais chez les artisans paysans, je sais que je fais la transfuge sociale. Je sais que je viens de la catégorie ouvrière, que par contre, j'ai toujours mangé des légumes du jardin et des cochons du voisin parce que c'était moins cher que maintenant ; c'est devenu le truc plus cher, ça, c'est quand même dingue. Moi, j'avais des habits faits par une couturière, c'était moins cher que dans les magasins, tu vois le truc à l'envers, et donc moi, à chaque fois que je mets les pieds dans ces magasins, je me dis je suis au-dessus de ma catégorie sociale en fait, alors que je peux leur tenir tête dans le discours. Mais t'as ce truc, **tu sens qu'ils ont l'aisance**. Ils font partie d'une catégorie sociale qui est au-dessus.*

◊◊◊◊ **ALAIN**

Je me rends compte effectivement, comme on a dit, que c'est difficile à évoluer dans une classe supérieure. Oui, ça reste un malaise. Pas que par rapport à Paysans-Artisans. Il y a des magasins à Namur où je n'entre jamais, parce que je sais que ça dépasse mon niveau social.

Pour **MATTHEW**, la démarche est moins compliquée.

Tout le monde a l'air pépère, tranquille, il y a des codes vestimentaires alignés sur le magasin, mais c'est bien, moi ça ne me dérange pas spécialement.

Mais il y a un adjuvant d'importance pour lui :

Les caissiers chez Paysans-Artisans sont des art. 60, des bénévoles, etc., etc., donc on arrive devant des gens comme nous. Qui nous ressemblent.

Sans ce projet, **MYRIAM** n'aurait jamais franchi la porte d'un magasin Paysans-Artisans. D'ailleurs, au lieu d'aller à celui de Jambes où elle habite, elle a choisi celui de Namur, un jour qu'elle allait en ville pour autre chose.

*Et là, pour la première fois, j'ai osé pousser la porte. **DEPUIS, POUR ELLE**, Oui on se sent normal, parce qu'on sait ce qu'on va y faire, on sait avec quoi on va sortir et on ne se sent pas « surveillés » dans tous les sens.*

En tout cas pas sur le mode de la suspicion, comme ça peut être le cas dans les grandes surfaces. Ce n'est pas dans ce registre-là que se joue la relation.

Personnellement je ne me sens pas à ma place à rentrer dans ce magasin. J'ai encore cette réticence, parce qu'on ne change pas des habitudes comme ça. Ce n'est pas de l'auto-exclusion, c'est de l'auto-jugement.

Eddy se considère pourtant comme un contre-transfuge social puisque passé de la classe moyenne à la précarité. Il était resté sur sa faim avec la lecture du livre d'Annie Ernaux. Il aime écrire, alors il lui a été suggéré de faire la même démarche dans les magasins Paysans-Artisans. Il écrit :

Et ce qui m'a frappé les premières fois que j'y suis allé, ça a été le comportement des clients. J'ai remarqué que la plupart, déjà présents quand j'entrais, étaient toujours là quand je sortais, paraissant absorbés par ce qu'ils faisaient...

Et de même que Michel-Ange pouvait contempler un bloc de marbre pendant des heures avant de lui donner le premier coup de ciseau, les clients ne sortiraient de leur transe qu'après avoir visualisé leurs plats dans les moindres détails !

(...) Jusque-là, je faisais mes courses dans les grandes surfaces probablement plus vite encore qu'Annie Ernaux. Je me mettais en pilotage automatique : j'achetais les mêmes produits dans les mêmes rayons et c'était terminé !

Il adopte la même attitude dans les magasins de Paysans-Artisans et se rend compte qu'il fait un blocage.

Et il me semble en avoir discerné une des causes. Je fais mes courses pratiquement le même jour toutes les semaines. Du coup, je vois toujours les mêmes membres du personnel. Et comme le magasin est petit, eux aussi me voient toujours où que j'aile dans les rayons. Dès lors, je crains ce qu'ils pourraient penser s'ils me voyaient désormais prendre mon temps, regarder des étalages auxquels je n'ai jamais prêté la moindre attention.

Comme son emploi du temps ne lui permet pas de changer de jour de courses afin de ne pas croiser les mêmes vendeurs, il cherche alors à prendre la fuite en fréquentant un autre magasin Paysans-Artisans. « **Il m'en a été recommandé un où je serais plus anonyme. Car j'ai besoin d'anonymat !** ». La question devient alors : « **dans quel but prendrais-je bien mon temps ? Pour faire quoi ?** ». Lui qui mange uniquement pour se nourrir, n'a aucun intérêt pour la cuisine, a besoin d'anonymat et fuit les contacts, décide alors de se trouver une recette afin de se motiver dans sa démarche. Son « enrôlement », au sens que nous lui avons donné supra, commence alors.

Une lecture de la question à travers la sociologie de Pierre Bourdieu

Les travaux de Pierre Bourdieu, dans son ouvrage *La distinction*, peuvent nous aider à comprendre le malaise ressenti, peu ou prou, par les participants et qu'il s'agit de dépasser pour prolonger l'expérimentation.

Bourdieu estime qu'on considère trop l'espace social dans ses seules dimensions économiques ; par exemple, lorsqu'on parle d'ascension sociale, on la réfère trop souvent à une augmentation de revenus, en obtenant une promotion professionnelle par exemple. Cette façon de voir, sans être inexacte, est trop réductrice à son sens.

LES DIMENSIONS DE L'ESPACE SOCIAL

Pour expliquer la spécificité de l'espace social, il identifie trois dimensions interconnectées.

- La première correspond au **volume du capital** dont les personnes disposent : plus les agents (il désigne par là les individus mais aussi les familles) disposent de ressources, plus ils se situeront dans la partie supérieure de l'espace social, celle occupée par les dominants. Mais nous allons voir que ces ressources sont multiples.

- En effet, la seconde dimension qu'il désigne comme importante, c'est la **structure du capital**, qui présente quatre types de capitaux :

- le capital économique (les ressources patrimoniales et financières) ;
- le capital culturel (le bagage scolaire et la transmission familiale, la culture générale et artistique, les compétences spécifiques et pointues dans tel ou tel domaine) ;
- le capital social (il s'agit ici des supports socio-familiaux, professionnels, amicaux, des réseaux sur lesquels l'individu peut se reposer et asseoir sa stabilité et ses évolutions) ;
- le capital symbolique, qui est la résultante des trois précédents capitaux additionnés. Il représente la réputation, l'autorité, la crédibilité, la notoriété.

Le capital global est l'addition de ces différents types de capitaux, qui peuvent être de proportion variable.

Ces deux dimensions – volume et structure du capital – permettent à Bourdieu de diviser l'espace social en trois ; pour faire bref :

- au niveau supérieur, les classes dominantes, caractérisées par un important volume de capital global ;
- au centre, les classes moyennes ;
- en bas, les classes populaires.

Cependant, les choses ne sont pas aussi simples. En effet, à l'intérieur de la **structure du capital** on peut observer un regroupement en sous-classes, où se joue une lutte pour les capitaux. Un chiasme se produit entre les agents dotés, d'une part, d'un fort capital économique mais d'un moindre capital culturel, et de l'autre, en miroir inversé, ceux dont le capital culturel est le plus élevé, mais pas le capital économique. L'exemple emblématique, dans le niveau supérieur, est celui des patrons du commerce et de l'industrie, économiquement forts mais au capital culturel moyen, et les professeurs d'université et professions libérales, au profil exactement inverse. Autrement dit, il y a dans chacune de ces classes des fractions dominantes et des fractions dominées.

- Enfin, la troisième dimension concerne **l'évolution dans le temps du volume et de la structure du capital**. L'espace social n'est pas figé, il est en perpétuel mouvement. Des luttes pour le maintien et la reproduction des positions se jouent à l'intérieur de l'espace social, des reconfigurations se produisent continuellement. Des déplacements peuvent se produire, à la verticale comme à l'horizontale (on grimpe ou on dégringole ;

on étoffe un capital auparavant pauvre) ; le parcours d'Annie Ernaux, par exemple, illustre bien une « ascension sociale » à laquelle elle aspirait, qui lui a été permise par l'acquisition de plusieurs capitaux : par le capital culturel qu'elle a acquis durant ses études ; par le capital économique plus confortable que lui ont assuré ses rentrées financières elles-mêmes conséquences de cette consécration scolaire ; par le capital social acquis par son mariage, en intégrant un entourage plus bourgeois que celui de ses origines, qui lui a ouvert des « mondes » différents ; et par le capital symbolique que ses succès d'écrivain lui ont valu, jusqu'à la plus haute distinction, le prix Nobel de littérature.

L'HABITUS

Cet espace social n'est donc pas figé. Il présente néanmoins une homogénéité dans ses différentes fractions. Cette homogénéité, qu'on pourrait caractériser de « *styles de vie* », est, dit Bourdieu, le fruit de l'habitus. L'habitus est une disposition intériorisée, forgée sans que nous nous en apercevions dans le quotidien de la vie, quotidien qui est lui-même conditionné par le volume et la structure de nos capitaux. L'habitus nous fait intérioriser certaines références et certaines manières d'agir. L'habitus génère des pratiques spécifiques et est en même temps un système de classement. Bourdieu le définit comme une structure structurée (il produit des comportements classables et donc structurés) et structurante (il classe les pratiques et les situations : « c'est vulgaire » ou « c'est distingué » ; etc.). Pour le dire simplement, les agents reconnaissent « les leurs » lors de rencontres inopinées, et s'accordent (gestes, dialogues, etc.) avec eux d'une manière qu'ils estiment, à tort, spontanée ou intuitive, parce qu'ils ont intégré un habitus de classe et que cet habitus a contribué à les relier à un style de vie, qu'ils reconnaissent chez certains et qui les éloigne d'autres.

L'habitus, c'est l'inconscient de classe, et à travers lui, le temps, l'histoire et la préhistoire de l'individu, incorporés. C'est l'habitus qui, selon ce que l'on mange, selon le travail qu'on fait, selon la valeur qu'on accorde au corps, crée, DIT BOURDIEU, « le corps de classe », culture devenue nature au sens propre.⁴³

L'habitus colle à la peau, perdure, de la même manière que l'écriture manuscrite ou l'accent.

Le goût classe et classe celui qui classe, DIT BOURDIEU. Il montre que tous les biens, toutes les consommations, peuvent se convertir en signes de distinction ou de vulgarité dès qu'ils sont perçus relationnellement, sous le regard de l'autre.

ANNIE ERNAUX en donne un exemple qu'elle a elle-même vécu, adolescente, avant d'être une transfuge de classe mais tentant déjà de l'être :

Je lisais et j'aimais Les fleurs du mal, mais je savais en même temps que cette lecture me « distinguait » plus aux yeux de mes camarades et de mes professeurs [d'un niveau social supérieur] que si j'avais dit – ce que je n'osais pas faire – que je lisais et aimais les romans sentimentaux.⁴⁴

43 A. Ernaux in E. Louis (dir), Pierre Bourdieu, *l'insoumission en Héritage*, Paris, Puf, 2005, p. 22 et sq.

44 Idem, *op. cit.*, p. 22 et sq.

Ce sont aussi dans de petits détails que les différences d'habitus se marquent. Lors d'une réunion au début de l'expérimentation, une discussion s'est engagée autour de la question des contenants.

==== **MATTHEW**

En parlant d'écologie, j'ai un truc aussi que je voulais dire. Quand j'ai voulu prendre des fruits, des légumes, des chicons etc., je me suis rendu compte que c'étaient des sachets en plastique. Et alors ça m'a dérangé et je me suis dit : « Y aurait peut-être moyen de trouver une alternative ? ». J'ai vu une émission où en fait les gens venaient avec leurs contenants. Et, et ainsi ça évitait le plastique... parce que je pense que, des sacs comme ça, même si c'est recyclé euh, ça reste quand même euh... je pense qu'il y a peut-être moyen de trouver des alternatives...

==== **DAMIEN**

On peut venir avec ses contenants.

==== **MATTHEW**

Ah oui ? Mais est-ce que les gens le savent, tu vois ? Moi par exemple, je ne le sais pas.

==== **DAMIEN**

Ou bien alors moi, pour les fruits et les légumes, j'essaie maintenant d'utiliser les sacs en papier, que j'ai utilisés précédemment chez Paysans-Artisans, donc ça fait recyclage.

==== **MATTHEW**

Nan mais faut être habitué.

==== **DAMIEN**

Il faut être habitué, oui. C'est des changements à faire...

==== **VIRGINIE**

On fait maintenant des sachets en espèce de jute comme ça, où tu as un lacet, tu fermes et c'est réutilisable. Tu peux même le lessiver...

==== **MATTHEW**

Ouais, mais je veux dire, faudrait peut-être, faire une forme de sensibilisation. Dire aux gens : « Vous pouvez venir avec votre contenant » etc., et leur expliquer un peu le sens du pourquoi du comment.

==== **MARGUERITE**

C'est intéressant ce que tu dis là aussi, parce que je trouve que c'est un truc euh, culturel quoi. Tu vois ? C'est très culturel. Je vais dire bobo hein, je vais dire le mot.

==== **ALAIN**

Ouais, c'est ça, ouais.

==== **MARGUERITE**

C'est tous des bobos, ça, tu viens avec ton contenant, ton bocal, ton pot, t'as, t'as ton sac, ton machin, ton bazar, y a des copines qui cousent des trucs et tout. Et en fait... Non mais sérieux, je trouve que c'est hyper important...

==== **ALAIN**

Mais c'est vrai. C'est vrai, c'est bobo.

==== **MARGUERITE**

...Et que en fait, tout le monde n'a pas cette culture-là, cette culture bobo quoi. Moi je prends même pas de sac, j'ai un grand sac de courses, je mets les fruits dedans comme ça.

Et puis je lui mets le sac sur la caisse et tout, et je prends même pas de sac moi.

Les classements et jugements de valeur que nous opérons ainsi plus ou moins consciemment à l'égard d'autres personnes ou groupes se retrouvent aussi dans notre manière d'appréhender toutes choses de la vie « C'est pas pour nous », « ça fait bourge », etc., se retrouvent dans l'appréhension que nous avons de l'art, de la culture, du vêtement, du style, du sport... Et de l'alimentation. **BOURDIEU** consacre d'ailleurs à cette dimension alimentaire une part de son ouvrage *La distinction*.

Le goût est ce qui apparie et apparente les choses et les personnes qui vont bien ensemble, qui se conviennent mutuellement. (...) Le goût assortit ; il marie les couleurs et aussi les personnes, qui font les « couples bien assortis », et d'abord sous le rapport des goûts. Tous les actes de cooptation qui sont au fondement des « groupes primaires » sont [...] des opérations de repérage (particulièrement dans les premières rencontres) par lesquelles un habitus s'assure de son affinité avec d'autres habitus. (...) Ce repérage de l'habitus par l'habitus est au principe des affinités immédiates qui orientent les rencontres sociales, découragent les relations socialement discordantes, encourageant les relations assorties, sans que ces opérations aient jamais à se formuler autrement que dans le langage socialement innocent de la sympathie ou de l'antipathie.⁴⁵

Dans ce cadre, les vendeurs jouent un rôle non négligeable. Socialement plus proche du monde populaire que du monde bourgeois (ils sont pour certains sous art. 60, étudiants, bénévoles), ils peuvent faire le lien.

JENNIFER a particulièrement apprécié le personnel,

parce qu'ils étaient toujours en train de rire, toujours en train de faire des blagues, que ce soit entre eux ou avec les clients, donc y avait une atmosphère ultra détendue et chaleureuse dans le magasin, donc ça c'est, je trouve que c'est un plus, de sortir un peu de ce contexte toujours très impersonnel dans lequel on est, ben justement dans les grandes surfaces, ou limite c'est « Allez, vite, vite, vite » et on lance presque tes paquets au visage... Que là, c'est vraiment pas du tout le cas, c'est beaucoup plus détendu et c'est vachement plus agréable comme expérience. Et alors aussi, enfin c'est tout à fait anecdotique, mais je trouvais ça sympa aussi, je ne sais pas c'est quel employé du magasin qui dessine aussi bien, parce qu'à celui de Jambes, ils ont à chaque fois un tableau noir et ils font des fresques, mais alors des trucs à la craie, et chaque fois, je suis devant et je fais « Ah mais c'est merveilleux, mais comment ils ont dessiné ça ? », que ça soit des petites souris avec des fromages, des trucs hyper bien faits, donc ça rajoutait vraiment une ambiance.

GOÛTS DE LIBERTÉ ET GOÛTS DE NÉCESSITÉ

Pour **BOURDIEU**,

*Le véritable principe des différences qui s'observent dans la consommation et bien au-delà est l'opposition entre **les goûts de luxe (ou de liberté) et les goûts de nécessité**⁴⁶ : les premiers sont le propre d'individus qui sont le produit de conditions*

⁴⁵ Idem, p. 267.

⁴⁶ C'est nous qui soulignons.

matérielles d'existence définies **par la distance à la nécessité, par les libertés**, ou comme on dit parfois, les facilités qu'assure la possession d'un capital⁴⁷.

La classe dominante possède un « sens de la distinction », elle a une aptitude à prendre distance par rapport au réel, à l'esthétiser, à mettre en avant **la forme et les formes** plutôt que la seule substance. Cela se voit dans la consommation de la culture, mais aussi dans tous les domaines de l'existence. Le goût de liberté, c'est de pouvoir d'abord mettre à distance la nécessité, de se préoccuper de ce qui n'est pas limité par la nécessité économique, donc de se permettre le luxe ; en matière d'alimentation, ces personnes se fourniront dans des commerces alimentaires de marque, avec pignon sur rue et installés dans les beaux quartiers, inaccessibles financièrement aux classes inférieures. Et pour ces nantis, la distinction – la manière de se distinguer des classes inférieures et de marquer son appartenance aux dominants – c'est d'avoir « la classe ». Ainsi, le repas, pour les classes dominantes, obéit à toute une série de rites : vaisselle et couverts adaptés aux mets et changés à chaque étape, succession des plats, lenteur dans le cérémonial, manières de table codées, etc.

Pour les classes populaires, en particulier pour les plus dépourvues en capitaux, pas question de se permettre de la distance par rapport à la nécessité : leurs goûts seront des **goûts de nécessité**, qui

expriment, dans leur ajustement même, les nécessités dont ils sont le produit. C'est ainsi que l'on peut déduire les goûts populaires pour des nourritures à la fois les plus nourrissantes et les plus économiques (le double pléonasme montrant la réduction à la pure fonction primaire) de la nécessité de reproduire au moindre coût la force de travail qui s'impose, comme sa définition même, au prolétariat.

*L'idée de goût, typiquement bourgeoise puisqu'elle suppose la liberté absolue du choix, est si étroitement associée à l'idée de liberté, que l'on peine à concevoir les paradoxes du goût de nécessité. Soit qu'on l'abolisse purement et simplement, faisant de la pratique un produit direct de la nécessité économique (les ouvriers mangent des haricots parce qu'ils ne peuvent se payer autre chose) et ignorant que la nécessité ne peut s'accomplir, la plupart du temps, que parce que les agents sont inclinés à l'accomplir, **parce qu'ils ont le goût de ce à quoi ils sont de toute façon condamnés**. Soit qu'on en fasse un goût de liberté, oubliant les conditionnements dont il est le produit et qu'on le réduise ainsi à une préférence pathologique ou morbide pour les choses de (première) nécessité, une sorte d'indigence congénitale, prétexte à un racisme de classe qui associe le peuple au gros et au gras, gros rouge, gros sabots, gros travaux, gros rire, grosses blagues, gros bons sens, plaisanteries grasses.*

*Le goût est amor fati, choix du destin, mais un choix forcé, produit par les conditions d'existence, qui, **en excluant comme pure rêverie tout autre possible, ne laissent d'autre choix que le goût du nécessaire**.*⁴⁸

47 P. Bourdieu, *La distinction*, op. cit., p. 197.

48 P. Bourdieu, op. cit., p. 197-198.

Après quelques semaines d'expérimentation, **ALAIN** exprime d'une certaine façon ce goût de nécessité qu'il a bien dû épouser comme habitus :

Avant, comme certains ici, j'étais addict à Aldi ; Aldi, Aldi, Aldi.

==== **VIRGINIE**

Ben addict, c'est parce que financièrement, on a pas le choix.

==== **ALAIN**

Ben voilà. C'est une addiction obligatoire, quelque part. Les boîtes de ravioli de chez Aldi, j'en ai une collection, une collection pas possible, j'en ai plein les armoires, je les mangeais même froids devant la TV.

==== **VIRGINIE**

Moi, à présent, mes enfants me disent « tu jettes ça, tu jettes ça ! ».

==== **ALAIN**

Maintenant, c'est une autre... Une autre vision des choses.

==== **MATTHEW**

Je prenais mes poires chez Aldi, le nombre de poires pour le prix et ... et en fait au bout du compte, y a pas vraiment de différence et parce que moi aussi, je suis un peu drillé comme ça, mais je sais que derrière ça, y a aussi le côté un peu sécurité financière, toujours dans tes calculs.

==== **DAMIEN QUANT À LUI ESTIME S'ÊTRE D'ABORD**

auto-exclu d'office des magasins de Paysans-Artisans parce que c'était trop cher ; l'expérience me prouve qu'avec la carte la différence de prix n'est pas significative.

MYRIAM constate que sa fille de 17 ans a complètement intégré la situation financière difficile de ses parents.

Elle connaît ce problème-là depuis belle lurette. Alors du coup, elle n'ose pas faire les courses, toute seule, par elle-même, parce que, elle a peur de trop dépenser ou quoi... Y a quelque chose qui l'arrête. Elle est freinée, parce que parfois je lui dis : « Ben achète-toi un truc ». Eh ben, elle va regarder le moins cher et pas un truc qui peut lui plaire comme elle voudrait, qui lui donne envie.

De même, **SON MARI** est gêné par l'usage de la carte de réduction, malgré le duplicata qui a été fourni à la famille :

*parce que moi je me dis, tiens on m'aide, et lui il se sent gêné, parce qu'il se dit : « Oui mais **je** vais profiter de l'aide de que **tu** reçois. », donc quelque part, il est coupé entre... y a pas quelque chose de fluide. Et j'ai envie que ce soit fluide, qu'on se pose pas de question quoi.*

Ce passage d'un roman de **STÉPHANIE CHAILLOU**, *Le bruit du monde*, illustre parfaitement comment le goût de nécessité s'impose à ceux qui sont nés sous la mauvaise étoile de la pauvreté. L'ouvrage conte la vie de Marie-Hélène, dite Marilène (parce que chez les pauvres mêmes les noms sont raccourcis).

Elle dit la privation. Ce qu'enlève la privation. Les possibles en moins que représente la pauvreté pour celui qui est pauvre. Ce qu'il ne fera pas. Ne verra pas. Ne mangera pas. Les livres qu'il ne lira pas. La musique qu'il n'écouterà pas. Les voyages qu'il

*n'imaginera pas. Les maisons qu'il n'habitera pas. Les mers dans lesquelles il ne se baignera pas. Les rêves qu'il n'aura pas. Les futurs auxquels il ne songera pas. Les histoires qu'il ne se racontera pas. Les avènements qu'il n'aura pas. Toutes les pensées et les expériences qu'il ne fera pas, ne soupçonnera pas, ne saura pas.*⁴⁹

« NOTRE PLAISIR LUXUEUX » :

LE DROIT, ENFIN, À UN TOUT PETIT PEU DE GOÛT DE LIBERTÉ ?

Les TVM évoquent aussi les dimensions conviviales que l'usage de la carte leur permet. **MYRIAM** avait voulu acheter un dago mais les magasins Paysans-Artisans n'en font pas ; on lui a suggéré les denrées pour en confectionner un, ce qu'elle a fait.

*Et alors, lors d'une réunion, je sors mon sandwich Paysans-Artisans, les gens étaient étonnés parce que tout d'un coup, ils voient mon sandwich fait maison, mais avec des bons produits, et alors, tout-à-coup, **il y avait quelque chose de joyeux.***

Joyeux aussi, le partage des enseignements de la recherche à l'ensemble des TVM du RWLP en juin 2025, suivi d'un « banquet » (en fait, une belle table bien garnie et colorée, mais rien que de raisonnable).

Joyeux toujours, les repas partagés après les réunions, qui ont permis la découverte de nombres de produits, grâce à la carte collective.

LA PERSONNE QUI S'OCCUPAIT AU DÉBUT DES REPAS COLLECTIFS évoque l'importance des petits plaisirs.

J'ai quand même relevé, pour les petits plaisirs, parce qu'on a droit à un petit plaisir : les bonbons, les chocolats. J'ai vu les prix, un peu les prix des orangettes, tout ça. On ne sait pas s'acheter ça, je vais dire, quand on n'a pas les 50 %; parce que même moi, pour mon budget, je dis quand j'ai envie de bonbons artisanaux, ça reste cher. Mais il faut aussi manger par plaisir et pas que par obligation.

A titre individuel aussi, les TVM redécouvrent le plaisir d'offrir et de partager.

◆◆◆ **DAMIEN**

J'adore les chocolats. Et ceux-là je peux en manger parce qu'ils sont compatibles avec mon allergie. ET comme ça va être la Saint-Nicolas, je vais en profiter pour en offrir à ma sœur, qui a les mêmes allergies que moi, c'est génétique en fait.

◆◆◆ **DOMINIQUE EMMÈNE DES BISCUITS QUAND ELLE VA VOIR SA MAMAN**

Elle aime bien et je suis contente.

◆◆◆ **JENNIFER**

Ce qui est chouette c'est qu'à Paysans-Artisans en fait, c'est qu'on a tous les produits qu'on adore qui sont réunis au même endroit et avec la carte, ben effectivement, ça nous permettait de les avoir à un prix qui est abordable, donc c'est vrai que c'était vraiment une consommation qui était - pas forcément différente - mais c'était

⁴⁹ S. Chaillou, *Le bruit du monde*, Lausanne, Ed. Noir sur Blanc, coll « Notabilia », 2018, p. 163-164. Cet extrait est mis en exergue par Bernard Lahire, in *Enfance de classe. De l'inégalité parmi les enfants*, Paris, éd. du Seuil, 2019.

notre plaisir luxueux je vais dire, presque culinaire que, là, on avait à portée de main de manière beaucoup plus simple.

◊◊◊◊ **ELLE AJOUTE :**

Ce que je trouve chouette dans le fait de pouvoir accéder à des produits de meilleure qualité à un prix, ben, qui rentre quand même dans mon budget – je vais dire ça comme ça – c'est que j'ai pu faire plaisir, partager ça avec d'autres personnes qui m'entourent. J'ai un anniversaire d'une dame que j'aime beaucoup qui habite ma cité, je sais qu'elle aime bien les bières, ben je lui ai pris des petites bières de la région, j'ai fait un petit panier garni et je lui ai offert ça pour son anniversaire. Elle a pu déguster ça avec son mari, ils ont 84 et 82 ans, ils n'avaient jamais bu de bière namuroise. J'ai trouvé ça sympa de pouvoir me dire « non seulement j'en profite avec mes enfants, mais je peux aussi me permettre de faire découvrir et de partager ça avec d'autres » et donc, c'est vraiment l'expérience positive aussi.

Mais il n'est pas question de « profiter » !

◊◊◊◊ **ALAIN**

Quelque part c'est une école aussi cette histoire, quand on réfléchit bien. C'est se dire oui, nous avons une opportunité en or, c'est vrai, il faut le reconnaître. Mais on a décidé aussi de ne pas profiter de ça, c'est à dire quand je dis pas profiter, pas surconsommer.

L'habitus n'est pas le destin que l'on y a vu parfois. Étant le produit de l'histoire, c'est un système de dispositions ouvert, qui est sans cesse affronté à des expériences nouvelles et donc sans cesse affecté par elles. Il est durable mais non immuable.⁵⁰

C'est bien ce que montre l'expérimentation.

◊◊◊◊ **MARGUERITE**

C'est là (chez Paysans-Artisans) que je vais acheter tous mes fruits et mes légumes, parce que je trouve que ça a rien à voir avec ce qu'on trouve dans le commerce, **on sait plus manger des légumes du commerce après en fait. C'est insipide.** Puis je sais pas, quand on cuit à la vapeur et tout, c'est... y a du goût quoi.

◊◊◊◊ **MATTHEW**

Dernièrement, j'ai encore acheté un pain au petit Delhaize à côté de chez moi, mais c'est dégueulasse quoi. Une petite baguette, c'est que du sel et je me... et ça me dégoûte en fait.

L'expérimentation n'a pas fait que changer des habitudes, elle a fissuré des habitus.

On peut se demander – et les TVM se le demandent – comment ils feront quand ils n'auront plus la disposition de la carte. Une fois qu'on peut s'écarter ne serait-ce qu'un peu de la nécessité qui impose le goût de nécessité, une fois qu'une petite parcelle de goût de liberté s'invite dans le quotidien, comment fait-on pour retourner dans la nécessité du goût de nécessité ?

50 P. Bourdieu et L. Wacquant, *Réponses, pour une anthropologie réflexive*, Paris, Seuil, 1992, p. 108-109.

Se nourrir

Les aspects culturels et sociaux de l'alimentation

Goût et goût de vivre

L'anthropologue **DAVID LE BRETON**, dans son livre *La saveur du monde*, montre à quel point le goût a de l'importance.

Le goût de vivre commande le goût alimentaire. La faim et la satiété, ou l'appétit qui régule leur relation, ne sont jamais physiologie pure, objectivables en termes caloriques. Le sentiment de faim est un écran de projection où se mesure l'appétit de vivre. On peut manger à en mourir. Ou jeûner de même. Perdre tout appétit après une épreuve personnelle. Dévorer la nourriture ou la grignoter du bout des lèvres. Les jours de déprime, toute nourriture est fade et sans attrait d'aucune sorte. Les jours de liesse, à l'inverse, toutes s'offrent à la délectation. Les jours ordinaires oscillent entre la routine des mets et la recherche d'un supplément gustatif « pour se faire un petit plaisir ». Le choix de la nourriture, la disponibilité à l'apprêter reflète l'humeur et les circonstances. La qualité gustative d'un repas signe la fête, une volonté de s'octroyer une gourmandise pour rehausser le ton du jour. La qualité de la nourriture, toujours subjective, est un baromètre de l'humeur. Les fortunes et les infortunes de l'appétit sont celles de la vie même de chaque individu.⁵¹

*On se rassasie d'autre chose que d'aliments, on se nourrit de sens, **AJOUTE-T-IL**.⁵²*

Des jours de déprime, il y en a eu. Et la nourriture a bien été le baromètre de l'humeur. Alain, lors de la visite de la reine chez Paysans-Artisans, lui avoue son état d'esprit avant l'expérimentation :

J'avais perdu le goût. Même le goût de lire. Après l'arpentage du livre d'Annie Ernaux, je les ai lus tous. Je ne lisais plus depuis des années.

En novembre 2024, la réunion a été morose. Les élections communales et provinciales venaient d'avoir lieu le 13 octobre, quelques semaines après les élections législatives fédérales du 9 juin, couplées aux élections régionales et européennes. Gros coup de mou pour les participants, les résultats dans les deux cas entérinant la progression de la droite et annonçant des lendemains plus que difficiles économiquement, en particulier pour les plus mal lotis, avec la mise en cause des revenus de remplacement.

⁵¹ D. Le Breton, *La saveur du monde. Une anthropologie des sens*, Paris, Métailié, 2006, p. 369.

⁵² Idem, p. 342.

◊◊◊◊ MARGUERITE

Je ne fais quasiment plus de courses du tout, en fait, ça me..., ça me pète la tête de sortir faire des courses. Je sais pas pourquoi, c'est depuis les élections en fait, je crois que j'ai peur. C'est toutes les élections, là, qu'on a eues dans la tronche. Là, pouh, pouh, pouh. Et Trump en dernier. Quand c'est fini, ça continue quoi. Je crois que je suis rentrée dans une espèce d'état un peu paniquant comme ça, et chaque fois que j'utilise ma carte, je me dis « Mais comment je vais faire quand je l'aurai plus ? » Et donc ça me met vraiment, littéralement dans un état de panique, je me dis « Comment font les personnes qui ont des enfants, comment font..., etc. ». Donc moi je collectivise, je vois une carotte et je pense à toutes les mères qui, seules, avec... hein, c'est comme ça. Je sais pas m'en empêcher. Je pense que j'ai fait une sorte d'évitement, par peur en fait. Alors je mange des petites réserves qui sont chez moi.

◊◊◊◊ DAMIEN

Moi aussi j'ai peur, j'ai peur de l'avenir. J'ai fait les comptes avec mon docteur et je vois que j'ai dépensé trop, que je dois réguler. J'ai peur de ce que je vais devoir faire quand on n'aura plus la carte.

« L'aliment est un objet sensoriel total »

Manger est un acte sensoriel total. La bouche est une instance frontière entre le dehors et le dedans. Elle donne lieu à la parole, à la respiration, mais aussi à la saveur des choses. Le goût est indissociable de cette matrice buccale qui mêle les sensorialités.

Une personne anosmique, c'est-à-dire privée d'odorat, est simultanément sans capacité d'apprécier les goûts, elle a l'impression de manger du coton. L'anosmie est un handicap terrible qui transforme les aliments en choses indifférentes. L'odeur donne en effet son essor au goût, elle en crée la valeur.⁵³

Une condamnation à l'anosmie sociale et aux OCNI?

C'est presque à une anosmie physique et sociale que les TVM étaient condamnés (et qu'ils redoutent de voir revenir) avec le recours aux colis alimentaires : produits quasi ou totalement périmés, légumes défraîchis, boîtes de conserves à répétition, morne médiocrité d'un menu sans originalité. Le goût de nécessité les a fait se résigner à s'en satisfaire pour eux-mêmes. Mais on n'accueille pas des invités avec des boîtes de raviolis bas de gamme. On n'invite pas tout court. Ce n'est pas l'alimentation qui provoque la désaffiliation, mais elle contribue à l'ancrer, à en devenir une facette routinière, à en ponctuer la spirale.

Nourrir la solitude n'est certes pas ce qu'on attend d'un repas.

⁵³ Idem, p. 318.

Le repas est une célébration commune, une culmination festive du lien social. Faire la cuisine est une jouissance tranquille, un don de saveur et de sociabilité à l'égard des autres à qui on consacre du temps et de l'ingéniosité dans la préparation des mets. Elle appelle en contrepartie le plaisir gustatif des invités et leur rassasiement. Le partage des saveurs participe au goût d'être ensemble. Il sollicite le groupe familial, les amis, la communauté, les hôtes de passage, les collègues, les voisins, les membres du clan, du lignage, etc. Le copain, le compagnon, la compagne renvoient étymologiquement à ceux avec qui on partage le pain.⁵⁴

Ce qu'on ne peut faire non plus à son gré avec le statut de cohabitant qui contraint compagnons et compagnes à la distance domiciliaire.

Quant aux courses dans la grande distribution, la plupart du temps discount pour les TVM, **DAVID LE BRETON** indique, à propos des produits industriels, que

*leur diffusion exige une redéfinition sensorielle au terme d'une série d'analyses de leur saveur, leur odeur, leur arôme, leur texture, leur présentation, etc. Tout lancement est précédé de maintes études sur la réception par le consommateur. La reconfiguration du produit crée par exemple un goût de synthèse plus « vrai » que celui du fruit qu'il est censé reproduire. Le produit aromatisé à la fraise ou à la pomme surpasse celui du fruit réel devenu dans le commerce de plus en plus fade mais en revanche de plus en plus beau, coloré, brillant, artificialisé. (...) « Le plaisir gustatif, écrit J-P Corbeau, passe par l'émotion instantanée, simple, exagérée, violente, éphémère. Tout ce qui ne serait pas ni très sucré, ni très épicé, tout ce qui ne « picote » pas, « n'arrache » pas aura bien du mal à imposer sa subtilité. »⁵⁵ L'élévation des seuils gustatifs est courante dans le prêt-à-manger car là encore il s'agit de produire un surgoût de fraises ou de pommes qui finit par rendre insipide une fraise ou une pomme du jardin pour les papilles des enfants ou des adolescents. **Le repas devient alors un mécano chimique** et non plus une cuisine au sens traditionnel. Les transformations subies aujourd'hui par les aliments les rendent insaisissables, difficiles à penser après leur production, leur conditionnement et leur mise en évidence sur le marché. Ils deviennent selon la formule de C. Fischler **des OCNI (Objets comestibles non identifiés)**⁵⁶.*

Une révolution culturelle et culinaire

Mais loin du mécano chimique et des OCNI, lors de l'expérimentation, très vite, et de plus en plus au fur et à mesure des échanges, les TVM évoquent les changements d'attitudes et d'habitudes qu'ils ont amorcées, non seulement dans la gestion de leurs courses, mais dans la manière de reconsidérer la nourriture. Les échanges montrent que la **redécouverte du bon, du vrai, du goûteux**, de quelque chose qui tient au corps est un véritable plaisir, plus même, **une forme de reconquête sur ce qu'on ingère, une épiphanie du goût**. On n'est plus condamnés à une consommation au rabais, ni

⁵⁴ Idem, p. 380.

⁵⁵ L'ouvrage de Corbeau cité est *Trois scénarii de mutation des goûts alimentaires*, in *Le goût*, actes du colloque, Dijon, 1996, p. 323.

⁵⁶ D. Le Breton, *op. cit.*, p. 377. La citation est de Claude Fischler, *l'Homnivore*, Odile Jacob, 1993.

à des routines alimentaires qui enferment. Alain évoque « une révolution culturelle et culinaire ». On évoque des souvenirs d'enfance, des recettes oubliées depuis des années.

ALAIN

les scaroles à la crème, on mangeait ça tout le temps quand j'étais gamin. J'avais même oublié comment ça se cuit, j'ai dû regarder sur internet.

NATACHA

Quoi ? Des scaroles ? Des salades ? Tu cuis des salades ??? DES SALADES ????

ALAIN

Ben oui, avec un peu d'ail et de la crème. Mmmmhhh !

Réminiscence pour Alain, découverte quasi iconoclaste pour Natacha, plus jeune, qui a pourtant eu une enfance baignée dans la culture d'un jardin domestique.

Si Alain avait oublié ce qui constituait un plat très simple et très populaire d'une alimentation modeste, c'est qu'il l'avait refoulé plutôt qu'oublié.

Ce sont des choses très simples et très naturelles qu'il faut réapprendre. Les pommes de terre avec... de la terre. Reprendre l'habitude de les laver. Toucher cette terre la première fois a été une expérience sensorielle déterminante pour plusieurs. C'est comme si tout d'un coup un cordon ombilical avec la terre se renouait.

ALAIN DIT À LA REINE : *quand j'ai pris cette pomme de terre avec de la terre dans ma main, je me suis dit, c'est MA terre.*

MATTHEW est troublé par les clémentines qu'il « galère à éplucher »

C'est là que j'ai vu la différence entre les fruits gonflés et voilà. En fait limite après il reste, y a plus de déchets de peau que de... mais bon, c'est de l'entraînement. (Rires des collègues). Ouais, je suis pas habitué, quoi. D'habitude c'est tac-tac-tac, et on passe son doigt et ça tombe, donc voilà. Même les pommes de terre quoi. Même le fait de les éplucher, c'est beaucoup plus, euh, c'est beaucoup plus costaud, ouais on sent qu'on a quelque chose, c'est pas explicable quoi, déjà juste au toucher, au visuel, et le fait d'avoir aussi de la terre dessus.

NATACHA elle aussi doit réapprendre des choses. La benjamine du groupe, qu'elle a intégré à mi-chemin, a été fort secouée par ce que cette participation lui a appris.

J'allais souvent au marché avec ma grand-mère, elle y prenait tous ses fruits et ses légumes.

Elle était capable de dire quels produits étaient de saison ou pas. Je comprenais pas spécialement de quoi elle parlait ; moi, je le voyais : les fraises au début de l'automne et le chou en plein été dans les magasins ! Mais elle ne me laissait pas prendre quelque-chose en dehors de ces fameuses saisons.

A la maison ma mère avait un calendrier pour se rappeler ces fameuses saisons sur le frigo, je n'y ai jamais beaucoup fait attention...

Et puis il y a moi, plus de 25 ans après, au milieu du magasin (Paysans-Artisans)... qui, pour faire une recette incroyable chicons-pommes-noix..., se sent perplexe. Comment ça il n'y a pas de noix, ni de chicons chez Paysans-Artisans ? Je peux toujours en trouver dans les grandes surfaces... !

C'est face à ça que cette expérience m'a mise. Je suis dans l'entre-deux générations, je fais partie de la génération Z et Y. Et, à presque 30 ans, c'est la première fois que je me retrouve à devoir changer mes plans en plein milieu du magasin. J'avais pas pouvoir faire ma recette... il n'y a plus les produits dont j'ai besoin...

Après je ne pense pas être quelqu'un sans réflexion, et pourtant là, je me sens conne... je n'avais même pas anticipé cette possibilité. Moi j'ai aucune idée des produits de saison... Et pourtant, je me sens riche de mes racines familiales... Mon tonton vivait dans une ferme, ma grand-mère était la grand-mère du fait-maison, ma mère une adepte du « avec un peu de rien on fait un grand tout »...

Et malgré ces cartes-là, je suis tout autant matrixée que les autres... Si je vais plus loin dans la réflexion, je pense même que je ne serais jamais choquée de manger des fraises à Noël et trouverais juste qu'elles manquent de goût...

On a perdu la réalité des choses, et quand j'ai réalisé cela, j'étais très contente d'avoir vécu cette contrariété. Paysans-Artisans, en nous rapprochant des producteurs, nous rapproche aussi de la réalité, de ces choses logiques qu'on a oubliées dans ce monde consumériste qui nous a matrixés.

FAUSTINE RÉGNIER, qui a revisité les travaux de Bourdieu 35 ans plus tard, pointe ce changement générationnel :

[...] on a vu comment les « seniors » des catégories populaires consommaient davantage de fruits et légumes, étaient plus familiers des saisons que leurs homologues des jeunes générations. Beaucoup de ces seniors sont familiers de la pratique du jardin domestique et de l'autoconsommation, et ils possèdent toute une série de savoirs pratiques en matière d'alimentation. Mécaniquement, les jeunes générations sont destinées à venir remplacer ces seniors : leurs pratiques les éloigneront encore davantage de celles des catégories aisées, et avec la disparition des seniors des classes populaires pourrait disparaître aussi un rapport populaire à l'alimentation.

C'est la crainte de **MARIA**, qui l'exprime sans tabou :

Ma génération, on est les derniers à avoir encore un peu de ces savoirs, alors qu'on a déjà beaucoup perdu des générations précédentes. Et on rigole des petits qui, quand on leur demande de dessiner des poissons, dessinent des fishs sticks avec des yeux !

Oser

De nombreux échanges de conseils se sont succédé lors des réunions, pour la découverte de choses moins connues, pour lesquels les éternels scrupules ont dû être dépassés :

je vais mettre de l'argent là-dedans, et si jamais je n'aime pas ? Il faut oser.

Les conseils des autres aident à dépasser l'obstacle. Une diffusion exponentielle des expériences lors des réunions permet à chacun de faire des économies, de temps, d'argent et d'inquiétudes, en profitant des enseignements ainsi engrangés. Les repas collectifs avec la carte du RWLP permettent également de découvrir d'autres produits, d'autres saveurs, dont on discute dans l'immédiateté de la découverte.

MARIA, qui s'occupe avec Natacha de la cuisine (elles ont toutes deux rejoint le groupe en cours de route), découvre ses collègues autrement :

Avec la nourriture, on est tout de suite dans quelque chose de plus proche, de plus intime, de l'intime permis. Les goûts et dégoûts, les allergies, tout ça, c'est se dévoiler quelque part.

Avec l'expérimentation, en parler en toute franchise fait partie de la mission, quelque part.

A la réunion de rentrée après l'été 2024, **ALAIN DIT** :

Ce que j'ai commencé à faire cet été, c'est d'expérimenter d'autres choses, que je ne connais pas. À base des produits régionaux qui sont mis en vente chez Paysans-Artisans, des pestos, des sauces, voilà. Des trucs que je ne suis pas habitué de consommer, ça apporte un plus, bien entendu. C'était ma vision de l'été. Donc je ne pars pas en vacances, je pars en vacances à travers les pots.

◆◆◆ **STÉPHANIE**

J'ai été peu, mais je vais toujours pour les légumes. J'adore. Je sais que j'ai pris une fois de la rhubarbe parce que j'adore la rhubarbe.

◆◆◆ **MARGUERITE**

C'est un peu comme si on avait son bout de jardin. En tout cas du point de vue qualitatif.

◆◆◆ **MATTHEW**

Je suis beaucoup moins matérialiste qu'avant. Donc [la gestion différente] ce n'est pas spécialement dérangeant. Et c'est surtout le sens qu'il y a derrière ça. On est quand même ce qu'on mange, ce qu'on respire.

Dans les échanges au fil des réunions, le mot « tuerie » revient plus d'une fois, comme une reconquête martiale. Une liste des « tueries » a même été dressée pour la restitution par les participants à leurs collègues à l'interne du RWLP.

CE QU'IL FAUT ABSOLUMENT GOÛTER

- Le riz au lait de la ferme des Volées ;
- le miel (2 sortes, été, hiver) ;
- les cookies aux amandes sans lactose ;
- les chips au paprika fumé ;
- le filet américain ;
- le fromage « brin de folie » ou « lignard » ;
- les pommes (enfin des variétés différentes de celles qu'on impose dans les grandes surfaces, comme une apartheid fruitière) ;
- une salade de pommes de terres « alliance » aux herbes fraîches ;
- le tartinable aux cacahuètes ;
- les jus.

Les échanges entre participants ne se limitent pas aux produits de Paysans-Artisans. Toutes sortes d'informations sont présentées, discutées : le glanage, qui était courant autrefois et qui revient au goût du jour (où et quand peut-on y procéder, quelles sont les démarches à engager, etc.) ; les sites et applications internet qui donnent des informations sur la qualité nutritive et sanitaire des aliments, d'autres qui proposent des recettes « fins de mois » pour cuisiner avec peu de ressources, recycler les restes, etc.

Les « alternatives débrouilles » sont ainsi partagées. Elles ne sont pas nécessairement moroses : l'imagination ne manque pas.

Des effets sur la santé

Plusieurs TVM du groupe ont des soucis de santé que leur alimentation impacte, ou qui impactent leur alimentation.

♦♦♦ DOMINIQUE

Déjà il faut que je perde du poids, et le rhumatologue a dit je devais faire attention, et depuis que maintenant... c'est plus régulier aussi. Avant, c'est vrai que le soir parfois je grignotais. Déjà j'ai remplacé certaines habitudes par d'autres produits parce que j'ai demandé à quelqu'un qui s'y connaît en nutrition, il m'a dit : « Ben déjà, arrête tous les biscuits industriels et tout ça », donc j'ai arrêté, j'ai mis un 'halte-là'. Et maintenant je vois que même le soir euh, si je mange mes tartines avec le fromage de là-bas, que je mange un yaourt, ben le soir, ben... J'ai assez et je suis même plus tentée de grignoter des trucs industriels ou trop sucrés. Là j'ai freiné aussi de ce point de vue-là quoi.

♦♦♦ ALAIN

Comme j'ai une bonne fourchette, ben ça fait du bien effectivement, cette expérience, ça m'aura apporté quelque chose, voilà. Je pesais 110 kilos, maintenant je suis à 85, sans rien changer à mes habitudes de vie, à part la nourriture.

Damien est génétiquement allergique à la galactose, ce qui lui interdit nombres d'aliments transformés, entre autres. Il a trouvé son bonheur dans les magasins de Paysans-Artisans, notamment par des laits végétaux (« **il faudra que j'arrête de dire 'laits' d'ailleurs, ce sont des boissons végétales** »). Il découvre avec un plaisir non dissimulé qu'il peut se permettre des friandises qui lui auraient été inaccessibles si elles avaient contenu les éléments pathogènes qu'il ne supporte pas.

◊◊◊◊ **DAMIEN**

Pour manger moins et meilleur, je commence à manger du riz complet, des pâtes complètes parce que c'est beaucoup plus nourrissant. Je suis bien conscient qu'avec mon régime à vie, je suis le seul à devoir faire ça. Moi, je suis toujours obligé de mixer entre, enfin je vais chez vous et puis dans tel ou tel des magasins. Enfin des magasins moins chers, dans les grandes chaînes d'alimentation qui sont moins chères, mais ça me fait du mal d'aller dans ces magasins-là.

Les enfants de Virginie ont également des allergies, et elle-même a des soucis de santé douloureux. Il lui est difficile, par exemple, de découper des aliments ; elle trouve que ce serait bien d'avoir des légumes prédécoupés, comme ce que Paysans-Artisans propose dans ses activités de grossiste.

MATTHEW, qui fait du sport, a besoin de prendre des protéines, et ce qu'il trouve chez Paysans-Artisans est « **vachement plus nutritif, quoi** ».

La contre-épreuve : se méfier de l'effet stradivarius

On pourrait croire qu'il y a eu une adhésion inconditionnelle et peu critique aux produits commercialisés par Paysans-Artisans, du fait de la réduction du coût. Est-ce de l'autosuggestion ?

La contre-épreuve est venue **d'EDDY**.

Le sceptique de la bande, à qui il a été suggéré de coucher sur papier ses observations dans les magasins Paysans-Artisans, ce qu'il a fait consciencieusement, déclare lui-même

D'un côté, l'alimentation est un sujet qui ne m'intéresse pas plus que ça. En fait, je suis tombé comme un cheveu sur la soupe dans ce groupe de travail. Je ne l'ai intégré via le R(éseau) W(allon de) L(utte contre la) P(auvreté) que sur base de critères géographique et économique. (...) Et donc, je vais écrire sur un sujet qui ne m'intéresse pas en allant au contact de gens qui ne m'intéressent pas non plus. Heureusement que j'ai appris à considérer les contraintes comme des opportunités, des moyens de faire évoluer le processus créatif.

Une employée du RWLP a expliqué qu'elle avait préparé pour toute l'équipe, un repas avec des aliments achetés chez Paysans-Artisans. Le repas s'est passé sans qu'elle ait précisé quoi que soit. Et quand elle a demandé leurs impressions aux membres de l'équipe, certains ont répondu qu'ils n'avaient rien remarqué de spécial...

D'où ma question : Les gens seraient-ils influencés par leur connaissance de la provenance des aliments ? Les aliments semblent-ils meilleurs aux membres du groupe parce qu'ils les associent à un magasin idéal ?

Il appelle ce phénomène « l'effet Stradivarius ».

Il est effectivement de bon ton dans le milieu des mélomanes et des musiciens, de prétendre que leur son [des violons conçus par Antonio Stradivarius] est d'une qualité supérieure. Sauf que... Des tests ont été réalisés. Et lorsqu'on a demandé à un panel d'auditeurs de reconnaître la sonorité d'un Stradivarius parmi d'autres violons, la majorité s'est trompée ! La plupart ont pris le son d'un violon moderne pour celui d'un Stradivarius... Même des experts, même des violonistes ont été bernés.

Ne serait-ce pas équivalent avec le goût des aliments ?

Dès lors, plusieurs dégustations à l'aveugle ont été organisées afin de comparer des produits venant de chez Paysans-Artisans et leurs homologues venant de la grande distribution. Maria et Natacha, qui ont été chargées de cette tâche, précisent qu'il ne leur a pas été possible de faire tout ce qu'elles avaient imaginé, du fait que certains produits ne se trouvent pas dans les magasins Paysans-Artisans. Toujours est-il que furent ainsi comparés, au fil des séances, des légumes crus (choux-fleurs et carottes), des fruits (quartiers d'oranges et jus desdites oranges, des kiwis), des chips, des pâtisseries (banana breads et cakes aux noix de pécan).

L'exercice fut instructif. Les aspects visuels et tactiles entraient en ligne de compte, le goût et la texture bien sûr, le degré de satiété n'étant pas vérifiable sur de petites portions. On a ri, les erreurs ont été nombreuses.

Ce qui est intéressant à constater, c'est qu'on fait des associations mentales. Par exemple, pour le chou-fleur, l'un était blanc et l'autre plus gris. Visuellement, plusieurs ont attribué le gris à Paysans-Artisans, se disant que le blanc était suspect. Or c'était bien le blanc qui venait de la coopérative (et qui, au croquant et au goût, était meilleur). Pour le jus d'orange pressée, l'un était plus coloré et plus sucré que l'autre, et on a cru que c'était celui de la grande distribution, avec colorant et sucre ajouté, alors que c'était bien celui de Paysans-Artisans. Pour les gâteaux, réalisés selon une unique recette, le temps de cuisson avait dû être allongé pour ceux de la grande distribution. Leur texture était différente, de même que leur aspect, les pépites de chocolat de chez Paysans-Artisans pour le banana bread réagissant autrement que les autres, plus petites. Ici, c'est le gâteau industriel qui a reçu la palme. Ce n'est guère que pour les chips que l'unanimité s'est faite, tant la différence était flagrante.

L'expérience a montré que l'autosuggestion n'est pas absente de l'expérience, loin de là ; les biais cognitifs sont convoqués, par surcroît lorsque l'exercice ressemble à un examen : on s'ausculte l'un l'autre autant qu'on ausculte le produit et, enfin, les sensations qu'il nous produit.

Pour les TVM, ce qui semble par contre incontestable, dans leur cercle privé et sans pression d'avis, c'est la sensation de satiété qu'ils éprouvent beaucoup plus vite, lors d'un repas complet, avec les aliments Paysans-Artisans. A preuve, au début, avant qu'ils ne maîtrisent les doses, il leur en restait pour le lendemain.

Troisième partie

Découvrir

le dessous des cartes

Si les débuts de l'expérimentation étaient dirigés vers l'observation des expérimentateurs, de leurs appréhensions à dépasser, de leurs découvertes, assez vite, les participants ont souhaité avoir une compréhension plus fine des modes de fonctionnement de la coopérative, pour mieux comprendre ses enjeux, mais aussi pour mieux percevoir les métiers et les réalités de terrain. Ce souhait correspondait aussi à un besoin de se rapprocher des producteurs, dont ils voyaient les portraits dans les magasins et dont ils consommaient les produits.

Thérèse-Marie était très disponible pour expliquer les diverses facettes de la coopérative, et certaines explications ont été données dans des réunions. Mais des enquêtes de terrain ont aussi été organisées progressivement.

Produire

Rencontre avec une productrice de lait, beurre et fromages

CATHERINE CLOET, DE LA FERME DES VOLÉES À SAINT-GÉRARD

Nous la rencontrons au centre logistique de Floreffe, alors qu'elle vient livrer sa marchandise. Elle nous explique tout en s'affairant qu'elle préparait toutes les commandes la veille, les amenait dans une caisse frigo, et les plaçait dans la chambre froide du dépôt. Enfin tous assis autour d'une table, elle nous raconte par le menu les conditions de production du beurre, du lait, les spécificités du travail, les contraintes qu'impose la qualité, par exemple, au niveau des mesures sanitaires pour le cheptel, des exigences de l'AFSCA, etc.

A la ferme, on fait du beurre depuis 70 ans, de génération en génération (la troisième, et on espère que le fils aîné, en études d'agronomie, va reprendre le flambeau.) Un troupeau mixte, de laitières et de viandeuses (« *parce que les secondes ne donnent presque plus de lait ; hé non, toutes les vaches ne sont pas laitières* »), constitue le cheptel. Les laitières sont des Jersey (« *elles sont tellement belles, jeunes on dirait des biches* »). Et ces petites vaches-là, les Jersey, donnent un lait à 70 % de matières grasses.

Donc c'est vraiment très, très, très, riche ; pour le beurre, c'est magnifique. Et comme on fait du fromage, il est très fromageable aussi. Donc c'est très bien d'avoir ça dans le troupeau ; et elles sont mélangées avec les vaches noires de type Holstein, ce sont des vaches laitières qu'on a depuis toujours.

Tradition et modernité, héritage et regard vers l'avenir.

Elle n'a pas de magasin à la ferme car celle-ci est très isolée, mais le mercredi et le samedi, des clients du voisinage viennent directement s'approvisionner à la ferme.

Ça, le mercredi et le samedi, c'est vraiment mes deux journées de récompense.

CATHERINE parle de sa ferme et de son métier d'une manière quasi poétique tout en étant didactique. Ses bêtes, elle les bichonne. Elle explique que leur nourriture est essentielle, explique la différence entre le foin (fauché en juin, séché et mis en ballots, mais qui perd de ses qualités nutritives), et le fourrage « enrubanné » dans du plastique noir, plus durable, avec lequel elle est cependant sans pitié.

Moi, quand j'ouvre un ballot, je dois avoir envie de me faire une tasse de thé avec, tellement ça doit sentir bon. Il arrive qu'il y ait des ballots qui ne sentent pas bon, ils sont comestibles - ce n'est pas le problème - mais ça, ça va à d'autres bêtes, mais pas aux animaux qui sont en production (laitière) parce que c'est trop important pour le lait.

Outre le beurre, la ferme fabrique du fromage, ce sont des petits fromages à pâte molle à croûte fleurie (li bia bouquet) ; le petit poivré, c'est une pâte molle également ; le carré cendré aussi. On apprend que la cendre conserve très bien le fromage.

Maintenant il faut bien se dire que le fromage, c'est pas une science exacte, c'est un produit qui vit. Donc il y a parfois des petites différences, surtout qu'on n'est pas en industrie. On est vraiment en artisanal pur ; c'est un produit au lait cru, donc on ne pasteurise pas. Donc il y a parfois des petits soucis. On fait également, ici pour la coopérative, du riz au lait. Et la crème fraîche, ça, c'est la crème fraîche d'hier soir qui est mise en bouteille ou en petits pots qui est livrée aujourd'hui matin à la coopérative. Et la maquée aussi. Oui, le fromage frais nature et fromage frais ail et fines herbes.

CATHERINE n'est pas avare de récits, elle donne même la recette du beurre :

Si vous voulez faire l'essai chez vous, vous prenez de la crème fraîche, vous battez, à un moment donné vous allez avoir de la belle chantilly et à un moment donné, pouf, vous allez vous dire : « elle est ratée ». Non, vous avez du beurre. Donc vous avez toutes des petites boules de beurre. Il y a un sérum là-dedans qui est un peu beige. Et ça, c'est le lait battu.

Elle précise aussi que pour faire un kilo de beurre, il faut 22 litres de lait.

Elle n'est pas non plus avare de conseils. A une question de Damien, **ELLE RÉPOND** :

Si vous connaissez des personnes qui ont des problèmes d'allergie, il y a un bouquin qui est super bien fait par un médecin aux États-Unis, ça s'appelle Qui a peur du grand méchant lait ? Et en fait, c'est très bien fait parce qu'elle explique très bien qu'énormément de personnes aujourd'hui sont allergiques, sont intolérantes au lactose ; et en fait, ils ne sont pas intolérants au lactose, ils sont intolérants au traitement UHT. Donc, à partir du moment où ils consomment des produits au lait cru, ils ne seront pas intolérants. J'ai des clients qui viennent et qui disent « avec votre produit, je ne suis pas malade ». Mais je dis « alors, à ce moment-là, faites le test par petits morceaux et voyez si vous êtes intolérants au traitement UHT ou au lactose ».

Elle explique aussi les différences entre lait cru, lait pasteurisé (chauffé à 73°) et lait UHT (chauffé à plus de 100°). Le lait cru est le plus goûteux, mais il faut le consommer très vite. Le lait UHT est celui qu'on trouve en brique dans la grande distribution :

Vous le stockez dans votre garage et six mois après, il est toujours bon. Il faut se poser les bonnes questions...

(Le traitement UHT ne nuit pas à un certain nombre de propriétés, mais nuit à d'autres).

En réponse aux questions des TVM sur les épidémies bovines, elle explique que la maladie de la vache folle n'a pas d'impact sur la qualité du lait, mais qu'ils sont passés très près de la brucellose, qui implique d'abattre tout le cheptel.

Enfin, **CATHERINE** explique son adhésion à Paysans-Artisans.

Moi, j'ai tout de suite voulu adhérer à ce système parce que j'ai trouvé que Paysans-Artisans, en créant ce projet, avait tout compris parce que nous, en tant que producteurs, être à la farine et au moulin, c'est pas toujours évident. C'est bien de produire, mais il faut vendre. Et être sur tous les fronts, moi je n'y arrivais pas. J'avais des petits enfants à l'époque, ce n'était pas simple. Donc surtout, tout ça dépend aussi où on est situé. Et nous, on est situés en plein milieu des campagnes. Si vous voulez venir à la maison, c'est très gentil, mais vous devez venir exprès. Je ne suis sur le lieu de passage de personne. Donc je savais que, moi, faire le commerce à la ferme, ça n'allait pas être simple. Et quand j'ai vu les tracts de Paysans-Artisans et que j'ai vu comment ils allaient fonctionner, je me suis dit : Mais ceux-là, ils ont tout compris. Ils ont vraiment compris ce dont nous, les producteurs, nous avons besoin et ce dont les consommateurs avaient besoin également. N'importe qui pouvait composer son panier en ligne. Vous aviez un point de ralliement et là, c'est comme si vous alliez dans des fermes différentes. Le principe était vraiment génial. Il l'est toujours. C'est la raison pour laquelle ça fonctionne comme ça fonctionne.

Rencontre avec des maraîchers

AMAURY VANHULLE, FERME DE GOYET À JEMEPPE

Située à Jemeppe, la ferme comporte également un magasin. La visite commence par là, à l'heure d'ouverture. Le magasin est de taille moyenne mais pas encombré, bien achalandé, avec de la diversité (exemple beaucoup de sortes de fromages) ; des produits venant directement de la ferme (légumes et fruits) et d'autres venant de Paysans-Artisans ou d'autres fournisseurs, toujours bio (la provenance est indiquée sur les affiches, didactiques).

Amaury, le gérant, raconte l'histoire de la ferme familiale des parents d'Anne, son épouse. L'histoire démarre en 2012 avec l'aménagement d'un magasin dans un coin de grange.

Pendant quelques années, le projet grandit (nouvelles constructions, emploi). En 2018 Amaury qui travaillait en extérieur rejoint sa femme à la ferme. Se développent en parallèle deux activités liées mais distinctes : le magasin ; les champs de production, qui sont passés en bio (certifié depuis 2019). Actuellement, cela concerne environ 4 hectares de production. Au départ, ils cultivaient toutes sortes de légumes, mais actuellement ils ont fait des choix de rationalisation (pour éviter des ventes à perte, de la dépendance à des aléas saisonniers, etc.). Après tâtonnements, ils ont abandonné les légumes de conservation au profit des primeurs : asperges (1 hectare y est consacré) - quasi toutes les asperges de Paysans-Artisans viennent de là - ; pommes de terre uniquement en primeurs ; légumes feuilles ; en été, tomates, courgettes, concombres, aubergines,... En hiver, poireaux et chicons. Les légumes-rois sont les chicons, les tomates, les asperges.

Le fait qu'il y a une vente à la ferme a aussi dirigé certains choix. La ferme est excentrée, donc les gens ne vont pas se déplacer pour des courgettes par exemple. Mais ils le feront pour des fraises, des asperges, des melons, des tomates.

DEUX TYPES DE CULTURES SONT PRATIQUÉES

- La culture sous serre (avec une grande variété de tomates, des concombres, des melons, des aubergines, des poivrons). Deux types de serres se côtoient : une grande serre « chapelle », automatisée, et des serres-tunnels.
- La culture de pleine terre. La culture des asperges est particulièrement exigeante. Elle se fait en pleine terre, est pérenne et dure de 10 à 12 ans. Les premières asperges ne sont récoltées que progressivement à partir de la 3^e année, le pic de production se faisant entre la 4^e et la 8^e année, puis déclinant. La particularité des asperges c'est qu'elles doivent être récoltées tous les jours, sinon elles montent très vite en inflorescences non vendables.

Les maraîchers ne sèment pas leurs graines eux-mêmes, cela nécessite des équipements spécifiques, une salle de germination, des systèmes de rempotage, etc. Ils travaillent avec 3 producteurs de plans. En décembre/janvier, les commandes commencent, pour tels types de plans, pour telle date, ce qui permet une planification pour les producteurs. Les plans sont livrés tous les 15 jours, ce qui signifie qu'en fonction de la météo, ils ne peuvent pas toujours être repiqués de suite. D'où une gestion spécifique.

Les champs se trouvent en bordure de l'Orneau, et il y a un droit de riveraineté qui permet de ne pas manquer d'eau pour l'irrigation.

En compostage, les légumes inutilisés sont broyés et sont incorporés. Sauf les plans de tomates, qui sont évacués, pour éviter la transmission d'éventuelles maladies. On composte du fumier de vache, qui est mélangé deux fois : il chauffe et tue les graines de mauvaises herbes, mais il a l'inconvénient d'apporter peu de carbone. En fonction des légumes, on dose différemment.

On utilise aussi du plastique biodégradable, fabriqué à partir de maïs. Dehors, il se décompose vite avec le soleil et la pluie, sous serre c'est un peu plus long. Mais il permet de limiter le désherbage et conserve l'humidité. En début de saison, il garde aussi la chaleur du sol.

Il y a des engins pour repiquage, binage, travail du sol, etc., mais la récolte se fait majoritairement à la main. Le désherbage prend aussi du temps, surtout en bio.

Au niveau des normes, elles existent, l'AFSCA vient en magasin tous les 2-3 ans. Mais c'est pour les transformateurs que les normes sont les plus nombreuses.

Actuellement, 9 à 10 personnes travaillent à la ferme. Amaury et sa femme ainsi qu'une troisième personne travaillent tant à la production qu'au magasin, les autres font soit l'un soit l'autre. Pour les champs, 3 personnes travaillent toute l'année. Les autres sont saisonniers.

LES CONTRATS

La main d'œuvre est belge (y compris pour les saisonniers ; ailleurs, par exemple pour les fraises, on prend souvent des étrangers), en CDI ou CDD ; ici, on privilégie des contrats fixes, avec un coût salarial normal. On ne travaille pas le WE, sauf pour les asperges le temps de la production, et le samedi pour le magasin qui est ouvert. Par contre, les horaires y sont réguliers.

L'horaire de travail est de 7h à 15h30 pour le travail dans les champs. C'est variable, ça dépend aussi de la météo, de la saison ; il faut parfois rattraper le retard dû à du mauvais temps.

Mais le plus gros facteur de stress reste la gestion du personnel ; avec une petite équipe il faut parer à toute difficulté, maladie, etc.

LES 3 FORCES DE LA FERME DE GOYET, C'EST :

1° le magasin qui fonctionne bien et qui amène du cash rapide ; comme c'est de la vente directe, il n'y a pas d'intermédiaire ni de transport, donc des coûts moindres ;

2° le système de maraîchage optimisé et rationalisé après tâtonnements : majoritairement des légumes primeurs très demandés et à meilleure rentabilité (asperges, tomates, pommes de terre...) au détriment des légumes de conservation ;

3° le partenaire Paysans-Artisans qui écoule facilement une partie de la production.

Découverte d'un couple d'agriculteurs éleveurs

ANTHONY ROBIJNS ET VALÉRIE-ANNE ADAM, LA VACHE D'ICI, MÉANS

Faute de pouvoir aller sur place, l'écoute d'un podcast de la RTBF a permis de compléter des informations sur la vie d'une ferme et un magasin attenant de la région de Marche, dans une émission qui s'appelle *Déclics*, avec une série « Le tournant ». Il s'agit d'une immersion dans une agriculture en plein tournant. On y rencontre un couple d'agriculteurs, qui a repris la ferme familiale et qui tente de développer une agriculture agroécologique, avec vente directe à la ferme de la viande produite par l'exploitation. Ses constats : pendant des années, la PAC (Politique Agricole Commune) de l'Union européenne a poussé à la surexploitation. Politique maîtrisée et sécurisante, mais très polluante. On a oublié que le sol était vivant. Anthony a suivi des formations données par une personne neutre (pas par des grands groupes agroalimentaires), est passé à un pâturage naturel et élève son bétail le plus écologiquement possible, pas avec de

la nourriture produite loin ; ce qui n'est pas simple, vu l'importance de son cheptel ; et le bétail, ça reste polluant (il émet du méthane). Il tente la transition, avec toutes les difficultés, les doutes et les espoirs que cela suscite.

Un débat autour de la PAC s'ensuit, les TVM ne se privent pas d'une controverse :

au départ, c'était tout de même pour éliminer les famines et donner accès à l'alimentation à tous, DIT EDDY.

Commercialiser

Le centre logistique de Floreffe

Le 20 juin 2024, les TVM ont visité **le centre logistique de Floreffe**, plaque tournante de l'activité de Paysans-Artisans, où s'activent bénévoles, salariés et personnes en insertion. Les producteurs y acheminent leur marchandise (ils ont chacun une heure dédiée pour éviter l'embouteillage). Les marchandises sont ensuite triées pour être redistribuées soit dans les magasins de la coopérative, soit dans les points de R'Aliment où les particuliers peuvent réceptionner leurs commandes passées en ligne, soit vers les collectivités desservies par Paysans-Artisans. Des chauffeurs prendront en charge cet acheminement.

Les entrepôts sont visités, les origines des produits et les principes de stockage des produits secs, frais, et fruits et légumes sont expliqués.

Outre les producteurs locaux, Paysans-Artisans travaille aussi avec des producteurs du sud, pour ce qui ne pousse pas ici : agrumes, olives et huile, cacao... Mais le choix est toujours le circuit le plus court possible, le profit maximum pour le producteur.⁵⁷

La mise en caisse pour la distribution est expliquée en direct. On est comme dans des halles, les commandes sont énumérées par le coordinateur, les employés mettent dans des caisses alignées, ici 3 poivrons, 2 salades, 1 kg de pommes de terre ; là, des haricots, des pêches, des tomates...

Le centre logistique abrite aussi le pôle de gestion de la coopérative : administration, gestion des ressources humaines, relations avec les producteurs et gestion des achats, support informatique et médias, etc.

⁵⁷ Notons que cet aspect a donné lieu à plusieurs discussions entre les TVM. Eddy par exemple estime qu'il y a contradiction entre défense du circuit court et défense du commerce équitable. Pour lui, une seule de ces valeurs peut être atteinte, et il lui semble que Paysans-Artisans a fait le choix du premier. Ainsi, à combien de kilomètres s'arrête le circuit court ? Marguerite lui rétorque qu'on ne peut être complètement vertueux, sauf à se passer complètement de café, de bananes, de chocolat, etc. Si la coopérative est attentive à éviter au maximum des intermédiaires, elle reste dans sa philosophie « *Après tout, si tu t'achètes un sandwich aux crevettes de la mer du Nord, les crevettes elles ont été envoyées au Maroc pour être décortiquées, et elles reviennent dans une mayonnaise qui a été fabriquée avec de l'huile non belge.* »

La Fabrique Circuit Court (FCC) à Rhisnes

La FCC est visitée le 13 mai 2025. C'est un site nouvellement implanté dans un zoning, au Nord de Namur.

L'histoire commence avec la fermeture de l'abattoir de Sclayn, situé entre Namur et Andenne, qui était fréquenté par les éleveurs de volaille de la région. Ceux-ci allaient devoir aller jusqu'à Bertrix ou Pipaix, près d'Ath, ce qui, pour des petits éleveurs, était une contrainte importante. Ils parlaient d'arrêter leur production. En réunion de filière, Paysans-Artisans a donc décidé de chercher une solution.

Un subside du ministre Colin a permis de créer un abattoir pour volailles. Avec d'autres appels à projets pour de petites infrastructures de transformation agricole, on a pu créer une légumerie et une conserverie. C'est ainsi que l'idée de la Fabrique a pu germer. L'installation sur le site de Materne à Floreffe était la première idée, mais cela n'a pas fonctionné ; c'est finalement à Rhisnes qu'une solution a été trouvée.

Actuellement la Fabrique comporte, outre un abattoir, une légumerie et une bocalerie, 6 autres enseignes, le tout chapeauté par une coopérative (la FCC⁵⁸). Un groupement d'employeurs permet de l'agilité pour le modèle économique et de la flexibilité dans la stabilité pour les travailleurs. La dimension sociale est bien présente aussi avec l'emploi pour des personnes handicapées pour la bocalerie.

Les TVM visitent les installations

LA LÉGUMERIE

Elle comporte une unité de découpage de légumes de 4^e gamme, c'est-à-dire de légumes lavés, épluchés, découpés, qui sont à destination des collectivités, qui gagnent ainsi du temps de préparation. Elle dispose d'une cuisine mise à disposition des coopérateurs pour de la production à façon (par exemple pour la fabrication de pâté de lapin) ; elle produit aussi de la soupe pour écouler les surplus de légumes ; elle produit aussi des plats préparés (légumes pour couscous, boulettes sauce tomates à destination des magasins ; plats confectionnés avec les morceaux perdus des poulets (ailes, etc.). Un maximum de produits sont ainsi exploités, pour qu'il y ait le moins de pertes possible, et pour chaque type de producteur puisse trouver un support à son activité.

LA BOCALERIE

Des explications sont données sur les opérations de mise en bocaux et de stérilisation des contenants. La bocalerie comporte aussi une station de lavage des bocaux consignés qui sont acheminés depuis les magasins où les clients les ont rapportés. On apprend par exemple que les couvercles ne sont jamais récupérés : après un premier usage, leur joint peut être endommagé.

⁵⁸ Fabrique Circuit Court - <https://www.fabriquecc.be/>

L'ABATTOIR

La visite était facultative et les personnes sensibles n'y ont pas participé. Elle a eu lieu après l'abattage et lorsque les lieux étaient nettoyés. Il s'agit d'un petit abattoir, mais les normes de l'AFSCA y sont aussi rigoureuses que s'il s'agissait d'un grand : elle le visite deux fois par jour, matin et soir ; le budget vétérinaire est conséquent.

Financer

Financer l'expérimentation

Les agencements de financement

En 2023, Paysans-Artisans a déjà engagé un partenariat avec les épiceries sociales et épiceries solidaires namuroises. Cette première étape était financée par les bons de solidarité à 3 €. Soit 10.701 € mis par les citoyens, doublés entre mai et décembre par la Cellule Manger Demain - Wallonie (+8.790), soit un total de 19.491 €.

- Le projet « accessibilité magasins - 50 % de réduction » n'avait pas vraiment démarré.

En 2024,

- les bons de solidarité à 3 € ont continué à financer le partenariat avec les épiceries sociales et épicerie solidaire. Soit 10.407 € par les citoyens. Doublés (du 1/1 au 15/11), puis triplés (15/11 au 31/12) par la Cellule Manger Demain de la Wallonie (+ 11.979 €), soit un total de 22.386 € ;
- le projet « accessibilité magasins - 50 % de réduction dans les magasins » a démarré début 2024 et est monté en puissance au cours de l'année. Il a été financé pour partie par la Loterie Nationale (dépenses du 1/1/24 au 31/10/24) à hauteur de 5.810 €, pour partie par un autre programme de la Cellule Manger Demain 5.383 €, soit un total de 11.193 €, pour financer des achats à hauteur de 22.382 € ; il s'agit donc des achats des TVM du RWLP mais aussi des autres participants / des autres groupes.

Pour 2025, le bilan n'est pas encore accessible, mais on peut déjà acter ceci :

- la Cellule Manger Demain⁵⁹ a déjà financé 8.617 € ;
- une partie du budget de la Loterie Nationale a aussi été prélevé : 5.786 € ;
- du 1/1/25 au 31/8/25, les bons de solidarité ont servi à financer le partenariat avec les épiceries sociales ;
- depuis le 1/9/25, les bons de solidarité servent à financer le projet « accessibilité magasins ». Ils sont doublés par la Cellule Manger Demain (voire triplés entre le 15/11/25 et le 31/12/25).

59 Cellule dédiée à la transition alimentaire soutenue par la Wallonie. <https://www.mangerdemain.be/> et <https://www.wallonie.be/fr/manger-demain>.

On peut voir dans ce court descriptif à quel point la gestion de ce projet est complexe et itérative, jamais stabilisée ; il fonctionne néanmoins, et les espoirs de durabilité du projet sont bien là. Ce qui est bien évidemment visé, c'est sa pérennisation et son développement. Thérèse-Marie aime à dire qu'elle cherche à « détourner » des moyens vers une gestion plus autonome et moins contraignante de l'alimentation pour des bénéficiaires fragilisés, tout en soutenant les producteurs locaux plutôt que la grande distribution.

Rencontre avec la Loterie Nationale

Le fait que la Loterie Nationale intervienne dans le financement a interpellé les TVM : si l'idée est de se démarquer de la grande distribution, comment se fait-il qu'un organisme qui gère des jeux de hasard (et par là contribue potentiellement au surendettement de beaucoup de personnes) finance un projet social ? S'agit-il de « social-washing » ? Le sujet est d'autant plus sensible qu'en décembre 2024 a éclaté le scandale touchant Didier Reynders, qui avait été ministre de tutelle de la Loterie Nationale et qui était suspecté, et désormais inculpé, de blanchiment d'argent notamment via l'achat de quantité de jeux de hasard.

Une rencontre avec des représentants de la Loterie est souhaitée par les TVM, en particulier par Matthew, qui insiste.

Quand j'ai appris que le financement c'était la Loterie Nationale, je me suis un peu interrogé : « pourquoi la Loterie et Paysans-Artisans ? », pour moi, dans ma tête, c'était à l'opposé. Il y a ce côté un petit peu... pas un petit peu. Pour moi il y a d'un côté le capitalisme de la Loterie Nationale et de l'autre Paysans-Artisans, qui est dans le développement durable et le circuit court et pas dans le fait de faire du bénéfice au sens large du terme.

Un premier rendez-vous est pris, mais doit être postposé ; puis un second. Cette rencontre finira-t-elle par être classée dans celle des rendez-vous manqués ? Finalement, le troisième rendez-vous est le bon.

Le groupe a travaillé ses questionnements en amont. Il s'agit de ne pas « rentrer dans le lard » de ces représentants, tout en étant précis sur ce qu'on souhaite savoir et ne pas se laisser freiner par des tabous. Deux types de questions sont identifiés :

QUESTIONS CONCERNANT LES PROCÉDURES

- Clarification des types d'appels à projets ; celui auquel Paysans-Artisans a répondu relève du développement durable, quelles sont les caractéristiques de cette catégorie pour la Loterie Nationale ?
- Quel est le budget total annuel de tous les types d'appels à projets ?
- Qui est éligible aux appels à projets ?

- Quelle est la procédure ?
- Par quels canaux les appels sont-ils diffusés ?
- Quels argumentaires faut-il remettre ?
- Quels sont les critères de sélection ?
- Qui fait partie du jury ? Qui a le dernier mot, signe la décision ?
- A quoi les candidats s'engagent-ils s'ils sont retenus ?

QUESTIONS DE POSITIONNEMENT, DE GOUVERNANCE ET D'ÉTHIQUE

- Comment fonctionne la Loterie Nationale ?
Qu'a-t-elle à voir avec le gouvernement ? Quel rapport à la politique ?
Sur quelles bases légales fonctionne-t-elle ? Quel ministère encadre ?
- Quelle différence au niveau des appels à projets par rapport à d'autres entités qui offrent aussi cette possibilité (comme la Fondation Roi Baudouin - FRB) ?
- La Loterie Nationale est basée sur des jeux d'argent, qui peuvent rendre dépendants, aggraver le surendettement. Quelle éthique par rapport à cela ? Comment combiner son objet premier (les jeux d'argent) et un support financier à des projets de terrain ?

LA RENCONTRE

Le 3 avril 2025, deux représentants de la Loterie Nationale, Christophe et Miguel, se présentent au RWLP. Choc d'habitus. Tout le monde est un peu mal à l'aise au début. Les deux hommes, au départ d'un Power Point, s'attachent à présenter des visages de la Loterie qu'on connaît moins que les jeux.

La Loterie Nationale fonctionne avec trois pôles autour de la question de l'argent : les joueurs (qui représentent les rentrées) ; les gagnants (qui représentent un volet des sorties), et les bonnes causes et le sponsoring (qui représentent l'autre volet des sorties).

La Loterie Nationale fait annuellement 1 milliard 500 millions de chiffre d'affaires. D'une part, les mises des joueurs, d'une moyenne de 5 € mais avec de très nombreux « moments de jeux », représentent les rentrées ; 1 milliard repart vers les gagnants (avec une moyenne de 10 € par gagnant). Le reste, à part ce qui sert pour les frais de fonctionnement, retourne entièrement à la société, sous deux formes : la rente de monopole et les bonnes œuvres.

- **La rente de monopole** : c'est une sorte d'impôt que l'institution paie à l'État pour avoir le monopole des jeux de loterie. Christophe et Miguel insistent sur la différence entre des jeux Loterie et des jeux de hasard :

En fait, la part qui revient au gagnant est beaucoup plus faible que dans les jeux de hasard. Les jeux avant d'être validés passent par une série de tests, pour voir si au niveau addiction, ils ne sont pas trop dangereux. Donc on scie un peu la branche sur laquelle on est assis quand on crée des jeux, mais c'est une obligation morale. C'est même une obligation qui est définie par le législateur, donc par l'État par rapport à la Loterie Nationale.

La comparaison avec les autres opérateurs de jeux montre que l'addiction qui passe une ligne rouge est beaucoup moins importante à la Loterie Nationale. La rente de monopole est fixée pour une durée de 5 ans, quel que soit le chiffre d'affaires de la Loterie. L'état impose à la Loterie Nationale, en contrepartie du monopole qu'il lui laisse, deux missions/raisons d'être :

- canaliser le jeu, c'est-à-dire faire de l'ombre aux concurrents (dont le fonctionnement est moins éthique) ;
- redistribuer l'entièreté des bénéfices à la société.

- Le second retour des bénéfices vers la société se fait vers les « **bonnes œuvres** ». Trois cas de figure

- Les « nominatifs », c'est-à-dire les institutions qui sont nominativement citées dans un arrêté royal et pour qui les montants sont fixés par le conseil des ministres : la Croix-Rouge, Child Focus, la coopération au développement, etc.
- Cités également à l'arrêté royal depuis des années, deux thèmes d'appels à projets dotés d'un montant de 1 million 500 mille € chacun : **la lutte contre la pauvreté et l'inclusion sociale ; le développement durable**.
- Enfin, une enveloppe, gérée à l'interne de la Loterie, dite « **de prestige national** », pour un projet sociétal, sportif, médical ou culturel.

Les 25.000 € accordés au projet de Paysans-Artisans relèvent de l'appel à projets « développement durable ». Actuellement, les appels à projet sont sous la tutelle des ministres compétents dans les matières concernées. Au fédéral, c'est Frank Vandenbroucke qui est ministre des Affaires sociales, chargé de la lutte contre la pauvreté, et Jean-Luc Crucke ministre fédéral pour la mobilité, le climat et la transition environnementale.

C'est le gouvernement qui fixe les critères des appels à projets et les travailleurs de la Loterie qui trient les projets soumis sur base de ces critères prédéterminés. N'importe quelle asbl peut soumettre son projet à la Loterie Nationale.

La Loterie Nationale dispose d'une équipe de 12 personnes pour trier les 300 à 400 demandes de soutien financier qui arrivent chaque semaine.

Le jury de la Loterie Nationale est toujours composé de 9 personnes. Le Cabinet Jan Jambon (ministre de tutelle) et le Cabinet Frank Vandenbroucke ou Crucke, selon les thématiques des appels à projets, envoient chacun trois représentants du cabinet. Ces 6 personnes sont des experts qui maîtrisent les questions abordées mais représentent aussi le monde l'associatif. Les 3 derniers membres du jury sont désignés par la Loterie. Chaque projet passe par deux jurés qui statuent séparément. La moyenne des deux cotes donnera la place du projet dans le classement.

LES DIFFICULTÉS DES APPELS À PROJETS

Thérèse-Marie explique le jonglage nécessaire pour gérer les budgets du projet au départ des apports extérieurs. Ainsi, le projet a reçu aussi un petit apport de la Cellule Manger Demain, qui est une administration wallonne ; mais la somme devait être dépensée pour une date précise, aussi il a fallu passer des fonds de la Loterie à ceux de la Cellule Manger Demain, puis revenir à ceux de la Loterie.

C'est précieux qu'ici il y ait une souplesse, parce qu'on est vraiment un projet original, je veux dire, la plupart, ils ont 25.000 €, ils s'achètent une camionnette, ils passent la facture et puis la Loterie paye les 25.000 €. Ici, c'est un projet qui s'élargit, on a le groupe du RWLP mais aussi d'autres groupes, donc c'est chouette qu'on ne soit pas à deux mois près, qu'on puisse aller à notre rythme.

Elle signale aussi la difficulté d'être dans les bonnes cases pour un appel à projets.

◆◆◆ **THÉRÈSE-MARIE**

La raison d'être de ce projet, depuis le début, c'est qu'on n'a pas envie que dans nos magasins, il n'y ait que des bobos alors que c'est pas du tout l'objectif. Et donc j'ai rentré des projets dans le cadre des luttes contre la pauvreté ou de l'aide alimentaire et des choses comme ça, en me disant : « j'essaie » quoi. Et à chaque fois, j'étais jamais dans les bonnes cases, parce qu'il fallait être asbl, épicerie sociale, assoc' de lutte contre la pauvreté ou... et donc, voilà ; et puis y a eu cet appel à projets, je me suis dit : « Ben on va tenter »

◆◆◆ **CHRISTOPHE**

C'est vrai qu'on a aussi des exceptions, parce que, dans le prestige national, c'est uniquement des asbl, par exemple.

◆◆◆ **THÉRÈSE-MARIE**

Ah ouais, voilà. Et on s'est dit : « On n'est jamais dans la bonne case », et donc c'est comme ça qu'on a rentré le projet à la Loterie ; mais j'avoue que c'était pas le premier choix au début non plus. Ben ce qu'on aimerait bien, en fait, c'est un subside structurel pour ce genre de choses quoi. À la fois, parce qu'on fait 'double coup', je veux dire, on a une chouette alimentation pour tous d'un côté, mais aussi y a un soutien aux petits producteurs de l'autre côté, qui ont 1.000 balles par mois, faut le dire.

◆◆◆ **MATTHEW**

Le but vraiment, ce serait de pouvoir aller vers un développement sans fin, vous voyez, que ça puisse vraiment prendre une ampleur, je veux dire, que le plus de personnes possible puissent vraiment accéder à ça, et je pense que plus il y aura de personnes, plus il y aura de retour, plus il y aura de matière pour travailler et ainsi de suite.

◆◆◆ **THÉRÈSE-MARIE**

Parfois y a des appels à projets qui nous disent : « Mais après un an, comment est-ce que vous allez voler de vos propres ailes ? ». Ici c'est juste impossible...

◆◆◆ **CHRISTOPHE**

C'est demandé dans le nôtre aussi je pense.

◆◆◆ **THÉRÈSE-MARIE**

...puisque notre corps de combat, c'est le juste prix pour les producteurs. Et je crois que tout le monde y tient, outre la coopérative, ici aussi ; donc on veut un juste prix

pour les producteurs, donc, il faut qu'on les paye correctement, et on se rend compte que le juste prix pour les producteurs, ben il est élevé pour plein de personnes quoi, au fait. Et donc il y aura toujours un gap. Nous, ce qu'on veut plutôt, c'est « détourner l'argent public », entre guillemets, que ce soit la Loterie ou d'autres, les fonds publics, pour amener des systèmes plus justes plutôt que - je vais caricaturer - des colis alimentaires où y a 12 fois la même boîte de petit pois, quoi.

Les fonds de la Loterie Nationale sont limités à un coup de pouce de départ d'un projet, en vue qu'il s'autonomise ensuite. Ce ne peut être un subside récurrent, même si les deux hommes réfléchissent à des systèmes plus adaptés aux besoins du terrain. Pour le projet avec Paysans-Artisans, ils sont un peu « limite » déjà : c'est un projet atypique, il ne s'agit pas d'acquérir du matériel et de remettre une facture ; l'argent passe dans les 50 % de réduction accordée aux participants.

Les représentants de la Loterie Nationale expriment qu'ils se sentent parfois en décalage avec leurs directions. Ils se sentent parfois plus proches du terrain alors que leurs directions font le focus sur les contours stricts des directives gouvernementales reçues. Il leur arrive de se faire taper sur les doigts lorsque leurs directions contrôlent les projets qu'ils ont sélectionnés. Lorsque le projet soutenu consiste à financer l'achat d'une camionnette pour un service, c'est facile à justifier en termes de comptabilité ; par contre, la comptabilité d'un projet comme celui qui nous occupe est nettement plus complexe en termes de justifications.

Les participants se disent satisfaits de la rencontre. Matthew reconnaît qu'en début de rencontre, ce n'était pas gagné en termes de communication. Il partait avec un avis tranché et beaucoup d'a priori sur la question. Il estime avoir reçu des explications éclairantes qui lui permettent de se sentir apaisé. Il exprime avoir compris le rôle que joue la Loterie Nationale et même s'il serait préférable que les subsides proviennent de l'Etat de façon structurelle, il trouve que la Loterie permet finalement d'aider de chouettes projets. Les autres TVM acquiescent.

Selon Matthew, les codes sont souvent différents entre les TVM et les professionnels ou politiques qu'ils rencontrent. C'est important de trouver un langage commun. Les représentants de la Loterie Nationale se disent aussi satisfaits de la rencontre. Ils sont sortis de leur zone de confort et de leur façon de fonctionner habituelle :

J'avoue ici en toute transparence, c'est très perturbant pour moi effectivement, ce questionnement, excusez-moi. Nous, ça part entre guillemets toujours d'une « bonne intention » ; je veux dire, on veut soutenir les associations. Ici, il y avait un questionnement entre guillemets « du bien fondé » que la Loterie soutienne un tel projet. Je me dis : « Tiens, c'est quand même particulier, on est rarement challengés sur le fait qu'on soutient quelqu'un, les gens font plutôt : 'Waw c'est chouette, merci pour le soutien' ». Ici c'est un challenge qui est un peu différent, donc c'est ça qui était différent en fait dans le cheminement quoi.

Ça les invite à « **se regarder d'un peu plus près dans le miroir** », ça fait réfléchir. Ils sont en recherche d'aller de plus en plus à la rencontre du terrain, pour mieux coïncider avec les besoins.

Toutefois, après la rencontre, un bémol a été mis sur la satisfaction de la rencontre :

◊◊◊ **THÉRÈSE-MARIE**

Par contre, il y a quand même un truc perso qui continue à me tracasser c'est : ils présentent leur affaire comme si c'était... : quand vous jouez pour 10 €, y a 10 € qui vont aux bonnes causes quoi ; mais non, quand on met 10 € à la Loterie, il y a 7 ou 8 € qui vont aux gagnants et il n'y a que 2 ou 3 € qui vont à la bonne cause, quoi. Et je trouve que leur présentation est un peu tronquée.

◊◊◊ **MATTHEW**

Mais c'est commercial, c'est des commerçants. Quand ils présentent, voilà ils vendent leur truc quoi.

◊◊◊ **SANDY**

Oui, c'était orienté dans le sens où au moins chez eux, y a 2-3 € qui vont aux bonnes causes, comparé à leurs concurrents.

Gérer et financer la coopérative

Les TVM se sont intéressés de près au fonctionnement de la coopérative. Ils ont trouvé intéressant la présentation de l'organigramme de Paysans-Artisans, en pyramide inversée, parce que, **DIT THÉRÈSE-MARIE**,

C'est normal que les personnes qui sont directement sur le terrain, producteurs, artisans, chauffeurs, vendeurs, administratifs, etc., soient en haut de la pyramide, et la codirection plus bas. Ça ne veut pas dire que la direction ne dirige pas, son rôle est de proposer une direction sur laquelle la coopérative doit pouvoir se positionner et s'implanter.

La coopérative a bien grandi aussi.

Au démarrage, tout le monde était bénévole. Puis il y eut un contrat, puis deux, puis trois... Rien que pour la partie Paysans-Artisans (sans compter, donc, la Fabrique Circuit Court ni le groupement d'employeurs, il y a à peu près 40 personnes salariées, et 11 personnes en insertion sous art. 60. Dans les 40 salariés, il y en a une dizaine qui ont été art. 60 auparavant. En fait, on en a engagé beaucoup plus, donc je pense qu'on a bien engagé 16-17-18, quelque chose comme ça, mais certains sont partis après 2 ou 3 ans.

En termes de salaire, chez nous, dès le départ, on est parti sur une grille barémique très resserrée, donc ça veut dire que la tension salariale chez nous, en brut, est de 1 à 1,4.

Thérèse-Marie explique les difficultés, y compris financières, auxquelles la coopérative est parfois confrontée, difficultés qui ont déjà par le passé nécessité une recapitalisation. Elle explique le fonctionnement financier de Paysans-Artisans, qui vend pour un peu moins de 10 millions par an, soit un peu moins de 200.000 € par semaine.

Elle explique aussi les prix et les marges commerciales pratiquées, qui suivent trois principes.

1) Le prix final consommateur est fixé par le producteur, qui connaît les marges de la coopérative ; **2)** la marge est la plus courte possible pour laisser un maximum du prix aux producteurs ; **3)** la marge est solidaire, la même pour tous les produits (avec de légères exceptions pour les produits très fragiles ou qui perdent du poids avec le temps) et pour tous les producteurs.

C'est ainsi que pour la vente en grossiste (vente aux magasins à la ferme, aux épiceries indépendantes, aux écoles...), la coopérative fait le prix d'achat au producteur *1,1429. Cette marge lui permet de couvrir les frais de réception, l'assemblage des produits, la livraison, la facturation... Pour la vente au détail, la marge est de *1,35, pour payer tous les frais afférents à cette vente au détail (le personnel, les locations, les pertes, toutes les charges...). En sachant que les magasins Paysans-Artisans sont « clients » du grossiste. Pour le dire autrement, la marge de la vente en ligne aux particuliers est de 1*35 (la coopérative ne prend que la marge détail, elle rémunère mieux les producteurs), alors que la marge en magasin est in fine de 1,1429*1,35, soit 1,5429.

Les difficultés liées à la gestion de l'argent sont également expliquées, notamment le coût exorbitant des commissions bancaires (23.000 € chaque année). Par exemple, pour assurer le paiement par chèques-repas, système anti sécurité sociale aux yeux de Paysans-Artisans, une commission de 4.000 euros est prélevée pour un montant de paiement d'environ 145.000 euros. Par ailleurs, Paysans-Artisans a choisi de travailler avec des banques réputées plus équitables que d'autres, choix qui ne facilite pas toujours le travail au quotidien parce que le système est moins fonctionnel (pas de service client).

Depuis la naissance de Paysans-Artisans, il y a eu beaucoup d'investissements (le site de Rhisnes, par exemple), mais cela n'exclut pas la prudence.

In fine

Les enseignements de l'expérimentation et les recommandations des participants

Au niveau de l'efficacité du projet

Il est constaté que les TVM ont fait une gestion très modérée de la carte : pas d'hyperconsommation :

C'est une opportunité qu'on nous donne, mais en fait, c'est pas pour accumuler, accumuler. On est plus vite et mieux rassasiés, donc on ne doit pas acheter énormément en quantité pour avoir des repas satisfaisants.

Le budget a donc été géré « en bon père de famille ». Se le faire confirmer régulièrement aide à continuer dans cette ligne. Plus d'une fois, Thérèse-Marie a fait le point sur la somme restant au budget, précisant qu'on pouvait escompter une prolongation ; mais même si ce n'était pas le cas, certains précisent qu'ils continueront à fréquenter les magasins, moins souvent sans doute, mais dans la mesure de leurs moyens.

Au niveau de l'équité du projet

Dans l'expérimentation, le montant de la réduction est le même pour tout le monde, quelle que soit la composition de ménage. Il importe d'y réfléchir, mais de ne pas l'envisager de manière strictement mathématique : vivre isolé ne veut pas dire qu'on a moins de charges, ni d'ailleurs qu'on ne nourrit pas d'autres personnes. Une famille n'est pas l'autre ; la notion de monoparentalité doit être aussi prise en compte. Mais il ne faut pas verser vers une conditionnalité bureaucratique qui (re)mette les gens dans des cases. La coopérative a fonctionné à la confiance, et cette dimension est extrêmement importante – et efficace. Globalement, la visée c'est de compenser le manque de revenus, d'augmenter le pouvoir d'achat. Le combat est là plus vaste que celui mené dans le cadre du seul projet, mais il y a trouvé une part de solution.

Au niveau du modèle

Il faut absolument éviter que la réduction n'entre dans la logique de l'aide alimentaire comme on l'entend avec les colis.

VIRGINIE

Moi j'ai aussi cette peur que le fait qu'ils fassent cette carte de réduction rentre dans le don alimentaire, qu'on finisse par croire que c'est la même chose. Même si ce n'est pas la même chose. Etre obligé d'aller voir l'assistante sociale et avoir le cachet pour pouvoir bénéficier du colis alimentaire et que ça tourne comme ça. Alors que c'est un autre projet.

Les participants accordent par ailleurs une grande importance à la possibilité de choix, y compris avec les produits de qualité. Les paniers tout faits, quel que soit leur contenu, ne conviennent pas, ils peuvent d'ailleurs générer des pertes, du gaspillage. Avoir le choix de ses produits, c'est, toutes proportions gardées, un début d'accès à des goûts de liberté.

Au niveau de la pérennité de l'expérimentation

Les participants souhaitent que cette opportunité puisse être donnée à d'autres, que le projet s'étende à d'autres individus et familles et à des collectivités, maisons de repos, écoles (d'autant que le goût peut s'apprendre aussi à l'école).

Par ailleurs, au RWLP, on réfléchit à l'idée de l'ouverture d'une cuisine de quartier, qui pourrait aussi être une forme de prolongement et d'extension du projet : à quelles conditions et selon quel mode de fonctionnement cela pourrait-il s'envisager ? Une exploration pourrait être menée auprès des expériences de ce type dans d'autres villes.

Conclusions

Cette recherche participative s'est attachée à l'observation dans la durée d'une expérimentation d'ouverture d'un « marché » pour le rendre accessible à des personnes en situation de pauvreté. Nous utilisons à dessein le terme de « marché », pour le détourner de son sens devenu trop habituel. En effet, ce que Félix Guattari appelait « le capitalisme mondial intégré (CMI) » a confisqué ce terme, le plus souvent au pluriel, pour en faire une version univoque, abstraite, insaisissable. Nous l'envisageons ici dans sa signification populaire de « faire son marché », aller faire ses courses quotidiennes à proximité de chez soi.

L'alimentation est enserrée dans deux faits sociaux totaux - l'un qu'on peut qualifier de traditionnel (se nourrir est un acte universel et dans toutes les sociétés fait l'objet d'attentions, de prescrits, de rites, de la part de toutes les institutions), l'autre qu'on peut qualifier de confiscation capitaliste des ressources de la planète et des activités humaines. L'un des membres du groupe avait comparé cette situation à un dessin animé des années soixante, « les shadoks » ces sortes d'oiseaux avec de longues pattes qui vivent sur une planète qui n'arrête pas de changer de forme, qui inventent toutes sortes de machines qui ne servent à rien, et qui ne savent jamais, quand ils montent un escalier, s'ils ne sont pas en train de le descendre, vu que la planète change de forme tout le temps.

C'est quand même assez dingue, DIT MARGUERITE, que ici en Belgique, on n'aurait pas les moyens d'acheter des produits locaux, alors qu'on peut acheter des produits qui viennent de l'autre bout du monde, et qui sont à prix tellement petits, et qui mettent les gens dans une situation mais tellement précaire, c'est honteux, c'est de l'esclavagisme moderne quoi.

Des mouvements de résistance à la « shadokisation » du monde s'organisent, pour tenter un retour de l'alimentation dans de plus justes proportions, plus proches du terrain. Parmi d'autres, la coopérative Paysans-Artisans cherche à relocaliser ce qui a été délocalisé et à permettre aux producteurs et aux consommateurs une réappropriation de leurs pratiques et la possibilité d'en vivre ou d'en jouir de manière équitable, solidaire et sociable. Une attention particulière de la coopérative s'est portée sur les consommateurs les plus fragilisés économiquement, avec une expérimentation menée à Namur auprès de plusieurs associations et institutions, la recherche portant sur le groupe constitué au sein du RWLP.

Le positionnement des partenaires (Paysans-Artisans et RWLP) se situe dans un intermédiaire entre deux pôles : d'un côté la recherche d'une sécurité sociale alimentaire universelle et inconditionnelle (une 8^e branche de la sécurité sociale qui, outre son caractère utopique alors que l'ensemble de la sécurité sociale connaît des ébranlements profonds, profiterait à des groupes sociaux n'en ayant pas la nécessité), et de l'autre côté des fonctionnements caritatifs conditionnés, à des degrés divers. Les partenaires souhaitent tester un dispositif de **solidarité alimentaire**, puisque dans les autres formules, seul le pan des consommateurs est visé ; or, les producteurs, eux aussi, souffrent sous le joug des géants de l'agroalimentaire. On pourrait même dire que la solidarité alimentaire portait y compris sur la terre (polluée par les intrants divers et l'intensivité de son exploitation) et sur les aliments eux-mêmes : ces acteurs non-humains cultivés, élevés ou produits dans ces conditions avaient perdu une part de leur pouvoir nutritif et de leur rôle traditionnel de support de sociabilité (on ne fait pas la causette autour d'un cageot de salades dans une grande surface ; on ne reçoit pas des amis avec des colis alimentaires).

Ceci nous rappelle l'importance, dans ce genre d'expérience, de tenir compte de tous les acteurs, humains et non-humains (le pouvoir d'inquiétudes généré par la carte nous l'a montré).

Prendre en compte toutes les dimensions

L'objectif visé par la coopérative était d'ouvrir ses magasins à une diversité de public, de ne pas s'enfermer dans l'entre-soi de classe.

Nous avons vu que pour y parvenir, il ne suffisait pas d'un dispositif technique (une réduction de prix) ; la question de l'alimentation n'est pas qu'économique. Cette expérimentation, en réalité, a constitué pour les participants une triple épreuve (au sens de test à passer).

- Une épreuve sociale : un croisement de groupes sociaux allait devoir s'opérer : des personnes en situation de pauvreté et des « bobos ».
- Une épreuve symbolique : il s'agissait de parvenir à mettre le stigmaté à distance.
- Une épreuve culturelle : un choc des goûts légitimes et illégitimes allait se produire, les TVM étant condamnés aux goûts de nécessité (jugés « illégitimes » car vulgaires) mais ayant par ailleurs dans leur expérience native connu des pratiques « légitimes ». Cette dimension est importante : l'entre-soi des classes supérieures est favorisé par des questions économiques (les prix plus élevés des produits), mais aussi par une plus grande adhésion dans ces classes à un certain nombre de pratiques normatives, comme la gestion de la surcharge pondérale, une recherche de la santé « parfaite », qui s'incarne dans des formes de régimes alimentaires de plus en plus diversifiés, certains devenant « tendance » plus que d'autres pendant un certain temps.

Ces épreuves – sociale, symbolique, culturelle – sont vécues, de plus, dans une forme d'inversion de valeurs, cette shadokisation que Marguerite exprime fort bien :

Je sais que je viens de la catégorie ouvrière, que par contre, j'ai toujours mangé des légumes du jardin et des cochons du voisin parce que c'était moins cher que maintenant ; c'est devenu le truc plus cher, ça, c'est quand même dingue. Moi, j'avais des habits faits par une couturière, c'était moins cher que dans les magasins, tu vois le truc à l'envers, et donc moi, à chaque fois que je mets les pieds dans ces magasins, je me dis je suis au-dessus de ma catégorie sociale en fait, alors que je peux leur tenir tête dans le discours.

L'habitus, cette disposition intériorisée, est donc mis à rude épreuve. **ALAIN :**

Mais il faut se dire aussi qu'on a 40 ans derrière nous de formatage ; on est formatés pour faire certaines choses, acheter certaines choses et tout ça, et on arrive dans un autre style, où il faut se reformater quoi. Et ça, ça prend un temps, un temps justement qu'on nous laisse, et ça c'est bien.

Dès le démarrage de l'expérience, les obstacles étaient donc plus nombreux qu'il n'y paraissait ; il n'y avait pas « un problème, une solution », mais un cocktail d'écueils à surmonter avant de pouvoir pleinement s'impliquer.

Au niveau du processus d'expérimentation, **le travail collectif** mené par les TVM a montré son importance. Pour réussir ce type d'expérimentation, en discuter, se soutenir, évaluer collégialement sont des éléments indispensables.

∞∞∞ **MATTHEW**

Parce que c'est quand même basé sur la sensibilisation, ce projet. C'est pas juste « J'ai 50 % et je vais... comme ça », c'est plus profond que ça, ce projet c'est de la sensibilisation, c'est pas juste un test de « On va juste voir ce que ça fait au niveau dépense », enfin c'est plus... une coopérative c'est ça quoi, les petits producteurs ils sont là, c'est humain. Donc je pense qu'on peut aller dans ça, la sensibilisation.

EDDY

Moi je me rends compte que je parviens petit à petit à tenir une conversation, sur la différence entre les grandes surfaces, les magasins de proximité, faire la nuance entre le bio et le circuit court ; 'fin, d'autres choses dont j'aurais été incapable avant le lancement de cette phase de l'expérience ; donc certaines choses sont en train d'infuser, voilà.

MATTHEW

Ça m'a donné l'envie de militer.

Les réunions régulières du groupe ont été un adjuvant important pour dépasser les « épreuves » ; le fait que le groupe se considère comme un groupe d'expérimentateurs, comme « enrôlé » dans l'expérience a aussi joué ; **ALAIN :**

Le fait d'être obligés d'aller dans les magasins, c'est une bonne chose.

Une vie un peu « augmentée »

Bernard Lahire, dans son ouvrage *Enfance de classe. De l'inégalité parmi les enfants*, a mené avec son équipe une étude approfondie de familles des classes supérieures, moyennes et populaires.

Il montre, avec force exemples en tous les domaines, que, selon la position qu'on occupe, on peut avoir accès à ce qu'il nomme « une vie augmentée », ou au contraire se voir confiner dans une « vie diminuée ».

Les inégalités que nous avons mises en évidence dans cet ouvrage, qu'elles soient économiques, résidentielles, scolaires, langagières, culturelles, médicales, alimentaires, vestimentaires, corporelles, etc., touchent toutes, d'une façon ou d'une autre, à la question fondamentale de **l'accès socialement différencié à toutes les extensions de soi possibles, à toutes les formes d'augmentation de sa réalité ou de son pouvoir sur la réalité.**

Disposer de plus d'espace, de plus de temps, de plus de confort matériel, de plus d'aide humaine, de plus de connaissances, de plus d'expériences esthétiques, de plus d'informations, de plus de soins, de plus de vocabulaire et de formes langagières, de plus de possibilités de se vêtir, de se reposer ou de se divertir, et bien sûr avoir plus d'argent – cet « équivalent universel » – Marx qui est au fond, dans les sociétés capitalistes, le capital des capitaux – pour pouvoir accéder à toutes les formes possibles de ressources, des biens matériels aux biens culturels, en passant par les divers services domestiques, éducatifs, médicaux, techniques, etc., c'est avoir plus de pouvoir sur le monde et sur autrui.⁶⁰

Au contraire, pour celles et ceux qui cumulent les « handicaps » et les manques de ressources, c'est toute la vie qui se restreint

60 B. Lahire (dir) *Enfances de classe. De l'inégalité parmi les enfants*, Paris, Points/Essais, 2019, p. 1168.

Rappelons ce passage de l'exergue qu'il a choisie pour son livre, dans le roman de **STÉPHANIE CHAILLOU**, *Le bruit du monde*, et qui illustre cette vie rétrécie.

Elle dit la privation. Ce qu'enlève la privation. Les possibles en moins que représente la pauvreté pour celui qui est pauvre.

Ce qu'il ne fera pas.

Ne verra pas.

Ne mangera pas.

Les livres qu'il ne lira pas.

La musique qu'il n'écouterà pas.

Les voyages qu'il n'imaginera pas.

Les maisons qu'il n'habitera pas.

Les mers dans lesquelles il ne se baignera pas.

Les rêves qu'il n'aura pas.

Les futurs auxquels il ne songera pas.

Les histoires qu'il ne se racontera pas.

Les avenir qu'il n'aura pas.

Toutes les pensées et les expériences qu'il ne fera pas, ne soupçonnera pas, ne saura pas.⁶¹

Comment exprimer davantage les facettes bien trop nombreuses, la litanie bien trop longue, d'une vie diminuée, rétrécie ?

L'expérimentation réalisée avec Paysans-Artisans et le RWLP peut paraître bien modeste, voire dérisoire, devant ce vortex de rétrécissements. Or elle a apporté beaucoup aux TVM ; car les vivres ont un pouvoir surprenant, dont le moindre n'est pas de raviver l'espoir, de redonner du goût et des goûts. Le 17 octobre 2025, journée mondiale de lutte contre la pauvreté, sur la scène du théâtre royal de Namur, les participants ont illustré les combats du RWLP pour la défense des droits des personnes en situation de pauvreté. Présentant le projet mené avec Paysans-Artisans, ils en ont dit ceci :

ALAIN - Notre groupe de Namurois a mené une expérience qui nous a permis une autre vie. Fini les colis alimentaires, leurs files d'attente, leurs preuves de pauvreté. Fini les regards désapprobateurs. Fini le mange-pas-cher des discounts.

DAMIEN - La coopérative Paysans-Artisans, via une carte de réduction, nous a rendu accessibles ses magasins de quartier, jusque-là assez chers pour nos portefeuilles.

EDDY - C'est une carte de réduction et c'est une carte d'augmentation de nos droits ; nos droits à l'alimentation de qualité, produite en circuit court, bonne pour la santé, dans le respect des producteurs et productrices.

MARGUERITE - Avec cette carte, nos choix se posent ailleurs. Nos sous ne sont pas perdus dans le bling-bling du consumérisme. Nous pouvons participer à l'amélioration du monde. Avec les producteurs et productrices, respecter la terre.

61 S. Chaillou, *Le bruit du monde*, op. cit., p. 163-164.

NATACHA - Nous rendre compte que nous sommes matrixés, pensant qu'on peut manger des fraises à Noël. Revenir aux saisons.

MARGUERITE - Trouver qu'un légume déformé est sexy et que sa qualité est à l'intérieur.

NATACHA - Découvrir de nouvelles saveurs et retrouver celles des cuisines de nos grands-mères.

MARGUERITE - S'amuser à cuisiner.

NATACHA - Prendre le temps de choisir, le temps à la caisse et le temps de préparer nos repas.

MARGUERITE - Ces expériences personnelles génèrent une dynamique collective. Pendant 18 mois, nous avons repris une forme de pouvoir de vivre.

EDDY - Le pouvoir de nous interroger sur tout, sur l'assiette, sur la cuisine, sur le système alimentaire, sur les filières agro-industrielles ou naturelles, sur le prix juste...

DAMIEN - Nous avons ressenti la force des échanges, des rencontres, de la solidarité, de la confiance.

ALAIN - Comment peut-on changer d'échelle, comment passer du petit au grand collectif ? Nous on est prêts. Osons agrandir.

En définitive, cette carte de réduction, qui est une carte d'augmentation (voilà donc le pouvoir de cet acteur non-humain) nous encourage à la modestie assumée, celle qui fait bouger sans faire de bruit, qui n'a besoin ni de drapeau, ni de contrat, ni de pancarte fluo. A propos de cette expérimentation, on peut penser au modèle de propension décrit par le philosophe François Jullien, qui a étudié l'ancienne civilisation chinoise. La force des actions, c'est de s'appuyer sur la configuration du terrain et de se couler dans la propension des choses ; pas de tenter de forcer des passages, mais de contourner des obstacles. On peut penser aussi à son concept de « vraie vie ». La vraie vie, ce n'est pas la « grande » vie, ni « une autre vie », ni « la vie dans l'au-delà ». C'est tout simplement la vie qui se dégage de la gange du vital pour aller vers le vivant.⁶²

62 François Jullien, *Traité de l'efficacité*, Paris, Grasset, 1997 ; *Dé-coïncidence. D'où viennent l'art et l'existence*, Paris, Plon, 2017 ; *De la vraie vie*, Paris, Livre de poche, 2022 ; *Rouvrir des possibles. Décoïncider, un art d'opérer*, Éditions de l'Observatoire, 2023 ; *Vivre enfin*, Paris, Plon, 2025.

Annexe

Le dispositif
de recherche

La recherche participative en éducation permanente implique d'associer les participants à toutes les phases du travail, du début à la fin. Très vite, après le premier contact entre le RWLP et RTA, une décision de travail en commun est actée, en février 2024. L'idée est de travailler de manière très ouverte avec les participants, qui s'étaient vu proposer l'expérimentation sur base de leur lieu de résidence, le grand Namur, puisque c'est le terrain de la coopérative Paysans-Artisans.

L'expérimentation a duré 19 mois. Elle a donné lieu à 15 réunions mensuelles, 3 visites de terrain, 1 visite de Sa Majesté la Reine Mathilde ; dans les intervalles, des réunions de préparation entre RTA, le RWLP et Paysans-Artisans.

Les réunions des participants

La **PREMIÈRE**, le 15/02/2024, a porté sur la présentation du projet et la définition collégiale de la question de recherche.

La **SECONDE**, le 15/03/2024, a intégralement été consacrée aux explications concernant l'usage de la carte de réduction, à la demande des participants, ainsi qu'à leurs premières impressions d'achats. Décision a été prise à l'unanimité de poursuivre la dynamique collégialement, via des réunions régulières, à intervalle d'un mois à six semaines selon le calendrier.



La **TROISIÈME**, le 02/05/2024, a été consacrée, à la demande des participants, à une rencontre avec Thérèse-Marie Bouchat, co-directrice de Paysans-Artisans, qui a exposé l'histoire et le fonctionnement de la coopérative et apporté des informations sur la carte et le projet en général.

Ces trois premières séances de travaux ont donc été consacrées au lancement de l'expérimentation dans les meilleures conditions possibles, en dépliant toutes les questions, de tous genres, qu'il était nécessaire d'examiner.

A partir de la quatrième réunion, qui a eu lieu un peu plus tard, après l'été, les séances se sont structurées, assez spontanément, en trois volets :

- systématiquement, un point sur le vécu par chacun de l'expérimentation, les achats, les repas, etc. ;
- un volet consacré à l'exploration d'une thématique définie conjointement, en fonction des préoccupations du moment et des besoins de compréhension et de découverte ;
- un volet consacré aux souhaits du groupe pour la suite : approfondissement d'un thème, préparation d'une visite, demandes spécifiques...

Cette **QUATRIÈME** réunion, le 06/09/2024, outre un point sur le vécu, a été consacrée à décider des intermédiaires (au sens de la sociologie de l'acteur-réseau) qui allaient permettre de garder mémoire des étapes et de servir de trait-d'union entre les participants ; en effet, certains ne pouvaient se libérer systématiquement, dès lors des traces étaient nécessaires. Les intermédiaires ainsi élaborés sont les suivants :

- la synthèse des réunions et des activités, complétée systématiquement, permettant de voir l'avancée du projet - elle était rédigée par RTA ;
- un carnet de bord a été mis en place, il a circulé et permis à chacun.e d'y mettre des suggestions, des questions, des états d'âme, etc.

Enfin, pour aborder la question des courses, il a été proposé et décidé d'y travailler via l'arpentage d'un ouvrage d'Annie Ernaux.

Les **CINQUIÈME** et **SIXIÈME** réunions, les 17/09 et 04/10, ont été consacrées à cet arpentage ; ainsi qu'aux souhaits d'explorations postérieurs.

La **SEPTIÈME** réunion, le 12/11/2024, a été consacrée aux échanges d'expériences au-delà de celle avec Paysans-Artisans (glânage, sites internet utiles, etc.) et à l'examen collégial du questionnaire de satisfaction de Paysans-Artisans.

Lors de la **HUITIÈME** réunion, le 02/12/2024, les participants ont préparé une rencontre avec la Loterie Nationale, qui subsidie en partie le projet.

Un des participants présente le premier volet d'un écrit qu'il a entrepris à la suite de l'arpentage de l'ouvrage d'Annie Ernaux et qu'il consacre à ses impressions dans les magasins de Paysans-Artisans. Le reste de la séance est consacré à un podcast présentant un couple d'agriculteurs et ses réalités de vie, les défis qui les attendent et qu'ils relèvent.

La **NEUVIÈME** réunion, le 14/01/2025, est consacrée à une évaluation intermédiaire, près d'un an après le début du parcours. L'idée était de synthétiser le chemin parcouru, en revisitant tout ce qui avait déjà été engrangé, thématique par thématique. L'évaluation a été suivie par une première dégustation à l'aveugle.

Lors de la **DIXIÈME** réunion, le 11/03/2025, le récapitulatif des enseignements de l'évaluation intermédiaire a donné lieu à l'établissement d'un listing de poursuite du processus et à un vote sur les priorités. Une ligne du temps est élaborée jusqu'à la fin de l'expérimentation. Une seconde dégustation à l'aveugle clôture la séance.

La **ONZIÈME** réunion, le 3/4/2025 démarre par une dégustation à l'aveugle, puis par la rencontre avec deux représentants de la Loterie Nationale, qui expliquent les règles de fonctionnement de la Loterie en matière de soutien d'appels à projets.

Les **DOUZIÈME** et **TREIZIÈME** réunions, les 6 et 19/6/2025, sont consacrées à la préparation et à la restitution de l'expérimentation à l'ensemble des TVM du RWLP, suivie d'un repas collectif.

Lors des **QUATORZIÈME ET QUINZIÈME** réunions, les 2 et 19/9/2025, deux premiers chapitres d'écriture de la recherche sont soumis à l'épreuve des participants, pour vérification de leur accord sur le style, les contenus, etc.

Les enquêtes de terrain et rencontres

- Le 20/06/2024, visite du centre névralgique de Paysans-Artisans à Floreffe, et rencontre d'une éleveuse productrice.
- Le 13/05/2025, visite de la Fabrique Circuit Court à Rhisnes
- Le 04/06/2025, visite de la ferme de Goyet à Jemeppes
- Le 01/07/2025, rencontre de Sa Majesté la Reine Mathilde à Floreffe, en présence du Ministre Coppieters, du gouverneur de la Province et d'une échevine de Floreffe.

Les restitutions

Outre la restitution interne au RWLP du 19/6/2025, une présentation a été faite par les participants dans le cadre des ateliers que le RWLP organise chaque année pour la journée mondiale de lutte contre la pauvreté du 17/10/2025. Cet atelier s'est tenu dans le camion de la compagnie théâtrale Arsenic, et a concerné deux groupes, avec une majorité d'étudiants en sciences sociales et quelques participants menant eux-mêmes des projets sur l'alimentation.

Le 20/11/2025, une restitution grand public et mise en débat de la recherche est organisée à l'Université de Namur.

Les acteurs et auteurs de la recherche

MARIA ALONSO, DAMIEN CAPART, AURIANE CARETTE, JENNIFER CAYERC, JACQUES DADZIE, CATHERINE DALOZE, DOMINIQUE DAVE, MARIO DIMASI, STÉPHANIE DE CAMPOS, ALAIN DELHAYE, ANNE FOURNIER, BRIGITTE GOFFIN, EDDY HOUBART, FRANCK LAURENT, MYRIAM LECHARTIER, CHRISTINE MAHY, MATTHEW OBAFUNWA, VIRGINIE TIMSONET ET NATACHA WATHELET, intervenants, TVM et FPI engagés dans l'expérimentation de l'usage de la carte, de l'asbl RWLP

THÉRÈSE-MARIE BOUCHAT, co-directrice de la coopérative Paysans-Artisans

JACQUELINE FASTRÈS ET PÉRINE VERKINDERE, de l'asbl RTA

Table des matières interactive

2 Incipit pourquoi ce titre ?

3 Introduction

- 4 Le projet
- 4 L'établissement de la question de recherche
 - 4 – Les enjeux liés à l'alimentation
 - 5 – Les éléments de système
 - 6 – Les acteurs
 - 6 – L'objet de la recherche
 - 7 – La structure de la recherche

8 Première partie - Le cadre général de la question de l'alimentation

- 9 Un enchâssement de faits sociaux totaux
 - 9 – L'alimentation est un fait social total
 - 10 – Le chaos écologique est aussi un fait social total
- 12 Présentation de Paysans-Artisans dans le paysage de l'alimentation
 - 13 – Les missions de la coopérative
 - 14 – Les choix de système de la coopérative
 - 14 • 1) Paysans-Artisans est une coopérative de producteurs et de consommateurs
 - 14 • 2) Le Circuit court est le moteur
 - 15 • 3) Une différenciation des métiers
 - 15 • 4) Des circuits de commercialisation
 - 16 • 5) Un rôle d'accompagnement des producteurs
 - 16 • 6) La recherche du « juste prix »
 - 16 • 7) Une coopérative sœur pour la gestion immobilière
- 17 La rencontre Paysans-Artisans / RWLP
 - 17 – Une lutte pour le droit à l'alimentation
 - 19 – Un projet commun

21 Deuxième partie - L'expérimentation

- 22 Encartés
 - 22 – « Petite carte, grandes questions » La carte, un acteur non-humain
 - 24 – « Je sors ma carte et je me tape la honte intérieure » Scrupules, honte et stigmatisation – ou pas ?
 - 25 • La carte, attribut stigmatisant ?
 - 26 • Le syndrome de l'imposteur
 - 26 • Et pourquoi pas nous ? Mettre le stigmat à distance
 - 28 • La ténacité du stigmat
 - 28 • Le processus du stigmat : Erving Goffman
- 33 Les courses : après quoi court-on ?
 - 34 – I. « Regarde les lumières, mon amour » Les courses dans la grande distribution
 - 35 • L'hypercapitalisme versus le manque de moyens

- 39 • Les modes d'embrigadement des consommateurs et l'asservissement des travailleurs
- 42 – II. Les courses dans les magasins Paysans-Artisans
 - 42 • Un village sans magasin, ça ne va pas ; et un magasin sans village, ça ne va pas non plus.
- 44 • « Regarde, c'est tout gris, mon amour » les magasins sans bling bling
- 48 – III Les dimensions symboliques des courses
 - 48 • Quel cadre social dans les magasins Paysans-Artisans ?
 - 50 • Une lecture de la question à travers la sociologie de Pierre Bourdieu
- 59 Se nourrir
- Les aspects culturels et sociaux de l'alimentation
 - 59 – Goût et goût de vivre
 - 60 • « L'aliment est un objet sensoriel total »
 - 60 • Une condamnation à l'anosmie sociale et aux OCNI ?
 - 61 – Une révolution culturelle et culinaire
 - 64 • Oser
 - 65 • Des effets sur la santé
 - 66 – La contre-épreuve : se méfier de l'effet stradivarius

68 Troisième partie - Découvrir le dessous des cartes

- 69 Produire
 - 69 – Rencontre avec une productrice de lait, beurre et fromages
 - 71 – Rencontre avec des maraîchers
 - 73 – Découverte d'un couple d'agriculteurs éleveurs
- 74 Commercialiser
 - 74 – Le centre logistique de Floreffe
 - 75 – La Fabrique Circuit Court (FCC) à Rhisnes
 - 75 • Les TVM visitent les installations
- 76 Financer
 - 76 – Financer l'expérimentation
 - 76 • Les agencements de financement
 - 77 • Rencontre avec la Loterie Nationale
- 82 Gérer et financer la coopérative

84 In fine

- 85 Les enseignements de l'expérimentation et les recommandations des participants
 - 85 – Au niveau de l'efficacité du projet
 - 85 – Au niveau de l'équité du projet
 - 85 – Au niveau du modèle
 - 86 – Au niveau de la pérennité de l'expérimentation
- 86 Conclusions
 - 87 – Prendre en compte toutes les dimensions
 - 89 – Une vie un peu « augmentée »

92 Annexe - Le dispositif de recherche

- 93 – Les réunions des participants
- 95 – Les enquêtes de terrain et rencontres
- 95 – Les restitutions
- 95 – Les acteurs et auteurs de la recherche



Pour citer cette recherche participative

J. Fastrès, « **Le pouvoir des vivres** - Une expérimentation locale et solidaire du droit à l'alimentation pour des personnes en situation de pauvreté », Recherche Participative en éducation permanente, **Intermag.be**, RTA asbl, novembre 2025 -
URL : www.intermag.be/787.



Une réalisation en éducation permanente
de l'asbl RTA, en collaboration avec
l'asbl RWLP et la coopérative Paysans-Artisans
avec le soutien de la Fédération Wallonie Bruxelles



FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES



Culture