

# ***Food activism* dans la périphérie au sud d'Israël**

**Ilanit Ben-Dor Derimian<sup>1</sup>**

Le *food activism* s'est beaucoup répandu ces dernières années en Israël, tant dans les discours que dans les pratiques, surtout autour de l'alimentation « bio » et du véganisme. Cet article le définit et explore diverses formes, conceptions et pratiques observables en Israël et plus particulièrement à sa périphérie, dans le Néguev. Nous chercherons à comprendre pourquoi et comment cet activisme se développe dans le Néguev et comment ce phénomène influence les habitants et leurs représentations. À partir de plusieurs cas d'étude, nous avancerons quelques hypothèses concernant les pratiques de ces activistes et analyserons leurs dimensions sociale, culturelle, économique et politique.

## **La force symbolique de la nourriture**

La nourriture – comme le souligne Richard Wilk<sup>2</sup> – est à la fois un symbole efficace et un objet concret capable de catalyser des mouvements politiques et sociaux (Wilk, 2006 : 21-22).

En Israël, de nombreuses coutumes sont liées à la nourriture, en particulier le code alimentaire prescrit par le judaïsme, la *cacherout*. Cette préoccupation est si centrale dans la vie quotidienne des gens que la société est divisée en différents groupes en fonction du niveau de *cacherout* qu'ils appliquent.

En outre, comme dans beaucoup de cultures, les fêtes religieuses et nationales sont chacune liées à des pratiques culinaires. Il est particulièrement intéressant de relever que les Israéliens ont l'habitude de célébrer le Jour de l'indépendance en faisant des barbecues dans les parcs publics, ce qui d'après l'anthropologue israélien Nir Avieli (2012)<sup>3</sup> est une expression du nationalisme masculin et puissant. A contrario, la tendance au véganisme dans la société israélienne est perçue comme une contre-culture. Les statistiques de 2018 montrent qu'avec environ 5% de la population, Israël est le pays qui compte le plus grand pourcentage de végétaliens au monde<sup>4</sup>.

Rafi Grosplik (2015)<sup>5</sup>, un autre chercheur israélien, analyse l'intérêt grandissant des Israéliens pour l'alimentation « bio » en utilisant l'exemple du *houmous*<sup>6</sup>, que les Israéliens se sont appropriés il y a plusieurs décennies pour en faire un plat emblématique de leur culture. Sa version « bio », plus récente, est à présent l'un des mets préférés des consommateurs d'aliments naturels. Selon les experts du domaine, le marché « bio » représente aujourd'hui environ 2 % de la consommation alimentaire totale<sup>7</sup>.

Cela rejoint la tendance croissante des consommateurs et des producteurs du monde occidental à rejeter l'alimentation industrielle. En général, on voit dans cette demande des

produits « bio » l'expression concrète d'une culture valorisant une consommation éthique, le développement d'une nouvelle économie morale de l'alimentation, et une prise de conscience écologique. Le « bio » est interprété comme l'expression d'un discours alternatif, une réaction contre l'agriculture conventionnelle et la production agroalimentaire industrielle.

Grosplik souligne le fait qu'en même temps et partout le « bio » est à la mode, il est devenu « tendance ». Le « bio » symbolise le progrès, la prospérité économique et l'élitisme culturel. Le marché de l'alimentation « bio » s'est transformé en quelques années, à partir d'un réseau de producteurs et de consommateurs locaux, en un système mondial, institutionnalisé et industrialisé, qui produit la nourriture des élites ou « nouvelle classe moyenne » qu'on appelle les « Bobos » (Grosplik, 2015).

Par contre, d'autres chercheurs qui s'intéressent au *food activism*, comme Valeria Siniscalchi<sup>8</sup>, expliquent que du point de vue de l'individu :

Changer le système alimentaire veut dire, souvent, modifier les manières de produire, de s'approvisionner, de consommer. Mais cela signifie aussi défendre un système alimentaire plus démocratique, critique, de qualité, plus juste pour les uns et pour les autres. Imaginer la possibilité pour l'individu de contribuer au changement du système à travers ses pratiques – et, ce faisant, redonner une place collective à l'individu – est un autre trait commun à ces mobilisations (Siniscalchi, 2015).

Cette perspective montre à la fois l'aspect individualiste nihiliste dans le choix du « bio », et aussi la réflexion de l'individu sur l'impact collectif. Ainsi l'agir (quotidien) assume une portée politique.

Dans cette recherche nous ne nous focalisons pas sur le comportement individuel des consommateurs, mais plutôt sur les actions globales et quotidiennes des militants, fabricants et distributeurs de produits alimentaires « bio » pour les rendre accessibles au grand public. Avant de décrire l'activité des organisations dans la périphérie, nous allons préciser les notions de *Food activism* et de « démocratie alimentaire ».

## **Le *food activism* et la « démocratie alimentaire »**

La notion de *food activism* renvoie à des organisations locales, nationales ou transnationales qui s'attaquent au système alimentaire « conventionnel » de production, consommation, distribution, pour le modifier, dans son ensemble ou partiellement.

De nombreuses organisations s'occupant de l'agriculture considèrent que l'alimentation est un enjeu politique. Au cours des dernières décennies, des mouvements issus de la société civile se battent dans le monde entier pour la démocratie alimentaire. Ils appellent à une participation accrue du public à l'élaboration des politiques, et à la

restructuration des systèmes de production alimentaire aux niveaux local, régional et mondial. La démocratie alimentaire est une vision du monde qui défend le droit fondamental à une alimentation sûre, nutritive et durable.

Ces activistes proposent de nouvelles manières de concevoir l'échange économique par rapport au modèle capitaliste/ néolibéral dominant, tout en entretenant de fait des relations avec ce dernier. La prise de distance avec le système capitaliste passe par des manières « alternatives » de pratiquer le marché. D'où la dimension sociale de l'échange devient une valeur à préserver ou à réintroduire là où elle semble avoir disparu.

Ces dernières années, des mouvements sociaux sont apparus en Israël pour promouvoir la consommation de produits alimentaires équitables et écologiques. Il s'agit d'organisations à but non lucratif qui promeuvent la sécurité alimentaire, l'accès aux aliments locaux et la consommation éthique.

Les politiques publiques et les réglementations concernant l'alimentation et la production agricole génèrent, directement ou indirectement, des formes de mobilisation assez diversifiées. On assiste à des actions peu structurées de consommateurs ou de producteurs isolés, mais aussi à la création de coopératives et associations de niveau national. Nous citerons par exemple, les associations *Shatil*, qui promeut le développement économique durable local, et *Latet*, qui fournit des aliments et du matériel pour distribuer de la nourriture à plus de 60 000 familles.

Dans la suite de l'article, nous allons nous intéresser au territoire du Néguev, en analysant deux initiatives locales. La première est une ferme urbaine qui produit des aliments biologiques. La seconde est une expérience de restauration collective qui utilise des produits locaux et qui emploie des femmes éloignées du marché du travail.

## **Le Néguev**

Le Néguev est situé à la périphérie, au sud d'Israël. Bien qu'il couvre environ 60% de la surface du pays, seulement un demi-million de personnes (68 % de juifs et 25 % de musulmans/Bédouins<sup>9</sup>) y habitent, ce qui représente 8% de la population. La majorité d'entre elles vit désormais dans les villes, notamment à Beer Sheva (185 000 habitants, 37 % des résidents du Néguev)<sup>10</sup>.

En 1999, on comptait déjà 180 villes et villages dans le Néguev, dont 11 villes de développement. Celles-ci ont été construites dans les années 1950, afin d'intégrer des immigrants arrivés essentiellement des pays d'Afrique du Nord et d'Asie. L'activité reposait

alors principalement sur l'industrie minière ; mais ces villes n'ont généralement pas connu la croissance économique attendue<sup>11</sup>. Dès les années 1970, de nouveaux villages ont été construits, ainsi que trois villages de luxe près de Beer Sheva, avec l'intention de renforcer le Néguev et son peuplement (le plus connu - le village d'Omer, avec environ 7000 habitants). Les trois se caractérisent par un niveau socio-économique particulièrement élevé par rapport à la moyenne en Israël, à tel point que la misère des quartiers les plus pauvres de Beer Sheva contraste fortement avec la richesse et la beauté des villas de ces villages.

Les années 1990 se caractérisent par un développement urbain important en raison de la grande vague d'immigration en provenance de l'ex-URSS. De nouveaux quartiers ont été construits autour de Beer Sheva et des autres villes de développement.

Encore aujourd'hui la construction de l'identité spatiale du Néguev est influencée par l'idéologie collective enracinée dans les traditions juive et sioniste. Cependant, la dévalorisation du collectivisme dans la société israélienne sur fond de mondialisation a renforcé le potentiel d'influence des groupes sociaux, sur la construction de l'identité spatiale du Néguev telle qu'elle se manifeste dans le discours public<sup>12</sup>.

### **Le « Néguev durable »**

Les processus internationaux de mondialisation et de libéralisation ont provoqué l'affaiblissement du collectivisme socialiste qui dominait le discours public jusqu'aux années 1970<sup>13</sup>. De nombreux mouvements sociaux sont perçus aujourd'hui comme agissant au service de la « justice sociale ». Tandis que ce thème est mis en avant par certains groupes d'intérêt, des organismes à vocation écologique commencent dès les années 80 à défendre l'idée d'une justice environnementale et s'opposent à la politique de « la conquête du désert ». Ces positions rejoignent la lutte mondiale pour la protection de l'environnement, incluant la préservation des espaces ouverts et le contrôle de la pollution industrielle<sup>14</sup>.

Les associations écologiques s'intéressent également aux questions relatives au désert et aux populations considérées comme défavorisées – les habitants des villes de développement et les Bédouins. Elles insistent sur la nécessité de développer et de renforcer les localités existantes dans le Néguev, plutôt que d'en créer de nouvelles.

## ***Le food activism des organisations dans le Néguev***

Région aride et isolée, le Néguev dépend des ressources fournies par l'État et de la distribution des produits alimentaires venus du centre. Il faut noter aussi l'importance aujourd'hui du problème de l'insécurité alimentaire, qui est à l'ordre du jour en Israël depuis le début des années 1990 en raison des effets de la mondialisation. L'affaiblissement de l'État providence est traduit par des coupes massives dans les budgets des services sociaux et de la sécurité sociale. De plus, le développement de l'économie de marché va de pair avec la hausse du taux de chômage et l'érosion des salaires. Contrairement à la malnutrition répandue dans les pays sous-développés, l'insécurité alimentaire ne met pas la vie en danger, mais nuit au fonctionnement quotidien et à la santé physique et mentale des individus et des familles.

Nous avons déjà mentionné les populations défavorisées, notamment les Bédouins, victimes du niveau de chômage le plus élevée en Israël. Dans les années 1970, des habitations réservées aux Bédouins ont été construites. Une distinction a été établie entre 7 localités demi-urbanisées « reconnues » et environ 45 localités rurales officiellement, où habitent ceux qui ont refusé de déménager. Dans les localités « non reconnues » les conditions de vie sont très difficiles : l'habitat se résume à des taudis, cabanons et abris de fortune, quand les habitants sont considérés comme ceux qui vivent dans la pauvreté, loin du progrès, sans loi ni réglementation. Néanmoins, les localités bédouines « reconnues » n'offrent pas aujourd'hui de véritables avantages par rapport aux localités « non reconnues ». Dans la plupart d'entre elles, les infrastructures municipales et économiques nécessaires sont encore manquantes. D'où l'impossibilité d'y développer l'emploi et d'y installer des services municipaux adéquats. Quant aux services nationaux assurés par l'État, ils restent d'un niveau très bas<sup>15</sup>.

Même si le chômage touche le plus les Bédouins dans le Néguev, les populations qui souffraient d'insécurité alimentaire en 2002<sup>16</sup> sont diverses : juifs, Bédouins et nouveaux immigrants. Dans ce contexte, le *food activism* qui promeut la sécurité alimentaire, l'accès aux aliments locaux et la consommation éthique a été développé dans le Néguev. Nous allons décrire les activités de deux organisations de la société civile engagées aujourd'hui à la périphérie de cette région.

## **L'association *Chvouat ha-adama* – « La promesse de la terre » : une ferme agricole dans un quartier urbain**

L'agriculture urbaine est un nom inclusif pour la production d'aliments en ville. Les moyens de production sont variés et incluent des fermes urbaines, des forêts nutritives, des jardins communautaires, des jardins pour les résidents et des jardins verticaux. Ici on n'utilise pas de produits phytosanitaires, et on travaille en coopération avec les habitants sur les domaines publics et privés. L'association récupère des terrains non utilisés et s'adapte si besoin à la configuration urbaine au moyen de cultures sur parois verticales et sur les toits.

La ferme agricole municipale établie en 2013 dans le quartier C de Beer Sheva a été construite par des volontaires de l'association « *Chvouat ha-adama* », « La promesse de la terre » – une association qui mène des activités d'agriculture urbaine. Elle est située dans une zone mise à disposition par la municipalité, que les militantes de l'association décrivent comme l'une des plus négligées et les plus polluées de la ville.

Beer Sheva, située dans le nord du Néguev, est la plus grande ville du sud du pays et la sixième ville israélienne, avec une population d'environ 200 000 habitants. Elle est divisée en quartiers présentant des caractéristiques différentes. Le quartier C, l'un des plus anciens, a été construit dans les années 1960 dans le cadre d'un programme gouvernemental pour les nouveaux immigrants. Sa population est hétérogène, avec des immigrants originaires d'Afrique du Nord, des immigrants plus récents de l'ancienne Union soviétique et d'Éthiopie vivant dans des centres d'intégration, des familles arabes et des étudiants de l'université Ben-Gourion.

La plupart des résidents du quartier ont un statut socio-économique très bas et le revenu moyen est proche du salaire minimum. Selon les estimations, plus de 30% d'entre eux sont au chômage, pour une moyenne nationale d'environ 6%<sup>17</sup>. Les espaces publics du quartier sont dégradés et ses centres commerciaux se sont vidés au fil des ans.

La ferme municipale s'étend sur une superficie d'environ six acres et demi. Elle comprend des terrains pour les grandes cultures et une petite serre pour la germination.

Selon l'association<sup>18</sup>, elle produit et propose à la vente des légumes biologiques de saison à prix coûtant. Elle se veut aussi une vitrine de l'agriculture urbaine, promouvant la production alimentaire locale, et un outil de construction et de renforcement de la communauté locale.

Selon les militants de l'association, les activités contribuent à créer des emplois, à faire baisser le prix des légumes biologiques et à élargir la clientèle des entreprises locales. Parmi les actions bénéfiques qu'ils mettent en avant, on peut citer :

- 1) L'événement mensuel « De la ferme à la table ». Des repas biologiques à base de légumes de la ferme sont servis dans des pubs et des restaurants locaux et des conférences sur l'alimentation biologique sont programmées. Cet événement a lieu à un endroit différent chaque fois. De cette manière, l'association cherche à faire connaître la ferme urbaine et à attirer une nouvelle clientèle.
- 2) L'ouverture d'une cuisine communautaire. En partenariat avec une ONG locale, « *Beer Sova* », qui gère un restaurant servant de la nourriture aux populations défavorisées de la ville, les organisations dirigent une initiative pour l'emploi : dans la cuisine communautaire « *Beer Sova* », des femmes sans emploi préparant et vendent à un restaurant voisin des repas végétaliens. Nous reviendrons par la suite sur ce type d'initiative, qui existe à bien d'autres endroits.
- 3) La création de jardins communautaires pour les immigrants éthiopiens : chaque famille a sa propre parcelle dans le jardin et les produits récoltés sont intégrés à la cuisine familiale. Moran Selkmon, la directrice de l'association, explique ainsi l'importance de ce projet : « La plupart des immigrants ont eu une expérience agricole. Ils se retrouvent dans un immeuble où ils sont coupés de la terre et de tout ce qu'ils savaient auparavant ». Elle précise :

Le jardin leur a permis de renouer avec la terre, de retrouver leur vitalité et de transférer les connaissances des adultes aux jeunes. Dans les jardins, les immigrants cultivent des légumes qu'il est impossible de trouver en Israël - comme le maïs éthiopien. Dans chaque jardin, un guide aide les immigrants à adapter leurs connaissances agricoles au nouvel environnement dans lequel ils vivent, car parfois le climat israélien les oblige à planter certains légumes à une saison différente de celle à laquelle ils étaient habitués<sup>19</sup>.

Les initiateurs du projet écrivent aussi sur le site que l'activité commune dans le jardin a permis aux immigrants de s'adapter plus agréablement au changement et a créé un lieu de rencontre agréable pour tous les résidents, enfants et adultes : « Le jardin est la preuve que l'environnement et la communauté sont intimement liés et que l'investissement dans l'un développe l'autre »<sup>20</sup>.

L'association *Shatil* pour le développement économique durable local, qui soutient ce projet, explique l'importance de cette activité dans des quartiers de villes, où le tissu économique a été endommagé : « Les entreprises du quartier qui donnaient autrefois de l'emploi aux habitants, ainsi que des services et des produits, ont fermé »<sup>21</sup>.



Elle prétend que les habitants les plus âgés du quartier C se souviennent encore du sens particulier de la communauté que le quartier avait autrefois, quand c'était un endroit animé qui attirait des gens de toute la ville. L'un des facteurs de ce changement a été le développement de grands centres commerciaux à l'extérieur du quartier.

L'affaiblissement des entreprises locales affecte les espaces publics et le sens de la communauté. Dans le passé, les magasins de quartier et les rues commerçantes constituaient un lieu de rencontre informel pour les habitants et jouaient un rôle important en favorisant les liens sociaux (la familiarité, la confiance et la solidarité). Aujourd'hui, les possibilités d'interactions aléatoires et informelles de ce type disparaissent à mesure qu'ils ferment.

Selon les militants, l'agriculture urbaine permet de s'attaquer aux problèmes environnementaux, au délitement du lien social, à l'insécurité alimentaire et aux difficultés économiques. Des initiatives lancées dans de nombreuses villes des États-Unis et d'Europe ont démontré la contribution de l'agriculture urbaine à la préservation et à la mise en valeur des espaces publics, au renforcement des économies locales, à la biodiversité et à l'amélioration de la qualité de la vie en ville.

On constate que ce discours insiste sur l'importance de faire revivre le passé et le sens de la proximité à travers les activités de l'association et de la ferme. De plus, il est mentionné que des habitants des quartiers voisins et d'autres villages de la région viennent acheter les produits de la ferme. Le fait que l'activité génère de nouveaux revenus est considéré comme une évolution positive pour le quartier.

Selon ses dirigeants, la ferme emploie un nombre croissant de personnes, payées de façon équitable. De plus, l'activité communautaire et la production incitent les habitants à se sentir responsables des espaces publics, à mieux connaître leurs voisins et à acheter aux entreprises locales.

La large couverture de l'activité de la ferme dans les médias locaux et nationaux est un point fort essentiel. Les militants y attachent beaucoup d'importance.

Voici un exemple de représentation positive de la ferme dans la presse<sup>22</sup> :

Un quartier entier s'est impliqué dans le projet de développement de la ferme, et l'activité de la communauté a également eu un effet indirect tout aussi important : elle a permis de supprimer l'activité criminelle qui existait à cet endroit déserté de la ville et a ainsi amélioré leur qualité de vie.

L'article continue à glorifier le projet :

Au lieu que tout l'argent disparaisse dans les poches des chefs de grandes entreprises, tous les bénéfices restent dans le quartier. Les fruits et légumes biologiques sont beaucoup moins chers

et de meilleure qualité que les produits de leurs concurrents institutionnels.

Une cliente décrite dans le reportage comme une consommatrice régulière des produits de la ferme :

En goûtant ça on goûte au paradis ... Je pense que nous avons oublié le goût des légumes cultivés dans nos jardins autrefois, quand ils avaient un vrai goût. Il est difficile de manger une tomate ou un concombre de l'alimentation conventionnelle après, la différence est énorme.

Ainsi, la ferme est-elle considérée, non seulement comme une activité agricole, mais encore comme une source de changement social, économique et politique, au bénéfice des habitants du quartier, de la ville et du Néguev.

### **El Sanabal - cuisine communautaire de femmes de Hura**

La société Al Sanabel restauration a été créée en 2008 par l'institut « AJEEC-NISPED » (une organisation arabo-juive pour le changement social, en activité depuis 2000 dans tout le Néguev), et le maire de Hura (le Dr Muhammad Al-Nabari), afin de répondre aux besoins de la communauté bédouine (20 000 habitants). Les enfants recevaient dans le cadre du « projet d'alimentation » des repas préparés par des entreprises situées en dehors de la localité, qui ne correspondaient pas à leurs goûts et qui suscitaient beaucoup de critiques de la part des comités de parents et de la direction de l'école. Une solution de cuisine locale fut alors proposée. Il s'agissait de préparer les repas à partir de produits frais, locaux et adaptés à l'alimentation scolaire, dans une cuisine collective où travailleraient des femmes de la communauté. Cela créerait des opportunités d'emploi pour les mères célibataires, encouragerait l'économie locale et contribuerait à l'autonomisation de la communauté. Il faut noter que plusieurs localités bédouines (par exemple Lakiya) et des organisations de femmes bédouines dans le Néguev soutiennent des initiatives économiques portées par la population, notamment dans le but de renforcer le statut des femmes.

Le taux de chômage des femmes bédouines en Israël est estimé entre 80% et 90%. En particulier les femmes seules avec enfants sont dans des situations de grandes difficultés économiques. On peut comparer ces données avec les données globales du taux d'activité économique des femmes en Israël. Le taux d'activité des femmes juives au Néguev est de 73%, inférieur de 5 points à celui du reste d'Israël (78%). Parmi les femmes musulmanes du sud, seules 10% sont actives. Dans le reste d'Israël, le taux de participation des femmes musulmanes est également très faible - 18%<sup>23</sup>.

Le maire de Hura a attribué un terrain à l'entreprise, et grâce à une collecte de dons d'environ 2 millions de NIS, une cuisine centrale équipée a été construite. Les responsables soulignent la participation des habitants au projet. Amal Al-Sana Al-Hajuj, l'une des initiateurs de ce projet, a déclaré que « la communauté a estimé que le projet et son succès lui appartenaient et elle s'est donc mobilisée pour le financer »<sup>24</sup>.

Au début, le service de restauration fournissait environ 3 000 repas par jour aux élèves des écoles primaires et maternelles de Hura. À l'été 2012, la cuisine s'est agrandie et aujourd'hui, le service de restauration a une capacité de 10 000 repas par jour, avec l'approbation du ministère de la Santé. En pratique, le traiteur fournit 5 600 portions par jour à Hura et ses environs, mais cherche de nouvelles pistes de développement.

De nombreuses femmes de la communauté demandent à travailler dans cette cuisine qui en emploie actuellement une vingtaine. L'assistante du cuisinier est une résidente dont la formation a été financée dans le cadre du projet comme l'a été celle de toutes les participantes. Le projet est coprésidé par des représentants des initiateurs et des parties prenantes : représentantes des salariées, de l'association « AJEEC-NISPED » et du conseil local de Hura. L'usine appartient en partie aux employées (20%) et chaque année, elles reçoivent leur part des bénéfices de l'entreprise et décident de son utilisation. Généralement, l'argent finance des bourses d'études pour leurs enfants et des formations pour les mères célibataires et les employées<sup>25</sup>.

De nombreux articles parus dans les médias montrent le sentiment d'autonomisation ressenti par les femmes impliquées dans le projet. Dans un reportage, il est décrit que malgré le réveil matinal à 2h30<sup>26</sup> et le travail physique ardu, Elhora (l'assistante du chef) rayonne et ses yeux sourient. « L'usine nous procure une grande joie », dit-elle. Avant d'arriver à l'usine, Elhora, 48 ans, mère de huit enfants, n'avait jamais travaillé en dehors de la maison. « Nous vivions d'allocations familiales et de la pension d'invalidité, car mon mari est invalide et ne travaille pas », dit-elle :

J'étais une femme au foyer qui, toute la journée, réfléchissait à la manière d'aider les enfants, de payer les factures. La sécurité sociale ne suffisait pas, maintenant je travaille pour la famille, je me sens forte et j'ai confiance en moi.

Les salariées se montrent fières de contribuer à la santé des enfants du Hura. Elles parlent du manque de connaissances générales sur la diététique, et expriment leur fierté d'apprendre aux enfants et à leurs familles à manger plus sainement. L'influence sur le regard des enfants est également soulignée :

Le garçon de l'école sait que sa mère, ou sa tante, a préparé la nourriture pour lui, ce qui le rend fier, il voit sa mère comme un modèle de femme indépendante et forte<sup>27</sup>.

On peut remarquer l'attitude extrêmement positive envers ce projet, qui favorise une meilleure alimentation et qui émancipe les femmes de la communauté.

Les dirigeants du projet disent qu'il est un exemple réussi d'intégration dû à l'État, aux autorités locales, à la société civile et à la communauté. Ils notent l'impact positif du projet sur d'autres communautés de la région : « Ce succès a conduit à ce que de nombreuses autorités locales souhaitent reproduire le modèle »<sup>28</sup>. En effet, on trouve des projets similaires dans d'autres municipalités de la région.

Les initiateurs parlent de l'importance de tels projets dans le Néguev. Ils affirment qu'ils sont un effet de levier économique et social particulièrement important pour une région périphérique qui manque de ressources et de revenus.

## Conclusion

Cette étude a introduit la notion de *food activism* en Israël et présenté ses pratiques dans le Néguev. Par le *food activism* on ne remet pas seulement en cause l'alimentation, mais on conteste aussi à travers l'alimentation : l'espace de résistance devient un espace d'action et d'expérimentation. Et l'expérimentation s'opère sur plusieurs registres, à la fois politique, économique, social et spatial.

Nous avons déjà parlé de la reconstruction de l'identité du Néguev en tant que « réserve écologique » et on peut remarquer que la défense de l'alimentation biologique s'inscrit bien dans la promotion de cette identité. Nous avons montré comment les militants et la population locale utilisent les idées de justice sociale, d'économie durable et de communauté pour mettre en avant une image positive du Néguev, défendre les besoins économiques de la région et l'autonomisation de ses habitants.

On voit que les activités liées à l'alimentation au Néguev pour un usage local, sont influencées par les tendances mondiales du mouvement d'agriculture biologique, ce qui révèle à quel point les cultures globale et locale sont liées.

Les militants sociaux promeuvent une alimentation éthique au niveau mondial tout en accordant de l'importance aux produits locaux et au tissu humain local. De cette manière, il semble qu'ils cherchent à faire du Néguev un espace authentique et traditionnel, tout en respectant les tendances actuelles du développement durable. Cela donne aux lieux périphériques une plate-forme pour s'exprimer et permet de les relier au centre et à ses

tendances actuelles. En même temps, on voit les efforts visant à se libérer de la dépendance vis-à-vis du centre et à créer un discours sur l'indépendance de la région. Cela est fait par les activistes sociaux qui promeuvent des entreprises alimentaires durables dans le Néguev, en incluant les habitants. Grâce à cette activité, ils apportent un discours positif sur l'agriculture urbaine durable et les projets alimentaires alternatifs.

Il semble que le discours et les pratiques concernant les aliments biologiques et locaux contribuent à l'autonomisation des habitants du Néguev, de façon à modifier les relations de pouvoir entre le centre et la périphérie.

Cette étude préliminaire montre l'importance des enjeux autour de l'alimentation dans un contexte de changement social, d'évolution de l'identité locale et d'autonomisation des habitants.

- <sup>1</sup> Docteur en études hébraïques, Ilanit Ben-Dor-Derimian est membre associé de l'équipe CECILLE à l'université de Lille.
- <sup>2</sup> WILK Richard, « From Wild Weeds to Artisanal Cheese », In WILK Richard éd., *Fast Food/Slow Food: The Cultural Economy of the Global Food System*, Lanham, MD, AltaMira Press, 2006, pp. 13-28.
- <sup>3</sup> AVIELI Nir, « Barbecue : viande, pouvoir, espace et nationalisme pendant le Jour de l'indépendance d'Israël », *Sociologie israélienne*, n° 14 (1), 2012, pp. 83-109 [en hébreu].
- <sup>4</sup> Tiré d'un article paru dans *Kan Israel* : « Le véganisme comme la tendance culinaire actuelle dans le monde en 2018 » [en hébreu], mis en ligne le 27/12/2017, <https://kanisrael.co.il/טבעונות-כמגמה-הקולינרית-הלהטת-בעולם/> consulté le 30/01/2019].
- <sup>5</sup> GROSGLIK Rafi, « Le houmous et le bio en Israël : comment un plat national devient cosmopolite ». *Presses Universitaires de France*, n° 45, 2015/2, pp. 257-267.
- <sup>6</sup> *Houmous* : plat composé notamment de purée de pois chiches et de *tahini* : purée de sésame.
- <sup>7</sup> GROSGLIK Rafi, « La loi sur la réglementation des produits biologiques et la mondialisation des aliments biologiques en Israël », In TIROSH Yofi et Gross Eyal éd., *Études en droit et en alimentation*, Tel-Aviv, Université de Tel-Aviv, 2017, pp. 349-374: 361 [en hébreu].
- <sup>8</sup> SINISCALCHI Valeria, « Food activism en Europe : changer de pratiques, changer de paradigmes », *Anthropology of food*, S11/2015, mis en ligne le 05/11/2015, <http://journals.openedition.org/aof/7920>, consulté le 05/02/2019.
- <sup>9</sup> Selon les données du CBS (Central Bureau of Statistics), 2019, mis en ligne <https://www.cbs.gov.il/he/subjects/Pages/-,-,-,-.aspx>, consulté le 03/04/19.
- <sup>10</sup> Selon les données du CBS (*Central Bureau of Statistics*), 2002, cité de : SCHILLER Eli, « La Nature du peuplement et la physionomie de la population dans le Néguev et le Sud », In BARKAY Gabriel et SCHILLER Eli éd., *Face au Néguev – Tome II*, Jérusalem : Ariel, 2002, pp. 117-119 : 117 -118 [en hébreu].
- <sup>11</sup> Voir : EFRAT Elisha, « La Planification matérielle du nord du Néguev pendant la deuxième décennie de l'État », *Iyunim bitkumat Israel*, n° 5, 1995, pp. 240-261 [en hébreu] ; GRADOS Yehuda, « Le Développement urbain et régional du Néguev », In BARKAY Gabriel et SCHILLER Eli éd., *Face au Néguev – tome I*, Jérusalem : Ariel, 2001, pp. 151-162 [en hébreu].
- <sup>12</sup> Voir : BEN-DOR DERIMIAN Ilanit, « La reconstruction identitaire du Néguev comme contré limitrophe », In SAQUER-SABIN Françoise et PERSYN Emmanuel éd., *Regards sur le Proche-Orient éclaté-complexe-paradoxal*, Lille, Université de Lille, 2016, pp. 281-300.
- <sup>13</sup> RAM Uri, « Entre colonialisme et consommation : Le Post-sionisme libéral à l'ère de la « glocalization ». In RAM Uri et YIFTACHEL Oren éd. « *Ethnocratie* » et glocalité : *Nouvelles perspectives sur la société et l'espace en Israël - Document de travail. n°12*, Beer Sheva, Negev Center for Regional Development, 1999, pp. 41-100 [en hébreu].
- <sup>14</sup> MAZOR Emanuel, *Nature et patrimoine comme fondements de la planification nationale*, Jérusalem, The Ministry of Defence, 2002, [en hébreu].
- <sup>15</sup> SWIRSKI Shlomo et HASSON Yael, *Les Citoyens invisibles : La Politique du gouvernement israélien envers les Bédouins du Néguev*, Tel-Aviv, Adva Center, 2005 [en hébreu].
- <sup>16</sup> KAUFMAN Roni et SLONIM-NEVO Vered, « L'Insécurité alimentaire et la faim dans les populations défavorisées du Néguev », *Sécurité sociale*, n° 65, mars 2004, pp. 33-54 [en hébreu]. L'étude menée en 2002 a mesuré le degré d'insécurité alimentaire des familles en détresse qui sollicitent les services d'aide sociale dans 11 communautés du Néguev. Il a été constaté que la plupart des participants à l'étude souffraient d'insécurité alimentaire.
- <sup>17</sup> BESSUDO Gali et RAZ Asaf, « Urban Food Production in a Beer Sheva Neighborhood », In BESSUDO Gali et RAZ Asaf éd., *Best Practices for Promoting Local Sustainable Economic Development (Working paper)*, Beer Sheva, Project Wealth, 2015, pp. 29-32: p. 29.
- <sup>18</sup> Voir le site internet de l'association : <https://www.shadama.org.il>, consulté le 05/03/2019.
- <sup>19</sup> NEVET Noa, « Les nouveaux agriculteurs : plus besoin d'acheter des fruits, des légumes et des œufs », *The Marker*, mis en ligne le 06/02/2015, <https://www.themarker.com/consumer/1.2554373>, consulté en janvier 2019, [en hébreu].
- <sup>20</sup> Voir le site internet de l'association : <https://www.shadama.org.il/rule-of-thumb/#kalisher>, consulté le 30/01/2019.
- <sup>21</sup> BESSUDO Gali et RAZ Asaf, 2015, *ibid* : p. 29.
- <sup>22</sup> SHIF Ben, « La promesse de la terre : transformer une zone négligée en espace vert et cultiver de la nourriture près de la maison », *Walla News*, mis en ligne le 01/12/2015, <https://news.walla.co.il/item/2911382>, consulté le 05/03/2019 [en hébreu].
- <sup>23</sup> SVIRSKI Shlomo et KONOR-ATTIAS Ety, « Les femmes du district sud : Mosaïque d'inégalité », In DAHAN-KALEV Henriette, YANAY Niza et BERKOVITCH Nitzza éd., *Les femmes du sud: espace, périphérie, genre*, Beer-Sheva, Université de Ben-Gourion, 2005, pp 69-85 [en hébreu].
- <sup>24</sup> WEISBERG Hila, « « Il est impossible de construire une entreprise sociale sur la compassion » », *The-Marker*, mis en ligne le 10/07/2014, <https://www.themarker.com/tv/career/1.2372024>, consulté le 30/01/2019 [en hébreu].
- <sup>25</sup> Tiré de l'article paru dans *The-Marker* : WEISBERG Hila, 2014, *ibid*.
- <sup>26</sup> Tiré d'un rapportage paru dans *Y-net*, « « Donnez à mes filles ce que je n'ai pas gagné » », mis en ligne le 27/02/2014, <https://www.ynet.co.il/articles/0.7340.L-4493051.00.html>, consulté le 30/01/2019 [en hébreu].
- <sup>27</sup> WEISBERG Hila, 2014, *ibid*.
- <sup>28</sup> WEISBERG Hila, 2014, *ibid*.