

Un diagnostic local avec des habitant.e.s sur les pratiques alimentaires

Cathy Bousquet, sociologue (LISE-CNAM) – Nelly Figorito, bénévole Resto du Coeur – Michel Fruitet, bénévole Champ des possibles.

Points clés

- Une démarche collective avec des personnes à faibles ou moyens revenus pour donner la parole aux habitant.e.s sur le sujet ; échanger ces connaissances avec les décideurs, les techniciens du PAT ; constituer une équipe pérenne élagie au sein du PAT.
- Une action de formation d'étudiantes en travail social de l'IRTS Montpellier avec des agents du Pays Cœur d'Hérault, des habitant.e.s et bénévoles des communes, des professionnelles de la solidarité alimentaire pour réaliser **un diagnostic en marchant** de l'accès à l'alimentation.
- Une découverte mutuelle des ressources « en cours » pour l'accès à de l'alimentation choisie pour tou.te.s : les trucs et astuces des habitant.e.s ; les mobilisations dans le cadre du PAT ; des idées pour avancer en collectifs sur le sujet dans les prochains mois.

Contexte et résumé de la démarche

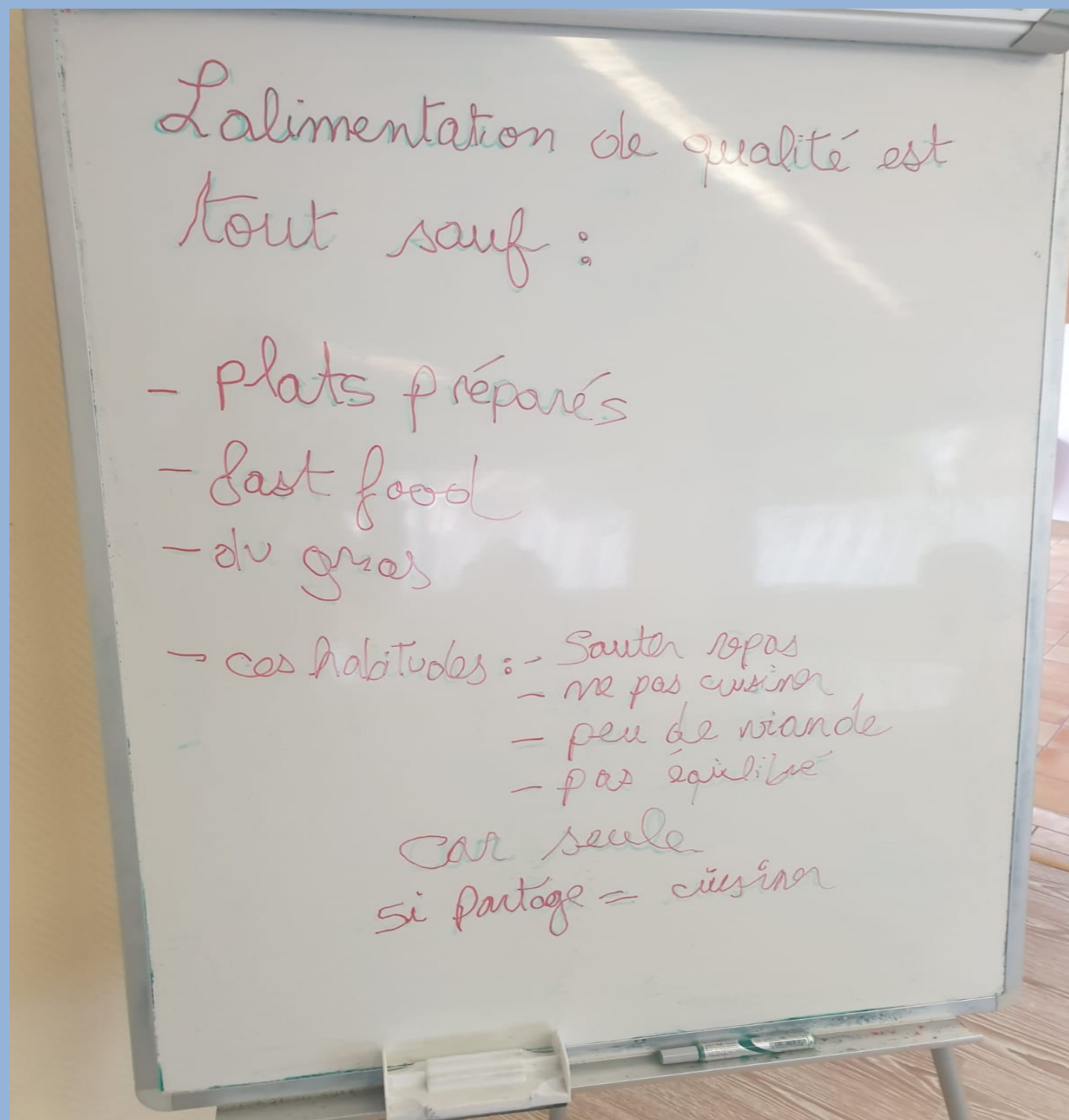
3 communes test
du Pays Cœur d'Hérault
Aniane - Clermont l'Hérault – Lodève

L'objectif **du diagnostic en marchant** est de donner la parole aux personnes concernées, de constituer une connaissance locale des situations vécues, de permettre la constitution de groupes d'habitant.e.s pour aller plus loin « ensemble » sur le sujet dans le cadre du PAT.

Une fois le groupe d'habitants du territoire constitué, et le travail d'enquête sur la diversité de l'alimentation réalisé, la déambulation peut débuter.

Constats

- « en règle générale, les produits locaux sont hors de portée des budgets ».
- « on dirait qu'il n'y a que de la vigne ».
- « en choix, c'est petit ».
- « j'ai vu des choses qui capotaient parce qu'individuelles, alors qu'à côté en collectif, ça fonctionne bien ».



Méthodologie du diagnostic en marchant

avec l'appui d'étudiantes en formation de travail social, IRTS Montpellier.

- 1) « aller vers » les habitant.e.s, 20 à 25 entretiens individuels pour constituer un groupe par commune, soit 61 entretiens au total.
- 2) un atelier collectif, par commune, d'échanges sur les pratiques alimentaires (Entretiens croisés – Cartographie - Photolangage et **boîte à idées, à suggestions...**).
- 3) une déambulation sensible par petits groupes à pieds, vers des lieux d'approvisionnement choisis (marché de plein vent, épicerie, magasin de producteurs) pour étudier les coûts de réalisation d'un futur menu décidé ensemble.
- 4) réalisation d'un repas partagé et mise en commun des points clés et des idées à communiquer (rencontres d'élue.e.s notamment).

Pistes retenues

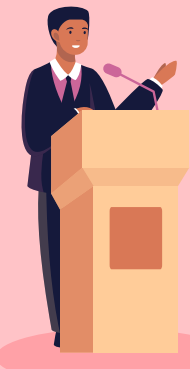
- Des **rencontres** habitant.e.s pour **partager les bonnes astuces**.
- **Rencontrer** les élu.e.s pour **faire savoir nos idées** pas forcément « coûteuses ».
- **Rencontrer** les producteurs et **échanger sur leurs productions** et celles attendues par les habitant.e.s.
- Travailler sur **un groupement d'achats** avec les producteurs et pour d'autres produits.
- Assurer **un service de repas « collectif »**, à prix libre avec des produits locaux et des animations (exemple « La petite cantine – Crok-Midi) où des personnes différentes puissent **se rencontrer**.
- **Boîte à idées : Plus de produits frais accessibles financièrement - Faire du troc alimentaire.**

ÉLABORER UNE MÉTHODE D'ÉVALUATION PARTICIPATIVE ET TRANSFÉRABLE

DANS LE CADRE DE 3 PROJETS RÉGIONAUX FINANCÉS PAR LE PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION

Projet tutoré réalisé dans le cadre du diplôme universitaire Chargé.e de projets en information, communication et éducation à l'alimentation de l'Université de Lille, 2022.

Le contexte



1960
Première démarche d'évaluation des politiques publiques aux Etats-Unis

Définir - Mesurer - Utiliser



2000
Evaluation des projets financés par la sphère publique rendue obligatoire en France



Années 2010
Démocratisation de l'évaluation participative, implication des parties prenantes

Isabelle COLLERY, diététicienne, coordinatrice du programme Plaisir à la cantine en Hauts-de-France, association CENA
David VINCENT, chargé de projet Mangeons bien ensemble, association Le panier de la mer 62
Raphaëlle DELPORTE, chargée de projets emploi et alimentation, association Bio en Hauts-de-France
Sous la direction de :
Simona DE IULIO, professeure en Sciences de l'information et de la communication, Université de Lille, GERiCO
Susan KOVACS, professeure en Sciences de l'information et de la communication, ENSSIB, ELICO



Nos observations

- ▶ Temps et moyens humains conséquents dédiés à l'évaluation
- ▶ Evaluation quantitative ne suffit pas pour rendre compte de l'impact réel d'un projet
- ▶ Formulaires de bilan trop standardisés
- ▶ Evaluation perçue comme une contrainte pour les porteurs de projet, destinées uniquement aux financeurs, pas de vision d'opportunité



L'évaluation participative, points de vigilance

- * Manque d'expérience et de formation des usagers en termes d'évaluation, vision partielle des enjeux
- * Risque que le groupe d'acteurs "forts" (ex : financeurs) impose un point de vue
- * Quid des moyens humains à mobiliser
- * Préparation et temps de travail à multiplier, risque d'immobilisme
- * Nécessité d'adaptation du discours et des outils de communication au public
- * Nécessité d'écoute et de prise en compte de l'ensemble des points de vue des parties prenantes

Notre approche

Informé - Motivé - Formé

1



Phase d'empowerment

- 1) Impliquer l'ensemble des parties prenantes
- 2) Mobiliser des outils de communication adaptés aux parties prenantes
- 3) Construire une vision partagée et être capable de défendre son point de vue, 2 réunions de travail :
Groupe A (financeurs, partenaires, opérateurs...)
Groupe B (usagers, bénéficiaires...)

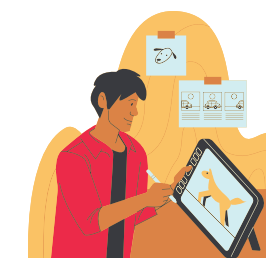
2



Phase de confrontation / négociation

- Rencontre entre les 2 groupes
Veille à une expression équilibrée et prise en compte des points de vue de chacun
4) Mettre en évidence la nature des enjeux
5) Aide à la décision
6) Définir ce qui compte, hiérarchiser les champs d'impacts souhaités

3



Phase de mise en application

- 7) Co-construction d'outils pertinents, non chronophages
- 8) Définition des paliers de progression
- 9) Mise en récit, évaluer l'immatériel

Nos références bibliographiques

Les Anges Gardins "Repères méthodologiques : pour une évaluation de l'action paniers solidaires et autres actions liées au bien-vivre alimentaire et à l'émancipation" 2019
CERDD "Repères sur la mise en récit de vos projets de transition" 2021
Gadrey Jean "L'utilité sociale des organisations de l'économie sociale et solidaire : une mise en perspective sur la base de travaux récents" 2004
Plottu Béatrice, Plottu Eric "Contraintes et vertus de l'évaluation participative" 2009
Plottu Béatrice, Plottu Eric, "Modèle pour l'opérationnalité de l'évaluation démocratique (MODE) : quelques précisions et enrichissements", 2010
Plottu Béatrice, "Évaluation participative des politiques publiques", Dictionnaire critique et interdisciplinaire de la participation, Paris, GIS Démocratie et Participation, 2013
Ridde Valéry, Baillargeon Jérôme, Ouellet Patrick et Roy Sylvie, "L'évaluation participative de type Empowerment : une stratégie pour le travail de rue" 2003

QUELLE PLACE DES ACTEURS DE L'INTERVENTION SOCIALE ? DANS LES GOUVERNANCES ALIMENTAIRES TERRITORIALES

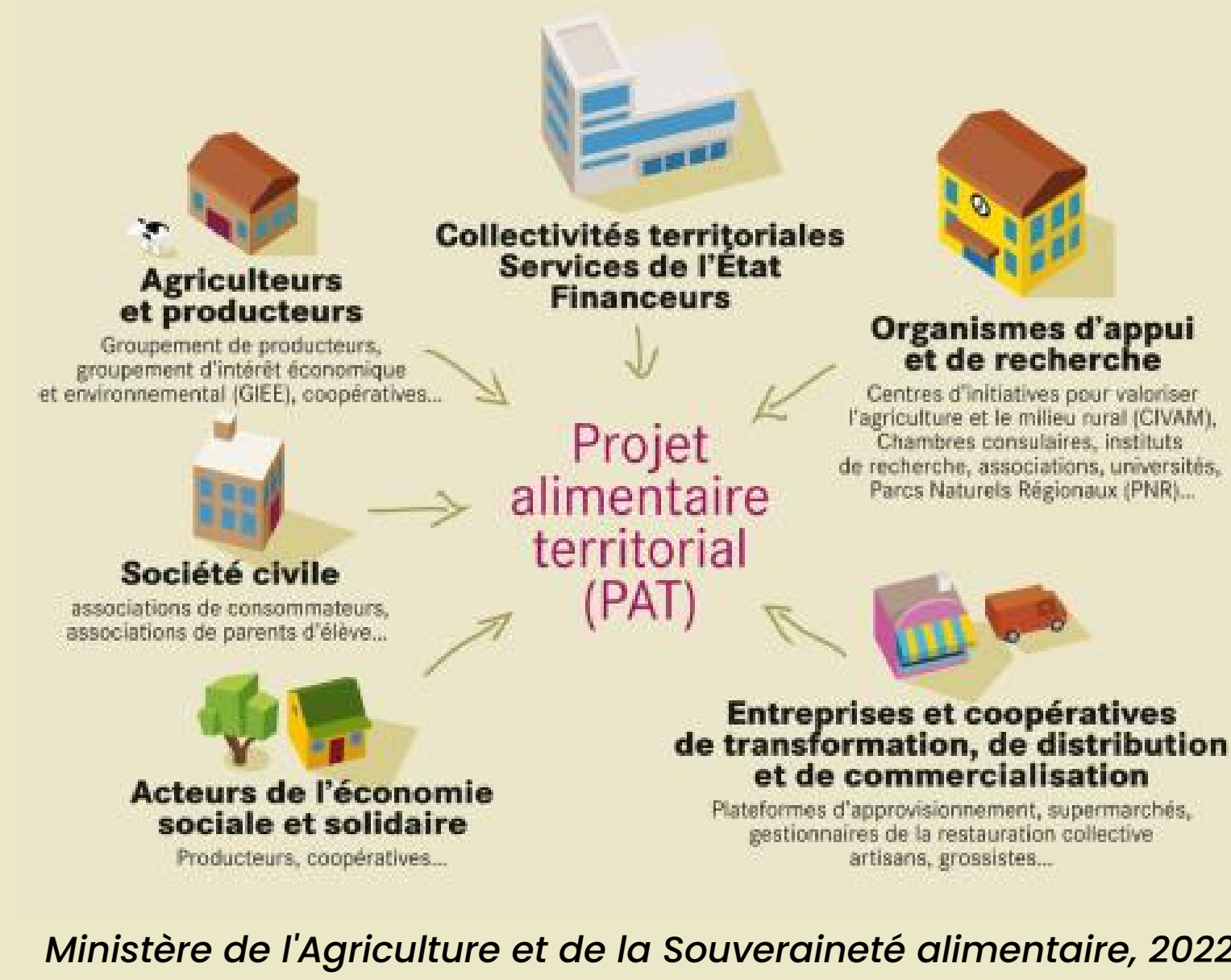
Réalisé par Louis Guillon ; Claire Néel ; Coline Perrin

UMR INNOVATION 2 place Viala – Bat 27 - 34060 Montpellier Cedex 02

Recherche financée par la région Occitanie dans le cadre du projet GATO (Gouvernances Alimentaires Territorialisées en Occitanie)



Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) sont des dispositifs visant à **mettre en synergie les acteurs du système alimentaire** à l'échelle des territoires. Ils intègrent, entre autres, des **objectifs de lutte contre la précarité alimentaire**. Pourtant, **les textes de cadrage des PAT ne mentionnent pas les acteurs de l'intervention sociale**.



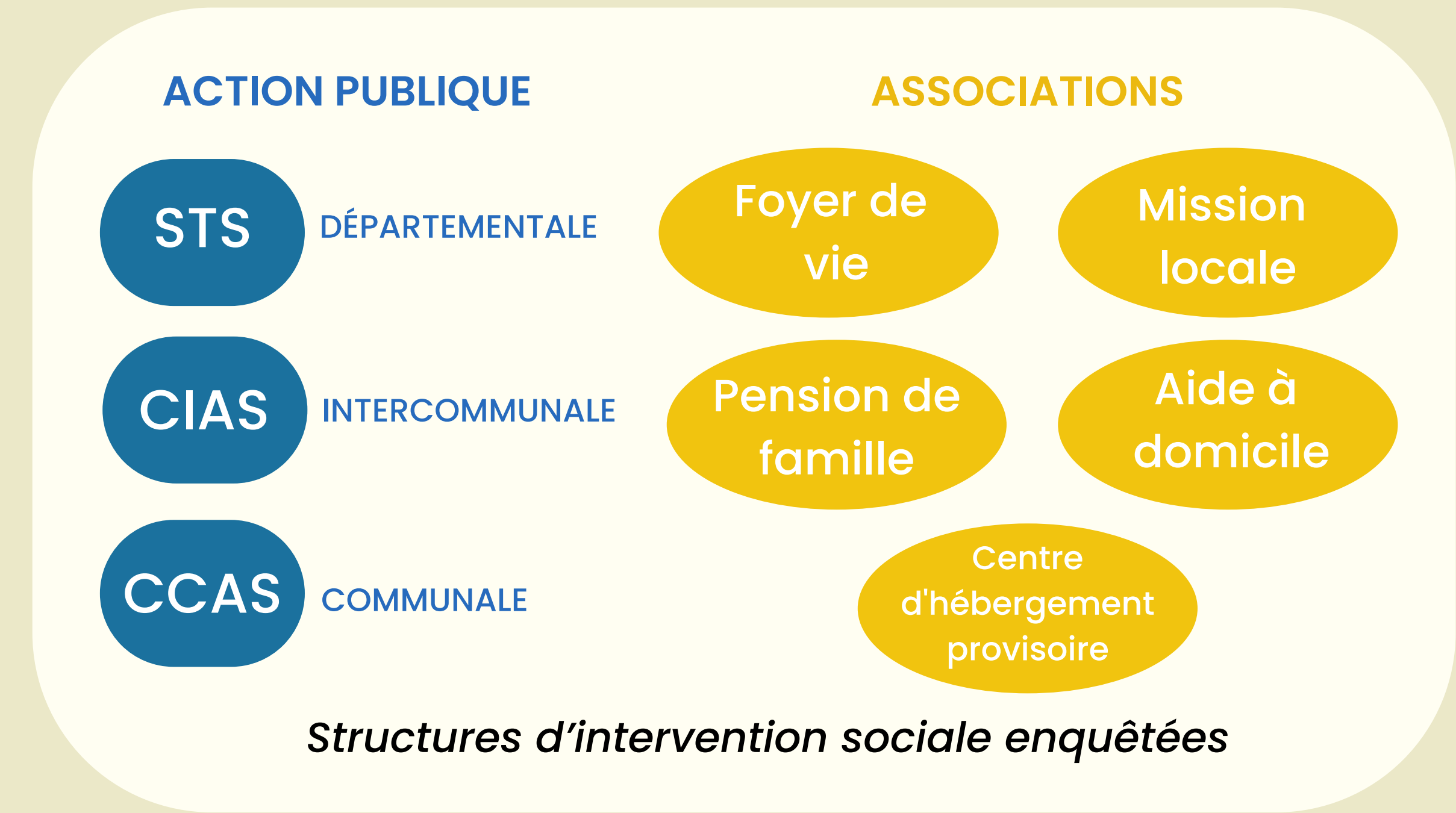
→ Comment les acteurs de l'intervention sociale se saisissent-ils des enjeux alimentaires ?

→ Comment sont-ils intégrés dans la gouvernance des PAT ?

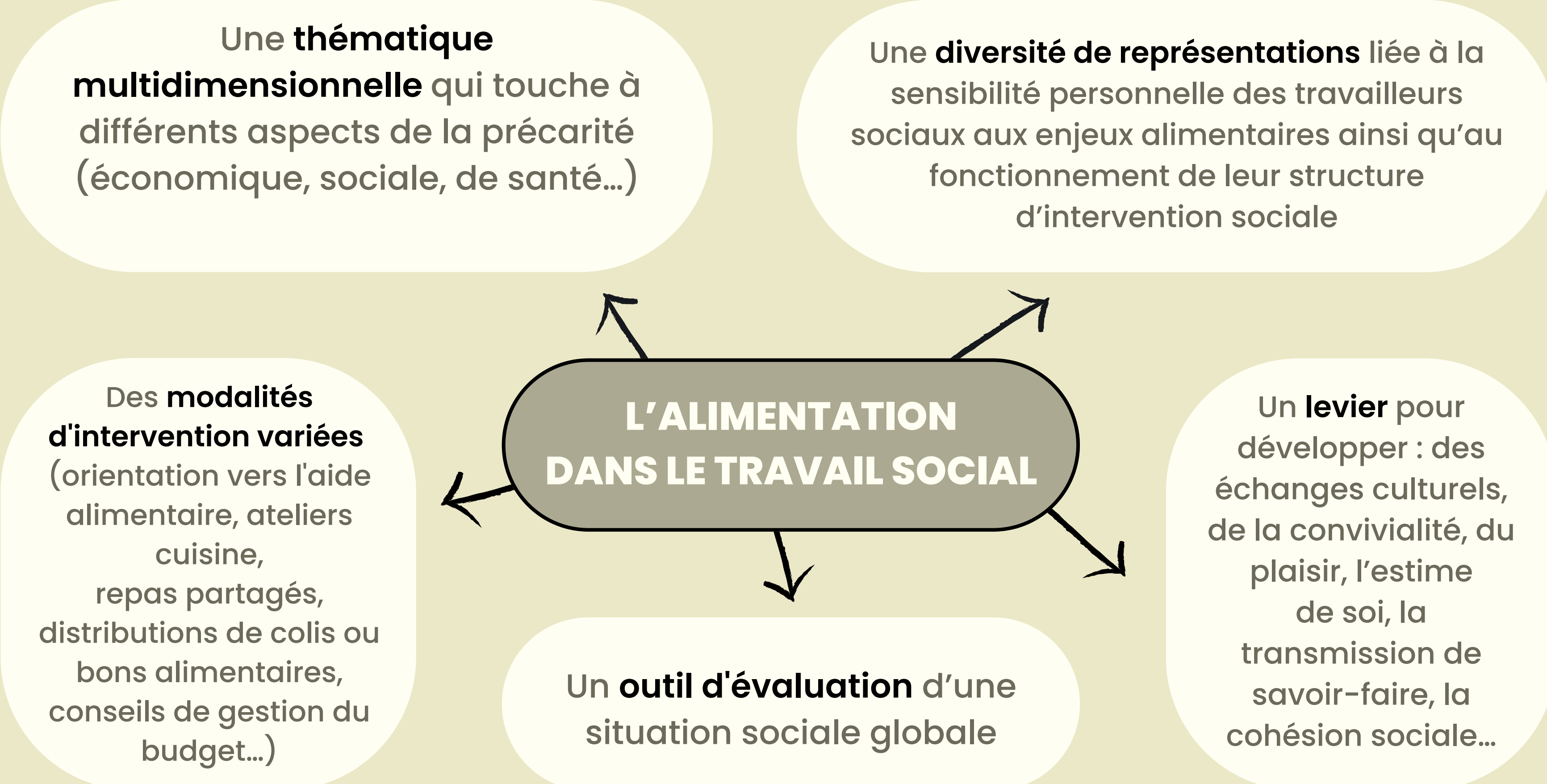
→ Quels sont les freins à une meilleure intégration ?

Questionner les liens entre alimentation et travail social

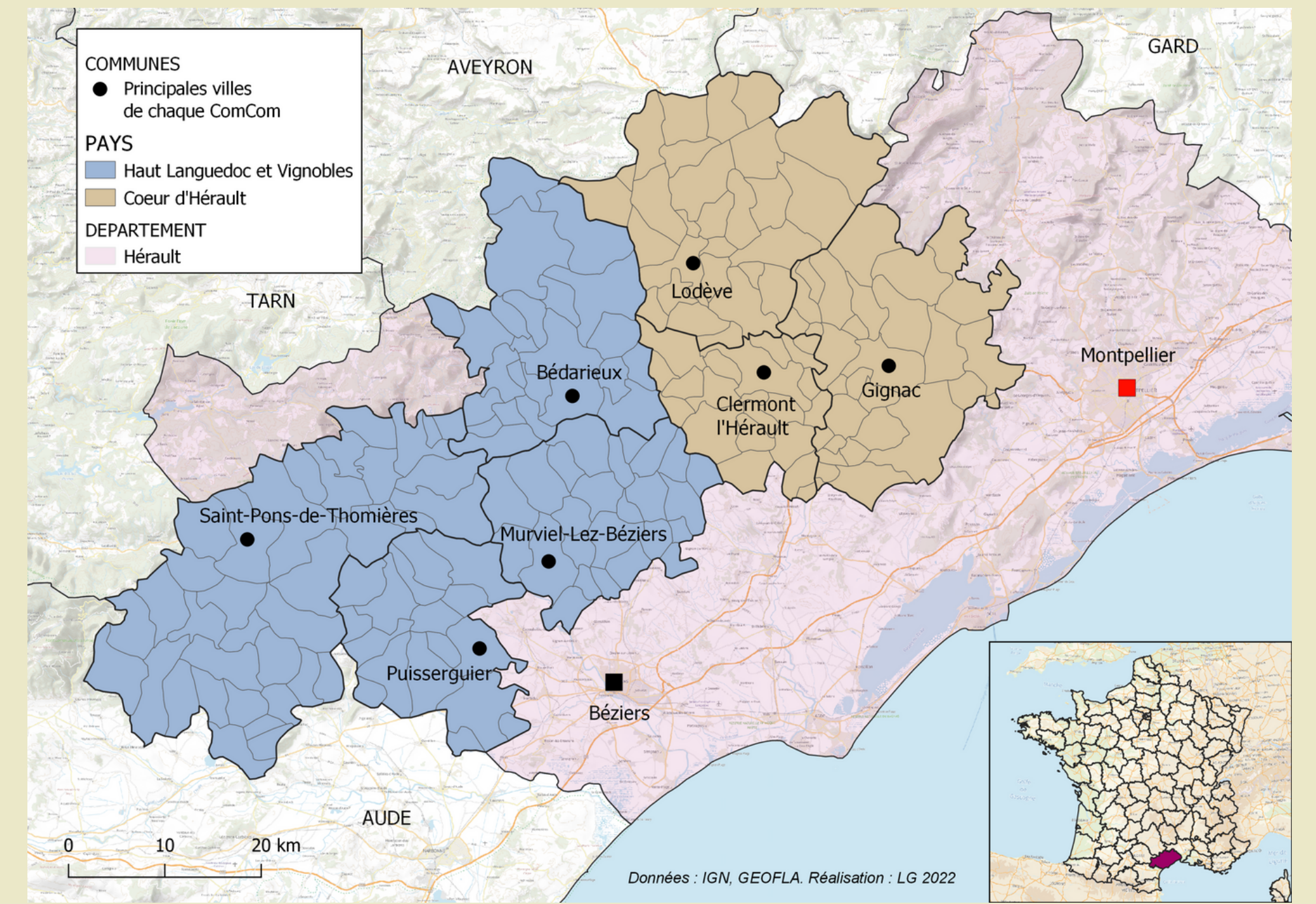
- Par les **modalités d'intégration des acteurs de l'insertion sociale** dans les PAT (entretiens, observation participante)
- Par les **pratiques et représentations des travailleurs sociaux** (entretiens)



Les travailleurs sociaux utilisent l'alimentation comme levier d'empowerment



Terrains d'étude : deux Pays porteurs de PAT



Des dynamiques d'intégration des acteurs de l'intervention sociale dans les PAT différenciées selon les territoires

Pays Haut Languedoc et Vignobles

SOUTIEN aux projets sociaux dans son PAT

Faiblesse des liens avec les acteurs de l'intervention sociale

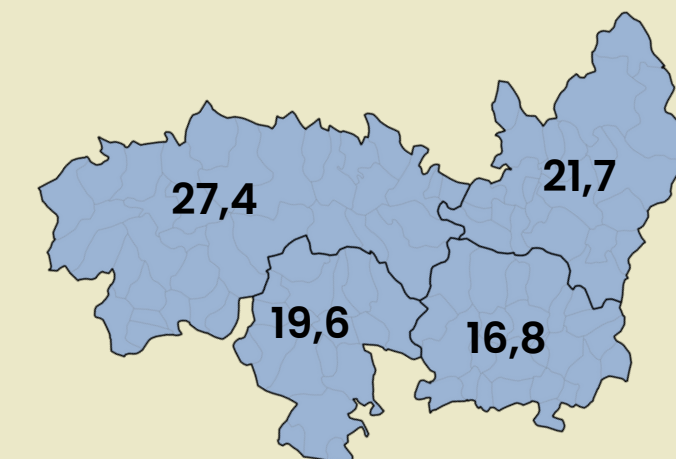
Ne s'identifie pas comme acteur légitime à porter des projets sociaux... mais souhaite développer le volet social de son PAT

S'appuie sur des acteurs ressources extérieurs : Conseil départemental, partenariats inter-territoriaux (PNR)

79 760

102 dans 4 ComCom

Taux de pauvreté



Pays Cœur d'Hérault

PORTEUR d'actions sociales dans son PAT

Relations fortes avec des acteurs locaux de l'intervention sociale, permises par des **personnes ressources faisant le lien avec le monde du social** au sein du Conseil de développement du Pays

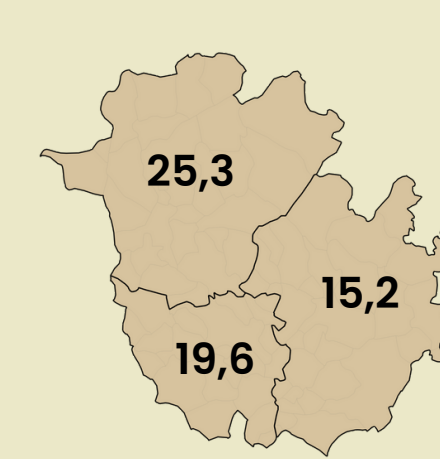
Un **volet social du PAT co-construit avec les acteurs** du territoire et de la recherche

Une **mise en réseau des initiatives locales** pour favoriser leur changement d'échelle

82 133

77 dans 3 Comcom

Taux de pauvreté



Perspectives pour une coopération renforcée entre les secteurs du social et de l'alimentation

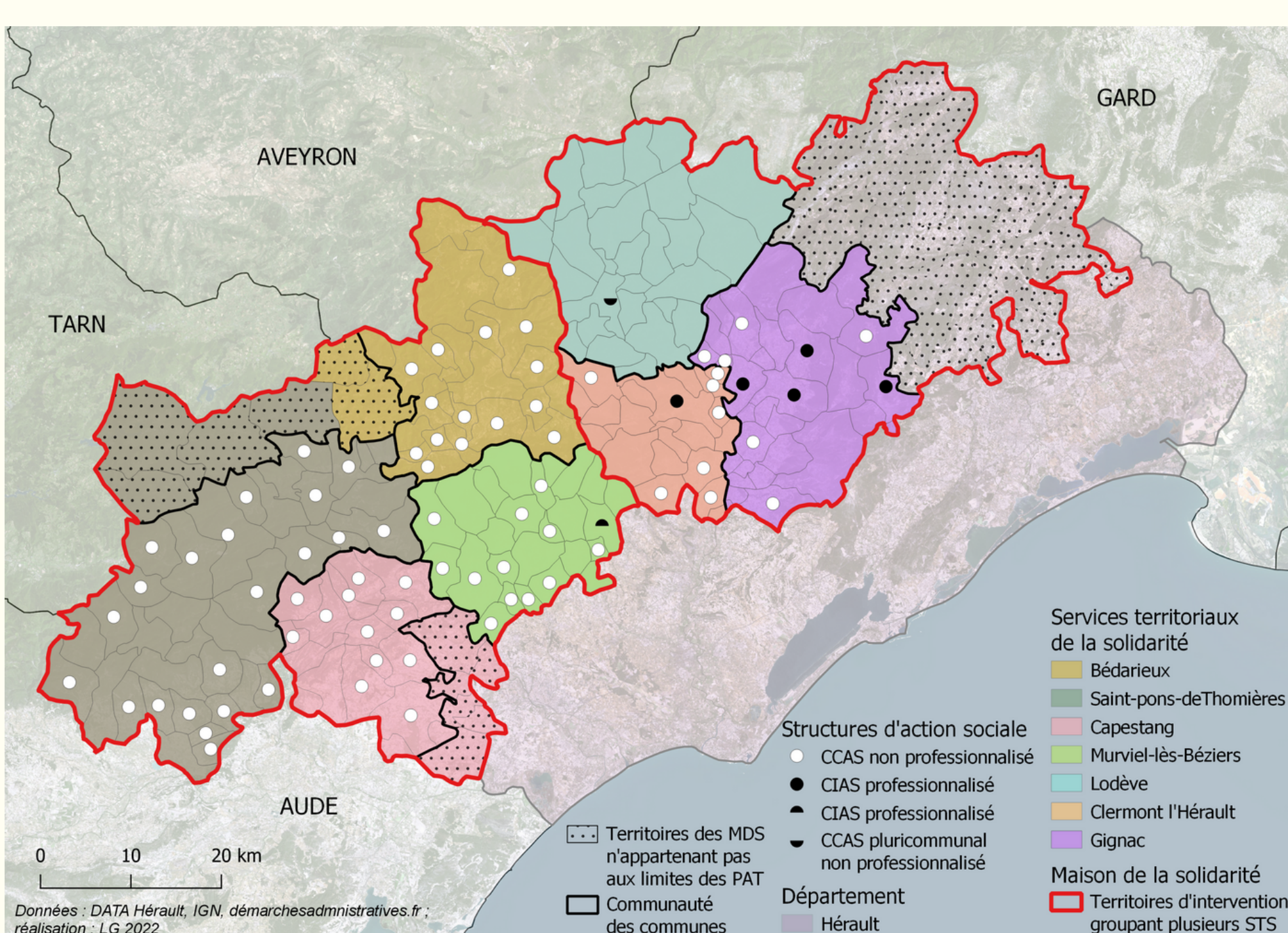
Les périmètres d'intervention divergent entre l'intervention sociale et les PAT : cela nécessite **d'articuler les échelles pour coopérer et assurer un maillage du territoire**

Sur les territoires où la coopération est déjà effective au sein des acteurs de l'intervention sociale, leur **intégration dans les gouvernances alimentaires territoriales est facilitée**.

Les PAT peuvent animer des réseaux d'acteurs, favoriser la proximité et l'interconnaissance des agents de l'intervention sociale, ce qui facilitera **l'accompagnement social global des publics**

Sigles

- PAT : Projet Alimentaire Territorial
- STS : Service Territorial de la Solidarité
- MDS : Maison Départementale de la Solidarité
- CCAS : Centre Communal d'Action Sociale
- CIAS : Centre Intercommunal d'Action Sociale

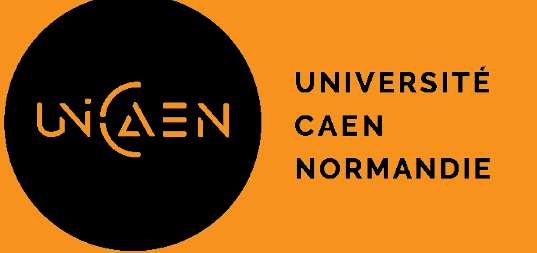


Précarité alimentaire des étudiant-es : le cas de l'Université de Caen Normandie

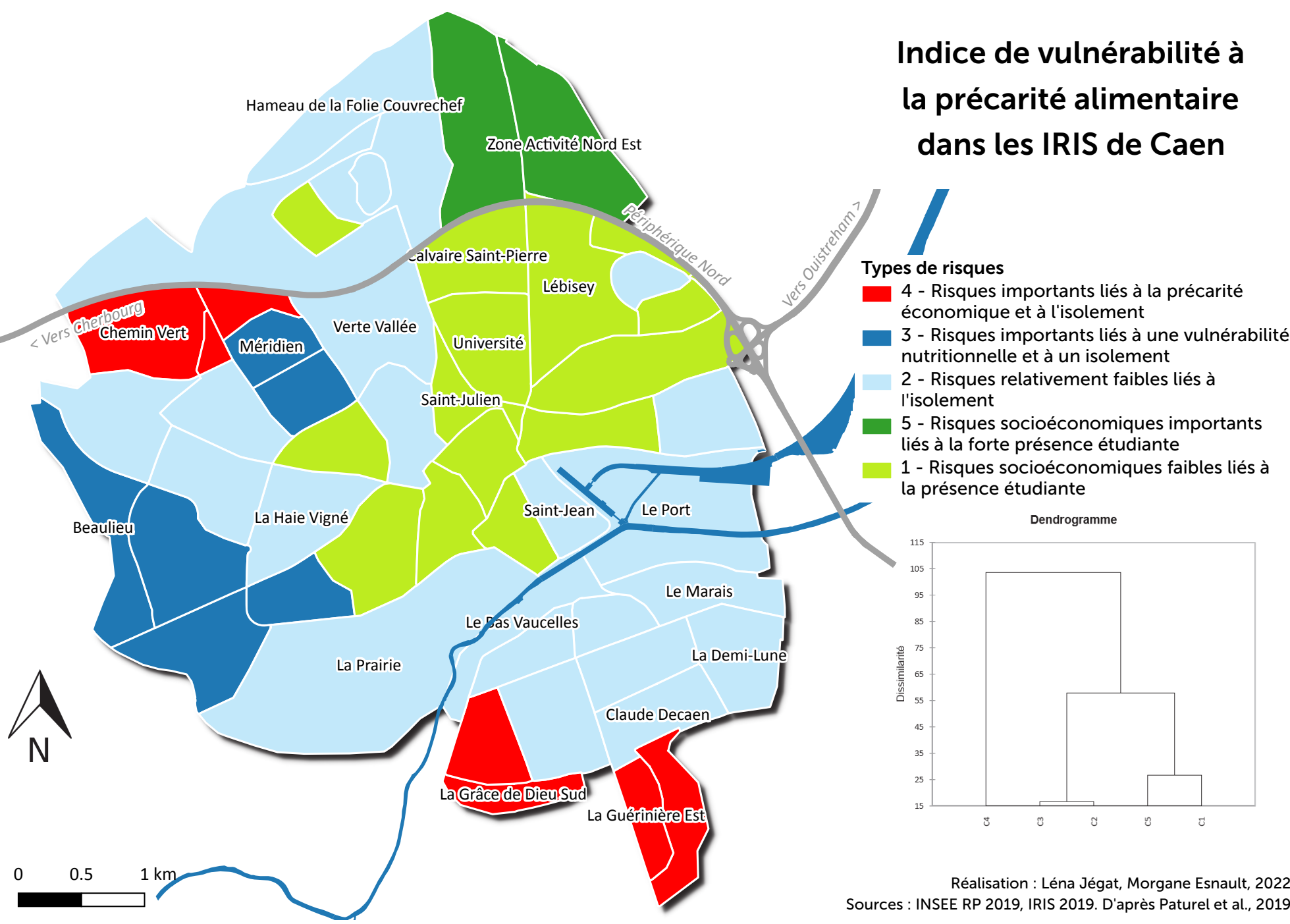
Léna Jégat, Morgane Esnault / UMR 6590 ESO, Université de Caen Normandie

Rencontres « Pour des solidarités alimentaires »

Montpellier, 22 et 23 septembre 2022



I - CONTEXTE DE LA RECHERCHE



Ces deux dernières années, la question de la **précarité** a été mise en lumière successivement par la **crise sanitaire** liée à la pandémie de Covid-19 suivie de l'inflation générale des prix de consommation. Durant les confinements, la précarité alimentaire a particulièrement été évoquée par les médias, ces derniers faisant de nombreux reportages et interviews dans les files d'attente des distributions alimentaires. La **population étudiante** se révèle alors comme particulièrement touchée par

II - CONCEPTION DE LA RECHERCHE

Face aux formes de **précarisation** à tous les niveaux de la société, nous cherchons à comprendre comment les étudiant-es sont concernés, particulièrement au niveau alimentaire. La production scientifique étant peu fournie à ce sujet, il s'agit essentiellement de dégager des **pistes de recherche exploratoires**. L'enquête dont nous disposons est co-construite avec des étudiant-es, permettant de se rapporter directement à la situation réelle. En ce qui concerne nos analyses, nous nous sommes concentrées sur la strate des **décohabitants**, faisant l'hypothèse que la population vivant au domicile familial n'a pas les mêmes pratiques. Les budgets alimentaires restent peu élevés et similaires, les situations sont donc relativement similaires à ce niveau. Nous nous intéressons ainsi à comment les **pratiques de distinctions** s'opèrent (ou non), et comment la **situation de précarité alimentaire** est vécue par les étudiant-es.

IV - PROFILS DE CONSOMMATION ET ACCESSIBILITÉ ALIMENTAIRE

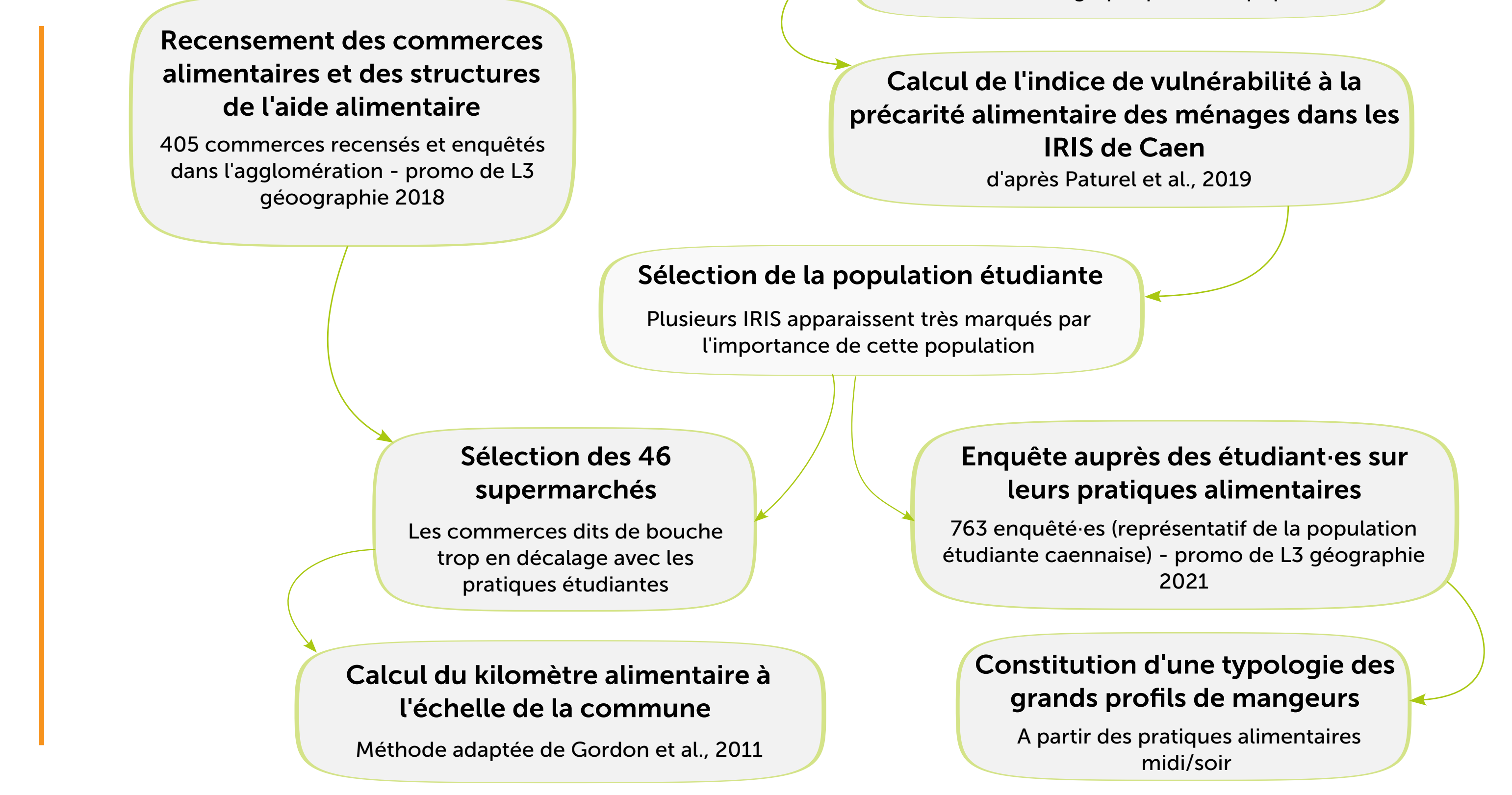
Les pratiques de consommation vont grandement varier en fonction de leur lieu d'études, notamment le midi. Les étudiant-es du campus de centre ville (SHS, arts, lettres, langues, droit) ont **accès à une offre variée**, au contraire des étudiant-es des campus excentrés (santé, sciences et techniques). Le soir, ce sont davantage les **conditions de logement** qui vont faire varier les profils de consommation, et particulièrement le fait de **manger seul ou non** (cf. ci-dessous). L'**origine sociale** n'apparaît **pas aussi déterminante** dans ces pratiques alimentaires que dans le choix des filières d'études.

la précarité, celle-ci se superposant à la longue fermeture des universités et à la perte des emplois (souvent dans les secteurs fermés en raison des mesures sanitaires, comme la restauration). À Caen, diverses **distributions alimentaires** seront organisées sur les campus, en parallèle des mesures nationales comme le RU à 1€.

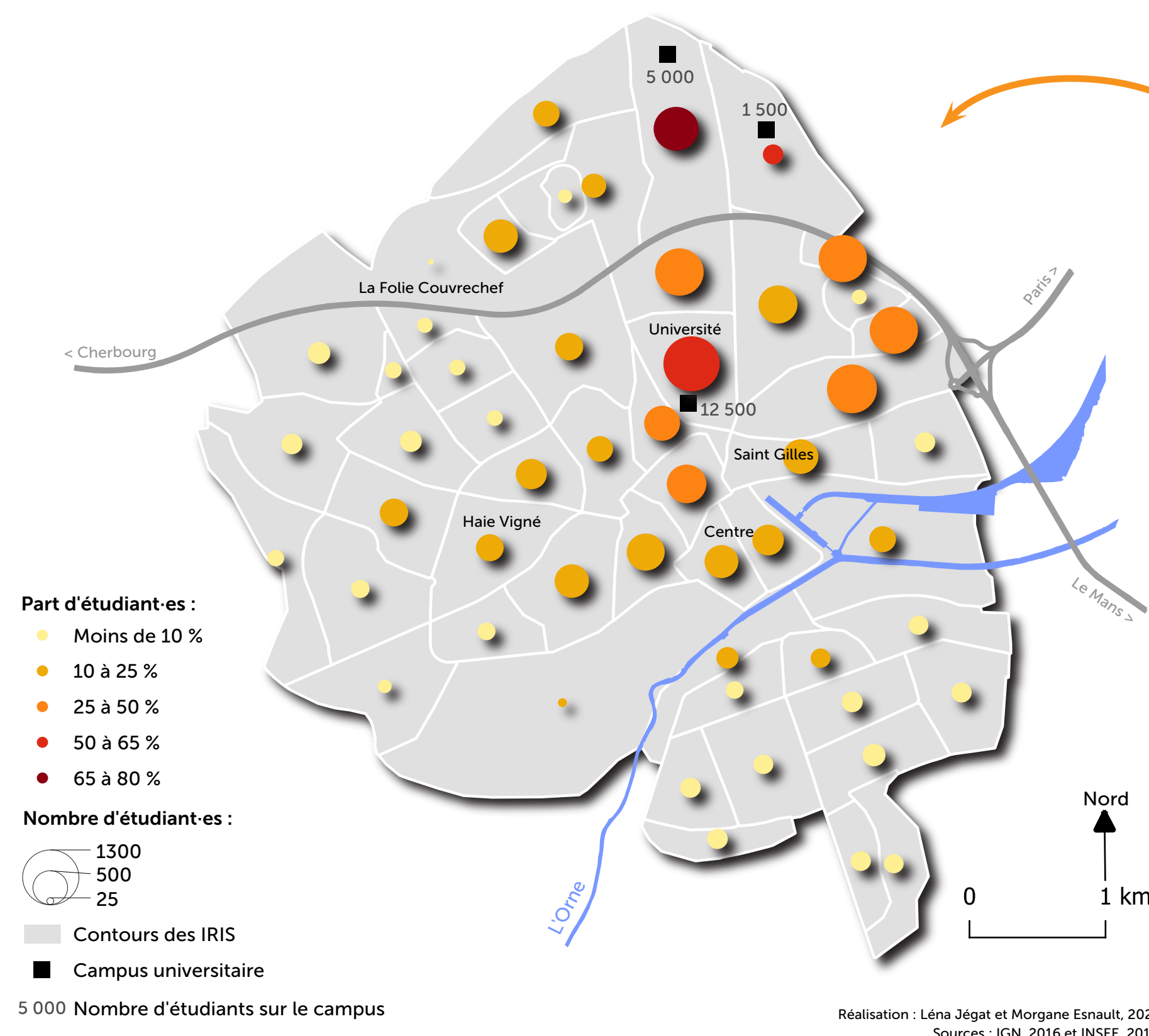
Alors que le recensement des commerces alimentaires de l'agglomération réalisé deux ans plus tôt par la promo de l'une d'entre nous restait inexploité, l'idée de tester des méthodologies sur les notions de **déserts alimentaires** et de **vulnérabilité à la précarité** émerge alors. Quelques mois plus tard, collègues dans un enseignement en L3 de géographie, nous proposons aux étudiant-es d'intégrer des questions sur leurs **pratiques alimentaires** à l'**enquête annuelle auprès des étudiant-es** de l'Université.

- Un **sentiment de précarité** peu avoué dans les questionnaires mais qui touche les étudiant-es d'origines sociales les plus populaires
- Des **profils de consommations alimentaires** essentiellement corrélés aux lieux d'études et de logement
- Les différences d'**offres et de comportements alimentaires** sont surtout liées à des questions de **morphologie urbaine**
- **Diverses méthodes** combinées pour interroger la précarité alimentaire des étudiant-es à Caen

III - MÉTHODOLOGIE

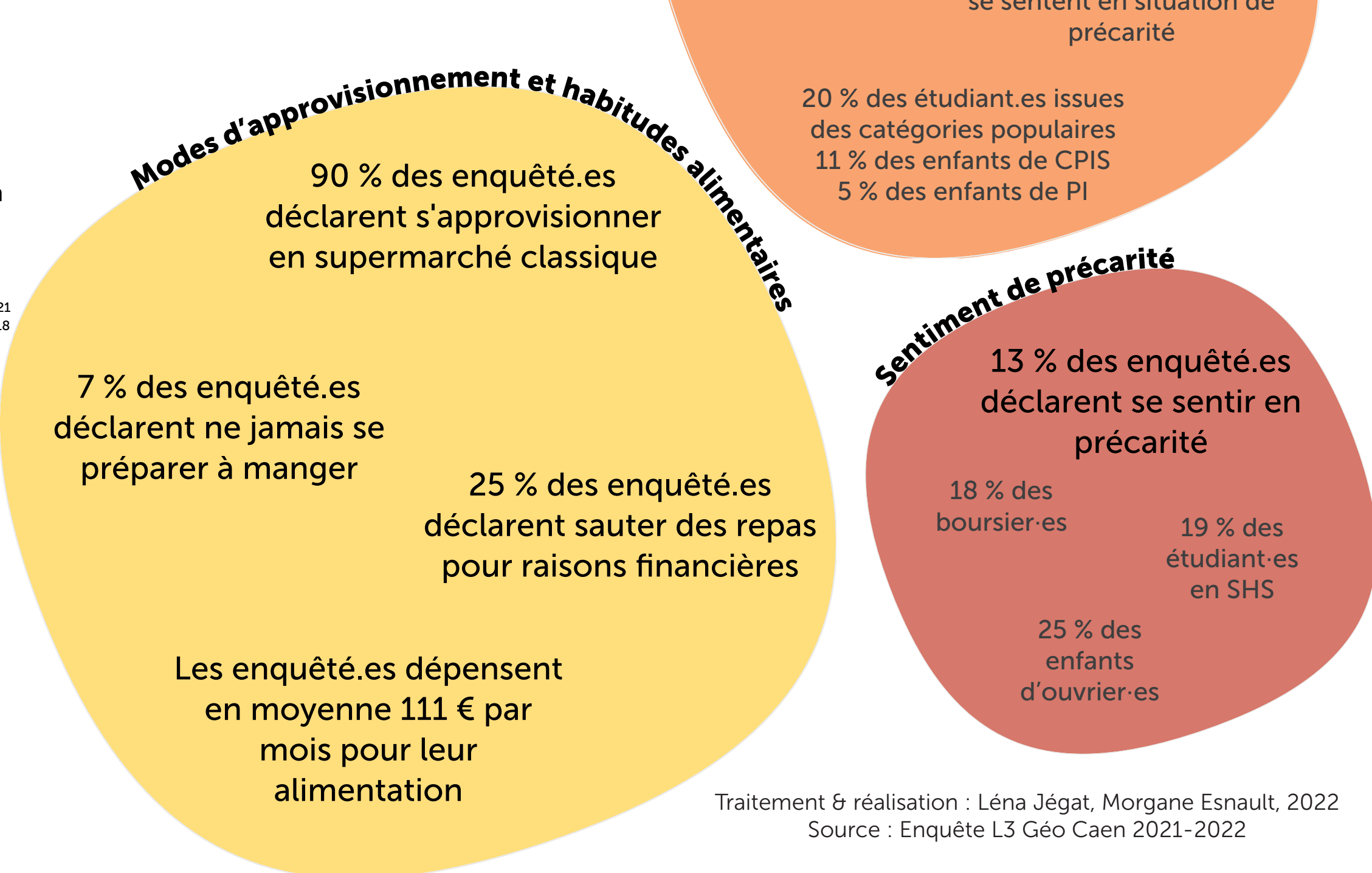


Répartition des étudiant-es dans la ville de Caen



La commune de Caen compte aujourd'hui un peu plus de 100 000 habitant-es. Sa population est véritablement marquée par la présence étudiante qui représente un peu plus de 30 000 personnes. Les campus universitaires se concentrent au

nord-est de la commune, trois d'entre eux (au nord du périphérique) sont situés dans des zones d'activités.



Pratiques

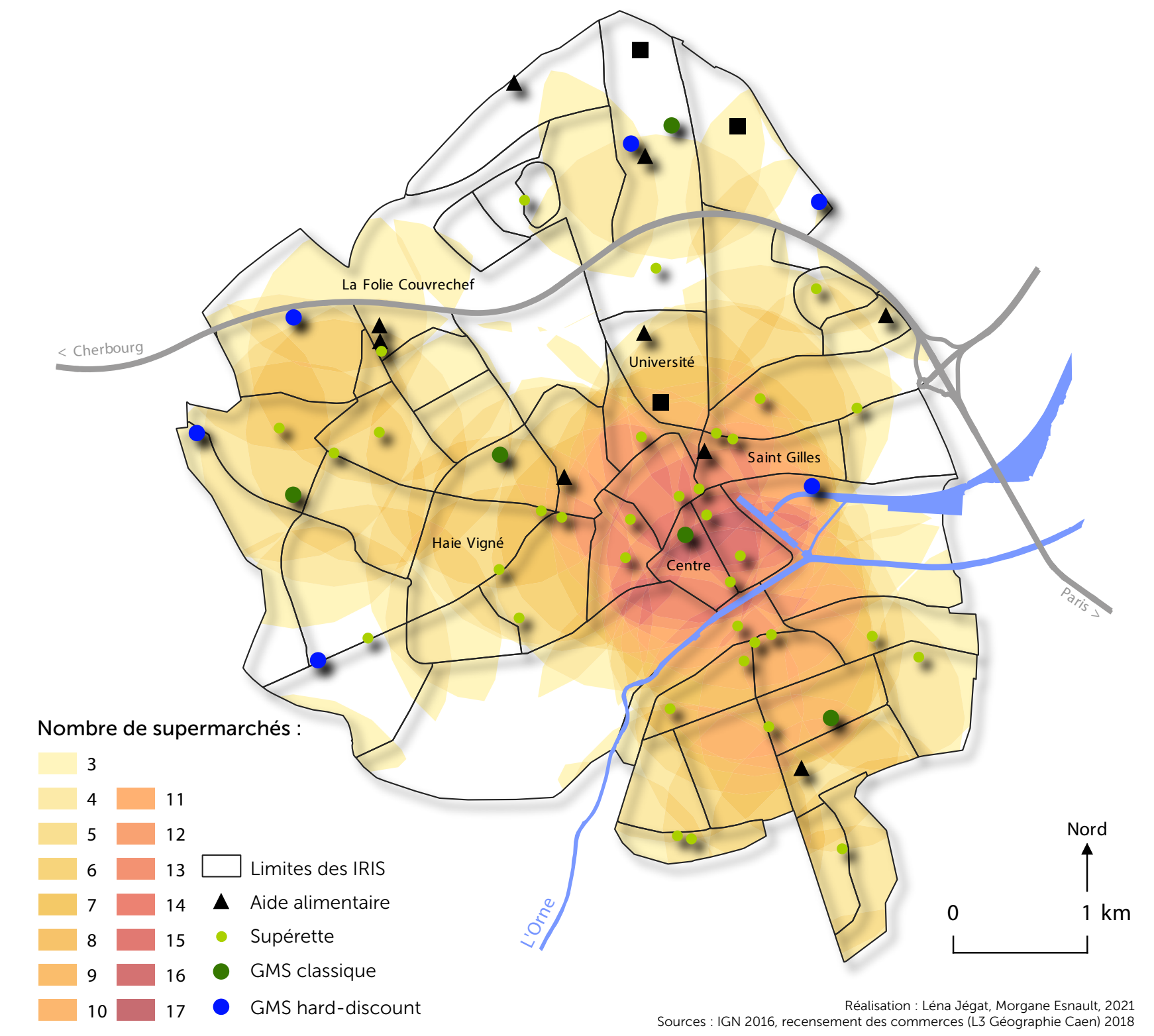
Pratiques	+	-
A 35 %	<ul style="list-style-type: none"> Consommation sur le campus : <ul style="list-style-type: none"> - Repas au RU/caféteria, avec des ami-es ou non - Repas achetés ou préparés Étudiant-es en santé et en sciences et techniques Revenus issus du salariat étudiant 	<ul style="list-style-type: none"> Étudiant-es en arts, lettres, langues
B 32 %	<ul style="list-style-type: none"> Repas préparé, consommé seule ou en famille, à domicile Étudiant-es en arts, lettres, langues et en SHS Revenus issus du travail saisonnier 	<ul style="list-style-type: none"> Étudiant-es en santé Boursier-es sur critères sociaux
C 28 %	<ul style="list-style-type: none"> Repas toujours au RU/caféteria, et toujours avec des ami-es Étudiant-es en droit, économie, gestion Boursier-es sur critères sociaux Logement en CROUS 	<ul style="list-style-type: none"> Étudiant-es en arts, lettres, langues Logement individuel

Profils de consommation le midi

A 40 %	<ul style="list-style-type: none"> Repas préparé et consommé seul-e, jamais de repas à l'extérieur Logement individuel Étudiant-es en SHS Bénéficiaires des APL 	<ul style="list-style-type: none"> Revenus issus du salariat étudiant Logé-es en colocation Étudiant-es en santé
B 23 %	<ul style="list-style-type: none"> Repas avec la famille ou des amis, jamais seul, jamais au RU Logé-es en colocation Revenus issus du salariat étudiant Budget alimentaire supérieur à la moyenne 	<ul style="list-style-type: none"> Boursiers Logement en CROUS Étudiant-es en SHS
C 18 %	<ul style="list-style-type: none"> Repas préparé ou acheté, jamais au CROUS, toujours seul-e Logé-es en colocation 	<ul style="list-style-type: none"> Étudiant-es en sciences et techniques Logement en CROUS
D 13 %	<ul style="list-style-type: none"> Repas toujours au RU/caféteria, et toujours avec des ami-es Boursier-es, logement en CROUS Étudiant-es en santé 	<ul style="list-style-type: none"> Logement individuel, étudiant-es en arts, lettres, langues

Profils de consommation le soir

Répartition du nombre de supermarchés dans un rayon de 1km



Ces premiers éléments quantitatifs mériteraient d'être complétés par une enquête **qualitative** auprès de la population étudiante (comportements alimentaires, pratiques d'approvisionnement etc.).

CONCLUSION

La population étudiante caennaise est susceptible de se retrouver en situation de précarité alimentaire, tant économique, comme la plupart des étudiant-es de France, qu'en risque d'isolement ou de manque de diversité alimentaire. À Caen, ce risque est en lien certain avec la morphologie urbaine, mais reste structurel, corrélé à la situation économique de cette population.

BIBLIOGRAPHIE

Gordon C., Purciel-Hill M., R.Ghai N., Kaufman L., Graham R., Van Wye G., 2011, "Measuring food deserts in New York City's low-income neighborhoods", Health & Place, vol 17 – 2, pp. 696-700.
Paturel D., Soulard C.T., Vonthron S., 2019, "Diagnostiquer la précarité alimentaire à une échelle locale", So What?, Chaire UNESCO Alimentation du Monde, 4 p.

ÉLABORATION COLLECTIVE D'UN LIVRE DE RECETTES POUR RÉDUIRE LES GASPILLAGES ALIMENTAIRES ET ÉLARGIR L'OFFRE DE PRODUITS DE PETITS PRODUCTEURS

Points-clés

- Les gaspillages générés dans les espaces de production et de distribution alimentaires ont externalités négatives importantes en termes sociaux, économiques et environnementaux.
- Les petits producteurs ne sont pas exempts de ce problème.
- Transformer les pertes potentielles permet aux petits producteurs d'augmenter leur gamme de produits.
- Le partage d'idées, de techniques et de recettes renforce les liens entre les membres de projets productifs et de distribution, générant des bénéfices qui vont au-delà du sujet qui nous a réunis.



Contexte

Les pertes et le gaspillage alimentaires sont une des plus grandes contradictions des systèmes alimentaires contemporains. Globalement, elles représentent 37 % de la production. Au Mexique, environ 24 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année, ce qui équivaut à **34 % de la production nationale** et **2,5 % du PIB**, générant **36 millions de tonnes de CO2** et une **empreinte hydrique** qui suffirait à couvrir la consommation nationale pendant 2,4 ans.

La **réduction des pertes** augmente la disponibilité alimentaire dans les unités de production et améliore le revenu des petits producteurs. Elle permet également d'augmenter l'offre et de baisser les prix pour les consommateurs, améliorant ainsi l'accessibilité à la nourriture.

Bien que ce problème soit moins courant chez les petits producteurs, les difficultés à récolter et à vendre leurs produits à temps entraînent généralement des pertes importantes à certaines périodes de l'année.



Description du projet

Ce projet a été développé à la demande d'un groupe de femmes liées à différents réseaux alimentaires alternatifs à Mexico. Elles nous ont proposé une collaboration pour systématiser l'expérience générée par une série d'ateliers dans lesquels elles expérimentent et partagent des recettes pour transformer des aliments qu'elles n'ont pas réussi à vendre, afin de réduire les pertes et d'avoir de nouveaux produits qui répondent à la demande d'aliments préparés des consommateurs urbains.

Cette collaboration a été réalisée dans le cadre d'un projet de recherche-action développé dans le but de documenter des initiatives de durabilité alimentaire dans Mexico et de contribuer à leur consolidation par l'organisation d'activités et la préparation de matériel de formation et d'échange.

Méthodologie

Une enquête en ligne a été réalisée pour connaître les produits alimentaires souffrant du plus de pertes parmi les RAA collaborant au projet.

Réunions pour partager les points de vue sur le problème et définir le produit final que l'on cherchait à réaliser.

Un format a été généré pour partager les recettes afin d'uniformiser leur présentation.

Le reste des textes a été élaboré par les chercheurs participants sur la base d'une recherche documentaire.

Dans le cadre de cette collaboration, un atelier sur l'étiquetage alimentaire a été organisé, auquel ont participé des membres d'une trentaine de projets.



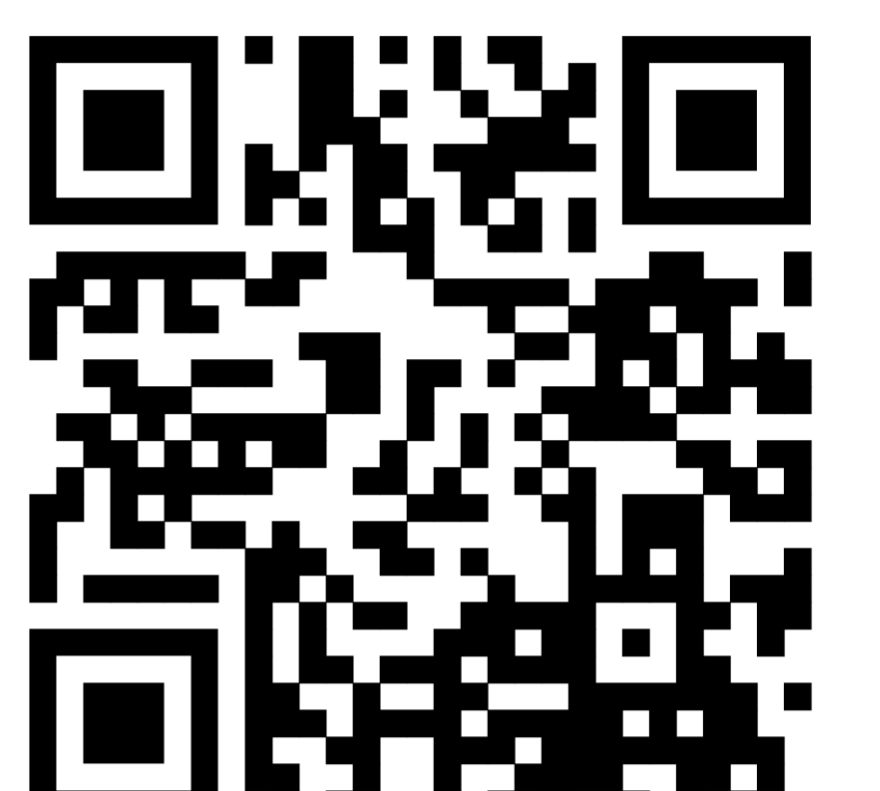
Résultats

Le résultat de ce processus est un livre de recettes (en cours d'édition) composé par :

- Discussion sur les pertes et le gaspillage alimentaires.
- Normes d'hygiène et techniques pour la transformation des aliments.
- 45 recettes qui comprennent des escabèches, des purées, des confitures, des produits déshydratés, des confits, et des boissons.
- Normes pour le développement de labels et suggestions pour sa conception.
- Réflexions méthodologiques.



Este video fue elaborado en el marco del proyecto "Innovaciones socioambientales para fortalecer los sistemas agroalimentarios desde las instituciones de educación e investigación. Redes alimentarias alternativas y sustentabilidad en la Ciudad de México". Proyecto apoyado por la Secretaría de Educación, Ciencias, Tecnología e Innovación de la Ciudad de México. SECTEI/279/2019.



Etablissements sociaux et médico-sociaux et projets alimentaires territoriaux: Une nécessaire médiation des proximités?

RESUME

CONTEXTE

Ouverts à de multiples acteurs, les projets alimentaires territoriaux (PAT) pourraient permettre aux établissements sociaux et médico-sociaux (ESMS), dont la mission est de répondre aux besoins des personnes en situation de vulnérabilité, de participer à l'élaboration d'une stratégie d'accès à l'alimentation durable pour tous. Toutefois, l'analyse des PAT d'Occitanie montre un manque de participation de ces établissements. Cette étude (en cours de développement) s'interroge sur les raisons de cette absence et sur les stratégies pour y remédier.

METHODE

Approche : étude exploratoire

Données : Données secondaires et primaires issues d'entretiens qualitatifs semi-directifs et de démarches d'observation participante.

Participants: 22 PAT étudiés, EPCI, ESMS, associations en Occitanie.

Période : 2020 -2022.

CADRE THEORIQUE

Nous avons étudié l'intégration des établissements sociaux et médico-sociaux (ESMS) dans 22 PAT d'Occitanie en combinant l'approche par les proximités (Boschma, 2005) et celle des écosystèmes (Adner, 2017).

RESULTATS PRINCIPAUX

Nos résultats diffèrent selon l'orientation "sociale"(1) ou "médico-sociale"(2) des acteurs considérés.

(1) Les premiers se heurtent au cadre et à l'organisation contrainte de l'aide alimentaire distributive issue des Fonds européens d'aide aux plus démunis (FEAD). La pérennisation d'initiatives innovantes allant dans le sens d'un accès digne à l'alimentation durable pour tous (sensibilisation/éducation, empowerment) peut être facilitée par une dynamique territoriale soutenue par un PAT, à la condition que les acteurs de terrain arrivent à imposer cet axe prioritaire.

(2) D'un autre côté, les principaux freins à l'implication des établissements médico-sociaux, sont ceux de l'externalisation de la confection des repas et/ou de l'approvisionnement et du budget contraint de l'alimentation. Cette pratique a conduit à l'abandon de certaines compétences et à un désintérêt vis à vis de la question alimentaire.

Toutefois, certains acteurs qui conjuguent dans leur activité une mission sociale et une activité de production / distribution alimentaire semblent se positionner en médiateur de proximités.

CONCLUSIONS

Au regard de nos premières conclusions, il semble nécessaire de développer une forme de « médiation de proximités », en s'appuyant sur des acteurs-clés médiateurs, afin de renforcer l'intégration des établissements sociaux et médico-sociaux dans le dispositif des PAT. D'autre part, nous avons identifié d'autres catégories d'acteurs, importants dans les circuits alimentaires et qui ne sont pas non plus parties prenantes des PAT. Ceci nous amène à considérer un niveau d'analyse complémentaire, élargi, prenant la forme « d'écosystèmes alimentaires », territorialisés ou non.

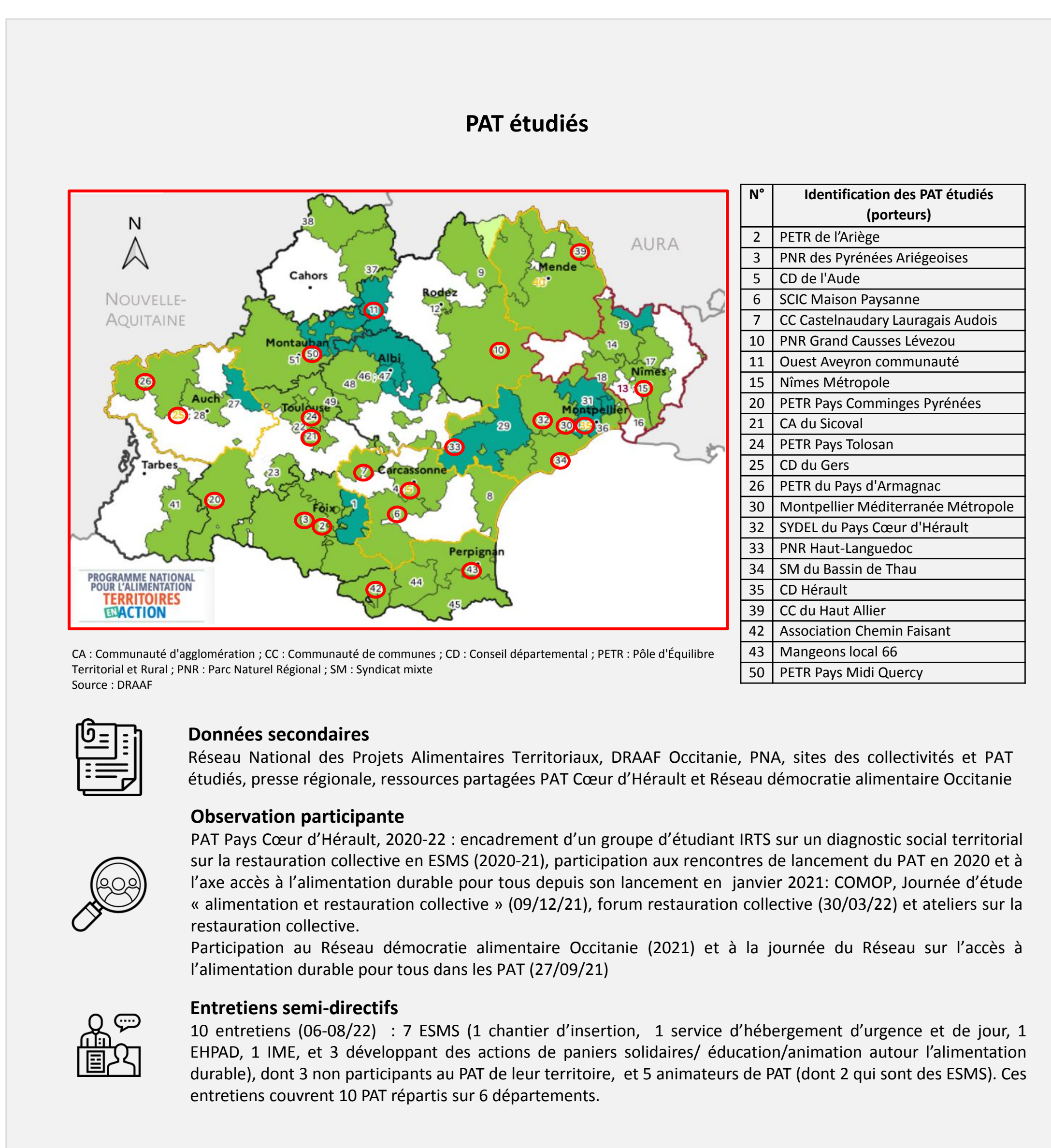
Quelle place pour les acteurs sociaux et médico-sociaux dans les projets alimentaires territoriaux (PAT) ? Une étude de cas sur les PAT d'Occitanie.

Postolle Angèle (Faire-ESS), Lemoine Laurence (Idrac Business School), Delorme Donatienne (Excelia Business School, LEMNA Nantes Université)

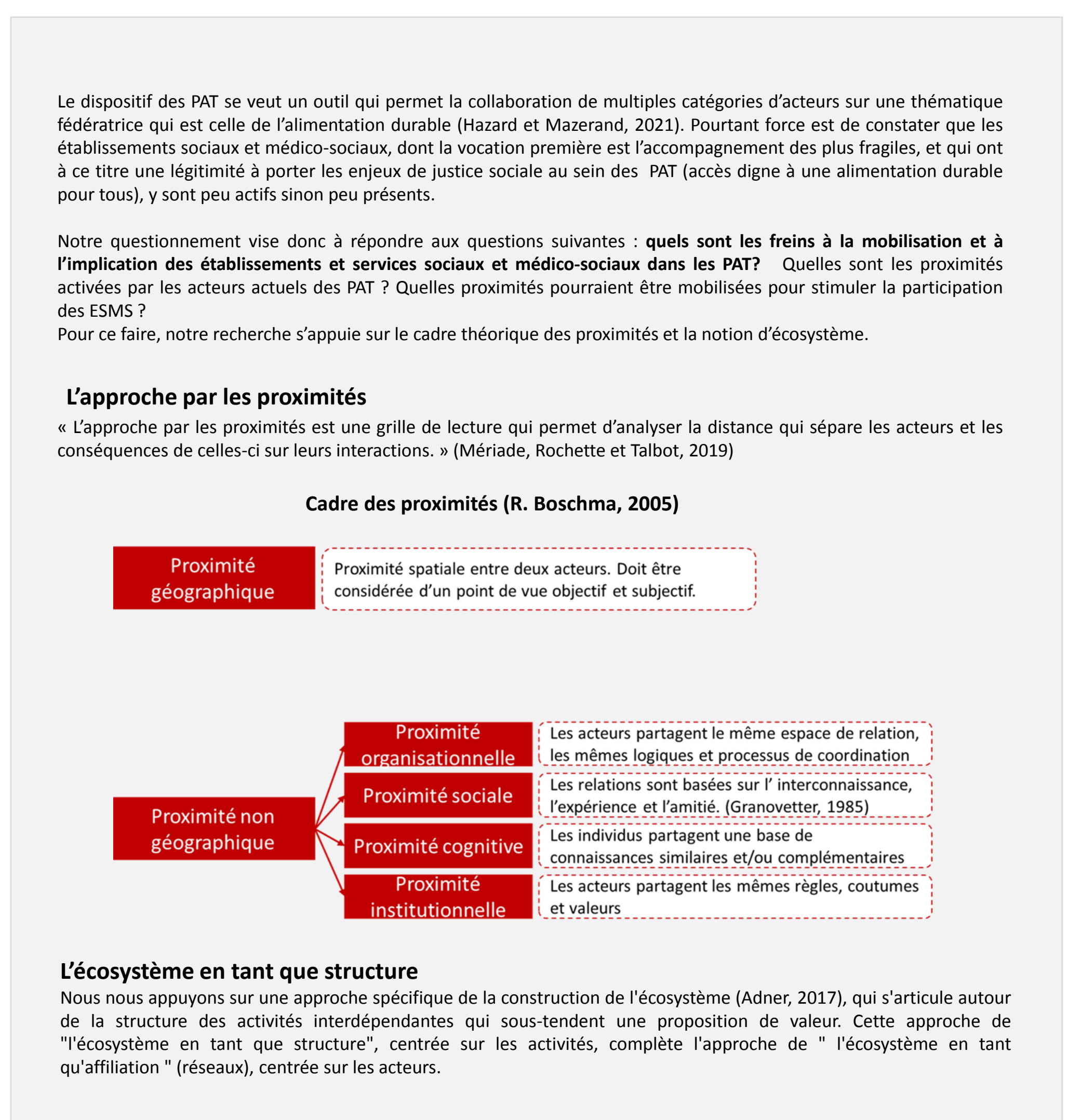
Eléments de contexte



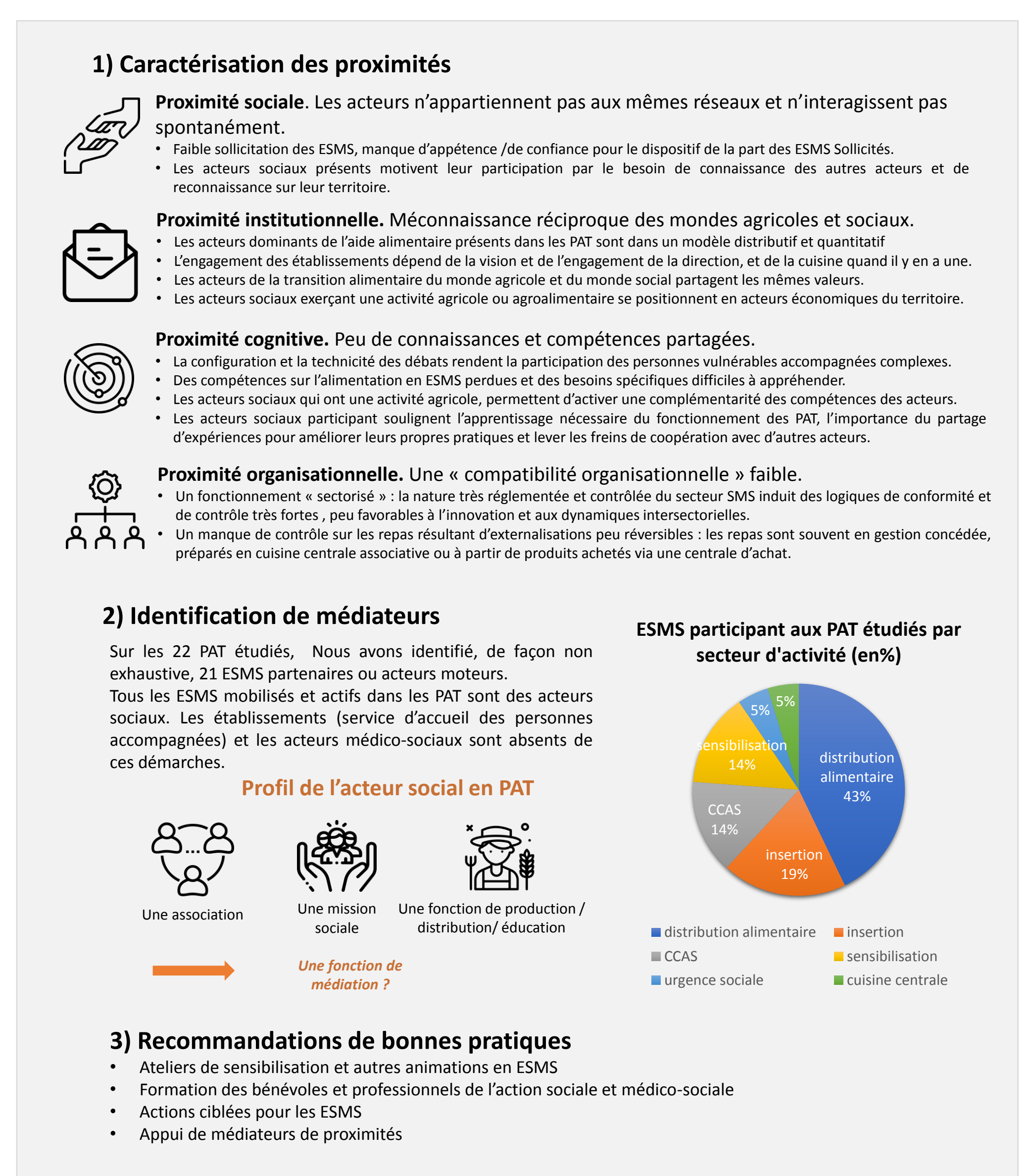
Méthodologie



Question de recherche



Résultats et pistes de recherche



Diagnostiquer la vulnérabilité alimentaire à une échelle locale

Une méthode pour visibiliser les enjeux d'accessibilité et de résilience alimentaire

1. LE CONTEXTE

1. SaluTerre, un organisme de recherche-action (opérationnalité de terrain) dont un des objectifs est la prise en compte des publics vulnérables dans l'action publique autour des projets alimentaires et paysagers qu'elle accompagne (trame alimentaire, stratégie alimentaire communale, etc.) ;

2. Un manque de données sources lié à la précarité, à l'invisibilisation d'une partie des personnes en précarité alimentaire qui sont « hors des radars sociaux » (Bricas et al., 2020), de la difficulté des « initiatives alternatives durables » à inclure socialement et spatialement les publics socio-économiquement défavorisés (Guthman, 2008 ; Slocum et al., 2016 ; Horst et al., 2017 ; Closson et al., 2019) ;

3. Une méthodologie de diagnostic de la précarité alimentaire (Paturel et al., 2015; 2019) qui développe une approche statistique demandant d'être complétée par une approche globale et sensible des pratiques alimentaires des bénéficiaires et des réseaux d'acteurs locaux ;

4. La notion de vulnérabilité qui vient questionner à la fois les problématiques de précarité auxquelles sont confrontées les personnes mais aussi leurs pratiques de résilience et de solidarités (souvent invisibilisées). C'est une approche recoupant la notion de paysage qui est la rencontre entre le social et le milieu.

De la notion de précarité à celle de vulnérabilité alimentaire

Un dispositif de recherche-action applicable à une échelle communale

Questionner les notions de résilience et durabilité alimentaire au prisme des pratiques et représentations alimentaires

2. LA QUESTION DE RECHERCHE(ACTION)

Comment diagnostiquer la vulnérabilité alimentaire en faisant émerger des données sensibles sur les pratiques et représentations alimentaires plus ancrées dans les réalités sociales territorialisées, offrant ainsi des possibilités d'action ciblées et concrètes?

3. LA POSTURE

Une démarche par la notion de vulnérabilité, comprise comme la capacité différenciée d'un individu ou d'une famille à être exposé.e à des facteurs de risques (d'insécurité alimentaire et de sous-nutrition), à les contourner éventuellement et à réagir par la mobilisation de ressources matérielles, sociales, symboliques, etc. (Janin, 2006).

4. LA COLLECTE DE DONNÉES

- un travail statistique ;
- un diagnostic de vulnérabilité avec les acteurs sociaux du territoire ;
- des visites de site ;
- des ateliers de cuisine de rue, organisés en partenariat avec les structures sociales (centres socio-culturels, CCAS, association locale, etc.) permettant de faire s'exprimer les personnes sur leurs pratiques et représentations, et donc « libérer la parole » des habitants, « par le faire ».

5. LES RÉSULTATS

Le diagnostic fait émerger un ensemble de données permettant de fournir des éléments de compréhension du fonctionnement du paysage alimentaire en lien avec les pratiques et représentations des habitants.

UNE ÉTUDE DE CAS : ÉPINAY-SUR-SEINE

En complément d'un travail statistique et cartographique, cinq ateliers de cuisine de rue organisés avec quatre centres socio-culturels et un lycée professionnel ont permis de faire émerger des données sensibles :

* Une visite des commerces a mis en évidence qu'il y avait une pénurie de farine et d'huiles de tournesol et colza qui, d'après le personnel d'un supermarché, sont « deux aliments de base de la consommation dans le quartier ». Lors d'un atelier, des femmes se demandent où nous avons pu trouver cette huile : « on garde un œil attentif sur la bouteille d'huile sur la table depuis tout à l'heure... ».

* Les témoignages lors des ateliers de cuisine de rue mettent en évidence que les habitants identifient facilement l'ensemble des commerces dans leur quartier, voire dans la ville et celles alentours. Les courses sont principalement réalisées dans les supermarchés (Aldi, Auchan, Lidl, Leclerc). Les personnes vont aussi dans les commerces d'alimentation de proximité pour aller chercher certains produits correspondant à des cultures alimentaires spécifiques.

* Le prix est un critère d'achat primordial : les personnes rencontrées connaissent bien souvent les prix dans chacun des commerces de leur quartier. Le budget hebdomadaire consacré à l'alimentation varie beaucoup selon les personnes interrogées : 150€ à 70€ pour 4 personnes, 160€ pour 2,5 personnes, 25€ pour 2 personnes.

* Les témoignages collectés ainsi que les entretiens avec les acteurs sociaux montrent que la charge mentale et matérielle de l'alimentation (achats, cuisine) revient aux femmes, parfois dans l'incapacité de s'impliquer (professionnellement ou personnellement) dans d'autres activités. Les familles monoparentales représentent 23% des ménages à l'échelle communale, avec 86% de mères monoparentales et, particulièrement au sein de 2 quartiers où la part de familles monoparentales peut aller jusqu'à 35% des ménages avec familles.

DES POINTS FORTS...

Des structures et des dispositifs déjà existants œuvrant pour améliorer l'accessibilité alimentaire : CAP, aide alimentaire (Restos du Cœur et épicerie sociale), projet d'épicerie mobile, quatre jardins familiaux/partagés.

...ET DES POINTS DE VIGILANCE

* Des initiatives d'alimentation alternative existantes mais peu accessibles financièrement ;
* Un dispositif de paniers solidaires qui n'a pas fonctionné correctement.

... QUI AMÈNENT À LA FORMALISATION D'UN ENJEU

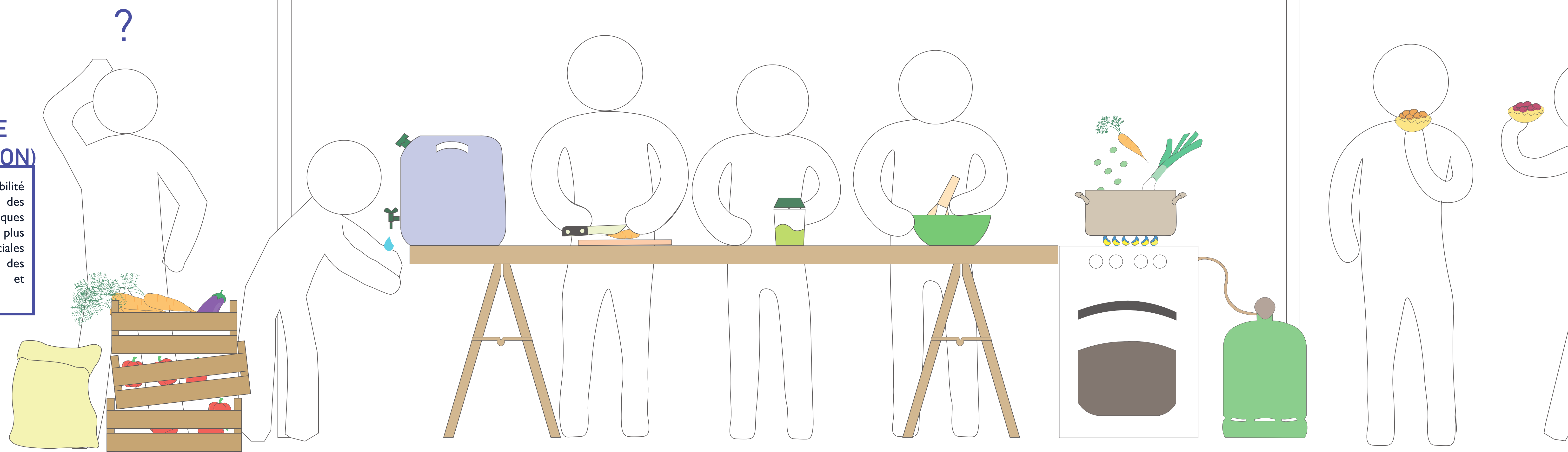
Mettre en place un circuit de distribution alimentaire de qualité « solidaire » (alliant qualité et accessibilité financière), venant en complément des achats du quotidien bien pourvus, dont les modalités seraient adaptées aux besoins socio-culturels de la population de manière à favoriser sa pérennité dans le temps.

... PUIS D'UNE ORIENTATION

Créer des dispositifs solidaires d'accès à l'alimentation de qualité.

... ET ENFIN À DES PISTES D' ACTIONS

1. Redéployer un dispositif de paniers solidaires avec des points de distribution accessibles sur l'ensemble des quartiers, en s'appuyant sur les centres socio-culturels ;
2. Favoriser des groupements d'achats initiés par les habitants.

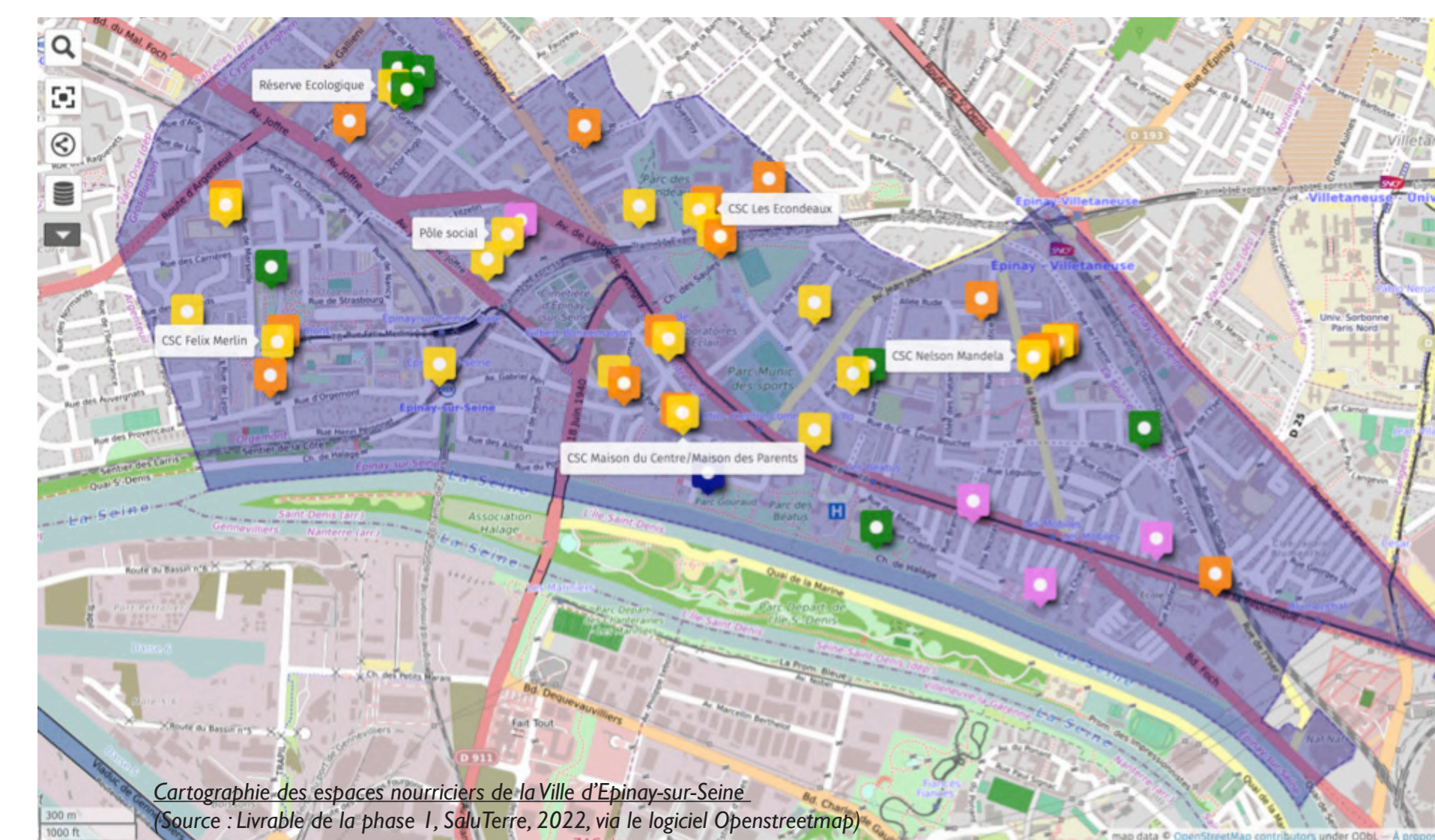


Ateliers cuisine de rue avec fabrication de pains pitos à Epinay-sur-Seine (Photographies SaluTerre, 2021)



Cartographie des différents espaces nourriciers de la ville d'Epinay-sur-Seine:

- les espaces d'autoproduction, comprenant les jardins partagés et familiaux ;
- les espaces de distribution et commercialisation alimentaires, comprenant à la fois les lieux de distribution de l'aide alimentaire et les lieux de commercialisation alternatifs ;
- les espaces de transformation dans lesquels on retrouve les cuisines professionnelles présentes sur le territoire (cuisine centrale, crèches et multi-accueil) ou pédagogiques associées à des structures comme les centres socio-culturels ou les espaces jeunesse ;
- les espaces d'éducation à l'alimentation, comprenant toutes les structures œuvrant pour des actions de pédagogie, d'éducation, de sensibilisation à l'alimentation que ce soit dans des espaces intérieurs ou extérieurs, autour de la cuisine, du jardinage, de la nutrition. Ce sont les espaces les plus nombreux à Epinay-sur-Seine. On y retrouve les centres socio-culturels, les espaces jeunesse, la Réserve Écologique, les associations locales (Association Zéro Déchets, Léna solidaires, etc.).



Cartographie des espaces nourriciers de la ville d'Epinay-sur-Seine (Source : Livrable de la phase 1, SaluTerre, 2022, via le logiciel OpenStreetMap)

Précarisation alimentaire et durabilité : Interroger les représentations sociales et stimuler le pouvoir d'agir pour lutter contre l'insécurité alimentaire

Basile Verdeau*, Sylvie Issanchou, Sandrine Monnery-Patris - INRAE
UMR1324 Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, F-21000 Dijon, France

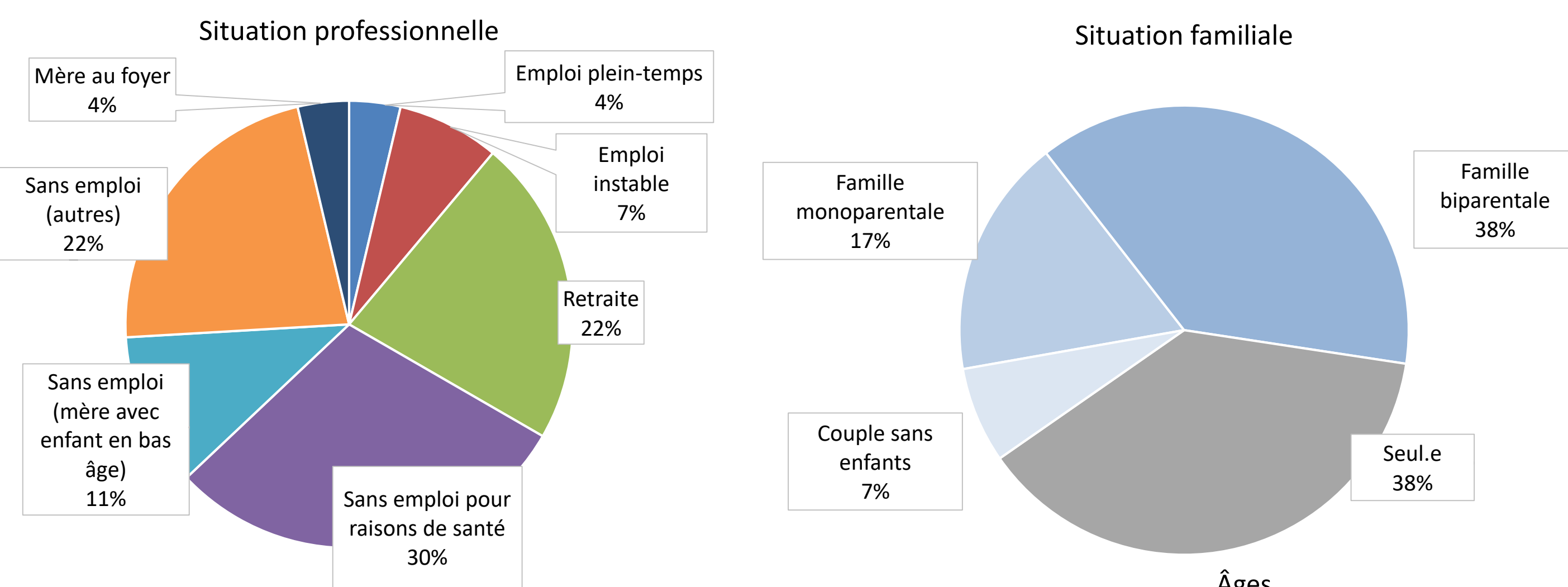
CONTEXTE

Afin de lutter contre la précarité alimentaire, différentes initiatives solidaires sont menées par des structures d'aide pour accompagner les individus vers une alimentation plus durable.

Pour déterminer des leviers d'action adaptés, nous cherchons à étudier les représentations sociales de l'alimentation qui constituent un déterminant des comportements alimentaires. Au-delà du coût, différentes barrières sociales et culturelles pourraient freiner l'accès à une alimentation durable. D'autre part, nous ne supposons pas que les pratiques sont toujours moins durables qu'au sein de la population générale mais peuvent être associées à d'autres représentations et pas nécessairement à une intention de durabilité.

RÉSULTATS

> Des pratiques et des représentations hétérogènes



Population : hétérogène, majoritairement féminine (72%), sans activité professionnelle stable (28/29) et âgée (81% > 40 ans).

Un peu plus de la moitié n'est pas originaire de France.

Durée de fréquentation de l'épicerie : très variable (48% depuis + 3 ans, 38% depuis - 1 an).

31% des participants évoquent un état de santé dégradé influant sur les pratiques d'alimentation.

Pratiques d'approvisionnement très variées. La plupart des personnes interrogées utilisent l'épicerie sociale comme principale source mais les profils vont d'une dépendance totale à l'épicerie, à une multiplication des points d'achat à la recherche de produits accessibles (discount, supermarchés, marchés, magasins spécialisés, cueillette, fermes, autres lieux d'aide...).

Prix : un critère de choix fondamental mais pas absolu pour 1/3 des répondants. Cela est peut-être dû à la fréquentation de l'épicerie où les produits sont peu coûteux et le choix réduit. Le prix peut être un frein à la quantité, la qualité du régime ou la qualité des aliments achetés eux-mêmes, selon la vision de la qualité. **Le plaisir et la qualité nutritionnelle sont valorisés, mais les représentations du « bien manger » varient** : régime équilibré, repas complet, aliments naturels, satiété...

Je fais quand même ma tournée dans le marché, j'aime bien, c'est un plaisir. Mais je regarde, c'est tout. Je regarde, c'est tout. Je vois les gens qui font la queue pour les bios, tout ça. (...) C'est un plaisir, mais juste pour moi c'est un plaisir, juste pour regarder. (...) Les légumes frais, avec la terre encore... l'odeur... et ça doit être, c'est sûr qu'il y aurait le goût, après. Mais non. (femme, 62 ans)

> Consommer durablement sans penser la durabilité ?

Deux principales visions du lien alimentation-environnement coexistent :

- Une vision autocentrée sans considération de l'agriculture et de la production d'aliments

Le mot « environnement » suscite un discours sur les écogestes (déchets) ou la santé, ou n'évoque rien.

- Une vision désolée et fataliste d'une agriculture qui « souille la terre »

L'impact de l'agriculture sur l'environnement renvoie généralement à des considérations de santé (pesticides) et de manque de goût, mais aussi et surtout à un manque de « naturalité ».

Les représentations de la viande et les niveaux de consommation sont extrêmement variables. La « bonne » viande n'étant pas accessible (fermière, halal...), elle suscite parfois le dégoût, l'écoeurement et la frustration. 1/3 des participants consomment de la viande au moins une fois par jour mais les portions consommées, inconnues ici, sont souvent décrites comme petites.

Le gaspillage alimentaire est un sujet rarement mentionné spontanément et suscite davantage de colère quant aux aspects socio-économiques que d'évocations de son impact environnemental.

Bah trop de poubelles à descendre et c'est trop chiant quoi. À la fin on use encore plus, parce qu'il y a une poubelle, les sacs poubelles le prix que ça coûte, on fait que ça quoi... Ils disent de faire le tri mais moi je peux pas faire le tri. Avec tout le monde qu'on à la maison, entre les emballages et... C'est impossible quoi. Je descendrais combien de poubelles sinon par jour ? (femme, 40 ans)

OBJECTIFS

- Déterminer les représentations sociales de l'alimentation saine et durable en **donnant la parole aux utilisateurs de l'aide alimentaire.**
- Comprendre l'**articulation des pratiques alimentaires et des représentations** autour des enjeux sanitaires, économiques et environnementaux.

MÉTHODOLOGIE

ÉTUDE EXPLORATOIRE : Entretiens semi-directifs
29 clients d'une épicerie sociale de la métropole de Dijon (juillet 2022)
(entretiens réalisés à l'épicerie, 1h, recrutement ouvert à tous les clients par flyers)

> Le contrôle, la connaissance et l'impuissance

« **Fait maison** » : La cuisine est importante car elle permet de garder le **contrôle** sur son alimentation (nutrition, goût, prix). Le facteur **temps** et le facteur **genre** sont toutefois très déterminants.

Le système alimentaire suscite de la méfiance. Les rappels de produits, les pesticides, le manque de traçabilité ou les aliments transformés sont critiqués mais pour des raisons financières, il y a une **incapacité à se passer de l'industrie** : être « *obligé de mal manger* » génère de la frustration. La plupart défend une idée de la qualité mais se trouve dans une impuissance à être « consomm'acteur ». Tandis que l'agriculture biologique est valorisée pour sa naturalité, le « bio » est souvent décrié, faisant de fait aussi partie d'un système opaque dont ces personnes sont victimes. Plus d'un tiers des répondants ont grandi dans un milieu rural et prônent un retour à une **agriculture de confiance** à petite échelle, parfois idéalisée (avec également un effet générationnel).

Oui, nous manger, mais je sais que beaucoup pesticides dedans, mais je mange. Je sais qu'il y a dedans chimie, pesticides, mais je mange. (...) Parce que j'ai pas de... Je peux pas choisir. J'ai capable comme ça, j'ai pas beaucoup argent. Avec mon cerveau je dis d'accord, je mange un petit peu pas beaucoup qualité, mais quand même merci mon Dieu. Peut-être mon organisme ça va aller, avec mon immunité, ça va aller et puis aucun problème. (homme, 55 ans)

> Naviguer entre contraintes et opportunités

De nombreuses stratégies sont déployées pour manger sainement à bas prix et « gérer » : cuisiner, manger moins, planifier les repas, faire des stocks, congeler, récupérer des invendables, surveiller les promotions, télécharger des bons d'achat, s'appuyer sur son réseau d'amis, faire son propre pain...

L'épicerie étudiée constitue une opportunité unique pour consommer à bas prix des produits inaccessibles ailleurs, en particulier les fruits frais et le poisson, voire des produits biologiques.

En fonction des représentations du bien manger, **certaines estiment qu'il est difficile de manger sainement** (notamment en raison du prix des produits de qualité), **d'autres en revanche pensent y parvenir sans problème**, car l'épicerie offre pour de nombreux foyers la possibilité d'un régime équilibré à bas coût. Cependant, le contexte d'instabilité à long terme (crise sanitaire) et doublé des crises récentes (guerre en Ukraine, inflation, carburants...) et parfois la crise environnementale constituent un contexte anxiogène aggravant la précarité et l'incertitude.

Tout ça une fois qu'on n'aura plus l'épicerie, on pourra pas se l'acheter, du loup, du grenadier... de la lotte, il y avait de la lotte l'autre fois ! C'est vrai que pis des fois on trouve des vraiment bons produits quoi, comme le fromage, le reblochon, tout ça... On va s'acheter un camembert après, quand on n'aura plus l'épicerie ! (rire) Ça me fait rire mais bon... c'est pas drôle je trouve. (femme, 66 ans)

CONCLUSION ET PERSPECTIVES

Cette étude exploratoire semble corroborer **l'hétérogénéité des pratiques et des représentations des mangeurs vulnérables** (selon l'âge, le parcours de vie, la composition du foyer...) et révèle plusieurs comportements durables (sobriété, antigaspi, local...) même si le concept de durabilité en tant que tel demeure peu familier. L'analyse thématique (en cours) nécessite encore d'être approfondie, et complétée par d'autres démarches. Elle confirme que **l'accès aux fruits et légumes frais et au poisson à bas prix grâce à cette épicerie conduit à une consommation régulière et une attitude très positive envers ces produits sains.**

Plusieurs limites sont à relever, comme le contexte de l'été caniculaire qui a fortement orienté les propos (frugalité, importance des fruits frais) et le déroulement de l'entretien à l'épicerie.

Il serait pertinent d'élargir ce travail à d'autres publics en situation de précarité (étudiants, non-utilisateurs de l'épicerie, personnes ayant moins de temps disponible, plus jeunes...) et de pouvoir comparer les représentations sociales de l'alimentation durable à celles de personnes n'étant pas en précarité alimentaire (groupe contrôle). Des données plus précises sur le niveau de précarité ou les consommations alimentaires pourraient être croisées avec les représentations.

* basile.verdeau@inrae.fr – 03 80 69 37 01

Cette étude bénéficie d'un financement de l'Institut Olga Triballat, en lien avec le projet Territoire d'innovation – Alimentation durable Dijon 2030.

Remerciements : la directrice et les salariés, bénévoles et clients de l'épicerie sociale impliquée.



Centre des Sciences
du Goût et de
l'Alimentation

