

N° 58

AVRIL 2022

Cahiers de l'action

L'alimentation
à la croisée des
champs de l'action
publique et de la vie
associative

**L'alimentation
à la croisée des champs
de l'action publique
et de la vie associative**



Cahiers de l'action

n° 58

Directeur de la publication

Augustin Vicard

Directeurs de la collection

Jordan Parisse et Emmanuel Porte

Comité de programmation

Florence Abadie, Nicolas Aury, Marie Bodeux, Natacha Ducatez,
François Galichet, Pascal Jarry, Francine Labadie, Éric Le Grand, Éric Sapin,
Marielle Stinès, Claire Thoury.

Coordination éditoriale

Marianne Autain

Secrétaire de rédaction

mr@kit-de-com.fr

Création graphique

Laëtitia Loas-Orsel

Contact rédaction

jordan.parisse@jeunesse-sports.gouv.fr
emmanuel.porte@jeunesse-sports.gouv.fr

Les propos énoncés dans cet ouvrage n'engagent que leurs auteurs.

Les Cahiers de l'action sont mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'utilisation commerciale - Pas de modification 4.0 International.

ISBN : 978-2-11-162721-5 (Papier) 978-2-11-162722-2 (PDF)

ISSN : 1772-2101

Dépôt légal à parution

SOMMAIRE

AVANT-PROPOS	7
<i>Augustin Vicard</i>	

INTRODUCTION

Jordan Parisse, Emmanuel Porte

L'alimentation : un enjeu de développement solidaire, démocratique et territorial.....	9
---	---

1^{RE} PARTIE

CONSTRUIRE LES SOLIDARITÉS ALIMENTAIRES

ANALYSE

Pauline Scherer

Des tiers-lieux au service de nouvelles solidarités alimentaires	16
---	----

EXPERIENCE

Anais Mainfray

Alimentation et développement social : l'expérience des groupements d'achat de l'association VRAC.....	27
---	----

ENTRETIEN

Entretien avec Dominique Paturel

L'accès à l'alimentation : un enjeu systémique et démocratique.....	31
--	----

2^E PARTIE

LA RESTAURATION AU CŒUR DES ENJEUX D'ALIMENTATION, D'ÉDUCATION ET D'ENGAGEMENT

ENTRETIEN

Entretien avec Patrick Offertelli et Nicolas Aury

Relocaliser l'approvisionnement alimentaire en restauration collective : de l'enjeu logistique à l'enjeu éducatif	40
--	----

EXPERIENCE

Aurélien Malphettes

Un restaurant au service du pouvoir d'agir des jeunes
et des circuits alimentaires locaux 49

3^E PARTIE

L'ALIMENTATION, LEVIER DE DÉVELOPPEMENT TERRITORIAL

ENTRETIEN

Entretien avec Hervé Hazard et Paul Mazerand

Les projets alimentaires territoriaux (PAT) au service
d'une approche systémique ? 58

ANALYSE

Julie Lequin

Participation des citoyens à l'élaboration d'un projet alimentaire
territorial (PAT) : l'expérience des ateliers de cuisine de rue 67

EXPERIENCE

Benjamin Cuillier, Lionel Durand, Noé Guiraud

Une application numérique au service de la résilience
alimentaire des territoires 77

BIBLIOGRAPHIE 83

RÉPERTOIRE DES SIGLES 84

À l'école, dans les colonies de vacances, dans les clubs sportifs ou dans les événements associatifs, les enjeux liés à l'alimentation sont omniprésents : qualité des repas, mise en place de circuits courts, éducation au goût, solidarité alimentaire, lutte contre le gaspillage, etc. Dans la sphère publique, l'alimentation est devenue l'objet de politiques publiques globales comme l'a montré l'adoption successive d'un certain nombre de lois (notamment EGALIM¹ en 2018 et EGALIM 2 en 2021) et le développement, depuis 2014, des projets alimentaires territoriaux (PAT). Du côté de la société civile, de nombreuses propositions citoyennes sont avancées (sécurité sociale de l'alimentation, résilience alimentaire des territoires, etc.) avec l'objectif d'appréhender l'alimentation comme une occasion d'articuler des problématiques économique, sociale, sanitaire, éducative et environnementale.

1. Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi EGALIM (loi issue des états généraux de l'alimentation).

CAHIERS DE L'ACTION N° 58

AVANT-PROPOS

Parce que l'ensemble de ces éléments ont des conséquences sur les acteurs associatifs, sportifs et éducatifs des territoires, il nous semblait important de consacrer un numéro des Cahiers de l'action à l'enjeu de l'alimentation. En s'appuyant sur un collectif de contributeurs et contributrices composé d'acteurs publics ou associatifs et d'universitaires, l'INJEP propose de traiter cette question d'une manière originale, en étant attentif aux pratiques des acteurs impliqués. Cela suppose d'être aussi bien à l'écoute des mutations professionnelles et des tensions qui traversent la pratique militante que dans l'analyse des changements à l'œuvre dans l'organisation de notre rapport à l'alimentation. En montrant les contraintes inhérentes à l'adaptation des pratiques au plus près des territoires de vie (cantines scolaires, distribution solidaire de repas, etc.), d'une part, ainsi que les mutations plus globales qui régissent notre manière d'envisager l'alimentation à l'échelle européenne, d'autre part, ce numéro fait le pari de dresser un tableau synthétique des enjeux propres au champ de la jeunesse, de l'éducation populaire, des sports et de la vie associative.

Augustin Vicard, directeur de l'INJEP

L'alimentation : un enjeu de développement solidaire, démocratique et territorial

JORDAN PARISSÉ, EMMANUEL PORTE
Codirecteurs de la collection des Cahiers de l'action

Reposant sur un collectif de contributeurs et de contributrices réunies au mois de juin 2021¹, les textes rassemblés dans ce numéro s'inscrivent, à partir de leurs ancrages spécifiques, dans une réflexion sur l'alimentation. Ils en font à la fois un dénominateur commun et un levier de recomposition des dynamiques sociale, environnementale, éducative et participative à l'échelle locale. Ils permettent, sous cet angle, de comprendre l'évolution des politiques publiques et les recompositions du tissu associatif.

L'alimentation ne se réduit pas en effet à sa fonction biologique de réponse à des besoins vitaux. À la fois vecteur de lien social, de transmission, de plaisir gustatif et de créativité culinaire, marqueur d'identités et d'inégalités, facteur de santé humaine et environnementale, produit des écosystèmes et de l'activité agricole, artisanale et industrielle, mais aussi objet de commerce et de consommation, l'alimentation renvoie à une multitude de dimensions. L'évolution de la place historiquement occupée par chacune d'elles fait apparaître le caractère systémique du fait alimentaire. La période allant de l'après Seconde Guerre mondiale jusqu'aux années 1970 se caractérise ainsi dans les pays industrialisés par la domination d'une approche agricole des politiques alimentaires². Répondant à un objectif d'autosuffisance alimentaire, celle-ci reposait sur une logique d'augmentation des capacités de production, notamment incarnée par la création de la politique agricole commune (PAC) en 1957.

1. Cette réunion a grandement bénéficié des conseils de Marianne Cerf, directrice de recherche à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE, UMR 1048 SadApt), que nous remercions pour son implication.

2. Bonnefoy S., Brand C., 2014, « Régulation politique et territorialisation du fait alimentaire : de l'agriculture à l'agri-alimentaire », *Géocarrefour*, n° 89, p. 95-103 [en ligne, journals.openedition.org].

3. Retière J.-N., 2021, « Nourrir les pauvres : les quatre âges de l'aide alimentaire », *Vie sociale*, n° 36, p. 23-35 ; Paturel D., Bricas N., 2019, « Pour une réforme de nos solidarités alimentaires », *So What ? Policy Brief*, n° 9, mars 2019 [en ligne, chaireunesco-adm.com].

4. Paturel D., Bricas N., *op. cit.*

5. Michel L., Soulard C.-T., 2021, « La fabrique des politiques alimentaires locales en France : réponse aux crises ou usages de la crise ? », *Pôle Sud*, n° 55, p. 7-18.

6. Bonnefoy S., Brand C., *op. cit.*

7. Michel L., Soulard C.-T., *op. cit.*

8. Bonnefoy S., Brand C., *op. cit.*

Les conséquences de la crise économique apparue au milieu des années 1970, en particulier la hausse du chômage et de la pauvreté, contribuent à faire (ré)émerger, dans les années 1980, une approche assistancielle et caritative des enjeux alimentaires, à travers la création du réseau des banques alimentaires en 1984 et des Restos du cœur en 1985³. Centré sur la distribution des surplus de la production alimentaire, ce modèle de solidarité se structure dans le prolongement d'un modèle agro-industriel à dominante productiviste, aujourd'hui couplé – notamment depuis la loi dite Garot de février 2016 – à une logique de lutte contre le gaspillage alimentaire⁴.

À l'épreuve des crises de la « vache folle » en 1995 ou du poulet à la dioxine en 1999⁵, les années 1990 marquent la mise à l'agenda d'une approche sanitaire de l'alimentation, sous l'angle de la sécurité alimentaire. Cela aboutit au renforcement réglementaire de la traçabilité de la chaîne alimentaire ainsi que des normes d'hygiène, et à la création d'institutions telles que l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) en 1999⁶. Au cours des années 2000, l'approche sanitaire s'affirme également à travers des enjeux de santé publique, par une préoccupation accrue accordée au développement de l'obésité et de ses conséquences, mais également des maladies cardio-vasculaires, des cancers et du diabète⁷. Cette attention contribue alors à revenir à la dimension nutritionnelle de l'alimentation, en particulier avec la création du Programme national nutrition santé (PNNS) au début des années 2000.

Historiquement, les années 2010 se caractérisent, de leur côté, par une affirmation du niveau local dans la prise en compte des enjeux relatifs à l'alimentation. Celle-ci s'exprime principalement à travers la mise en place de stratégies alimentaires urbaines – dans le prolongement des projets visant, dès les années 1990, à développer l'agriculture périurbaine⁸ –, dans un contexte marqué plus largement par la volonté, soutenue par l'État – dans le cadre de l'adoption du Programme national pour l'alimentation (PNA) en 2011 –, de décloisonner les approches. L'instauration, dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LAAF) d'octobre 2014, des projets alimentaires territoriaux (PAT) s'inscrit dans cette dynamique – également reflétée par le développement des associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) et des circuits courts – en faisant de l'alimentation un enjeu de développement territorial. Ce changement d'échelle s'accompagne d'initiatives plurielles visant à diversifier les démarches de solidarité et à les réinscrire dans une perspective de développement social et démocratique participatif qui intègre les enjeux environnementaux.

Une première série de contributions de ce numéro des Cahiers de l'action interroge les modèles de solidarité alimentaire en opérant de nouvelles articulations entre leurs dimensions sociale, démocratique et territoriale.

Sociologue-intervenante associée au Laboratoire d'études et de recherche sur l'intervention sociale (LERIS), **Pauline Scherer** revient sur la mise en œuvre, entre 2019 et 2021, d'une démarche de recherche-action visant à développer des tiers-lieux de solidarité et de transition alimentaire à l'échelle de six territoires de la région Occitanie. Elle montre comment ces tiers-lieux ont progressivement pris forme à travers les échanges engagés au sein de chacun des groupes projet – composés de personnes concernées par la précarité, de bénévoles et/ou de salarié·e·s d'associations de solidarité, d'habitant·e·s et parfois d'agriculteur·trice·s – qui ont bénéficié d'un accompagnement méthodologique par l'équipe de recherche. En s'arrêtant ensuite plus spécifiquement sur deux expériences, l'une consistant en la création d'un café-épicerie-cuisine solidaire, l'autre aboutissant à l'aménagement d'un camion-cuisine mobilisant animateur·trice·s et bénévoles sur différentes places de village, Pauline Scherer souligne comment ce type de projet peut constituer un levier de démocratisation et de politisation des enjeux relatifs à l'alimentation. Les tiers-lieux développés s'appuient, en effet, sur une logique de participation citoyenne et d'interpellation politique – à travers l'organisation de conférences gesticulées et de débats citoyens à l'occasion des élections municipales –, mais également sur une volonté d'expérimenter un modèle de solidarité alimentaire inscrit dans une perspective plus systématique de développement du pouvoir d'agir.

Animatrice de l'antenne rennaise du réseau VRAC (Vers un réseau d'achat en commun) depuis sa création en septembre 2020, **Anaïs Mainfray** détaille, dans la deuxième contribution de cette partie, le fonctionnement du projet porté par l'association. Celui-ci consiste à installer, dans les quartiers populaires et sur les campus universitaires, des systèmes de groupement d'achat de denrées alimentaires, de produits d'hygiène et d'entretien issus de l'agriculture biologique et/ou de la production locale, vendus à prix coûtant pour les adhérent·e·s. Le groupement d'achat s'accompagne de l'organisation de différentes animations, telles que des visites de producteurs ou des ateliers thématiques. Ce retour d'expérience met en évidence les enjeux logistiques, financiers et d'inscription dans les réseaux de production locale qu'implique la mise en place d'un groupement d'achat de ce type. Il offre également une mise en perspective de l'articulation des enjeux d'accès à l'alimentation durable et de développement social.

Dans l'entretien qu'elle nous a accordé ensuite, **Dominique Paturel**, chercheuse à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE), analyse les projets précédemment évoqués comme s'inscrivant dans une phase de modernisation de l'aide alimentaire, telle qu'elle s'est constituée depuis les années 1980. Si ceux-ci participent d'une logique de politisation des enjeux alimentaires par le local, ils peinent, selon elle, à amorcer leur prise en compte systémique, tant du fait de leur caractère souvent expérimental que des limites liées à leur modèle économique, largement fondé sur des financements publics et du travail non ou sous-rémunéré. L'enjeu consiste, dès lors, à opérer un changement d'échelle vers une transformation plus structurelle des politiques publiques d'accès à l'alimentation au-delà des seules logiques d'assistance et d'urgence – mêmes modernisées. Une telle perspective invite, en outre, à envisager la création d'une sécurité sociale de l'alimentation de nature à réinventer plus largement les bases sur lesquelles repose la citoyenneté alimentaire.

Une deuxième série de contributions aborde ensuite l'activité plus spécifique de la restauration en l'envisageant, sous deux angles différents, comme un levier permettant d'articuler une multiplicité de dimensions.

Patrick Offertelli et Nicolas Aury, tous deux responsables ou anciens responsables de services municipaux ou intercommunaux de restauration collective, évoquent, dans un entretien croisé, la relocalisation de l'approvisionnement alimentaire et l'intégration de denrées et produits issus de l'agriculture biologique en restauration collective, principalement scolaire. Prénante depuis une dizaine d'années, cette préoccupation implique un certain nombre d'évolutions logistiques et juridiques tenant à la fois à la nécessité, pour ces services, de connaître et de s'adapter aux spécificités du tissu local de production, mais également de modifier les critères à prendre en compte dans le cadre de la commande publique afin que les critères de qualité et/ou de proximité prévalent sur le critère de prix. Ce mouvement engendre parallèlement une évolution des pratiques professionnelles des agents chargés de la préparation et du service, liée à celle des produits et/ou de leur conditionnement. Il nécessite, en outre, d'accorder une place nouvelle à l'éducation au goût, en tenant compte de la diversité des intervenant-e-s concourant à l'activité de restauration.

Au sein du pôle territorial de coopération économique (PTCE) Sud Aquitaine, **Aurélien Malphettes** coordonne le projet de restaurant-snack de plage à Tarnos (Landes) dénommé Metroloco, dont la gestion est confiée à un collectif de jeunes entrepreneur-e-s, dans

le cadre d'une entreprise coopérative jeunesse (ECJ) inspirée par l'exemple québécois des coopératives jeunesse de services. Créé en 2019, Metroloco vise à développer le pouvoir d'agir des jeunes impliqués dans le projet mais aussi les circuits alimentaires locaux, dans une logique de synergie croisée: le restaurant propose et promeut des denrées et produits locaux, tandis que les jeunes impliqués élaborent la carte, gèrent la relation avec les fournisseurs, préparent les repas et valorisent les produits auprès des clients.

Dans une troisième série de contributions, l'alimentation est appréhendée à la fois comme un objet de commerce et de consommation et comme un levier de développement territorial reposant sur des approches autant partenariales que participatives.

Hervé Hazard et Paul Mazerand, respectivement animateur au sein de l'association Les Sens du goût et chargé de mission économie agricole et alimentaire de l'association Terres en villes, analysent les enjeux liés à la mise en œuvre des projets alimentaires territoriaux, institutionnalisés en 2014 (voir *supra*). Organisant une forme de planification alimentaire à l'échelle d'un territoire (commune, intercommunalité, département ou territoire de projet), le PAT vise à rapprocher producteurs, transformateurs, distributeurs, acteurs publics et consommateurs afin de développer une alimentation locale, de qualité et d'accès facile. L'observation de la mise en œuvre des PAT fait néanmoins apparaître d'importantes variations selon les territoires, tant au regard de la place accordée à chacun des acteurs dans le portage et la gouvernance – et notamment la place accordée aux habitant·e·s – qu'au regard du périmètre des enjeux pris en compte (production agricole, transition écologique, solidarité alimentaire, etc.).

Dans cette perspective, **Julie Lequin**, responsable de la recherche et du développement au sein du bureau d'études SaluTerre, revient sur les modalités de participation des habitant·e·s dans la définition des PAT, en restituant son expérience d'accompagnement d'une démarche qui repose sur l'organisation d'ateliers de cuisine de rue. Cette action est considérée comme une modalité possible de concertation permettant l'ouverture d'un espace de dialogue fondé sur la réalisation d'une activité collective.

Enfin, **Benjamin Cuillier, Lionel Durand et Noé Guiraud**, membres de l'association Greniers d'abondance, entendent contribuer, quant à eux, à la sensibilisation du public et à l'accompagnement des acteurs de terrain avec la mise en place d'une application numérique – dénommée « CRATer » – d'aide à la réalisation de diagnostic des systèmes alimentaires propres à un territoire donné, sous l'angle de la résilience alimentaire.

Les dynamiques évoquées au fil de ces différentes contributions traduisent une forme de recomposition dans les manières de considérer les enjeux alimentaires à l'échelle des territoires. Elles indiquent également, en retour, les limites de ces recompositions et les nouveaux types de difficultés auxquelles elles se confrontent. En particulier, il ressort des échanges engagés dans le cadre de l'élaboration de ce numéro et des différentes contributions une difficulté à construire des articulations entre les différents champs de pratiques évoqués, par exemple entre les démarches de planification alimentaire territoriale (telles qu'envisagées dans le cadre des PAT) et celles qui visent à développer de nouvelles formes de solidarité alimentaire ou à relocaliser l'approvisionnement des denrées dans les services de restauration collective. Malgré ces limites, l'alimentation constitue un champ d'action fertile pour l'éducation populaire et la vie associative, dans une logique de démocratie et d'émancipation.

Partie 1

Construire les solidarités alimentaires

Des tiers-lieux au service de nouvelles solidarités alimentaires

PAULINE SCHERER

*Sociologue-intervenante associée au Laboratoire d'études
et de recherche sur l'intervention sociale (LERIS)*

Entre 2019 et 2021, Pauline Scherer a accompagné une recherche-action visant à créer six tiers-lieux de solidarité et de transition alimentaire en région Occitanie. En revenant plus spécifiquement sur deux projets initiés dans le cadre de la démarche, elle analyse dans cet article l'enjeu du développement de nouvelles pratiques de solidarité alimentaire. Celles-ci s'appuient sur une triple approche territoriale, coopérative et systémique de l'accès à l'alimentation.

Les situations dites de précarité alimentaire, rencontrées par un nombre croissant de personnes en France, renvoient à la définition usuelle de l'insécurité alimentaire, à savoir un accès restreint, inadéquat ou incertain, à des produits sains et nutritifs, et dont la faim est la conséquence ultime mais non systématique. Cette insécurité alimentaire est à considérer comme une des composantes de la précarité au sens large, elle-même définie par « l'absence d'une ou plusieurs des sécurités permettant aux personnes et aux familles d'assumer leurs responsabilités élémentaires et de jouir de leurs droits fondamentaux¹ ». Dans cette perspective, la précarité est appréhendée en tant que situation multidimensionnelle, qui touche à différents registres de la vie des personnes : matériel, économique, mais aussi social et politique. Des sociologues comme Serge Paugam² et Robert Castel³ ont montré comment le manque de moyens s'accompagne d'une perte de liens sociaux (désaffiliation sociale) et de reconnaissance (disqualification) – des concepts qui irriguent aussi les enjeux de la précarité alimentaire.

Face aux difficultés économiques, l'alimentation demeure une variable d'ajustement des budgets dans les foyers, passant après le paiement des loyers et des factures d'énergie, ce qui entraîne une recherche de produits à moindre coût, voire gratuits, et nécessite d'élaborer des stratégies d'approvisionnement complexes, souvent au détriment du choix et de la qualité. Pourtant, l'alimentation est un élément majeur de l'identité individuelle et sociale des personnes, puisqu'elle concerne à la fois la santé, la sociabilité, le bien-être physique et moral, la culture, l'histoire familiale, le rapport au corps et aux émotions, l'appartenance à un groupe social, la citoyenneté, etc.

L'alimentation apparaît donc comme un marqueur fort d'inégalités sociales, d'autant plus à l'heure de la transition alimentaire et de l'explosion des problématiques de santé liées à l'alimentation, qui poussent de plus en plus de personnes vers de nouveaux régimes alimentaires et vers des produits de qualité (bio, circuits courts ou de proximité notamment). Ce mouvement de transition vise une

« [...] le manque de moyens s'accompagne d'une perte de liens sociaux (désaffiliation sociale) et de reconnaissance (disqualification) – des concepts qui irriguent aussi les enjeux de la précarité alimentaire. »

1. Wresinski J., 1987, « Grande pauvreté et précarité économique et sociale », *Journal officiel*, p. 25 [en ligne, lecese.fr].
2. Paugam S., 1994, *La disqualification sociale*, PUF, Paris.
3. Castel R., 1994, « La dynamique des processus de marginalisation : de la vulnérabilité à la désaffiliation », *Cahiers de recherche sociologique*, n° 22, p. 11-27 [en ligne, erudit.org].

transformation profonde des systèmes alimentaires (donc des manières de produire, de transformer, de distribuer et de consommer les aliments) vers plus de durabilité.

Ces enjeux de durabilité font aujourd’hui l’objet de nombreux mouvements sociaux et du développement d’initiatives alternatives, du côté des producteurs et de celui des mangeurs (AMAP⁴ et circuits courts, agriculture urbaine, magasins coopératifs, groupement d’achat, mouvements paysans et pour le maintien des terres agricoles, etc.), qui incarnent le « mouvement de démocratie alimentaire » défini par Tim Lang en 1996⁵. Ce concept met en avant la question fondamentalement démocratique que constitue l’alimentation, en insistant sur la nécessaire réappropriation du sujet par les citoyen-ne-s face à un système alimentaire industrialisé, mondialisé et monopolisé, de plus en plus perçu comme injuste et dangereux. Il met en avant l’idée d’une citoyenneté à exercer autour des questions alimentaires et s’appuie aujourd’hui, en France, sur la revendication d’un droit à l’alimentation durable⁶. Pourtant, ces mouvements et ces initiatives peinent à intégrer ou à toucher les personnes les plus vulnérables, alors que celles-ci sont particulièrement freinées dans l’accès à une alimentation de qualité et d’autant plus concernées par l’impact de cette inégalité. Nous sommes en effet dans un système à plusieurs vitesses, qui segmente la population en termes d’accès à l’alimentation, laissant 5 à 7 millions de personnes avoir recours à l’aide alimentaire ; un dispositif au départ dit « d’urgence » et qui est aujourd’hui largement questionné.

Nous nous trouvons dans un moment de mise en mouvement du monde de l’aide alimentaire et des politiques de lutte contre la précarité alimentaire, sous l’impulsion d’initiatives citoyennes, d’associations, de recherches scientifiques et de rapports publics (comme celui de l’Inspection générale des affaires sociales [IGAS] en 2019⁷), qui ont fait émerger l’accès de tous à une alimentation de qualité comme problème public. Cette mise en mouvement s’incarne aujourd’hui principalement dans une recherche d’amélioration de l’aide alimentaire (diversité des produits, provenance, augmentation de la part de produits frais). Mais l’aide reste encore marginale au regard des volumes concernés et ne réinterroge pas fondamentalement l’action publique et associative dans l’optique d’une réelle démocratie alimentaire et dans une perspective de durabilité. Néanmoins, cette mise en mouvement s’incarne aussi dans la mise en place de projets alternatifs d’accès à l’alimentation durable pour tou-te-s, portés par des groupes d’habitant-e-s ou des associations, à l’échelle des territoires, en coopération avec des producteurs.

4. Association pour le maintien d’une agriculture paysanne.

5. Sommet mondial de l’alimentation de 1996, Tim Lang, professeur de politique alimentaire au Centre for Food Policy de la City, University of London.

6. Paturel D., Ndiaye P., 2021, *Le droit à l’alimentation durable en démocratie*, Champ social, Nîmes.

7. Le Morvan Y., Wanecq T., *La lutte contre la précarité alimentaire. Évolution du soutien public à une politique sociale, agricole et de santé publique*, Rapport IGAS, n° 2019-069r [en ligne, [igas.gouv.fr](https://www.igas.gouv.fr/)].

Concevoir des tiers-lieux de solidarité et de transition alimentaire : la mise en place d'une recherche-action

C'est dans ce champ d'expériences sociales et citoyennes, autour de nouvelles solidarités alimentaires, que s'inscrit la recherche-action portée par le LERIS (Laboratoire d'études et de recherche sur l'intervention sociale) et le réseau InPACT (Initiatives pour une agriculture citoyenne et territoriale) en Occitanie, de 2019 à 2021. Cette recherche-action avait pour objectif de contribuer à la conception et au développement de tiers-lieux de solidarité et de transition alimentaire à l'échelle de six territoires : dans les communes de Frontignan et de Pézenas, dans la communauté de communes du Haut-Allier, au sein des quartiers prioritaires des Costières (Vauvert) et de Celle-neuve (Montpellier) et du centre-ville de Montpellier. Elle visait à interroger la pertinence du tiers-lieu pour apporter des réponses aux problématiques d'accès à l'alimentation des personnes en situation de précarité. Pour appréhender le concept, nous pouvons nous référer à la définition qu'en donne la Coopérative Tiers-Lieux dans l'encadré ci-dessous.

Au-delà du concept, trois grandes hypothèses ont structuré le travail de recherche et d'expérimentation sur la manière de construire ces tiers-lieux de solidarité et de transition alimentaire⁸. Leur création s'est appuyée, tout d'abord, sur une approche à la fois territoriale, coopérative et systémique de l'accès à l'alimentation. Elle s'est structurée, ensuite, en mobilisant une intervention sociale fondée

8. La recherche-action a été problématisée autour d'une question : « L'alimentation des personnes en situation de précarité, de l'assignation à l'émancipation ? Coconstruire des tiers-lieux de solidarité et de transition alimentaire avec et pour tout-e-s. »

Qu'est-ce qu'un « tiers-lieu » ?

« Un tiers-lieu est l'incarnation, dans un espace d'activités marchandes ou non marchandes, d'un contrat social qui se décompose à travers trois dimensions : un parcours d'émancipation individuelle ; une dynamique collective ; une démarche motivée par l'intérêt général. Les tiers-lieux doivent permettre à chacun et collectivement de se saisir de son pouvoir d'agir et de répondre aux grands enjeux de la transition qui s'impose à nous aujourd'hui. Ce sont des projets structurants de territoires, qui (re) dynamisent un quartier, un village. Ces espaces sont conçus pour créer les conditions les plus favorables à l'éclosion des idées et à la coopération locale. »

Définition extraite de : « La coopérative des tiers-lieux », 2020, *Les cahiers du Labo* [en ligne, coop.tierslieux.net].

9. Voir le guide pédagogique du LERIS « Une place à table » [\[en ligne\]](#).

sur le développement du pouvoir d'agir, qui favorise l'acquisition de savoirs et de savoir-faire par les participant·e·s. Elle a reposé, enfin, sur la mise en place de modèles d'organisation coopératifs (incarnés dans le concept de tiers-lieux)⁹. En pratique, la démarche consistait, pour l'équipe du LERIS, à accompagner et à observer chacun des groupes projet, dans chaque territoire. Chaque groupe était composé de personnes concernées par la précarité, de bénévoles et/ou de salarié·e·s d'associations de solidarité, d'habitant·e·s, mais aussi d'agriculteur·trice·s dans certains cas. Tout au long du processus, des temps de rencontres et de réflexion entre les groupes et avec des chercheurs ont été organisés et différentes méthodes des sciences sociales ont été mobilisées (observations, entretiens individuels et collectifs et organisation de forums destinés à la restitution publique). Chaque groupe projet a ainsi expérimenté différents dispositifs, dans le but d'agir sur les différents freins d'accès à l'alimentation durable (financiers, matériels, éducatifs, de mobilité, psychosociaux, etc.) et de transformer les manières de répondre aux problématiques alimentaires des personnes, en prenant en compte les différentes dimensions. Les groupes projet ont été invités à utiliser différents outils de production de connaissances, notamment des enquêtes participatives sur les pratiques et aspirations alimentaires auprès d'habitant·e·s des quartiers ou de personnes accueillies à l'aide alimentaire et d'agriculteur·trice·s locaux; des ateliers de cartographie sur les ressources du territoire mobilisables dans le projet; des ateliers sur le repérage des compétences des personnes impliquées et des compétences nécessaires aux tiers-lieux; des ateliers de coconception des dispositifs, etc.

Une diversification des formes de tiers-lieux au gré de l'expérimentation

Il faut noter que les processus de travail se sont engagés à partir d'une vision assez floue de la notion de tiers-lieu pour faire émerger, au fil du temps, des grands principes susceptibles de le définir: le principe d'acteur-bénéficiaire (ceux qui agissent sont aussi ceux qui bénéficient), l'ouverture à tou·te·s (recherche de mixité), le développement d'une diversité d'activités et de fonctions interdépendantes, la mise en place de modes d'organisation et de gouvernance démocratique, la recherche de modèles économiques et de travail mixtes (subventions, dons, activités lucratives, bénévolat, salariat, entrepreneurs, etc.). Ainsi, de nombreuses activités ont été mises en place, que l'on peut organiser en cinq grandes familles: les activités de distribution, les activités de production et de transformation, les activités de liens entre producteurs et consommateurs, les activités

La recherche-action participative et coopérative : principes et enjeux

Le programme de recherche présenté dans cet article s'inscrit dans une démarche de recherche-action participative et coopérative qui vise la coproduction de connaissances et de nouvelles pratiques, mais aussi le renforcement des capacités et de la puissance d'agir, la transformation des rapports sociaux et le renforcement de la démocratie*. Il s'agit d'adopter une démarche de recherche « à partir de l'action » et « en vue de l'action »** , en partant des « premiers concernés » par la précarité alimentaire. Alexia Morvan, dans son article de définition de la recherche-action***, décrit ce

qui fonde, pour elle, ce type de démarches : « Les théorisations de la recherche-action considèrent l'expérience, l'action ou l'activité comme source de connaissance et assument une posture d'engagement du chercheur dans la transformation de la réalité (ou d'efficacité pratique de la recherche). » La recherche-action met ainsi l'accent sur sa fonction politique et sa finalité de transformation sociale. Pour Yves Bonny****, la dimension participative et coopérative désigne la mise en relation et l'implication de l'ensemble des parties prenantes liées au sujet abordé, dans une perspective d'égalité des savoirs.

* Maurel C., 2010, *Éducation populaire et puissance d'agir. Les processus culturels de l'émancipation*, L'Harmattan, Paris.

** Bonny Y., 2014, « La recherche-action et la question de l'institution », *Forum. Actualisation de la recherche-action et pertinence de la praxéologie*, n° 142, p. 15-24.

*** Morvan A., 2013, « Recherche-action », in Casillo I. et al. (dir.), *Dictionnaire critique et interdisciplinaire de la participation*, GIS Démocratie et Participation [en ligne, dicopart.fr].

**** Bonny Y., 2014, *op. cit.*

de lien social, de convivialité et de développement de savoirs, et enfin les activités d'accompagnement social et solidaire. On peut observer que chaque groupe a évolué sur la base de contextes différents, que ce soit au niveau du milieu (rural, urbain, quartier prioritaire) ou en termes d'organisation initiale (distribution alimentaire, épicerie solidaire, quartier, communautés et communes, etc.). Cela a produit des dynamiques relativement hétérogènes et des niveaux d'avancement différents, allant de l'organisation d'un événement inter-associatif autour d'une cantine populaire éphémère à la création d'un lieu plus pérenne, en passant par la transformation d'une épicerie solidaire existante, des actions de cuisine de rue, l'émergence d'un nouveau projet alimentaire territorial (PAT) ou la mise en place d'un partenariat pérenne et intersectoriel sur un projet de paniers solidaires en circuits courts entre trois associations (de solidarité et d'éducation à l'environnement) qui ne travaillaient pas ensemble auparavant.

Schéma de fonctionnement des tiers-lieux de solidarité et de transition alimentaire



Source: *Comment construire des modèles coopératifs de solidarité alimentaire*, Synthèse du 2^e groupe de recherche et de production, LERIS, p. 22 [en ligne, leris.org].

Pour entrer plus avant dans ces processus d'émergence de tiers-lieux, nous proposons de détailler deux des six expériences : celle du café-épicerie-cuisine solidaire l'Esperluette, dans le quartier Celle-neuve à Montpellier (Hérault), et celle de la Roulotte des délices du Secours catholique, dans le quartier des Costières à Vauvert (Gard). Les deux projets se déroulent dans des quartiers prioritaires de la politique de la ville (caractérisés par de forts taux de pauvreté) et ont axé leur démarche sur un travail de proximité, de quartier, pour et avec les habitant·e·s, dans une démarche proche de celle du développement social local. Cela se caractérise notamment par des actions « d'aller vers » qui, selon Cyprien Avenel¹⁰, comportent deux dimensions : avoir une mobilité physique et adopter une posture relationnelle, sans émettre de jugement sur la personne. Il s'agit pour lui d'aller vers la personne, même quand celle-ci ne le demande pas, tout en respectant son libre arbitre. La démarche conduit à se tourner vers le territoire, ce qui permet notamment d'agir contre le non-recours, à travers des actions dans l'espace public, en pied d'immeuble (par exemple avec le four à pain mobile).

10. Avenel C., 2021, « "L'aller-vers" au cœur des métamorphoses du travail social », *Revue de droit sanitaire et social*, n° 4, p. 713-727.

« "Aller vers", une démarche qui comporte deux dimensions : avoir une mobilité physique et adopter une posture relationnelle, sans émettre de jugement sur la personne. »

Les deux démarches se caractérisent également par une approche participative (où l'acteur est aussi le bénéficiaire), une recherche de mixité sociale et culturelle, une diversification des activités et des relations directes avec des producteurs ou acteurs alimentaires. Elles tentent ainsi de développer une approche systématique de l'accès à l'alimentation.

L'Esperluette est née d'un collectif d'habitant·e·s, informel au départ, qui s'est constitué en association loi 1901 après une année d'actions ponctuelles, en particulier dans l'espace public (repas partagés, porteur de paroles¹¹, enquête auprès des habitant·e·s, four à pain mobile et cuisine de rue, tiers-lieu éphémère...), puis de développement d'un groupement d'achat de produits frais et locaux (hebdomadaire puis bimensuel). Dans le sillage de cette mobilisation, le collectif s'est renforcé et a souhaité s'organiser pour créer un café-épicerie-cuisine solidaire.

11. « Le porteur de paroles est une animation qui vise à ouvrir un espace de discussion autour d'une question préalablement définie » [en ligne, reseaugrapppe.org].

L'association a ouvert en janvier 2021 un lieu qui offre : une épicerie de produits en vrac, un accueil convivial, des ateliers de couture, des après-midi jeux ou des groupes de parole en lien avec des partenaires comme le Planning familial. Chaque mois, un groupement d'achat en circuit court et une vente directe de producteurs sont proposés aux adhérent·e·s. Sur les 360 adhérents du collectif, 60 foyers sont accompagnés dans le cadre de l'accueil solidaire (qui permet notamment l'accès aux produits à hauteur de 20 % de leur prix), ce qui représente environ 200 personnes soutenues dans leur alimentation. La dimension participative est centrale à plusieurs niveaux :

- dans les actions concrètes (tenir l'épicerie, choisir et distribuer les légumes) ;
- dans le choix des produits, via la mise en place de différentes commissions thématiques, composées de 10 à 15 habitant·e·s chargé·e·s de l'approvisionnement (charte de qualité alimentaire, recherche et relations avec les producteurs), de l'accueil solidaire, de la tenue du café et des animations ;
- et enfin dans la gouvernance, à travers un conseil d'administration collégial de 15 habitant·e·s.

L'association compte aujourd'hui un poste d'animateur-coordonateur à temps partiel et tisse des coopérations avec différentes structures de proximité : jardin partagé, espace de vie sociale, comité de quartier et structures d'hébergement social, mais aussi avec le marché de producteurs du quartier, *via* la mise en place de bons d'achat alimentaire, utilisables sur ce marché par les adhérent·e·s du programme solidaire de l'association. Elle vise, en 2022, l'ouverture d'une cantine-cuisine de quartier. L'Esperluette a par ailleurs inspiré le développement de tiers-lieux alimentaires à l'échelle d'autres communes et agglomérations.

La Roulotte des délices du Secours catholique de Vauvert a vu le jour en 2018. C'est un camion-cuisine qui investit les places de villages du Gard pour proposer un espace de cuisine et de repas partagé. Progressivement se sont constitués autour de cette roulotte des groupes d'habitant·e·s qui animent la préparation des repas et des temps de convivialité. Sur la base de cette action, l'animatrice et les bénévoles se sont engagés dans une démarche plus globale visant à permettre « l'accès digne à une alimentation saine pour tous ». Concrètement, différentes actions ont été mises en place :

- recherche de producteurs pour proposer des paniers de légumes de qualité à « prix libre et conscient », à environ 70 foyers en situation de précarité, distribués sur plusieurs lieux de Vauvert, en lien avec les assistantes sociales du conseil départemental ;

- fabrication d'un four à pain mobile pour mener des actions dans l'espace public auxquelles participent différents partenaires (Pôle emploi, réseau de santé);
- mise en place d'un partenariat avec une épicerie de produits en vrac nouvellement ouverte (Epivrac) pour proposer des produits secs en complément des fruits et légumes; un projet de jardin en pied d'immeuble;
- visites de producteurs et activités de cueillette.

Une médiatrice intervenant dans les domaines de la santé et de l'accès aux droits a également été recrutée sur un poste d'adulte-relais pour animer la démarche et susciter la participation d'habitant·e·s afin de poursuivre les actions autour de l'alimentation. En parallèle, le groupe projet a porté une démarche de politisation du sujet de l'accès à l'alimentation durable à travers l'organisation, en 2020, d'une conférence gesticulée et d'un débat citoyen dans l'entre-deux-tours des élections municipales.

Les tiers-lieux: un outil de démocratie alimentaire

La lecture comparative de ces processus collectifs met en exergue les différentes dimensions des tiers-lieux de solidarité et de transition alimentaire en tant qu'outil de démocratie alimentaire¹². Ces tiers-lieux offrent tout d'abord la possibilité d'appréhender simultanément les questions de production, de transformation, de distribution et de consommation, en travaillant le choix des produits et celui des circuits d'approvisionnement, tout en intégrant une diversité d'activités impliquant les personnes concernées. Dans cette perspective, l'inscription du tiers-lieu dans une démarche d'éducation populaire favorise le partage horizontal des savoirs et la déconstruction des rapports de domination, ainsi qu'une logique d'« aller vers » et de développement du pouvoir d'agir individuel et collectif. Le tiers-lieu repose en outre sur une organisation et une gouvernance qui contribuent – non sans effort – à une meilleure répartition des rôles et du pouvoir, qui recherchent une mixité des publics impliqués – envisagée comme l'opportunité de construire de nouvelles solidarités¹³ –, et qui s'articulent avec une dimension politique à travers l'organisation de débats citoyens, l'inscription dans des projets de territoires et l'interpellation des élus et décideurs. Enfin, le modèle du tiers-lieu introduit de nouveaux équilibres entre activité marchande (vente directe, épiceries coopératives, cafés, restauration) et non marchande (activités solidaires, de convivialité, de lien social, etc.). Même si la question des formes économiques reste à approfondir dans le cadre de la recherche-action, elle constitue certainement

12. Voir définition dans le guide pédagogique « Une place à table » produit par le LERIS [en ligne].

13. Charmes E., 2009, « Pour une approche critique de la mixité sociale. Redistribuer les populations ou les ressources ? », *La vie des idées* [en ligne, laviedesidees.fr].

14. Collectif Sécurité sociale de l'alimentation
[en ligne, securite-sociale-alimentation.org]

15. Coriat B. (dir.), 2015, *Le retour des communs, la crise de l'idéologie propriétaire*, Les Liens qui libèrent, Paris.

16. « Les communs sont des ressources partagées, gérées et maintenues collectivement par une communauté ; celle-ci établit des règles dans le but de préserver et pérenniser ces ressources tout en fournissant aux membres de cette communauté la possibilité et le droit de les utiliser, voire, si la communauté le décide, en octroyant ce droit à tous. Ces ressources peuvent être naturelles (une forêt, une rivière), matérielles (une machine-outil, une maison, une centrale électrique) ou immatérielles (une connaissance, un logiciel) » (voir : fr.wikipedia.org).

l'étape suivante pour de nombreux projets, dans cette recherche d'équilibre entre autonomie, subventionnement et recours au secteur privé, avec toute la difficulté que représente la mise en concurrence des acteurs dans le cadre des appels à projets. Le financement des denrées de qualité pour les personnes modestes et vulnérables (corrélé à leur production) et la garantie d'un accès de tou·te·s à une alimentation durable se situent au cœur des enjeux, tels qu'ils sont envisagés dans le projet de sécurité sociale de l'alimentation¹⁴.

La recherche-action a mis en lumière les différents ingrédients qui constituent une dynamique de tiers-lieux à l'échelle d'un quartier, d'une commune ou d'une intercommunalité. Cela nous invite à poser la question de leur développement, qui ne saurait se penser à partir d'un modèle unique applicable « par le haut ». Les tiers-lieux s'incarnent au contraire dans des actions concrètes qui favorisent l'émergence de communautés plurielles agissantes, régies par des dynamiques démocratiques permettant de penser l'alimentation, en suivant Benjamin Coriat¹⁵, comme un commun¹⁶ à l'échelle des territoires. Ils contribuent aux réflexions pour un changement profond de notre approche de l'accès à l'alimentation, qui implique potentiellement trois types de changements: un changement en profondeur des pratiques de terrain autour des solidarités alimentaires, un changement latéral d'essaimage et de mise en coopération de ces dynamiques collectives, et un changement « vers le haut » de transformation des politiques publiques pour appuyer et concrétiser un réel droit à l'alimentation durable pour tou·te·s.



EXPÉRIENCE

Alimentation et développement social : l'expérience des groupements d'achat de l'association VRAC

ANAÏS MAINFRAY
Coordinatrice VRAC Rennes

Depuis 2013, l'association Vers un réseau d'achat en commun (VRAC) développe, au sein de plusieurs quartiers prioritaires et campus universitaires, des groupements d'achat de denrées alimentaires, de produits d'hygiène et d'entretien biologiques et/ou issus de la production locale. Coordinatrice de l'antenne rennaise du réseau depuis sa création en septembre 2020, Anaïs Mainfray présente les objectifs et le fonctionnement du groupement d'achat. Elle met en évidence, sous forme de retour d'expérience, les enjeux de gestion logistique, d'animation et de pérennisation économique de ce projet associatif.



Créée en septembre 2020 et adhérente du réseau national Vers un réseau d'achat en commun (VRAC), l'association VRAC de Rennes développe son activité à l'échelle des quartiers prioritaires de la politique de la ville, notamment à Maurepas (au nord-est de la commune), à Villejean (à l'ouest), à Bréquigny (au sud), et sur le campus de l'université de Rennes 2. Le principe de l'association consiste à mettre en place, au sein de chaque quartier ou campus d'implantation, un groupement d'achat de denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique et/ou d'une production locale et paysanne, ainsi que des produits biologiques et/ou équitables d'hygiène et d'entretien.

Un rôle d'intermédiaire, de sensibilisation et d'animation

Chaque groupement d'achat s'adresse aux habitants des quartiers concernés qui, après avoir adhéré à l'association pour un montant d'un euro annuel, peuvent commander l'ensemble des produits disponibles au catalogue à prix coûtant. Les habitants de la commune résidant à l'extérieur du quartier prioritaire d'implantation ou ceux qui ne résident pas en logement social, ou ne déclarant pas avoir un petit revenu, peuvent également adhérer au groupement d'achat moyennant une cotisation solidaire d'un montant de 20 euros annuels, à laquelle s'ajoute à chaque commande un montant correspondant à 10 % de son prix total. En pratique, chaque adhérent est invité à passer commande auprès du groupement d'achat – en indiquant les produits souhaités et leur quantité – environ deux à trois semaines avant la distribution-vente des produits, organisée une fois par mois dans chaque quartier au sein d'une structure partenaire (association, MJC, école, etc.). La distribution, organisée sur une demi-journée, est ainsi un moment de mobilisation de l'ensemble des adhérents et bénévoles qui se répartissent la responsabilité de gérer les différents pôles: une personne se charge de la distribution des liquides, les autres se chargent des denrées en vrac ou des denrées à l'unité (œufs, pain, etc.). Au-delà de l'attractivité des prix et des produits, les moments de distribution sont des espaces de socialisation et d'échanges entre les bénévoles, les adhérents et l'équipe.

Ce système de précommande groupée permet à l'association d'augmenter les volumes de denrées et produits commandés afin d'en réduire le prix unitaire, mais également de garantir au producteur un volume de commandes conséquent, régulier, et sans négociation de prix. L'association joue ainsi un rôle d'intermédiaire

entre les habitants et les producteurs. Parallèlement à l'activité de gestion logistique que représente la collecte, le stockage et la distribution des denrées et produits, l'équipe d'animation du groupement d'achat se charge d'effectuer un travail de repérage et de sollicitation des producteurs implantés localement. Il s'agit également de les sensibiliser à l'intérêt de pouvoir distribuer leur production auprès de clients n'ayant pas habituellement les moyens d'y accéder et/ou n'étant pas familiers des systèmes de vente directe. L'objectif est ainsi de nouer des partenariats fondés sur des valeurs partagées. Cette inscription dans un tissu local de production occupe une part très importante de l'activité de l'équipe d'animation et nécessite de pouvoir s'adapter à la spécificité des rythmes régissant la production agricole, tout en mobilisant le réseau des adhérents du groupement. Le catalogue propose aussi des denrées non produites localement – telles que l'huile d'olive ou les fruits secs – qui sont commandées auprès de fournisseurs communs à la base de données du réseau national de l'association.



Source : <https://vrac-asso.org/notre-reseau/>

Par ailleurs, le groupement d'achat constitue pour l'association le support de développement des réflexions collectives et des échanges avec les habitants sur les enjeux liés à l'alimentation. L'association anime ainsi un programme d'activités menées tout au long de l'année qui s'appuie sur les savoir-faire des adhérents. Les activités peuvent, par exemple, consister en des visites chez les producteurs locaux, des ateliers de cuisine (organisés autour d'une thématique donnée), des ateliers de fabrication de « sacs à vrac », ou encore des ateliers de fabrication de savons à base d'huile d'olive. L'association est également sollicitée pour mettre en place des animations en lien avec les bailleurs sociaux, par exemple lors de fêtes de quartiers.

Le rôle d'intermédiaire – à travers le groupement d'achat – et d'animation que joue l'association repose à Rennes sur une équipe de trois personnes, composée d'une responsable d'antenne (pour la coordination générale), d'un chargé de projet, dédié à la logistique et à la composition du catalogue de denrées et produits, ainsi que d'une personne en service civique, dont la mission consiste à développer le programme d'animation proposé aux habitants. Le fonctionnement d'ensemble de la structure et les conditions qui permettent de proposer des denrées de qualité à prix coûtant aux habitants concernés reposent à ce jour, de manière exclusive, sur des financements publics, dans une logique de redistribution, par une intervention sur le marché de l'offre et de la demande qui, sans l'activité d'intermédiation, n'atteindrait pas son public. Une part importante de l'activité de l'association consiste dès lors à rechercher des financements en vue de sécuriser et de pérenniser son fonctionnement : l'objectif poursuivi est de diversifier les sources en s'appuyant également sur des acteurs privés – notamment à travers la mise en place d'un fonds de dotation au niveau national. L'activité de l'antenne rennaise – comme de celle de l'ensemble des autres antennes – est soutenue par la fédération nationale, dont la mission consiste à capitaliser les bonnes pratiques au sein du réseau, à fournir un appui technique et stratégique au développement des antennes, à faciliter l'amorçage des projets locaux et à effectuer un travail de plaidoyer auprès des institutions et des élus.

« Une part importante de l'activité de l'association consiste dès lors à rechercher des financements en vue de sécuriser et de pérenniser son fonctionnement. »

L'accès à l'alimentation: un enjeu systémique et démocratique

Entretien avec **DOMINIQUE PATUREL**
Chercheuse à l'INRAE de Montpellier dans l'UMR 951
Innovation

Réalisé par **JORDAN PARISSÉ** et **EMMANUEL PORTE**

Habilité à diriger des recherches en sciences de gestion, Dominique Paturel travaille sur l'accès à l'alimentation durable, en particulier pour les familles à petits budgets et les personnes précaires.

Elle est impliquée dans les réflexions sur la démocratie alimentaire, notamment au sein du collectif Démocratie alimentaire, et œuvre au déploiement de recherches-actions permettant de consolider les connaissances dans une démarche collective.

CAHIERS DE L'ACTION: Votre approche consiste à appréhender l'alimentation comme un système alimentaire, est-ce que vous pourriez préciser ce que vous entendez par là? En quoi cela est-il important du point de vue de l'analyse comme du point de vue de l'action?

DOMINIQUE PATUREL: C'est important parce qu'il me semble que c'est un changement de paradigme dans la manière de réfléchir sur le rapport à l'alimentation. L'action publique a tendance à être pensée en silo. On va penser le commerce, l'aide alimentaire, l'agriculture ou la santé séparément, ce qui va avoir comme conséquence de développer des expertises thématiques mais pas forcément une vision d'ensemble. Dans la continuité des travaux de l'ingénieur agricole Louis Malassis¹, penser l'alimentation comme un système revient à regarder ce que nous avons dans notre assiette en essayant de comprendre l'ensemble de ce qui y contribue: la production agricole, la transformation, la logistique, la distribution, etc. À partir du moment où l'on regarde les choses sous cet angle, on ne peut pas en rester à des approches qui résumeraient l'alimentation à une marchandise. Ce changement de paradigme est particulièrement important dans un pays comme la France qui est très marqué par la nutrition et l'agriculture.

De ce fait, cela suppose de prendre en compte les évolutions de longue durée?

Oui, car penser le système est une question complexe. Cela n'est pas un hasard si le système s'est construit sur

la segmentation des activités. Nous héritons d'un système économique qui s'est constitué après la Seconde Guerre mondiale et qui est basé sur l'intensification de la production agricole. Par ailleurs, il est important de souligner que l'alimentation n'a pas seulement une fonction biologique mais également une fonction sociale, identitaire et hédonique. Enfin, il y a la question du modèle alimentaire qui se caractérise, en France, par l'importance accordée au fait de parler de ce qu'on mange et du goût. Ces différents éléments sont essentiels. De ce point de vue, on observe qu'une partie importante des actions d'aide alimentaire mobilisent l'argument du lien social.

Pourriez-vous préciser l'analyse que vous faites de l'aide alimentaire en France?

Disons que le choix a été fait, en France, de sous-traiter la question de l'aide alimentaire au secteur caritatif au milieu des années 1980. Cela s'est illustré par le soutien au développement des banques alimentaires et aux Restos du cœur. Mais il faut bien comprendre que ce choix s'inscrivait dans un modèle agro-industriel de surproduction. En faisant ainsi, on trouvait une solution à l'écoulement des surplus, dans un contexte où l'aide alimentaire des pays du Nord vers les pays du Sud commençait à être critiquée sur le plan international pour sa capacité à déstabiliser les marchés locaux. Cela ne veut pas dire que ces évolutions et l'ensemble de leurs conséquences ont été pensés de manière consciente comme un tout, mais cela a eu des

1. Malassis L., 1994, *Nourrir les hommes*, Flammarion, Paris.

effets sur le modèle économique, avec le déploiement d'une filière de l'aide alimentaire, d'abord en France puis en Europe.

Pour autant, cette filière de l'aide alimentaire a connu différentes phases de modernisation. Nous sommes actuellement dans une quatrième phase, qui se caractérise par le fait que l'aide alimentaire n'est plus le seul moyen de recycler les produits en excédent. Cela provoque une crise de l'accès aux ressources alimentaires pour les acteurs de la filière, du fait de l'arrivée, notamment, de nouveaux opérateurs qui ont de nouvelles pratiques. C'est le cas, par exemple, du réseau Cocagne², qui commercialise une partie de sa production de légumes pour l'aide alimentaire, ou du réseau VRAC³, qui propose des groupements d'achat dans les quartiers populaires. Tout cela correspond à une modernisation de la filière, sans avoir à s'interroger plus fondamentalement sur l'accès à l'alimentation.

Sur le plan systémique, cela illustre une manière d'aborder la question sociale, en posant moins la question des revenus que celle de la distribution de l'aide en nature. Avec la crise sanitaire que nous traversons, on peut s'interroger – en termes de démocratie alimentaire – sur un modèle qui propose l'aide alimentaire comme unique solution pour nourrir, par exemple, une partie de la jeunesse étudiante. La filière de l'aide alimentaire estime à 8 millions le nombre de personnes

accédant à l'alimentation par ce biais, ce qui est objectivement énorme et questionne notre système.

Vous évoquez l'émergence de nouvelles propositions dans les quartiers populaires, à l'image des groupements d'achat que propose l'association VRAC. Comment analysez-vous leurs effets ?

C'est assez paradoxal. D'une part, ces réseaux arrivent avec des intentions nouvelles et croient contribuer à l'amélioration de l'alimentation dans les quartiers populaires. Mais, d'autre part, ils participent à diffuser de nouvelles normes qui renforcent une « nutritionalisation » des pratiques alimentaires⁴, enracinées dans une logique de santé publique. Certes, il ne s'agit pas de laisser de côté la réalité du rapport entre santé et alimentation mais, là encore, comment prend-on en compte les savoir-faire des femmes, des hommes et des enfants concernés ? Tout cela constitue, à certains égards, une forme de violence sociale. On peut le regretter, car cela évite de s'interroger sur la manière de faire démocratie ensemble. D'autant plus que les réseaux comme VRAC ou Cocagne sont eux-mêmes dans des modèles économiques fragiles. De manière plus globale, on voit qu'il y a une modernisation des pratiques, mais dans un système sous pression qui nécessite un travail gratuit massif.

2. reseaucocagne.asso.fr

3. vrac-asso.org (voir article précédent).

4. C'est-à-dire une approche de l'alimentation centrée sur les enjeux d'apports nutritionnels.

En même temps, ce que vous analysez s'inscrit également dans les transformations profondes des politiques publiques qui ne touchent pas exclusivement aux questions d'alimentation ?

Oui, tout à fait. C'est une question que nous intégrons dans les réflexions du collectif Démocratie alimentaire⁵, notamment la proposition de déploiement d'une sécurité sociale de l'alimentation. Il nous semble que les échelons institutionnels (communes, cantons, pays, etc.) qui existent aujourd'hui sont insatisfaisants car souvent organisés avec des notables locaux inscrits dans des réseaux d'influence (institutionnels, économiques, culturels et sociaux). Cela ne favorise pas la participation des publics éloignés des arènes de décision ou de concertation et, en particulier, des questions d'alimentation. On le constate dans les projets alimentaires de territoire⁶. Tant que nous serons dans un système qui s'appuie sur le travail gratuit et en ignore la valeur économique, nous restons dans une situation insatisfaisante et surtout inégalitaire

Dans l'ouvrage que vous avez récemment coordonné avec le juriste Patrice Ndiaye⁷, vous évoquez les difficultés liées à la diversité des tutelles ministérielles (agriculture, cohésion sociale, etc.) pour penser l'alimentation. Ne croyez-vous pas que les projets alimentaires territoriaux (PAT) pourraient constituer une proposition plus horizontale de ce point de vue ?

Le problème des projets alimentaires territoriaux réside dans le fait qu'ils

sont pensés sur le modèle de l'incitation, porté par les services de l'État. Même s'il y a une nouvelle génération d'agents publics qui identifient la dimension systémique de l'alimentation, en lien, entre autres, avec le changement climatique, ils restent contraints par le type de structure dans laquelle ils évoluent. Par ailleurs, l'enjeu d'une démocratie alimentaire est mal compris du côté des pouvoirs publics, notamment parce que cette proposition remet en question aussi bien les structures que les pratiques professionnelles. Par exemple, dans le travail que nous avons réalisé sur le droit à l'alimentation durable, nous défendons l'idée que l'alimentation n'est pas une marchandise comme les autres. C'est un des problèmes auxquels nous nous confrontons lorsqu'on évoque les enjeux de l'alimentation sous l'angle des droits humains, dans la mesure où les accords internationaux sur le commerce prédominent, en termes de hiérarchie politique, sur les législations nationales. Je plaide plutôt, avec le collectif Démocratie alimentaire, pour que l'alimentation soit considérée comme un besoin fondamental, ce qui supposerait de l'inscrire dans une loi à l'échelle nationale.

Cela signifie-t-il que le niveau local est moins important que les niveaux national ou international ?

Non, le niveau local est très important. C'est parce qu'il y a eu une multitude d'initiatives locales que la question de l'alimentation s'est politisée. C'est

5. securite-sociale-alimentation.org

6. Voir article « Les projets alimentaires territoriaux (PAT) au service d'une approche systémique ? », encadré p. 60.

7. Dominique Paturel, Patrice Ndiaye (dir.), 2020, *Le droit à l'alimentation durable en démocratie*, Champ social, Nîmes.

l'échelle à laquelle vous pouvez opérer des choix individuels (AMAP⁸, par exemple). En revanche, le changement des structures ne peut pas se faire à cette échelle-là. Le rôle de l'État reste très important. Après tout, l'État assure l'accès à l'alimentation en temps de guerre donc il pourrait assurer, en temps de paix, un accès égalitaire à une alimentation durable. Il a un rôle régulateur essentiel. Nous proposons donc un service public de l'alimentation qui remette au service de l'alimentation les outils de politiques publiques qui existent déjà. Avec le collectif Démocratie alimentaire, nous plaidons également pour une démarche globale, qui pose la question d'une politique alimentaire européenne. Nous avons bien vu, ces derniers temps, que la politique agricole commune ne suffit pas, en particulier parce qu'elle considère l'alimentation uniquement sous l'angle des produits (les denrées) en fin de chaîne plutôt que dans sa dimension systémique.

Le déplacement de la question agricole à la question sociale n'a-t-il pas déjà eu lieu à l'échelle européenne⁹ ?

Le basculement du financement de l'aide alimentaire, qui était niché dans la politique agricole commune, dans le Fonds européen d'aide aux démunis, ne change rien. En effet, ce basculement ne fait que remettre à sa place ce qui avait été conçu dès le départ comme une activité politique de lutte contre la pauvreté.

Lorsque nous parlons de droit à l'alimentation durable, de faire de l'alimentation un droit pour tout le monde, cela remet en question la filière de l'aide alimentaire en tant qu'elle s'adresse à un public spécifique. En outre, l'organisation de l'aide alimentaire est pensée sous la forme d'une aide d'urgence en direction des personnes en grande précarité: réfugiés, personnes sans domicile, personnes hébergées dans des hôtels... Or la majorité de la population captée par ces distributions alimentaires n'est pas dans ces situations. Certes, elles ont des petits revenus mais les personnes aidées ne sont pas dans des conditions de vie où leur autonomie pour se nourrir est inexistante.

De ce fait, la question de l'accès à une alimentation durable n'a rien à voir avec l'aide alimentaire, même si celle-ci se modernise en intégrant la question de la dignité. Ce n'est pas une façon de concevoir la réponse aux besoins ordinaires de la vie quotidienne. Pour cette raison, le discours sur la dignité me pose problème parce qu'il n'est bien souvent qu'une manière de continuer à penser une réponse seulement en direction des pauvres. Or, ce qui est fondamental, dans l'approche en termes d'accès à l'alimentation durable, c'est que cela s'adresse à tous et à toutes. En outre, dans cette idée d'accès, il s'agit de mettre en œuvre des réponses différenciées en fonction de l'accessibilité physique (proximité ou mobilité), de l'adéquation aux besoins nutritionnels (âge, activité,

8. Association pour le maintien d'une agriculture paysanne.

9. « En 2011, à la suite d'une plainte déposée par l'Allemagne et six autres pays de la Communauté européenne concernant le programme "Aide alimentaire" européen pour entrave au marché, un arrêté de la Cour européenne a conduit à une refonte du financement et à une intégration de ce dispositif dans le Fonds social européen servant à soutenir les politiques sociales des pays adhérents à la Communauté européenne. » Voir Paturel D., Bricas N., 2019, « Pour une réforme de nos solidarités alimentaires », *So What ? Policy Brief*, n° 9, mars 2019 [en ligne].

etc.) et du respect des choix (culturels, sociaux et religieux). C'est aussi pour cette raison qu'il est utile, aujourd'hui, de penser la multitude des initiatives dans une perspective d'évolution des politiques publiques plus intégrée.

Cette réponse aux besoins sociaux à travers l'alimentation ne suppose-t-elle pas de réfléchir à la question du travail comme fondement de la création de nouveaux droits ?

Oui, bien entendu, mais à condition de ne pas confondre travail et emploi. Nous sommes actuellement dans une situation où nous négligeons complètement le travail gratuit. Cette question de la valeur est importante parce qu'elle souligne la limite d'un système basé sur le travail gratuit, en particulier celui des femmes. Sur ce sujet, la proposition élaborée par le philosophe Bernard Stiegler, et reprise aujourd'hui par son équipe, est intéressante. L'idée d'une économie contributive, qui s'inspire du statut des intermittents, permet de mettre en sécurité les individus mais pose la question du financement¹⁰. Une autre piste est celle proposée par l'Institut Rousseau¹¹ et l'économiste Gaël Giraud, laquelle envisage l'État comme le seul acteur capable de créer de la monnaie à même d'accompagner ces transformations au service de l'économie réelle, entendue comme un marché dégagé des logiques de spéculation. Pour toutes ces raisons, nous participons à un collectif qui fait la proposition d'une sécurité sociale de l'alimentation reposant sur le modèle du régime général.

Enfin, votre réflexion sur l'alimentation est aussi une réflexion sur la citoyenneté ?

Oui, tout à fait. Le marché organise la citoyenneté autour de l'acte d'achat. Nous nous proposons de remettre au travail la question de la démocratie, en pensant les droits et l'accès à ceux-ci. Citoyenneté alimentaire veut dire action collective, participation à des décisions, apprentissage de nouveaux usages. Il n'est pas facile de penser la citoyenneté alimentaire quand l'acte inculqué depuis l'enfance est celui de la consommation en supermarché. En outre, la question de l'intérêt général s'impose, puisqu'il s'agit d'assurer la sécurité alimentaire de nous tous et toutes. On ne peut pas imaginer de citoyenneté alimentaire sans intérêt général. Nous avons en effet observé des expériences discutables de groupements d'achat qui se ferment sur eux-mêmes et bloquent l'accès des personnes extérieures à la ressource. Le format de l'expérimentation ne fait pas tout, il faut également qu'une réflexion de fond soit engagée en parallèle sur l'intérêt général. La notion de « besoins de la vie ordinaire » peut être utile pour penser ce rapport à la démocratie. C'est ce qui nous est commun en tant qu'êtres humains. Nous avons ainsi essayé de définir cinq principes permettant de guider la citoyenneté alimentaire : 1) participer à des actions collectives soutenues par des principes démocratiques ; 2) opérationnalité des actions ; 3) dialogue continu avec les différents acteurs du système alimentaire ; 4) apprentissage collectif

10. Voir, Stiegler B., 2009, *Pour une nouvelle critique de l'économie politique*, Galilée, Paris.

11. Institut Rousseau [en ligne, institutrousseau.fr]

et partage des connaissances et des savoirs ; 5) recherche de l'intérêt général et du bien commun.

Où en est, aujourd'hui, le projet de sécurité sociale de l'alimentation ?

Actuellement, il se diffuse et se partage dans de multiples espaces de la société civile. La proposition que nous faisons est celle qui a existé en France jusqu'au début des années 1970, avec un financement par la cotisation sociale, le conventionnement des professionnels et des productions et une implication citoyenne dans la gestion des caisses de la Sécurité sociale.

En amont de la loi Climat et résilience¹², nous en avons discuté avec les député·e·s qui le souhaitaient. Aucune de nos propositions ou amendements n'a été reprise. Si le sujet de la sécurité sociale de l'alimentation est sur la table, c'est par le biais du mouvement social et non des partis politiques. Dans le même temps, cela suppose également que l'ensemble des acteurs professionnels (syndicats professionnels, ouvriers...) s'en emparent car le sujet est transversal et s'inscrit dans la transformation écologique. Dans ce contexte, ce qui nous intéresse est d'essayer de caractériser les tensions plutôt que de les résoudre toutes.

Ces propositions sont très ambitieuses. Elles supposent une implication de votre part au titre de la recherche mais également un travail d'accompagnement du changement de rôle et du changement de pratiques. Comment cela se déroule-t-il ?

Quelles formes de recherche-action mettez-vous en œuvre ?

La première chose est que le développement des sciences participatives entraîne une forme de confusion des rôles. Qui est acteur ? Qui est chercheur ? Qui est acteur-chercheur ? Sur les questions d'alimentation, le risque est celui d'une banalisation de la recherche. La pratique qui est la mienne consiste à partir de là où sont les gens, parce qu'ils se posent les mêmes questions que moi. Ensuite, nous passons beaucoup de temps à élaborer le problème ensemble. Ce processus est très important, car c'est celui-ci qui décale le plus les intentions des uns et des autres. En général, nous ne faisons jamais exactement ce que nous avions en tête en arrivant. Je ne suis donc pas dans une posture d'observation participante mais bien de participation à un collectif auquel j'apporte des outils et savoir-faire issus d'une pratique de recherche.

En tant que chercheuse, j'ai des gestes de métier qui ne sont pas les mêmes que celui qui travaille dans une épicerie sociale, même si on a décidé de traiter un problème en commun. Les gestes de métier, ce sont la manière dont je vais traiter le problème. Ça n'a rien à voir avec de la théorie ou de l'épistémologie. Ça consiste plutôt à donner à voir comment je vais essayer de contribuer à la résolution d'un problème avec mes outils. Ce bricolage concret ne va pas être le même pour tout le monde. Pour ma part, j'écris sur des carnets car l'ordinateur est déstabilisant dans les relations. Je prends des notes avec mon

12. Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets.

propre système de codage et j'essaie d'élaborer mon propre système réflexif. Dans la démarche de recherche-action, ce dispositif réflexif est très important. J'ai quatre ou cinq carnets et je ne prends jamais le même quand je pars pour une journée de travail, si bien que mes notes sont totalement mélangées. Quand il faut que je retravaille ce matériau, cela me prend plus de temps à relire, mais cela me permet de croiser de manière originale les différentes réflexions. Je ne sais pas faire l'analyse si je ne mélange pas mes carnets. À ce temps d'échange autour du dispositif

réflexif, j'essaie d'associer des chercheurs et des professionnels qui en ont envie afin de partager aussi les logiques de fabrication collective de la connaissance. C'est comme cela que je conçois la recherche-action et je regrette souvent que ce temps d'élaboration ne soit pas financé, ou mal, et banalisé dans les processus collectifs. Je ne démarre jamais un travail de recherche-action sans que la contrepartie que j'amène soit très claire. C'est en fait une question de justice épistémologique et, dans mes gestes de métier, cela occupe une place importante.

Partie 2

La restauration au cœur des enjeux d'alimentation, d'éducation et d'engagement

Relocaliser l'approvisionnement alimentaire en restauration collective

De l'enjeu logistique à l'enjeu éducatif

Entretien avec **PATRICK OFFERTELLI** *et* **NICOLAS AURY**
Réalisé par **JORDAN PARISSÉ** *et* **EMMANUEL PORTE**

Directeur d'exploitation du Syndicat intercommunal de restauration collective (SIRCO) de Saint-Jean-de-Braye dans le Loiret, Patrick Offertelli a été directeur de la restauration collective de la ville de Nantes ; il est membre du réseau de professionnels Agores. Nicolas Aury a occupé, en Île-de-France, les fonctions de directeur général des services du Syndicat intercommunal pour la restauration collective (SIRESCO) et de directeur général adjoint de la ville de Stains. Il est également membre du comité de programmation des Cahiers de l'action. Le croisement de ces deux expériences dans cet entretien donne à voir la multiplicité des enjeux logistiques, territoriaux et éducatifs entourant la mise en œuvre d'une démarche de relocalisation de l'approvisionnement alimentaire en restauration collective.

CAHIERS DE L'ACTION: La relocalisation de l'approvisionnement alimentaire implique une forme de planification à l'échelle d'un territoire, tant vis-à-vis des producteurs que vis-à-vis des marchés publics ou du fonctionnement d'une collectivité. Comment cela s'est-il traduit dans vos expériences respectives?

PATRICK OFFERTELLI: Ces enjeux sont apparus autour des années 2008-2010, lorsqu'on a commencé à parler de qualité et d'introduire des produits biologiques en restauration collective. À ce moment-là, lorsque j'étais directeur de la restauration à la ville de Nantes¹, des producteurs m'ont sollicité afin de voir s'il était possible de construire des collaborations. Le programme « Manger bio » était en train de se structurer, de même que le réseau d'entreprises CAP 44, qui souhaitait intégrer des produits de qualité – mais pas forcément biologiques – en restauration collective. C'est né, pour moi, à cette période. Nous nous posions alors des questions sur le type de produits à intégrer, sur les volumes nécessaires et sur les modalités de fonctionnement à mettre en place, notamment en termes d'élaboration des menus.

Ce n'était pas du tout présent auparavant?

P. O.: C'était déjà un peu présent, par exemple à travers la question de l'intégration de produits biologiques dans les menus, mais surtout à la demande des élus. Nous mettions en place des semaines du bio ou des semaines du

développement durable, mais cela n'allait pas au-delà, on ne parlait pas de produits en particulier.

NICOLAS AURY: En ce qui me concerne, cet enjeu est apparu lorsque je travaillais à la mairie de Stains, avec une demande des élus qui souhaitaient intégrer des produits biologiques dans les cantines. Au-delà de la prise en compte de la dimension environnementale, cette démarche s'inscrivait dans une volonté de prendre en compte les aspects liés à la santé, en réponse aux premières revendications exprimées par des parents d'élèves au sein des conseils d'école. Par ailleurs, il y avait également le souhait, de la part du maire, de travailler avec les entreprises locales, en particulier avec une pâtisserie « semi-industrielle » – positionnée sur des produits de qualité, exclusivement à base de fruits frais et utilisant des process artisanaux – et une entreprise de pâtes artisanales implantée sur le territoire. Nous avons ainsi réfléchi, avec le responsable de la cuisine centrale et avec le responsable de la commande publique, pour regarder comment relocaliser une part de notre approvisionnement à partir de l'implantation de ces acteurs, ce qui était contre-intuitif pour l'époque, dans la mesure où la commande publique avait alors pour principal objectif de mutualiser et de rationaliser les commandes. Développer une approche fondée sur la proximité, même si elle revêtait un intérêt qualitatif, relevait alors de la gageure, voire simplement du risque pénal!

1. Directeur de la cuisine centrale de Nantes (12 000 repas/jour distribués dans 90 établissements scolaires de l'agglomération).

En effet, le principe de l'offre économiquement avantageuse s'appuie sur la nécessité de fonder son choix sur deux critères: le prix et la valeur dite technique (la qualité), avec un système de pondération entre les deux. Soyons clairs, cette approche permettant de définir « l'offre la mieux disante » tourne souvent à une pondération en faveur du prix. Mais, surtout, la prise en compte de tout autre critère, et en particulier celui de la proximité, pouvait alors directement relever de l'entrave à la libre concurrence et entraîner des risques juridiques importants pour la collectivité. À l'échelle d'un petit lot, nous avons construit un cahier des charges dans lequel nous faisons explicitement référence aux objectifs du programme national nutrition santé (PNNS) ou aux objectifs déjà posés à cette époque de réduction de l'émission des gaz à effet de serre. La commission d'appels d'offres dans laquelle siégeaient les élus du syndicat intercommunal de restauration avait ainsi attribué ce marché à une offre de proximité, dont le prix était pourtant deux fois plus élevé que celui de l'offre proposée par une entreprise agro-industrielle.

Dans le cadre de l'appel à projets « Un fruit pour la récré », nous avons également collaboré avec des producteurs de pommes installés dans le Val-d'Oise voisin. Cette démarche de relocalisation était contre-intuitive: du point de vue des acheteurs en cuisine centrale qui, face à des entreprises agro-industrielles garantissant systématiquement les volumes d'approvi-

sionnement, allaient dans l'inconnu en achetant auprès d'offres plus petits, ce qui occasionnait pour eux une forme de prise de risque inconfortable, et du point de vue de la commande publique, dont l'ensemble des directives allaient dans le sens de la rationalisation des commandes plutôt que dans celui d'une réduction de la taille des lots.

Patrick Offertelli, avez-vous également connu cette évolution en termes de critères de marché public ?

P. O. : J'ai effectivement bien senti cette évolution, au sein de laquelle je repère trois périodes. De 2003 jusqu'à 2008, la demande provenait essentiellement des élus. À partir de 2010, nous avons eu de plus en plus de demandes provenant de producteurs, notamment en lien avec la loi sur la nouvelle alimentation². Puis, de manière plus récente, dans le sillage de la loi sur l'agriculture et l'alimentation (dite « EGALIM ») d'octobre 2018, nous avons de plus en plus une demande des parents, qui n'hésitent plus à interpeller les collectivités pour faire respecter les engagements de la loi -50 % de produits de qualité dont 20 % de produits biologiques-, ce qui entraîne une remise en cause du fonctionnement des grosses structures telles que les cuisines centrales. Professionnellement, lorsque je travaillais à la ville de Nantes, cette remise en cause n'a pas été évidente, mais le travail engagé avec les producteurs s'est avéré très riche. Les professionnels en cuisine centrale ou en restauration scolaire ont appréhendé

2. Loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche, instituant le programme national de l'alimentation.

ces nouveaux produits de manière différente, ce qui a permis aussi de renforcer leurs compétences.

N. A. : Je suis d'accord avec les trois étapes évoquées, mais j'ai une autre lecture de la chronologie de celles-ci. Les ingrédients étaient, selon moi, déjà là au début des années 2000, voire avant, s'agissant des trois types de demandes évoquées : de la part des élus, des parents et des producteurs. Il faut replacer ce débat dans la perspective de cette aspiration à une nourriture plus saine depuis plus de vingt ans, car les dégâts de la « malbouffe », en particulier dans un département populaire comme celui de la Seine-Saint-Denis, se font sentir fortement, en matière d'obésité par exemple. Si les années 2000 sont marquées par « l'interventionnisme » des élus sur le sujet, c'est parce que ces derniers sont par leur fonction le réceptacle des revendications des parents, des enseignants et également des alertes des médecins et professionnels de santé publique. La traduction institutionnelle et réglementaire est toujours plus lente. Cela ne signifie pas pour autant que la bataille culturelle soit terminée. De même, structurer une filière prend du temps, et ce n'est que vers les années 2010 que les acteurs économiques du bio ou des circuits courts ont commencé à se trouver en capacité de répondre à cette demande émergente. Concernant la mobilisation des parents, il y a aussi, au-delà des lois, une évolution dans la manière d'exprimer les revendications, notamment depuis le milieu des années 2010. Alors qu'auparavant, cela passait essentiellement par des formes conventionnelles,

à travers les organisations des parents comme la Fédération des conseils de parents d'élèves (FCPE) ou à travers les conseils d'école, il y a désormais de nouvelles formes de mobilisation en dehors des cadres institutionnels traditionnels, principalement portées par des collectifs de parents qui souhaitent peser directement sur les décisions.

La relocalisation implique que la collectivité s'intéresse à son environnement de production, à son environnement agricole. Comment cela se traduit-il dans la fonction de responsable de la restauration ?

P. O. : La réalisation d'un état des lieux est nécessaire afin de connaître la production locale. Je vois la différence entre les Pays de la Loire où je travaillais précédemment, et le Centre-Val-de-Loire où je travaille maintenant, qui est beaucoup plus pauvre en termes de production alimentaire et très centré sur la production céréalière. Je n'arrive pas, par exemple, à trouver de producteur de yaourts bio dans la région. En revanche, je trouve plutôt des produits tels que de l'huile, du vinaigre ou de la moutarde. Je vais donc m'appuyer sur ces produits plutôt que de rechercher de la viande de bœuf ou de la production laitière locale. Aussi, en fonction des produits recherchés, nous sommes amenés à étendre géographiquement le périmètre de notre état des lieux, comme nous l'avons fait, par exemple, pour la volaille, dont la production est située dans la Sarthe. Mais parfois nous sommes contraints de rechercher nos produits à l'échelle nationale. Il n'y a donc pas de définition prédéterminée du local, et chacun doit l'apprécier en fonction des volumes dont il a

besoin. Une petite cantine fournissant 200 repas par jour va pouvoir transformer davantage de produits que ne pourra le faire une cuisine centrale devant fournir 4 000 repas.

N. A. : On réinterroge les circuits courts plus que les circuits de proximité. Par-delà la distance avec la cuisine, il est nécessaire de travailler sur le calibrage et le cahier des charges du marché. Par exemple, lorsque sous l'impulsion de l'ex-président du SIRESCO, Éric Plée, nous avons travaillé au renforcement de l'approvisionnement en denrées et produits issus des circuits courts et de l'agriculture biologique, nous avons pu nous appuyer sur les acteurs de la filière bio, qui se sont structurés via les groupements d'agriculture biologique et qui ont monté en Île-de-France des outils facilitant l'approvisionnement de la restauration collective avec la coopérative, ce qui permet de répertorier beaucoup plus facilement l'offre disponible. Ensuite, les professionnels ont identifié une série de produits et de denrées que nous pourrions facilement introduire dans nos process, à l'image, par exemple, du fromage blanc fermier. À partir de là, il faut s'assurer de la capacité du producteur à garantir l'approvisionnement tant en termes de volumes que de logistique : en Île-de-France, je le répète, ce travail est facilité par la coopérative, qui joue le rôle de facilitateur et d'intermédiaire. Mais cela ne suffit pas, il faut aussi anticiper les conséquences sur l'ensemble de la chaîne d'acteurs et en particulier sur ceux et celles qui accompagnent le repas de l'enfant. En effet, le conditionnement

change. Le yaourt n'est pas conditionné de manière unitaire mais en pots de grande contenance. Cela implique de nouvelles tâches pour les agents de service dans les cantines, notamment pour servir des portions individuelles à partir de contenants non individualisés. En outre, un fromage blanc frais fermier bio a un goût tellement différent du fromage blanc industriel qu'il peut être dans un premier temps rejeté par des enfants qui le trouvent trop fort. Cela implique de bien travailler en amont avec ceux qui accompagnent l'enfant dans la prise de repas.

Autre exemple : une viande biologique ne se cuisine pas de la même manière à grande échelle et ne réagit pas de la même façon à la cuisson qu'une viande industrielle. Travailler en circuit court et sortir de l'industrie agroalimentaire nécessite dès lors de retravailler sur l'ensemble de la chaîne, de l'approvisionnement à la consommation, en associant véritablement chacun des acteurs qui concourent au repas, de l'acheteur à l'ATSEM³, en passant par les équipes de cuisine centrale et les agents des satellites de restauration, sans oublier les chauffeurs-livreurs.

Cela s'inscrit dans une évolution de la structuration des acteurs de la production, à l'image du développement des associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP), qui invite à construire de nouvelles coopérations territoriales et à changer d'échelle pour répondre à la demande. Les acteurs de la production que vous évoquez devaient certainement être confrontés à ce même type

3. Agent territorial spécialisé des écoles maternelles.

de problématiques. Comment vous, depuis votre position, pouviez-vous les accompagner dans ce processus de structuration ?

P. O. : Cela s'est aussi structuré grâce à des organismes tels que les chambres d'agriculture, qui ont joué un rôle important, dans la mesure où fournir une AMAP et fournir une cuisine centrale sont deux choses très différentes en termes de volumes ou de cadences. Autant, en AMAP, on peut avoir chaque semaine son panier composé par le producteur, autant, en cuisine centrale, il y a un menu construit à l'avance et un volume correspondant sur lequel le producteur ne joue aucun rôle. En lien avec les chambres d'agriculture, de nombreuses rencontres ont été organisées entre les organisations de producteurs et les collectivités pour évoquer collectivement ces enjeux, sur lesquels les points de vue peuvent parfois diverger. Je me souviens d'une rencontre à Nantes lors de laquelle des producteurs se plaignaient que les cuisines centrales ne voulaient pas d'eux, alors que pas du tout, et je devais resituer les enjeux logistiques pour nous. Tout est une question de dimension.

N. A. : Il y a aussi des dynamiques propres aux territoires. Dans les Pays de la Loire, sur ces questions, l'impulsion politique est venue des différents niveaux de collectivités territoriales, et des liens ont été construits avec les chambres d'agriculture. En Île-de-France, j'ai, pour ma part, connu des dynamiques d'impulsion provenant de la DRAAF⁴, et cela aide beaucoup,

grâce à des responsables qui jouent le rôle de passeurs et de facilitateurs. Surtout, ces dynamiques se nourrissent d'échanges entre des mondes qui ne se connaissaient pas auparavant ou si peu ; par exemple entre les acteurs publics de la restauration scolaire et les acteurs de la filière alimentaire. La commande publique ne peut pas, à elle seule, faire évoluer la structure de la production. L'existence de la légumerie mise en place par la Coopérative Bio d'Île-de-France a été rendue possible, entre autres, grâce à un partenariat inscrit dans la durée avec le SIRESCO. Mais les acteurs de la filière bio ont besoin de pouvoir disposer d'une assise économique plus large que celle de leurs seuls acheteurs. L'évolution des stratégies des entreprises industrielles en lien avec l'évolution de la demande vers une alimentation durable et/ou biologique a également un impact fort sur les modes de structuration des producteurs.

De même, il peut y avoir des transformations qui ne proviennent pas spécifiquement de l'alimentation mais d'enjeux connexes. Je connais, par exemple, le cas d'un territoire qui était confronté à un problème important de pollution de la nappe phréatique et de traitement de l'eau qui a incité les agriculteurs à se convertir au bio moyennant la garantie de débouchés via le syndicat mixte chargé de la restauration collective. La relocalisation pose ainsi des questions d'ordre systémique à l'aune de la prise en compte des enjeux écologiques et de la redécouverte de nos écosystèmes.

4. Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt.

Est-ce que ces processus de relocalisation de l'approvisionnement en restauration collective se connectent avec les démarches d'élaboration de projets alimentaires territoriaux (PAT)⁵?

P. O. : Ce sont deux univers différents. Pour l'avoir vécu à Nantes, le PAT a été très compliqué à mettre en place et était plutôt rattaché à des services chargés du développement territorial. Au niveau de la restauration collective, cela ne nous a rien apporté. Plus largement, la place de la restauration collective dans le programme d'action du PAT était elle-même très limitée.

N. A. : Le PAT est un outil qui peut être un levier de prise de conscience. Cela peut contribuer à rendre lisible les enjeux, en particulier s'agissant de la nécessaire mobilisation des décideurs publics et institutionnels à l'échelle de chaque territoire.

Certains acteurs voient dans les PAT l'opportunité d'interroger les systèmes alimentaires, mais cela apparaît davantage comme un outil de mise en relation de différents acteurs que comme un outil opérationnel. Il semble aussi qu'il y ait une diversité de PAT selon les territoires.

P. O. : En pratique, les PAT se nourrissent des actions déjà mises en œuvre plutôt que l'inverse.

N. A. : Ce que nous disons à propos des PAT n'est finalement pas si éloigné de ce que nous pourrions dire au sujet des projets éducatifs de territoire. Ce n'est pas inhérent à la question spécifique de l'alimentation.

L'exemple évoqué précédemment du fromage blanc fermier qui n'a pas le même goût que le fromage blanc industriel révèle un enjeu d'éducation au goût. Quelle place celui-ci occupe-t-il dans la démarche de relocalisation, notamment dans les pratiques professionnelles?

P. O. : Dans les années 1980-1990, lorsqu'on a centralisé la production des repas, on a détaché la production et le service. Les cuisiniers ont progressivement quitté les cantines scolaires, ce qui a entraîné une évolution des modalités du service, désormais axé sur l'ouverture de barquettes pré-conditionnées en cuisine centrale. Quand on a commencé à envisager l'achat de fromage blanc conditionné en seaux, il a fallu penser la dimension logistique du service en coupelles individuelles, ce qui engendrait du même coup de la vaisselle supplémentaire mais aussi un allongement du temps du repas. De la même façon, lorsque nous avons commencé à travailler avec des filières d'approvisionnement local de volaille, nous avons intégré dans les menus du poulet abattu à 120 jours contre 40 jours auparavant: sur un poulet à 40 jours, la viande se détache des os très facilement, ce qui n'est pas le cas sur un poulet à 120 jours. L'ensemble de ces évolutions a donc des incidences sur les pratiques professionnelles des agents de restauration, dans un contexte qui avait été marqué par une forte mécanisation des tâches et par une rationalisation du temps du repas. Il a donc fallu engager un travail visant à redonner un sens nouveau au métier exercé par les agents

5. Voir, p. 58, l'entretien croisé réalisé avec Hervé Hazard et Paul Mazerand.

de restauration, notamment afin d'accorder davantage de place aux enfants au moment du repas. Mais cela a aussi des incidences sur les relations professionnelles au sein des équipes, entre les corps de métiers impliqués dans l'activité de service qui restaient très cloisonnés; par exemple entre des ATSEM, des agents de restauration et des animateurs périscolaires. Réintroduire des produits locaux et de qualité dans la restauration scolaire nécessite de revoir l'ensemble de ces mécanismes et la façon dont on parle du repas aux enfants.

N. A. : À Stains, nous avons une diététicienne au sein de l'équipe de restauration et nous avons recruté une animatrice du goût. Lorsque nous avons introduit les fruits frais et le fromage en AOP (appellation d'origine protégée) dans les menus, un travail d'accompagnement au goût a ainsi été mis en place en lien avec les enseignants. Cet accompagnement a entraîné des conséquences positives inattendues, en générant des demandes de conseils de la part des parents auprès de notre diététicienne à propos des fromages que leurs enfants mangeaient à la cantine et voulaient retrouver à la maison.

La relocalisation interroge la commensalité du repas en restauration collective. Peut-on, de ce point de vue, repérer des différences selon que le service est effectué à table ou sous forme de self-service ?

P. O. : Lorsque je travaillais à Nantes, j'avais été impliqué dans un projet

intitulé « Educ'Alim »⁶, initié par la DRAAF des Pays de la Loire et porté par Mohamed Merdji, chercheur de l'école Audencia. Il s'agissait de mesurer les écarts en termes de consommation selon que le service était effectué en self ou à table. Le travail mettait en évidence que le service à table produisait de meilleurs résultats, non seulement parce qu'il permettait à chacun de se servir selon son appétit, mais aussi parce qu'il impliquait d'apprendre à partager. Lors du service à table, les animateurs jouent aussi un rôle plus important d'accompagnement tout au long du repas, et les logiques de mimétisme entre pairs peuvent favoriser la découverte de nouveaux aliments par les enfants. Mais je ne dis pas qu'il faut bannir le self. Ce dernier positionne les agents de restauration dans un rôle de service et d'incitation à la découverte des plats vis-à-vis des enfants.

N. A. : Le self permet de gagner du temps. De manière plus large, le repas pris collectivement permet aussi d'interroger sa dimension commune, dans un contexte marqué par une diversification des cultures alimentaires. J'étais plutôt opposé au self au départ et j'ai évolué de ce point de vue-là, dans la mesure où le self n'est pas nécessairement accolé à un modèle agro-industriel. À condition d'impliquer les agents de service comme des parties prenantes de l'éducation au goût, le self permet à chaque enfant de choisir son repas sans être pointé du doigt pour des raisons liées, par exemple, à la spécificité de son régime alimentaire.

6. Voir la vidéo de présentation du projet : <https://player.vimeo.com/video/105130596>

Pour en savoir plus

→ **Association nationale des directeurs de restauration collective (AGORES) :**

agores.asso.fr

→ **Programme national nutrition santé (PNNS) :** sur le site du ministère des

solidarités et de la santé,
solidarites-sante.gouv.fr

→ **#EGAlim :** tout savoir sur la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable de 2018 issue des états généraux de l'alimentation,
agriculture.gouv.fr

“

EXPÉRIENCE

Un restaurant au service du pouvoir d’agir des jeunes et des circuits alimentaires locaux

AURÉLIEN MALPHETTES

Coordinateur du projet Métroloco, pôle territorial de coopération économique (PTCE) Sud Aquitaine

Le Metroloco est un restaurant-snack de plage installé depuis 2019 à Tarnos dans les Landes. Sa gestion est confiée chaque année, d’avril à octobre, à un collectif de jeunes entrepreneurs réunis au sein d’une entreprise coopérative jeunesse (ECJ).

Aurélien Malphettes présente, dans ce retour d’expérience, le fonctionnement du projet, inspiré de l’exemple québécois des coopératives jeunesse de services, dont l’objectif est double : développer le pouvoir d’agir des jeunes impliqués et consolider les circuits alimentaires locaux.

”

1. Les termes suivis d'un astérisque sont définis dans l'encadré Définitions, p. 52.

Le Metroloco est la première entreprise coopérative jeunesse (ECJ)*¹ créée et portée par le pôle territorial de coopération économique* (PTCE) Sud Aquitaine, plus particulièrement par cinq des structures qui le composent : la coopérative d'activité et d'emploi (CAE)* Interstices Sud Aquitaine, qui a le statut de société coopérative d'intérêt collectif (SCIC)*, la CAE SCIC Pau Pyrénées, l'association Résidence Habitat Jeunes Sud Aquitaine, l'association Habitat Jeunes Pau Pyrénées et le comité du bassin d'emploi du Seignanx. Situé à Tarnos dans le sud des Landes, limitrophe du Pays basque et de l'agglomération bayonnaise, le PTCE s'ancre dans un territoire où s'incarnent les coopérations territoriales en faveur de la jeunesse depuis les années 1970. À la suite de la délocalisation d'une partie des industries du bassin d'emploi du Seignanx, les structures à l'origine du PTCE ont mis en place plusieurs outils pour travailler sur le pouvoir d'agir des jeunes, sur leur avenir et sur leur territoire, dans une démarche à la croisée de l'éducation populaire et de l'économie sociale et solidaire. L'accompagnement du parcours des jeunes a été envisagé en prenant en compte l'ensemble des aspects favorisant une pleine émancipation : logement, emploi, formation, mobilité, alimentation, socialisation, création d'activité, etc. Pour répondre à cet objectif, la coopérative d'activité et d'emploi Interstices a été créée en 2002, afin de favoriser la création d'activité par des jeunes du territoire.

La création d'un restaurant sous la forme d'une entreprise coopérative jeunesse

C'est dans ce contexte qu'a été mis en place, en 2019, sous la forme d'une ECJ, le projet Metroloco. En réinterprétant l'exemple québécois des coopératives jeunesse de services (CJS), ce projet repose sur la volonté première de générer des revenus décents pour les jeunes. L'ECJ se différencie d'une CJS par le niveau de rémunération proposé aux jeunes impliqués – autour de 200 euros, dans le cadre d'une CJS couvrant une activité sur deux mois l'été, contre une moyenne de 1200 euros pour les jeunes impliqués dans l'ECJ du Metroloco au cours d'une saison (6 mois) – et par la tranche d'âge des jeunes concernés, qui s'étend de 17 à 26 ans dans le cadre de l'ECJ, alors que la CJS concerne seulement les 16-18 ans.

L'ECJ repose sur un concept assez simple, qui consiste à confier les clés d'une entreprise répondant aux besoins du territoire à un collectif de jeunes entrepreneur·e·s en vue de renforcer leur pouvoir d'agir et leur émancipation. Dans le cadre du projet Metroloco, il s'agit d'un restaurant-snack situé sur la plage du Métro à Tarnos.

Ouvert d'avril à octobre, le restaurant dispose d'une capacité d'une cinquantaine de couverts uniquement en terrasse. Il est, pour les habitant·e·s, un véritable repère chargé de l'histoire de cette plage très familiale, tandis que les touristes prennent plaisir à le découvrir. Le restaurant est en effet la seule proposition de bouche disponible avant l'accès à la plage. L'activité est portée juridiquement par la SCIC CAE Interstices, qui a remporté l'appel d'offres pour la concession en 2019, et une convention lie la SCIC à la mairie de Tarnos moyennant un loyer pour la saison. 2021 marque le terme des trois premières années d'expérimentation de l'ECJ.

Un accompagnement au service du renforcement du pouvoir d'agir des jeunes impliqués

Tous les membres de l'équipe du Metroloco sont embauchés en contrat d'appui au projet d'entreprise (CAPE)* et se rémunèrent en fonction des bénéfices qu'ils et elles génèrent. C'est-à-dire qu'à chaque fin de mois, un compte de résultat est établi sur l'activité du restaurant, et l'équipe fait le choix de la façon dont elle souhaite répartir les bénéfices dévolus à la rémunération. Il suffit de disposer d'au moins une personne formée en cuisine pour que s'autoconstitue le collectif d'une dizaine de jeunes qui gère le restaurant durant la saison. C'est ainsi que les trois à quatre personnes en basse saison et les neuf en haute saison (correspondant à sept équivalents temps plein au total) apprennent à gérer pas à pas l'ensemble des différentes facettes du fonctionnement de l'entreprise: commandes, planification, organisation des services, relation avec les clients, encaissements, communication interne et externe, comptabilité, gestion, etc.

La particularité du Metroloco est d'être une entreprise portant un projet politique de changement de paradigme, celui de l'économie sociale et solidaire. Elle n'a donc pas vocation de lucrativité mais d'utilité sociale. De même, l'entreprise n'est pas pilotée par une seule personne mais par une gouvernance partagée (une personne = une voix) qui associe un collège de sympathisant·e·s, un collège d'acteurs locaux et un collège des coopérant·e·s. Elle repose sur un modèle économique sécurisant (environ 110 000 euros de chiffre d'affaires du restaurant par saison) qui paye, à lui seul, les différentes charges et les rémunérations de l'équipe.

« La particularité du Metroloco est d'être une entreprise portant un projet politique de changement de paradigme, celui de l'économie sociale et solidaire. Elle n'a donc pas vocation de lucrativité mais d'utilité sociale. »

© Metrolocco



La terrasse du Metrolocco, restaurant-snack sur la plage du Métro à Tarnos.

Définitions

Entreprise coopérative jeunesse (ECJ) : entreprise confiée à un collectif de jeunes entrepreneur.e.s (de 17 à 25-26 ans) pour développer une activité équilibrée financièrement et répondant à l'intérêt général. Les jeunes entrepreneur.e-s perçoivent des rémunérations issues de l'activité.

Pôle territorial de coopération économique (PTCE) : regroupement d'acteurs associant, à l'échelle d'un territoire, des entreprises de l'économie sociale et solidaire avec des entreprises, des collectivités territoriales, des centres de recherche, des établissements d'enseignement supérieur et de recherche, des organismes de formation ou tout autre type de personnes physiques ou morales pouvant contribuer aux projets économiques et sociaux portés par le PTCE.

Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) : coopérative de production dont le sociétariat est composé des salariés de la structure ou des producteurs qui lui sont affiliés, des bénéficiaires (clients, usagers ou fournisseurs), ainsi que d'autres personnes physiques ou morales contribuant à l'activité de la structure (collectivités territoriales, entreprises, associations, financeurs, etc.).

Coopérative d'activité et d'emploi (CAE) : type d'entreprise coopérative regroupant plusieurs entrepreneurs indépendants en vue de soutenir le développement d'une activité économique, à travers une mutualisation de services (comptabilité, salaires, fiscalité, etc.) et un accompagnement.

Contrat d'appui au projet d'entreprise (CAPE) : « L'appui au projet d'entreprise pour la création ou la reprise d'une activité économique est défini par un contrat par lequel une personne morale s'oblige à fournir, par les moyens dont elle dispose, une aide particulière et continue à une personne physique, non salariée à temps complet, qui s'engage à suivre un programme de préparation à la création ou à la reprise et à la gestion d'une activité économique. »

(Article L127-1 du code de commerce.)

L'ECJ est également un véritable levier de coopération territoriale, en ce sens qu'elle est coportée par trois structures et qu'elle associe plus largement un collectif-ressource regroupant des acteurs locaux en lien avec les jeunes du territoire, des professionnel·le·s de l'évènementiel et de la communication, des professionnel·le·s de la restauration, des professionnel·le·s de la gestion et de l'accompagnement d'activité. L'ensemble permet de sécuriser le parcours des jeunes, d'accompagner et d'outiller l'activité, et d'impliquer des bénévoles dans l'animation de la placette où est installée le restaurant. Une accompagnatrice-métier (financée par des subsides extérieurs) soutient la montée en compétence du collectif dans la gestion de l'activité et des tâches annexes, tandis qu'un animateur intervient également pour dynamiser les jeunes entrepreneur·e·s et donner des repères de coopération (animation de réunion, techniques et attitudes pour construire le « faire ensemble », cohésion d'équipe, etc.). Si la gestion d'un restaurant est en elle-même un défi, la gestion sous une forme coopérative l'est encore plus. Communiquer, se faire confiance, se découvrir et apprendre à se connaître en collectif, prendre des décisions qui associent tout le monde le plus démocratiquement possible, s'entendre, s'écouter, construire son argumentation, analyser les différentes conséquences, arbitrer collectivement des stratégies commerciales et des modalités de fonctionnement, autant d'enjeux et de dispositions auxquels nous sommes peu préparés dans notre société. Le collectif-ressource offre ainsi un cadre au service du renforcement du pouvoir d'agir au sein de l'ECJ, non seulement aux niveaux individuel et collectif, mais aussi au niveau du territoire.

Un projet adossé à une démarche de promotion et de consolidation des circuits alimentaires locaux

Dès son origine, l'entreprise est adossée à la démarche de consolidation des circuits alimentaires locaux portée par le PTCE Sud Aquitaine. Celui-ci dispose d'un service dédié, dont la mission consiste à mettre en lien direct les consommateur·trice·s et les producteur·trice·s du territoire. Cela se traduit par la mise en place de projets, à l'image du restaurant solidaire Eole: il s'agit d'un restaurant d'insertion produisant plus de 5 000 repas par jour, avec 65 % de produits issus de l'agriculture biologique et 68 % en circuits courts. Outre sa fonction de restaurant d'entreprise, il fournit également les écoles, les crèches, le centre de loisirs ainsi que les établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) au niveau local et assure le portage de repas à domicile quotidiennement. C'est éga-

lement une ressource précieuse en termes d'appui technique de l'ECJ. Après trois années d'expérience, les liens entre le Metroloco et Eole ont consolidé le développement des circuits alimentaire locaux.

Au cours de ses deux premières années d'existence, l'ECJ a en effet pu profiter des volumes importants commandés par Eole pour avoir accès à certains produits auxquels il lui aurait été plus difficile d'accéder seul. En parallèle, l'accompagnatrice métier et la chargée de mission circuits alimentaires locaux ont travaillé de concert pour identifier et mettre en relation de nouveaux producteurs avec le restaurant afin d'étoffer son offre. Le Metroloco a ainsi développé son offre au fur et à mesure des années. Cela s'est fait en concomitance avec le travail de structuration des circuits alimentaires locaux (assuré par une chargée de mission dédiée), d'appui à l'installation des producteur·trice·s (à l'image d'une ferme développant une activité de maraîchage biologique avec des salariés en insertion), de contribution à l'implantation de projets (comme, par exemple, la mise en place d'une légumerie qui alimente le restaurant en légumes locaux prédécoupés) et de consolidation des réseaux d'acteurs.

L'inscription du restaurant dans cet écosystème territorial permet, au terme de trois années de structuration de la démarche, de proposer une carte composée à 75 % de produits bio et/ou locaux, en lien avec 18 producteurs et/ou fournisseurs locaux, pour un repas vendu au tarif moyen de 12 euros. Cela correspond à une retombée d'environ 35 000 euros injectés dans l'économie du territoire. Au-delà de la dimension économique, cela contribue à développer les circuits alimentaires courts auprès d'un public plus large et de le sensibiliser à ces enjeux, notamment grâce à l'exposition et au reportage réalisés par l'équipe de jeunes bénévoles pour les promouvoir. Tout au long de la saison également, des posts sur les réseaux sociaux viennent appuyer cette démarche pour présenter les plats et leur composition ainsi que les producteur·trice·s. De même, la carte indique les origines, les noms, la composition et l'origine des produits. Le projet positionne ainsi les jeunes investis dans un rôle de sensibilisation au changement de pratiques d'approvisionnement alimentaire et de consommation.

Un processus collectif d'élaboration de la carte et d'adaptation aux aléas

Dans les faits, l'accompagnatrice-métier et la chargée de mission circuits alimentaires locaux se voient trois à quatre fois en tout début d'année pour vérifier la liste des fournisseur·euse·s et des

producteur·trice·s, identifier s'il y a de nouvelles propositions ou de nouveaux besoins pour le restaurant et s'assurer des jours de livraison, des volumes minimaux et maximaux, des dates de facturation, etc. Ces questions logistiques sont ensuite évoquées collectivement avec les équipes du restaurant et les bénévoles lors de la journée dite « d'autoconstitution », afin que le projet prenne sens pour l'ensemble des participant·e·s. Enfin, la compréhension globale de l'ensemble du processus est précisée avec la chargée de mission circuits alimentaires locaux lors d'une semaine d'intégration et de formation organisée pour l'équipe du restaurant avant la saison. Au cours de cette même semaine, l'accompagnatrice métier, aux côtés des chefs cuisiniers d'Eole, aide les coopérant·e·s à composer la carte en fonction des produits locaux et/ou bio identifiés. Ce moment est aussi l'occasion pour ces derniers de proposer d'autres producteur·trice·s ou fournisseur·euse·s, ou de se mettre en quête de nouveaux produits selon les besoins de la carte. En fonction de leurs choix, ils et elles peuvent également solliciter une rencontre avec un·e producteur·trice (comme cela s'est, par exemple, réalisé avec une productrice d'eaux florales dont la gamme a été proposée au restaurant) et/ou d'aller visiter une exploitation (comme celle du producteur et distributeur de bière, qui a pu présenter aux jeunes le processus de fabrication). Autant d'actions qui permettent aux coopérant·e·s du restaurant d'expliquer aux client·e·s le fonctionnement des circuits alimentaires locaux, mais aussi la vie des produits, leur origine, les processus de fabrication et de distribution, les personnes qui les produisent, etc. S'y ajoute la fierté de présenter aux touristes toutes les richesses du territoire et le plaisir d'échanger sur ces ressources avec les personnes qui vivent ici.

Malgré tout le travail de repérage et d'identification réalisé en amont, la tâche n'est pas simple au moment de lancer la saison. En effet, rares sont les restaurateur·trice·s devant gérer le lien avec 18 fournisseur·euse·s locaux·ales (le plus souvent cela se limite à quelques-uns seulement). Cela implique de prêter une attention continue aux approvisionnements, aux volumes et aux jours de livraison. La compréhension de la démarche par les fournisseur·euse·s est aussi essentielle à la vie du projet, car la logistique ne se met pas toujours en place sans difficultés. Il peut arriver de devoir leur commander des frites, des salades ou des tomates du jour pour le lendemain. Lorsque ce n'est pas possible, il faut trouver d'autres solutions d'approvisionnement ou inventer d'autres propositions de menus en fonction des produits et ingrédients disponibles. De même, la météo est aussi un facteur d'incertitude qui requiert une vigilance constante, car le restaurant ne dispose que d'une terrasse en extérieur. Chaque jour, il

faut regarder le temps qu'il fera dans les jours à venir afin de pouvoir anticiper au mieux les stocks, ce qui n'est pas toujours possible. La météo joue aussi sur les produits utilisés: en 2021, par exemple, l'importance des précipitations a engendré un effondrement de la production de tomates. Malgré ces difficultés, inhérentes à toute activité de restauration du même type, la gratification que cela procure en vaut largement la chandelle.

Le Metroloco est donc à la fois une histoire d'éthique et de lien avec le territoire, mais aussi d'enthousiasme et de conviction sur le monde à construire, dès aujourd'hui, pour les générations futures.

Partie 3

L'alimentation, levier de développement territorial

Les projets alimentaires territoriaux (PAT) au service d'une approche systémique ?

Entretien avec HERVÉ HAZARD **et** PAUL MAZERAND

Réalisé par JORDAN PARISSÉ **et** EMMANUEL PORTE

Animateur au sein de l'association Les Sens du goût, qui propose des programmes d'éducation sensorielle et alimentaire, Hervé Hazard est intervenu dans le cadre de l'élaboration de deux projets alimentaires territoriaux (PAT) dans la région des Hauts-de-France. Chargé de mission économie agricole et alimentaire au sein de l'association Terres en villes, Paul Mazerand anime le réseau national des projets alimentaires territoriaux (RnPAT), que Terres en villes porte en copilotage avec les chambres d'agriculture de France, qui recense, observe, analyse et accompagne le développement des PAT en France. Sous forme d'entretien croisé mêlant les perspectives locale et nationale, cette contribution caractérise la diversité des formes de PAT et interroge la place des habitants, des associations et des pouvoirs publics dans leur élaboration.

CAHIERS DE L'ACTION : Hervé Hazard, avec votre association, Les Sens du goût, vous avez participé à deux projets alimentaires territoriaux (PAT), celui porté par le parc naturel régional (PNR) de l'Avesnois et celui de l'agglomération du Douaisis. Comment êtes-vous intervenus pour impliquer les habitants dans ces démarches et quel rôle votre association a-t-elle joué dans leur animation ?

HERVÉ HAZARD : Nous sommes d'abord intervenus lors de la phase préalable de concertation mise en place par l'agglomération du Douaisis dans le cadre de la construction de son PAT, en vue de définir ses principaux objectifs. L'agglomération avait des difficultés à mobiliser directement les habitants, et nous avons été identifiés comme un tiers permettant de faciliter cette mobilisation. Plutôt que d'organiser des réunions classiques, nous avons proposé de mettre en place des actions auprès des habitants autour de la cuisine et de l'alimentation, afin de toucher un public plus large et plus divers que le public habituel des réunions de concertation. Cela permettait de questionner les habitants de façon moins directe sur leurs habitudes, leurs besoins et leurs problématiques en matière d'alimentation. On a créé un programme pour l'occasion, « Les rendez-vous du goût », que l'on déploie aujourd'hui sur d'autres territoires. Il permet, *via* des structures relais comme les centres sociaux ou les associations locales, d'animer des échanges sur l'alimentation avec les participants, en partant de leur savoir, de leur vécu et de leurs habitudes, de manière à déterminer ce qu'ils souhaitent améliorer. L'idée consiste à échanger sur ce qu'est, pour chacun,

une alimentation saine et sur ce qui apporte du bien-être par l'assiette, en tenant compte du fait que nous avons tous des visions différentes à ce sujet. Ce qui revient le plus souvent est qu'une alimentation saine passe par des aliments de qualité, accessibles et respectueux de l'environnement.

Il s'agissait, ensuite, de comprendre les freins et les moteurs de ce bien-être alimentaire à chaque étape de l'alimentation, de l'approvisionnement à la préparation, puis au moment du repas. Cela permettait de relever sur quels sujets le PAT pouvait intervenir. En fonction des endroits où l'on intervenait, les problématiques évoquées étaient différentes, notamment selon que le territoire était plus urbain, comme dans l'agglomération du Douaisis, ou plus rural, comme dans l'Avesnois. Parfois, les habitants mettaient en évidence des problèmes de mobilité les contraignant à se rendre au supermarché de proximité pour s'approvisionner. Parfois, ils évoquaient plutôt des difficultés liées à un manque de connaissances, de compétences ou d'équipements en cuisine pour préparer des produits frais. Par la suite, on offrait aux participants la possibilité de rencontrer des acteurs pouvant répondre à leurs différentes questions. Nous avons ainsi compilé l'ensemble des éléments abordés lors des ateliers qui ont ensuite nourri l'écriture du PAT. Par la suite, nous sommes également intervenus dans une phase d'action, pour mettre en œuvre les objectifs identifiés.

Quels sont les publics impliqués dans ces ateliers ?

H. H. : À chaque fois, le public correspondait à celui de la structure avec

laquelle on organisait les ateliers. Lorsque l'on faisait les ateliers dans un centre social, le public était plutôt composé de mères sans emploi ou de retraités, donc plutôt des adultes âgés de 30 à plus de 60 ans connaissant une certaine précarité. D'autres fois, on intervenait autour d'une épicerie solidaire. Dans ce cas, il pouvait y avoir soit des militants bénévoles soit des bénéficiaires se trouvant dans des situations précaires. Nous avons également organisé des ateliers dans des jardins partagés, où le public était plutôt sensibilisé aux enjeux de l'alimentation durable. Cela dépendait à chaque fois des structures.

Est-ce que votre implication dans le PAT porté par le PNR de l'Avesnois était de même nature que dans celui du Douaisis? Peut-on caractériser des différences importantes entre le PAT mis en place au niveau d'une agglomération urbaine (dans le cas

du Douaisis) et le PAT mis en place à l'échelle d'un territoire rural (dans le cas du PNR de l'Avesnois)?

H. H. : Le cas de l'Avesnois est très différent de celui du Douaisis, notamment parce que nous sommes un acteur historiquement implanté sur le territoire – où nous avons notre siège – et nous avons déjà des liens avec le PNR. Nous avons ainsi participé au comité de pilotage qui a initié la démarche PAT sur ce territoire, et nous intervenions plutôt comme des experts de l'alimentation, en vue d'apporter des outils permettant de nourrir les objectifs de ce PAT. Autrement dit, il s'agissait moins spécifiquement d'organiser la participation des habitants que d'accompagner les professionnels et les collectivités dans une démarche de transition alimentaire, notamment à travers la mise en place de formations. Aujourd'hui, nous sommes pleinement impliqués dans la mise en œuvre du PAT.

Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial (PAT) ?

Institutionnalisés par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LAAF) du 13 octobre 2014, les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont pour objectif de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs en vue de développer l'agriculture et la qualité de l'alimentation, mais aussi de contribuer à la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaires. Élaborés de manière concertée à l'échelle d'un territoire – une commune, une intercommunalité, un département ou encore un territoire de projet (pays, pôle d'équilibre territorial et rural, parc naturel régional, etc.) –, ils visent à structurer une stratégie et des actions impliquant une diversité d'acteurs sectoriels sur la base d'un diagnostic de la production agricole et alimentaire, des besoins alimentaires et des spécificités territoriales. Ce faisant, il s'agit d'articuler les enjeux sociaux, environnementaux, économiques ou de santé, en faisant de l'alimentation un levier de transformation des pratiques et des systèmes alimentaires.

Paul Mazerand, à partir de votre point d'observation plus large, repérez-vous des différences selon que le PAT est porté par une collectivité territoriale ou par un territoire de projet (à l'image du parc naturel régional)? De la même façon, observez-vous des différences selon que le PAT s'inscrit dans un territoire urbain ou rural ?

PAUL MAZERAND : On repère effectivement une différence assez importante entre les différents types de collectivités qui portent des PAT. Cette différence recouvre principalement la distinction que l'on peut faire entre deux types de PAT à l'échelle nationale, qui se subdivisent eux-mêmes en plusieurs sous-catégories. Il y a, d'une part, les PAT dits « agri-alimentaires », qui sont davantage centrés sur les acteurs agricoles et sur les enjeux relatifs à la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Et, d'autre part, les PAT dits « systémiques », qui sont quant à eux davantage centrés sur les mangeurs¹. Entre les deux types de PAT, nous repérons donc des différences en termes de typologie d'acteurs impliqués. En règle générale, les PAT systémiques ont une gouvernance plus ouverte et impliquent davantage d'acteurs de la société civile, provenant des six secteurs d'action suivants : économie alimentaire, culture et gastronomie, nutrition et santé, environnement, mais aussi urbanisme et aménagement du territoire. En fonction des types de territoires, l'aptitude à mobiliser cette diversité d'acteurs peut varier.

Nos travaux d'observation tendent à mettre en évidence une fréquence plus importante de PAT systémiques en territoire urbain et de PAT agri-alimentaires en territoire rural². Au niveau des intercommunalités, les communautés de communes portent beaucoup plus souvent des PAT de type agri-alimentaire que les intercommunalités urbaines (y compris les métropoles) qui, elles, développent majoritairement des PAT systémiques. Au niveau des territoires de projets, tels que les pays, les pôles d'équilibre territoriaux et ruraux (PETR) ou encore les parcs naturels régionaux (PNR), la proportion de PAT agri-alimentaires et systémiques est sensiblement équivalente. De leur côté, les conseils départementaux mettent en œuvre en totalité des PAT systémiques.

Ces données soulignent que le type de territoire « porteur » influe beaucoup sur le contenu du PAT et sur les modalités collectives de travail mises en œuvre. Pour les intercommunalités, par exemple, le PAT est un moyen d'entrer dans les enjeux agricoles dont elles étaient auparavant dépossédées. Avec le PAT, on ne parle plus d'agriculture mais on parle plus largement d'alimentation, y compris dans ses liens avec l'agriculture, ce qui donne une légitimité à l'intercommunalité pour se positionner sur ces enjeux. C'est ce qui explique, d'un point de vue historique, que les intercommunalités rurales portent essentiellement des PAT agri-alimentaires, parce qu'elles

1. Désormais fréquemment utilisé dans le cadre de l'élaboration des projets alimentaires territoriaux, la notion de « mangeur » renvoie au consommateur final des denrées.

2. Réseau national des PAT, « Les principaux enseignements du premier cycle de pat (2014-2020) », *PATnorama*, n° 2 [en ligne, mpat.fr].

ont justement un temps à rattraper sur leurs politiques agricoles, quasiment absentes. De leur côté, les territoires de projets en milieu rural ont, quant à eux, l'habitude de travailler en mode projet, que ce soit, pour les PNR, sur les liens avec le territoire, avec l'agriculture, avec l'alimentation, avec l'environnement ou, pour les pays, dans le cadre de projets LEADER³ sur l'agriculture ou l'alimentation. Cela explique qu'il y ait moins de retard à rattraper dans la prise en compte des enjeux agricoles.

Est-ce que la différence entre PAT agri-alimentaire et PAT systémique est toujours aussi nette ?

P. M. : La différence n'est pas toujours facile à repérer. Pour l'étudier, on recourt à quatre principaux critères que sont le repérage des acteurs impliqués dans le processus, le repérage des acteurs impliqués dans la gouvernance, les orientations stratégiques ainsi que le plan d'action. La prise en compte de ces quatre critères permet d'affiner l'analyse pour faire la différence entre les deux types de PAT, y compris dans le temps. Par exemple, certaines collectivités amorcent le processus uniquement en interne avant de s'ouvrir à d'autres acteurs. Parfois, la collectivité et la chambre d'agriculture amorcent le processus d'élaboration d'un PAT très orienté agri-alimentaire, notamment par habitude de travail préalable, puis l'ouvrent ensuite au moment de la mise en place du plan d'action.

Hervé Hazard, repérez-vous des différences d'approches entre le PAT de l'agglomération du Douaisis et le PAT du PNR de l'Avesnois ? Est-ce que cela recoupe le constat de PAT ruraux à dominante agri-alimentaire et de PAT urbains à dominante systémique, avec la nuance liée à la spécificité des territoires de projets ?

H. H. : Je rejoins cette analyse. Dans le Douaisis, en effet, le PAT est fortement axé sur les mangeurs, les habitants et la société civile, tout en incluant l'ensemble des acteurs, et notamment les agriculteurs, avec l'objectif de recréer du lien. Dans l'Avesnois, on travaille plutôt entre acteurs du territoire, en accompagnant les professionnels au changement – notamment dans l'acquisition de compétences nouvelles – en étant moins axé sur la participation des habitants. Je le vois aussi à la Métropole lilloise où j'interviens également : les actions y sont plus directement orientées vers les habitants, les mangeurs et la société civile. L'ensemble des PAT mélangent les deux approches, mais avec néanmoins des logiques dominantes en leur sein.

Dans quelle mesure les PAT permettent-ils de resserrer les liens entre les associations ou, plus largement, entre les acteurs d'un territoire ?

H. H. : La particularité de la thématique de l'alimentation est de permettre à beaucoup d'acteurs différents de coopérer sur un sujet fédérateur, que ce soit pour des associations d'accompagnement social, des asso-

3. Les projets LEADER (Liaison entre actions de développement de l'économie rurale) visent à soutenir des projets de développement rural au niveau local. Ils sont financés par l'Union européenne dans le cadre du Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER). Leur animation est confiée à un groupe d'action locale (GAL) qui réunit des acteurs publics et privés.

ciations de solidarité alimentaire ou encore des associations culturelles. Cela permet de susciter de la coopération entre les associations, mais aussi à des professionnels d'horizons très différents de dialoguer autour d'enjeux communs malgré leurs différences d'approche. Les PAT apportent une vision systémique à partir de la problématique de l'alimentation, qu'il s'agisse des producteurs, des distributeurs ou des consommateurs, mais aussi, par exemple, des professionnels de santé.

P.M. : Cette coopération a aussi des limites. Le réseau national des PAT a cartographié les acteurs de l'alimentation en étudiant et en référencant, au niveau national, l'ensemble des acteurs dans chaque secteur d'action (comme vu précédemment: économie alimentaire, culture et gastronomie, accessibilité sociale, nutrition-santé, environnement, urbanisme et aménagement du territoire). Nous avons aussi réalisé un focus sur les acteurs du développement agricole, pour lesquels il n'était pas naturel de répondre à la question: « Que faites-vous dans le domaine de l'alimentation ? »

Autrement dit, ce sont des acteurs intervenant dans le champ de l'agriculture mais qui ne réfléchissent pas, de prime abord, en termes d'alimentation et qui ne vont pas, instinctivement, participer à un PAT. Il en va de même pour de nombreux secteurs d'action, tels que, par exemple, les acteurs de la santé: la santé est très liée à l'alimentation, mais il est rare que les médecins ou les nutritionnistes participent aux réunions de concertation. C'est l'une des difficultés, et si le PAT peut être

L'Association nationale pour l'éducation au goût des jeunes

L'Association nationale pour l'éducation au goût des jeunes (ANEGJ), créée en 2012, rassemble toute personne souhaitant soutenir l'éducation au goût, définie comme étant un ensemble de processus éducatifs basés sur la découverte des perceptions sensorielles procurées par les aliments. C'est une pratique à part entière, innovante et stimulante, complémentaire de l'approche nutritionnelle et intégrée à l'éducation alimentaire. Elle permet de rendre autonome le mangeur, l'aide à affiner et à affirmer ses choix. L'éducation au goût cultive ainsi le plaisir de manger.

L'ANEGJ agit, d'une part, pour actualiser et enrichir les connaissances sur le goût, le comportement alimentaire et les sciences de l'éducation pour les jeunes, afin de constituer un réseau professionnel privilégiant les échanges entre acteurs de l'éducation au goût et acteurs de champs professionnels multiples (éducation, production agricole, production agroalimentaire, santé, développement local), et, d'autre part, pour faire connaître et reconnaître l'éducation au goût. L'ANEGJ, réseau d'envergure nationale, mène des actions de formation, de développement de projets coopératifs, crée des rencontres professionnelles (Sens'Asso Day, échanges de pratiques professionnelles, etc.) et initie l'Observatoire national pour l'éducation au goût des jeunes.

un outil permettant ce dialogue entre les acteurs de différents secteurs, il ne faut pas considérer que cela va de soi. Même si le PAT ouvre une porte, il va falloir en forcer certaines autres, du fait d'habitudes ou de vocabulaires qui divergent.

Le PAT part du postulat d'intégrer à l'échelle d'un territoire une multiplicité d'enjeux liés à l'alimentation. Jusqu'où, dans les PAT que vous avez pu observer, arrive-t-on à intégrer cette multiplicité d'enjeux ?

P.M. : Il y a encore du chemin à parcourir. Certains secteurs d'action sont encore trop peu mobilisés, par exemple celui de la nutrition-santé ou encore celui de la culture et de la gastronomie. Certains territoires mobilisent un récit sur la place du terroir et de la culture gastronomique, mais cela reste encore relativement rare. De la même façon, certains territoires

se saisissent des enjeux d'alimentation et de gastronomie dans une logique de développement touristique, mais ce sont principalement ceux qui ont déjà une culture touristique forte. De même, le secteur de l'environnement est inégalement pris en compte, d'où la distinction que nous faisons entre les PAT dits « génériques » – qui prennent peu en compte les enjeux environnementaux – et les PAT dits « de transition » – dans lesquels ces enjeux sont centraux. De son côté, le secteur de l'urbanisme et de l'aménagement est principalement mobilisé afin de travailler sur les enjeux liés au foncier agricole mais encore trop peu sur ceux liés à l'urbanisme commercial.

Par ailleurs, même sur des secteurs d'action très mobilisés comme celui de l'économie alimentaire, il y a encore des difficultés à mobiliser les acteurs économiques du fait de temporalités, de stratégies et de territoires différents,

L'éducation au goût et à l'alimentation dans les projets alimentaires territoriaux (EGA-PAT)

Lauréates de l'appel à projets du programme national pour l'alimentation en 2020, l'Association nationale pour l'éducation au goût des jeunes et l'association Terres en villes ont décidé de faire connaître auprès des PAT leurs actions et outils d'éducation au goût. Ceux-ci s'adressent aux habitants et professionnels des PAT en les sensibilisant et les formant à l'alimentation, en développant le lien et la cohésion sociale par l'alimentation, en développant et partageant avec tous les cultures alimentaires et les plaisirs liés à l'alimentation, tout en soutenant la production, la consommation durable des aliments du territoire et son accessibilité pour tous. De plus, un référentiel d'évaluation réunissant les indicateurs d'impact et les outils d'évaluation associés, actuellement disponibles pour ces actions et outils pédagogiques, permet aux porteurs de PAT de proposer dès le début des actions une stratégie d'évaluation systématique des objectifs et résultats obtenus. Un guide contenant un descriptif de ces outils et actions ainsi que le référentiel d'évaluation sera diffusé fin 2022.

mais aussi de l'éclatement des interlocuteurs au sein même des collectivités territoriales ou des services de l'État. Au sein d'une direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF), par exemple, on va avoir, d'un côté, des actions d'appui aux filières, qui est le secteur régalié de l'État en termes de soutien à l'agriculture, notamment à travers la politique agricole commune (PAC) et, de l'autre côté, le PAT, qui est un nouveau secteur centré sur les enjeux d'alimentation pris sous l'angle des consommateurs. Ce sont deux interlocuteurs différents qui vont très peu se parler, alors qu'ils partagent des enjeux communs en termes de relocalisation de filières de production (agricole, artisanale, industrielle, etc.). Au niveau des collectivités, on retrouve ce même type de cloisonnement entre les acteurs qui travaillent sur le développement économique et ceux travaillant sur les PAT.

Qu'en est-il de la place des associations et de la société civile dans les PAT? La question renvoie à l'enjeu démocratique inhérent à la mise en place de ce type de démarche.

P.M. : La démocratie alimentaire est une préoccupation grandissante avec laquelle les PAT n'arrivent pas suffisamment, pour l'instant, à faire le lien. Les habitants sont souvent bénéficiaires d'actions, mais encore trop peu à l'origine de ces actions. Il y a, de plus, toujours un enjeu d'échelle territoriale. L'échelle souvent pointée pour cette implication des habitants est l'échelle communale. Par exemple, au sein du PAT du Douaisis, il y a une articulation entre l'échelon communal, qui est justement envisagé comme celui de

la participation des habitants, et l'échelon intercommunal, qui est celui du lien avec les associations et l'ensemble des acteurs. De même, beaucoup de PAT ont l'ambition d'organiser une concertation avec les habitants, mais sans toujours y mettre les moyens.

Sur le sujet, Terres en villes mène actuellement une étude soutenue par la Fondation Daniel et Nina Carasso sur la place du mangeur dans les politiques alimentaires territoriales. L'objectif de cette étude est double: d'une part, caractériser les modalités d'implication des habitants dans les projets alimentaires territoriaux (PAT), que ce soit lors de la phase d'émergence ou de mise en œuvre et, d'autre part, analyser la manière dont les collectivités territoriales arrivent à soutenir la capacité des habitants à s'investir sur la thématique alimentaire et à créer les conditions favorables à l'émergence d'initiatives citoyennes.

H.H. : À titre d'illustration, dans le cadre de la démarche des « Rendez-Vous du goût », que nous avons mis en place dans l'agglomération du Douaisis, nous avons eu environ 10 à 15 participants par action et au total une cinquantaine de personnes touchées par ce biais. De manière plus globale, il y a des différences entre des PAT qui vont intégrer les habitants dès la phase de conception initiale, tandis que d'autres vont plutôt les intégrer dans un second temps, au moment de la mise en œuvre opérationnelle.

P.M. : J'ai participé à un séminaire régional en Nouvelle-Aquitaine, dans lequel plusieurs collectifs d'habitants souhaitaient s'impliquer dans des

PAT, certains revendiquant même de pouvoir en porter. Mais un groupe d'habitants est-il légitime pour porter un PAT, peut-il être représentatif du territoire dans sa globalité, en l'absence de positionnement de la collectivité sur cet enjeu? Alors que, dans la loi, le portage des PAT est ouvert à tous les acteurs, dans les faits, aucun ne l'est par des acteurs économiques à proprement parler (quelques PAT le sont par des chambres d'agriculture), et très peu par des acteurs de la

société civile. Les collectivités et les territoires de projet sont à l'inverse très majoritaires. L'implication des habitants dans les PAT reste souvent une question délicate au regard des enjeux de représentativité ou encore de rapport au militantisme, ce qui pose la question de la gouvernance: est-ce que le fait d'impliquer les habitants ne fait pas fuir les acteurs économiques? À l'inverse, impliquer les acteurs économiques ne fait-il pas fuir les habitants?

Participation des citoyens à l'élaboration d'un projet alimentaire territorial (PAT): l'expérience des ateliers de cuisine de rue

JULIE LEQUIN

Docteure en économie, responsable de la recherche et du développement, SaluTerre

Le développement des projets alimentaires territoriaux (PAT) invite à renforcer l'implication des citoyens dans la définition des politiques de l'alimentation. Dans cet article, Julie Lequin analyse comment cet enjeu s'intègre dans les appels d'offres liés à la mise en œuvre de PAT tout en soulignant les limites du cadre institutionnel actuel. Elle revient ensuite, à travers un retour d'expérience, sur la mise en place d'un atelier cuisine de rue, qu'elle envisage comme une modalité de participation inclusive des publics précaires.

Les projets alimentaires territoriaux ont été introduits en 2014 par l'article 39 de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LAAF) et sont désormais largement diffusés et compris¹. Ils visent explicitement la concertation de l'ensemble des acteurs d'un territoire², ces derniers – d'après le cadre législatif – pouvant être des personnes publiques (État, collectivités territoriales et leurs établissements publics) ou des personnes privées (producteurs, transformateurs, distributeurs de produits alimentaires, consommateurs, etc.) constituées sous forme de groupements d'intérêt économique et environnemental ou d'associations, ou agissant sans statut juridique.

Projet alimentaire territorial et participation citoyenne

Le dispositif suppose ainsi, « comme le souligne Luc Bodiguel, « une démarche participative qui vise à trouver des solutions tirant justement leur force du collectif qui s'est engagé dans la démarche, qui a développé un vocabulaire et un savoir-faire commun tout au long de cette démarche et qui a constitué un réseau propre à rendre possible cette démarche³ ». Pour Catherine Darrot, Gilles Maréchal et Thomas Bréger, auteurs d'un rapport sur la mise en œuvre des PAT en France, l'appareil institutionnel « reconnaît à travers ce texte la légitimité de la participation citoyenne à ces questions⁴ ». En outre, la labellisation d'un PAT impose comme prérequis une démarche collective et concertée *via* l'implication des différents acteurs du système alimentaire dans la phase opérationnelle du projet, dont les « consommateurs » ou encore la prise en compte de la nécessité de communiquer auprès des acteurs et des citoyens.

1. Darrot C., Maréchal G., Bréger T., 2019, *Rapport sur les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) en France. État des lieux et analyse*, Agrocampus Ouest, Rennes, Cabinet Territoires et Alimentation Terralim.

2. Bodiguel L., 2018, « Le développement des projets alimentaires territoriaux en France : quel droit pour quelle relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation ? », *XIV^e Congrès mondial de l'Union mondiale des agraristes universitaires, Les évolutions actuelles du droit rural et agroalimentaire : entre globalisation, régionalisation et relocalisation*, UAM, p. 409-415.

3. *Ibid.*

4. Darrot et al., 2019, *op. cit.*

La labellisation d'un projet alimentaire territorial (PAT)

Le « dispositif de reconnaissance officielle des projets alimentaires territoriaux (PAT) par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation » se fait sur la base de 4 prérequis (portage du projet, démarche collective et concertée, prise en compte des objectifs des programmes régionaux, du plan régional de l'agriculture durable [PRAD] et du Programme national pour l'alimentation [PNA], transversalité de la démarche) et 6 critères permettant d'apprécier leur qualité (diagnostic partagé, mise en œuvre d'actions opérationnelles, engagement des partenaires, prise en compte des objectifs du PNA, pérennité du projet, dispositif d'évaluation de l'impact du projet).

Plusieurs PAT incluent déjà les citoyens dans leurs concertations⁵. Mais, à ce stade, peu de retours existent sur les modalités de cette participation, les travaux scientifiques se concentrant avant tout sur la participation et la concertation des structures morales⁶. Ainsi, nous avons réalisé une analyse de 21 appels d'offres⁷ d'accompagnement à la mise en place de PAT publiés par des collectivités (conseil départemental, communauté d'agglomération, communauté de communes, métropole, etc.) durant les années 2019 à 2021.

De manière quasi systématique, ces appels d'offres évoquent la participation citoyenne, en insistant sur le fait que le PAT constitue un outil de mise en réseau des acteurs d'un territoire: citoyens, élus, associations, acteurs économiques, etc. Certains cahiers des charges font, à ce titre, apparaître les citoyens dans leur schéma des acteurs impliqués dans le PAT. Pour autant, les appels d'offres n'identifient pas nécessairement le « citoyen » comme partie prenante. Celui-ci est incarné dans le profil du « consommateur » (les termes de « citoyen », voire celui d'« habitant » étant faiblement évoqués) qu'il faudrait, d'une part, « approvisionner en alimentation de qualité » – principalement via la restauration collective qui reste le levier majoritairement identifié pour cela – et, d'autre part, « éduquer à une meilleure consommation », voire inciter à changer de comportements alimentaires.

En outre, les modalités identifiées et recherchées dans les appels d'offres pour faire le lien avec la société civile et les citoyens s'incarnent plutôt dans une relation « à distance ». En effet, si des modalités de consultation ou de concertation (à travers des entretiens, des ateliers participatifs) existent, elles semblent avant tout centrées sur les acteurs socio-économiques du territoire. Les « citoyens » ne sont dès lors pas identifiés comme des acteurs prioritaires à inviter. Ainsi, la démarche de concertation la plus souvent envisagée apparaît fortement institutionnalisée, tant dans les lieux de rencontre que dans les formats des réunions. On peut noter, parfois, l'apparition de la notion de « concertation élargie », qui laisse supposer une ouverture de la concertation à d'autres types d'acteurs. Néanmoins, bien souvent, cette notion n'est pas développée par la suite dans le cahier des charges. De surcroît,

« (...) les modalités d'implication des "citoyens-consommateurs" tendent à se restreindre à la collecte de données ou à des opérations de communication. »

5. Goumarre M., 2021, *Les projets alimentaires territoriaux dans la gestion de la crise du coronavirus. Les PAT des vecteurs de résilience en temps de crise ?*, DRAAF Occitanie.

6. Banzo M., Corade N., Lemarié-Boutry M., 2019, « Les Projets Alimentaires de Territoire sont-ils des Projets de Territoires Alimentaires? Une analyse à partir de trois projets néo-aquitains », 13^{es} Journées de recherche en sciences sociales (JRSS).

Houdart M., Le Bel P.-M., Lardon S., 2020, « Repenser l'analyse de la participation dans les dispositifs publics de développement territorial. Illustration tirée de l'élaboration d'un Projet Alimentaire Territorial », *Géographie, économie, société*, n° 2, vol. 22, p. 159-182.

7. L'analyse des appels d'offres nous apparaît comme un moyen intéressant de mettre en lumière des orientations politiques et visions de ce qui est recherché comme missions et compétences dans le cadre de l'élaboration d'un PAT, et donc la façon dont la participation est envisagée dans le cadre réglementaire des PAT.

les modalités d'implication des « citoyens-consommateurs » tendent à se restreindre à la collecte de données – sous forme d'enquêtes de consommation, de typologie des consommateurs, de repérage des besoins alimentaires, de benchmark d'initiatives citoyennes, etc. – ou à des opérations de communication, à l'image, par exemple, de consultations en ligne ou d'événements grand public.

Ces modalités s'inscrivent dans la représentation d'une participation principalement centrée sur le citoyen envisagé comme consommateur – qu'il conviendrait d'éduquer. La participation est évoquée dans une vision plutôt descendante de « transfert d'informations » et/ou de processus de sensibilisation. Nous souhaitons par ce biais souligner ici la difficulté d'appréhender ce que signifie le « citoyen » et/ou l'« habitant » dans le processus d'élaboration d'un PAT.

Dans les appels d'offres mettant l'accent sur la nécessité d'intégrer une logique de participation citoyenne dans l'élaboration du PAT, la question de savoir comment la mettre en œuvre reste le plus souvent indéfinie. C'est sur cette dimension que porte alors une partie de la demande d'accompagnement.

Plus largement, la dynamique institutionnelle du PAT tend à faire prévaloir une approche pragmatique visant à « déboucher rapidement sur une opérationnalisation concrète des réponses aux enjeux

La société coopérative et participative (SCOP) SaluTerre

Créé en 2004, SaluTerre est un bureau d'études en ingénierie sociopaysagère œuvrant dans l'assistance à maîtrise d'ouvrage et d'œuvre pour la création de paysages nourriciers. Initialement spécialisée dans la création de jardins partagés (plus d'une centaine de jardins accompagnés), SaluTerre a élargi son spectre d'action à l'accompagnement à la mise en place de projets alimentaires paysagers (trames alimentaires, parcs publics maraîchers, etc.). Elle intervient pour partie dans des quartiers de la politique de la ville (Les Aubiers à Bordeaux, Le Mirail à Toulouse, Sevrans ou Ozoir-la-Ferrière en Île-de-France) et s'appuie systématiquement sur une démarche d'inclusion et de coproduction de ces projets. Parallèlement à ces actions de terrain, SaluTerre intègre une activité de recherche portant notamment sur l'inclusion et l'accessibilité alimentaire (sous toutes ces formes : économique, culturelle, spatiale, etc.).

alimentaires locaux [et] a ainsi conduit dans nombre de cas à aller au plus simple sans toujours toucher aux dimensions plus essentielles du système alimentaire urbain⁸ ». De fait, les étapes de concertation n'y trouvent pas nécessairement leur traduction dans une mobilisation large, notamment auprès des consommateurs et des citoyens. La conséquence en est la sous-représentation, au sein des PAT notamment, des enjeux de cohésion sociale et de solidarité⁹. Il existe ainsi une difficulté à traduire en termes opérationnels la participation citoyenne au sein du PAT. Cela tient, pour nous, à la façon dont a été construit le cadre réglementaire des PAT. La participation des habitants, si elle est souhaitée, reste un défi, en particulier dans un contexte de crise sanitaire.

8. Darrot *et al.*, 2019, *op. cit.*

9. *Ibid.*

Le cadre actuel implique d'imaginer, au-delà des modalités de participation existantes, des dispositifs qui permettent de faire dialoguer et de mettre en lien les différents niveaux et espaces de participation possibles. Nous proposons ici une approche susceptible de contribuer à la participation des citoyens : celle des ateliers de cuisine de rue, organisés en partenariat avec les structures sociales ou solidaires du territoire. Cette approche, développée dans le cadre d'une démarche de recherche et développement (R&D) par la société coopérative et participative (SCOP) SaluTerre, cherche à aller au-delà de la participation citoyenne et à interroger, dans une démarche inclusive, la participation des mangeurs.

Les ateliers de cuisine de rue : une modalité de concertation alternative ?

Les ateliers de cuisine de rue ont été conçus sur le principe que la participation de toutes et de tous à l'élaboration d'un projet, au-delà de la consultation, est un objectif parfois difficile à atteindre. Nous savons, par expérience, que cette participation est d'autant plus difficile pour les publics les plus précaires, qui sont souvent invisibilisés et éloignés (physiquement et politiquement) de l'espace public. Or, c'est à travers la prise en compte de ces personnes et de leurs témoignages que des solutions pérennes peuvent être trouvées pour répondre aux objectifs d'une alimentation de qualité et accessible à tous, bien souvent mise en avant dans les PAT.

L'approche que nous développons s'appuie sur la notion de vulnérabilité, qui prend en compte les pratiques de résilience et de solidarités alimentaires des habitants eux-mêmes. La vulnérabilité alimentaire peut être considérée comme la capacité différenciée d'un individu ou d'une famille à être exposé-e à des facteurs de risque (d'insécurité

10. Janin P, 2006, « La vulnérabilité alimentaire des Sahéliens : concepts, échelles et enseignements d'une recherche de terrain », *L'espace géographique*, n° 35, p. 355-366 [en ligne, [Cairn.info](http:// Cairn.info)].

alimentaire et de sous-nutrition), à les contourner éventuellement et à réagir (résilience) par la mobilisation de ressources matérielles, sociales, symboliques, etc¹⁰. Cette démarche s'inspire du fait que les pratiques de lutte et de résistance sont bien souvent rendues imperceptibles, alors que c'est par leur prise en compte que les objectifs de résilience et d'émancipation par l'alimentation pourront être remplis. Ici, le mangeur et l'habitant ne sont pas uniquement envisagés comme des consommateurs.

Les ateliers de cuisine sont conçus comme supports d'inclusion et de participation dans le cadre de l'élaboration d'un PAT et/ou d'une stratégie alimentaire territoriale. Ils répondent à plusieurs objectifs :

- faire s'exprimer les personnes sur leur situation de vulnérabilité et donc « libérer la parole » des experts d'usage que sont les habitants et, en parallèle, recueillir de nouvelles données qualitatives, susceptibles d'alimenter le diagnostic partagé nécessaire à l'élaboration d'un PAT ;
- mobiliser et impliquer ces habitants dans la définition de la stratégie et favoriser une appropriation du projet ;
- repérer les ressources techniques et humaines existantes dans le domaine de l'informel dans la résilience du territoire (les ressources formelles étant déjà connues ou plus facilement identifiables), avec la précaution d'identifier en quoi le PAT a pour rôle d'organiser de nouvelles articulations entre les pratiques institutionnalisées et les pratiques plus informelles, qui parfois souhaitent demeurer « invisibles ».

Les ateliers sont ouverts à toutes et à tous, au-delà des personnes en situation de vulnérabilité. En revanche, les organiser dans des « lieux de vulnérabilité » (quartiers prioritaires par exemple) favorise l'implication des personnes généralement plus en retrait de ces projets.

De manière générale, l'animation de ces ateliers est organisée selon un découpage en trois séquences :

- mise en scène de l'atelier ayant pour objectif une captation du public¹¹ ;
- préparation, avec les habitants, de la cuisine (épluchage, découpe de légumes, cuisson de pain pita, etc.) et discussion informelle autour des pratiques alimentaires de chacun-e. Cette partie bénéficie d'une double animation d'écoute active : un animateur-facilitateur et un animateur-observateur ;
- tenue du repas et poursuite des discussions informelles.

11. Cochoy F, 2004, « La captation des publics : c'est pour mieux te séduire, mon client... », *Questions de communication*, n° 11, Presses universitaires du Mirail, Toulouse [en ligne, journals.openedition.org]



Atelier de cuisine de rue réalisé dans le quartier prioritaire de la ville d'Orly-Parc, dans le cadre de la mission d'accompagnement à l'élaboration d'un PAT sur la communauté d'agglomération de Marne et Gondoire.

Les ateliers de cuisine de rue: de nouveaux espaces de dialogue ?

Nous sommes à Toulouse, dans le quartier de La Reynerie, pour organiser un atelier autour de la « soupe ». Cet atelier s'inscrit dans le cadre d'une mission plus large d'étude préparatoire sur le paysage alimentaire¹² au sein du quartier. L'atelier est installé dans la cour située devant le bâtiment hébergeant le centre social du quartier et la caisse d'allocations familiales (CAF), où un barnum, des tables et un espace dédié à la cuisine sont mis en place. Une petite table, sur laquelle sont disposés quelques légumes et de quoi se laver les mains, est positionnée à l'avant; elle permet aussi d'informer les habitants de la tenue de l'atelier. Les animateurs se répartissent les rôles: certains assurent l'activité de cuisine, tandis que d'autres accueillent, informent et orientent les participants.

Au début de l'atelier, peu de monde est présent. Mais, progressivement, plusieurs personnes de passage s'arrêtent pour échanger. Certaines restent le temps d'éplucher quelques légumes, alors que d'autres – principalement des usagers habituels du centre social – participent à l'ensemble de l'atelier. La présence de la marmite en fonte utilisée pour la cuisson attire également l'attention et fournit le prétexte pour entamer la discussion avec et entre les participant·e·s.

12. Toublanc M., Poulot M., 2017, « Les territoires agriurbains en Île-de-France: entre paysage ordinaire, paysage agricole et paysage alimentaire? », *Projets de paysage*, n° 17 [en ligne, journals.openedition.org].

Certain·e·s, principalement des femmes, participent activement à l'élaboration du repas; d'autres restent davantage en retrait, surtout les hommes. L'un s'arrête pour prendre un café puis reste pour goûter la soupe, et finit par en emporter deux bols. Un autre ne souhaite pas cuisiner mais demande la recette. Un autre, encore, reste silencieux en attendant de repartir avec un bol de soupe. L'atelier confronte ainsi une grande diversité d'attitudes et de positionnements, qui révèlent pour partie le rapport à l'alimentation de chacun et de chacune des participants et participantes. Les échanges engagés au cours de l'atelier permettent également de saisir les formes d'expériences des personnes présentes, tant en termes d'usages que de représentations, vis-à-vis de l'alimentation.

« Les ateliers peuvent stimuler la “mise en mouvement” d'autres structures pouvant elles-mêmes se faire le relais des citoyen-ne-s, et donc contribuer à l'animation du PAT.

L'atelier permet, de surcroît, d'affiner la connaissance des pratiques alimentaires. Il révèle que ce sont principalement les femmes qui se chargent de l'alimentation à la maison, ce qui correspond à la nécessité de préparer de 2 à 5 assiettes par foyer et par repas. Mais cela révèle aussi que le budget hebdomadaire consacré aux courses de fruits et de légumes – principalement effectuées sur les marchés en extérieur du quartier – est de l'ordre de 4 à 5 euros maximum par personne. Par ailleurs, les ateliers sont également l'occasion de mieux comprendre les représentations des participant·e·s sur les denrées, à l'image d'une participante qui s'étonne que les produits utilisés soient issus de l'agriculture biologique compte tenu de leur grosseur, immédiatement assimilée à la présence de pesticides (« ces légumes sont dopés aux pesticides », indique-t-elle). La question de la saisonnalité des produits est également au cœur des échanges, par exemple lorsqu'un participant s'étonne de la présence de tomates sur les étals de marché au mois de novembre.

Les discussions engagées autour de la cuisine renseignent également sur les pratiques d'approvisionnement et sur les modes d'accès à des denrées issues de l'agriculture biologique. Une participante explique ainsi accorder une attention à se fournir en fruits et légumes biologiques; elle achète chaque semaine un panier proposé à prix coûtant par le Réseau Cocagne, qui lui revient à 3,90 euros,

qu'elle complète par des achats au supermarché. Elle souligne aussi comment l'alimentation prend place dans une situation d'inégalité plus large vécue à l'échelle du quartier: « Ici, dans le quartier, vous voyez, c'est différent... Je veux dire, on est traité différemment, on le voit bien... Le logement, les transports, ce n'est pas la même chose; la nourriture, c'est pareil... par rapport au centre-ville, oui, on nous sert vraiment de la merde ici. »

À la suite de l'organisation des deux ateliers cuisine, un diagnostic a été partagé avec les acteurs du territoire. L'atelier cuisine de rue permet de mobiliser des personnes pour ce temps d'échange plus institutionnel auquel trois participantes rencontrées lors d'un des deux ateliers cuisine ont assisté. Les dynamiques collectives et l'existence de lieux de dialogue plus informels apparaissent nécessaires pour construire les modalités de coordination des acteurs dans la conduite d'un projet de territoire¹³.

13. Angeon V, Moquay P, Lardon S, Loudiyi S, Poss Y, Pivot J-M, Caron A., 2007, « Le développement territorial : principes et méthodes », in Lardon S, Moquay P, Poss Y, *Développement territorial et diagnostic prospectif. Réflexions autour du viaduc de Millau*, Éditions de l'Aube, La Tour-d'Aigues, p. 27-59.

Conclusion

Le dispositif des ateliers cuisine, expérimenté dans plusieurs territoires, suscite un réel intérêt de la part des collectivités territoriales. Il peut être à la fois un outil de dialogue, plus informel, entre collectivité et citoyens, tout en étant un outil de sensibilisation ou de valorisation auprès des publics précaires. Nous pouvons par ailleurs témoigner d'expériences qui montrent que ces ateliers peuvent stimuler la « mise en mouvement » d'autres structures pouvant elles-mêmes se faire le relais des citoyen·ne·s, et donc contribuer à l'animation du PAT. À l'inverse, les ateliers cuisine ne permettent de répondre qu'à une partie de l'enjeu de participation.

Ces ateliers peuvent paraître coûteux en temps, en énergie et financièrement, car ils nécessitent une forme de ritualité dans leur mise en œuvre. En effet, leur inscription dans la durée favorise le développement de liens de proximité, d'une part, et l'émergence des processus individuels et collectifs d'apprentissages mutuels, d'autre part. En outre, l'organisation de l'atelier nécessite l'implication des structures de proximité, telles que les centres socioculturels, les centres communaux d'action sociale ou encore des associations de quartier.

Ils posent une problématique plus générale, en miroir de celle évoquée dans la première partie de cet article, sur la manière d'utiliser les connaissances issues de l'atelier dans le processus de construction d'une stratégie plus globale. En outre, les personnes

participantes à l'atelier de cuisine ne représentent qu'une partie de la population et correspondent donc à des sociologies spécifiques (mères de famille impliquées dans les associations de vie du quartier, personnes âgées mobiles et ayant du temps, etc.).

Enfin, ce travail conduit à une autre interrogation. S'il y a une volonté croissante des acteurs du territoire, y compris des acteurs issus de la société civile, à prendre part aux démarches de gouvernance territoriale de l'alimentation, notamment à travers le dispositif du PAT, celui-ci est-il véritablement conçu pour impliquer les citoyens dans son élaboration ? Certains travaux¹⁴ mettent en évidence la normalisation progressive des PAT, ce qui rend difficile cette dynamique citoyenne. Ainsi, nos échanges avec des chargé·e·s de développement de PAT mettent, par exemple, en avant l'idée que l'implication citoyenne peut être réalisée avant tout par l'implication des structures de proximité qui jouent un rôle d'intermédiation essentiel.

14. Maréchal G., Noël J., Wallet F., 2018, « Les projets alimentaires territoriaux (PAT) : entre rupture, transition et immobilisme ? », *Pour*, n° 2, p. 261-270 ; Darrot *et al.*, 2019, *op. cit.* ; Mestre H., 2021, « Les projets alimentaires territoriaux : entre cadrage et limites de l'action publique alimentaire territoriale. Le cas de l'élaboration du PAT sur l'île d'Oléron », *Pôle Sud*, n° 2, vol. 55, p. 71-88.

“

EXPÉRIENCE

Une application numérique au service de la résilience alimentaire des territoires

BENJAMIN CUILIER
LIONEL DURAND
NOÉ GUIRAUD
Les Greniers d'abondance

Depuis 2018, l'association Les Greniers d'abondance a développé une application numérique d'aide à l'évaluation du système alimentaire à différentes échelles de territoires en France métropolitaine, sous l'angle de la résilience alimentaire.

Benjamin Cuillier, Lionel Durand et Noé Guiraud présentent, dans ce retour d'expérience, le principe de fonctionnement de cette application, qu'ils replacent dans une approche systémique de l'alimentation.

”

L'association Les Greniers d'abondance, créée en 2018, vise à documenter et à informer sur la nécessité et l'urgence de renforcer la résilience alimentaire dans nos territoires en France. L'association réunit plus de 180 adhérents citoyens, chercheurs et acteurs de terrain qui partagent cet objectif.

Penser les menaces globales pesant sur l'alimentation

Nous mobilisons la notion de résilience parce qu'elle implique de penser les menaces globales qui pèsent sur notre alimentation et d'avoir une approche systémique sur l'organisation de notre société pour nourrir la population. Cette approche conduit à considérer à la fois les défaillances du système alimentaire actuel (malnutrition, inégalités socio-économiques, impacts environnementaux) et ses vulnérabilités (face au changement climatique, à l'effondrement de la biodiversité, à l'épuisement et à la dégradation des ressources, à la désorganisation sociale et économique). Ce faisant, nous pouvons identifier différents types et niveaux d'action (ce que nous appelons des voies de résilience), mais également différentes temporalités : à court terme, de façon réactive, pour encaisser des chocs (COVID-19, sécheresse, crise économique, etc.) et, à long terme, de façon adaptative, pour transformer notre organisation en conséquence. Cette vision systémique de la question alimentaire est centrale dans l'ensemble des actions que nous portons.

Dans la pratique, l'association s'est assez naturellement organisée à l'interface de différents mondes : scientifique, associatif et institutionnel, à travers des activités variées allant de la recherche à l'écriture d'argumentaires, de la sensibilisation des élus et du grand public à la création d'outils d'aide au diagnostic. Notre association n'a pas vocation à fournir un accompagnement personnalisé aux territoires. Nous cherchons à mettre en place des outils d'intérêt général dont

« La notion de résilience implique de penser les menaces globales qui pèsent sur notre alimentation et d'avoir une approche systémique sur l'organisation de notre société pour nourrir la population. »

l'objectif est de sensibiliser au besoin urgent de transformation de notre système alimentaire et de permettre le passage à l'action par l'identification de leviers accessibles aux collectivités.

Une application web pour évaluer le système alimentaire d'un territoire

En parallèle de la publication de notre rapport *Vers la résilience alimentaire, faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires*¹, l'association a développé une application web d'aide au diagnostic permettant d'évaluer le système alimentaire d'un territoire de France métropolitaine à travers de multiples indicateurs pensés sous l'angle de la résilience alimentaire. Après une année de travail exclusivement bénévole, le calculateur pour la résilience alimentaire des territoires (CRATer) a été mis en ligne en octobre 2020. Il contribue largement aux trois niveaux d'action de l'association :

1. resiliencealimentaire.org

- **Vulgariser** : en sélectionnant, analysant et synthétisant des données pour éclairer les enjeux propres à la résilience alimentaire dans chacune des dimensions du système alimentaire (production agricole, consommation, transformation, distribution, déchets et cycle des nutriments, politique foncière et agricole, intrants agricoles). Le contenu du diagnostic proposé se veut en effet accessible au plus grand nombre. Il ne nécessite pas de connaissances préalables et doit aider à la prise de conscience et à l'identification des enjeux essentiels.
- **Sensibiliser** : en produisant un aperçu synthétique des différentes dimensions renseignées dans l'application, avec une note et des messages clés pour expliquer la situation sur son territoire. La synthèse présentée peut être parcourue en quelques minutes par un non-spécialiste et fait ressortir de manière claire les principales vulnérabilités du territoire et les leviers d'action prioritaires.
- **Favoriser le passage à l'action** : en détaillant chaque dimension évaluée par une série de graphiques, d'explications et de mises en contexte permettant d'approfondir le sujet et de renvoyer vers des pistes d'action adaptées. Afin de faciliter le travail de consolidation et d'interprétation des données par les acteurs des territoires, les résultats sont fournis sous forme d'un prédiagnostic, qui ne se substitue pas à une étude terrain mais permet en amont de rassembler une partie des indicateurs utiles.

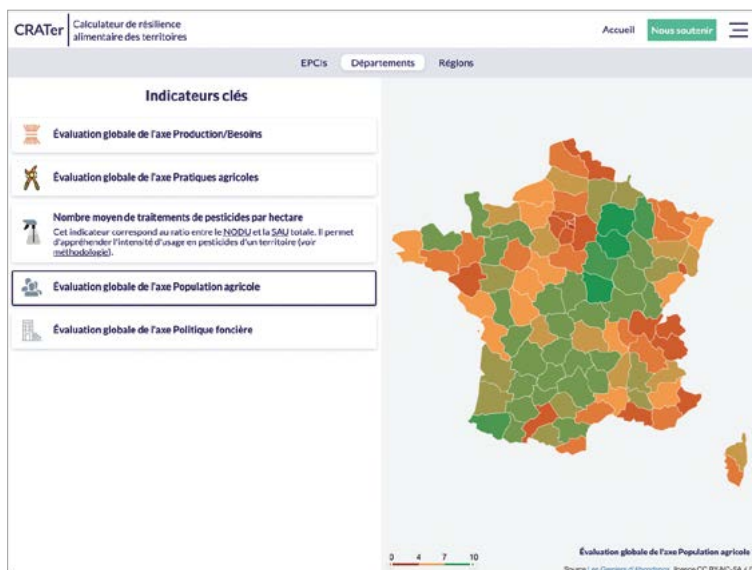
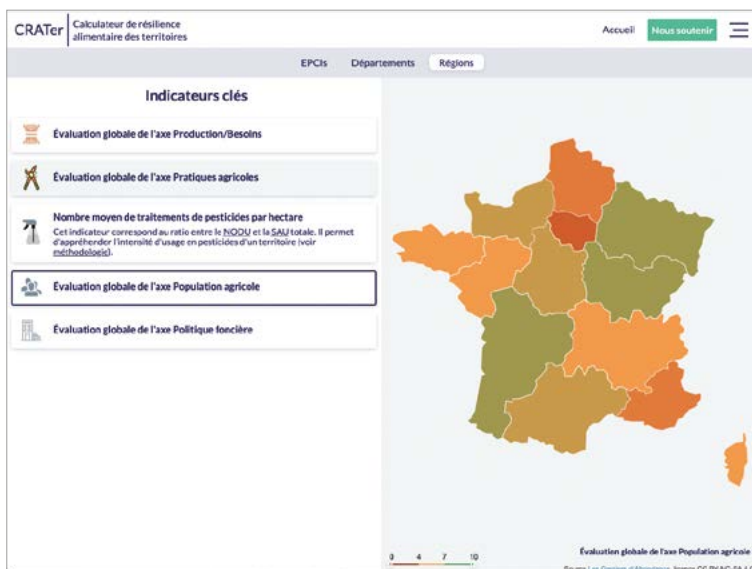
Les premières versions de CRATer ont été réalisées exclusivement par des bénévoles: des développeurs informatiques, des web designers, des ingénieurs, des chercheurs et experts en agronomie/alimentation. Cette diversité des profils nous a permis de réunir l'ensemble des compétences nécessaires à la réalisation d'un tel outil, en particulier des expertises:

- sur les systèmes alimentaires, sur le diagnostic et l'évaluation de la résilience, qui sont au cœur des compétences de l'association;
- dans le domaine du développement informatique et dans les techniques d'analyse de données;
- dans la conduite de projets numériques, la capacité à itérer rapidement et à prendre en compte les retours des utilisateurs, qui sont des atouts majeurs pour produire une application utile et efficace.

Analyser la résilience alimentaire à travers quatre axes d'information

Quatre axes sont actuellement présentés dans l'application, permettant à un citoyen de trouver en un clic des informations adaptées au territoire dans lequel il vit (commune, intercommunalité, parc naturel régional, département, région etc.):

1. **L'axe de la « population agricole »** met en valeur la nécessité d'avoir suffisamment d'agriculteurs sur le territoire, aujourd'hui et demain. Moins il y a d'agriculteurs plus les exploitations sont grandes et spécialisées, c'est aussi une manière de souligner l'importance des petites fermes diversifiées pour un système résilient.
2. **L'axe des « pratiques agricoles »** souligne l'enjeu de l'impact de nos modes de production sur l'environnement et donc sur les conditions de production. À travers la part d'agriculture biologique, nous tenons compte des usages de pesticides et, à travers l'indicateur de « haute valeur naturelle », nous mesurons l'impact des pratiques agricoles sur la biodiversité.
3. **L'axe de la « politique foncière »** se focalise sur l'enjeu de préserver des terres cultivables. Nous mettons les données d'artificialisation en regard de l'évolution de la population.
4. **L'axe de l'« adéquation théorique entre la production et les besoins »** permet d'appréhender le potentiel productif d'un territoire et de le comparer aux besoins de ses habitants. De cette manière, nous soulignons l'importance de diversifier les productions localement et de penser la résilience alimentaire à différentes échelles territoriales.



Source : <https://crater.resiliencealimentaire.org/>

Depuis octobre 2021, l'association bénéficie du soutien de la fondation Carasso, de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME), du ministère de l'agriculture et de l'alimentation, et de l'École urbaine de Lyon via l'Agence nationale de la recherche². Ce soutien nous permet de poursuivre et de consolider le travail engagé en nous entourant, d'une part, d'un comité d'utilisateurs

2. Ce travail a bénéficié de l'aide de l'État gérée par l'Agence nationale de la recherche au titre du Programme d'investissements d'avenir portant la référence ANR-17-CONV-0004 attribué à l'École urbaine de Lyon.

composé de collectivités et d'agences territoriales, dans le but de mieux comprendre leurs besoins, et, d'autre part, d'un comité scientifique réunissant des experts et des scientifiques pour nous accompagner dans l'élaboration de nouveaux indicateurs.

De nouvelles versions de l'outil seront donc mises en ligne de façon régulière dans les mois à venir, c'est une aventure à suivre!

Bibliographie

- Bonnefoy S., Brand C., 2014, « Régulation politique et territorialisation du fait alimentaire : de l'agriculture à l'agri-alimentaire », *Géocarrefour*, n° 89, p. 95-103 [en ligne].
- Houdart M., Le Bel P.-M., Lardon S., 2020, « Repenser l'analyse de la participation dans les dispositifs publics de développement territorial. Illustration tirée de l'élaboration d'un Projet Alimentaire Territorial », *Géographie, économie, société*, n° 2, vol. 22, p. 159-182.
- Janin P., 2006, « La vulnérabilité alimentaire des Sahéliens : concepts, échelles et enseignements d'une recherche de terrain », *L'espace géographique*, n° 35, p. 355-366 [en ligne, [Cairn.info](http:// Cairn.info)].
- Le Morvan Y., Wanecq T., *La lutte contre la précarité alimentaire. Évolution du soutien public à une politique sociale, agricole et de santé publique*, Rapport IGAS n° 2019-069r [en ligne].
- Lepiller O., Valette É., 2021, « Les innovations alimentaires urbaines face aux enjeux de changement d'échelle et d'inclusion sociale », *So What ? Policy Brief*, n° 14 [en ligne].
- Loudiyi S., Houdart M., 2019, « L'alimentation comme levier de développement territorial ? Réflexions tirées de l'analyse processuelle de deux démarches territoriales », *Économie rurale*, n° 367, p. 29-44 [en ligne].
- Malassis L., 1994, *Nourrir les hommes*, Flammarion, Paris.
- Maréchal G., Noël J., Wallet F., 2018, « Les projets alimentaires territoriaux (PAT) : entre rupture, transition et immobilisme ? », *Pour*, n° 2, p. 261-270.
- Mestre H., 2021, « Les projets alimentaires territoriaux : entre cadrage et limites de l'action publique alimentaire territoriale. Le cas de l'élaboration du PAT sur l'île d'Oléron », *Pôle Sud*, n° 2, vol. 55, p. 71-88.
- Michel L., Soulard C.-T., 2021, « La fabrique des politiques alimentaires locales en France : réponse aux crises ou usages de la crise ? », *Pôle Sud*, n° 55, p. 7-18.
- Paturel D., Bricas N., 2019, « Pour une réforme de nos solidarités alimentaires », *So What ? Policy Brief*, n° 9, mars 2019 [en ligne].
- Paturel D., Ndiaye P., 2021, *Le droit à l'alimentation durable en démocratie*, Champ social, Nîmes.
- Paturel D., Soulard C.-T., Vonthron S., 2019, « Diagnostiquer la précarité alimentaire à une échelle locale », *So What ? Policy Brief*, n° 10 [en ligne].
- Réseau national des PAT, « Les principaux enseignements du premier cycle de pat (2014-2020) », *PATnorama*, n° 2 [en ligne].
- Retière J.-N., 2021, « Nourrir les pauvres : les quatre âges de l'aide alimentaire », *Vie sociale*, n° 36, p. 23-35.

Répertoire des sigles

AGORES	Association nationale des directeurs de restauration collective	INRAE	Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement
AMAP	Association pour le maintien d'une agriculture paysanne	InPACT	Initiatives pour une agriculture citoyenne et territoriale
ANEGJ	Association nationale pour l'éducation au goût des jeunes	LAAF	Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt
CAE	Coopérative d'activité et d'emploi	LEADER	Liaison entre actions de développement de l'économie rurale
CAPE	Contrat d'appui au projet d'entreprise	PAC	Politique agricole commune
CJS	Coopératives jeunesse de services	PAT	Projet alimentaire territorial
CRATer	Calculateur de résilience alimentaire des territoires	PETR	Pôle d'équilibre territorial et rural
DRAAF	Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt	PNNS	Programme national nutrition santé
ECJ	Entreprise coopérative jeunesse	PNA	Programme national pour l'alimentation
EGA-PAT	Éducation au goût et à l'alimentation dans les projets alimentaires territoriaux	PNR	Parc naturel régional
EHPAD	Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes	PRAD	Plan régional de l'agriculture durable
FEADER	Fonds européen agricole pour le développement rural	PTCE	Pôle territorial de coopération économique
GAL	Groupe d'action locale	SCIC	Société coopérative d'intérêt collectif
		SCOP	Société coopérative et participative
		VRAC	Vers un réseau d'achat en commun

Ouvrages parus dans la collection

- 01** – Des ressources pour l'engagement et la participation des jeunes
Gérard Marquié (coord.), 2005
- 02** – La participation des jeunes à la vie publique locale en Europe
Valérie Becquet (dir.), 2005
- 03** – Animation et développement social. Des professionnels en recherche de nouvelles compétences
Annette Obin-Coulon (dir.), 2005
- 04** – Les jeunes dans la vie locale : la participation par l'action
Jean-François Miralles, Julien Joanny, Éva Gaillat, Olivier Andrique, 2006
- 05** – Espaces populaires de création culturelle. Enjeux d'une recherche-action situationnelle
Hugues Bazin, 2006
- 06** – Projets éducatifs locaux : l'enjeu de la coordination
Véronique Laforets, 2006
- 07** – Vers l'éducation partagée. Des contrats éducatifs locaux aux projets éducatifs locaux
Bernard Bier (coord.), 2006
- 08** – Les conseils généraux, acteurs des politiques de jeunesse
Bernard Bier et Jean-Claude Richez (coord.), 2006
- 09** – Les collectivités territoriales, actrices de l'éducation populaire. Conférence de consensus, Paris, 2006
Nathalie Boucher-Petrovic (coord.), 2007
- 10** – Accueillir les jeunes en milieu rural. Pour des territoires solidaires
Mouvement rural de jeunesse chrétienne, 2007
- 11** – Prévenir les ruptures adolescents-institutions
Réflexion sur la recherche-action
Joëlle Bordet (dir.), 2007
- 12** – Enfants et jeunes nouvellement arrivés. Guide de l'accompagnement éducatif
Clotilde Giner et Eunice Mangado (AFEV) (coord.), 2007
- 13** – L'action sociale et la fonction parentale. Héritage et renouveau
Florence Ovaere (dir.), 2007
- 14** – S'informer pour s'orienter. Pratiques et parcours de jeunes
Cécile Delesalle, avec la collaboration de Sophie Govindassamy (Vérès Consultants), 2007
- 15** – Enfants à la colo. Courcelles, une pédagogie de la liberté
Jean-Marie Bataille (dir.), 2007
- 16** – Éducation et citoyenneté
Bernard Bier et Joce Le Breton (coord.), 2007
- 17** – Villes éducatrices. L'expérience du projet de Barcelon
Araceli Vilarrasa, Bernard Bier et Jean-Claude Richez (coord.), 2007
- 18** – Le sujet écrivain son histoire. Histoire de vie et écriture en atelier
Alex Lainé et Marijo Coulon (coord.), 2008
- 19** – Coexist, une pédagogie contre le racisme et l'antisémitisme. Déconstruire les stéréotypes
Joëlle Bordet, Judith Cohen-Solal, 2008
- 20** – Territoires ruraux et enjeux éducatifs. La plus-value associative
Fédération nationale des Foyers ruraux (FNFR), 2008

Ouvrages parus dans la collection

- 21** – Structures d'animation en zones urbaines sensibles. L'exemple de la Communauté urbaine de Bordeaux
Stéphanie Rubi, 2009
- 22** – Jeunes, racisme et construction identitaire
Bernard Bier, Joëlle Bordet, 2009
- 23** – Construire une démarche d'évaluation partagée. Une expérimentation dans le Pas-de-Calais.
Démarche coopérative du réseau DEMEVA
Mathieu Dujardin (coord.), 2009
- 24-25** – Culture, cultures : quelle(s) pédagogie(s) de l'interculturel ?
Bernard Bier et Clélia Fournier (coord.), 2009
- 26** – Sortir du face-à-face école-familles
AFEV, ANLCI, Fnepe, INJEP, 2009
- 27** – La Réussite éducative. Un dispositif questionné par l'expérience
Véronique Laforets (coord.), 2010
- 28** – Jeunes mineurs en Associations. Quel impact sur leurs parcours ?
Stéphanie Rizet, 2010
- 29** – Politique locale de jeunesse : le choix de l'éducatif. Issy-les-Moulineaux
Bruno Jarry (coord.), 2010
- 30** – Pour une animation enfance-jeunesse de qualité. L'expérience du Calvados
Natacha Blanc (coord.), 2010
- 31** – Agir pour les enfants, agir pour les parents. L'expérience des Écoles des parents et des éducateurs
Bernard Bier, Cécile Ensellem, 2011
- 32** – Jeunes de quartiers populaires et politiques de jeunesse. L'expérience du Grand Ouest
Chafik Hbila, 2011
- 33** – L'accompagnement des jeunes ayant moins d'opportunités. L'exemple du programme Envie d'agir
Brice Lesaunier, Laurence Gavarini (dir.), avec la collaboration de Caroline Le Roy, 2011
- 34** – L'expérience du service civil volontaire à Unis-Cité : quels enseignements pour le service civique ?
Valérie Becquet (dir.), 2011
- 35** – Jeunes et médias : au-delà des clichés. Déconstruire les stéréotypes
Mikaël Garnier-Lavalley et Marie-Pierre Pernette (ANACEJ) (coord.), 2012
- 36** – L'information des jeunes sur Internet : observer, accompagner. Expérimentation d'outils avec des professionnels de jeunesse
Cécile Delesalle et Gérard Marquié (dir.), 2012
- 37** – Faciliter la transition vers l'emploi des jeunes : stratégies locales d'accompagnement
Angélica Trindade-Chadeau (dir.), 2012
- 38** – Les adolescents et la culture, un défi pour les institutions muséales
Chantal Dahan (dir.), 2013
- 39** – La jeunesse dans la coopération euro-méditerranéenne : un levier pour la démocratie ?
Claire Versini (coord.), 2013
- 40** – Les jeunes face aux discriminations liées à l'orientation sexuelle et au genre : agir contre les LGBT-phobies
Cécile Chartrain (dir.), 2013
- 41** – L'entrepreneuriat des jeunes : insertion professionnelle pour certains, levier d'apprentissage pour tous
Isabelle Bapteste et Angélica Trindade-Chadeau (dir.), 2014
- 42** – Les jeunes et la loi : les enjeux d'une pédagogie de l'éducation à la citoyenneté
Marie Dumollard, Jean-Pierre Halter, Gérard Marquié (dir.), 2014
- 43** – Éducation pour la santé des jeunes : la prévention par les pairs
Yaëlle Amsellem-Mainguy, Éric Le Grand (dir.), 2014
- 44** – Développer la mobilité européenne et internationale des jeunes
Francine Labadie, Clotilde Talleu, 2015

- 45** – Emplois d'avenir : regards croisés d'acteurs. Enquête auprès des jeunes, des professionnels des missions locales et de leurs partenaires
Institut Bertrand Schwartz, 2015
- 46** – De l'international au local : les enjeux du volontariat de solidarité
Céline Leroux (coord.), France Volontaires, 2015
- 47** – Pratiques écologiques et éducation populaire
Lionel Larqué et Emmanuel Porte (coord.), 2016
- 48** – Médiation numérique : mutations des pratiques, transformation des métiers
Emmanuel Porte (coord.), 2017
- 49** – Regards sur la mobilité internationale des jeunes d'outre-mer
Céline Leroux, Florence Ihaddadene (coord.), 2017
- 50** – Partager l'emploi associatif, les groupements d'employeurs non marchands
Katia Torres, Angélica Trindade-Chadeau (coord.), 2018
- 51-52** – Recherche-action et écriture réflexive : la pratique innovante des espaces comme levier de transformation sociale
Hugues Bazin (coord.), 2018
- 53** – L'association : un espace d'innovation démocratique ? Expériences et pratiques de gouvernance, de participation et d'accompagnement
Maïté Juan, Mathilde Renault-Tinacci (coord.), 2019
- 54** – Politiques intégrées de jeunesse : une action publique renouvelée ?
Florence Abadie (coord.), 2020
- 55** – Construire la recherche avec la société civile : les enjeux de la démarche d'intermédiation, 2020
- 56** – L'engagement dans les quartiers populaires. Formes et modalités des initiatives des jeunes
Sophia Arouche, Laurent Lardeux, Jonathan Stebig, Clemens Zobel (coord.), 2020
- 57** – L'accompagnement à la participation, 2021

L'Institut national de la jeunesse et de l'éducation populaire, service à compétence nationale rattaché à la directrice de la jeunesse, de l'éducation populaire et de la vie associative (DJEPVA) du ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports est un observatoire de la jeunesse, de l'éducation populaire et de la vie associative.

Observatoire producteur de connaissances, l'INJEP est un centre de ressources et d'expertise sur les questions de jeunesse et les politiques qui lui sont dédiées, sur l'éducation populaire, la vie associative et le sport.

Sa mission : contribuer à améliorer la connaissance dans ces domaines par la production de statistiques et d'analyses, l'observation, l'expérimentation et l'évaluation.
Son ambition : partager cette connaissance avec tous les acteurs et éclairer la décision publique.

L'INJEP, creuset de nouvelles connaissances et de nouvelles données publiques

Rassemblant des experts de disciplines variées (statisticiens, sociologues, économistes, documentalistes...), l'INJEP produit, collecte, analyse, synthétise et diffuse des connaissances sur les jeunes et les politiques de jeunesse du niveau local au niveau européen, sur les démarches d'éducation populaire, sur la vie associative et sur le sport. L'INJEP conduit ainsi un vaste programme

d'études et de recherches sur ces questions. Il comprend également le service statistique ministériel chargé de la jeunesse et du sport et produit à ce titre des données statistiques sur ces thématiques.

L'INJEP, laboratoire d'idées : expérimentations et pratiques innovantes

À travers l'animation du Fonds d'expérimentation pour la jeunesse, l'INJEP accompagne les initiatives innovantes des acteurs de terrain. L'objectif est d'étudier les effets des projets et d'orienter les politiques publiques vers les dispositifs les plus efficaces. Il suit les expérimentations, leur donne de la visibilité et, à partir de leurs évaluations, propose des pistes de capitalisation pour la mutualisation et l'essaimage de bonnes pratiques.

L'INJEP, lieu unique à l'interface des différents acteurs

À la croisée des univers de la recherche, des statistiques publiques, des élus ou professionnels, l'INJEP est un expert de référence capable de produire des données et des analyses qui bénéficient à la fois des apports de la recherche et de l'expérience de terrain. Grâce à ce positionnement spécifique, il joue un rôle de passerelle entre les différents acteurs à travers de nombreuses publications, des produits documentaires et des événements.

Téléphone : 0170989400

Site : injep.fr

Retrouver les autres publications et collections de l'INJEP sur injep.fr

INJEP Analyses & synthèses



IAS propose à travers un format court, un style accessible et des encadrés didactiques, de diffuser de manière large les principaux résultats de travaux (études, expérimentations, statistiques) réalisés par, pour ou avec l'INJEP. Alternant les sous-collections « statistique publique », « études et recherches » et « expérimentations », une douzaine de numéros est prévue chaque année.

INJEP Notes & rapports



Cette collection propose des notes, rapports et revues de littérature dans un format détaillé et complet. Elle est en particulier le support de publication des rapports d'études et de recherche portés par l'INJEP.

Revue Agora débats/jeunesses



Principale revue de recherche consacrée à la jeunesse en France, *Agora débats/jeunesses* approfondit la connaissance sur les jeunes, leurs situations, leurs modes de vie, leur environnement, les relations qu'ils entretiennent avec

les autres générations et l'analyse des politiques publiques qui leur sont consacrées. Animée par un comité de rédaction pluridisciplinaire et composé de chercheurs, d'universitaires et d'experts, la revue réalise chaque année trois numéros qui sont édités aux Presses de Sciences Po.

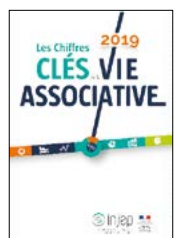
Fiches repères



En deux pages, ces fiches apportent des données de cadrage et font l'état des lieux sur un sujet à travers la synthèse de travaux et/ou données existants.

Elles s'adressent à un public large et valorisent la capacité de l'INJEP à rassembler, décrypter, synthétiser des travaux et données extérieures sur les champs de sa compétence.

Les chiffres clés



Les chiffres clés proposent une sélection d'indicateurs récents et de référence restitués sous forme d'infographies visant à faciliter la compréhension et l'appropriation par le grand public. Cette collection comprend les chiffres clés de la jeunesse, les chiffres clés de la vie associative et ceux du sport.

Cahiers de l'action

n° 58 avril 2022

En partant de problèmes ancrés dans l'action, la collection des Cahiers de l'action se propose d'offrir des ressources sur des champs thématiques variés : écologie, culture, jeunesse, sciences, mobilités, éducation, etc. Cherchant à se nourrir des démarches d'éducation populaire et de recherche participative, cette publication fait le pari de la construction d'une expertise partagée à la croisée des mondes de la recherche, du champ associatif et de l'action publique.

L'alimentation à la croisée des champs de l'action publique et de la vie associative

À la croisée de nombreuses pratiques associatives, éducatives, sportives et de loisirs, l'alimentation est aussi devenue au cours de ces dernières années un objet de politiques publiques, en partie sous l'effet de mobilisations issues de la société civile. Parce qu'elle est à la fois vectrice de lien social, de transmission, de plaisir gustatif et de créativité culinaire, marqueur d'identités et d'inégalités, facteur de santé humaine et environnementale, produit des écosystèmes et de l'activité agricole, artisanale et industrielle, mais aussi objet de commerce et de consommation, l'alimentation constitue un terrain d'analyse privilégié des évolutions de l'action publique et des dynamiques associatives.

Ce numéro des Cahiers de l'action a ainsi pour ambition de mieux comprendre comment se traduisent ces recompositions à l'œuvre autour des enjeux alimentaires. Il donne à voir, tout d'abord, plusieurs expériences dont l'objectif est de construire de nouvelles formes de solidarité alimentaire, ancrées dans des logiques de participation citoyenne, de développement social, et de resserrement des liens entre producteurs et consommateurs. Ces expériences sont mises en regard d'une proposition qui consiste à envisager l'accès à l'alimentation dans une perspective systémique et démocratique avec la création d'une sécurité sociale de l'alimentation.

Le numéro explore ensuite comment des pratiques de restauration – qu'elles soient collectives ou qu'elles prennent place dans des projets impliquant des jeunes – peuvent constituer un levier d'intégration des multiples enjeux d'alimentation, d'éducation et d'engagement. La question de l'alimentation peut également jouer un rôle moteur dans le développement local, ce qu'illustre l'essor des projets alimentaires territoriaux (PAT), dont certains intègrent une dynamique de participation des habitants sous la forme d'ateliers de cuisine par exemple. Enfin, le numéro revient sur la création d'un outil numérique d'aide au diagnostic des besoins alimentaires à différentes échelles de territoire.



Institut national de la jeunesse et de l'éducation populaire (INJEP)
Direction de la jeunesse, de l'éducation populaire et de la vie associative (DJEPVA)
Ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports
95 avenue de France 75013 Paris - www.injep.fr

