

Migration et habitudes alimentaires

Quand la consommation de produits locaux rencontre la multiculturalité belge





: lien consultable en ligne ou téléchargeable

Introduction

Le couscous aux choux de Bruxelles, le secret d'une marocaine installée à Bruxelles et un étonnant mélange entre alimentation locale et multiculturalité. Au-delà de ce témoignage, manger local fait-il sens pour les personnes de nationalité ou d'origine étrangère ? Ce questionnement est né suite à un double constat d'abord personnel puis, professionnel.

Dans certains quartiers de villes belges, nous ne pouvons que remarquer la présence de plusieurs commerces qui commercialisent spécifiquement des produits alimentaires qui ne sont pas produits en Belgique (manioc, bananes...). La présence de ces magasins nous amène à nous questionner sur le lien entre la culture alimentaire et le pays dans lequel nous vivons et plus largement sur les liens à établir entre notre manière de consommer et nos origines.

Si, pour les Belges d'origine¹, manger local a un certain sens car les produits locaux correspondent à leurs standards de consommation et les renvoient à un territoire auquel ils appartiennent, est-ce également le cas pour des personnes d'origine ou de nationalité étrangère vivant en Belgique ? Ne ressentent-elles pas plutôt le même sentiment lorsqu'elles consomment les produits de leur pays ? De ce fait, les grandes recommandations à la consommation de produits locaux résonnent-elles de la même manière pour tous ? La multiculturalité de notre pays ainsi que les enjeux climatiques fortement liés à notre manière de consommer, nous amène à ce questionnement. Peut-on un jour imaginer généraliser la consommation de produits locaux alors que la mobilité des personnes à travers le monde n'a jamais été aussi importante et, de ce fait les cultures alimentaires aussi éparpillées ? Pour aller plus loin, est-il envisageable, en guise de solution, de cultiver en Belgique certains fruits et légumes nécessaires aux habitudes alimentaires de personnes originaires d'autres cultures ?

Cette réflexion quant aux liens entre origines et influences sur la consommation a été renforcée lors d'un atelier d'éducation permanente durant lequel des femmes d'origine africaine se sont littéralement animées à partir du moment où l'on a commencé à parler de cuisine africaine. Elles parlaient des magasins où elles allaient faire leurs courses, des recettes traditionnelles ainsi que de

¹ Personnes de nationalité belge et d'origine belge.

nos ingrédients qui ne sont pas les mêmes que ceux qu'elles utilisaient dans leurs pays d'origine. Les épinards européens seraient-ils différents des épinards africains ? C'est du moins ce qu'elles laissaient sous-entendre.

Quoi qu'il en soit, cela amène toute une série de questions auxquelles cette analyse va tenter de répondre. D'un point de vue méthodologique, une enquête a été réalisée en ligne et a permis d'interroger 50 personnes d'origine ou de nationalité étrangère.² Afin de compléter ces données, un focus group rassemblant une vingtaine de personnes de diverses origines³ a été organisé à Bruxelles.⁴

À l'origine, cette analyse avait pour vocation de traiter uniquement la question de l'intérêt de l'alimentation locale pour les personnes d'origine ou de nationalité étrangère installées en Belgique. Cependant, suite à l'organisation de ce focus group, il est apparu que la consommation de produits locaux n'était que la partie émergée de l'iceberg des changements alimentaires auxquels les personnes d'origine étrangère font face. Nous avons donc décidé d'aborder la question alimentaire plus largement. Un élément ne sera par contre pas abordé ici car il nécessiterait une analyse à part entière : la dimension de genre dans la transmission de la culture alimentaire.

L'analyse s'intéressera donc successivement :

- à l'état des lieux de la situation belge en termes de population et de consommation de produits locaux ;
- à la culture alimentaire et aux habitudes alimentaires belges ;
- à l'équilibre entre adaptation et maintien des habitudes lors des migrations ;
- au lien entre alimentation locale et multiculturalité ;
- aux freins à consommer des produits locaux ;
- à l'adaptation éventuelle des productions locales.

² Il y a lieu de tenir compte d'un biais important dans cette enquête : la surreprésentation des répondants belges d'origine italienne ou de nationalité italienne. Au total cela représente 36 % des répondants.

³ Origines espagnole, marocaine, camerounaise, burkinabée, congolaise, angolaise, guinéenne, mauritanienne, italienne, équatorienne, vietnamienne, mexicaine...

⁴ Focus group s'intitulant : « Peut-on allier alimentation locale et multiculturalité ? »

Nous pourrions découvrir que manger local n'est pas si simple que l'on pourrait le croire et ce d'autant plus pour les personnes d'origine étrangère.

I. État des lieux en Belgique – de quoi, de qui parlons-nous ?

Afin de pouvoir répondre à l'ensemble de ces questions, il y a tout d'abord lieu de comprendre qui peuple la Belgique : quelles origines, quelles nationalités, et dans quelles proportions... Mais il est également important de comprendre ce que signifie : *manger local* et où en est notre pays dans cette manière de consommer.

A. Multiculturalité : quelles nationalités peuplent la Belgique ?

La Belgique comme nombre de pays occidentaux est aujourd'hui un pays multiculturel suite à différentes vagues d'immigration. Tout d'abord, l'immigration italienne qui a eu lieu à partir de 1946 suite à l'Accord charbon.⁵ Ensuite, l'immigration marocaine⁶ et turque qui ont eu lieu dans les années 1960-1970

⁵ Cet accord a été signé entre la Belgique et l'Italie. Celle-ci s'engage à envoyer de la main d'œuvre pour travailler dans les mines en Belgique (50 000 Italiens) contre 200 kg de charbon par mineur et par jour que la Belgique s'engage à envoyer en Italie.

⁶ BOUSETA A., MARTINIELLO M. « Marocains de Belgique : du travailleur immigré au citoyen transnational », *Hommes et Migrations*, n°1242, mars – avril 2003, pp 94-106, [en ligne :] https://www.persee.fr/doc/homig_1142-852x_2003_num_1242_1_3977#:~:text=En%20r%C3%A9sum%C3%A9%2C%20l%27immigration%20marocaine%20vers%20la%20Belgique%20dans,p%C3%A9riode%2C%20que%20l%27on%20peut%20caract%C3%A9riser%20d%27%C3%A8re%20des%20pionniers, consulté le 30 juin 2021.

à la suite d'accords⁷ signés en 1964⁸. Même si certains sont rentrés au pays, d'autres sont restés et se sont installés durablement en Belgique. Ce sont donc plusieurs générations d'Italiens, de Turcs et de Marocains qui se sont ainsi succédé. Les descendants actuels sont, depuis lors, souvent nés avec la nationalité belge⁹. Avant toute chose, il est donc important de distinguer population immigrée, population d'origine étrangère et population de nationalité étrangère afin de bien comprendre quelle population peuple la Belgique.

- Les immigrés sont nés à l'étranger et résident en Belgique. La population immigrée regroupe ainsi des personnes de nationalité étrangère et des personnes devenues belges.
- Les personnes d'origine étrangère ne sont pas nées avec la nationalité belge (en Belgique ou ailleurs) mais sont par la suite devenues belges. Elles résident également en Belgique et le critère est donc la nationalité à la naissance.
- Les personnes de nationalité étrangère résident en Belgique mais n'ont pas la nationalité belge. Le critère est alors la nationalité actuelle.¹⁰

Dans cette analyse, nous nous concentrerons donc sur les personnes d'origine ou de nationalité étrangère que nous nommerons *personnes d'origine étrangère*.

Nombreux Italiens, Turcs et Marocains vivant en Belgique n'entrent donc, officiellement, dans aucune des catégories ci-dessus car ils naissent en Belgique avec la nationalité belge. Les statistiques qui vont suivre ne représentent donc pas l'ensemble de la population ayant des origines étrangères et donc potentiellement une culture alimentaire imprégnée de leurs origines diverses.

⁷ En 1964, le Maroc ainsi que la Turquie signent un accord avec la Belgique afin que les Marocains viennent travailler dans les mines là où les Belges et les Italiens ne veulent plus travailler suite à la catastrophe du Bois du Cazier.

⁸ « 50 ans d'immigration marocaine et turque : toute une histoire », CIRÉ, 24 août 2021, [en ligne :] <https://www.cire.be/50-ans-d-immigration-marocaine-et-turque-toute-une-histoire>, consulté le 25 septembre 2021.

⁹ Un enfant naît belge si ses deux parents sont belges ; si un de ses deux parents est belge ou si ses parents sont de nationalité étrangère mais au moins un des deux a vécu pendant cinq ans durant les dix dernières années en Belgique (ce qui est le cas des descendants actuels des vagues d'immigration turques, marocaines et italiennes (droits quotidiens).

¹⁰ Données issues du centre fédéral de la Migration, Myria, [en ligne :] https://www.myria.be/files/Migration2016-2-Migrations_en_Belgique_donnees_statistiques.pdf, consulté le 10 décembre 2021.

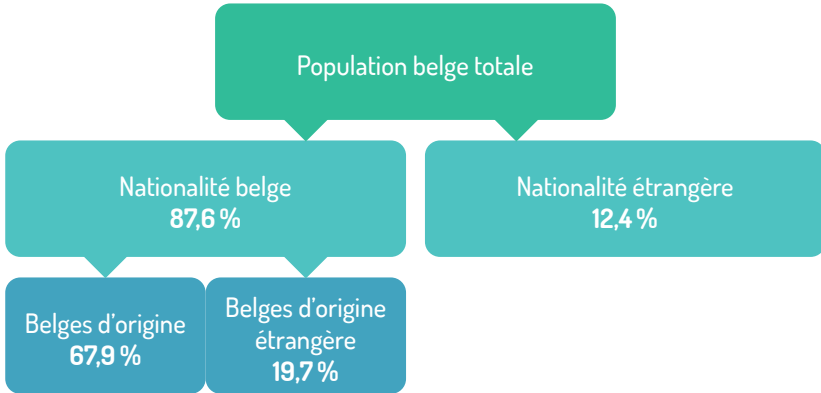
Le tableau ci-dessous permet de comprendre comment la population en Belgique se compose et l'importance de prendre en compte les personnes d'origine étrangère quand il est question d'alimentation. Tout d'abord, la Belgique compte en 2020, 11 492 641 habitants. De cette population totale, 87,6 % est de nationalité belge et 12,4 % de nationalité étrangère. Parmi les personnes de nationalité belge, il y a lieu de préciser que 67,9 % sont belges d'origine et 19,7 % belges d'origine étrangère.¹¹ Mais quelles sont les origines de ces populations belges d'origine étrangère et non belges ? Plus de la moitié provient de pays hors UE des 27 (51,3 %), 28,7 % provient de l'UE des 27 (à l'exclusion de la Belgique et des pays voisins) et 20,5 % provient d'un pays voisin de la Belgique. Au sein des personnes de nationalité étrangère, les cinq nationalités les plus présentes sont : marocaine, italienne, française, néerlandaise et turque. De façon synthétique, **un Belge sur cinq est d'origine étrangère**. Il est important de signaler que la multiculturalité n'est pas présente de la même manière partout sur le territoire belge. La Région bruxelloise compte beaucoup plus de personnes de nationalité et d'origine étrangère que la Wallonie et la Flandre. En 2020, 35,3 % de la population bruxelloise est de nationalité étrangère et à cela s'ajoute 39,1 % de Belges d'origine étrangère. Bruxelles compte donc 74,4 %¹² de personnes susceptibles d'avoir un régime alimentaire différent du régime alimentaire traditionnel belge¹³. À Bruxelles, il y a donc moins de trois Belges d'origine sur dix habitants. Rappelons encore une fois que les descendants des immigrés italiens, marocains ou turcs des années 1950 naissent maintenant parfois en tant que Belge d'origine. Si l'on prend ces personnes en considération, les chiffres sont sûrement encore plus importants. La question qui se pose alors est de savoir s'il y a un régime alimentaire belge et si nos productions locales correspondent aux besoins alimentaires de la population belge multiculturelle.

¹¹ BIOUSSE C., ABARCA C., « Désormais 20 % de la population belge est d'origine étrangère et les Marocains sont plus nombreux que les Italiens », RTBF, 13 janvier 2021, [en ligne :] <https://www.rtf.be/article/desormais-20-de-la-population-belge-est-d-origine-etrangere-et-les-marocains-sont-plus-nombreux-que-les-italiens-10671649>, consulté le 10 décembre 2021.

¹² « Un habitant bruxellois sur trois est de nationalité étrangère », BXL1, 14 janvier 2021, [en ligne :] <https://bx1.be/dossiers/dossiers-redaction/un-habitant-bruxellois-sur-trois-est-de-nationalite-etrangere-infographies>, consulté le 10 décembre 2021.

¹³ Notons tout de même que ce que nous nommons « régime traditionnel belge » est lui-même empreint des mélanges de cultures que notre territoire a subi du fait notamment de sa position de carrefour géographique.

Ci-dessous un tableau¹⁴ récapitulatif :



B. Consommation de produits locaux : où en sommes-nous ?

Avant de s'intéresser à la consommation de produits locaux, il y a lieu de définir ce qu'est un produit local. Les produits locaux se définissent en termes de proximité entre la production et le lieu de consommation.¹⁵ Il est plutôt question de distance psychologiquement acceptable pour chaque consommateur étant donné qu'aucune définition de la proximité n'est donnée par les auteurs. Cependant la notion de produits locaux est souvent associée à la notion de circuit-court qui, elle, possède des critères plus précis en matière de distance. Outre la réduction à un seul intermédiaire entre producteur et consommateur¹⁶, la Région wallonne ajoute que la distance maximale entre production et consommation ne doit être que de 80 km. En France, par exemple, cette distance est fixée à 150 km selon l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe). Une enquête menée par un groupe d'action locale

¹⁴ Élaboration du tableau par l'auteur sur base chiffres de Statbel de 2020.

¹⁵ MERLE A., PIOTROWSKI M., « Consommer des produits alimentaires locaux : comment et pourquoi ? », *Décisions Marketing* (67), p 37-48.

¹⁶ CHAFFOTE L., CHIFFOLAUX Y., « Vente directe et circuits courts : évaluation, définition et typologie », *Les cahiers de l'Observatoire CROC, INRA*, p 1.

(GAL)¹⁷ wallon auprès des consommateurs nous donne quand même une idée de la distance que nous avons nommée : *distance psychologiquement acceptable*. Selon cette enquête, le caractère local serait associé à une distance de 50 km maximum.¹⁸

Mais qu'en est-il de la consommation de produits locaux en Wallonie ? En 2018, selon Dedicated, mandaté par l'Agence Wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité (Apaq-W), 39 % des Belges achètent occasionnellement des produits alimentaires auprès des producteurs locaux. Ce chiffre monte à 49 % en Wallonie. Les produits du terroir certifiés rencontrent plus de succès (60 %) que des produits estampillés de « produit agricole wallon ».¹⁹ La population semble attachée à la notion de terroir et peut-être alors à une notion de proximité assez réduite ? L'enquête menée par le GAL confirme ces chiffres car il en ressort que plus de 50 % des Belges ne consomment pas régulièrement des produits locaux.

Quant à la notion de produits du terroir, certains auteurs expliquent que si auparavant les produits locaux étaient consommés pour leur côté « terroir » et leur caractère unique, ils sont actuellement plutôt recherchés pour leur simplicité : les consommateurs cherchent à consommer des produits locaux dans leur quotidien et cherchent donc des produits de consommation courante.²⁰

Une autre étude réalisée par iVOX pour la société Sipwell avance un chiffre de 42 % de Belges qui consomment des produits locaux, mais à cela il faut ajouter 16,4 % qui ont commencé à consommer local pendant le confinement. La consommation de produits locaux a en effet fait un boom durant le confinement

¹⁷ Un GAL est une structure représentative des acteurs locaux (publics, privés, élus...) d'un territoire. Cette structure travaillant à une échelle supra communale est chargée de mettre en place une stratégie et un plan d'action local sur le territoire. Les GAL mettent en place le programme « Liaison entre actions de l'économie rurale » (Leader), une des branches du « Fonds européen agricole de développement rural » (Feader).

¹⁸ « Produits locaux résultat de l'enquête », GAL Meuse@Campagnes, 27 mars 2018, [en ligne :] <https://www.meusecampagnes.be/wp-content/uploads/2019/02/Produits-locaux-R%3a9sultats-enqu%3aate-consommateurs-2018.pdf>, consulté le 18 octobre 2021.

¹⁹ « Les consommateurs aiment les produits locaux », Le Vif, 12 juin 2018, [en ligne :] <https://www.levif.be/actualite/belgique/les-consommateurs-aiment-les-produits-locaux/article-normal-852217.html>, consulté le 30 juin 2021.

²⁰ DELFOSSE C., « La France et ses terroirs. Un siècle de débats sur les produits et leurs liens à l'espace », *Pour*, 2012/3-4, n° 215-216), pp. 63-74. DOI : 10.3917/pour.215.0061. URL : <https://www.cairn.info/revue-pour-2012-3-page-63.htm>, consulté le 3 août 2021.

lié à la pandémie de Covid-19.²¹ Les raisons qui ont motivé les consommateurs peuvent être diverses : peur de se retrouver dans un supermarché entourés de monde, contrainte pour faire ses courses en un temps limité, pénurie de certains produits de consommation courante, prise de conscience de l'importance de relocaliser ou encore un soudain rythme de vie bien différent d'avant la crise. Peu importe les raisons, les producteurs sont unanimes : leurs ventes ont fortement augmenté pendant le premier confinement. Si bien que certains ont adaptés leur production. Malheureusement cet élan des consommateurs aura été pour certains de courte durée. Une fois la crise partiellement passée, ils ont repris leurs vieilles habitudes et sont retournés au supermarché.²²

Mais quelles sont les motivations des consommateurs à acheter local (en dehors de la pandémie) ? La moitié d'entre eux sont motivés par le fait de soutenir l'économie locale. Un quart d'entre eux pour des raisons liées au développement durable (raison souvent évoquée chez les moins de 34 ans). La troisième raison concerne l'authenticité et la qualité des produits (14,7 %).²³ D'autres arguments concernent la fraîcheur ou encore un prix plus bas²⁴. Par contre, les freins à ce mode de consommation sont la faiblesse de l'offre, un manque de temps ou encore d'informations.²⁵ L'enquête menée par le GAL fait ressortir des motivations similaires : la fraîcheur des produits (80 %), le goût (71 %) et enfin le prix (57 %).

²¹ SNOECK C., « Chiffres à l'appui : le Belge a faim de produits durables et équitables après le confinement », Fairtrade Belgium, 17 mai 2020, [en ligne :] <https://www.fairtradebelgium.be/fr/actus/news-details/news/chiffres-a-lappui-le-belge-a-faim-de-produits-durables-et-equitables-apres-le-confinement>, consulté le 3 août 2021.

²² LANGER M., MORLEGHEM P., « Après le confinement, le "consommer local" semble bien oublié : "C'était une belle hypocrisie", selon ce producteur liégeois », RTL Info, 5 juillet 2020, [en ligne :] <https://www.rtl.be/info/regions/liege/apres-le-confinement-le-consommer-local-semble-bien-oublie-c-etait-une-belle-hypocrisie-selon-ce-producteur-liegeois-1229470.aspx>, consulté le 3 août 2021.

²³ « Coronavirus – Les Belges se tournent davantage vers les produits locaux », Le Soir, 15 mars 2021, [en ligne :] <https://trends.levif.be/economie/entreprises/les-belges-se-tournent-davantage-vers-les-produits-locaux/article-normal-1403897.html>, consulté le 3 août 2021.

²⁴ Nous n'affirmons pas que les produits locaux sont moins chers que les produits non locaux, mais que dans l'enquête réalisée par le GAL, c'est un argument qui a été utilisé par les consommateurs. Les produits locaux peuvent être plus chers ou moins chers en fonction des produits auxquels on les compare, de la saison où on les consomme et de leur circuit de distribution.

²⁵ « Manger sain : toutes les tendances belges en chiffres », Gondola, 2 décembre 2017, [en ligne :] <https://www.gondola.be/fr/news/manger-sain-toutes-les-tendances-belges-en-chiffres>, consulté le 3 août 2021.

Mais existe-t-il un profil type de consommateur de produits locaux ?

En France par exemple, il semblerait que les consommateurs de produits locaux soient des personnes plus âgées et plus rurales que la moyenne nationale. Il faut également noter que l'attention portée aux produits locaux s'accompagne souvent d'autres comportements d'achats qualifiés de responsables : acheter bio, acheter équitable ou encore accorder une attention aux produits issus de la pêche durable²⁶. En Belgique, en termes de profils de consommateurs, il est difficile de trouver des informations précises. Les seules informations disponibles concernent les différences de chaque côté de la frontière linguistique et en termes de genre. Selon une enquête iVOX, les Wallons sont plus friands que leurs voisins flamands des produits locaux et les femmes sont également plus enclines à acheter local²⁷.

II. Culture et habitudes alimentaires : zoom sur la Belgique

Notre origine et notre lieu de vie influencent fortement notre manière de nous alimenter. La culture alimentaire d'un pays, d'une région est à l'image des denrées disponibles sur le territoire ou qu'il est possible d'acheminer.²⁸ À la lumière des témoignages recueillis, cela semble plutôt clair : chacun évolue dans un mix de cultures qui influence grandement son alimentation. Mais alors, quelle est la culture alimentaire belge et quelles sont les habitudes alimentaires avec lesquelles les personnes d'origine étrangère qui s'installent en Belgique doivent composer ?

²⁶ HAREL C., « Qui sont les consommateurs de produits locaux ? », *LSA Green*, 30 octobre 2019, [en ligne :] <https://www.lsa-conso.fr/qui-sont-les-consommateurs-de-produits-locaux,332261>, consulté le 18 octobre 2021.

²⁷ « Coronavirus – Les Belges se tournent davantage vers les produits locaux », *op. cit.*

²⁸ KASSABIAN A., « Migrations, précarités et aides alimentaires : adaptation d'une association caritative aux demandes d'un public émergent », *Sciences et Actions Sociales (SAS)*, n°14, 2021, p 7.

A. Le contenu de l'assiette

Notre régime alimentaire est fortement lié à nos origines et au pays dans lequel nous vivons. Ainsi en Belgique, les Belges d'origine n'échappent pas à la règle. Il existe bel et bien une culture alimentaire belge qui dépasse bien entendu le traditionnel moules-frites et les tomates aux crevettes ! Les Belges consomment du pain, des fruits et légumes frais et des produits carnés comme la viande et la charcuterie²⁹. Ces dernières sont d'ailleurs consommées en trop grande quantité. Le régime alimentaire belge n'est pas un exemple d'équilibre : excès de viande rouge et de viande transformée et insuffisance de légumes, fruits, noix, graines, œufs et poisson³⁰. L'assiette traditionnelle belge se compose de trois tiers : féculents, légumes et viande alors que les recommandations sont plutôt de l'ordre d'une demi-assiette de légumes, d'un quart de féculent et d'un quart de protéines. Nous nous demandons alors quelle proportion de Belges mangent encore de cette manière sachant qu'un tiers d'entre nous est d'origine étrangère ?

Lorsque l'on s'interroge sur les habitudes alimentaires suivant les différentes origines des consommateurs, cela ne concerne pas uniquement le contenu de l'assiette, mais également les horaires des repas durant la journée et les représentations autour de l'alimentation.

B. Horaires des repas

En Belgique, l'habitude est de consommer un déjeuner plutôt sucré (tartines, céréales, viennoiseries) ou même parfois à ne pas déjeuner du tout.³¹ À midi, les Belges mangent traditionnellement froid : un sandwich ou les traditionnelles tartines que l'on emporte à l'école ou au travail dans une boîte à tartines

²⁹ « Les habitudes alimentaires des Belges », *Incidence*, 17 octobre 2017, [en ligne :] <https://incidence.be/habitudes-alimentaires-des-belges>, consulté le 18 octobre 2021.

³⁰ « Vers une Belgique en bonne santé », 19 juillet 2021, [en ligne :] <https://www.belgiqueenbonnesante.be/fr/etat-de-sante/determinants-de-sante/alimentation>, consulté le 18 octobre 2021.

³¹ DRIESKENS S., « Habitudes nutritionnelles : état de santé 2018 », *Sciensano*, octobre 2019, [en ligne :] https://www.sciensano.be/sites/default/files/nh_report_2018_fr_v3.pdf, consulté le 18 octobre 2021.

(45% des travailleurs³²). Le repas du soir, appelé le souper, est quant à lui le repas consistant de la journée, celui qui peut se manger en famille et auquel les Belges accordent un peu plus de temps à la préparation.³³

C. Représentation de l'alimentation

La représentation de l'alimentation et les attentes envers celle-ci varient également en fonction de l'endroit où l'on se situe sur le globe. Par exemple, dans certains pays du Moyen-Orient, l'alimentation est plutôt abordée en premier lieu comme un moyen de prévention pour éviter les problèmes de santé, ce qui n'exclut pas la convivialité, mais place parfois cette dernière au second plan³⁴. En Chine, par contre, bien manger signifie manger sain en alliant plaisir et convivialité.³⁵ En Belgique, il semble assez clair que le Belge aime la convivialité autour d'un bon repas. Le terme bon étant utilisé ici dans le sens de goûteux et non dans le sens de bon pour la santé. Cela peut d'ailleurs être confirmé par une étude d'iVOX selon laquelle : manger des frites ou un bon repas entre amis a manqué à 40 % des Belges pendant le confinement.³⁶ Même le site officiel de la Belgique : www.belgium.be possède une rubrique gastronomie qui débute en définissant le Belge comme un bon vivant qui aime bien manger et bien boire.

³² SCHMIDT V., « Incontournables tartines, temps de pause, alcool : la vérité sur le lunch des Belges », *La Libre*, 16 octobre 2019, [en ligne :] <https://www.lalibre.be/belgique/societe/2019/10/16/incontournables-tartines-temps-de-pause-alcool-la-verite-sur-le-lunch-des-belges-QEE2S57L4RFZTHI36LGVZA5PVM>, consulté le 18 octobre 2021.

³³ BEL S., « Temps de préparation et durée des repas », In LEBACQ T., TEPPERS E., « Enquête de consommation alimentaire 2014-2015 », Rapport 1. WIV-ISP, Bruxelles, 2015.

³⁴ Table ronde : « La cuisine arabe et le monde. Du Moyen Âge à aujourd'hui », *Institut du monde arabe*, 10 juin 2021, [en ligne :] <https://www.youtube.com/watch?v=u3moJH0knh8>, consulté le 28 mars 2022.

³⁵ LITZLER J-B., « Alimentation : à chaque pays ses habitudes », *Le Figaro*, 9 septembre 2014, [en ligne :] <https://www.lefigaro.fr/conso/2014/09/09/05007-20140909ARTFIG00015-alimentation-a-chaque-pays-ses-habitudes.php>, consulté le 8 octobre 2021.

³⁶ « Déconfinement : le Belge préférerait manger avec des amis qu'aller faire du shopping », *RTBF*, 28 mai 2020, [en ligne :] <https://www.rtf.be/article/deconfinement-le-belge-prefererait-manger-avec-des-amis-qu-aller-faire-du-shopping-10510656?id=10510656>, consulté le 18 octobre 2021.

D. Caractère local de l'alimentation belge

La rubrique gastronomie de ce site décline également une série de spécialités culinaires belges : frites, gaufres, stoemp³⁷, carbonnades flamandes, waterzooï, croquettes de crevettes, asperges à la flamande... En lisant cela, nous ne pouvons que souligner l'origine locale des ingrédients de base. Les plats traditionnels sont en effet anciens et jadis, il était beaucoup moins courant de cuisiner avec des produits aux origines lointaines qu'aujourd'hui. Mais lorsque ces plats traditionnels sont consommés, tous ne font pas attention à l'origine du bœuf de leurs carbonnades ou à l'origine des pommes de terre pour faire leurs frites. Tout cela pour dire que *manger local*, même si c'est plus facilement envisageable pour des personnes respectant le régime traditionnel du pays, cela n'est pas nécessairement suivi, ni simple. De plus, si certaines personnes d'origine étrangère mangent de manière différente, cela peut être également le cas des belgo-belges, la mondialisation ayant permis d'avoir accès à des produits de toutes origines facilement.

Questionner le sens de l'alimentation locale pour les personnes d'origine étrangère, c'est en quelque sorte questionner la mondialisation. Celle-ci a permis la libre circulation des personnes, mais surtout des produits. Les cultures alimentaires se sont alors dispersées à travers le monde et au sein des pays qui accueillent nombre de nationalités différentes.

E. Les habitudes alimentaires belges vues par les personnes d'origine étrangère vivant en Belgique

D'après les témoignages recueillis, il y a un élément qui nous semble très important à soulever dans la perception qu'ont les personnes d'origine étrangère vivant en Belgique de notre alimentation : il s'agit de l'horaire des repas dépendant du rythme de vie belge. Plusieurs personnes d'origines très diverses expliquaient que ce rythme ne leur permettait pas de manger correctement. « Nous ne mangeons qu'un seul repas sur la journée » disent certains. Après quoi, ils finissent par expliquer que pour eux manger un sandwich à midi comme les Belges, ce n'est pas manger ! D'autres expliquent qu'ils ont été contraints de changer totalement leurs habitudes en mangeant le repas prin-

³⁷ Purée à base de pommes de terre et de légumes

cipal le soir car c'est le seul moment en Belgique où l'on dispose d'un peu plus de temps pour cuisiner. Les recettes traditionnelles sont d'ailleurs reportées au weekend car la semaine, ils n'ont pas le temps ! Ces témoignages reflètent bien que les habitudes alimentaires ne concernent pas uniquement le contenu de l'assiette, mais sont ancrées profondément dans nos modes de vie.

D'autres ont souligné l'aspect sanitaire de l'alimentation belge que ce soit d'un point de vue positif ou négatif. Certains pensent que les habitudes alimentaires belges sont plus recommandables que celles de leur pays d'origine. Ces personnes, plutôt issues du continent africain, expliquent que dans leur pays les plats sont souvent frits et donc assez gras. Par contre, d'autres pensent que la manière dont s'alimentent les Belges n'est pas un exemple à suivre. En effet, manger sucré le matin, un sandwich le midi et le repas consistant le soir semble aller à l'encontre des recommandations pour la santé. Cependant, peu importe leur culture alimentaire d'origine, il y a des habitudes comme l'horaire des repas qu'ils sont contraints de suivre.

III. Entre effort d'adaptation et maintien des habitudes

Culture alimentaire du pays d'origine ou habitudes du pays d'accueil : un équilibre est à trouver. C'est ce que nous apprennent les personnes que nous avons interrogées. Même s'il est impossible de généraliser, la plupart d'entre elles nous ont confié jongler entre différentes cultures et habitudes alimentaires. Mais alors, comment l'alimentation est-elle bouleversée par la migration ? Il est important de noter que les histoires personnelles ainsi que la durée depuis l'arrivée en Belgique influencent énormément les habitudes. Les personnes d'origine étrangère nées en Belgique n'ont pas les mêmes perceptions et habitudes que les personnes qui sont arrivées depuis quelques mois ou quelques années.

L'alimentation faisant partie intégrante de la culture, elle est souvent mise à mal lors de migrations. En effet, si dans un contexte de voyages touristiques, la découverte de nouvelles saveurs est recherchée, ce n'est pas nécessairement le cas lors de migration. La tendance est alors plutôt à la recherche du maintien des habitudes pour se rattacher à son identité nationale.³⁸ Il en est de même pour des générations issues de l'immigration qui perpétuent les tra-

³⁸ KASSABIAN A., op. cit., p 1.

ditions en gardant des habitudes alimentaires issues de leur pays d'origine.³⁹ Cet élément semble se confirmer dans notre enquête pour les descendants de l'immigration italienne qui, malgré les années, restent attachés à leur culture alimentaire. Cependant, la majorité d'entre eux ont qualifié leur régime alimentaire de mixte entre la cuisine belge et la cuisine italienne. Peut-être la proximité des ingrédients nécessaires à la culture alimentaire italienne facilite-t-elle la transition ?

À l'inverse de cette tendance au rattachement traditionnel, on trouve une part de la population qui décide plutôt de s'adapter aux habitudes alimentaires du pays. Lors du focus group, plusieurs personnes nous ont fait part de cette nécessité. Certains avaient même tendance à faire une coupure nette avec leurs traditions culinaires. Il s'agit alors d'une « volonté de distinction des générations précédentes et d'intégration à la culture locale »⁴⁰.

Cette question de maintien des habitudes ou d'adaptation est certainement à mettre en lien avec le sentiment de sécurité. Un nouvel environnement, une nouvelle culture, c'est source de stress. « L'évolution des pratiques alimentaires des migrants est aussi un reflet de la manière dont ils vivent les changements qui agitent la société au sein de laquelle ils se trouvent. Certains, pour résister à ces changements, s'accrochent à une habitude culinaire qui leur semble rassurante. »⁴¹ Les migrants faisant face à des difficultés financières dans le pays d'accueil sont alors parfois confrontés à l'aide alimentaire qui ne correspond absolument pas à leurs besoins physiologiques. Ces derniers n'étant pas comblés, il est encore plus difficile pour eux de s'adapter à une autre culture. Ils se retrouvent alors contraints de choisir – dans le meilleur des cas – des produits qu'ils ne connaissent pas ou de recevoir ces denrées sans savoir comment les cuisiner et les consommer. Cela avant même d'inclure des critères religieux, comme le choix de manger halal. Sur le terrain, dans une structure d'aide alimentaire, nous avons déjà pu être confrontés au témoignage d'une personne expliquant ne pas pouvoir bénéficier de l'entièreté du colis car plusieurs produits contiennent de la viande de porc : lasagne, chili con carne... Des apports en protéines non négligeables dont elle a été contrainte de se passer.

³⁹ KASSABIAN A., op. cit., p 4.

⁴⁰ Ibid., p 7.

⁴¹ BAROU J., « Alimentation et migration : une relation révélatrice », *Hommes et Migrations*, n°1283, 1 janvier 2010, [en ligne :] <https://journals.openedition.org/hommesmigrations/980>, consulté le 14 décembre 2021.

Il est également important de souligner que pour certaines populations issues de l'immigration non européenne, les produits qui constituent l'alimentation de base dans leur pays d'origine, sont souvent chers dans les pays occidentaux. Il est alors impossible voire très compliqué de pouvoir continuer à consommer ces aliments traditionnels de manière quotidienne.⁴²

Le choix entre maintien ou changement des habitudes est parfois facilité par l'aspect santé. Lors de notre enquête, une personne nous a confié qu'en plus de la culture alimentaire, l'aspect sanitaire de l'alimentation du pays d'accueil a également de l'importance. Selon lui, si certaines habitudes sont plus saines dans le pays d'accueil, elles seraient plus facilement intégrées dans les habitudes et inversement. Il peut être plus difficile d'intégrer des habitudes alimentaires que l'on juge moins saines que celles de son pays d'origine. Le fait de manger chaud le soir par exemple. Cependant, dans ce cas, c'est le rythme de vie du pays qui l'impose souvent.

La culture alimentaire, comme nous avons pu le remarquer, ne se limite pas au seul contenu de l'assiette, mais aussi à la manière dont on mange. Lors du focus group certaines personnes défendaient l'importance de manger avec les mains tous ensemble et de partager le repas de cette manière. Selon elles, cela permet d'être plus connectés à la nourriture et dans ce cas, à sa culture.

Devons-nous réellement trancher entre maintien des habitudes et adaptation ? Comme le dit si bien une personne interrogée, « il y a le goût de là-bas, le goût qui s'ajoute quand on va vivre ailleurs et un troisième goût ou un mélange des goûts qui se crée en mélangeant et ça c'est encore plus enrichissant ». Chacun se comporte différemment en fonction de son vécu, de ses goûts, de ses origines. C'est pourquoi certaines personnes d'origine étrangère vivant en Belgique qualifient plutôt leur alimentation de multiculturelle. Si les Belges d'origine adoptent de temps à autre des cuisines venues d'ailleurs, cela est tout à fait logique que ce soit également le cas pour les personnes d'origine étrangère. Lors de notre focus group, une Marocaine d'une cinquantaine d'années a témoigné de son changement d'habitudes depuis son arrivée en Belgique. Elle a réellement intégré les produits belges dans son alimentation quotidienne. Elle a ainsi troqué la traditionnelle crêpe berbère du petit déjeuner contre la tartine de confiture. Sont également apparus au menu frites, moules, tartines, choux de Bruxelles, tant d'aliments qu'elle ne consommait pas dans son pays, mais qui font maintenant partie de sa vie et des habitudes familiales.

⁴² KASSABIAN A., op. cit., p 7.

A. Attachement émotionnel

Le lien culturel avec l'alimentation implique également un certain attachement émotionnel aux produits du pays d'origine. Cet élément est revenu assez souvent dans les débats et est entièrement confirmé par notre enquête en ligne dans laquelle nous avons posé la question suivante : « Pensez-vous être attachés émotionnellement aux produits de votre pays d'origine ? » 40 % des répondants sont énormément attachés aux produits et à cela s'ajoute 28 % qui y sont attachés également. Seuls 6 % ont répondu ne pas être du tout attachés aux produits de leurs pays d'origine. Certains plats, aliments deviennent des *madeleine de Proust*. Différentes personnes témoignent des raisons de cet attachement aux produits du pays : la dimension affective, le goût des produits du pays qui sera toujours meilleur que les substituts que l'on peut trouver en Belgique ou encore la qualité. La provenance du pays d'origine sera donc privilégiée pour des produits qui sont de qualité là-bas et que, soit il est impossible de cultiver ici (par exemple : scampis, bananes...), soit qui n'ont pas un goût identique ici (par exemple : sauce de poisson). Selon les témoignages recueillis, les plats traditionnels sont plutôt consommés quand on a le temps pour les préparer, le weekend, en famille. Cet attachement semble assez logique car lorsque nous sommes en zone inconnue, tout ce qui peut nous raccrocher à quelque chose de connu est rassurant. Dans une moindre mesure, en voyage à l'étranger, qui n'est pas amusé voire fier ou encore soulagé de découvrir une bière belge au détour d'un rayon de supermarché ?

De la même manière, on goûte à cet attachement émotionnel aux produits d'un autre terroir sitôt que l'on a passé un petit moment dans un autre pays ou une autre région et que l'on a l'impression d'avoir établi un lien privilégié avec cet endroit et sa culture. « Le souvenir alimentaire ou gastronomique demeure très présent dans l'expérience touristique, notamment en espace rural. Acheter et ramener chez soi des produits locaux (vins, produits fermiers), prolonge et renforce le voyage. Ils participent au retour psychologique du touriste ; reproduire une recette chez soi, manger « l'ailleurs » dans son univers quotidien réactivent les sensations de vacances, les remémorent, les commémorent. L'odeur du produit, sa saveur, son goût participent à la réintroduction d'une mémoire de l'ailleurs. [...] Comme un objet vénéré, sacralisé, le souvenir gastronomique partagé et dégusté entre amis peut également prolonger l'acte

de distinction et de différenciation sociale. »⁴³ Qui n'a jamais ressenti ce sentiment de nostalgie quand il boit du vin ramené du Sud de la France ou quand il mange des crêpes au sirop d'érable ramenées d'un voyage au Canada ? Cela a une saveur toute particulière car cela nous renvoie à un moment heureux, mais aussi à une culture dont on a l'impression de faire un tout petit peu partie en y ayant pris part un bref moment.

Ces deux exemples qui peuvent paraître anodins, permettent de montrer que l'attachement émotionnel est bien présent et qu'il nous touche tous peu importe notre origine.

Certains nous confient même que cet attachement, à l'origine d'une nostalgie, les pousse parfois à acheter des produits ni bons pour la santé, ni bons au goût. Cela prouve que l'alimentation n'est pas qu'un moyen pour satisfaire notre faim, mais bien une question d'identité et de culture.

B. Contraintes du pays d'accueil : la Belgique

Comme nous l'avons vu précédemment, maintenir ses habitudes alimentaires à 100 % quand on vit dans un pays dont le rythme de vie et les habitudes sont différents, est mission impossible. Que ce soient l'accessibilité financière des « produits exotiques de base », les horaires des repas ou encore le fait de manger avec des couverts et non avec les doigts, une mixité entre habitudes du pays d'origine et contraintes du pays d'accueil est presque obligatoire. Nous allons à présent entrer dans le cœur de l'analyse, à savoir le lien entre alimentation locale et multiculturalité.

⁴³ BESSIÈRE J., « Manger en vacances ; quand expérience alimentaire et expérience touristique se rencontrent », 3rd International Conference, *Tourism and Gastronomy Heritage: Foodscapes, Gastroregions and Gastronomy Tourism*, UNITWIN UNESCO Chair "Culture, Tourism, Development" , June 2014, Barcelone, Espagne, [en ligne :] <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01465478>, consulté le 6 janvier 2022.

IV. Peut-on allier alimentation locale et multiculturalité ?

La question centrale de cette analyse est de savoir s'il est possible d'allier la consommation de produits locaux et la multiculturalité, en d'autres termes, consommer des produits locaux fait-il sens pour les personnes d'origine étrangère ? Afin de répondre à cette question, nous allons nous pencher tour à tour sur la perception des produits locaux par les personnes d'origine étrangère, sur les freins que celles-ci rencontrent, sur leurs besoins alimentaires spécifiques différents de la population belge d'origine ainsi que sur une éventuelle adaptation de nos productions locales.

A. Perception des produits locaux

Suite à l'organisation du focus group, nous avons pu remarquer un biais auquel nous n'avions pas pensé auparavant : la mauvaise compréhension de l'expression *alimentation locale* à cause de la traduction anglaise – *local food* – assimilée à l'alimentation traditionnelle. En effet, il suffit de faire une recherche internet en tapant « *local food Belgium* » pour se retrouver avec la liste de nos recettes traditionnelles : moules frites, carbonnades etc. Cet élément est donc à prendre en considération car même si certaines personnes ont affirmé *manager local*, cela signifiait parfois pour elles, adopter des recettes traditionnelles belges.

L'alimentation locale délimitée théoriquement à une consommation dans un lieu situé à maximum 80 km de la production semblait en effet éloignée de leur représentation. Selon les personnes que nous avons interrogées, à partir du moment où les produits sont cultivés en Belgique, ils sont locaux. D'après leurs témoignages, nous avons même envie d'aller plus loin. Il s'agit d'une interprétation de notre part, mais nous avons eu l'impression que pour des personnes venant d'un autre continent et ayant donc des régimes alimentaires très différents du régime belge, certains produits occidentaux sont très vite assimilés à des produits locaux. Par exemple, une dame nous expliquait qu'au marché, elle n'achetait pas certains produits parce que ce sont des produits qu'elle ne connaît pas. D'après ses explications, ces produits n'étaient pas nécessairement belges, mais plutôt occidentaux comme le chou-fleur ou encore les chicons.

B. Consommation de produits locaux

D'après l'enquête en ligne que nous avons réalisée, 44 % des répondants qualifient leur régime alimentaire de mixte : belge et pays d'origine. Nous pourrions être tentés de croire qu'ils mangent donc des produits locaux, mais ce raccourci est très simpliste. Manger belge ne signifie pas manger local... Il est tout à fait possible de cuisiner des chicons au gratin avec des chicons cultivés aux Pays-Bas, du jambon français et du lait belge. Nous rappelons la distinction entre traditionnel et local.

Il est tout de même intéressant de noter que 50 % des répondants ont affirmés être attentifs à l'origine des produits qu'ils consomment. Quant à l'origine qu'ils privilégient, 40 % favorisent les produits belges et 40 % les produits belges et de leur pays d'origine... Seuls 10 % privilégient uniquement les produits de leur pays.

C. Freins à la consommation de produits locaux

Consommer local demande des efforts que l'on soit d'origine belge ou d'origine étrangère. Selon le coordinateur de DiversiFERM⁴⁴, il y a trois types de freins à la consommation de produits locaux : intellectuel, organisationnel et financier. Premièrement, cela demande un effort intellectuel de réfléchir à l'intérêt de consommer local et à la manière dont sont cultivés les produits que nous consommons. Ensuite, vient le frein organisationnel car l'approvisionnement en produits locaux ne se fait majoritairement pas via les grandes surfaces, mais à la ferme, via des groupes d'achat, des coopératives ou des magasins de producteurs. Changer ses habitudes au niveau des courses, c'est toute une organisation pour de nombreuses familles. Enfin, les produits locaux sont souvent plus chers. Mais plus chers que quoi ? Si l'on compare aux produits des marques de distributeurs, cela semble évident. Ce ne sont évidemment

⁴⁴ Association qui soutient les agriculteurs et transformateurs wallons qui souhaitent diversifier leur production (transformation à la ferme, vente en circuits courts...)

ment pas des produits comparables en termes d'impacts sur l'environnement et la santé, mais la valeur ajoutée du local, si l'on n'a pas les moyens de la payer, on ne l'achète pas.⁴⁵

Après ces trois freins qui concerne chaque citoyen vivant en Belgique, viennent les freins que l'on peut plutôt qualifier de culturels. D'après les témoignages recueillis, nous pouvons citer quatre freins à la consommation de produits locaux par les personnes d'origine étrangère vivant en Belgique.

Premièrement, la **méconnaissance des produits**. Certaines personnes nous ont expliqué ne pas oser acheter certains produits inconnus au marché par crainte de ne pas savoir les cuisiner. De plus, certaines denrées changent de nom suivant le pays de commercialisation. Par exemple, en Belgique on nomme haricots verts ce que certains connaissent sous le nom de *princesses*. Même si visuellement, le produit ressemble à un produit de leur pays d'origine, on observe une certaine réticence à l'acheter.

Deuxièmement, certaines personnes trouvent que **les produits n'ont pas toujours le même goût d'un pays à l'autre**. C'est le cas par exemple du poulet et du lait qui n'ont apparemment pas le même goût en Belgique que dans certains pays d'Afrique. Leur goût est qualifié de moins naturel par les personnes que nous avons interrogées. Une autre personne ajoute qu'en Europe, on essaye parfois de créer des substituts à certains produits étrangers, mais que cela ne fonctionne pas très bien. Selon elle, ce n'est pas mauvais, mais c'est différent. Elle compare nos sauces de soja européennes substituant la sauce de poisson asiatique aux frites de patates douces plutôt qu'aux frites de pommes de terre.

Troisièmement, le frein principal à la consommation de produits locaux est la **nécessité de disposer de certains produits non cultivés en Belgique** pour cuisiner les recettes traditionnelles. Ce frein est développé plus longuement dans la partie suivante.

Quatrièmement, un frein a été évoqué lors de notre focus group par les participants d'origine étrangère, mais nous pensons qu'il est tout à fait généralisable à l'ensemble de la population. Il s'agit de la **mondialisation et donc de l'accessibilité très facile à des produits venus des quatre coins de la planète**.

⁴⁵ BOSSELER J., « En mode local – Comment vous ravitailler en denrées produites à proximité », *Le Soir*, 11 novembre 2020, [en ligne :] <https://www.lesoir.be/337242/article/2020-11-11/en-mode-local-comment-vous-ravitailler-en-denrees-produites-proximite>, consulté le 18 octobre 2021.

Rappelons que ce focus group était organisé à Bruxelles et que cette accessibilité est encore renforcée par sa qualité de métropole cosmopolite. Pour reprendre les mots des participants, « à Bruxelles, on trouve de tout ! »

D. Levier à la consommation de produits locaux

Selon différentes personnes interrogées, il est tout à fait envisageable de cuisiner des plats exotiques avec des produits locaux. Soit les cultures belges coïncident avec les cultures du pays d'origine et dans ce cas, c'est assez simple. Soit il faut faire preuve d'un peu d'imagination : épinard à la place des feuilles de pommes de terre par exemple.

E. Besoins alimentaires spécifiques

Même si la plupart des personnes que nous avons rencontrées nous ont confié s'adapter aux produits du pays, elles sont également conscientes que ce n'est pas possible à 100 %. Et, ce, d'autant plus pour des personnes dont le régime alimentaire traditionnel est très différent du régime belge. Les régimes alimentaires asiatiques basés sur le riz sont par exemple beaucoup plus restreints étant donné que le riz n'est effectivement pas cultivé en Belgique. D'autres régimes alimentaires, comme le régime mexicain, semble, selon un témoignage, plus adapté aux produits locaux. La personne interrogée estime à seulement 10 % la part de nourriture spécifiquement mexicaine qu'elle doit acheter. D'autres témoignent que c'est de l'ordre de 20 % voire de 80 %. Bref, cela dépend des goûts et régimes alimentaires de chacun. Dans l'enquête en ligne, il est tout de même important de noter que 8 % des répondants ont besoin de produits spécifiques non produits en Belgique tous les jours et 40 % en ont besoin souvent. Cela représente presque la moitié des répondants.

Il est tout de même évident que certains produits ne peuvent tout simplement pas être cultivés chez nous. C'est le cas par exemple du manioc, des bananes plantains, du riz, mais aussi de l'huile de palme fortement utilisée dans la cuisine africaine.

D'autres produits, quant à eux, peuvent être cultivés dans nos contrées, mais pendant une saison limitée. La localité étant étroitement liée à la saisonnalité. Des Espagnols, des Italiens, des Marocains nous ont confiés avoir besoin de tomates toute l'année... Cela nous a interpellés car ces produits, même cultivés localement dans leur pays d'origine, n'y sont pas disponibles toute l'année. Pour preuve, une dame d'origine italienne née en Belgique nous a confié que dans sa jeunesse, elle passait son été à faire des conserves de tomates dans sa famille en Italie. Cela leur permettait d'avoir accès toute l'année à l'ingrédient star de la cuisine italienne : la tomate. À l'heure actuelle, elle reproduit cette méthode ici en Belgique, mais selon elle, ce genre de techniques de conservation se perd... Nous nous demandons alors si la nécessité de disposer d'aliments spécifiques et frais toute l'année, est vraiment un problème rencontré uniquement par des personnes immigrées ? N'est-ce pas plutôt une déconnexion avec les saisons et avec la nature en général ?

F. Adaptation des productions locales

Le changement climatique permet petit à petit de cultiver en Belgique des produits qui jadis n'auraient jamais pu l'être. Certains producteurs se lancent dans la culture de melons ⁴⁶, d'abricots ou encore de patates douces ⁴⁷. Cependant, les témoignages que nous avons récoltés concernent plutôt des produits qui poussent sous des climats très différents de la Belgique même après le changement climatique : bananes, manioc, riz... De plus, s'il pourrait paraître souhaitable de produire localement certains légumes ou fruits exotiques afin de répondre aux besoins d'une partie de la population belge, est-ce souhaitable d'un point de vue environnemental ? Cultiver des produits qui nécessitent un climat chaud ou humide voire les deux sous nos latitudes nécessite le recours aux serres chauffées. Celles-ci ne sont pas du tout la solution idéale étant donné leur impact en termes de consommation d'énergie. En guise d'exemple, un kilo de tomates cultivé dans un champ en Belgique pendant

⁴⁶ LEDOUX S., MULLER D., « Des melons cultivés en Belgique, c'est désormais possible à cause du réchauffement climatique », *RTL INFO*, 19 juillet 2019, [en ligne :] <https://www.rtl.be/info/belgique/societe/des-melons-cultives-en-belgique-c-est-desormais-possible-a-cause-du-rechauffement-climatique-1142377.aspx>, consulté le 21 décembre 2022.

⁴⁷ VERMEERSCH A., « Les opportunistes du changement climatique », *La Libre*, le 16 octobre 2021, [en ligne :] <https://www.lalibre.be/planete/environnement/2021/10/16/les-opportunistes-du-changement-climatique-QVM2U-NFY3ZHLNOLRLRIZPMIBKI>, consulté le 21 décembre 2022.

la saison de la tomate produit 0,2 kg de CO₂, ce même kilo cultivé dans un champ en Espagne produit 0,6 kg de CO₂ et si ce kilo est cultivé en Belgique sous serre chauffée (en dehors de la saison de la tomate), il produit 2,3 kg de CO₂⁴⁸. Il est donc, dans ce cas, tout à fait préférable de consommer les tomates locales pendant la saison appropriée. Cela remet en question l'intérêt de cultiver chez nous des produits non adaptés à notre climat.

G. Est-ce réellement un problème de culture ?

La non-consommation de produits locaux est-elle due à l'origine du consommateur ? N'est-elle pas plutôt liée aux catégories sociales dans lesquelles nous évoluons ? Les nouvelles tendances qu'elles soient alimentaires ou non, apparaissent toujours au sein des classes sociales « dominantes » et se répandent par la suite dans les classes sociales plus « populaires ». Pour les comportements alimentaires qualifiés de responsables : manger bio, local, équitable, c'est la même chose. Ces produits, coûtant souvent plus chers à l'achat, sont consommés majoritairement par des personnes ayant un niveau de vie leur permettant d'adopter ces comportements⁴⁹. En Belgique en 2020, 18,9 % de la population fait face à un risque de pauvreté ou d'exclusion sociale⁵⁰. Le surcoût du local ou d'autres comportements qualifiés de responsables est alors difficilement payable peu importe l'origine du consommateur. Les personnes de nationalité ou d'origine étrangère font face, à l'instar des Belges d'origine, à des situations économiques bien différentes les unes des autres. Il est dès lors impossible de généraliser. Nous tenons simplement à ajouter que certaines catégories de populations font face à un plus grand risque de pauvreté ou d'exclusion sociale. Par exemple, le risque passe à 51 % pour les immigrés non UE résidant en Belgique⁵¹. Pour ces personnes il est clair que le frein est plutôt financier que culturel. De toute évidence, indépendamment des freins culturels rendant plus difficile la consommation de produits locaux par les personnes d'origine étrangère, il y a lieu de prendre en compte la forte corrélation

⁴⁸ Chiffres de Bruxelles environnement

⁴⁹ LAISNEY C., « Les différences sociales en matière d'alimentation », Centre d'étude et de perspectives du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, octobre 2013, n°64, pp.1-4.

⁵⁰ Données issues de Statbel.

⁵¹ Données issues d'Eurostat citées dans KIJHL L., « Un étranger non européen sur deux risque la pauvreté », *Le Soir*, 27 février 2020, [en ligne :] <https://www.lesoir.be/283282/article/2020-02-27/un-etranger-non-europeen-sur-deux-risque-la-pauvrete>, consulté le 6 janvier 2022.

entre migration et pauvreté. Par ailleurs, des personnes nous ont également confié devoir freiner leurs achats de produits traditionnels tant leur coût est élevé en Belgique. Si pour leurs courses quotidiennes, ils privilégient le bon marché par le biais des supermarchés, il est tout à fait compréhensible que lors des achats plus onéreux qu'ils s'autorisent de temps à autre, leur cœur se tourne vers les produits de leur pays et non vers les produits locaux belges.

V. Recommandations

En termes de recommandations, il nous semble intéressant de travailler sur la connaissance des produits belges. En effet, si ce qui freine l'achat c'est la méconnaissance, développons une meilleure connaissance des produits belges ! Mais comment ? Une piste nous semble particulièrement intéressante pour les personnes suivant les formations à la citoyenneté soit dans le cadre du parcours d'intégration citoyenne des primo-arrivants, soit en vue d'obtenir la nationalité belge. Il s'agit d'un parcours de 50 à 60 heures de cours de citoyenneté dispensé par des organismes différents que l'on soit installé en Wallonie, en région Bruxelles-francophone, Bruxelles-néerlandophone ou en Flandre. Quoi qu'il en soit, le parcours est plus ou moins similaire. En Région wallonne, le contenu de ce parcours obligatoire est prévu par un décret, mais certaines thématiques restent assez générales. C'est le cas notamment du module vie quotidienne qui inclut spécifiquement la question du logement, mais qui pourrait inclure également la thématique alimentaire. Actuellement, il appartient aux associations qui dispensent ce parcours d'aborder la question de l'alimentation si elles jugent cela pertinent et surtout si elles en ont le temps. Au CPCP par exemple, une séance est consacrée aux fêtes culturelles et dans le cadre de cette séance, l'alimentation est toujours abordée. Les participants en sont friands car c'est l'occasion pour eux d'expliquer ce qu'ils mangent pendant les fêtes dans leur culture et quelles sont leurs habitudes alimentaires. Si le CPCP le fait, cela n'est pas nécessairement le cas de chaque opérateur. Nous trouverions pertinent, étant donné le caractère culturel de l'alimentation que cette thématique soit intégrée clairement dans le décret.

À Bruxelles, où le parcours d'intégration n'est pas encore obligatoire, il serait intéressant que la question de l'alimentation puisse être obligatoirement traitée. Cela est d'autant plus important à Bruxelles où la multiculturalité est

beaucoup plus importante qu'en Wallonie. Si une séance entière pouvait être consacrée à l'alimentation, celle-ci pourrait être examinée dans sa globalité et pas seulement par le biais des fêtes culturelles. Dans cette séance, il serait intéressant d'aborder l'alimentation sous l'angle de la production du champ à l'assiette, d'étudier les cultures et l'élevage belges, les différents canaux de vente et ce que cela implique pour les acteurs – des producteurs jusqu'aux consommateurs – ainsi que les manières de cuisiner les produits belges. Élaborer un guide informatif à distribuer aux participants pourrait également être tout à fait approprié. Ce guide, afin qu'il soit concret, devrait à la fois contenir des informations généralistes applicables à l'ensemble du territoire belge, mais également des informations spécifiques au territoire du centre de formation. Par exemple, un étudiant participant à la formation de citoyenneté à Namur pourrait découvrir une rubrique des bonnes adresses locales namuroises. Il est évident que cette séance et ce guide seraient avant tout informatifs et non prescriptifs. Chacun est libre de ses choix de consommation. Nous sommes cependant convaincus que pour pouvoir faire ses choix de consommation en toute connaissance de cause, il est avant tout important d'être informé.

Pour d'autres groupes de population, non intégrés dans un processus de formation, cela se complique. Il semble par contre très important, étant donné la multiculturalité de la ville de Bruxelles que celle-ci se saisisse de la question. La stratégie Good Food⁵² (politique publique volontariste, lancée et portée par la Région de Bruxelles-Capitale visant à placer l'alimentation au cœur de la dynamique urbaine, en l'abordant dans toutes ses dimensions, économiques, sociales et environnementales) intègre déjà des objectifs prenant en compte la multiculturalité, mais mérite d'être intensifiée pour la stratégie débutant en 2022.

Enfin, concernant les personnes qui font la démarche de se rendre auprès des producteurs locaux ou encore d'acheter au marché des produits belges, peut-être serait-il intéressant de sensibiliser les producteurs à cette problématique. Il est toujours difficile de demander comment se nomme un produit ou encore comment le cuisiner. Des petites fiches recettes pourraient être mises à disposition des clients de façon à ne pas stigmatiser les personnes qui ne connaissent pas bien les produits et qui n'osent pas demander.

⁵² RONSMANS M., « Stratégie Good Food : vers un système alimentaire durable en Région de Bruxelles-Capitale », [en ligne :] <https://goodfood.brussels/fr/content/strategie-good-food>, consulté le 25 février 2022.

Conclusion

Vous vous souvenez du couscous aux choux de Bruxelles ? C'est un secret, mais ce serait même meilleur que le couscous à base de chou blanc comme au Maroc ! Il serait tentant de clôturer cette analyse par cette recette de cuisine qui permet d'allier localité et multiculturalité. Cependant, rien n'est aussi simple... Si cette marocaine a trouvé une amélioration à sa traditionnelle recette de couscous, cela ne signifie pas que manger local pour des personnes d'origine étrangère est d'une simplicité déconcertante. Si manger local demande un effort à la population belge en général, cela demande un effort encore plus grand lorsque l'on a des origines étrangères. Rappelons qu'en Belgique, cela concerne un Belge sur cinq. Concernant la consommation de produits locaux, celle-ci est loin d'être majoritaire chez nous. Selon différentes études, plus ou moins 40 % de la population affirme acheter occasionnellement des produits locaux.

La Belgique, tout comme les autres pays, a sa propre culture alimentaire. Nous avons vu que les différences ne concernent pas que le contenu de l'assiette, mais également les horaires des repas ou encore la représentation de l'alimentation. Tant d'éléments avec lesquels les personnes d'origine étrangère doivent composer dans notre pays. Certaines décident de s'adapter le plus possible aux habitudes de la Belgique, d'autres maintiennent leurs traditions. Il y a par contre certaines contraintes auxquelles elles sont obligées de s'adapter. C'est le cas notamment du rythme de vie de notre pays dont découlent l'horaire des repas et le temps à disposition pour cuisiner. Qu'elle choisisse le maintien ou l'adaptation des habitudes, une chose est sûre, la majorité des personnes d'origine étrangère est attachée aux produits de son pays. Cela concerne 68 % des répondants à notre enquête qui sont attachés au goût ou encore à la qualité des produits.

Mais alors, l'alimentation locale et la multiculturalité sont-elles compatibles ? La réponse est nuancée car la consommation de produits locaux possède déjà de nombreux freins pour la population en général. Ceux-ci sont d'ordre organisationnel, intellectuel ou encore financier. À cela, il faut ajouter des freins spécifiques pour les personnes d'origine étrangère : méconnaissance des produits, nécessité de disposer de produits spécifiques non locaux ou encore différences de goûts.

Tous les freins à la consommation de produits locaux que nous avons mentionnés ne peuvent pas être levés du jour au lendemain. Il n'y a pas de solution miracle pour chacun d'entre eux. Les personnes d'origine étrangère auront toujours l'envie et le besoin de consommer des recettes traditionnelles qui les obligent à acheter des produits non cultivables en Belgique. Il est question de la liberté de chacun et cela n'est pas discutable. Par contre, nous recommandons de travailler sur la connaissance des produits belges, sur la sensibilisation des producteurs à la thématique et sur la prise en compte par les villes, notamment Bruxelles par le biais de sa Stratégie Good Food, de la question de l'alimentation locale pour les personnes d'origine étrangère.

Avant de clôturer cette analyse, nous voudrions attirer l'attention sur le fait que nous n'avons pas étudié la dimension du genre et que celle-ci mériterait d'être investiguée dans une autre analyse. La cuisine étant encore souvent une tâche féminine⁵³, nous nous demandons si la transmission culinaire se déroule de la même manière dans les couples mixtes suivant que l'origine étrangère provient du père ou de la mère.

Adopter une posture de consomm'acteur⁵⁴ est un choix que chaque citoyen belge n'est pas en mesure de faire que ce soit pour raisons financières, culturelles ou autres. Compter uniquement sur les citoyens pour faire évoluer la société de consommation est une stratégie qui a des limites. Se pose alors la question de l'encouragement. Comment favoriser la consommation de produits locaux ? Comment convaincre le consommateur de se tourner davantage vers les fruits, les légumes ou tout autre produit cultivé sur le sol belge ? Et surtout, comment atteindre les personnes qui aujourd'hui n'ont pas les moyens financiers nécessaires pour consommer des produits certes de qualité, mais souvent plus chers ? Et si demain la sécurité sociale prenait en compte l'alimentation ? La sécurité sociale de l'alimentation⁵⁵, une idée qui vient de France selon laquelle chaque citoyen cotiserait pour financer ce système et recevrait ensuite un montant mensuel à dépenser sous formes de produits

⁵³ LEDOUX C., THUILLIER B., « Du travail domestique masculin au travail domestique des hommes », *Terrains et Travaux*, n°10, 2006, pp. 56-76.

⁵⁴ REMY E., « De "quoi choisir" à "casseurs de pub" : entre récupération marketing et nouvelles figures consuméristes », *Décisions Marketing*, n°46, 2007, pp. 37-49.

⁵⁵ PEUCH J., « Appliquer le droit à l'alimentation, une obligation pour l'État », *Revue Politique*, 18 juin 2021, [en ligne :] <https://www.revuepolitique.be/appliquer-le-droit-a-lalimentation-une-obligation-pour-letat>, consulté le 28 février 2022.

locaux. Cette réflexion fait des émules en Belgique : des associations se saisissent de la question, des groupes de travail se forment, des partis politiques commencent à s'y intéresser... Affaire à suivre !

**

Louise Vanhèse est conseillère en développement durable de formation ainsi que diplômée d'un master interuniversitaire en transitions et innovations sociales. Elle travaille au sein de la thématique Consommation durable et est animatrice dans le Pôle Éducation permanente du CPCP

VANHÈSE Louise, *Migration et habitudes alimentaires. Quand la consommation de produits locaux rencontre la multiculturalité belge*, Bruxelles : CPCP, Analyse n° 457, 2022, [en ligne :] <http://www.cpcp.be/publications/migration-alimentaires>.

DÉSIREUX D'EN SAVOIR PLUS !

Animation, conférence, table ronde... n'hésitez pas à nous contacter,
Nous sommes à votre service pour organiser des activités sur cette thématique.

www.cpcp.be



Avec le soutien du Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles

« Manger local », une manière de consommer qui a la cote ! Respect des saisons, authenticité et qualité des produits, soutien à l'économie locale, limitation de l'impact carbone... Telles sont les raisons qui poussent les consommateurs à manger des produits locaux. Cependant, force est de constater qu'actuellement ce mode de consommation ne touche pas l'ensemble de la population belge. Mais qu'en est-il spécifiquement pour les 20 % de personnes d'origine étrangère vivant en Belgique ? En plus des freins habituels à la consommation de produits locaux (intellectuel, organisationnel et financier), elles doivent faire face à des freins culturels. La nécessité de disposer de certaines denrées spécifiques non produites localement ainsi que l'attachement aux produits du pays ne jouent pas nécessairement en faveur des produits locaux belges. Cette analyse, après avoir dressé l'état des lieux en termes de consommation de produits locaux et de multiculturalité en Belgique, se penche sur les perceptions de la culture alimentaire belge, sur les freins que rencontrent les personnes d'origine étrangère à consommer des produits locaux et, enfin, sur le lien possible entre alimentation locale et multiculturalité.

Centre Permanent pour la Citoyenneté et la Participation

Avenue des Arts, 50/bte 6 – 1000 Bruxelles

02 318 44 33 | info@cpcp.be

www.cpcp.be | www.facebook.com/CPCPasbl

Toutes nos publications sont disponibles en téléchargement libre :
www.cpcp.be/publications/