

Alimentation de qualité et choisie en établissements sociaux et médico-sociaux : vers une démocratie alimentaire favorisant le pouvoir d'agir ?

FLORE MEYER

MOTS-CLÉS : DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE, ALIMENTATION DURABLE, ÉTABLISSEMENT SOCIAL ET MÉDICO-SOCIAL, POUVOIR D'AGIR, DROIT À L'ALIMENTATION EFFECTIF

Il existe une tension structurelle réelle entre l'idéal de durabilité de l'alimentation et le fonctionnement des établissements sociaux et médico-sociaux (ESMS). Bien que le repas soit un moment crucial où le plaisir des personnes accueillies est recherché pour favoriser leur nutrition et leur bien-être, les impératifs réglementaires, sanitaires, budgétaires et médicaux priment le plus souvent. Les personnes accueillies en situation de vulnérabilité cognitive, psychique ou sociale influencent difficilement les processus décisionnels et l'institution peine à créer les conditions favorables à l'exercice du droit effectif à une alimentation digne, de qualité et choisie.

Pourtant, certains établissements innovent en s'engageant dans la transition d'une cuisine collective industrielle vers le « fait maison », issu de l'agriculture biologique et locale. Il apparaît que l'attention forte portée à la proposition d'une alimentation durable par des produits de qualité restaure les capacités (Ballet & Mahieu, 2009). Cette alimentation durable permet à la fois aux personnes accueillies, aux professionnels et à l'institution de conscientiser les enjeux alimentaires, d'exprimer leurs compétences et leurs préférences et redonne du sens au vivre ensemble.

LE DROIT À UNE ALIMENTATION CHOISIE, DE QUALITÉ : CONTRAINTES ET FREINS DANS LES ESMS

Les dimensions de la durabilité de l'alimentation : un impensé du travail social

L'alimentation durable « *protège la biodiversité et les écosystèmes, est acceptable culturellement, accessible, économiquement loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adéquate et bonne pour la santé, optimise l'usage des ressources naturelles et humaines* » (FAO, 2010). La durabilité de l'alimentation questionne donc plusieurs dimensions : environnementale, sociale, culturelle, économique, sanitaire et de gouvernance.

En France, les politiques publiques traitant de l'alimentation se rattachent à l'agriculture, l'environnement et la santé publique. Il n'existe pas de ministère de l'Alimentation ni de politique publique de l'alimentation. Par ailleurs, le code de l'action sociale et des familles précise que le travail social « *vise à permettre l'accès des personnes à l'ensemble des droits fondamentaux, à faciliter leur inclusion sociale et à exercer une pleine citoyenneté* » (décret n° 2017-877 du 6 mai 2017).

Les professionnels et la recherche en travail social ont pourtant longtemps considéré l'alimentation comme « secondaire », relevant du domaine nutritionnel (sanitaire), domestique ou caritatif, ils ne l'identifiaient pas comme une intervention professionnelle.

En 2018, Dominique Paturel explicite les paradoxes dans lesquels les travailleurs sociaux sont pris face à l'organisation de l'aide alimentaire (Paturel, 2018). Elle analyse leur rôle réduit à celui de « prescripteurs indispensables », malgré eux, pour orienter et trier les « bénéficiaires » de colis ou de dispositifs d'aide en fonction de leur revenu.

Elle souligne une conception « datée » de l'alimentation, n'intégrant pas encore ses dimensions de durabilité (production responsable respectueuse de l'environnement et génératrice d'un revenu agricole décent). Par ailleurs, l'organisation et la réponse d'urgence de l'aide alimentaire à « des gens qui ont faim » oblige à considérer l'alimentation principalement comme un besoin biologique à satisfaire. Oubliant les dimensions sociale, culturelle, identitaire et hédonique de l'alimentation, l'action des travailleurs sociaux risque de conduire au mépris social (Paturel, 2018).

Dans ce contexte, la dimension politique du travail social luttant pour un droit à une alimentation digne, de qualité et choisie pour tous est invisibilisée.

La démocratie alimentaire, concept développé par Tim Lang en 1996, soit le droit pour chacun de participer aux choix concernant son alimentation, ouvre une perspective émancipatrice.

En se positionnant sur ces enjeux, le travail social pourrait redevenir un acteur majeur de la transition écologique et sociale, capable de lutter contre les inégalités alimentaires et de promouvoir un véritable droit à l'alimentation.

Les obstacles institutionnels au sein des ESMS

Dans le cadre de cet héritage culturel et politique, des obstacles très concrets empêchent les établissements de s'engager pleinement dans des projets de solidarité alimentaire.

Une étude sur la transition alimentaire de six ESMS réalisée par le groupe SOS¹ identifie plusieurs d'entre eux (Alexandre & Delourme, 2025).

Le déficit de formation des professionnels sur les enjeux d'alimentation

La non-institutionnalisation d'un droit à l'alimentation conforte l'alimentation en tant que compétence « secondaire », légitimant la

non-professionnalisation des professionnels œuvrant dans les ESMS.

L'audit du groupe SOS, publié par l'ADEME, pointe l'absence de volets spécifiques dans les cursus de formation : les directeurs d'établissement, maîtresses de maison, éducateurs n'intègrent pas de modules dédiés à l'alimentation, à l'équilibre nutritionnel ou aux exigences réglementaires de la loi EGalim. Ce rapport précise un impératif de formation transversale aux besoins spécifiques des personnes accompagnées, à la maîtrise des processus d'approvisionnement en produits de qualité et à l'accompagnement des convives durant les temps du repas.

Enfin, cette étude relève le manque de ressources humaines formées pour animer des ateliers de prévention santé, cuisiner des repas simples et équilibrés, ou encore introduire efficacement les protéines végétales dans les menus.

Ainsi, ce rapport fait état de l'absence d'une culture commune et de compétences techniques sur le sujet alimentaire.

La « mission alimenter » n'est pas financée

Quéau *et al.* (2025) identifient que la « mission alimenter » n'intervient que si le projet d'établissement et les financements le permettent. Les structures d'hébergement d'urgence des personnes migrantes ou marginalisées se concentrent d'abord sur leurs missions d'accueil et d'accompagnement social. Il n'existe pas de cahier des charges concerté pour formaliser la mission alimentaire dans le cas de l'hébergement d'urgence et d'insertion. Les référentiels existants sont indicatifs et relèvent de l'incitation qualitative plutôt que de la contrainte pour les pouvoirs publics. Les budgets alloués sont souvent trop restreints pour garantir une alimentation saine, durable et adaptée aux besoins nutritionnels ou culturels des personnes. Dans le secteur des demandeurs d'asile, l'obligation de fournir une restauration n'est pas assortie de moyens spécifiques clairement définis. De nombreuses personnes, notamment celles hébergées à l'hôtel, dépendent fortement de l'aide alimentaire et des bons d'achat. Cette situation est source de stress, de perte de temps et ne garantit pas toujours l'accès à des produits de qualité.

Enfin, l'absence de cuisines ou d'espaces de stockage (notamment dans les hôtels sociaux) limite l'autonomie des personnes. De plus,

1. Groupe associatif leader de l'entrepreneuriat social en Europe.

l'environnement géographique de certains hébergements peut rendre difficile l'utilisation effective des aides financières (comme les chèques services).

Des contraintes réglementaires, sanitaires, budgétaires et économiques limitant l'approvisionnement de qualité

Dans les ESMS accueillant des personnes sur la durée (personnes en situation de handicap, personnes âgées, protection de l'enfance), les normes d'hygiène (sécurité alimentaire, traçabilité, etc.) limitent la diversité des sources d'approvisionnement, la transformation sur place, l'expérimentation culinaire et l'implication directe des usagers dans la préparation. Même si les personnes accueillies expriment des choix ou des préférences, le cadre légal prime. Les repas sont souvent produits en cuisine centrale, planifiés longtemps à l'avance, standardisés pour des groupes, pensés en termes de flux, coûts et contraintes logistiques. Cela vient se confronter à une logique de proximité et d'adaptation aux besoins exprimés par les personnes accueillies. L'organisation collective réduit la capacité d'individualisation, éloigne les personnes des lieux de décision.

Les contraintes budgétaires et économiques limitent l'achat de produits locaux ou bio (souvent considérés comme étant plus chers), ainsi que le soutien à des filières alternatives. Même si une communauté de personnes accueillies souhaite mieux rémunérer les producteurs ou privilégier une alimentation durable, les choix économiques sont largement prédéterminés par les cadres financiers institutionnels.

Asymétrie de pouvoir entre personnes accueillies et professionnels

La vulnérabilité des personnes – les troubles cognitifs, psychiques ou moteurs, les difficultés de compréhension ou d'expression – sont un frein aux capacités de débattre, de faire des choix éclairés. Cela fait courir le risque d'une délégation totale des décisions aux professionnels.

Les décisions alimentaires relèvent souvent de la direction de l'établissement, de la diététique, de la logistique ou des obligations médicales (régimes spécifiques, textures modifiées) prescrites pour prévenir des risques (dénutrition, diabète, troubles de la déglutition). Même lorsque

des espaces participatifs existent (conseils de la vie sociale ou CVS, commissions menus), ils restent consultatifs, symboliques et peu contraignants.

DES INNOVATIONS POUR UN ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE FAVORISANT LE DROIT À UNE ALIMENTATION DURABLE

Rencontre de six ESMS innovants et inspirants

Certains établissements s'engagent pourtant dans une transition vers une alimentation « faite maison », bio et locale, favorisant une reconnexion au vivant pour les personnes accueillies. En transformant leurs pratiques d'achat, de cuisine et de service, ils créent un environnement alimentaire propice à l'accès à une alimentation durable pour tous, suscitant une sensibilisation collective aux enjeux alimentaires, à l'expression de choix et à des dynamiques d'émancipation.

Depuis deux ans, la Chaire Unesco Alimentations du monde et les centres d'entraînement aux méthodes d'éducation active (CEMEA) étudient les freins et leviers au développement de solidarités alimentaires dans les ESMS de l'Hérault et forment les travailleurs sociaux à ces enjeux. Dans ce cadre, l'identification d'expériences inspirantes en France et à l'international m'a conduite à rencontrer tout d'abord trois initiatives accompagnées par le collectif Les Pieds dans le Plat, coopérative engagée dans la transition de la restauration collective vers le 100 % « fait maison », bio et local.

Au lieu de vie La Rotourelle (Orne), accueillant des enfants et adolescents relevant de la protection de l'enfance, l'alimentation constitue un support éducatif pour l'apprentissage de l'autonomie. Au Domaine de Chantaloup (Loiret), accueillant des enfants et adultes en situation de polyhandicap, elle devient un levier de soin, de dignité et d'éveil sensoriel. À l'Ehpad La Tour de l'âge d'or (Gers), le plaisir de manger des produits de qualité et la commensalité participent à la lutte contre la dénutrition des personnes âgées.

D'autres initiatives ont élargi cette réflexion. Su Casa, tiers-lieu alimentaire porté par la Croix-Rouge (Gard), propose une restauration à prix libre et un accueil inconditionnel de personnes très marginalisées, vivant dans la rue ou en hôtels sociaux. Au Chic Resto Pop (à Montréal), projet

communautaire né en 1984, la réponse collective aux besoins alimentaires du quartier (environ 400 repas par jour) s'articule avec l'insertion par l'activité économique de personnes éloignées de l'emploi qui peuvent se former aux métiers de la restauration et renforcer leur autonomie alimentaire. Enfin, l'institut médico-éducatif (IME) La Pinède (Hérault) mobilise l'alimentation pour favoriser un climat serein et inclusif pour des enfants en situation de handicap, notamment avec trouble du spectre autistique (TSA), et développe un food truck pédagogique visant l'apprentissage de compétences sociales et professionnelles.

Ces établissements constituent ainsi de véritables laboratoires de terrain, montrant qu'il est possible de dépasser les contraintes institutionnelles pour engager une transition vers une alimentation durable.

Dépasser les contraintes budgétaires

La première innovation engagée par ces ESMS consiste à repenser leur modèle économique afin de dépasser l'obstacle du coût budgétaire : réduction du gaspillage, achat de produits bruts, mutualisation des ressources et développement de revenus autogénérés.

Le Chic Resto Pop utilise un modèle hybride pour financer sa mission et offrir des repas de haute qualité à bas prix (4,50 \$). Il diversifie ses revenus et augmente la part d'autofinancement : location de salles au prix du marché, vente de plats congelés et gestion d'un café. Il optimise ses approvisionnements : 40 % des denrées proviennent de la banque alimentaire à un coût très réduit. Le Chic Resto Pop réduit ses charges de personnel en formant des apprentis pour la production des repas, dont le salaire est intégralement pris en charge par Emploi Québec, et en accueillant régulièrement de la main-d'œuvre bénévole ou salariée des entreprises partenaires.

La directrice de l'Ehpad La Tour de l'âge d'or parvient à faire baisser le coût du repas par jour et par résident en internalisant la cuisine au sein de l'établissement : le coût est passé de 13,09 € à 11,63 €. L'économie se fait sur le gaspillage alimentaire, qui a été quasiment supprimé. L'investissement pour la construction et l'équipement de la cuisine a été subventionné en totalité (État, Département et AG2R La Mondiale).

Au lieu de vie La Rotourelle, la transition vers une alimentation 100 % bio, locale et « faite

maison » a pu se faire à budget constant (6,80 € par enfant/jour). L'effort est porté sur les grammages et l'achat de produits bruts de qualité. La cuisinière fait elle-même les tournées chez les producteurs (afin d'éviter les frais de livraison), compense le prix plus élevé des produits bio en achetant uniquement des produits bruts, moins chers que les produits transformés. Elle réduit les quantités de viande (produit le plus cher), conformément aux besoins nutritionnels. Les économies réalisées permettent d'acheter une viande de bien meilleure qualité. En réduisant le volume de déchets de 150 l à 20 l par repas, elle dégage un budget qui était gaspillé.

À l'IME La Pinède, la directrice et le conseil d'administration se sont battus pour garder la cuisine sur place. *« Cela avait du sens, la qualité gustative et les odeurs créent l'ambiance »* (Faucher, 2026). De plus, concernant ses collègues directeurs ayant externalisé la restauration, elle souligne que *« la qualité ne les satisfait pas et ils jettent beaucoup. Toutefois, ils n'ont pas à gérer le personnel ni les risques sanitaires. »*

À Su Casa, le modèle économique repose sur l'achat de la quasi-totalité des denrées à la banque alimentaire pour un coût symbolique de 0,30 €/kg (soit 1 500 € par trimestre pour 5 tonnes). Su Casa mutualise aussi ses commandes (achats d'œufs par exemple) dans le cadre d'un collectif d'associations pour obtenir des prix dégressifs auprès des producteurs locaux, arrivant de la sorte à des tarifs inférieurs à ceux de la grande distribution. Et lors de chantiers de glanage, des bénévoles et des personnes accueillies vont ramasser gratuitement les surplus chez des maraîchers locaux (poivrons, courges), ce qui fournit des produits frais sans frais d'achat. Enfin, au domaine de Chantaloup, pour limiter les coûts de gestion administrative et de livraison, le chef s'approvisionne par une plateforme regroupant les producteurs bio locaux, se simplifiant ainsi la logistique tout en maîtrisant les prix. L'amortissement du matériel pour rééquiper la cuisine a été lissé sur 5 à 10 ans, permettant de ne pas peser immédiatement sur le prix du repas.

LE TRIPLE IMPACT

L'attention à la qualité du produit participe à créer un environnement alimentaire favorisant le pouvoir d'agir de tous.

Renforcer le pouvoir d'agir des personnes accueillies

En cherchant des solutions pour dépasser les contraintes, les professionnels transforment l'environnement alimentaire. L'alimentation devient un sujet d'intérêt collectif : les personnes peuvent mieux s'alimenter, s'informer, rencontrer des producteurs et faire valoir leurs choix. Cet environnement favorise ainsi le pouvoir d'agir de chacun.

L'environnement alimentaire désigne « *l'ensemble des conditions matérielles et sociales qui orientent les pratiques alimentaires* » (offre disponible, prix, institutions, normes sociales) (Bricas *et al.*, 2021). Les auteurs soulignent plusieurs formes de « distanciation » du système alimentaire : économique (multiplication des intermédiaires), cognitive (méconnaissance de la production), sociale (individualisation des pratiques) et politique (décisions prises loin des consommateurs). Cette distance limite la capacité des individus à orienter le système. Il ne suffit donc pas de « rendre les individus vertueux » : il faut rendre les pratiques durables accessibles en transformant les environnements alimentaires.

Les entretiens menés avec les six ESMS mentionnés montrent qu'une attention soutenue portée à l'approvisionnement, à la cuisine et au service d'une alimentation de qualité favorise une reconnexion au vivant, renforce les pratiques de commensalité et suscite des prises de conscience permettant d'influencer le système alimentaire institutionnel.

Renforcer l'accessibilité à un produit de haute qualité

Le Chic Resto Pop a développé des distributeurs proposant dans certaines entreprises des plats surgelés de haute qualité accessibles à toute heure. Cette offre constitue une alternative saine au *fast food* et permet aux travailleurs et aux familles du quartier de choisir la santé par commodité.

L'éducation nutritionnelle par des outils concrets

Au lieu de vie La Rotourelle, la cuisinière échange avec les jeunes sur leurs envies. L'amélioration de la qualité nutritionnelle s'accompagne d'outils de compréhension pour que le choix ne soit pas subi. Des vignettes de fréquences issues du Plan national nutrition santé (PNNS) permettent par exemple de visualiser que la friture ne doit

représenter qu'un repas sur vingt, aidant les jeunes à concilier leurs envies de *street food* avec des enjeux de santé.

La restauration du goût et du sensoriel

Faire un choix éclairé suppose un référentiel gustatif, souvent altéré par les produits industriels ou certaines situations de handicap. Plusieurs établissements travaillent ainsi à restaurer le goût et le sensoriel. À Su Casa, la qualité des produits bruts et de saison permet une « sensibilisation par le goût » : en redécouvrant des saveurs authentiques, les personnes s'éloignent progressivement des produits trop sucrés ou salés. La baguette blanche y a été remplacée par du pain bio plus nutritif. Au Domaine de Chantaloup, les produits frais servent aussi de support sensoriel : les professionnels font toucher, sentir et manipuler des aliments bruts (carottes, navets, menthe) afin de diversifier les sources de plaisir. Les résidents expriment leurs préférences lors de temps d'intelligence collective réunissant professionnels, parents et résidents : un véritable « *vie ma vie* » institutionnel permettant à chacun de comprendre les contraintes de l'autre (Jacquier, 2026).

La valorisation par l'action et le faire ensemble

À l'IME La Pinède, les jeunes utilisent le conseil de la vie sociale pour porter des revendications collectives (aménagement de la cour, projets de voyage), renforçant leur inscription dans le corps social. Selon la directrice, « *bien manger permet d'être bien ensemble* ». La qualité des repas réduit les contestations et favorise la convivialité (Faucher, 2026). Le projet de food truck pédagogique permet en outre aux jeunes en situation de handicap de faire l'expérience du service au public (étudiants, travailleurs). Voir leurs parents venir comme clients renforce fortement leur estime de soi.

L'éducation au goût : reconquête de l'exigence et de la légitimité

La qualité des produits transforme la posture des personnes, qui passent de « bénéficiaires passifs » à « citoyens exigeants ». À Su Casa, proposer des produits de qualité vise à redonner la légitimité de revendiquer une alimentation digne et choisie : « *En leur proposant le meilleur, on leur redonne une exigence individuelle* » (Berrada,

2025). À l'Ehpad La Tour de l'âge d'or, le « fait maison » encourage les résidents à proposer leurs recettes lors des commissions menus. Certains ont ainsi souhaité préparer du riz au lait « *comme dans leur souvenir d'enfant* » avec la cuisinière (Champomier, 2026).

Se reconnecter avec le vivant

Repenser la logistique alimentaire permet aussi de reconnecter les personnes à la production de ce qu'elles mangent. Plusieurs initiatives y contribuent : projet de potager thérapeutique au Domaine de Chantaloup, marché hebdomadaire de producteurs au Chic Resto Pop, visites de fermes, participation des résidents à la transformation alimentaire à l'Ehpad La Tour de l'âge d'or (épluchage, soupes, confitures), chantiers de glanage à Su Casa, ou encore cuisine des légumes du potager, ramassage des olives pour produire de l'huile et préparation de plats avec le piment cultivé par la grand-mère d'un enfant à l'IME La Pinède. Autant de pratiques qui recréent un lien avec la terre et la production de sa propre nourriture.

Changer le rapport des professionnels à la nourriture : repolitiser le travail social

En transformant l'environnement alimentaire au sein des ESMS, les pratiques évoluent également pour les professionnels. Les salariés partagent souvent les repas avec les personnes accompagnées, ce qui modifie leurs propres habitudes alimentaires et leur rapport à la nourriture.

À l'Ehpad La Tour de l'âge d'or, les équipes redécouvrent le plaisir de consommer des légumes bruts ou oubliés comme les betteraves, les navets ou le fenouil. Les repas pris avec les résidents se déroulent dans une ambiance de « grande maison ». Certains soignants n'osent plus apporter de friandises industrielles (barres chocolatées, par exemple) et s'interrogent sur leur propre alimentation et la gestion de leur poids. À La Rotourelle, les équipes éducatives expriment leur satisfaction de sortir de la routine des produits ultratransformés et réfléchissent à leur propre rapport à l'alimentation afin d'accompagner les jeunes dans leur autonomie. Au Chic Resto Pop, travailleurs communautaires, habitants et familles partagent la même table, instaurant ainsi un moment de convivialité et d'égalité.

À l'Ehpad La Tour de l'âge d'or, les salariés n'ont plus « honte » de ce qui est servi aux résidents. L'amélioration de la qualité permet de réinvestir le repas comme un temps d'échange plutôt qu'une simple tâche technique. Au Domaine de Chantaloup, les auxiliaires de vie sont encouragées à goûter les préparations afin d'en vérifier la qualité, humanisant l'acte de nourrir et évitant qu'il ne devienne « robotique ».

À Su Casa, les discussions autour de la qualité des produits et les glanages partagés transforment les relations entre bénévoles et convives. Ils sortent d'une logique « sauveur / bénéficiaire » pour s'inscrire dans une démarche de dignité partagée plutôt que de charité descendante.

Réaffirmer la mission de transformation sociale des ESMS

La qualité du produit servi, le renouvellement du lien social par la commensalité, la reconnexion au vivant permettent de créer une ambiance au sein de l'institution. Cette ambiance, cet environnement alimentaire offrent aux institutions une possibilité de transformation sociale.

Les établissements ne font pas qu'ajouter une « prestation ». Ils se donnent les moyens de mieux accomplir leur mission de garantie de la dignité, de l'autonomie et de l'inclusion des personnes.

L'alimentation devient un levier d'accompagnement social global. Elle est une porte d'entrée pour aborder de manière concrète et non stigmatisante des enjeux essentiels comme la santé, l'accès aux droits, le lien social et l'insertion professionnelle. En renforçant la dignité et le pouvoir d'agir, ces projets sont en parfaite adéquation avec le cœur de métier du secteur médico-social.

Cependant, cette approche ne peut fonctionner durablement que si elle s'inscrit dans un véritable processus institutionnel. Par exemple, l'intégration explicite d'un axe « alimentation et participation » dans le projet d'établissement ou la définition d'indicateurs qualitatifs (satisfaction, sentiment d'écoute, participation effective) permettrait de mesurer les avancées. L'articulation avec les CVS et les projets personnalisés donne un cadre formel à ces pratiques.

CONCLUSION

Ces expériences inspirantes sont rendues possibles par l'engagement d'équipes et de directions

militantes, qui en sont les locomotives. Pourtant, cela ne suffira pas à transformer les pratiques sociales en matière d'accessibilité à une alimentation de qualité, digne et choisie au sein de l'ensemble des établissements.

Ce passage à l'échelle exige une politique publique vigoureuse de formation des travailleurs sociaux ainsi que des professionnels de ces établissements : formation aux enjeux de l'alimentation, de la démocratie alimentaire et aux fonctions de l'alimentation. Ce passage nécessite des financements permettant des investissements en matériels, de repenser les approvisionnements et de dédier des moyens humains.

Enfin, un travail de réseau entre les acteurs est à animer, pour partager une culture et des pratiques communes et le déploiement des innovations.

BIBLIOGRAPHIE

Alexandre, M. & Delourme, C. (2025). *La transition alimentaire des établissements sociaux et médico-sociaux (ESMS)*. ADEME. <https://bibliothèque.ademe.fr/economie-circulaire-et-dechets/8298-la-transition-alimentaire-des-etablissements-sociaux-et-medico-sociaux-esms.html>

Balet, J. & Mahieu, F.-R. (2009). Capacité et capacité dans le développement : repenser la question du sujet dans l'œuvre d'Amartya Sen. *Revue Tiers Monde*, 2(198), 303-316.

Bricas, N., Conaré, D. & Walser, M. (2021). *Une écologie de l'alimentation*. Éditions Quae.

FAO (2010). *Biodiversité et régimes alimentaires durables unis contre la faim*. Symposium Scientifique International, Rome. <https://www.fao.org/ag/humannutrition/25916-0f23e974a12924600117086270a751f60.pdf>

Paturel, D. (2018). Faut-il continuer à nourrir les pauvres ? L'accès à une alimentation de qualité comme enjeu démocratique pour le travail social. *Le Sociographe*, 2(62), 13-22.

Quéau, H., Cardoso Gil, S. & Bougras, E. (2025). L'accès à l'alimentation pour les personnes hébergées. *Pour*, 3(253), 297-302. <https://shs.cairn.info/revue-pour-2026-1-page-297?lang=fr>

Entretiens

Berrada M., directeur, pôle Insertion Logement et tiers lieu alimentaire Su Casa (Gard), entretien le 13/11/2025 à Nîmes.

Champomier V., directrice, Ehpad La Tour de l'âge d'or (Gers), entretien téléphonique le 17/02/2026.

Faucher M., directrice, IME La Pinède (Hérault), entretien le 11/03/2026 à Jacou.

Jacquier V., formatrice, collectif « Les Pieds dans le Plat » accompagnant le domaine de Chantaloup (Loiret), entretien le 11/02/2026 en visioconférence.

Cette étude s'est également basée sur les entretiens suivants, dont les contenus ont enrichi l'analyse :

Dufour, C., coordonnatrice, service à la clientèle et restauration, Chic Resto Pop (Montréal), entretien téléphonique le 16/02/2026 en visioconférence.

Leloup L., cuisinière, lieu de vie La Rotourelle (Orne), entretien téléphonique le 18/02/2026.

Remerciements

Merci à Angèle Postolle pour son article scientifique et son orientation vers des ESMS innovants. Merci à Marine Joubert, coordinatrice du collectif Les Pieds dans le Plat, pour les liens avec les professionnels interrogés. Merci à François Regimbal, chercheur de Montréal, pour la mise en lien avec le Chic Resto Pop et avec Marta Llobet Estany de l'Université de Barcelone.

Note

L'auteur a utilisé l'IA « Notebook LM » pour reformuler certains paragraphes.