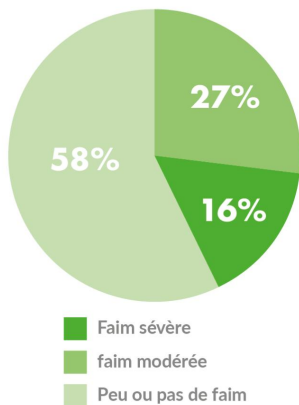


UN INDICE DOMESTIQUE DE LA FAIM ALARMANT



43% des personnes interrogées (total n=3220) sont en situation de faim modérée ou sévère.

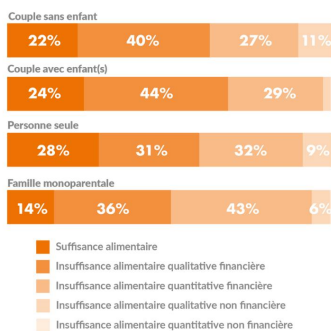
Cet indice traduit la perception de faim chez les personnes interrogées et notamment de privation par manque de ressources et de réserves sur les 30 derniers jours en interrogeant la fréquence de privation journalière, la sensation de faim en allant se coucher et le fait de ne pas manger pendant 24h.

“ Si j'ai faim, je ne dors pas, je vais marcher, je bois de l'eau, mais je n'arrive pas à m'endormir le ventre vide donc je suis fatigué. ”
Un garçon de 16 ans

ZOOM

- Les couples avec enfants (n=513) et familles monoparentales (n=431) rencontrent de façon plus importante des situations de faim modérée (21-24%) que sévère (8-11%), il est à noter que les familles monoparentales sont davantage en situation de faim.
- Les situations de faim les plus sévères se retrouvent davantage chez les personnes vivant en logement précaire. Ainsi les personnes interrogées vivant à la rue (n=661) sont en situation de faim sévère à 34,9% et de faim modérée à 41%. Ces chiffres sont moins alarmants mais demeurent inquiétants chez les personnes hébergées (tiers, association, Etat, n=1058) avec 30% de personnes en situation de faim modérée.
- Les situations les plus critiques rencontrées ont été chez les mineurs non accompagnés en Île-de-France avec un taux de faim sévère à 51,1% et de faim modérée à 39,7%.

UNE INSUFFISANCE ALIMENTAIRE CARACTÉRISÉE



69% des personnes interrogées (total n=669) sont en situation d'insuffisance alimentaire pour raisons financières.

Cet indicateur, extrait du module de 18 questions US Household Food Security Survey Module (HFSSM), est un indicateur de perception de l'insécurité alimentaire. Il permet d'identifier les ménages en situation d'insécurité alimentaire pour raisons financières.

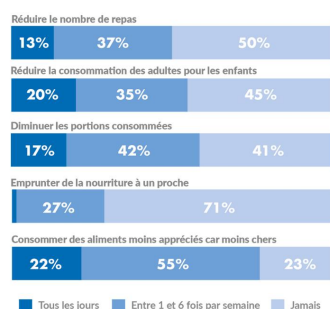
ZOOM

- Les familles ayant des enfants sont plus nombreuses à être en situation d'insuffisance alimentaire pour raisons financières (qualitative et quantitative).
- 68% des ménages interrogés avaient accès à un dispositif d'aide alimentaire (distribution de repas, de colis, cuisine partagée, repas assis).



“ J'ai pris 3 repas hier, mais seulement du lait avec du pain et du sucre, si on peut appeler ça des repas. ”
Un convive des restaurants solidaires de 47 ans, vivant seul en hôtel

DES STRATÉGIES D'ADAPTATION COURANTES



54% des personnes interrogées (total n=398) ont utilisé une stratégie d'adaptation alimentaire négative au moins 1 fois dans la semaine.

Cet indice mesure la fréquence et la sévérité des stratégies négatives adoptées par les ménages sur les 7 derniers jours concernant leur alimentation.

ZOOM

- 20,2% des personnes interrogées déclarent réduire tous les jours la consommation des adultes dans le ménage au profit des enfants.
- 14% des personnes interrogées déclarent utiliser au moins une stratégie d'adaptation au quotidien.
- Les profils de ménage adoptant le plus de stratégies d'adaptation négatives sont ceux connaissant une précarité de leur logement et ayant des enfants (les personnes vivant à la rue et les familles monoparentales étant le plus exposées).

“ Les enfants mangent 2 ou 3 fois par jour (...), moi, je mange une seule fois. ”
Une convive des restaurants solidaires élevant seule ses 2 enfants, locataire

DES PRÉCARITÉS MULTIPLES, DES SITUATIONS QUI S'ENLISENT, ET CE, MALGRÉ LES AIDES EXISTANTES

Sur 2906 personnes interrogées, 68% ne mangent pas 3 repas par jour.

Environ la moitié des personnes rencontrées déclarent ne pas être en capacité de cuisiner (collectivement ou individuellement).

La stabilité de la situation administrative et des revenus sont des leviers clés dans la sortie de la précarité et l'amélioration de l'accès à une alimentation stable.



NOS ENQUÊTES

Toutes les données présentées ont été compilées et sont issues d'enquêtes réalisées entre 2021 et 2023 avec des partenaires sur différents dispositifs. Ces données ne constituent pas un échantillon représentatif mais permettent d'illustrer la réalité des situations rencontrées par les publics précaires. Tous nos rapports d'enquête sont disponibles sur le site d'Action contre la Faim.

- Enquête sur le dispositif d'accueil et d'aide alimentaire de la Fédération de Paris du Secours populaire français, ACF et Secours Populaire Paris, 2023
- Enquête auprès des jeunes en procédure de reconnaissance de minorité à Paris, ACF, La Halte Humanitaire FADS, Utopia 56, Coucou Crew, 2023
- Enquête auprès des personnes accueillies à la Soupe de Nuit, ACF et FADS, 2023
- Enquête sur le dispositif d'aide alimentaire en restauration assise de la Villette, ACF, Chorba, L'un et l'autre et Resto du Cœur, 2023
- Enquête dans les restaurants solidaires de la Ville de Paris, ACF et DSOL, 2023
- Les familles aidées par l'association Mamama, ACF et Mamama, 2022
- Les personnes bénéficiaires des petits déjeuners solidaires, ACF, FADS, Chorba, 2022
- Baseline projet Passerelle phase 1 & 2, ACF, FADS, INRAE UMR MOISA, 2022
- Diagnostic du dispositif Droit alimentaire d'abord Marseille 2021 / 2022, FADS, Maavar, Sara logisol, Projet Assab et Uriopss PACA
- Les oubliés du droit d'asile, ACF, WATIZAT, France Horizon, Secours Catholique Caritas France, FADS, Emmaüs Solidarité, FAS, Aurore, Samu social de Paris, 2021
- Enquête auprès des personnes utilisatrices de la cuisine partagée La Cocotte, FADS, 2023
- Ecoute des besoins et des attentes des personnes accueillies dans les lieux Restos, L'observatoire des Restos, ACF 2021 - 2022
- Profil du public et sécurité alimentaire / dispositif de la halte alimentaire FADS Mars 2021



Recherche-action collaborative et mobilisation citoyenne peuvent-elles faire émerger un projet alimentaire viable dans un quartier populaire ?

Béatrice Maurines et Albane Berneuil-Fouiller

Centre Max Weber, Université Lumière Lyon 2

beatrice.maurines@univ-lyon2.fr ; albane.berneuil-fouiller@univ-lyon2.fr

Illustrations : Lumasanh
Sanh.Luma@gmail.com

D'une recherche issue d'un constat partagé : des injustices alimentaires...

Les Quartiers en Politique de la Ville sont dotés d'une offre alimentaire de faible qualité, nutritionnellement insatisfaisante et qui ne correspond pas nécessairement aux préférences et cultures alimentaires de leurs habitants.

On s'intéresse à réparer ces injustices alimentaires par une recherche-action collaborative se positionnant aux interfaces de différents acteurs : chercheurs, associations, habitants, structures de l'action sociale, élus, producteurs.

Les réflexions suscitées par le processus de démocratisation alimentaire mis en œuvre s'inscrivent dans le panorama des recherches et expérimentations réalisées par des chercheurs et associations sur le plan national (tiers-lieux nourriciers, sécurité sociale de l'alimentation, ateliers de cuisine participatives, etc.)



... à une problématique sur les processus de démocratie alimentaire

Comment faire pour que les habitants de QPV puissent consommer des aliments pour un bien manger individuel et collectif tout en respectant la terre nourricière, les producteurs et les consommateurs ?

La mobilisation conjointe des acteurs (habitants, élus, associations) peut-elle permettre la mise en œuvre de projets alimentaires viables pour les QPV ?



D'une méthode d'investigation ethnographique à des modes de participation pluriels

Etape 1 : Deux diagnostics territoriaux : habitant et associatif

Une collecte de matériaux de recherche par observations participantes, entretiens individuels et collectifs auprès des habitants et structures associatives

1. Renseigner les pratiques, attentes et besoins alimentaires des habitants en situation de précarité ;
2. Repérer les actions locales existantes, saisir leurs difficultés et créer une dynamique collective entre habitants, chercheurs et associations.



Etape 2 : Huit ateliers participatifs

Une mobilisation en plusieurs étapes des habitants et des structures associatives de l'action sociale, de la sensibilisation et de l'accessibilité à une alimentation viable

1. Comment mieux manger dans le quartier ?
2. Qu'est-ce que la qualité alimentaire ?
3. Constat des difficultés alimentaires pour les dépasser
4. Où fait-on ses courses quand on vit dans le quartier ?
5. Enquête exclusive "La filière alimentaire à la loupe"
6. Un jardin nourricier au fil des saisons
7. La Maison Engagée et Solidaire de l'Alimentation
8. Un projet d'épicerie sociale et solidaire



Etape 3 : Construction d'une dynamique participative élargie



1. « Ça mijote ensemble » : Une fête des solidarités alimentaires co-organisée par les chercheurs et associations partenaires pour fédérer et embarquer les habitants ;
2. La « Gazette des Nouvelles Solidarités Alimentaires pour la Démocratie » : Publication et distribution d'un livret sur la démarche, co-réalisé avec un illustrateur.

Etape 4 : Enquêter avec les habitants : Food Transect du quartier

1. Un « Jeu de piste alimentaire » visant à réaliser un diagnostic participatif afin d'observer et débattre avec les habitants du paysage alimentaire de leur quartier ;



2. Une exposition pour rendre compte au plus grand nombre des constats et souhaits formulés par les participants sur le paysage alimentaire de leur quartier.

Des résultats de différents registres

Scientifiques : rendre compte des troubles

Des troubles multidirectionnels et cumulatifs qui renseignent sur les difficultés à mettre en œuvre le projet et décalent la recherche-action de ses objectifs :

1. **Troubles dans le quartier** : des associations locales en crise ; des troubles dans les modes d'habiter et de vivre ensemble entre les différentes communautés habitantes ; un quartier en marge d'un projet de rénovation urbaine, scindé en deux par une voie autoroutière ;
2. **Troubles autour de l'action publique** : Abandon du portage du projet par les élus de la ville ; captation par les associations métropolitaines.

Un enchevêtrement des savoirs et savoir-faire des mondes de la recherche et des associations de l'éducation populaire
Des engagements habitants aux formes labiles

Les spécificités de la recherche : le temps long et la possibilité d'une adaptation permanente

Actions issues de la mobilisation

1. Création d'un jardin-partagé ;
2. Accompagnement d'un projet d'épicerie sociale et solidaire porté par des habitants ;
3. Accompagnement de la mise en place d'un four à bois collaboratif.



Contraintes et adaptations des pratiques culinaires de parents en situation de précarité

Silvy Auboiron, Présidente de SALimenter, docteur en nutrition, sociologue de l'alimentation, Paris, silvy.auboiron@salimenter.fr
Carla Adriane Schneider, étudiante en master sciences sociales appliquées à l'alimentation, ISTHIA, Université Toulouse – Jean Jaurès
Amandine Rochedy, Maîtresse de conférences en sociologie, ISTHIA – Université Toulouse – Jean Jaurès

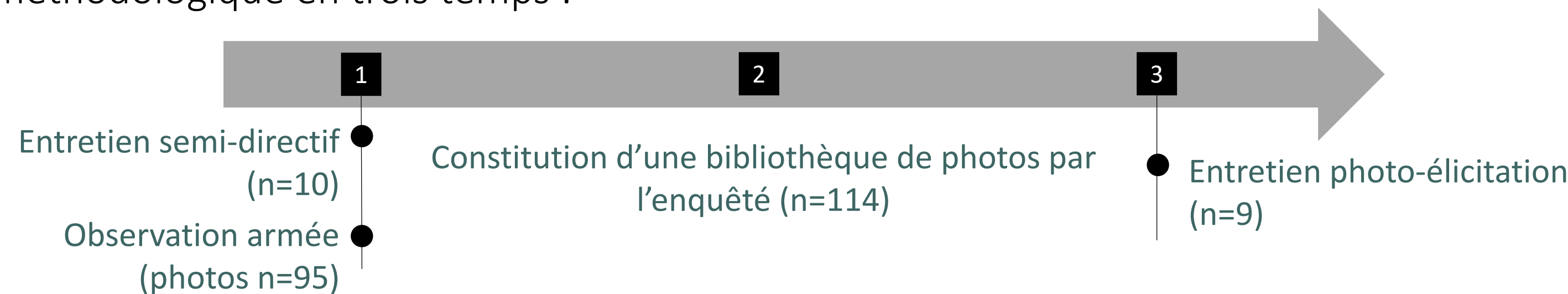
Contexte et objectif de l'étude

- En population générale, les pratiques culinaires domestiques se transforment et deviennent de plus en plus une cuisine d'assemblage ou de réchauffement des plats (Poulain, 2002).
- Dans le modèle de « bonne parentalité », l'alimentation infantile est au centre des préoccupations parentales (Rochedy, 2022). Nourrir son ou ses enfant(s) fait partie du travail domestique des familles et plusieurs étapes sont requises pour mener cette tâche. Ce travail est varié, complexe et demande du temps (Fournier et al., 2015).
- La majorité des études avec des familles en situation de « précarité alimentaire » (Paturel, 2018) aborde l'approvisionnement (Poulain et Tibère, 2008 ; Lhuissier, 2016 ; Caillavet et al., 2019) et en particulier les aides alimentaires (Kassabian, 2021) ou la consommation alimentaire (Caillavet et al., 2005), en explorant les pratiques culinaires à la marge.
- Les crises successives (Covid-19, Guerre en Ukraine, etc.) et par prolongement l'inflation alimentaire modifient les pratiques alimentaires et culinaires des français, dont les bénéficiaires de l'aide alimentaire (Accardo et al., 2022).

→ L'objectif de cette enquête exploratoire était de décrire et comprendre les pratiques culinaires des parents en situation de précarité, ainsi que les contraintes et les adaptations mises en œuvre.

Méthodologie

- Ethnographie de 10 familles avec une combinaison de méthodes : entretiens semi-directifs, observation des « espaces culinaires » et photo-élicitation.
- Protocole méthodologique en trois temps :



- La bibliothèque de photos a été initiée par les enquêtrices comme « vecteur d'une production verbale » lors de l'entretien et « vecteur d'une production visuelle », car produite par l'enquête lui-même (Bigando, 2013). La photographie pour aider à la réflexion en illustrant et questionnant des pratiques quotidiennes.
- L'originalité de la méthode a permis d'appréhender la capacité de réflexivité des enquêtés sur leurs pratiques « incorporées » ainsi que leur capacité d'adaptation au quotidien avec la mise en place de « trucs et astuces ».

Population

Les critères d'inclusion des enquêtés :

- faibles revenus du foyer (entre 50% et 60% du revenu médian) ;
- au moins un enfant âgé de 3 à 7 ans ;
- déclarer réaliser un minimum de « fait maison » ;
- familles ayant ou pas recourt à l'aide alimentaire (épicerie solidaire).

Hétérogénéité des familles en termes de :

- revenus : ils s'échelonnent entre 47% et 60% du revenu médian.
- modèles familiaux : 6 familles monoparentales (mères) et 4 familles nucléaires ;
- cultures : 7 familles issues de l'immigration et 3 familles françaises ;
- recours à l'aide alimentaire : 5 familles sur 10 font leurs courses dans une épicerie solidaire ;
- problèmes de santé présents dans 6 familles.

Les difficultés de recrutement ont été importantes. Les familles avaient besoin d'être en confiance avant de laisser pénétrer un inconnu dans leur foyer.

Résultats

1. L'approvisionnement

- Le **budget** très contraint des familles les obligent à **chercher les petits prix et les promotions** impliquant un **changement de magasins** en fonction des prix pratiqués. Mais ils doivent aussi jongler entre l'intérêt des promotions et les prix du carburant pour s'y rendre, le temps passé, etc..
- Les fruits et légumes frais sont devenus très chers pour ces budgets contraints.
- La stratégie la plus présente dans les familles enquêtées est des « **grosses courses** »
 - 1 à 2 fois par mois avec un **réassort toutes les semaines voire plusieurs fois par semaine** en fonction des besoins et des stocks disponibles à la maison.
 - Ce sont très souvent les **mêmes produits** qui sont achetés par peur de ne pas maîtriser le budget avec de nouveaux.
- Pour les familles qui avaient recourt à une **épicerie solidaire**.
 - Toutes sont unanimes pour dire, qu'il s'agit une véritable « bulle d'oxygène » pour leur budget,
 - Cela leur permet d'acheter des produits de marques, des produits inabordables autrement, mais aussi des produits plaisirs.
 - Cependant, les fruits et légumes frais y sont considérés de piètre qualité, à la limite du consommable.

« Le marché que pour les légumes des fois. On part vers la fin, vers midi. Comme ça, il y a des prix. » (Mère en couple, 5 enfants)

« Il y a à l'épicerie des bonnes choses, du bon poisson qui est cher [ailleurs], que je ne peux pas me permettre, comme les pavés de saumon. Il y a eu du saumon fumé aussi, les enfants étaient contents. » (Mère seule, 4 enfants)



Photo 1 : une personne dont les plaques de cuisson sont inaccessibles si elle souhaite utiliser son Cookéo.

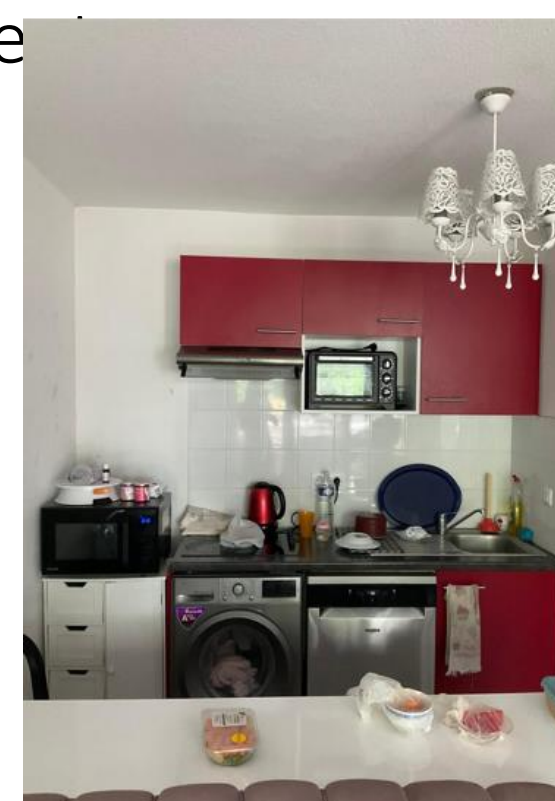


Photo 2 : la cuisine d'une famille de 5 personnes où le dessus d'un meuble sert de plan de travail. Cette famille ne possède pas de table et prend ses repas sur la table basse du salon.

2. Des contraintes inhérentes à la préparation

- Les 10 familles ont un **équipement de base pour cuisiner et stocker** (plaques de cuisson, un four et un réfrigérateur avec compartiment congélateur).
- Cependant, **l'état est souvent vétuste** et le **budget manque pour changer le matériel défectueux** (ex. plaques de cuisson qui ne fonctionnent plus ou bien le four qui ne chauffe plus que partiellement, etc.)
- Il existe aussi un **petit matériel électrique disparate sous-utilisé**, pas toujours fonctionnel et souvent issu de récupération.
- L'espace culinaire est restreint**
- Le **manque de temps** est une constante pour ces familles :
 - Autres nombreuses tâches dues au travail parental,
 - Doivent jongler avec un approvisionnement plus long et récurrent ainsi qu'un matériel de cuisine vétuste qui rend les préparations plus longues.
- Ce manque de temps est encore plus important dans les familles monoparentales où les mères seules cumulent toutes les tâches (dans 3 des 6 familles monoparentales, les mères travaillent).

3. Mises en place de stratégies pour gérer ce cumul de contraintes

- La présence d'enfants oblige les familles à cuisiner pour les nourrir et préserver leur santé.
- Une attention est portée à l'équilibre nutritionnel des plats préparés pour les enfants avec la présence de légumes, en faisant attention à ne pas gaspiller ce que l'enfant n'aime pas.
- Le mode d'approvisionnement « au jour le jour » avec ou sans aide alimentaire ne permet pas de faire des menus à l'avance.
- Le choix des préparations est fait le jour même en fonction de ce qui est disponible à la maison et de ce que les enfants ont mangé à l'école.
- Les personnes ont développé un corpus de préparations qui permet une grande adaptation et notamment la réutilisation des restes, comme les gratins, les tajines ou encore les omelettes.
- Cuisiner est aussi une source d'économie.
- Les pâtes, le riz et la semoule avec une sauce sont utilisés quand le temps manque pour faire des plats plus élaborés.
- Les plats cuisinés sont réalisés plus souvent le soir quand tout le monde est à la maison. Les week-end sont moins contraints surtout chez les familles monoparentales.

« Ils [ses enfants] n'aiment pas trop les légumes, j'essaie de ne pas trop faire de légumes. Par exemple, si je fais un plat avec des poivrons, du poulet et des tomates, eux je vais leur faire des pâtes avec la sauce que j'ai faite, mais sans leur mettre les poivrons et les oignons. » (Mère seule, 2 enfants)

Conclusion et perspectives

Cette enquête montre comment la précarité financière fait peser de nombreuses contraintes dans le système d'organisation des familles. Ce système de contraintes pèse plus fortement sur les familles monoparentales. L'approvisionnement plus complexe, le manque de place et la vétusté du matériel culinaire multiplient les difficultés de ces familles qui s'adaptent pour cuisiner. Chacune développe un corpus de recettes adaptables pour gérer la variabilité de l'approvisionnement et des ressources et quand même faire plaisir aux enfants. Les repas de fin de mois peuvent être simplifiés.

La santé joue un rôle important dans les choix alimentaires. Plusieurs familles interrogées ont au moins un membre, parent ou enfant, dont une pathologie nécessite des aménagements alimentaires. Par exemple, une des mères seules doit préparer les repas de midi que ses 2 enfants polyallergiques apportent à l'école.

Il est intéressant de noter que les 10 familles interrogées cuisinent beaucoup, tous les jours. Même les personnes déclarant ne pas aimer cuisiner cuisinent quotidiennement pour des raisons de santé et d'économie. Certaines vont même jusqu'à préparer des gâteaux, crêpes... pour le goûter de leurs enfants. Les économies faites ne sont pas le premier argument, mais plutôt la recherche de produits moins ultratransformés pour la santé des enfants.

Cette enquête exploratoire donne à voir des pratiques culinaires dans les familles en situation de précarité peu décrites dans la littérature scientifique. Elle donne des perspectives pour une étude complémentaire afin de pouvoir comparer un continuum de pratiques culinaires allant de « je ne cuisine pas » à « je cuisine tous les jours » en lien avec les savoirs et le plaisir à réaliser cette tâche.

ACCARDO Allocha, BRUN Agnès et LELLOUCH Thomas, 2022, La crise sanitaire a accentué la précarité des bénéficiaires de l'aide alimentaire, Insee première, no 1907, 4 p.
BIGANDO Eva, 2013, De l'usage de la photo elicitation interview pour appréhender les paysages du quotidien: retour sur une méthode productrice d'une réflexivité habitante. Cybergeog: European Journal of Geography. En ligne : <https://cybergeog.revues.org/25919>.
CAILLAVET France, DARMON Nicole, LÉTOILE Flavie, et al., 2019, « Quatre décennies d'achats alimentaires : évolutions des inégalités de qualité nutritionnelle en France, 1971-2010 », *Économie et Statistique*, 513, p. 69-89.
CAILLAVET France, DARMON Nicole, LHUSSIER Anne et RÉGNIER Florence, 2005, « L'alimentation des populations défavorisées en France: synthèse des travaux dans les domaines économique, sociologique et nutritionnel », Les travaux de l'Observatoire national de la pauvreté et de l'exclusion sociale – 2006, p. 279-322.
DESJEUX Dominique, 1996, « L'ethnologie, une méthode pour comprendre les comportements alimentaires domestiques », dans *La nutrition humaine, la recherche au service de la santé*, INSERM-Nathan.
FOURNIER Tristan, JARTY Julie, LAPEYRE Nathalie et al., 2015, « L'alimentation, arme du genre », *Journal des anthropologues*, n° 140-141, vol. 1-2, p. 19-49.
KASSABIAN Arine, 2021, « Migrations, précarités et aides alimentaires. Adaptations d'une association caritative aux demandes d'un public émergent », *Sciences & Actions Sociales*, vol. 1, n°14, p. 9-27.
LHUSSIER Anne, 2006, « Pauvreté, monoparentalité et alimentation », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 41(2), p. 104-110.
PATUREL Dominique, 2018, « Insécurité alimentaire et/ou précarité alimentaire, démocratie alimentaire... de quoi parle-t-on ? », *Journal Resolis*, no 19, p. 13-14.
POULAIN Jean-Pierre, 2002, Sociologies de l'alimentation, Paris, Presses Universitaires de France, 287 p.
POULAIN Jean-Pierre et TIBÈRE Laurence, 2008, « Alimentation et précarité: Considérer la pluralité des situations », *Anthropology of food*, 6, 16 p, <https://journals.openedition.org/aof/4773#quotation>.
ROCHEDY Amandine, 2022, « Sociographie de la parentalité quotidienne alimentaire », *Spirale*, vol. 104, no 4, p. 36-47.

Insuffisance alimentaire et qualité de l'alimentation

Marianne BLEHAUT (blehaut@credoc.fr), Mathilde GRESSIER (gressier@credoc.fr), Nolwenn PAQUET (paquet@credoc.fr) – CRÉDOC ([site](#))
Rencontres Sciences-Société « Pour des solidarités alimentaires », 26 & 27 Septembre 2024

En avril 2023, 10 % des personnes sont en insuffisance alimentaire quantitative, 51 % sont en insuffisance alimentaire qualitative

Le régime alimentaire des ménages en insuffisance alimentaire quantitative est moins diversifié, avec une consommation moins fréquente de produits frais comme la viande, le poisson, les fruits et les légumes

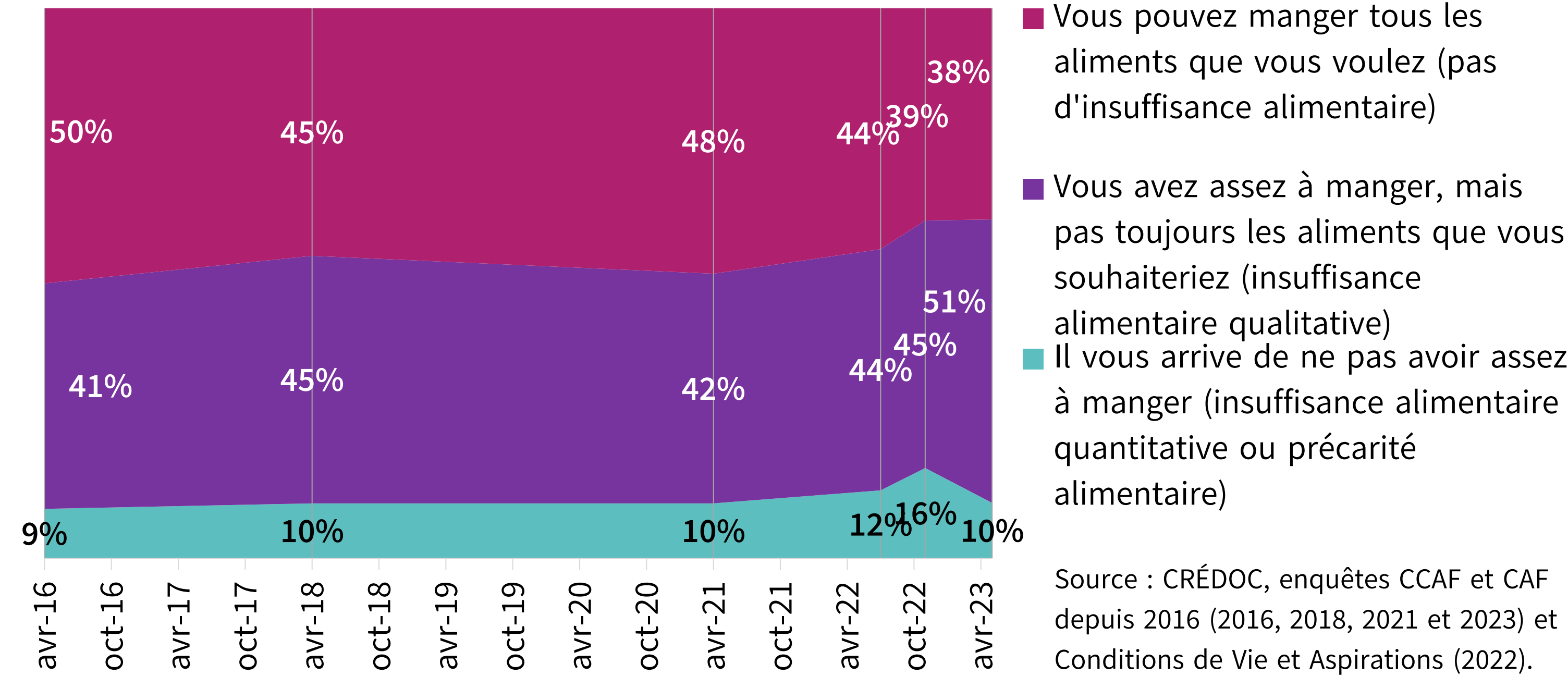
Les scores d'adéquation aux recommandations nutritionnelles sont similaires entre les statuts d'insuffisance alimentaire : la qualité du régime est semblable et globalement faible pour toute la population

La plus grande diversité alimentaire des personnes ayant accès à l'alimentation souhaitée n'est pas associée à une alimentation plus équilibrée au sens du PNNS, telle que mesurée dans l'étude

Contexte

La **précarité alimentaire touche une part importante de la société**. En période d'inflation des prix alimentaires et non-alimentaires, nous avons estimé que **10 % de la population en France ne mangeait pas à leur faim** (avril 2023). Des précédentes études ont montré que ces personnes en insuffisance alimentaire quantitative avaient accès à une alimentation de moins bonne qualité. Nous souhaitons étudier la qualité de leur régime à l'aide des données de notre enquête. Nous souhaitons également étudier celle des personnes en insuffisance alimentaire qualitative, dont le nombre a fortement augmenté. En effet, la **moitié de la population ne peut pas toujours manger les aliments souhaités** en avril 2023.

Evolution des taux d'insuffisance alimentaire estimés à partir de la question « Parmi les situations suivantes, quelle est celle qui correspond le mieux à la situation actuelle de votre foyer ? »



Quelles sont les répercussions des situations d'insuffisance alimentaire sur la qualité de l'alimentation ?

Méthodes

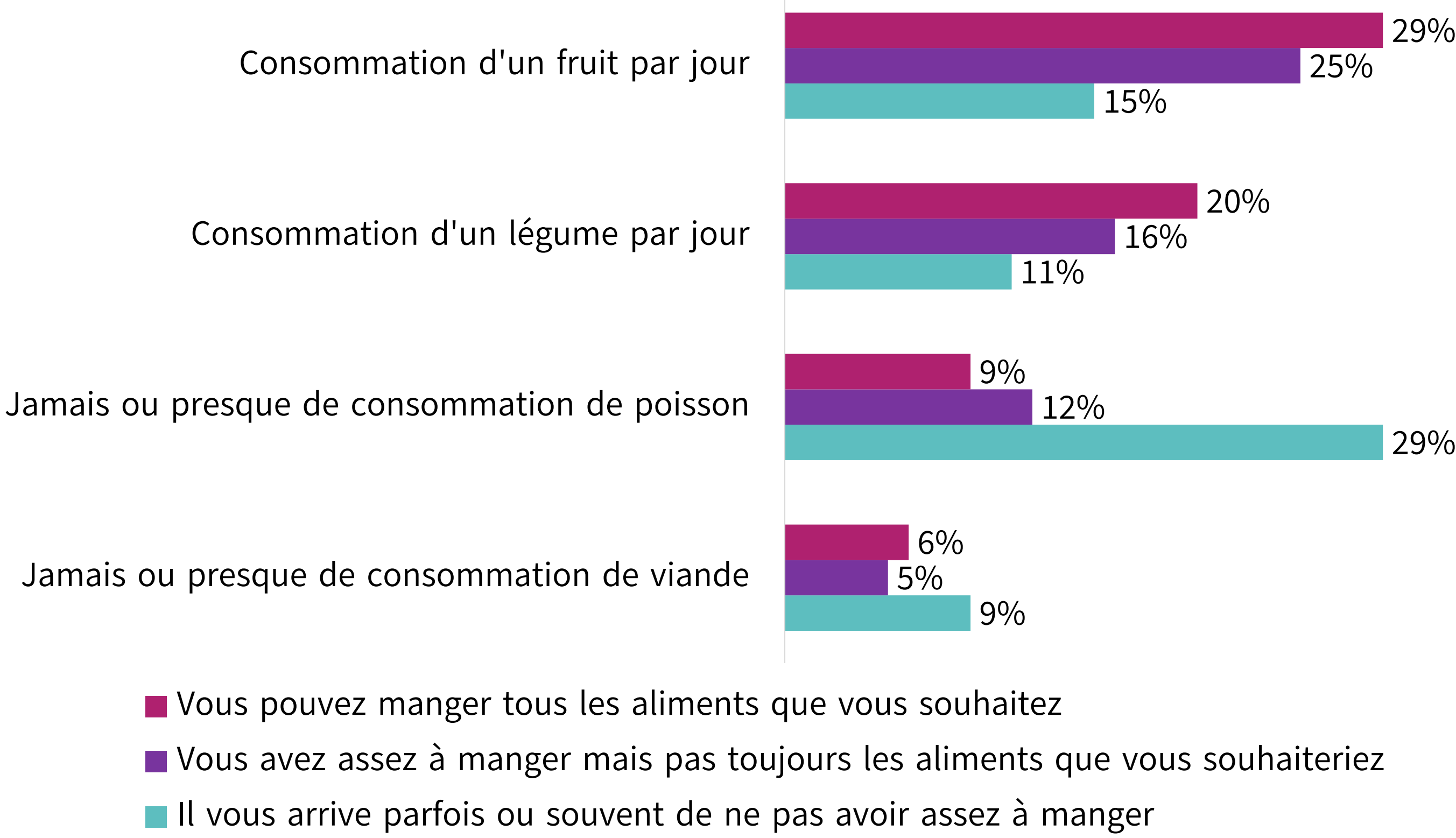
Cette étude repose sur l'analyse de données issues de la vague 2023 de l'enquête « **Comportements et attitudes alimentaires en France** », conduite par le CRÉDOC depuis 1988. Cette vague a été menée en ligne du 11 avril au 10 mai 2023 auprès de 3 967 individus de 15 ans et plus. Parmi eux, 3 066 sont responsables des courses et/ou de la cuisine au sein de leur foyer. Le recrutement des répondants s'est fait selon la méthode des quotas sur l'âge, le sexe, la ZEAT (Zone d'étude et d'aménagement du territoire, découpant la France métropolitaine en 8 zones), la taille d'agglomération, la profession, le niveau d'études le plus haut atteint et le type de ménage. Les échantillons ont été ensuite redressés selon la méthode du calage sur marges. Cette vague comporte notamment des questions sur la constitution des repas de la veille et un fréquencier de consommations alimentaires.

Pour évaluer la qualité de l'alimentation, nous avons calculé deux indicateurs relatifs à la diversité alimentaire et à l'adéquation du régime aux recommandations nutritionnelles.

Adaptation du score HDDS - Diversité alimentaire	Adaptation du Score PNNS-GS2 - Adéquation du régime aux recommandations nutritionnelles
Objectif	Objectif
• refléter la diversité du régime alimentaire des ménages	• évaluer la conformité d'un régime alimentaire aux recommandations nutritionnelles françaises (un score élevé indique une alimentation plus conforme aux recommandations du PNNS 4)
Méthode	Méthode
• Pour chaque ménage	• Pour chaque individu
$Score = \sum (score \text{ pour le groupe d'aliment }_i)$	$Score = \sum (ponderation_i * \frac{score \text{ composant}_i}{max(abs(score \text{ composant}_i))})$
Avec : ✓ i : de 1 à 9 pour les 9 groupes d'aliments suivants : «les céréales», «les légumes», «les fruits», «la viande», «les œufs», «les poissons et fruits de mer», «les légumineuses», «le lait et les produits laitiers», et «les épices, condiments ou boissons». ✓ score : égal à 1 si un aliment du groupe d'aliment i a été consommé lors du déjeuner ou du dîner de la veille par l'individu responsable des courses ou de la cuisine dans le ménage, égal à 0 sinon	Avec : ✓ i : de 1 à 9 pour les 9 groupes d'aliments suivants : «Fruits et légumes», «Légumineuses», «Lait et produits laitiers», «Viande rouge», «Charcuterie», «Poisson et fruits de mer», «Aliments sucrés», «Boissons sucrées», «Boissons alcoolisées». ✓ score : relatif à la consommation hebdomadaire du composant i par l'individu. Il peut être négatif ou positif, selon l'adéquation de la consommation du composant aux recommandations du PNNS (par exemple, le score est positif pour une de consommation élevée d'un composant recommandé par le PNNS). ✓ pondération : niveau de preuve de l'association entre la consommation de i et la santé (échelle de 1 à 3)

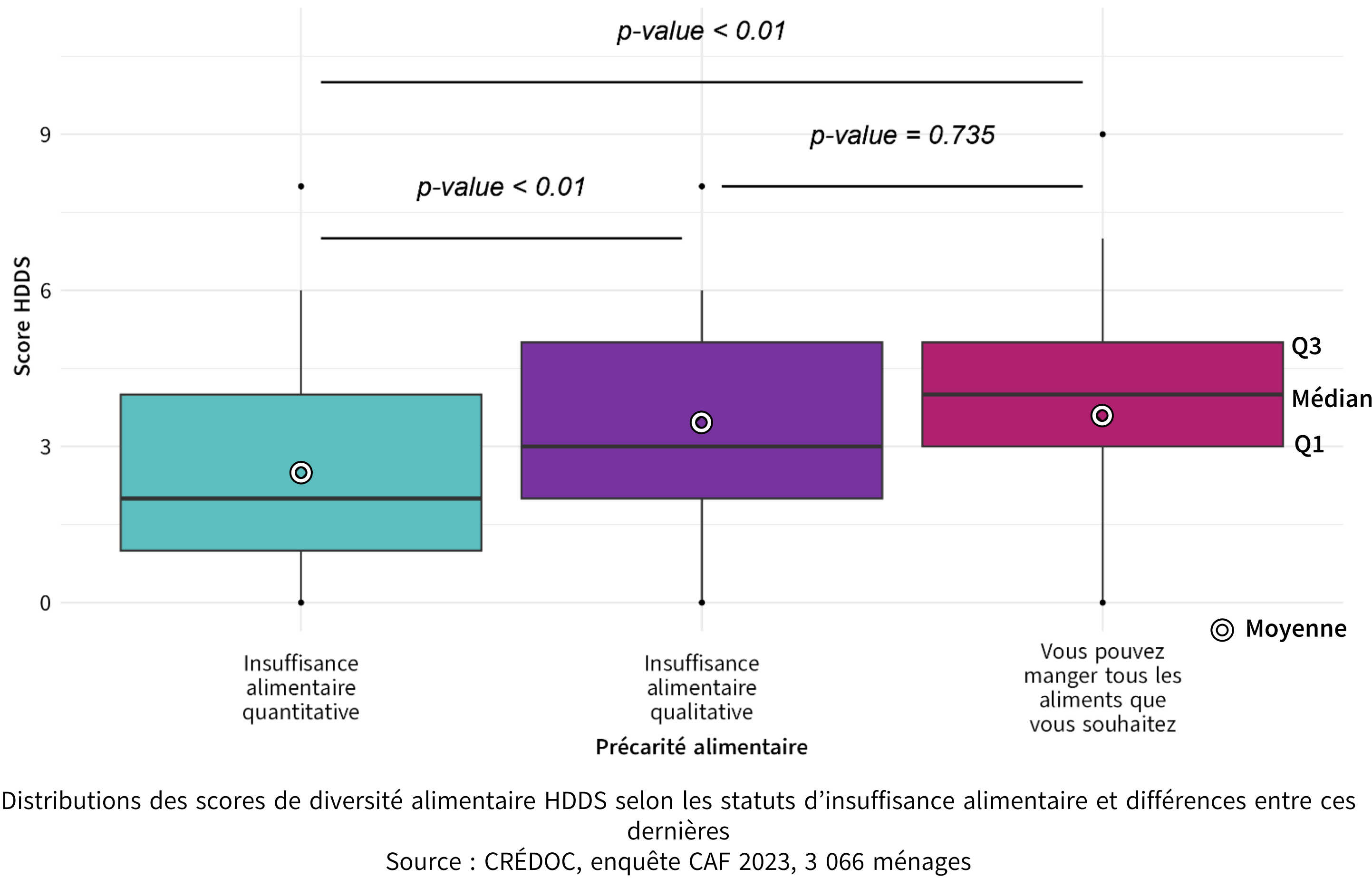
Des régressions, exprimant ces scores en fonction des facteurs socio-démographique (genre, âge, diplôme, catégorie socio-professionnelle, structure du ménage, taille d'agglomération d'habitation et région) et du statut d'insuffisance alimentaire, ont été réalisées. Des tests de Tukey ont ensuite été appliqués afin de comparer les moyennes des scores de diversité alimentaire et d'adéquation aux recommandations nutritionnelles de l'alimentation selon le statut d'insuffisance alimentaire.

Une consommation de produits frais moins fréquente chez les plus précaires

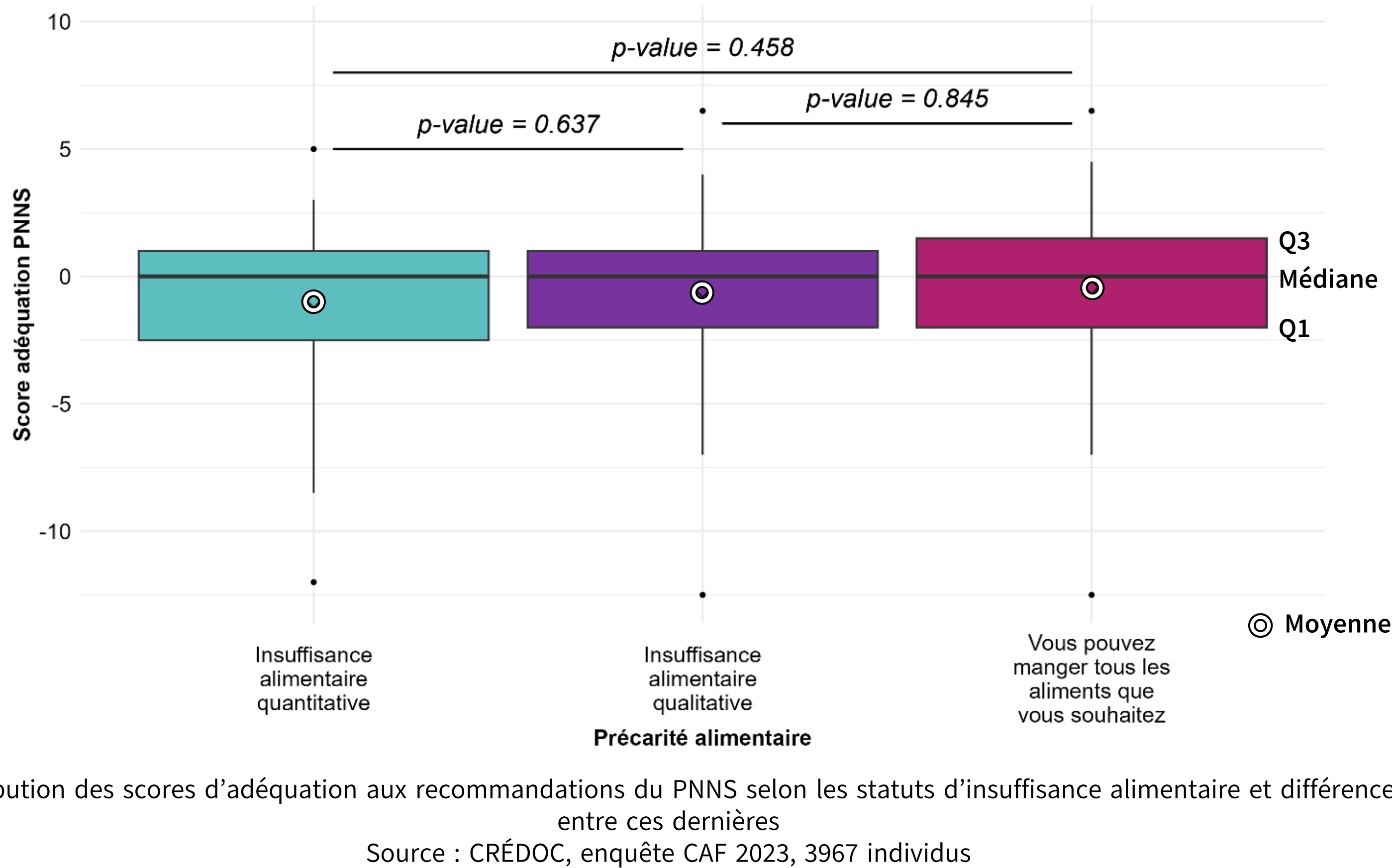


Lecture : 15 % des personnes en précarité alimentaire (« Il vous arrive parfois ou souvent de ne pas avoir assez à manger ») consomment un fruit par jour, 25 % des personnes qui ont suffisamment à manger mais pas toujours les aliments souhaités le font et 29 % des personnes qui peuvent manger tous les aliments qu'elles souhaitent le font.

Un régime alimentaire moins diversifié pour les ménages les plus précaires



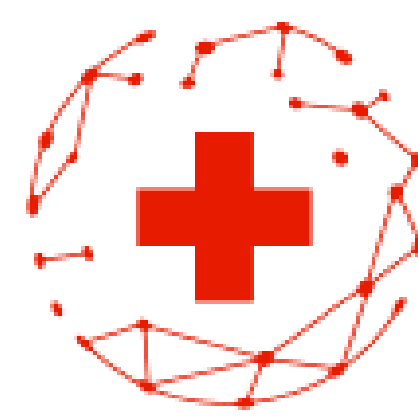
Des adéquations aux recommandations nutritionnelles similaires



Limites et perspective

- Limites**
- Les scores de diversité alimentaire et d'adéquation aux recommandations nutritionnelles ont été adaptés aux données disponibles via l'enquête « Comportements et Attitudes alimentaires des Français »
 - Le calcul du score d'adéquation aux recommandations nutritionnelles de l'alimentation est une approche exploratoire visant à tester la possibilité de s'appuyer sur un court fréquencier pour mesurer les disparités de qualité nutritionnelle

- Perspectives**
- Ce travail exploratoire sera approfondi dans le cadre du projet ANR A-MAP avec une étude basée sur des rappels de 24 heures, qui permet une mesure plus standardisée des apports nutritionnels. Cette enquête est réalisée en 2 vagues (juin-juillet 2024 ; novembre 2024) pour tenir compte de la saisonnalité de la consommation, et comprend un sur-échantillon de personnes en insuffisance alimentaire quantitative.



Projet SociAlim:

Vers une approche holistique et inclusive de l'aide alimentaire ?

Sonia Bouïma, PhD (Humaneaty®, S2HEP/Université Lyon 1, Fondation Croix rouge française)

La **Fondation Croix-Rouge française** est une fondation de recherche dédiée à l'action humanitaire et sociale. Reconnue d'utilité publique, elle porte la volonté de promouvoir la connaissance scientifique, la réflexion éthique et l'innovation sociale pour faire avancer l'action au service des plus vulnérables. Le projet de recherche *SociAlim* a été initié par Sonia Bouïma en réponse à l'appel à projet les "défis de l'accueil alimentaire" lancé par la Fondation Croix rouge française et la Fondation Nestlé au printemps 2023. Celui-ci s'inscrit dans la continuité de la nouvelle stratégie de réponse à la précarité alimentaire votée en 2021 par la Croix rouge française qui « a pour ambition de faire de l'aide alimentaire la première étape vers une sortie durable de la précarité » à travers plusieurs objectifs opérationnels consistant à étoffer l'offre alimentaire, à promouvoir le lien social et à favoriser l'autonomie des usagers à travers l'alimentation.

Sonia Bouïma est socio-anthropologue freelance et chercheuse associée au laboratoire S2HEP de l'université Lyon 1. Après une thèse de doctorat portant sur les sociabilités alimentaires des seniors (Paris-Saclay/Institut Paul Bocuse/AG2R La Mondiale) et deux années d'enseignement à la faculté de médecine Lyon-Est, elle fonde **Humaneaty®** dans le but d'enrichir et de partager sans expertise en sciences sociales dans le domaine de l'alimentation. Dans ce cadre, elle mène divers travaux de recherche, accompagne les structures désireuses de développer des dispositifs et des services alimentaires raisonnés et forme les (futurs) acteurs de la transition écologique, du secteur médico-social et de l'action humanitaire aux défis alimentaires de demain. Elle enseigne notamment au sein de l'école de management internationale et solidaire 3A Lyon, de l'IUT de diététique de l'université Lyon 1 ainsi qu'auprès du personnel soignant des Hospices civils de Lyon (HCL).

Contexte et enjeux

La précarité alimentaire touche une part de plus en plus importante et diversifiée de la population française avec un recours à l'aide alimentaire triplé ces dix dernières années. **Aux conséquences physiques (malnutrition, diabète, problèmes dentaires...) s'ajoutent des troubles psychologiques liés au stress et aux vécus d'exclusion, de disqualification et de stigmatisation sociales.**

Bien qu'essentielle, l'aide alimentaire (distribution de repas et/ou de colis, épiceries solidaires et/ou aides financières) est régulièrement critiquée pour son incapacité à apporter une réponse alimentaire globale et adaptée à ses usagers. De plus, elle peut renforcer leur dépendance en ne s'attaquant pas aux causes profondes de la précarité mais uniquement à ses conséquences, exacerbées par des difficultés d'approvisionnement et un manque de bénévoles.

Conformément au modèle alimentaire français qui valorise la gastronomie, la commensalité (manger ensemble) et la convivialité, de plus en plus de structures font des sociabilités alimentaires un de leurs leviers d'action privilégiés. C'est notamment le cas des ateliers culinaires qui ont connu un incroyable essor depuis le début des années 2000. **Ces dispositifs - qui se veulent plus participatifs et inclusifs - reposent sur le potentiel hédoniste, éducatif et relationnel de l'alimentation partagée pour promouvoir "lien social" et "mieux manger", sans pour autant s'appuyer sur des données objectivables permettant d'en démontrer l'efficacité.**

Objectifs et méthodes

Ce faisant, SociAlim se propose d'interroger **la manière dont ces dispositifs alimentaires - en tant qu'espaces de sociabilité et de socialisation - parviennent (ou non) à concilier différents objectifs dont les enjeux (nutritionnels, écologiques, sociaux, économiques, culturels, symboliques, émotionnels, etc.) et peuvent potentiellement rentrer en contradiction :**

- Transmettre des savoirs et savoir-faire culinaires nutritionnellement et écologiquement "sains"
- Reconnaître et prendre en compte les singularités
- Promouvant l'autonomie, la confiance en soi et le pouvoir d'agir
- Encourageant l'inclusion et l'intégration sociales

La recherche adopte une perspective originale mettant en lumière les liens existants entre précarité et alimentation que ce soit dans le sens des conséquences que peut avoir la précarité sur les pratiques alimentaires ou dans celui des possibilités offertes par la cuisine partagée comme moyen de lutter plus efficacement contre la précarité et ses corolaires.

Se basant sur les théories et les méthodes de la sociologie qualitative et de l'anthropologie culturelle, SociAlim propose une comparaison entre des dispositifs alimentaires présentant des objectifs, des publics cibles et des leviers d'action *a priori similaires* dont les contextes d'intervention singuliers sont susceptibles d'en modifier l'orientation. D'une durée d'un an, la recherche a démarré fin 2023 et se terminera à l'hiver 2024-2025. Elle se compose de trois phases de terrain :



- **Phase n°1 : l'enquête exploratoire** (déc. 2023 - fév. 2024) a débuté par un état des lieux des structures, acteurs et dispositifs présents sur un territoire composé d'une grande métropole française, d'une ville de taille moyenne et de communes rurales situées à sa périphérie (dites "zones blanches"). En s'appuyant sur un réseau local d'interconnaissances, de nombreuses actrices de terrain ont été rencontrées. Neuf ont fait l'objet d'entretiens semi-directifs et trois structures proposant des dispositifs culinaires ont été sélectionnées :
 - a. Un tiers-lieu mettant à disposition de personnes vivant en habitat précaire une cuisine partagée et des ateliers culinaires (CCAS, contexte métropolitain)
 - b. La délivrance d'un panier de fruits et légumes frais issus d'une production locale associée à un atelier culinaire (CCAS, contexte péri-urbain)
 - c. Une cuisine itinérante proposant des ateliers culinaires sur un large territoire (Croix rouge française, contexte péri-urbain et rural)

- **Phase n°2 : l'enquête comparative** (mai - juillet 2024) s'est finalement concentrée sur les territoires ruraux et périurbains en raison de la fermeture du dispositif métropolitain pour travaux. Six observations participantes ont été réalisées lors d'interventions fixes et mobiles. Elle ont impliqué ma participation active à l'ensemble des tâches pour mieux comprendre l'organisation sociale et pratique des dispositifs tout en favorisant une relation de confiance et de réciprocité avec les différentes parties prenantes. Des entretiens formels et informels ont permis de cartographier les parcours des actrices de terrain impliquées, de comprendre la genèse des dispositifs et leurs dynamiques partenariales.

- **Phase n°3 : l'enquête approfondie** (sept.- nov. 2024) comprendra des observations complémentaires en contexte d'intervention et des entretiens biographiques avec les participantes aux actions, incluant si possible des observations en conditions d'existence (lieux de vie, d'approvisionnement, etc.). Cette phase a été délibérément retardée pour permettre aux participantes de s'habituer à ma présence. NB : le terme "précarité" n'est jamais mobilisé auprès de ces dernières afin d'éviter toute stigmatisation (SociAlim est présentée comme une recherche portant sur la cuisine partagée). De plus, l'ensemble des données collectées (noms, photos...) a fait l'objet d'un processus d'anonymisation.

Résultats préliminaires

- **Diffusion du modèle de l'urbain au rural** : les dispositifs alimentaires initiés dans les grands centres urbains - véritables laboratoires d'innovation sociale en matière d'alimentation - se diffusent peu à peu dans les villes de taille moyenne et en milieu rural où ils étaient rares, voire inexistantes il y a quelques années.
- **Institutionnalisation du modèle** : à l'origine de ces dispositifs, des petites associations de quartier dont le modèle interventionnel (tiers-lieux, ateliers participatifs, repas partagés, etc.) s'est déployé à plus grande échelle avant d'inspirer les collectivités territoriales et les structures historiques de l'aide alimentaire.

- **Des structures "appels à projets dépendantes"** : les structures identifiées sont toutes lauréates d'appels à projets nationaux (ex : "Mieux manger pour tous") qui leur permettent de débloquer des ressources matérielles et humaines habituellement inaccessibles. Au delà de l'opportunité offerte, on assiste à une standardisation des dispositifs et à une normalisation du discours calqués sur les attentes officielles.

- **Conditionnalité VS inclusivité** : malgré un référentiel commun, certains dispositifs sont "ouverts à tous" tandis que d'autres imposent des conditions d'accès basées sur des critères sociaux. Cette conditionnalité peut nuire à l'estime de soi et limiter le recours des usagers, dont l'orientation dépend de l'appréciation (parfois subjective) d'un travailleur social. Paradoxalement, les dispositifs plus inclusifs attirent une minorité de personnes précarisées. Cela interroge sur les obstacles matériels et/ou symboliques rencontrés dans l'accès aux dispositifs.

- **Par et pour des femmes** : les dispositifs sont majoritairement portés et fréquentés par des femmes avec peu d'hommes investis si ce n'est pour des tâches dites "masculines" (remorquage, etc.). En milieu rural, cette répartition est due à une surreprésentation de personnes âgées (espérance de vie différenciée et rôles domestiques genrés). En milieu péri-urbain, les participantes sont essentiellement des mères au foyer orientées par le Département. De ce fait, les ateliers ne comportent pas de repas partagés pour s'adapter à leurs contraintes familiales.

- **Connaitre et être reconnu-e par le contexte** : le déploiement des dispositifs nécessite une très bonne connaissance du territoire et de ses institutions ainsi qu'une reconnaissance par ses acteurs sociaux (cf. "coopération" particulièrement visible en milieu rural) rendues possible par le fort ancrage territorial (personnel et professionnel) des actrices de terrain.

- **(Re)connaitre les multiples facettes de l'alimentation et les singularités** : la mise en œuvre de dispositifs adaptés nécessite une excellente connaissance des publics et une prise en compte de leurs singularités (conditions d'existence, goûts et préférences, compétences, etc.) permettant de concilier, sans les imposer ni les hiérarchiser, les différents enjeux liés à l'alimentation. Ici, le profil "multi-casquettes" de l'unique animatrice des deux dispositifs - qui en est également l'initiatrice - constitue un atout majeur (ancienne travailleuse sociale, formée à la psychologie, à la diététique et à la médiation culinaire).

Perspectives

Outre les communications scientifiques et les contenus pédagogiques qui découleront de cette recherche, le projet *SociAlim* a pour ambition de fournir aux structures accueillantes ainsi qu'aux différentes parties prenantes (porteurs de projet, intervenants professionnels et bénévoles, participants, etc.) **une restitution de ses résultats. Celle-ci prendra la forme la mieux adaptée aux contextes et aux phénomènes sociaux observés.** Il pourrait s'agir d'un livre de recettes/témoignages, d'un guide des bonnes pratiques à usage des intervenants, d'affiche, de conférence, etc.

Me contacter :
☎ +33 (0)6 79 81 30 54
✉ sonia.bouima@humaneaty.fr
🌐 www.humaneaty.fr



Entre la solidarité et la subsistance : Quel est le rôle des 'ollas comunes' dans la sécurité alimentaire au Chili ?

Sofía Collados Yáñez (Université Catholique de Lille) - Rencontres "Pour des solidarités alimentaires" 2024

Éléments principaux :

- ‘Ollas Comunes’ (*Cocottes communes*): Initiative citoyenne regroupant des membres qui cuisinent pour de grands groupes, mettant à disposition les ressources qu'elles ont (nourriture, travail, infrastructure et/ou matériel de cuisine), dans une démarche collective et autogérée.
- Pendant la pandémie COVID-19 les ‘ollas comunes’ abordent l'insécurité alimentaire comme un problème complexe et multidimensionnel au Chili. Elles reconnaissent que la sécurité alimentaire ne se résume pas seulement à l'apport de calories et de nutriments, mais implique également la promotion des liens sociaux et la redistribution de la dignité à travers le plaisir du goût.
- Le cadre analytique de la sécurité alimentaire proposé par la FAO apparait comme insuffisant pour décrire le rôle des ‘ollas communes’ dans la Sécurité Alimentaire au Chili.
- Mise en lumière d'un haut potentiel de partenariat entre les ‘ollas comunes’ et l'état pour optimiser l'utilisation des denrées alimentaires invendues ou issues de la surproduction.

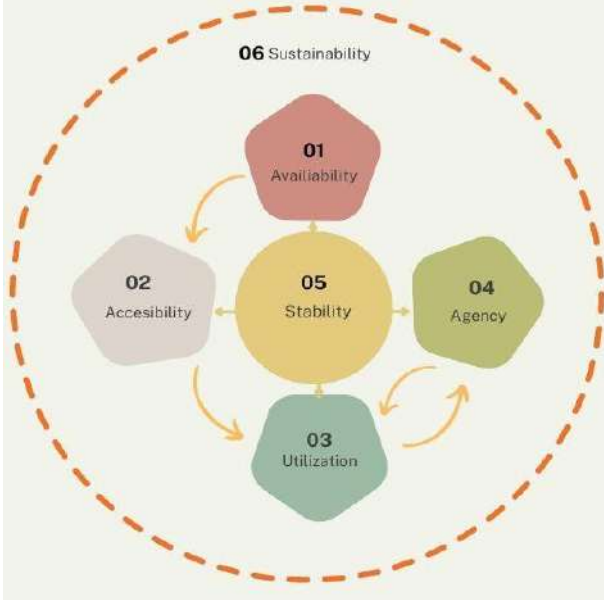


Contexte de la Recherche

En 2020, le taux d'insécurité alimentaire a atteint 19,4 %, contre 13,6 % avant la pandémie (Prada et al., 2021), tandis que le nombre de personnes obèses demeure préoccupant (OCDE, 2019). Cela souligne l'urgence d'aborder le problème de sécurité alimentaire. Les interventions de l'État se sont révélées insuffisantes pour atténuer les effets de la pandémie sur l'accès à l'alimentation. Malgré les efforts, les mesures mise en place ont échoué à remplir l'obligation étatique de garantir le droit à l'alimentation. En conséquence, des 'ollas comunes' ont émergé pour répondre aux besoins des communautés vulnérables de la capitale. Le scénario rappelait les années 80' : une fois de plus, ce sont les communautés vulnérables qui se sont organisées collectivement pour affronter une crise et lutter contre la faim.

Méthodologie

Cette recherche a été élaborée à travers un cadre analytique pour étudier le rôle des "ollas comunes" à travers la définition de la sécurité alimentaire de la FAO. Les 6 dimensions ont servi à mettre en évidence des schémas émergents dans les données, ainsi qu'à élargir la conception de la sécurité alimentaire. Dix entretiens semi-structurés ont été réalisés à Santiago de Chile en 2023-2024 (comprenant 7 femmes impliquées dans une "olla común", un acteur du milieu associatif, un acteur du secteur privé et un acteur du secteur public). Les données ont été analysées à l'aide d'une grille de codes pour identifier les schémas récurrents dans les discours de l'échantillon.



‘Ollas Comunes’ pendant la dictature de Pinochet (1980).

Résultats

- En raison du manque de ressources, les "ollas comunes" ne sont pas en mesure de garantir pleinement les six dimensions de la sécurité alimentaire.
- Les "ollas comunes" ont rendu accessible des repas qualitatifs pour ceux et celles qui ne pouvaient pas cuisiner pendant la crise sanitaire (dimensions d'utilisation et accès).
- Les coordinatrices des "ollas comunes" exercent leur pouvoir d'agir au sein d'une crise économique, en décidant les aliments à distribuer dans leurs communautés : culturellement appropriés et savoureux (dimension du pouvoir d'agir).
- Mise en lumière du potentiel des "ollas comunes" à gérer l'utilisation des excédents alimentaires au Chili (dimension durabilité).

‘Les personnes sans abri n'ont pas de lieu pour cuisiner ou stocker des aliments, elles mangent donc ce qu'elles peuvent trouver au cours de la journée. Le panier alimentaire fourni par le gouvernement est inutile pour elles. Elles n'ont ni casserole ni assiette, et certaines sont constamment en déplacement. Dans ce cas, c'est la 'olla común' qui s'occupe de leur approvisionnement alimentaire’ (femme, 53 ans).



Dignity plate / Assiette de dignité : Un repas chaud préparé dans l'intention de redonner de la dignité aux personnes âgées qui ne peuvent plus cuisiner, aux sans-abris qui n'ont pas les ressources pour accéder à des aliments frais, ou aux familles sans emploi. Ce concept peut élargir la discussion sur ce que nous comprenons par « sécurité alimentaire » ainsi que sur les acteurs qui peuvent l'assurer.



Conclusion et Perspectives

- Manque de reconnaissance politique du savoir-faire des femmes qui coordonnent les ‘ollas comunes’, en termes d'optimisation des denrées alimentaires et coordination de leur quartier tout en gardant le contact humain.
- Les différents acteurs de l'échantillon soulignent le potentiel d'un partenariat public-associatif pour valoriser les compétences des 'ollas comunes' dans la garantie de la sécurité alimentaire.
- Une étude plus approfondie pourrait être menée sur le modèle économique nécessaire pour leur donner de la stabilité à long terme.
- Les relations sociales qui émergent autour de la préparation et de la consommation des aliments pourraient constituer un domaine de recherche à explorer, afin de déterminer si la sécurité alimentaire devrait en tenir compte.



LES CHÈQUES ALIMENTAIRES CIBLÉS AUGMENTENT DE 22% LA CONSOMMATION DE PRODUITS SAINS : RÉSULTATS D'UN ESSAI RANDOMISÉ CONTRÔLÉ À DIJON.

Anaëlle Denieul-Barbot, Emmanuel Dumont, Laurent Muller, Valentin Bellassen
CESAER UMR1041, INRAE, Institut Agro, Université Bourgogne Franche-Comté, F-21000, Dijon, France
Univ. Grenoble Alpes, INRAE, CNRS, Grenoble INP, GAEL, 38000 Grenoble, France

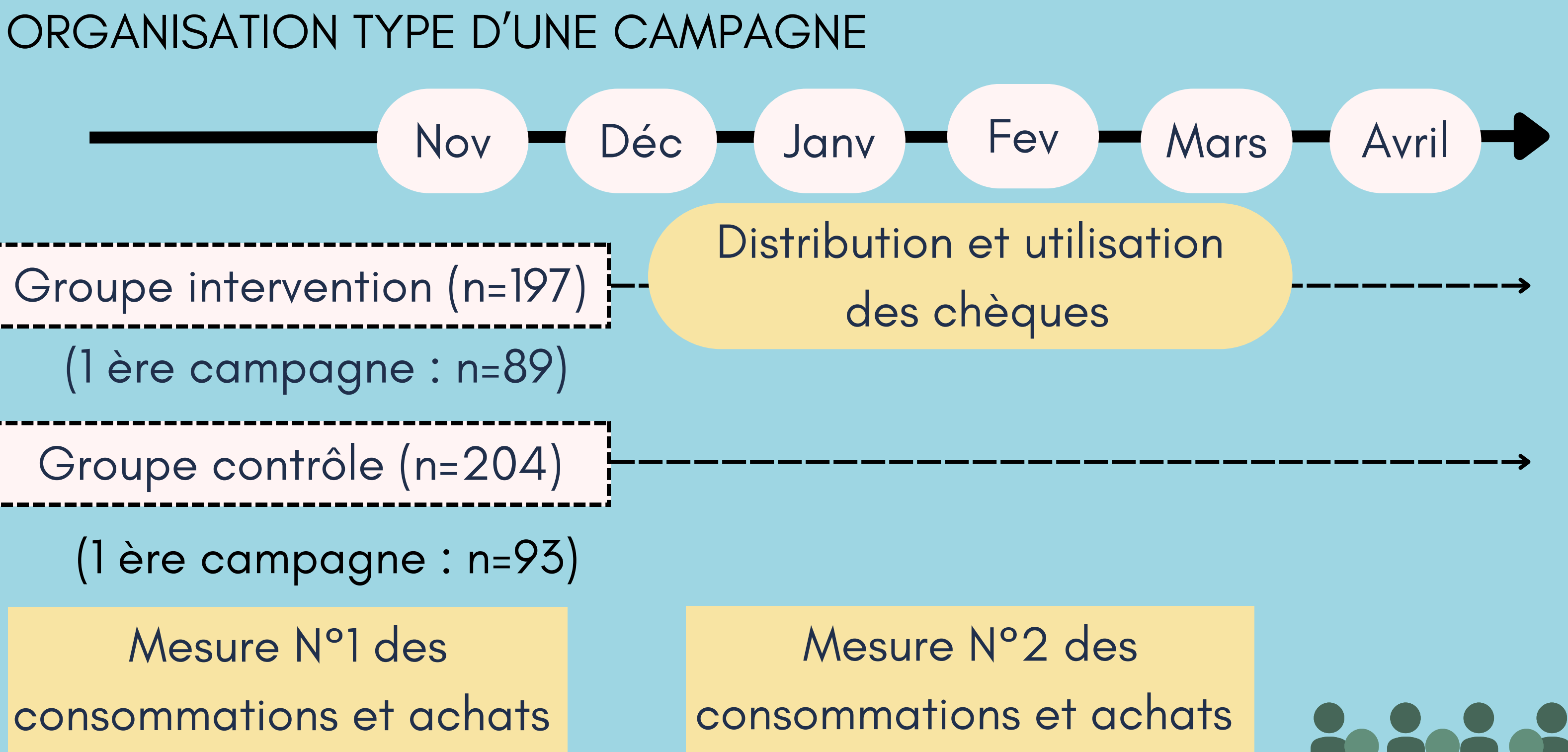
OBJECTIFS

- Mesurer les changements de comportements aliments induits par une **intervention de distribution de chèques alimentaires ciblés vers les achats de fruits, de légumes et les légumes secs.**
- Evaluer les impacts de l'intervention sur la santé et l'environnement.
- Mesurer l'efficacité de la politique.

METHODES

DESCRIPTION DE L'INTERVENTION

- Publics :**
 - Campagne 22-23 :** Usagers des épiceries sociales et personnes accompagnées par le CCAS.
 - Campagne 23-24 :** Clients d'un supermarché partenaire et panel de consommateurs de INRAE.
- Montants et produits ciblés :** Environ 40 € par mois et par unité de consommation pour les achats de fruits, légumes et légumineuses (frais ou non).
- Lieux d'achat :** Supermarchés et épiceries sociales (un sous-groupe limité à l'utilisation dans un supermarché partenaire).
- Format et durée :** Coupures de 2 ou 5 euros, envois postaux bimensuels pendant 3 mois.
- Outils de mesure :** Collecte de tickets de caisse durant un mois et questionnaire de fréquence alimentaire.



ADHERENCE

L'analyse des montants de chèques dépensés révèle un respect du ciblage de 67% (1ère campagne) et 64% (2ème campagne) lorsque les utilisateurs sont libres de choisir leur magasin. Le niveau d'adhérence est de 88% lorsque les achats sont limités à un supermarché partenaire avec contrôle automatique en caisse (2ème campagne).

POPULATION D'ENQUÊTE (n = 401)

- Femmes : 84 % (contre 52 % en France).
- Âge moyen : 44,7 ans (contre 42,6 ans en France).
- Nés en France : 77 % (contre 87 % en France).
- Baccalauréat et plus : 73 % (contre 52 % en France).
- En emploi : 53,6 % (contre 65,4 % en France).
- Revenu médian par unité de consommation : 1200 €/UC/mois (contre 1842 €/UC/mois en France).

PRODUIT CIBLES

RESULTATS DE LA COLLECTE DES TICKETS DE CAISSE

La consommation de fruits et légumes augmente de 54 g/jour/UC, réduisant de 27% l'écart moyen à la recommandation du PNNS

Poids (kg/j/UC)	Fruits & légumes	Fruits	Légumes	Légumes secs
Taille d'effet	0.054**	0.032*	0.021*	0.006+
P-value	(0.002)	(0.001)	(0.045)	(0.058)

Prix unitaire (€/kg)	Fruits	Légumes	Légumes secs
Taille d'effet	0.824**	0.880+	1.238
P-value	(0.004)	(0.055)	(0.167)

- Pour les individus dont le niveau d'adhérence aux consignes de ciblage est d'au moins 70 %, la consommation de produits sains augmente de 24 % : +62 g/j/UC de fruits et légumes et +6 g/j/UC de légumes secs.
- Lors de la première campagne, l'effet de l'intervention se traduit par une augmentation de la consommation de fruits (+27 g/j/UC) et une hausse du prix unitaire des légumes (+1.5 €/kg).

REBOND

L'intervention présente un effet sur l'augmentation de la consommation de viande rouge (+7 g/j/UC)

- L'effet rebond sur la consommation de viande est surtout marqué lors de la première campagne : l'intervention a doublé la consommation initiale, avec une augmentation de +13 g/j/UC.

SCORES

La densité énergétique solide des régimes alimentaires est réduite de 7% avec un impact fort sur le MAR

	MAR (%)	MER (%)	La densité énergétique solide (kcal/100 g)	Empreinte carbone (gCO2/Kg d'aliment)
Taille d'effet	3.452***	-6.465	-14.162**	162.845
P-value	(<0.001)	(0.271)	(0.004)	(0.379)

- En première campagne, la taille d'effet du MAR est de + 6.194% et celle de la densité énergétique solide de -23.126 Kcal/100g .

MONNAIES LOCALES ET SÉCURITÉ SOCIALE DE L'ALIMENTATION

Étude du rôle des associations de monnaies locales dans les expérimentations de SSA

Mars - Septembre 2024

Une enquête réalisée par la Chaire ESS de Lyon 2 en lien avec le Mouvement Sol
Julie Le Calvez, Marie Fare, Séverine Saleilles, Angèle Dransart

RÉSUMÉ

La Doume, la Gemme, la Gonette, la Graine, la Sol-Violette, ces associations de monnaies locales (AML) sont impliquées dans des expérimentations inspirées de la Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA). Cette enquête vise à comprendre les objectifs, freins et clés de réussites de ces coopérations ML/SSA, qui ne sont pas systématiques! Plus particulièrement, nous analysons les rôles des AML dans l'intermédiation territoriale de ces expérimentations de SSA.

CONTEXTE

EXPÉRIMENTATIONS DE SSA

Depuis 2019, le projet politique proposé par le collectif "pour une ssa" vise à défendre un droit à l'alimentation en créant une sixième branche de la sécurité sociale : une allocation mensuelle pour s'alimenter dans des lieux conventionnés. Une proposition appropriée par une trentaine d'initiatives de façons variées selon leurs ressources et les territoires.

Initiatives territorialisées

Education populaire

Dynamiques citoyennes

Projet(s) transformateur(s) social, économique, écologique

NOUVELLES COOPÉRATIONS TERRITORIALES

Démocratie

MONNAIES LOCALES

Depuis 2011, les ML circulent au sein d'un réseau d'adhérents (professionnels, consommateurs et collectivités) partageant des valeurs sociales et environnementales généralement inscrites dans une charte. Les 73 AML, gagées et complémentaires à l'euro, cherchent à favoriser une économie de proximité.

QUESTION DE RECHERCHE

QUEL EST LE RÔLE DES AML DANS LES EXPÉRIMENTATIONS SSA ?

MÉTHODOLOGIE

Étude de 7 cas de SSA (5 avec AML, 2 sans AML)

LÉGENDE:

- Implication de l'AML* dans l'expérimentation
- Association de monnaie locale
- Absence de coopération entre l'AML et l'expérimentation (Moyen de paiement mobilisé)

CARTE DES 7 CAS D'ÉTUDE

Source : Julie Le Calvez

20 ENTRETIENS

"récits de projets" & semi-directifs auprès d'acteurs parties-prenantes

3 acteurs / cas

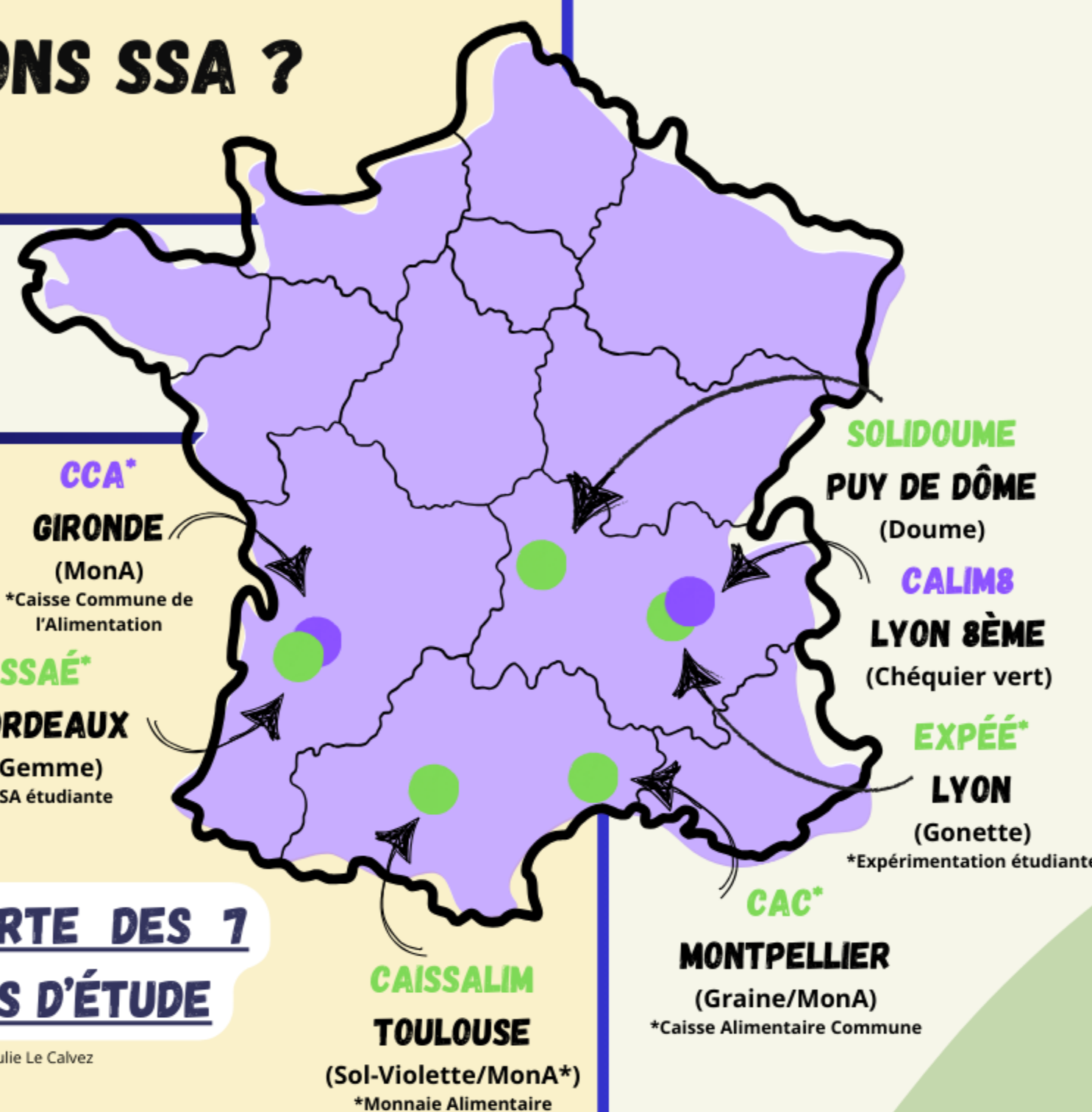
- MONNAIE LOCALE
- ASSOCIATION ALIMENTATION
- COLLECTIVITÉ TERRITORIALE



FOCUS GROUPE

Temps d'échange collectif

8 AML projetant de s'impliquer dans une SSA



1. QUELLES CARACTÉRISTIQUES DE NOTRE ÉCHANTILLON ?

Une échelle d'appropriation des 3 piliers de la SSA permet de dresser une typologie des 7 cas.

ÉCHELLE & LECTURE :

CONVENTIONNEMENT (EN HAUT) :

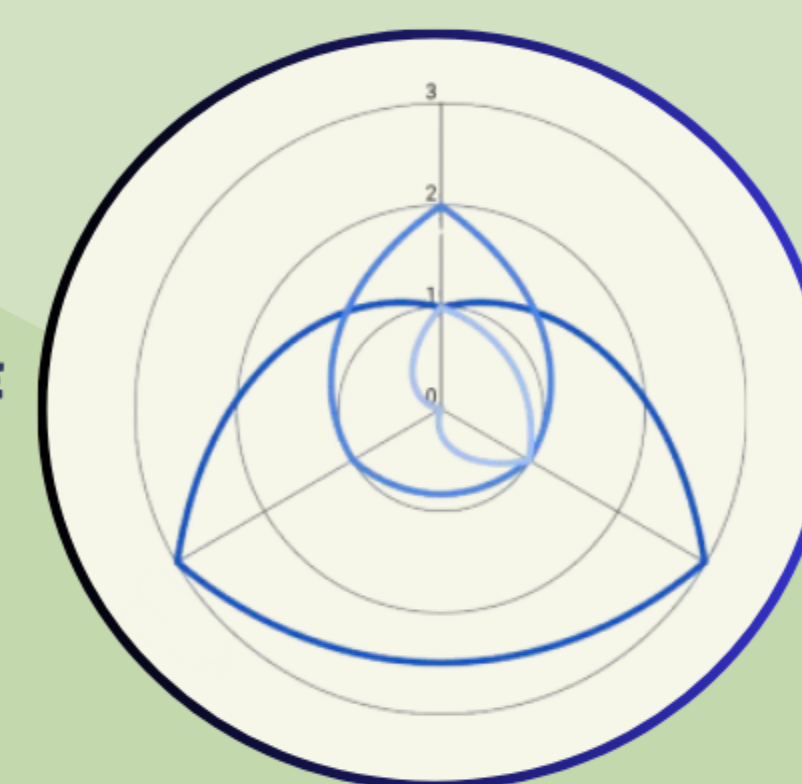
- 3 = Conventionnement démocratique, citoyen et local et accompagné (conscientisation)
- 0 = Absence de débat et d'échange avec les participants.

FINANCEMENT PAR COTISATIONS (À GAUCHE) :

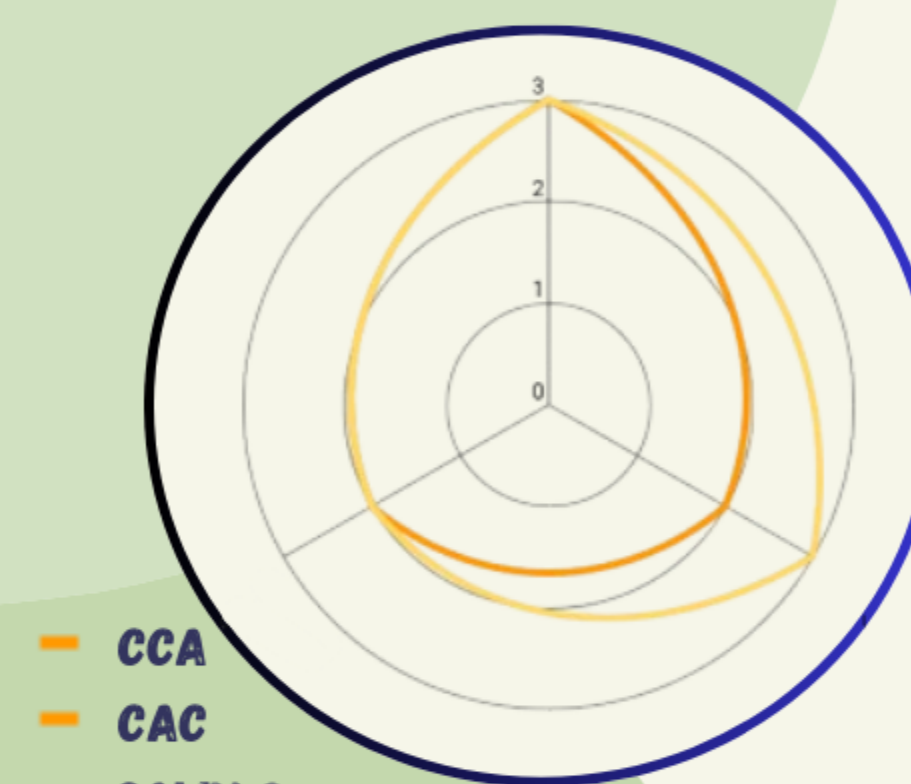
- 3 = Part des cotisations > 90%.
- 0 = Absence de cotisation des participants

UNIVERSALITÉ (À DROITE) :

- 3 = Forte mixité socio-économique du public.
- 0 = Ciblage exclusif sur une catégorie socio-économique



— SOLIDOUME
— SSAE
— EXPÉE



— CCA
— CAC
— CALIM 8
— CAISSALIM

INTERMÉDIAIRE CENTRAL



3 AML sont à l'initiative de ces SSA et s'impliquent dans leurs gouvernances. Elles mettent à disposition leur réseau de professionnels et l'allocation circule en ML (doume, gemme et gonette). Elles sont garantes de la confiance envers l'outil, le réseau, le caractère démocratique du choix des professionnels, etc.

Les 5 AML prennent en charge la gestion courante des transferts monétaires, comptes bancaires, logiciels, ... et elles développent des innovations technologiques (ex: outil de cotisation-redistribution).

INTERMÉDIAIRE PÉRIPHÉRIQUE



2 AML ont été exclusivement sollicitées pour réfléchir aux façons de transférer l'allocation. Elles ne participent pas à la gouvernance mais à l'animation des caisses et à la mise en place de l'outil. La MonA* (et non graine et sol-violette), est utilisée pour acheter les denrées dans les lieux conventionnés.

4. QUELLES RECOMMANDATIONS ?

AXE 1 : MIEUX FAIRE COMPRENDRE LES INTÉRÊTS D'UNE AML POUR UNE SSA

INTERCONNAISSANCE & TRADUCTION

PLAIDOYER SYNERGIES ML/SSA

DÉVELOPPEMENT DE L'AML

AXE 2 : ADAPTER LES AML AUX ENJEUX SSA

CIRCULARITÉ & RECONVERSION MONA/ML

OUTIL DOUBLE FILTRE

RÉSEAU D'AML DANS LES SSA

D'AUTRES PISTES !

On identifie 7 freins à la coopération, pouvant être limitants voir bloquants

DISCUSSIONS TARDIVES

La question monétaire n'est pas toujours un sujet dès l'initiation dans les discussions des collectifs

FREINS LIÉS À LA PRIORISATION DE LA DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE

FLÉCHAGE VERS L'ALIMENTATION

Les ML peuvent être dépensées dans l'ensemble des secteurs de l'économie. Certaines proposent des solutions pour restreindre à des commerces alimentaires

CONVENTIONNEMENT

La démarche SSA et la sélection de professionnels déjà faites par les AML sont parfois considérées comme incompatibles

ACCULTURATION AUX AML

L'appropriation des AML par les professionnels et citoyens est placée en priorité secondaire

FREINS LIÉS À LA COOPÉRATION

La coopération est coûteuse pour l'AML qui engage des ressources et pour l'expérimentation devant trouver un support monétaire

DIVERSIFICATION DES EXPÉRIMENTATIONS

L'écosystème SSA s'enrichit de modalités différentes, notamment concernant le moyen de paiement

COÛT

On teste différents processus

CONFIANCE

Le respect des délais et la pérennité de l'AML sur toute la durée de l'expérimentation sont indispensables

Les 5 rôles (entremetteur, facilitateur, médiateur, orchestrateur, innovateur) d'intermédiation territoriale (Nadou, Pecqueur, Obermöller, 2020) sont mobilisés comme cadre théorique pour caractériser les rôles de l'AML au sein de chaque SSA.

*Monnaie Alimentaire
**Intermédiation territoriale

2. QUELS RÔLES DES AML DANS L'IT* DES SSA ?

BIBLIOGRAPHIE

- Paturel, D., & Ndiaye, P. (2022). Le droit à l'alimentation durable en démocratie. Rhizome, 82(1), 7-8.
- Blanc, J., Fare, M., & Lafuente-Sampietro, O. (2023). Les monnaies locales en France en 2023. Résultats de la seconde enquête nationale.
- Nadou, F., & Talandier, M. (2020). Introduction. Intermédiation territoriale : des lieux, des liens, des réseaux, des acteurs. Géographie, économie, société, 22(3-4), 235-243.
- Nadou, F., & Pecqueur, B. (2020). Pour une socioéconomie de l'intermédiation territoriale. Une approche conceptuelle. Géographie, économie, société, 22(3-4), 245-263.

5. PERSPECTIVES

Enquête exploratoire (avec un petit nombre de cas) à confronter à d'autres initiatives (focus groupe) et à affiner (prolongement des cas observés)

QUEL DEVENIR DES AML DANS LA SSA FACE À L'ÉMERGENCE D'AUTRES SOLUTIONS DONT LE CARACTÈRE MONÉTAIRE PEUT ÊTRE INTERROGÉ?

AUTRICES & CONTACTS

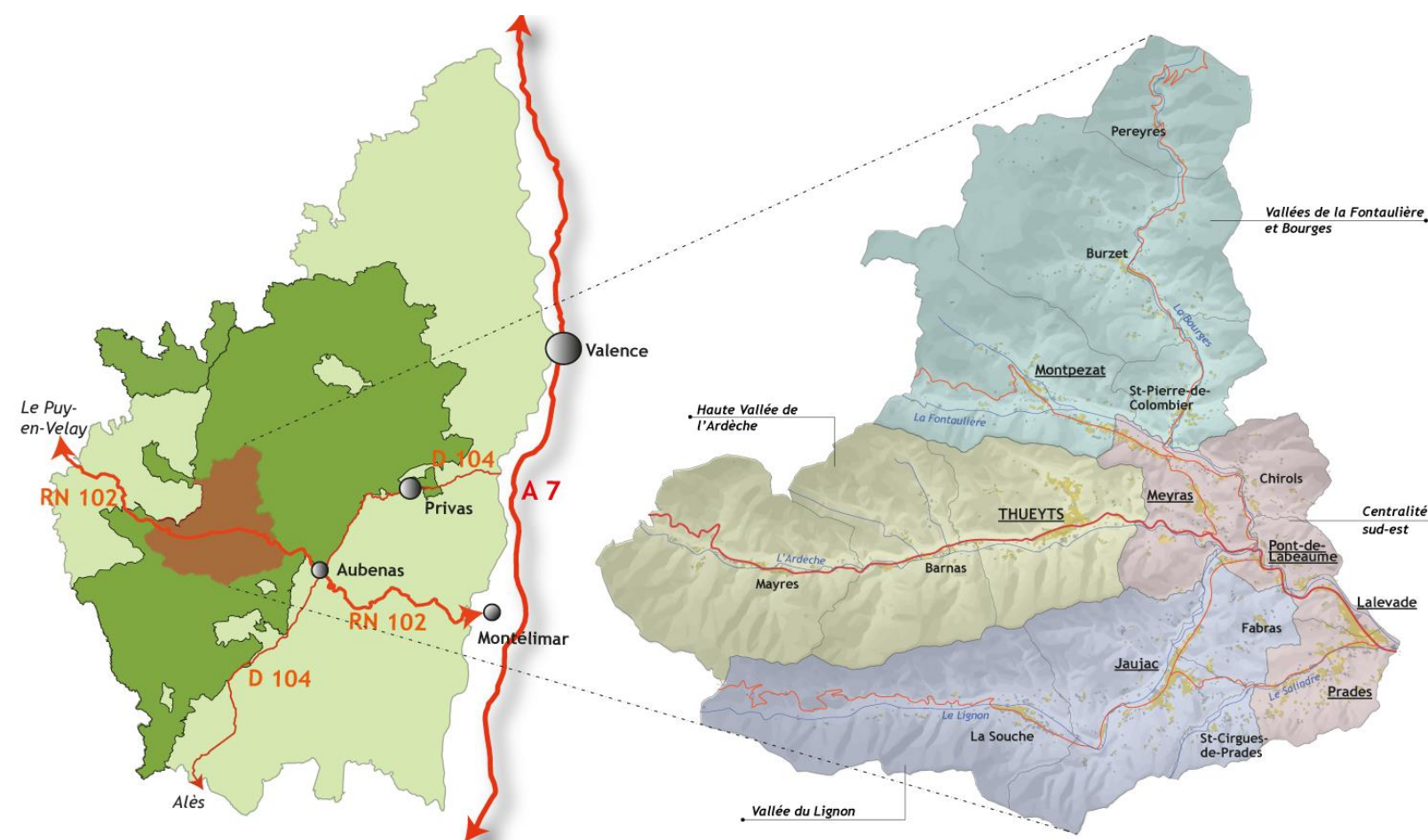
- Julie Le Calvez, ingénieure agronome : julie.lecalvez1@gmail.com
- Marie Fare, maîtresse de conférence en économie : m.fare@univ-lyon2.fr
- Séverine Saleilles, maîtresse de conférence en gestion : s.saleilles@univ-lyon2.fr
- Angèle Dransart, co-présidente du Mouvement Sol : angele.dransart@sol-reseau.org

Comment impliquer les personnes concernées dans la gouvernance d'un projet de lutte contre la précarité alimentaire ?

Le cas du dispositif d'aide alimentaire Coup de Pouce

Réalisé par Karine NUNES, Doctorante en Sociologie (EHESS Marseille), Chargée d'études Transition Alimentaire (Parc naturel régional des Monts d'Ardèche), & Claire LAMINE, Directrice de Recherche en Sociologie (Unité Ecodéveloppement, INRAE, Avignon).

Le territoire de la Communauté de Communes Ardèche des Sources et Volcans (CdC ASV) est rural, avec une forte diversité écologique et 9 926 habitants inégalement répartis dans 16 communes. Le niveau de vie y est relativement bas, avec un taux de pauvreté de 18,4% en 2018 (14,4% dans le département). Il est aussi à noter que 62,9% des ménages du territoire sont non-imposés (55% à l'échelle départementale). La CdC ASV assure depuis fin 2020 le service d'aide alimentaire en régie directe sur le territoire. Cette mission était jusqu'alors portée par l'association « Coup de Pouce Alimentaire », créée en 1999, qui a cessé son fonctionnement (difficulté de mobilisation de nouveaux bénévoles et crise sanitaire). Un des objectifs centraux de la CdC ASV pour faire évoluer son dispositif est celui de « favoriser la participation des personnes concernées dans les montages et l'évaluation des projets »



Objectifs : Cette étude de cas en recherche-action, menée dans le cadre d'une thèse en sociologie, vise à analyser les modalités de participation des personnes concernées (bénévoles et bénéficiaires) au sein du dispositif d'aide alimentaire porté par une collectivité territoriale. La problématique centrale de cette recherche porte sur les modes de mobilisation œuvrant/contribuant à la construction de trajectoires de transformation juste, écologique et inclusive des systèmes agri-alimentaires à l'échelle territoriale.

Méthode : enquête ethnographique combinant observation directe (comités techniques et de pilotage, journée d'immersion au sein du dispositif), entretiens compréhensifs (élus, bénévoles, bénéficiaires, assistants sociaux, chargés de mission) et analyse documentaire (diagnostic de la précarité alimentaire, réponse aux appels à projet PAT et Mieux Manger pour Tous).

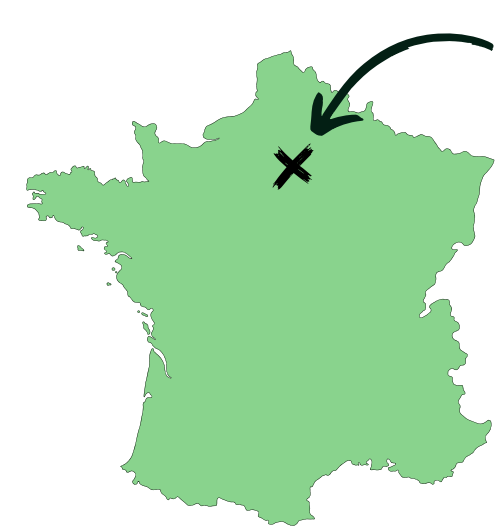
Résultats préliminaires :

Participation « représentative » plutôt que participation directe : la participation des bénévoles et bénéficiaires est principalement cadrée en termes de représentativité (1 ou 2 représentants) pour les premiers, et travers des intermédiaires (les assistantes sociales) pour les derniers. Les assistantes sociales jouent un rôle important dans la transmission des besoins et attentes des bénéficiaires, mais leur parole reste filtrée. Certaines initiatives plus participatives existent, comme des journées bénévoles-bénéficiaires, mais elles restent ponctuelles et ne permettent pas une co-construction continue du service.

Vers une charte de valeurs communes : dans le cadre de cette recherche-action, une des autrices discute actuellement avec les différents acteurs (élus, bénévoles, bénéficiaires, travailleurs sociaux) de l'organisation d'une charte de valeurs communes. L'objectif serait de dépasser une simple logique de représentation pour aller vers une implication plus directe des personnes concernées, dans une démarche de démocratie alimentaire. Cette charte permettrait de clarifier les attentes et engagements de chacun et traiterait de sujets importants comme le non-jugement, lutte contre la stigmatisation, etc.

Le processus d'élaboration et d'adhésion à cette nouvelle charte sera un élément clé de cette étude de cas en recherche-action. Cela nous permettra d'observer la mobilisation des différents acteurs autour des enjeux de fond du service, ainsi que leur implication dans la trajectoire de transformation, de la charité alimentaire vers le droit à l'alimentation.

Une recherche-action autour du dispositif **PASSERELLE PLUS**



Expérimentation à Montreuil (2024-2026) d'une allocation non fléchée couplée à une orientation sociale et un atelier collectif sur l'alimentation durable : quels effets sur l'alimentation, le bien-être et la satisfaction des besoins ?

UMR MoISA (INRAE, IRD) : Marlène Perignon, Sabrina Eymard-Duvernay, Maria Somaraki, Alejandra Giraldo, Nicole Darmon, Mathilde Savy, Pascaline Rollet
ACTION CONTRE LA FAIM: Vigdis Gosset, Hélène Quéau, Clara Souchereau, Emilie Martin, Sophie Lochet, Radjaa Kebiri. **Association ActAP:** Christophe Dubois
FONDATION DE L'ARMEE du SALUT: Nadia Berrembou, Salomé Linglet, Emmanuel Ollivier

Les 3 volets du dispositif Passerelle Plus



Allocation non fléchée de 60€/mois par personne du ménage pendant 4 mois sous forme de carte de paiement, utilisable dans tous les commerces (alimentaires et non alimentaires) et pour le retrait d'espèces.

Orientation sociale : un rendez-vous avec un.e coordinateur.ice social pour être mis en lien avec les structures sociales du territoire selon la situation et les besoins des personnes.

Atelier collectif sur l'alimentation durable pour discuter des enjeux santé, budget et environnement de l'alimentation, et partager trucs et astuces pour manger équilibré sans dépenser plus tout en respectant l'environnement.

L'ambition du dispositif

Développer le **pouvoir d'agir** des personnes en agissant sur les **capacités économique**, l'**accès aux droits** sociaux et les **connaissances** autour des enjeux de l'alimentation.

Pourquoi une allocation non fléchée sur l'alimentation ?

Promouvoir la **liberté de choix** des personnes, l'adaptation aux **besoins**, la **facilité** de mise en œuvre et d'utilisation, **limiter le non recours**.

Pourquoi une évaluation ?

Générer des **données** probantes sur l'**efficacité** et l'**opérationnalité** du dispositif, éclairer les choix de **politiques publiques** pour réduire la précarité alimentaire et **améliorer l'accès** de tous.tes à une alimentation plus durable.

Les partenaires



Les financeurs



Les 3 volets de l'évaluation



Évaluation d'impact pour mesurer la nature et l'ampleur des effets du dispositif sur l'alimentation et le bien-être des ménages

- **370 ménages en situation de précarité** orientés par les centres sociaux et associations de la ville de Montreuil, répartis en 2 groupes par tirage au sort. Le 1er groupe reçoit le dispositif à partir de septembre 2024, le 2ème groupe 6 mois plus tard (groupe témoin).
- **3 temps d'enquête par questionnaire** (avant, à 3 mois, à 6 mois) : mesure des effets sur des indicateurs de sécurité alimentaire et de bien-être
- **Analyse des achats alimentaires** : mesure des effets sur la qualité nutritionnelle et l'impact environnemental des approvisionnements

Évaluation de processus pour documenter la mise en œuvre du dispositif, les freins et conditions de réussite, et comprendre les mécanismes d'impact

- **Cartographie des chemins d'impact** du dispositif (visualisation des étapes intermédiaires depuis les ressources mobilisées jusqu'aux impacts attendus)
- **Enquêtes qualitatives** (entretiens individuels) auprès des ménages et acteurs de la mise en œuvre pour rendre compte du niveau de satisfaction et d'appropriation par les usagers

Évaluation coût-efficacité pour explorer le potentiel de mise à l'échelle

- **Recensement des coûts** de mise en œuvre du dispositif vs. impact
- **Calcul du coût de mise en œuvre par usager, et du coût moyen par résultat atteint** (ex: coût pour réduire d'1% la proportion de personnes en situation d'insécurité alimentaire)

Recherche-action CAJAU, phase d'étude

Vers une agriculture urbaine accessible à tous·tes : espaces, ambiances et hospitalités

Point de départ

L'agriculture urbaine pourrait être un levier de justice agri-alimentaire pour les habitant·e·s des villes, notamment dans les quartiers populaires où l'offre alimentaire hors GMS est réduite, les espaces de nature rares... Néanmoins, le constat est le même, dans la recherche ou sur le terrain : ces **projets restent souvent confidentiels, avec une ouverture sociale restreinte**, voire vecteurs de gentrification dite « verte ». Alors **comment renforcer l'accessibilité de l'agriculture urbaine pour qu'elle s'insère dans le paysage alimentaires des habitant·e·s et puisse contribuer à plus de justice alimentaire dans les quartiers populaires ?**

Une approche originale de l'accessibilité

Plutôt que de se limiter aux dimensions géographique et économique d'accessibilité des lieux d'agriculture, par ailleurs abondamment étudiées dans la littérature, le projet de recherche CAJAU tend à **appréhender cette accessibilité sous ses autres dimensions**. En particulier les dimensions pratique et socio-culturelle, perçues à travers **les pratiques, la matérialité et les formes d'engagement avec les lieux**.

La sociologie pragmatique comme cadre d'analyse

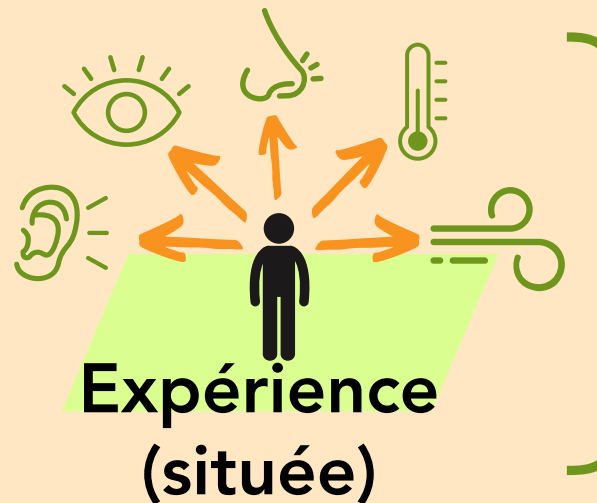
1 question

1 cadre d'analyse

Comment les modalités d'hospitalité d'un lieu d'agriculture urbaine peuvent générer des espaces propices à des régimes d'engagement qui s'articulent avec un paysage alimentaire pré-existant ?

Sociologie pragmatique

1 - Ambiances

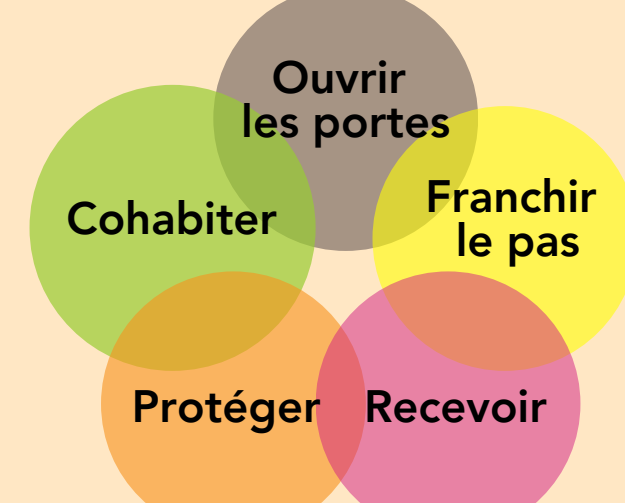


Environnement sensible
Pratiques associées

2 - Engagements

Exploration
Justice
Pratique
Familiarité

3 - Hospitalités

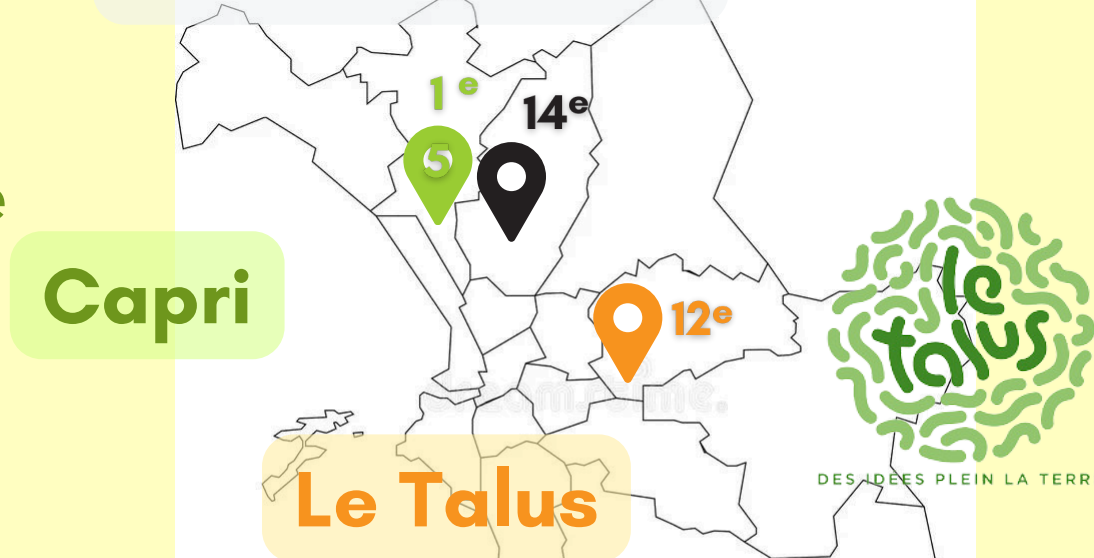


Trois terrains d'étude Marseillais



Ferme maraîchère avec production commerciale, vente sur place, ouverte au public les mercredis, accueil et sensibilisation

Jardins partagés de Font-Obscur

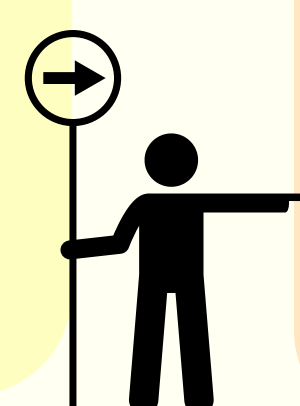


Carte des arrondissements de Marseille et localisation des terrains d'étude



Jardins partagés associatifs (30m²/famille), pas de production commercialisée, seuls les adhérents peuvent y jardiner (clef), conditionné au respect d'une charte

Tiers-lieu associatif, production agricole commercialisée sur place, ouverte au public avec adhésion obligatoire à prix libre, possibilité de louer un bac pour avoir son espace personnel, chantiers collectifs, espace restauration

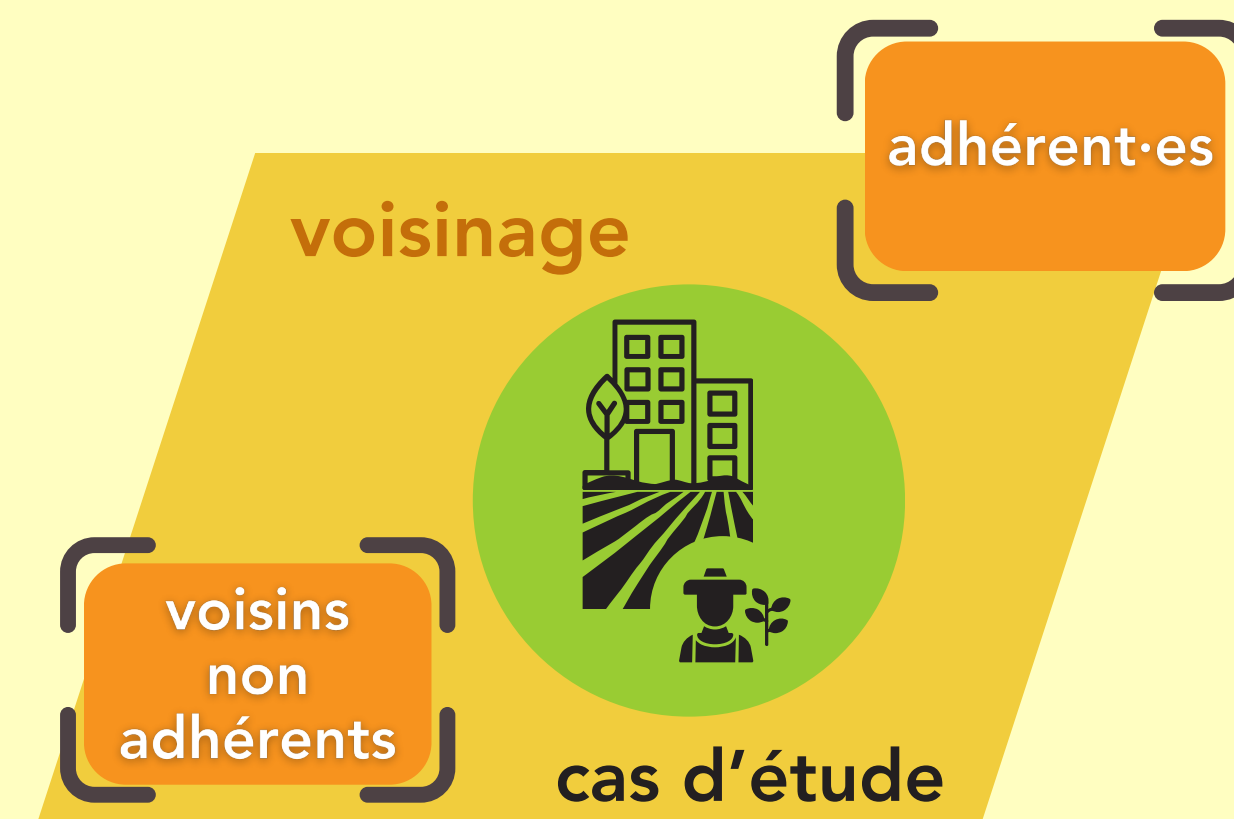


Une méthodologie sensible

Contexte incluant des personnes aux profils socio-économiques particulièrement vulnérables et rarement invitées à partager leur récit de vie

Besoin d'une **grande mobilité et disponibilité de l'équipe de recherche** et mise en place de **méthodes intégrables au quotidien** des enquêté·e·s

Besoin de **sortir des schémas institutionnels** pour délier les langues (ex : la photo-élicitation s'est révélée être un bon support)



Origine des participant·e·s à l'étude

Au final, c'est une **méthodologie à deux entrées complémentaires** qui a été mise en place : via l'**observation**, impliquant l'équipe de recherche et **une enquête**, pour les trente personnes concernées, voisines et/ou adhérentes d'un des trois terrains d'étude.

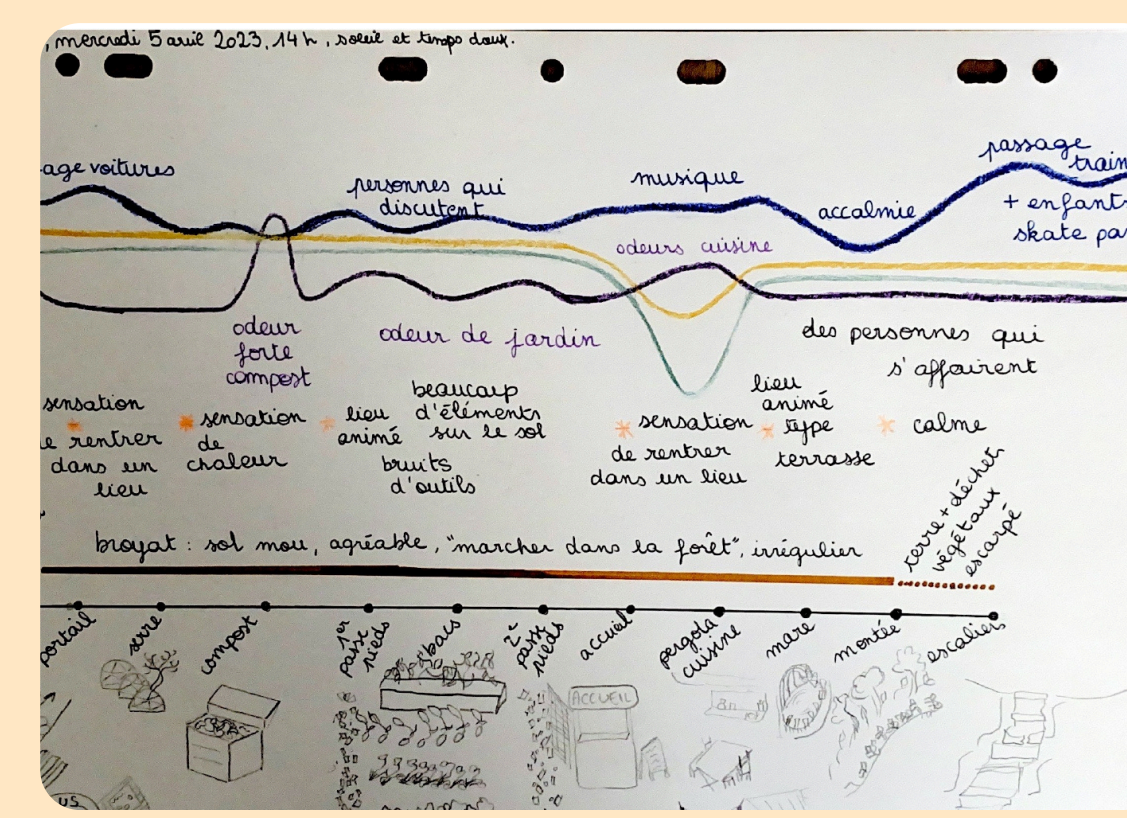
OBSERVATION

Pour étudier :

- les ambiances
- les usages
- les connexions au lieu/rerelations avec les autres personnes

Les méthodes mobilisées ont été :

- la recherche documentaire sur le territoire
- les observations et cartes sensibles
- les itinéraires augmentés



Itinéraire augmenté réalisé au Talus

ENQUÊTE

Pour étudier :

- les ambiances
- les pratiques et perceptions des adhérent·e·s
- les intentions, visions et mode opérationnel des projets d'AU
- les type(s) d'engagement(s)

Les méthodes mobilisées ont été :

- les entretiens semi-directifs
- un atelier participatif collectif
- la photo-élicitation avec entretien

Entretiens semi-directifs
Carte mentale

Visite du lieu d'AU voisin, prise de photos

Entretien de photo-élicitation/atelier participatif



Carte mentale de paysage alimentaire réalisée par une enquêtée

Résultats

L'étude fournit des résultats à la fois sur le **rapport au paysage alimentaire et aux lieux de courses** et sur **l'hospitalité et l'engagement dans les trois lieux d'agriculture urbaine**. Seule la seconde partie de ces résultats est présentée ci-dessous :

Caractérisation pour chaque terrain

CAPRI, une terre à explorer

- Engagements dominants en exploration et en familiarité
- Peu lisible, très inclusive mais peu connue
- Grande attention apportée à la sensation d'être le bienvenu

Capacités requises pour y trouver sa place : sociabilité/de discussion, mais espaces de lâcher prise, de repos, seule

LE TALUS, une terre d'autonomie

- Engagements dominants en justice et pratique
- Un espace cadré, permettant de s'engager sans contraintes
- Le commun comme valeur

Capacités requises pour y trouver sa place : autonomie

LES JARDINS FONT-OBSCUR, une terre à soi

- Engagements dominants en familiarité et en justice
- Familiarité avec la terre en premier, les personnes en second, soin apporté à la terre et soin apporté par la terre
- Forte appropriation qui n'est possible que pour un nombre limité de personnes suivant des conditions établies.

Capacités requises pour y trouver sa place : technicité, temps

Enseignements principaux

- La pluralité des ambiances d'un lieu favorise une **pluralité de régimes d'engagement**, renforçant ainsi le caractère accueillant d'un lieu.
- L'inclusivité totale ne peut pas exister dans le cadre de l'agriculture urbaine. En revanche, chaque lieu se doit de prendre conscience des capacités qu'il exige des personnes amenées à le fréquenter et être capable de réorienter vers d'autres lieux si besoin : il faut **faire réseau pour traiter la question de l'accessibilité**.
- Le foisonnement des initiatives d'agriculture urbaine peut **permettre à chacun·e d'y trouver son compte**, avec ses vulnérabilités.
- Les lieux doivent **cultiver « l'aller vers »** afin de pallier aux vulnérabilités, matériellement, humainement et à toutes les échelles, sur les lieux comme à l'extérieur...



Photo d'une adhérente de Capri, vue de la ferme et repas partagé (photo-élicitation)

Perspectives

Le projet CAJAU est un **projet de recherche-action**. Les connaissances produites grâce à cette étude vont nourrir la **mise en place d'actions sur les différents terrains de l'étude**, visant à en améliorer l'accessibilité. Le projet comprend donc une **phase de coopération**, afin que les actions soient choisies par les acteurs de terrain, une **phase d'actions** et une **phase d'évaluation** de ces actions.

Limites

- Méthodes sensibles ≠ méthodes participatives, des blocages demeurent dont l'engagement en temps des participant·e·s
- Fort taux d'abandon en court de route
- Difficultés de recrutement

La Caisse alimentaire commune de Montpellier

Une recherche-action de démocratie alimentaire // Phase 1 : 2022-2024

*“Faire de l'alimentation un sujet de démocratie” -
“Agir contre les inégalités alimentaires, et plus largement pour la durabilité des systèmes alimentaires”*

L'idée d'expérimenter une "caisse alimentaire commune" émerge en 2021 à Montpellier. Elle a été élaborée par un collectif d'acteurs locaux, réunis à la faveur du programme **Territoires à vivreS**, rassemblant des habitant.es, des associations de solidarité alimentaire, des associations paysannes, d'éducation populaire, un supermarché coopératif, des organismes de recherche, la monnaie locale de l'Hérault, la Ville et la Métropole de Montpellier. Elle s'inspire et nourrit le projet politique de **Sécurité Sociale de l'Alimentation**.

Caisse alimentaire commune ?

Un dispositif territorial multi-acteurs, basé sur la constitution et la gestion collective d'un budget selon un principe de redistribution : chacun.e cotise chaque mois en fonction de ses moyens et perçoit l'équivalent de 100 euros en monA (monnaie alimentaire) à dépenser dans un circuit de points de vente conventionnés. Les décisions sont prises par un comité citoyen de l'alimentation, pensé comme un espace d'éducation populaire, de citoyenneté et d'empowerment.

Chiffres 2024

61 membres au comité citoyen dont 80% de femmes
385 foyers participants dont 47% vivent sous le seuil de pauvreté
Cotisations entre **1 et 170 euros / mois**
Cotisation moyenne : **55 euros pour 100 monA / mois**
54 points de vente conventionnés :
33 producteurs en direct, 10 artisans, 11 magasins
82 % des dépenses en monA vont vers des **produits bio**
20% des achats en **fruits et légumes**



Une recherche-action

Un dispositif de recherche qui engage des citoyens et citoyennes, des acteurs de la société civile, des acteurs économiques (en particulier des producteur.ices), des collectivités locales et des chercheur.es, et qui vise *“la co-production de connaissances, le renforcement des capacités et de la puissance d'agir, la transformation des rapports sociaux et le renforcement de la démocratie”* (Maurel, 2010).

Hypothèses

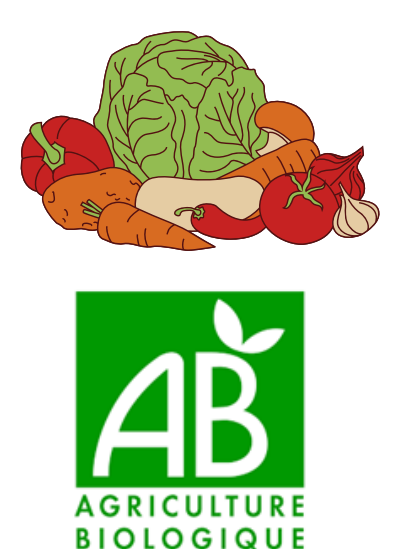
La démocratie alimentaire, nourrie par l'exercice d'une **citoyenneté alimentaire articulée aux politiques publiques**, est la **condition** d'une **transformation agro-alimentaire juste**, porteuse de **changements** en termes d'accès à l'alimentation, de **pratiques alimentaires**, d'environnements et de **systèmes alimentaires** vers plus de durabilité.

Premiers résultats

Résultats issus d'une enquête auprès des membres du comité citoyen de la caisse alimentaire commune, et en partie, des autres participant.es : observation participante, questionnaires et entretiens qualitatifs individuels au moment de l'entrée dans l'expérimentation puis à N+1.

Sécurité alimentaire, accès à l'alimentation et pratiques alimentaires

- **Augmentation de la consommation de fruit et légumes, de produits bios, de produits locaux.** Pour certain.es : baisse de la consommation de viande issue de production intensive.
- **78 % ont changé leurs lieux d'approvisionnements**, dont 56% “vont moins au supermarché” - une contrainte “non subie” et au contraire “qui facilite le changement”.
- **Baisse du stress**, “bouffée d'oxygène”, liée à la régularité et l'augmentation du budget pour les personnes en situation de précarité (en particulier pour les personnes seules).
- **“Bien-être alimentaire”** : satisfaction de retrouver une alimentation désirée, en accord avec ses aspirations, retrouver la dimension “plaisir” de l'alimentation, retrouver le lien social autour de l'alimentation
- Des **freins économiques et symboliques persistants** (montant de monA faible + appréhension des prix pratiqués dans certains lieux)

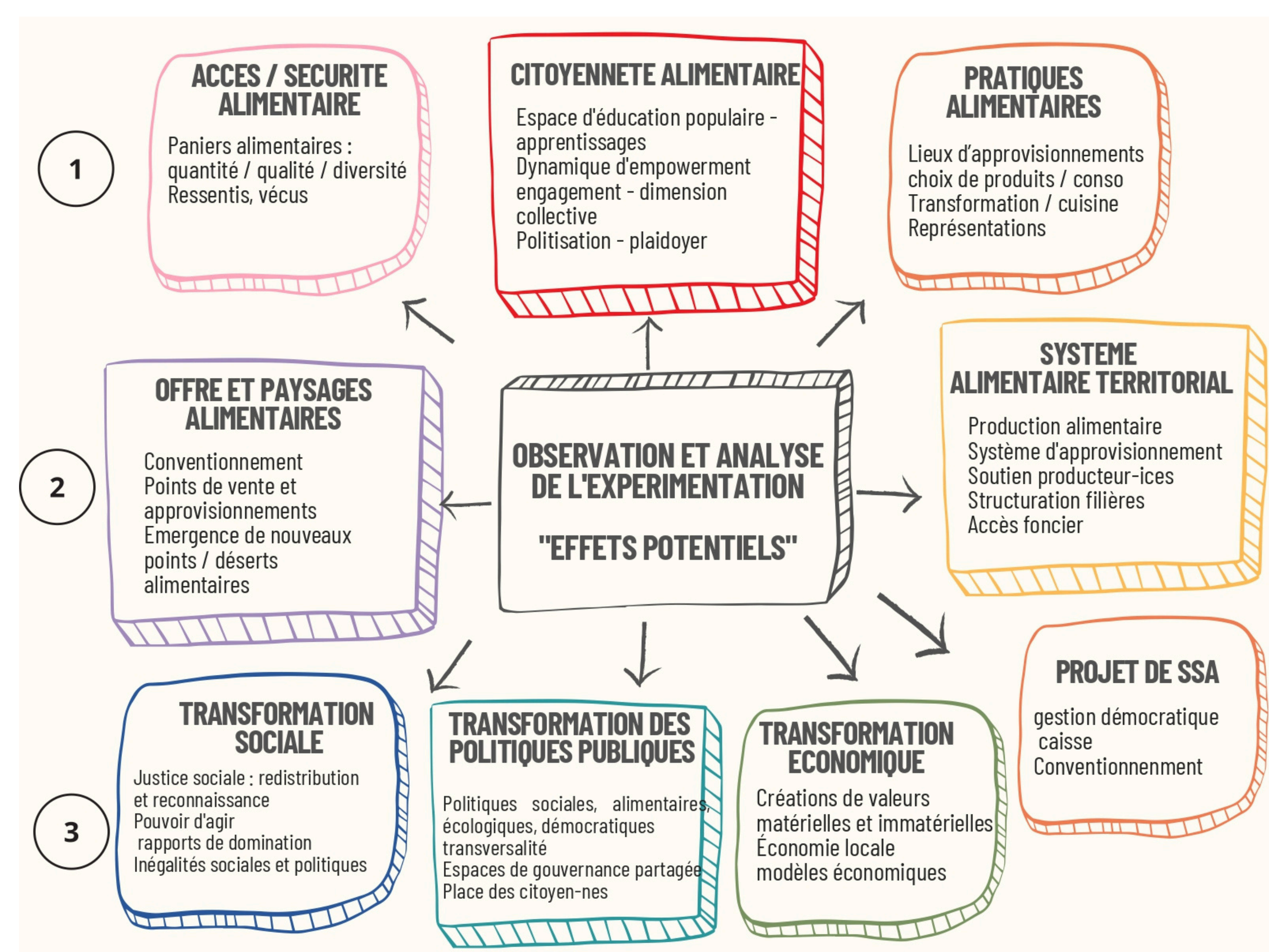


Soutenir une offre alimentaire durable

- Augmentation du **chiffre d'affaires** même s'il reste variable selon les lieux (deux magasins concentrent les 2/3 des monA).
- Diversification de la clientèle : **plus de mixité sociale** pour une majorité.
- Une meilleure accessibilité sociale donne **plus de sens** au métier.
- Rencontre entre acteurs : un **écosystème territorial** qui s'initie.
- Apporte de la réflexivité sur les pratiques d'**approvisionnement** et pratiques commerciales, notamment **le lien aux producteur.ices**.

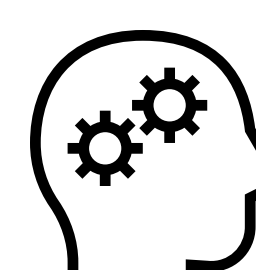
Question de recherche

“Comment développer une approche démocratique des enjeux d'accès à l'alimentation, au regard des inégalités sociales, environnementales et politiques, et des impératifs écologiques et sanitaires de transformation du système alimentaire ?”



Citoyenneté et démocratie alimentaire: le comité citoyen

- Un espace d'**engagement pérenne et régulier** pour 60% des membres qui participent activement, avec des **disparités d'implication**.
- Deux parcours types d'entrée vers la caisse : entre **militantisme** et réponse aux besoins liés à la **précarité**.
- Un espace de **mixité sociale** revendiquée et plébiscitée.
- Un espace de création de lien social, de **soutien moral** et de développement du **pouvoir d'agir individuel** (estime, confiance, reconnaissance...) et **collectif** (faire cause commune).
- Un espace de découverte de l'**éducation populaire, d'apprentissage et de conscientisation politique**.
- Des **“parcours citoyens”** qui s'initient (montée en compétences et en politique pour certains membres).
- Un espace pour **“faire démocratie”** au delà des questions d'alimentation (expérimenter le collectif, le débat, la construction d'opinions...).
- Une dynamique démocratique à renforcer et à réengager en permanence à l'**épreuve des rapports de domination**.



“ça renforce ma conviction que la politique passe aussi (et surtout) par ce type d'engagement”
(membre du comité citoyen de l'alimentation)

Vers une phase 2 de la recherche-action (2025-2026) :

Poursuite de l'expérimentation avec une augmentation du nombre de participant.es, augmentation du montant de MonA mensuel en fonction de la composition familiale et un travail de renforcement de la dynamique démocratique avec l'ensemble des participant.es.



UNE ÉTUDE PORTÉE PAR LE SECOURS CATHOLIQUE-CARITAS FRANCE, RÉSEAU CIVAM, SOLIDARITÉ PAYSANS, ET LA FÉDÉRATION FRANÇAISE DES DIABÉTIQUES



1 - LE CONTEXTE

Tout le débat public laisse à penser qu'entre ces maux, il faudrait choisir : ce serait soit une nourriture accessible à tous, soit un revenu décent pour les producteurs ; soit le respect de la santé et de l'environnement, soit l'emploi agricole et la sécurité alimentaire... Nos associations ont fait le choix de l'alliance pour sortir de cette logique d'affrontement ; le choix de l'alliance ET de l'analyse, parce que, si nous essayons d'inventer des réponses pour surmonter ces contradictions, **nos actions ne parviennent pas, elles seules, à les résoudre à grande échelle.**

Face à l'équation complexe à laquelle nous faisons face, d'une alimentation saine, durable, accessible et rémunératrice, **un sujet cristallise toutes les contradictions : celui du prix de notre alimentation.** Nous avons donc souhaité comprendre ce que disent les prix de notre alimentation, mais aussi ce qu'ils masquent – les impacts sociaux, sur l'environnement et sur notre santé de notre système alimentaire - et que nous ne payons pas en caisse.

“ Je me souviens de ce sentiment d’avoir le ventre gonflé parce que tu manges que des trucs gras et froids. Tu sais que tu dois manger mais tu sais que ça te fait mal.”

Bernard, MEMBRE DU GROUPE DU FINISTÈRE, SANS-ABRI PENDANT UN TEMPS

2 - LA MÉTHODOLOGIE

Le travail proposé contribue au débat sur les **“coûts cachés de l'alimentation”** en cherchant à chiffrer, pour la France, les effets négatifs sur la santé, l'environnement et la société de notre système agroalimentaire actuel. En novembre 2023, l'Organisation des Nations unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO) chiffrait ces coûts pour la France à 177 milliards de dollars. L'étude de la FAO est **fondée sur le concept des externalités négatives**, avec la monétarisation de pertes attribuables à des baisses de productivité, par rapport à un produit intérieur brut (PIB) théorique, avec une projection jusqu'en 2100.

Ici, **ces coûts sont calculés dans une approche comptable**, à partir des dépenses publiques effectivement engagées pour les compenser ou les réparer, et en considérant la part de responsabilité du système du système alimentaire pour ces impacts, sur la base de travaux scientifiques existants.

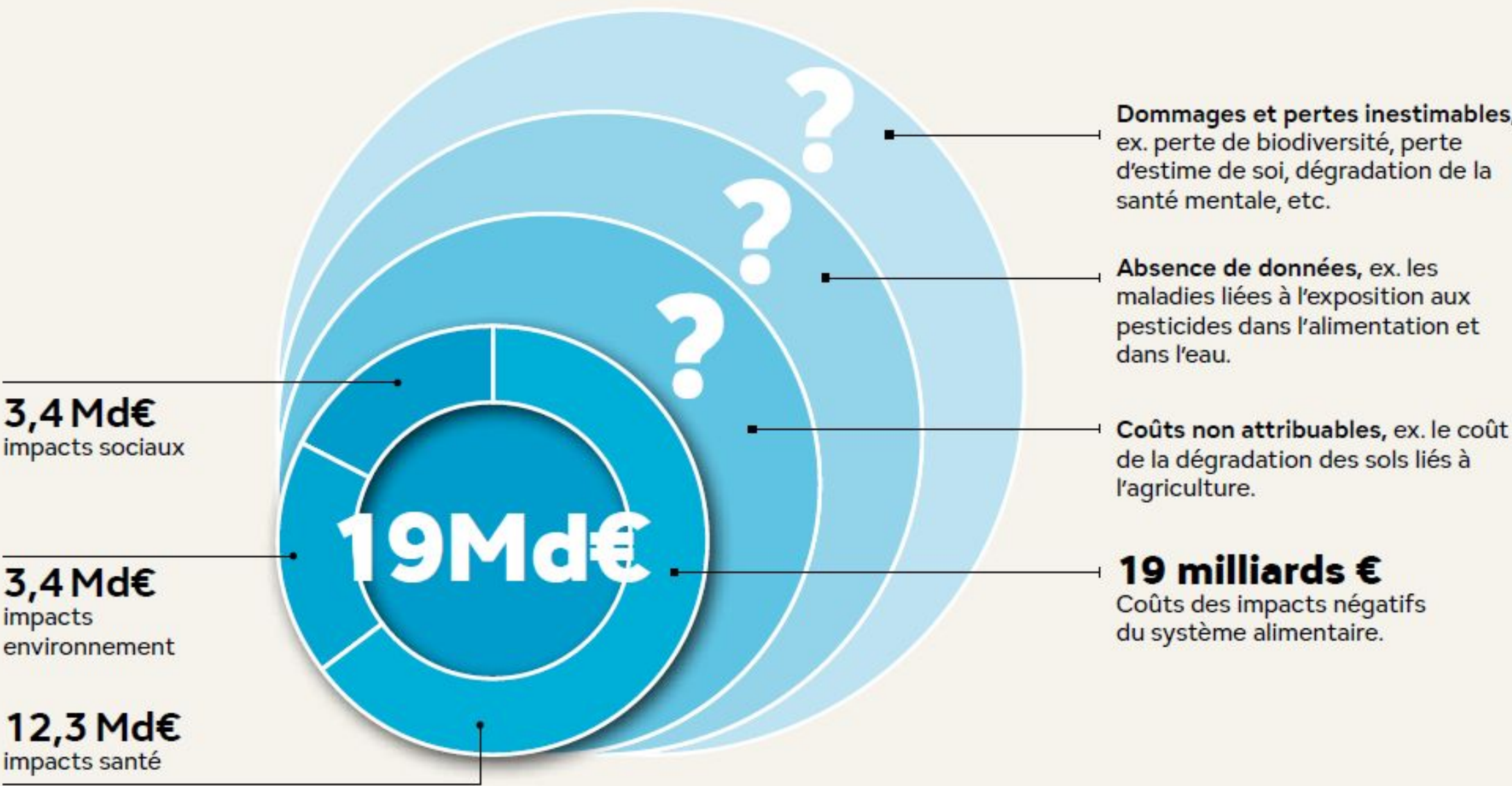
En complément du calcul des impacts négatifs, nous avons regardé les soutiens financiers publics (Etat, Union Européenne, collectivités territoriales) aux différents maillons du système alimentaire (exploitations agricoles, entreprises de transformation, distribution et restauration...). L'ensemble de ces données renseigne les coûts sociétaux du système alimentaire français, soit des coûts assumés par la société. Ce sont des coûts réels et *a minima*, et **ce calcul est inédit.**

Ces chiffres ont été recueillis dans une approche quantitative, par le bureau d'étude BASIC¹. **Des données qualitatives** viennent prolonger cette réflexion : deux groupes de travail se sont rassemblés régulièrement à Brest et à Manosque pour échanger sur la réalité des injustices liées à notre système alimentaire. Ces groupes de travail partageaient de l'expérience de vie de personnes en situation de précarité et d'agriculteurs, permettant de dépasser la méconnaissance des contraintes, que l'on soit côté “ fourche” ou “ fourchette”.

¹ en collaboration avec I4CE pour la partie soutiens publics.

3 - RÉSULTATS ET PERSPECTIVES

Le coût des impacts négatifs du système alimentaire en France (2021)



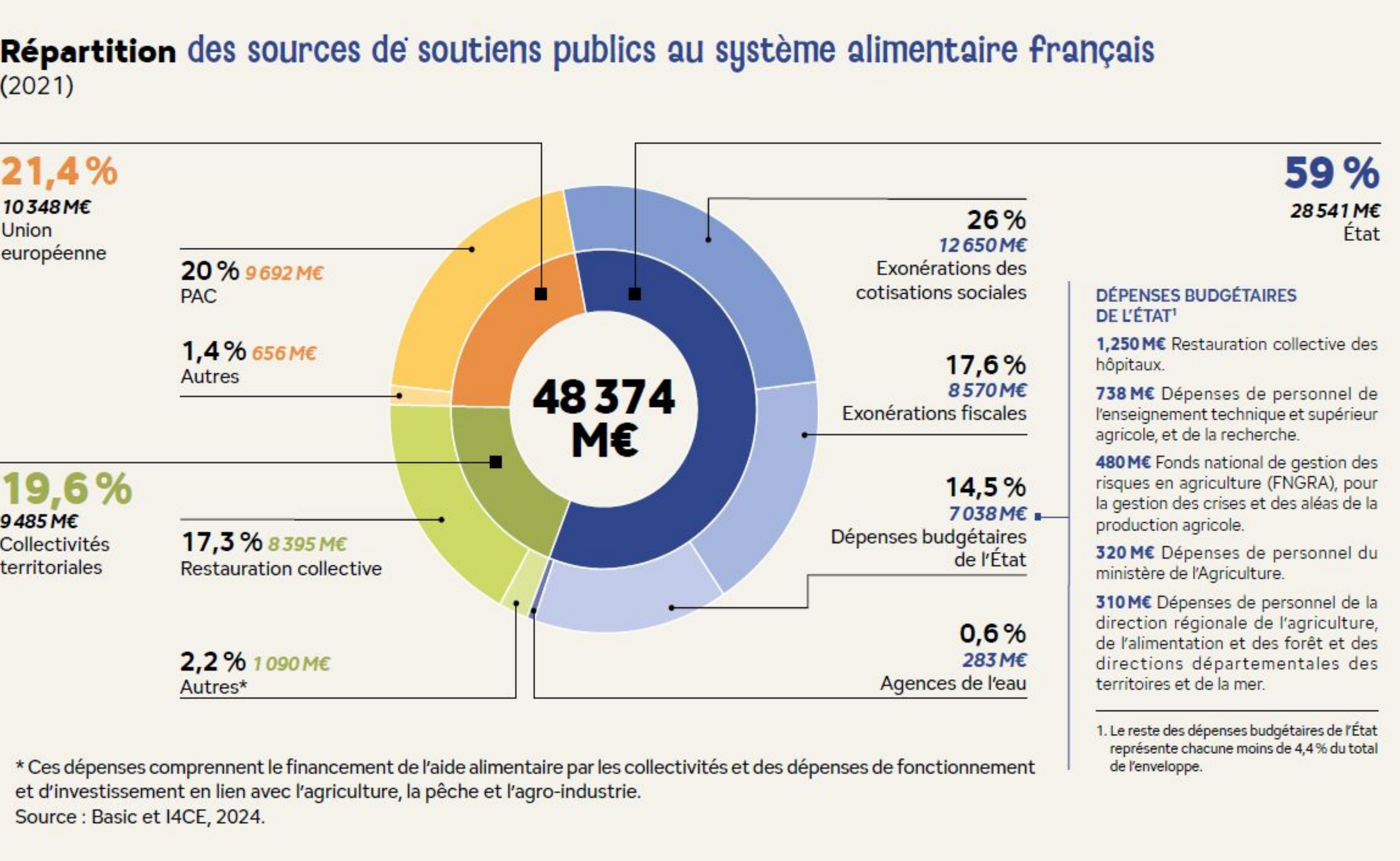
Comment nos associations comptent faire usage de cette étude ?

- **Par la sensibilisation**, à partir des résultats
- **Par la mobilisation locale et citoyenne**, en donnant envie d'agir
- **Par un plaidoyer** autour des 4 axes de recommandations du rapport : la démocratisation et le pilotage de l'action publique sur le système agricole et alimentaire ; l'accès au droit et l'accessibilité financière à une alimentation de qualité ; la massification de la transition écologique ; la régulation du commerce international.

Focus santé : des injonctions contradictoires :

Nous dépensions en 2021 11,7 mds pour les maladies liées à une mauvaise alimentation. Du côté du secteur privé, 5,5 mds d'euros étaient dépensés en 2023 pour la publicité et le marketing, en majorité pour des produits trop gras, trop sucrés et trop salés.

Ce système, aux impacts multiples, nous le finançons. Ces soutiens ne sont pas neutres : en consolidant la rentabilité des acteurs économiques, et en fonction de leur cible et de leurs conditionnalités, ils aident à structurer le système alimentaire et à orienter son fonctionnement. Aujourd'hui, beaucoup de ces dépenses sont peu conditionnées à des pratiques environnementales ou sociales justes.



Pour accéder à l'étude vous pouvez scanner ce QR Code :



PROJET DE RECHERCHE-ACTION

L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ POUR LES PERSONNES ACCUEILLIES EN ÉTABLISSEMENT SOCIAUX ET MÉDICO-SOCIAUX (ESMS)

Présentation du projet de recherche - action :

Cette recherche-action poursuit plusieurs objectifs : 1) approfondir et mieux comprendre les réalités qui rendent complexes ou facilitent l'émergence d'une alimentation de qualité sur les terrains du travail social, 2) former de futur.e.s travailleur.se.s sociaux.ales et cadres (professionnel.le.s de terrain et cadres des écoles de formation) aux enjeux d'accès à une alimentation de qualité et aux méthodologies d'enquête (questionnaire) afin de mieux comprendre les attentes et les besoins des personnes accompagnées dans leurs structures de stage. Et enfin 3) dégager des pistes de réflexion et d'actions collectives avec les structures partenaires et les différentes parties prenantes du projet.

Problématique :

Comment permettre aux personnes accueillies en Établissements Sociaux et Médico-Sociaux un accès à une alimentation de qualité ?

Durée estimée de l'enquête : 3 ans

Début Sept 2024 - Fin Juin 2027



Année 1

Année 2

Année 3

- Elaboration d'un ancrage conceptuel et théorique
- Rencontre des structures & recueil de données
- Entretiens avec les directions et professionnel.le.s des ESMS & les personnes hébergées
- Co-construction d'un programme de formation avec Céline LIBINE, formatrice et travailleuse pair, fondatrice de Formapart
- Formation des étudiant.e.s en travail social sur les inégalités d'accès à une alimentation digne et de qualité pour tous
- Questionnaire auprès des personnes accueillies en ESMS sur les lieux de stages des étudiant.e.s

- Analyse des données et production d'un rapport d'enquête



PAROLE D'ÉDUC'

Céline, éducatrice en foyer de vie pour personnes porteuses de difficultés psychiques, à propos des ateliers culinaires qu'elle met en place avec les résident.e.s :

"Parmi les résidents (...) il y en a qui ont de grandes compétences culinaires. Cet atelier se transforme en habiletés sociales. Il y a une entraide qui favorise le développement de l'estime de soi".

Méthodologie :

Nous utilisons les méthodes de l'enquête en sciences humaines :

- Entretiens avec les structures héraultaises qui souhaitent participer à l'étude (direction, équipes éducatives, cuisinier.e.s)
- Questionnaires co-construits avec les étudiant.e.s en 1ère année de formation de Moniteur.ice Éducateur.ice de l'école de formation au travail social des Ceméa auprès des personnes accueillies dans leurs structures de stage .
- Observations participantes (grilles d'observation dans les structures de stage des étudiant.e.s.)

**Nous débutons les phases d'entretiens, si vous souhaitez contribuer à l'enquête vous pouvez venir nous rencontrer ou nous contacter aux adresses mail prévues à cet effet.*

Constat suite aux recherches exploratoires :

Les personnes vulnérables sont celles qui dépendent le plus des produits du système alimentaire industriel, déconnectés des saisons, très transformés, peu équilibrés du point de vue nutritionnel, profitant principalement aux grands intermédiaires de l'agro-industrie. L'accès à une alimentation durable et de qualité n'est pas garanti pour toutes et tous.

Nos différents travaux de recherches exploratoires (revue de littérature, entretiens préliminaires avec des ESMS et observations cliniques à long terme) et retours de professionnel.les ont révélé certaines difficultés des structures dans le secteur de l'intervention sociale, contraintes par des logiques de gestion des coûts.

Ces logiques semblent être la conséquence de financements bien souvent jugés insuffisants par les cadres et professionnel.les de terrain du secteur. Malgré ces contraintes logistiques, d'alimentation spécifique des publics ou encore réglementaires et financières, des initiatives éducatives et projets de médiation autour de l'alimentation sont portés par les ESMS, renforçant les objectifs de transformations sociales et de bien-être des personnes accompagnées.

Hypothèses :

- Dans les ESMS, l'alimentation est construite et traitée comme une question logistique.
- L'équité dans le "droit de" et la "liberté à" accéder à une alimentation de qualité n'est pas garantie aux personnes accueillies (usagers / personnes hébergées / accompagnées)
- La reprise en main d'une cuisine locale élaborée dans la structure peut permettre une meilleure qualité alimentaire
- La question de la dignité et de l'alimentation peut contribuer au bien-être physique, mental, au plaisir et prend en compte la dimension sanitaire/médicale.
- Les ateliers éducatifs, de médiation, sont vecteurs de développement du pouvoir d'agir des professionnels et des publics accompagnés.

Développer le pouvoir d'agir des travailleur.se.s sociaux.les et des personnes accueillies ? :

1/ Nous introduisons dans le cursus de formation au métier de Moniteur.ice Éducateur.ice des temps de formation :

- aux enjeux liés à l'alimentation et à son accès (économique, culturel, sanitaire, social) ;
- aux méthodes d'enquête directive avec comme objectif andragogique la création d'un outil de recueil de la parole des personnes concernées.

2/ Nous travaillons avec et au plus proche des structures et des résident.e.s accueillis.e.s. Nous construisons le recueil des données avec les populations concernées et formulerons des propositions de sur la base de ce que les hébergé.e.s exprimeront.

3/ Nous souhaitons, en formant les futur.e.s intervenant.e.s sociaux aux méthodes d'enquête, développer leur capacité de plaidoyer au profit des personnes vulnérables.

Nous souhaitons, en rencontrant les personnes accueillies et en recueillant leurs avis et besoins exprimés et propositions renforcer leur pouvoir de décision concernant l'alimentation qui leur est proposée.

Auteur.ice.s & instituts

Chaire UNESCO - Alimentations du Monde
TÊTE Émeline
Chargée de mission solidarités alimentaires
emeline.tete@supagro.fr

IRTS Faire-ESS
POSTOLLE Angèle
Responsable de formation
CAFDES et attachée de recherche
angele.postolle@faire-ess.fr

Ceméa Occitanie
HUDBERT Mathias
Responsable Développement Social
mhubert@ceméa-occitanie.org



Dispositif de SSA en pays foyen et reterritorialisation de l'alimentation : vers quel pouvoir d'agir ?

CONTEXTE

L'expérimentation en Gironde concerne quatre territoires distincts, qui sont Bordeaux Nord, Bègles, Pays Foyen et Sud Gironde. Elle est portée par l'association Acclimat'action (pilotage collectif du projet SSACiété), en collaboration avec la ville de Bordeaux et le département de la Gironde. En pays foyen, le dispositif est encadré par SaluTerre, bureau d'études en paysage et système alimentaire, et les Râteleurs, association visant au bien-vivre alimentaire. Ces deux structures se regroupent toutes deux au sein de la Maison du Paysage et de l'Alimentation, local au sein duquel se déroulent les réunions SSA.



Pays foyen : un territoire marqué par la précarité alimentaire

Le pays foyen, avec la commune de Sainte-Foy-la-Grande, est un des territoires les plus pauvres de Nouvelle-Aquitaine. Le paysage agricole est en pleine mutation avec l'arrachage des vignes, ce qui nécessite de mettre en perspective les besoins des mangeurs avec la structuration de nouvelles filières.

Lancement de l'expérimentation

Mars 2024

DOUBLE OBJECTIF D'APPROPRIATION PAR LES HABITANTS ET PAR LES POUVOIRS PUBLICS



CAISSE LOCALE EN PAYS FOYEN

Fréquence : 1 lundi par mois
Lieu : à la Maison du Paysage et de l'Alimentation
Déroulé : Discussions en plénières et travaux en sous-groupes

Comment impliquer les producteurs dans le projet ?



Caisse locale chez la Dame Blanche, producteur de fruits et légumes conventionnés.

Pour répondre à la problématique d'indisponibilité des producteurs pour assister aux temps d'échange, nous avons choisi d'effectuer des réunions directement sur les sites de production, l'occasion de se rendre compte des contraintes et d'avoir un retour sur expérience du producteur.

MONTÉE EN :
COHÉSION SOCIALE
CONNAISSANCE DU TERRITOIRE
COMPÉTENCES

Réflexivité du projet

Coconstruction du projet avec les habitants

Entre opérationnalisation et réflexivité : un équilibre à trouver

SSA, vers d'autres leviers d'action ?

SSA EN PAYS FOYEN EN CHIFFRES

Participant.e.s
93
soit 43 foyers

Monnaie alimentaire mensuelle
150 MonA/pers
+ 75 MonA/pers
supplémentaire
du foyer

Lieux conventionnés
12
(au 15/07/2024)

Financement de la caisse
Objectif :
40% cotisations
60% subventions

Recrutement
Parcours d'engagement

10 participants de chaque territoire se sont impliqués dans le «**Parcours d'engagement**», exercice citoyen inspiré de la Convention Climat, pour coconstruire le projet, notamment par l'élaboration d'une **charte de conventionnement** avec :

- une liste des produits de base ;
- une grille d'auto-évaluation selon des critères :
 - . pratiques agricoles durables
 - . accessibilité et inclusivité
 - . bien-être au travail
 - . transparence et juste rémunération
 - . localité des produits

Parti pris d'une gouvernance à 2 échelles : comité stratégique élargi et comité territorial local

Le conventionnement est conditionné à l'implication des participants, ce sont eux qui vont à la rencontre des lieux à conventionner et qui expliquent le projet. Il est soumis à un vote démocratique en plénière lors des caisses locales.

La particularité du pays foyen est la forte présence de lieux de production, contrairement au milieu urbain bordelais où la majorité des lieux conventionnés sont des épiceries.

Conventionnement des lieux

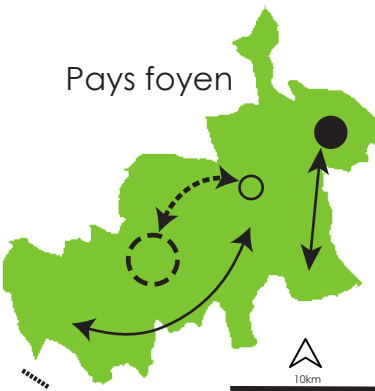
Quelles sont les pratiques agricoles durables ?

Les participants, après échanges et discussion, ont choisi de ne conventionner qu'une certaine zone de pêche sur l'étape d'un poissonnier. Le dispositif de SSA les amène à se poser des questions concernant leur alimentation, en termes d'impact environnemental, de localité et autre.



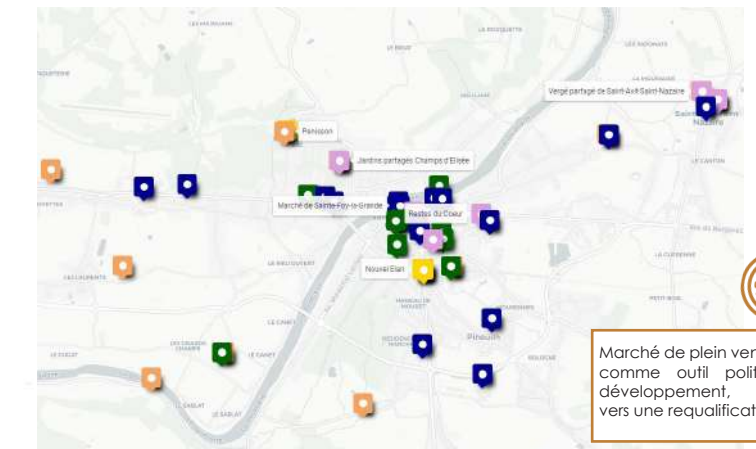
FAIRE TERRITOIRE ?

«Manger, c'est incorporer un territoire» selon le géographe Jean Brunhes.



Aujourd'hui

La **trame alimentaire** est un outil d'aménagement du territoire théorisé par SaluTerre qui vise à intégrer l'alimentation dans la planification territoriale. Cette approche paysagère est essentielle pour assurer non seulement la relocalisation de notre alimentation mais surtout sa reterritorialisation. L'appropriation de l'alimentation à l'échelle personnelle, la mise en réseau locale et l'établissement de partenariats visent à former des systèmes alimentaires de territoire.



Marché de plein vent compris comme outil politique de développement, vers une requalification ?



Activité professionnelle (maraîchage)
Autoproduction (jardins collectifs)



Épicerie spécialisée ou non
Vente directe sur l'exploitation
Marché
GMS
Livraison à domicile



Structure (MPA)
Actions menées (ateliers cuisine)



Restauration collective
Ateliers cuisine
Transformation sur site de production
Plateformes de compostage

EXPÉRIMENTER UN CHÈQUE ALIMENTATION DURABLE : PERCEPTION DE PARTICIPANTS EN PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE A DIJON

Basile Verdeau^{*1}, Anaëlle Denieul-Barbot², Valentin Bellassen², Sandrine Monnery-Patris¹

¹Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, CNRS, INRAE, Institut Agro, Université de Bourgogne, F-21000 Dijon, France

²CESAER, UMR1041, INRAE, Institut Agro, Université de Bourgogne, F-21000 Dijon, France

OBJECTIFS

- Documenter l'implémentation de l'expérimentation du point de vue des participants
- Evaluer l'acceptabilité et la dignité par rapport aux dispositifs actuels d'aide
- Comprendre les effets des chèques sur les choix alimentaires

METHODES



Entretiens semi-dirigés de 45-60 min
27 participants : épiceries solidaires (20) et CCAS (7)
11 sans enfants, 10 mères en couple, 6 mères seules
3 mois après la fin de la distribution des chèques

Déclaration DPD / Avis favorable CEEI



IMPLEMENTATION

Principale limite identifiée : Ciblage globalement compris mais non-respect ponctuel ou systématique évoqué par la moitié de l'échantillon.

1. Compréhension partielle

Confusion (produits frais, conserves), principe non compris, pommes de terre vues comme légumes

2. Variabilité de l'attitude des supermarchés

Limitation du montant, pas ou peu de contrôle du contenu du panier, agacement des caissiers, refus

3. Pas de besoin ressenti

Achats au marché, légumineuses déjà en stock ou rares dans les habitudes d'achat

ACCEPTABILITE



"coup de pouce", "sauve la vie"

Soulagement financier

Ciblage fruits et légumes apprécié



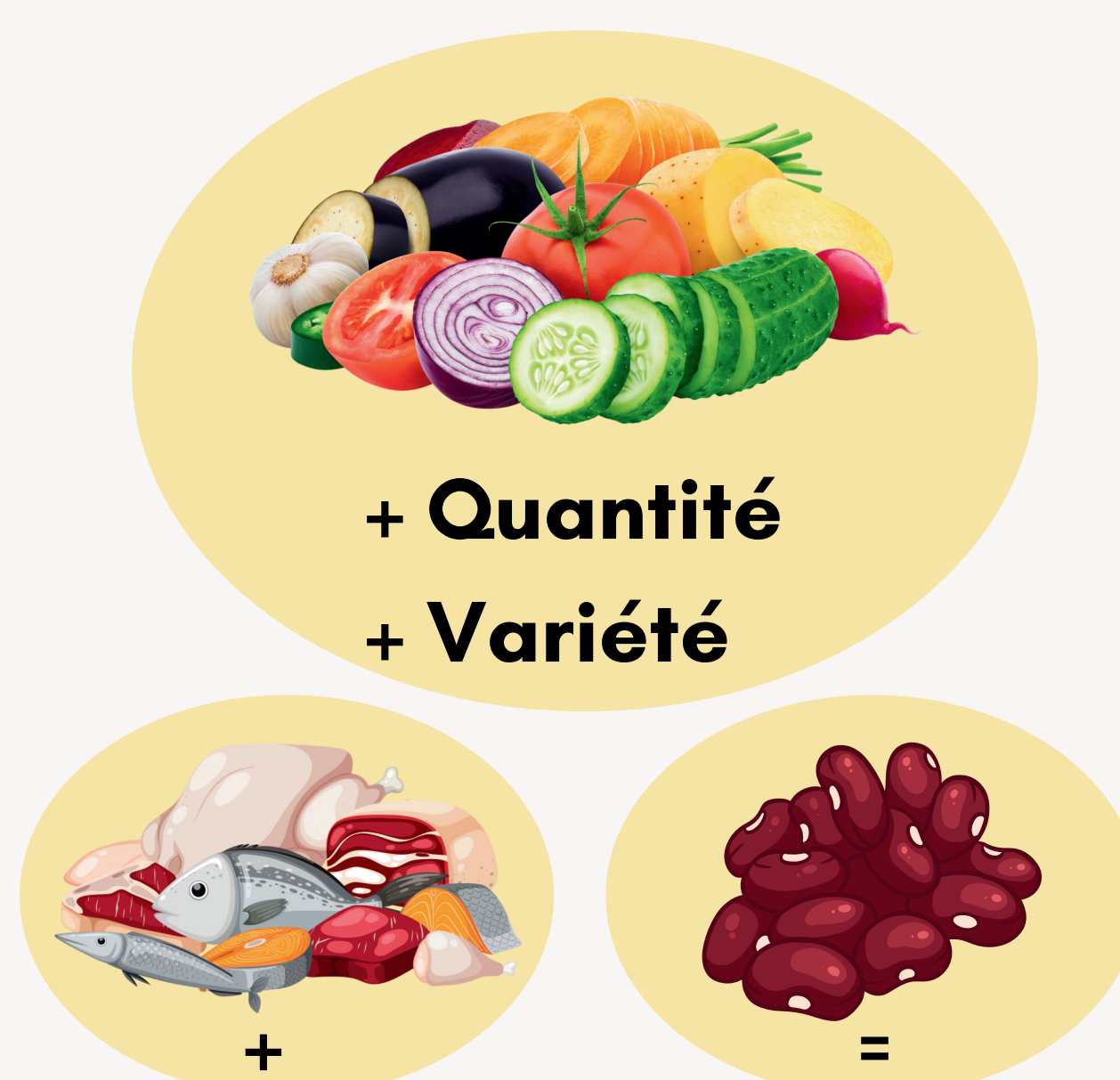
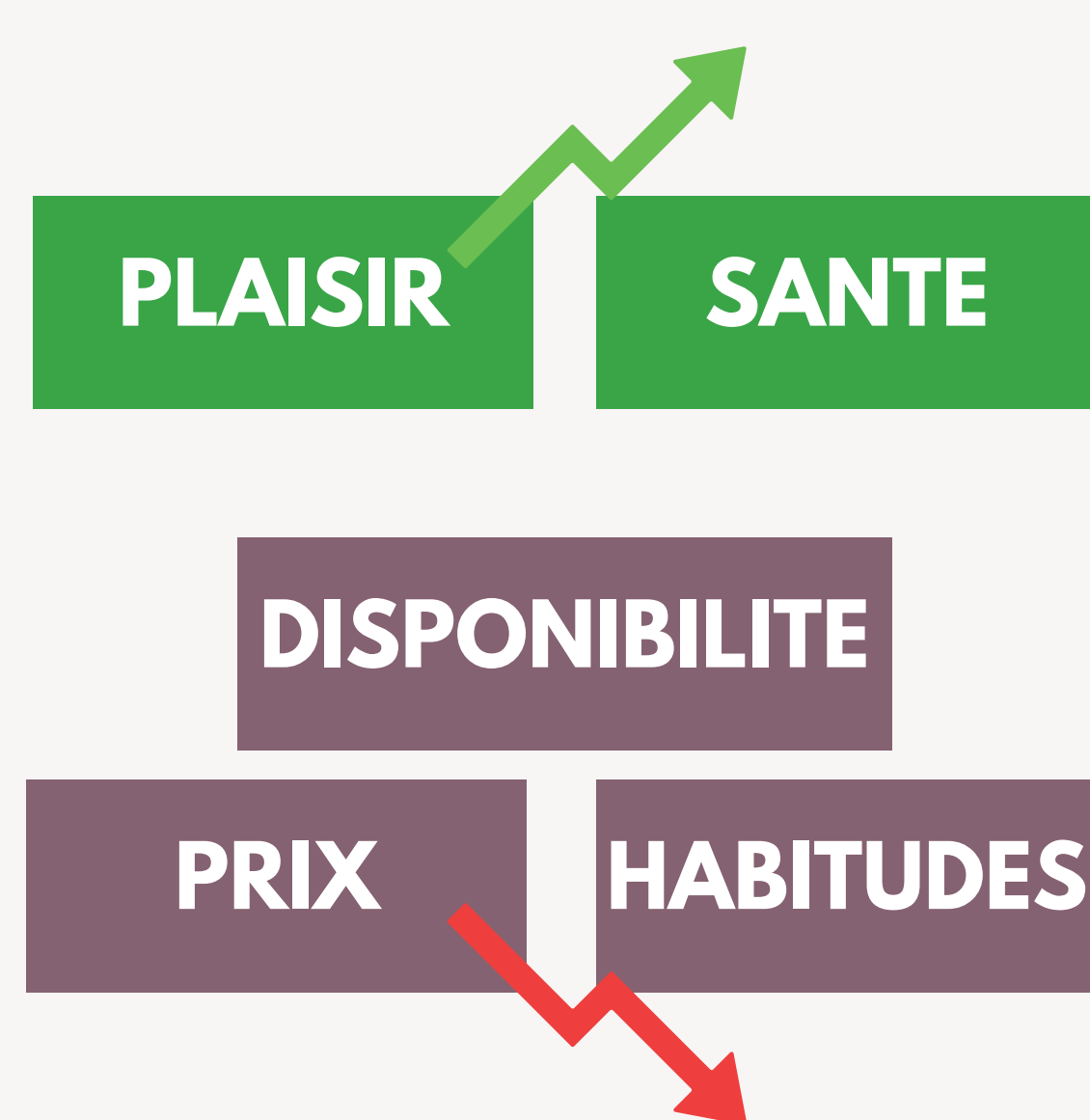
"appréhension", "restreints", "pas pratique"

Ciblage trop contraignant

Incertitudes sur le passage en caisse

- Un **sentiment de liberté** par rapport aux épiceries sociales.
- Quelques cas de ressenti de **honte** voire de stigmatisation en caisse.
- Quand le chèque est perçu comme une aide sociale (ex : chèque CCAS), l'impossibilité d'acheter des produits animaux interroge.

EFFETS



- Une **ouverture** marquée dans les familles des épiceries sociales : échappatoire à l'incertitude de l'épicerie, achats de fruits plus coûteux pour les enfants, curiosité, recettes plus complexes.
- Peu/pas de changement chez les participants sans enfant, notamment ceux qui n'ont pas respecté le ciblage (cas de grandes difficultés et cas de moindres difficultés).
- Peu d'effet pour les légumineuses (stockables, peu coûteuses, chèque passé inaperçu) et budget libéré pour viande et poisson.

PERSPECTIVES

- Ce chèque alimentation durable est **bien accepté** et permet de sanctuariser un budget pour les fruits et légumes.
- Un **accompagnement clair** pour les participants et un **dispositif simplifié en caisse**, en partenariat avec les lieux d'utilisation, doivent être proposés pour que le ciblage soit effectif et pour limiter les situations de tension.
- Dans les familles, le chèque **soulage la charge mentale** des courses et favorise des achats de fruits et légumes selon ses préférences, **facilitant l'exposition à une alimentation plus variée pour les enfants**.
- L'incitation à un rééquilibrage protéines végétales/animales semble à ce stade insuffisante pour stimuler des changements d'habitudes. D'autres options de ciblage et/ou une expérimentation plus longue pourraient avoir davantage d'effets.



Centre des Sciences
du Goût et de
l'Alimentation

Contact : basile.verdeau@inrae.fr

Cette étude bénéficie d'un financement de l'Institut Olga Triballat, et s'inscrit dans le cadre du projet ProDij de Dijon Métropole.

Remerciements : tous les participant.e.s, équipes des deux épiceries sociales, équipes du PAD de la Ville de Dijon.



INRAE

L'INSTITUT
agro

U
B

CESAER

