

Université Paris-Nanterre



Mémoire de stage

BRE-GARNIER Marine

Le Val-de-Drôme, un environnement alimentaire favorable aux changements vers des pratiques plus durables ?

Dispositifs d'accompagnement, initiatives collectives et trajectoires individuelles de l'alimentation durable



Sous la direction de Monique Poulot

Tuteurs de stage : Claire Lamine, Hugues Vernier

Master 1 « Géographie, aménagement, environnement et développement » Parcours « Nouvelles ruralités, agriculture et développement local »

Année universitaire 2018-2019

Date de soutenance : 1^{er} juillet 2019.

Jury de soutenance : Monique Poulot, géographe, professeure à l'université Paris Nanterre (directrice). Alexis Gonin, géographe, maître de conférences à l'université Paris Nanterre.

Table des matières

Index des abréviations	2
Table des figures	3
Introduction	4
I- Eléments de contextualisation : la vallée de la Drôme et le projet TRANSAAT.....	8
1.1. Le projet Transition du Système Agri-Alimentaire du Territoire.....	8
1.2. Le territoire du Val-de-Drôme sous l'angle de l'alimentation durable : les dispositifs étudiés	9
1.3. La place du stage dans le programme TRANSAAT	15
II- Etudier le changement de pratiques vers une alimentation durable.....	18
2.1. Les pratiques et les visions de l'alimentation durable dans la littérature en sciences humaines et sociales	18
2.2. L'imbrication de l'environnement alimentaire, des processus d'apprentissage et des trajectoires alimentaires des individus pour étudier le changement de pratiques vers l'alimentation durable.....	32
2.3. Méthodologie de l'enquête qualitative	36
III- Pratiques, visions et mécanismes d'apprentissage de l'alimentation durable dans les dispositifs d'accompagnement et les initiatives collectives	41
3.1. Le Défi Alimentation de Valence, février-juillet 2019.....	41
3.2. Le Défi Familles à Alimentation Positive de Loriol, avril-juin 2018.....	53
3.3. Le programme Ça Bouge Dans Ma Cantine à Grâne	65
3.4. Les groupements d'achats de la Vallée de la Drôme.....	73
3.5. Mise-en-perspective de la visée des dispositifs et du sens qui leur est donné par les individus	82
IV- Une diversité de pratiques et de visions appelant une diversité de l'accompagnement vers des modes d'alimentation durable.....	85
4.1. Interactions entre environnement alimentaire « physique », dispositifs d'accompagnement et initiatives collectives.	85
4.2. L'hétérogénéité des profils sociaux, des trajectoires alimentaires, des pratiques des visions : et sa prise en compte dans les dispositifs	97
4.3. De la nécessité d'une approche pluri-dispositifs et pluri-initiatives pour une alimentation durable accessible à tous.....	105
Conclusion.....	108
Bibliographie.....	112
Sitographie	116
Remerciements	117
Annexes.....	118

Index des abréviations

ADEME : Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

CBDMC : Ça Bouge Dans Ma Cantine

CIVAM : Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

CCVD : Communauté de Communes du Val-de-Drôme

FAAP : Familles A Alimentation Positive

FAEP : Familles A Energie Positive

FiBL : Institut de recherche de l'agriculture biologique

INRA : Institut National de Recherche Agronomique

IRSTEA : Institut de Recherches en Sciences et Technologies pour l'Environnement et l'Agriculture

PAT : Projet Alimentaire Territorial

PNA : Programme National pour l'Alimentation

PNNS : Programme National Nutrition Santé

PNSE : Plan National Santé Environnement

SAI : Systèmes Alimentaires Innovants

SAT : Stratégie Alimentaire Territoriale

TRANSAAT : Transition des Systèmes Agricoles et Alimentaires Territoriaux

Table des figures

Figure 1 : Objectifs du projet TRANSAAT	8
Figure 2 : Déroulement du Défi Alimentation de Valence (2019).....	12
Figure 3 : Déroulement du Défi Familles à Alimentation Positive de Loriol-sur-Drôme (2018)	13
Figure 4 : Mise en place du programme Ça Bouge Dans Ma Cantine à Grâne (2012-2019) ..	14
Figure 5 : Présentation des groupements d'achat portés à l'étude	15
Figure 6 : Les labels alimentaires en France	19
Figure 7 : Le cercle vertueux de la consommation responsable (Rodhain, 2013)	30
Figure 8 : Le modèle du changement en étapes (Ademe, 2016)	30
Figure 9 : Entre routinisation et basculement (Lamine, 2003)	31
Figure 10 : Les différentes intensités de la consommation durable (Ademe, 2012)	31
Figure 11 : Chronologie du stage	36
Figure 12 : L'atelier cuisine de l'équipe Mandela	44
Figure 13 : La mise en place de l'atelier cuisine	44
Figure 14 : L'équipe Mandela visite le magasin de producteurs la Musette de Valentine	48
Figure 15 : Caractérisation des groupements d'achat étudiés à partir d'une typologie	74
Figure 16 : La stratégie alimentaire en Biovallée	86
Figure 17 : Vue de l'intérieur de la Musette de Valentine	96
Figure 18 : Extérieur du magasin La Charrette	97
Figure 19 : Intérieur du magasin La Charette	97
Figure 20 : Extérieur du magasin A Travers Champs	97
Figure 21 : Intérieur du magasin A Travers Champs	97

Introduction

La transition est aujourd'hui dans toutes les bouches et dans tous les esprits. Inexorablement liée au changement climatique, elle semble se substituer peu à peu à la notion de développement durable. On l'applique à des objets multiples : on parle de transition écologique d'abord, de transition agroécologique, de transition énergétique, de transition agricole, de transition alimentaire. Des villes et des territoires entrent en transition. Son usage prolifique fait d'elle un mot-tiroir, dont on ne cherche plus réellement le sens. La définition qu'en propose le mouvement de Transition, né en Grande-Bretagne en 2006, tend à suggérer un nouveau modèle de société. Y est soulignée la nécessité de la sobriété énergétique, de la relocalisation des activités et des échanges, de la création de lien social à cette échelle locale, d'appuyer cette transition sur les initiatives citoyennes du territoire, dans une perspective d'urgence climatique (Transition France, 2019). Cette transition-là s'approche en cela de la notion d'écologisation, qui affirme la nécessité d'une « réorganisation profonde des activités humaines » pour parvenir à une gestion durable des ressources (Napoléone et al., 2014). Le concept de transition est finalement une grille de lecture intéressante pour analyser les changements en cours dans toutes les sphères de la société (Lamine et al., 2011). Qu'en est-il des changements dans les systèmes alimentaires ? Qui change, quelles pratiques changent, où ces changements se produisent-ils ? Quels sont les changements relevant d'une « réorganisation profonde des activités », et ceux qui semblent plutôt l'effet d'un « verdissement » ambiant ? Verdissement assimilé dans la Politique Agricole Commune à la notion d'écologisation, mais vu par de nombreux acteurs et chercheurs comme sa pâle vitrine (Lamine et al., 2015, Napoléone et al., 2014, Mzoughi et al., 2013).

Cette réflexion sur la transition n'est pas récente sur le territoire de la vallée de la Drôme, dont la réputation de pionnier dans l'agriculture biologique et les pratiques alternatives bénéficie d'un rayonnement certain. Le processus d'« écologisation » de ce territoire est intéressant à considérer pour lui-même, dans ses fondements. Un environnement préservé, attractif pour les passionnés de nature, devint le théâtre de premières expériences de cultures biologiques. Ces expériences furent menées tant par des néo-paysans venus de partout que par des paysans locaux en quête d'une issue pérenne aux difficultés économiques qu'ils traversaient ou face au mouvement global de modernisation agricole. De cette tendance nouvelle sont nées des volontés politiques, mais aussi de multiples initiatives associatives et habitantes. Le mouvement de « retour à la terre » ayant participé fortement de cette transition agricole dans les années 1970 prend aujourd'hui de nouvelles formes, et les politiques du territoire se renouvellent tout autant.

L'alimentation est un élément essentiel de cette transition voulue et engagée, de par les enjeux écologiques, sanitaires, économiques et sociaux qu'elle représente pour le territoire. Sur un territoire où l'agriculture biologique et les circuits-courts constituent une offre alimentaire conséquente, la demande se doit de l'accompagner, et c'est d'abord par cette entrée que la question de l'alimentation durable se pose sur le territoire. Le cœur du projet TRANSAAT consiste justement en l'identification des freins des producteurs et des consommateurs à se tourner vers le bio, et plus globalement vers des pratiques écologiques.

Le projet TRANSAAT, pour Transition du Système Agri-Alimentaire du Territoire, est un programme de recherche-action porté par la Communauté de Communes du Val-de-Drôme (CCVD), en partenariat avec l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA), l'Institut de Recherche en Sciences et Technologies de l'Environnement et de l'Agriculture (IRSTEA), l'Institut de recherche en agriculture biologique (FiBL), le Syndicat Caprin, le Groupement d'Agriculteurs Biologiques de la Drôme (AgriBioDrôme) et l'Université Catholique de Louvain. Ce projet vise à répondre à ces questions de transition tant agricole qu'alimentaire, tout en intégrant ces réponses aux politiques menées sur le territoire de la vallée de la Drôme. C'est dans ce cadre que s'est déroulé mon stage de six mois, au service agriculture de la Communauté de Communes du Val-de-Drôme, dans le territoire de la Biovallée. La Communauté de Communes du Val-de-Drôme, principale initiatrice du projet TRANSAAT, a depuis de nombreuses années à cœur d'appuyer la transition vers des modes de production et de consommation durables. De nombreuses actions ont été menées dans ce sens jusqu'aujourd'hui, et le programme TRANSAAT vise à apporter un regard réflexif sur la transition sur le territoire. Les effets des actions menées jusqu'alors, et les éléments laissés en marge de cette transition, sont au cœur des études menées pour ce programme.

Mais alors, écologisation ou verdissement de l'alimentation dans la vallée ?

A mon arrivée dans la vallée de la Drôme, dans la perspective d'y effectuer un stage sur l'alimentation durable, mon regard s'est focalisé sur les pratiques de mon nouvel entourage. J'ai vite été frappée par ce que j'ai perçu comme un territoire-écrien de l'alimentation durable. Les restaurants ne proposant pas de produits bio et locaux s'y comptent sur les doigts de la main, les producteurs occupent une grande partie des marchés, rares y sont les communes ne disposant pas d'un magasin de producteurs, ou encore, nombreux sont celles ou ceux qui connaissent un voisin producteur et se fournissent chez lui. Ce que j'ai pu parfois percevoir comme un processus de normatisation m'amenant à questionner mes propres pratiques alimentaires, plutôt urbaines et assez déconnectées du temps et des espaces de l'agriculture, m'a aussi amenée à m'interroger sur celles des « autres ». En effet, la vallée de la Drôme ne fait pas exception en termes de files d'attente aux caisses des supermarchés et les pratiques alimentaires durables sont loin d'être dans les habitudes de toute la population.

Les dispositifs d'action en faveur d'une alimentation saine, locale, biologique si possible et accessible à tous ne manquent pourtant pas. La Communauté de Communes du Val-de-Drôme dispose d'une Stratégie Alimentaire Territoriale depuis 2016, soutenue par la Fondation Daniel & Nina Carasso dans le cadre de l'appel à projets Systèmes Alimentaires Innovants. La restauration collective en milieu scolaire est la clé de voûte de cette stratégie alimentaire, et les progrès de la consommation de produits bio locaux dans les cantines du territoire sont notables. D'autres dispositifs visent d'autres publics, comme les Défis Famille à Alimentation Positive, créés en 2008 dans la lignée des Défis Familles A Energie Positive, et visant à aider des familles à augmenter leur consommation de produits bio locaux sans augmenter leur budget. Outre les dispositifs publics, des initiatives citoyennes fleurissent sur le territoire et s'emparent de la question alimentaire. Une épicerie solidaire à Beaufort-sur-Gervanne pour pallier le manque de commerces dans la vallée, et proposer en priorité des produits bio et locaux à ses habitants, à un prix modéré ; les groupements d'achat de produits biologiques, tentant de se faire une place

dans la consommation des ménages et remplacer les grandes surfaces pour l'achat de produits secs ; la cantine populaire de Crest, un collectif préparant des repas végétaliens grâce à des produits glanés chez des producteurs locaux ou récupérés en fin de marché, pour proposer à prix libre des plats dans des événements festifs.

Au vu des nombreux dispositifs ayant vu le jour sur ce territoire pour accompagner des consommateurs vers des modes d'alimentation durable, mon intérêt s'est porté sur les effets de ces dispositifs publics et spontanés sur les pratiques et les visions de l'alimentation des habitants du territoire. Tout au long de ce travail de stage, j'ai cherché à comprendre les interactions de ces dispositifs avec les trajectoires alimentaires des habitants, mais aussi avec leur environnement alimentaire « physique », c'est-à-dire les lieux d'approvisionnement dont ils disposent dans leur environnement pratiqué. Mon travail de stage a consisté d'abord en une étude bibliographique, puis une enquête de terrain, constituée à la fois d'entretiens semi-directifs, d'observation participante, de participation informelle à des événements liés à la politique alimentaire de la CCVD. La structure des dispositifs étudiés, les acteurs qui en sont à l'origine, la vision de l'alimentation durable qu'ils véhiculent, leur emprise territoriale sont au cœur de cette étude, tout comme le sont les pratiques et les visions des habitants de leur alimentation et de leur environnement alimentaire. L'un des défis de ce stage était également l'apport d'un regard de géographe sur un sujet le plus souvent abordé par les sociologues, au carrefour de la sociologie des pratiques et de la sociologie compréhensive. La focale est mise sur le sens donné par les individus et les porteurs des dispositifs aux pratiques et aux visions de l'alimentation durable, dans une perspective compréhensive. Toutefois, dans une perspective de transition alimentaire durable, et notamment de reconstruction du lien entre producteurs et consommateurs, les notions de territoire et d'identité territoriale prennent tout leur sens. La population de la vallée de la Drôme n'est pas une, mais des populations, à l'ancrage territorial très varié. Il me semble ainsi que la géographie émergente des *foodscapes* et des *food environments* est un cadre d'analyse du changement de pratiques alimentaires particulièrement intéressant, et novateur au sens où ces notions restent encore relativement peu mobilisées dans le champ de la géographie française. Les études de *foodscapes* se situent elles-mêmes au carrefour entre plusieurs champs de la géographie, et me semblent constituer des apports intéressants dans le cadre d'une Stratégie Alimentaire Territoriale. Ce travail m'a ainsi amenée à considérer les travaux de disciplines variées, parfois éloignées les unes des autres : la sociologie, la psychologie sociale, l'anthropologie et la géographie, mais aussi les sciences du marketing et de la gestion, les sciences de la santé ou encore les sciences politiques.

La singularité de cette étude réside à mon sens dans sa dualité : il s'agit d'un travail de recherche, dont les résultats ont pour vocation de constituer des apports pour les politiques alimentaires du territoire. Le cadre du stage, les acteurs qui le constituaient, les terrains mobilisés, les ressources utiles à cette étude, se sont révélés pluriels et interdisciplinaires. Cet équilibre perpétuel entre une méthodologie de recherche et un cadre et des codes propres aux collectivités et aux dispositifs publics m'a autant questionnée qu'enrichie. Cette pluralité d'acteurs m'a également permis d'exploiter un aspect à la fois du monde rural et du travail en collectivité qui m'intéressait particulièrement. Il s'agit de la question des réseaux, des interconnaissances, de la coordination d'acteurs aux intérêts et aux motivations parfois divergentes. Les personnes rencontrées lors de mon enquête se sont bien souvent révélées tenir

bien d'autres rôles que celui pour lequel je les interrogeais. La vallée de la Drôme est un nid de réseaux entremêlés, dans lesquels se retrouve le plus souvent une part de la population plutôt homogène et minoritaire mais très visible.

Ces questions m'amènent à identifier les processus d'apprentissage qui se déploient dans les dispositifs publics ou spontanés, leurs effets sur d'éventuels changements de visions et de pratiques, ainsi que leur contribution à la production d'un environnement alimentaire favorable à des pratiques durables.

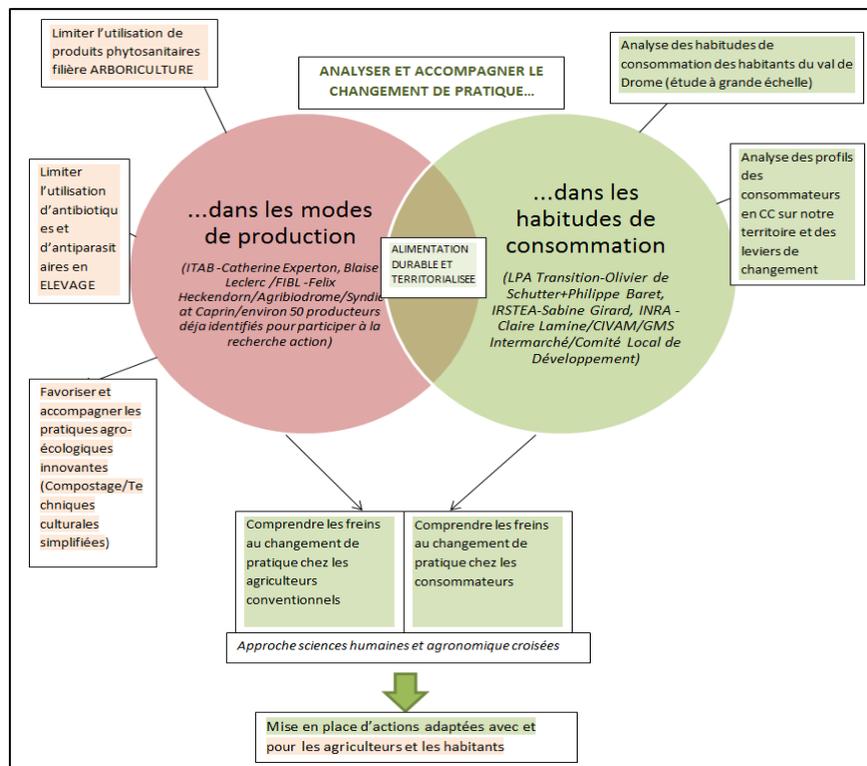
Dans un premier temps, j'introduirai le contexte du territoire et du projet dans lequel s'inscrit ce travail, puis je ferai état des travaux déjà menés sur le terrain de l'alimentation durable, du changement de pratiques et des *foodscapes* ainsi que de la méthodologie de recherche qui en a été inspirée, avant de présenter les pratiques et les visions de l'alimentation durable observées lors de mon enquête, pour finalement en considérer les apports, au regard de la littérature étudiée, dans la perspective d'une politique alimentaire durable adaptée.

I- Eléments de contextualisation : la vallée de la Drôme et le projet TRANSAAT

1.1. Le projet Transition du Système Agri-Alimentaire du Territoire

Le projet Transition du Système Agri-Alimentaire du Territoire (TRANSAAT) est un programme de recherche-action mené par la Communauté de Communes du Val-de-Drôme (CCVD) sur son territoire pour une durée de trois ans (2017-2020). Ce programme rassemble des acteurs du développement territorial et agricole (l'association Agribiodrôme, le Syndicat Caprin, l'Institut Technique de l'Agriculture Biologique, la Fédération Départementale des CUMA de la Drôme, l'association Mangeurs en transition) et des acteurs de la recherche (l'INRA, l'IRSTEA, le FIBL et l'Université Catholique de Louvain). Il bénéficie de financements européens LEADER. Ce programme de recherche-action a pour objectif de répondre à la question « Comment agir pour lever les freins aux changements de pratiques des agriculteurs et des consommateurs éloignés des systèmes durables ? », et se scinde ainsi en deux volets, l'un portant sur les changements de pratiques des agriculteurs, l'autre sur les changements de pratiques des consommateurs. De nombreux dispositifs d'accompagnement au changement de pratiques existent sur le territoire, menés par des acteurs publics ou privés avec une visée plutôt normative pour certains et plutôt émancipatrice pour d'autres.

Fig. 1 : Objectifs du projet TRANSAAT



Source : Fondation de France / Fondation Daniel et Nina Carasso – Ecosystèmes, Agricultures et Alimentation – Dossier de demande de subvention, 2016

1.2. Le territoire du Val-de-Drôme sous l'angle de l'alimentation durable : les dispositifs étudiés

1.2.1. La vallée de la Drôme et Valence

La vallée de la Drôme est un territoire situé entre la vallée du Rhône à l'est, avec les communes de Loriol-sur-Drôme et Livron-sur-Drôme, et le Diois à l'est, dont Die constitue le cœur. La Communauté de Communes du Val-de-Drôme et deux autres communautés de communes, celle du Diois et celle du Crestois et du Pays de Saillans, ont initié en 2002 un projet de territoire portant le nom de Biovallée. Le projet Biovallée vise l'écologisation du territoire et de ses pratiques dans une diversité de domaines complémentaires comme la construction, l'urbanisme, les transports, et donc l'agriculture et l'alimentation (Lamine, 2012). Ce projet est né depuis les années 1990 et en 2002 a été déposée la marquée de territoire Biovallée®, labellisant les acteurs de l'économie, de l'agriculture, du tourisme du territoire tournés vers des pratiques durables. En 2009, le projet de territoire est entré dans les Grands Projets de la région Rhône-Alpes. Le projet Biovallée et la transition qu'il est voué à porter trouvent leurs racines dans les années 1970 et 1980. Cette période a été le théâtre de l'émergence de l'agriculture biologique dans la Drôme et particulièrement dans les environs de Crest et de Die, en réponse aux difficultés économiques ambiantes pour les agriculteurs locaux, et à un mouvement d'arrivée d'agriculteurs néo-ruraux français ou étrangers venus s'installer en agriculture biologique dans la vallée. A la fin de l'année 2018, 33% de la Surface Agricole Utile (SAU) était dédiée à l'agriculture biologique, contre 9% de la SAU en région Auvergne-Rhône-Alpes et 7,5% de la SAU nationale (Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique, 2019). La Communauté de communes est porteuse d'une Stratégie Alimentaire Territoriale depuis 2016, année où la collectivité a remporté l'appel à projet Systèmes Alimentaires Innovants de la Fondation Daniel & Nina Carasso. Ce financement a été renouvelé en 2019 pour cinq années supplémentaires. Cette Stratégie Alimentaire Territoriale est le cadre de différents dispositifs d'accompagnement autour de l'alimentation durable. Si le label de Projet Alimentaire Territorial, objet d'un appel à projet annuel du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, n'a pas été obtenu, la CCVD souhaite de nouveau répondre à l'appel à projet dans les prochaines années. Les acteurs du territoire souhaitent poursuivre cette tendance d'écologisation à l'exponentielle, et dans une démarche de développement territoriale et de promotion des circuits-courts, une plus grande production en bio nécessite de s'accompagner d'une plus grande consommation de produits bio locaux. Le cœur du projet TRANSAAT consiste justement en l'identification des freins des producteurs et des consommateurs à se tourner vers le bio.

La ville de Valence constitue la deuxième partie de mon terrain d'étude. En effet, lorsque mon stage a débuté et qu'ont été entamées les discussions sur les dispositifs que j'allais enquêter, un dispositif proche de ceux que je devais étudier sur le territoire venait tout juste de se mettre en place à Valence. L'un des partenaires de TRANSAAT, l'association Agribiodrôme, devait l'animer, en collaboration avec deux structures qui s'étaient portées volontaires pour accueillir ce dispositif. Ce dispositif représentait une opportunité inespérée de suivre l'évolution d'un groupe au sein d'un dispositif, accompagnée d'une animatrice familière

du projet TRANSAAT et de mon stage, et surtout, il s'agissait d'un dispositif un peu différent des autres qui figuraient dans mon enquête.

Les deux structures porteuses du dispositif sont la Maison des solidarités Nelson Mandela, dans le quartier des Fontbarlettes, et du foyer d'hébergement de jeunes travailleurs La Manutention à Bourg-lès-Valence. Le quartier des Fontbarlettes est l'un des deux quartiers de Valence bénéficiant actuellement d'un Programme de Renouvellement Urbain (PRU2), avec le Plan. Ces mêmes deux quartiers sont également classés depuis 2013 en Zone de Sécurité Prioritaire (ZSP), et ils font partie de ces quartiers qualifiés de « sensibles ». Avant tout, Fontbarlettes est un quartier populaire, au revenu moyen inférieur à la moyenne valentinoise. C'est au sein de la Maison des solidarités de ce quartier que s'est déroulé mon travail d'observation ; l'autre équipe du dispositif étant observée par l'animatrice d'Agribiodrôme. Si l'intérêt était en premier lieu de suivre un dispositif en train de se dérouler, il s'agissait également d'explorer un terrain « urbain » pouvant mener à une analyse « ville/campagne » intéressante en matière d'environnements alimentaires. La communauté d'agglomération Valence-Romans-Agglomération finance conjointement ce dispositif avec la Fédération Régionale des Agriculteurs Biologiques (FRABAura) et la région, dans le cadre d'une réflexion menée en ce moment sur un Projet Alimentaire Territorial futur.

1.2.2. Les supports de l'étude

Qu'est-ce qu'un dispositif d'accompagnement ?

Les dispositifs d'accompagnement se définissent comme la création de conditions, d'un espace propice à l'expérimentation, à l'essai, à l'adoption de pratiques nouvelles, sans toutefois garantir cette adoption. Il s'agit plutôt de proposer les conditions nécessaires au changement, bien qu'elles se montrent parfois insuffisantes. C'est le philosophe Michel Foucault, souvent surnommé le philosophe du dispositif, qui en a donné la première définition ; celle d'un « réseau » traçable « entre les différents éléments d'un ensemble résolument hétérogène comportant des discours, des institutions, des aménagements architecturaux, des décisions réglementaires, des lois, des mesures administratives, des énoncés scientifiques, des propositions philosophiques, morales, philanthropiques. » (Foucault, 1994 [1977], p. 299). Appliquées aux domaines des normes, de l'action publique, de la sensibilisation, on retrouve plusieurs autres définitions du dispositif, comme celle du philosophe Gilles Deleuze qui décrit les dispositifs comme des « machines à faire voir et à faire parler » (Deleuze, 1989), ou encore les sociologues Hugues Peeters et Philippe Charlier qui parlent d'« environnement aménagé » ou encore de « mises en ordre » (Peeters et Charlier, 1999). D'autres sociologues encore décrivent un « cadre bienveillant » permettant une appréhension confortable et bienveillante du monde (Foucart, 2009, Belin, 2002). La notion de dispositif ne s'arrête pas là. Elle peut qualifier des relations d'aide à l'« effort d'adaptation, de négociation et de résolution de conflit effectué par un individu au sein de la vie quotidienne et de la vie sociale ». L'individu est appelé à s'orienter au sein du dispositif (Foucart, 2009) pour concrétiser son propre changement.

Les dispositifs d'accompagnement et les initiatives collectives portés à l'étude

Dans le territoire de la Communauté de Communes du Val-de-Drôme, au cœur de la Biovallée, des dispositifs de formes diverses ont été mis en place afin d'accompagner les individus souhaitant changer leurs pratiques alimentaires. Au vu du cadre dans lequel s'inscrivent la plupart des pratiques alimentaires des individus, c'est-à-dire la famille –du moins le foyer, ces différents dispositifs s'adressent le plus souvent aux familles entières.

La majeure partie de ces initiatives publiques s'inscrivent dans le cadre du programme Systèmes Alimentaires Innovants développé par la CCVD. Aujourd'hui en 2019, le programme SAI lancé en 2016 touche à sa fin, mais la CCVD le reconduit pour les cinq prochaines années ; l'année 2019 est donc charnière, entre rétrospective et prospective pour le futur programme SAI.

Le Défi Alimentation de Valence

Depuis le mois de février 2019 se déroule à Valence un Défi Alimentation suivi par deux équipes, liées respectivement à la Maison des solidarités Nelson Mandela et à la résidence de jeunes travailleurs La Manutention. Ces deux structures portent ce Défi, avec l'appui financier et technique du Groupement d'Agriculteurs Biologiques de la Drôme, Agribiodrôme, l'un des partenaires du projet TRANSAAT pour lequel j'effectue ce stage, ainsi que l'appui de la communauté d'agglomération de Valence-Romans. La structure de ce Défi Alimentation s'inscrit dans la continuité des Défis Familles à Alimentation Positive menés sur le territoire de la Drôme, et notamment sur le territoire de la Communauté de Communes du Val-de-Drôme, avec toutefois certaines nuances qui justifient de ne pas le qualifier de « Défi FAAP ». Au demeurant, aucune information sur ce Défi ne figure sur le site internet des Défis Familles à Alimentation Positive. En effet, les animateurs du Défi issus de la Maison des solidarités Nelson Mandela et de la résidence La Manutention ont été parties prenantes de la construction du Défi, et ont manifesté à Agribiodrôme leur volonté d'adapter les modalités des Défis FAAP classiques au public de celui-ci. Cette adaptation s'est traduite principalement par l'abandon du système de relevé des achats des foyers. Le suivi via le relevé d'achats des foyers constitue un pilier des FAAP depuis leur création, car il permet constater si le Défi rempli bien les objectifs annoncés, c'est dire démontrer que « Augmenter sa consommation de produits bio locaux sans augmenter son budget, c'est possible ! ». Supprimer cet élément propre aux Défis FAAP visait notamment pour les structures porteuses, connaisseuses du public qu'elles intégraient dans le Défi Alimentation, à rendre le dispositif le moins contraignant et normatif possible, et de permettre à chacun d'y trouver sa place et de ne pas s'y décourager. Notamment, dans le cadre d'anciens Défis FAAP, il avait été reproché aux organisateurs de traiter exclusivement de produits biologiques, au vu de leur prix.

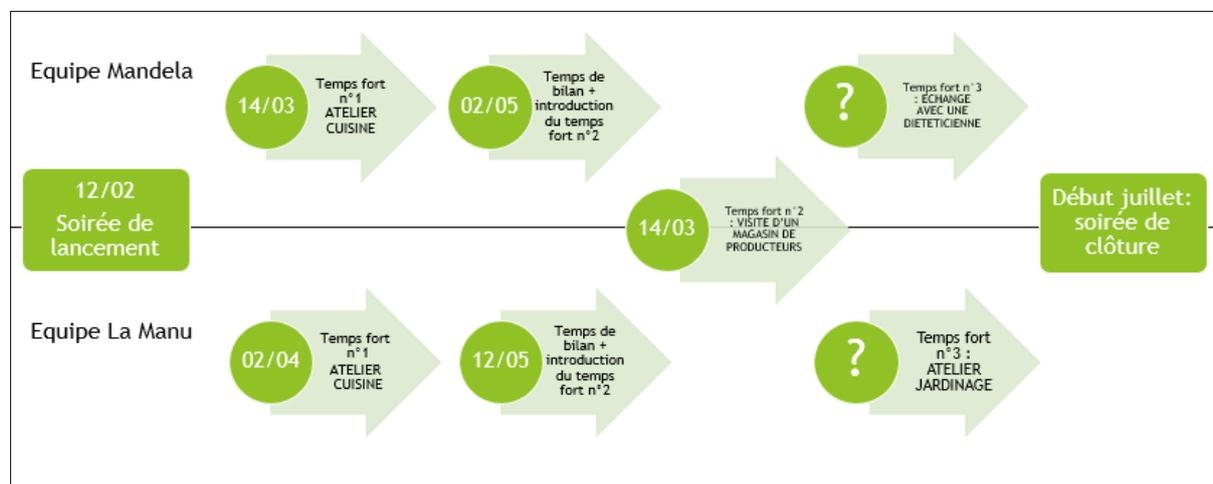
Dans ce but, l'animateur de la Manu a notamment insisté pour changer le nom du Défi, initialement sous-titré « Manger mieux sans dépenser plus », et a obtenu qu'il devienne « Bien manger et se faire plaisir sans dépenser plus ».

Les deux équipes de participants au Défi Alimentation constituaient déjà deux collectifs antérieurs aux activités du Défi. L'équipe de participants de la Maison des solidarités Nelson Mandela est constituée de personnes suivant toutes un cours de Français Langue Etrangère, dont la professeure est la co-animatrice du Défi Alimentation. Il y a des mères au foyer et des

jeunes majeurs logés en foyer ou en hébergements temporaires, tous arrivés en France depuis deux ans jusqu'à quelques mois pour certains. L'équipe de participants de la résidence La Manutention habitent tous à la résidence. Les participants de l'équipe de la Manu ont tous entre 19 et 25 ans, sont de jeunes travailleurs ayant une contrainte budgétaire forte et habitant seuls pour la première fois. Ils participent seulement ponctuellement à des activités à la Manutention, mises en place par son responsable qui coanime également le Défi Alimentation. Ainsi, les deux équipes étaient déjà « préconstituées » avant le Défi, avec un degré différent d'activité collective.

Ainsi, il s'agissait pour l'équipe d'animation du Défi de mettre en place des conditions favorables amenant ces personnes a priori peu inscrites dans des réseaux d'alimentation durable à échanger en groupe autour de leurs pratiques et de leurs visions de l'alimentation, à expérimenter de nouvelles pratiques alimentaires, à découvrir de nouveaux circuits d'approvisionnement et de nouveaux modes de consommation dans un cadre convivial et confortable. Différentes enquêtes ont démontré que le niveau de diplôme et le type de réseaux dans lequel évoluaient les individus était déterminant dans l'adoption de modes de consommation dits durables, c'est-à-dire principalement l'achat de produits biologiques et issus de circuits-courts. Le Défi Alimentation de Valence et le collectif de participants constitué représentent un terrain d'enquête tout à fait favorable pour observer les effets performatifs d'un dispositif d'accompagnement, sur les pratiques et les visions d'individus a priori plutôt éloignés des réseaux de l'alimentation durable.

Fig. 2 : Déroulement du Défi Alimentation de Valence (2019)



Source : Réalisation personnelle d'après entretiens et observations, 20/05/2019

Les Défis FAAP ont été inspirés directement des Défis Famille à Energie Positive, créés en 2008 par l'association Prioriterre, et visant, comme il est toujours mentionné sur le site internet du dispositif, à « Agir ensemble de façon concrète, efficace et ludique sur nos consommations d'énergie et d'eau ! ». Les Défis Famille à Alimentation Positive sont quant à eux portés depuis 2012 par la Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique en Auvergne-Rhône-Alpes (anciennement Corabio) et se sont ensuite essaimés dans les autres régions. Sur le modèle des FAEP, ils consistent en un cycle d'ateliers d'expérimentation collective autour

de l'alimentation bio et locale, s'étirant sur l'équivalent d'une année scolaire, et en équipes. Les enjeux au cœur de ce dispositif sont d'offrir un cadre favorable à l'expérimentation et à l'apprentissage aux familles souhaitant développer des modes de consommation tournés vers des produits bio et locaux, tout en levant les freins qui s'y opposaient jusqu'alors -un manque d'information, un manque d'expérimentation, un manque de soutien collectif, l'impression d'un prix trop élevé, les habitudes. Les Défis Familles à Alimentation Positive se déroulent globalement sur une période équivalente à une année scolaire, et prennent la forme de plusieurs séances collectives, où les participants constituent des équipes et mènent ensemble les différentes étapes du Défi ; toutes ayant pour visée de les accompagner vers une consommation de produits bio et locaux.

Au printemps 2018, un Défi Familles à Alimentation Positive s'est déroulé à Loriol-sur-Drôme, une commune de la CCVD. C'était le deuxième défi FAAP de la Drôme. Lancé le 7 avril, il s'est déroulé sur trois mois pour deux équipes composées d'une dizaine de participants. Il était organisé par le Groupement d'Agriculteurs Biologiques de la Drôme (Agribiodrôme), la Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique d'Auvergne-Rhône-Alpes (FRAB Aura) et le Centre Communal d'Action Sociale de Loriol-sur-Drôme. Il était financé par la région Auvergne-Rhône-Alpes, deux communautés de communes -la Communauté de Communes du Val-de-Drôme et la Communauté de communes du Crestois et du Pays de Saillans et deux fondations -la fondation Daniel & Nina Carasso et la Fondation Valrhôna. Ce Défi FAAP a été mené sur une durée plus courte que celle dont ont bénéficié les précédents, puisque le programme commun aux Défis est prévu pour l'équivalent d'une année scolaire. Le Défi qui s'est déroulé à Loriol en 2018 a duré trois mois, durant lesquels ont eu lieu trois temps forts - cinq en comptant les événements de lancement et de clôture.

Fig. 3 : Déroulement du Défi Familles à Alimentation Positive de Loriol-sur-Drôme (2018)



Source : Réalisation personnelle d'après entretiens, 11/04/2019

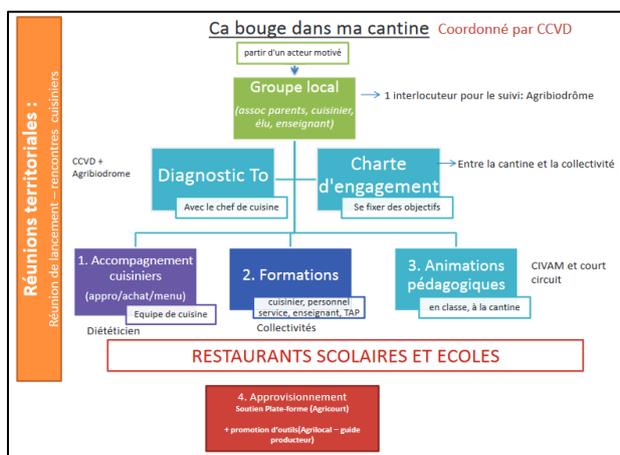
Les informations liées au lancement d'un Défi FAAP à Loriol ont été diffusées par le CCAS, dans les écoles de la commune, dans le réseau associatif de la ville, et des prospectus présentant le principe du Défi FAAP étaient disponibles dans les lieux correspondants. La structure-relais était le CCAS, mais l'information a finalement été plus diffusée en dehors. Parmi les neuf foyers ayant participé au Défi jusqu'à la fin, trois en avaient eu connaissance via le CCAS. Les six autres foyers avaient eu l'information via l'école, le périscolaire, l'affichage dans la ville, le bouche-à-oreille. L'équipe des Campagnôles se composait de trois couples

d'une quarantaine d'années avec enfants, ainsi que de deux femmes seules (dont l'une avec enfants) âgées de plus de cinquante ans. L'équipe des Graines De se composait, elle, de deux couples d'une quarantaine d'années avec enfants -dont l'un avec six enfants- et de deux femmes seules de plus de cinquante ans.

Le programme *Ça Bouge Dans Ma Cantine*

La commune de Grâne fait partie de la Communauté de Communes du Val-de-Drôme. Les habitants de Grâne disposent de deux groupes scolaires -établissements d'enseignement primaire et élémentaire- l'un privé et l'autre public, liés par un restaurant scolaire commun situé à Grâne même. Suite à un diagnostic de l'offre en restauration scolaire de la commune mené en 2012 par la Communauté de communes du Val-de-Drôme, la municipalité a bénéficié, entre 2016 et 2017, d'un accompagnement visant à améliorer sa cantine communale pour qu'elle puisse offrir aux élèves de Grâne une alimentation plus saine comportant une grande proportion de produits biologiques et locaux. Il s'agit également, en arrière-plan, de soutenir les producteurs biologiques du territoire, ainsi que de créer des conditions favorables à la sensibilisation des générations futures à l'agriculture et l'alimentation de qualité et respectueuses de l'environnement. Ce sont les habitants, représentés par le groupe de parents d'élèves et par les élus municipaux, qui ont été à l'initiative de la demande d'accompagnement de la cantine de Grâne auprès de la CCVD.

Figure 4 : Mise en place du programme *Ça Bouge Dans Ma Cantine* à Grâne (2012-2019)



- ➔ Parents d'élèves de Grâne
- ➔ 2012 : premier diagnostic cuisine
- ➔ Avril 2018 : changement de cuisinier
- ➔ Accompagnement pédagogique de l'école de l'Espérance

Source : Communauté de Communes du Val-de-Drôme, 2018

Les groupements d'achat de la vallée de la Drôme

Outre ces dispositifs d'initiative publique territoriale, d'autres cadres existent pour accompagner le changement de pratiques. Ne naissant pas forcément de la volonté publique d'accompagner au changement de pratiques, ces dispositifs hors initiative publique offrent pourtant un cadre propice au changement, et certaines des conditions nécessaires aux individus pour adopter des pratiques alimentaires « durables ».

Un groupement d'achat consiste en la formation d'un collectif de consommateurs pouvant réaliser des commandes groupées en denrées alimentaires auprès de producteurs ou de

distributeurs locaux, pratiquant souvent l'agriculture biologique. Ainsi, il s'agit d'une organisation collective permettant à ses membres d'acheter ensemble, en grande quantité, des produits qui reviennent ainsi moins cher à chacun que s'il l'avait acquis seul. Il existe de nombreux groupements d'achat de produits bio et locaux dans la vallée de la Drôme, comme à Alex, Autichamp, Grâne, Mirabel-et-Blacons, Saillans, Crest.

Ces dispositifs sont intéressants car ils agissent sur deux freins majeurs au changement de pratiques alimentaires des individus, vers une alimentation « durable » : les sources d'approvisionnement en produits bio et/ou locaux, pouvant être méconnues ou difficilement accessibles, le prix des produits offerts par ces sources d'approvisionnement et l'information sur les produits disponibles.

Fig. 5 : Présentation des groupements d'achat portés à l'étude

Groupement le Millepattes (fermé)	Crest	2017	Une seule commande effectuée	± 20 foyers	Statut associatif	Produits frais et secs	Locaux, agriculture naturelle	En direct aux producteurs
Groupement de l'association Millefeuilles	Grâne	2014	Une fois par semaine	± 10 foyers	Pas de statut associatif	Produits frais et secs	Biologiques	Plateforme AgroBioDrôme (Loriol-sur-Drôme)
Groupement de familles de Saillans	Saillans	2018	Une fois par mois	± 5 foyers	Pas de statut associatif	Produits secs	Biologiques	Plateforme Markal (Saint-Marcel-lès-Valence)
Projet de groupement d'achat Markal	La Vallée de la Drôme	2019	(Groupement en création)	± 50 personnes (visé)	Statut associatif	Produits secs	Biologiques	Plateforme Markal (Saint-Marcel-lès-Valence)
Groupement d'Autichamp	Autichamp	?	Trois fois par an	± 50 foyers ?	Statut associatif	Produits secs	Biologiques, locaux si possible	Plateforme Relais vert (Carpentras)
Groupement de l'Usine vivante	Crest	2017	Une fois par mois	± 40 foyers	Pas de statut associatif	Produits secs	Biologiques si possible, locaux si possibles	En direct aux producteurs

Source : Réalisation personnelle d'après entretiens, 15/05/2019

1.3. La place du stage dans le programme TRANSAAT

1.3.1. Les objectifs du stage : le volet consommateurs du programme TRANSAAT

Pour TRANSAAT

Ce stage porte sur les trajectoires des consommateurs vers une alimentation durable, avec un accent mis sur l'éloignement de certains publics d'une alimentation durable et sur les freins qui y sont liés. De la question générale du programme TRANSAAT découlent alors plusieurs interrogations :

- Sur l'alimentation durable : quelle vision les individus ont-ils de l'alimentation durable sur le territoire ? Leur vision de l'alimentation durable est-elle cohérente avec celle choisie dans le cadre du projet TRANSAAT ?
- Sur les dispositifs d'accompagnement au changement de pratiques alimentaires : quelles formes adoptent les dispositifs d'accompagnement sur le territoire ? Quels sont les acteurs à l'origine de ces dispositifs et quelle vision du changement de pratiques est portée par ces acteurs ?
- Sur les effets de ces dispositifs : quels sont les effets observés de ces dispositifs sur les changements de pratiques et de visions de l'alimentation des consommateurs du territoire ? Quels sont les mécanismes de changement de pratiques et de visions de l'alimentation durable qui interviennent chez les individus ?

En vue de la réalisation d'un mémoire de stage destiné au cadre universitaire, le lien avec le champ de la géographie peut être fait via l'existence de facteurs spatiaux et territoriaux sur les effets des dispositifs d'accompagnement au changement de pratiques sur les trajectoires des individus. Il peut s'agir de la distance des individus aux lieux d'approvisionnement ou aux lieux des activités prévues par les dispositifs, de l'ancrage des individus sur le territoire -comme l'ancienneté de résidence sur le territoire ou l'amplitude des déplacements, leur sentiment d'appartenance à ce territoire ainsi que d'autres éléments qui restent à identifier.

Pour ma formation

Ce stage s'inscrivait pour moi dans la continuité d'un cursus de master en géographie rurale, plus précisément intitulé Nouvelles ruralités, Agriculture et Développement durable, faisant suite à une licence de géographie. Ce master porte notamment sur les enjeux sociaux et spatiaux de l'agriculture et de l'alimentation, des relations ville/campagnes et campagne/campagne selon ce paradigme, et aux questions de transition agricole et alimentaire. Ainsi, ce stage représentait pour moi une opportunité de mettre en œuvre des connaissances et des compétences acquises tout au long de mon parcours, d'en développer de nouvelles, et plus globalement de rendre compte de la complexité des questions précédemment évoquées sur le terrain.

Le travail d'analyse bibliographique a représenté, plutôt qu'une continuité, une ouverture de regard sur différentes disciplines que j'avais peu l'occasion de mobiliser dans le cadre de mon parcours. La sociologie tout d'abord, la psychologie sociale, l'anthropologie, les sciences du marketing et de la gestion, les sciences de la santé. Le plus enrichissant fut peut-être de constater les nombreux liens existants entre ces disciplines, pour l'étude d'un objet aussi complexe que l'alimentation -ici, complexe au sens qu'il contient plusieurs éléments différents.

Le travail de terrain, lui, m'a réellement permis de mobiliser des compétences acquises au cours de mon cursus et de stages précédents. Les techniques d'enquête qualitative utilisées -l'entretien semi-directif et l'observation participante- ont été approfondies et enrichies par les disciplines mobilisées dans ce travail. Je pense notamment à l'approche compréhensive en sociologie et à l'objet des trajectoires individuelles, qui font de l'entretien semi-directif un cadre d'expression voulu le moins orienté, le plus ouvert possible, afin de saisir le sens que donne l'individu à ses pratiques et à ses représentations. La technique de l'observation participante, découverte lors d'un projet de groupe au premier semestre de master, a également été affinée

et approfondie ici. Enfin, à titre plus personnel, j'ai gagné en assurance quant à la prise de contact et à la mobilisation d'acteurs divers.

Au vu du cadre de mon stage -un projet de recherche-action multi-acteurs initié par une intercommunalité, j'ai désormais une meilleure compréhension des rouages de l'action publique à l'échelle intercommunale et des liens entre les acteurs publics, privés, associatifs à différentes échelles.

Enfin, l'expérience vécue sur le territoire de la vallée de la Drôme m'a permis de décentrer mon regard, de découvrir une nouvelle région et avec elle, d'autres modes de vie, qui parfois se situent à l'inverse des normes de mon environnement social d'origine. J'ai rencontré une multitude de personnes aux expériences de vie très différentes, je me suis impliquée dans des initiatives citoyennes naissantes sur le territoire, bénéficiant ainsi d'une vue « de l'intérieur ».

1.3.2. Le travail de terrain avec les partenaires du projet TRANSAAT

Le travail de terrain devait faire suite à l'analyse bibliographique et il était concentré autour de grandes missions cadrant le stage :

- L'observation participante d'un des deux groupes du Défi Alimentation positive à Valence durant quatre temps forts du projet, en partenariat avec Agribiodrôme
- La conduite d'entretiens semi-directifs auprès des membres du groupe susmentionné.
- La conduite d'entretiens semi-directifs auprès de familles ayant participé à d'anciens Défis Familles A Alimentation Positive ayant eu lieu dans le département de la Drôme (exemple : le Défi FAAP de Loriol en 2018), en partenariat avec Agribiodrôme
- La conduite d'entretiens semi-directifs auprès de parents d'élèves ayant bénéficié du programme Ça Bouge Dans Ma Cantine sur le territoire de la CCVD.
- La conduite d'entretiens semi-directifs et exploratoires auprès de personnes témoins, n'appartenant à aucun des dispositifs susmentionnés et habitant le territoire.
- La participation à des événements du programme Systèmes Alimentaires Innovants mis en place par la CCVD en partenariat avec les associations CIVAM de la Drôme.

Le partenaire ayant constitué mon principal interlocuteur dans le cadre de stage a été Agribiodrôme, le groupement d'agriculteurs biologiques de la Drôme, en la personne d'Alice Corroenne, animatrice sur des missions ayant trait à l'alimentation durable. En effet, les enquêtes auprès des participants du défi FAAP passé et du Défi Alimentation actuel ont constitué la majeure partie du travail de terrain. Or, le lien entre TRANSAAT et ces FAAP était Agribiodrôme en tant que structure porteuse de ces Défis.

II- Etudier le changement de pratiques vers une alimentation durable

2.1. Les pratiques et les visions de l'alimentation durable dans la littérature en sciences humaines et sociales

Ce travail d'analyse bibliographique réunit des articles scientifiques, des articles de revues spécialisées, des rapports de projets et des rapports d'études. La majeure partie des sources étudiées résultent de travaux de recherche en sociologie –notamment, en sociologie des pratiques et des organisations- et en psychologie sociale.

De nombreux travaux sont également issus des sciences de la santé, du marketing ou du management. Il y a également des travaux d'économie et de sciences politiques, et dans une moindre mesure, de géographie et d'anthropologie.

Certains de ces travaux développent des théories et concepts relatifs aux pratiques, à l'alimentation durable, au changement de pratiques. Certains traitent de cas concrets de dispositifs accompagnant le changement de pratiques, ou de pratiques posant problème pour la santé et/ou pour l'environnement. Enfin, certains constituent des analyses critiques de politiques alimentaires durables existantes et font des préconisations.

2.1.1. L'alimentation durable dans les textes institutionnels

L'émergence de l'alimentation durable dans les politiques publiques

La question de l'alimentation durable a émergé dans les politiques publiques avec celle du développement durable. Le terme durable est désormais adopté unanimement, dans son association à la notion de développement, et banalisé par l'opinion publique, si bien que personne ne se pose plus réellement la question de savoir comment elle se traduit concrètement. La première définition officielle du développement durable, telle qu'elle a été présentée dans le rapport Brundtland en 1987, est celle d'un « *un mode de développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre les capacités des générations futures à répondre aux leurs* ».

Cette définition est toujours celle qui fonde l'ensemble des mesures abondant dans le sens du développement durable aujourd'hui, et elle repose principalement sur la manière dont les acteurs gèrent et devraient gérer les ressources. Lorsque « durable » est associé à « alimentation », le terme pose plus de questions, notamment celle de la caractérisation de pratiques d'alimentation durables, mais également de l'injonction générale vers ces pratiques, une fois caractérisées. Parler d'alimentation durable ramène au postulat qu'il y aurait des modes « durables » de s'alimenter, et d'autres modes d'alimentation, non durables. Or, le consensus qui s'est créé autour du développement durable ne fait pas défaut au domaine de l'alimentation, et par extension, les pratiques alimentaires qui seraient qualifiées de « durables » correspondraient aux pratiques alimentaires souhaitées et recommandées, notamment par les pouvoirs publics.

La *Food and Agriculture Organization* (FAO) en donnait en 2010 la définition suivante :

« Une alimentation durable protège la biodiversité et les écosystèmes, est acceptable culturellement, accessible, économiquement loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adéquate et bonne pour la santé, optimise l'usage des ressources naturelles et humaines. »

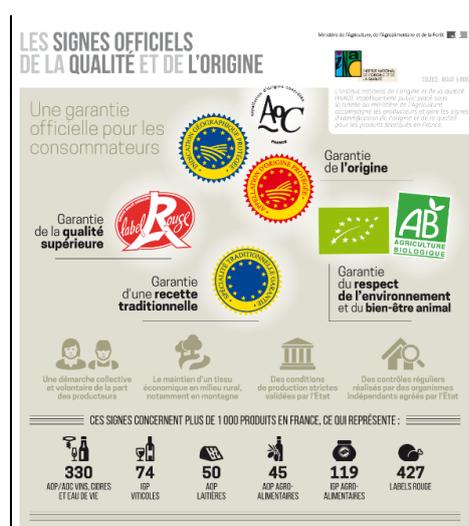
Elle a également dédié un site internet complet aux régimes alimentaires durables, dont la définition suit celle, précédemment citée, d'une alimentation durable.

Labels et comportements de consommation durable

En France, lors du Grenelle de l'Environnement de 2007, un groupe de travail est constitué pour réfléchir à des propositions d'action pour l'adoption de modes de production et de consommation durables. Ce groupe est dirigé par le géographe Jean-Robert Pitte. Ces propositions d'action participent de la concrétisation de la définition de l'alimentation durable, à travers des pratiques préconisées.

Il s'agit de pratiques servant à la fois des intérêts environnementaux, mais aussi économiques ou sociaux, adoptées par les consommateurs pour l'un ou l'autre de ces intérêts.

Fig. 6 : Les labels alimentaires en France



Source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2016.

Les propositions comportent la réduction de la consommation alimentaire pour s'en tenir à la satisfaction des besoins essentiels, la réduction de la part de produits transformés dans la consommation alimentaire, l'augmentation de la consommation de produits issus de l'agriculture biologique, définie par la loi comme un mode de production alliant « les pratiques environnementales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal ». Cela se traduit par un cahier des charges excluant l'emploi d'intrants chimiques, l'exclusion des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM), et favorisant l'organisation de systèmes agricoles à l'échelle locale. (INAO, 2016). On y trouve également l'augmentation de la part de produits issus de circuits-courts, définis par l'Institut National de la Recherche Agronomique comme un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce

soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur. La condition est un nombre d'intermédiaires inférieur ou égal à un, mais il n'y a ici aucune notion de distance géographique. Dans les faits toutefois, la majorité des circuits-courts revêtent une dimension locale, au plus régionale (INRA, 2019). Enfin, il y est recommandé de favoriser les petits producteurs, dans un souci de soutien à l'économie locale et de traçabilité des produits agricoles. (Grenelle de l'environnement, groupe n°4, 2007).

Ces préconisations quant à l'achat de produits à la fois respectueux de l'environnement et tendant vers une certaine équité économique et sociale se traduit globalement par une forte

labellisation des pratiques de consommation alimentaire. Les labels se multiplient en France et en Europe pour certifier la qualité des produits, leur origine, leur mode de production respectueux de l'environnement ou encore des conditions de travail de ceux qui ont œuvré à sa production. Si les labels de qualité des aliments peuvent pallier les incertitudes et la méfiance des consommateurs face aux différentes crises alimentaires survenues dans les dernières décennies, ou face à l'opacité des modes de production (Bonny, 2000), des incertitudes se créent également autour des labels et de leur bonne garantie de la qualité des produits. Il existe une certaine tension entre une posture de délégation du consommateur au label dans lequel il a confiance, dans les produits et leur qualité, et une volonté du consommateur de s'impliquer dans ce processus de vérification et de connaissance (Bricas et al., 2013).

Les textes fondateurs des politiques actuelles de l'alimentation durable en France

Temps forts de la politique alimentaire française

- Loi du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche

Cette loi couvre quatre objectifs : la stabilité du revenu des agriculteurs, le renforcement de la compétitivité de l'agriculture, l'instauration d'une politique de l'alimentation complète et interministérielle, et enfin la lutte contre le "gaspillage" des terres agricoles. En matière d'alimentation, cette loi a instauré le Programme National pour l'Alimentation.

- Etats Généraux de l'Alimentation (EGA) de 2017

Organisés par le gouvernement en présence d'acteurs de l'alimentation, de l'agriculture, de la pêche, les EGA visaient d'abord à trouver des solutions pour sortir de la crise agricole ambiante, ceci en « réconciliant agriculture, économie, santé et environnement » (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019). Cette volonté de réconciliation s'est traduite par quatorze ateliers de concertation à l'échelle nationale, réunissant des acteurs de l'ensemble de la chaîne de production et de consommation alimentaire, ainsi que par une plateforme en ligne de consultation publique, visant à recueillir idées, initiatives, remarques de la part de la population en matière d'alimentation.

- Loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Loi Egalim)

La loi « Egalim » résulte directement des Etats Généraux de l'Alimentation de 2017. Il s'agit de pérenniser les objectifs et les moyens d'action définis lors des EGA. La mesure phare de cette législation consiste en la mise en place d'un contrat écrit, spécifique au secteur agricole, qui sera le cadre de la fixation du prix du produit agricole entre le producteur et le premier acheteur. Hormis les critères de fixation de prix relatifs au marché, y interviendront « des indicateurs relatifs aux quantités, à la composition, à la qualité, à l'origine, à la traçabilité ou au respect d'un cahier des charges » (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019). Des mesures de régulation des offres promotionnelles de la grande distribution sont également définies dans cette loi. Enfin, cette loi comporte un grand axe dédié à l'alimentation saine, pour lequel la restauration collective est l'angle d'action mobilisé. Il a été défini un seuil obligatoire de 50% de produits bénéficiant de labels ou issus des circuits courts et au moins 20% de produits

issus de l'agriculture biologique dans les cantines scolaires à l'horizon 2022 (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019).

L'émergence puis la confirmation de la question de l'alimentation durable dans les politiques publiques en France se matérialise par deux grands programmes. Le Programme National Nutrition Santé, instauré en 2001, et le Programme National pour l'Alimentation, lancé en 2010, constituent les deux piliers de la politique alimentaire en France. Liés respectivement au Ministère de la Santé, et au Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, ces deux programmes ont pour objet l'alimentation, dans une perspective différente. Le PNNS constitue un programme de santé publique ayant pour cible « l'un de ses déterminants majeurs » : l'alimentation, et plus particulièrement la nutrition, « l'apport alimentaire répondant aux besoins de l'organisme » selon la définition de l'Organisation Mondiale de la Santé, à laquelle le PNNS ajoute la pratique d'activité physique. Le PNA quant à lui, est tout d'abord le fruit d'un partenariat entre le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le Ministère des Solidarités et de la Santé, l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME), et enfin le Commissariat Général à l'Egalité des Territoires (CGET). Ce programme a été créé par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche, promulguée le 27 juillet 2010. Ainsi, il s'agit d'un programme beaucoup plus transversal que le PNNS, à l'image de son objectif, qui est de soutenir des projets promouvant une alimentation « sûre, saine, durable et accessible à tous » dans l'intérêt général. Cet objectif comprend donc plusieurs axes d'action que sont « la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'ancrage territorial et le patrimoine alimentaire » (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019). Le PNA et ses objectifs se concrétisent par le biais d'un appel à projet annuel, auquel peuvent répondre les collectivités territoriales, les acteurs du monde associatif, les organismes institutionnels et les acteurs privés. C'est notamment, depuis 2016, le cadre de financement des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), définis par la loi d'avenir de 2014. A titre d'exemple, les deux types de projets sollicités lors de l'appel à projets 2018 étaient les PAT et la reproduction d'initiatives, ayant déjà fait leurs preuves, dans de nouveaux territoires. Le PNNS et le PNA ont en commun d'articuler l'échelle nationale et l'échelle locale en termes d'action publique, et de mobiliser une grande diversité d'acteurs, et les institutions qui portent les deux programmes négocient leur rapprochement, et ce dernier a été inscrit, dans le cadre des Etats Généraux de l'Alimentation (2017) dans la feuille de route 2018-2022 de la politique alimentaire française. A cette occasion, le Plan National Santé Environnement devrait également mieux s'articuler avec le PNA et le PNNS (Manzon, 2012).

Le gouvernement des conduites alimentaires durables

Les politiques alimentaires telles qu'elles sont aujourd'hui mises en place tendent à inclure la population dans leur contenu et dans les modalités de leur mise-en-œuvre. Toutefois, il est à se demander quel rôle l'Etat est légitime de jouer dans l'orientation des pratiques alimentaires.

L'ouvrage de Sophie Dubuisson-Quellier questionne le rôle de l'Etat en tant qu'instance de gouvernement des conduites des individus au service de l'intérêt général, sa légitimité, les acteurs et les modalités d'action de ce gouvernement des conduites, mais aussi les effets de ces actions sur les individus. Le gouvernement des conduites des individus par l'Etat est un moyen

de transformer l'offre à travers la demande, et les différents auteurs de cet ouvrage interrogent la place du changement des conduites individuelles, comme fin en soi ou comme moyen pour servir d'autres fins (ce qui pourrait être une limite forte à ces politiques de gouvernement des conduites). Certaines parties se focalisent sur le gouvernement des conduites en matière de consommation, et notamment en matière de consommation alimentaire (Dubuisson-Quellier, 2016).

L'article de Yannick Rumpala met en garde envers les mesures institutionnelles visant à changer les conduites des consommateurs : cela revient souvent à leur faire porter la majeure partie de la responsabilité des « mauvaises » pratiques, et permet en même temps de ne pas remettre en cause le cadre de la société de consommation. Cela se traduit par une incitation à faire de « petits gestes » au lieu de pousser à une remise en cause des contraintes structurelles (Rumpala, 2009). Selon Rumpala, les faibles effets des dispositifs existant aidant à se diriger vers une consommation plus durable s'expliquent par la volonté de ne pas « brusquer » les mécanismes marchands en place (= dispositifs faibles). Ces dispositifs reposent sur la sphère individuelle et la capacité réflexive des individus : de ce fait, ils agissent surtout sur ceux qui sont déjà engagés dans un changement de pratiques. L'auteur aborde la nécessité de diversifier les acteurs de ces dispositifs, hors de la sphère étatique, car les dispositifs déjà existant maintiennent la société de consommation dans sa forme actuelle, en transformant seulement le processus d'insertion des consommateurs dans cette société. Egaleme nt, dans un rapport intitulé « Pour une consommation durable » (Centre d'analyse stratégique, 2011), il est inscrit en toutes lettres que l'adoption de nouveaux modes de consommation doit être « compatible avec les fondamentaux de la croissance et avec la compétitivité de nos entreprises ».

2.1.2. Le changement de pratiques alimentaires vers une alimentation durable dans la littérature en sciences sociales

Les politiques publiques actuelles en matière d'alimentation tendent aujourd'hui à prendre en considération le changement de pratiques alimentaires et ses modalités. Il existe une grande diversité des approches des déterminants des pratiques alimentaires et du changement de pratiques, explorées par la recherche dans de multiples disciplines des sciences humaines et sociales aux sciences de la santé, en passant par les sciences de la gestion et du marketing. Les approches des pratiques alimentaires, de leurs déterminants et des motifs de leur changement se scindent en deux groupes.

Les approches par l'individu

On retrouve chez différents chercheurs en sciences sociales, sociologues, psychologues, ethnologues, des approches du changement de pratiques pouvant s'appliquer à l'alimentation durable, représentées à l'échelle de l'individu. Les approches des pratiques alimentaires partant de l'individu relèvent principalement de la psychologie, de la psychologie sociale et des sciences de la gestion et du marketing.

La dissonance cognitive dans le changement de pratiques vers une alimentation durable

S'agissant des approches individuelles du changement de pratiques alimentaires, de nombreux travaux portant sur le changement de pratiques alimentaires -en psychologie, en

sociologie ou encore en sciences du marketing- intègrent la notion de dissonance cognitive soit comme un frein au changement, soit comme un élément du cadre cognitif du changement de pratiques chez l'individu.

S'il s'agit d'abord d'un concept importé de la psychologie, on le retrouve aujourd'hui dans les rapports officiels traitant la question de l'alimentation durable, tel que le rapport publié en 2016 par l'ADEME sur l'alimentation durable, mais surtout dans les sciences du marketing et de la gestion, où la dissonance cognitive est un biais de compréhension du comportement des consommateurs.

Eric Lombardot, chercheur en sciences du marketing, explique qu'il y a souvent un écart entre les intentions de consommer « responsable » des individus et leurs comportements. Cet écart peut s'expliquer par plusieurs facteurs et impulse également plusieurs stratégies chez les individus pour diminuer la dissonance telle qu'elle est ressentie entre intentions et comportements (qui génère un mal être), et ainsi rester en conformité avec les normes sociales et l'image de soi que l'on souhaite préserver. Les individus recherchent une cohérence entre leurs intentions et leur comportement, mais cette cohérence passe notamment par celle entre produits et distributeurs, pour réellement réduire cet écart et pas seulement son ressenti (Lombardot, 2015).

Angélique Rodhain, également chercheuse en sciences du marketing, aborde l'écart existant entre une attitude favorable à la consommation responsable et un comportement de consommation non durable. Selon leur degré d'engagement dans la consommation responsable, les individus vont plus ou moins souhaiter réduire cet écart (en diminuer le ressenti pour les moins engagés, adapter son comportement pour les plus engagés). Pour les moins engagés, cela se traduit par des stratégies de neutralisation. Or, c'est en s'écartant de ces stratégies que l'écart peut être réellement réduit, les comportements changés, et ainsi entrer dans un cercle vertueux menant à la pérennisation de ces pratiques (Rodhain, 2013).

L'entourage et son attitude face à la consommation responsable est déterminant dans l'usage de stratégies de neutralisation, dans le maintien ou l'abandon de ces stratégies et donc dans la réduction ou le maintien de l'écart attitude-comportement.

- Lorsque on est plutôt engagé : on a tendance à vouloir réduire effectivement l'écart attitudes-comportements au lieu d'en réduire le ressenti.
- Lorsque l'on est moins engagé : on perpétue les stratégies de neutralisation. Le collectif et les structures encadrantes jouent un rôle important dans le processus de sortie.

L'individu, dans une situation de dissonance cognitive, cherche à tout prix à réduire cet écart pour retrouver une cohérence cognitive ; c'est par le biais des stratégies qu'il met en place pour réduire cet écart (ressenti ou effectif) qu'apparaissent des éléments de résistance au changement, ou propices au changement (Hugodot, 1992). En effet, la dissonance cognitive est un préalable nécessaire au changement car c'est dans cet écart entre intentions et comportements que va se produire une transformation des représentations. Le rôle du collectif est important dans la transformation de la dissonance cognitive en phase de changement de pratiques et de représentations. Il est toutefois nécessaire de considérer la dissonance cognitive comme un cadre partiel de compréhension des comportements alimentaires et des changements de ces comportements des individus vers une alimentation durable.

Les nudges et l'approche individuelle du changement dans le marketing social

Les outils du marketing social gravitent depuis une décennie autour des politiques publiques, qui l'emploient là où les campagnes de prévention, d'information, d'éducation ne semblent plus agir. D'après Karine Gallopel-Morvan, professeure des universités à l'EHESP : « Le marketing social n'est pas appliqué à un produit commercial mais à une cause : la réduction de la consommation de tabac, de l'alcoolisation excessive des jeunes, obésité, don du sang, paludisme, conduite en état d'ébriété, pollution atmosphérique, faim dans le monde, etc. Le point commun entre le marketing social et le marketing commercial ? Ils utilisent les mêmes outils et ont pour objectif final de modifier les comportements de la cible visée. » (Inserm, 2014).

Dans ses applications concrètes, le marketing social se traduit par plusieurs types de travaux, et notamment dans le cadre d'une promotion des attitudes et des comportements définis comme favorables à la santé par les institutions compétentes. Il s'agit là d'employer les méthodes du marketing pour mettre en avant les avantages des attitudes et des comportements définis préalablement comme « souhaitables », « protecteurs », « réducteurs de risque ». Le *nudge* est un procédé issu du marketing social consistant à agir directement sur l'architecture du choix de l'individu, au moment où il prend la décision de consommation (ici, consommation au sens de l'acte d'achat). Il serait ainsi le moyen d'orienter la décision de l'individu sans qu'il y perçoive une quelconque contrainte ou injonction.

Antoine Doré, sociologue des sciences et des techniques à l'INRA, présente les *nudges* de la manière suivante : on peut partir d'un individu compétent et lui fournir outils et informations pour changer de conduites (éducation à l'environnement, prévention passive), mais on peut également partir d'un individu « incompetent », sur lequel on juge qu'une meilleure information ne provoquera pas un changement de pratiques (car, dissonance cognitive etc.) et on joue sur l'architecture des choix grâce à des *nudges* (prévention active).

On peut situer les repères de consommation alimentaire précédemment évoqués à la frontière entre ces deux approches de gouvernement des conduites ; en effet, ces repères sont à la fois informatifs et agissent comme *nudges* (on veut « le bon score » nutritionnel par exemple).

(Cela pose la question des acteurs qui définissent ces scores nutritionnels, de leur rôle dans le système de production alimentaire, de la visée sous-jacente de ces *nudges*, des produits vers lesquels les consommateurs se trouvent dirigés).

Ainsi, certains acteurs ne jugent plus utile d'« armer » le consommateur pour penser son geste de consommation, et ce dernier est seulement assisté au moment du choix. Par exemple, les repères nutritionnels tels que le nutri-score est réservé aux produits transformés, ce qui se justifie par l'attention à porter sur leur composition- mais contribue à les rendre plus visibles, alors que les préconisations vont dans le sens d'une réduction des produits transformés (Grenelle de l'environnement, groupe n°4, 2007).

Les approches par l'environnement

Le second groupe d'approches des pratiques alimentaires rassemble les approches partant de l'environnement, des environnements dans lesquels évolue l'individu. Ce type

d'approche est principalement du ressort des sociologues, anthropologues, géographes, chercheurs en sciences de la santé.

Le rôle de l'environnement social

Les processus de changement de pratiques abordés précédemment ne peuvent être traités sans le contexte dans lequel ils s'inscrivent. En termes d'alimentation, l'espace des pratiques et des visions participe fortement de ces pratiques et de ces visions. Tout d'abord, et pour rester autour de l'individu et de ses pratiques et visions, on peut tout d'abord aborder le rôle de l'entourage, et plus largement des groupes sociaux dans le changement de pratiques. Les interactions sociales interviennent à la fois comme une motivation pour participer au dispositif, pour y rester, pour s'exprimer, apprendre, et échanger des problèmes et solutions (Hugodot, 1992), mais aussi comme un vecteur d'appropriation du dispositif d'accompagnement par les participants (Chiffolleau, 2017a, 2017b). Ce serait donc un levier potentiellement important pour le changement de pratiques (Lombardot *et al.*, 2017).

Le rôle de l'entourage

Céline Hay et Joel Brée, deux chercheuses en sciences de gestion, le rappellent : les parents sont les principaux acteurs de la socialisation dans le cadre des Comportements Socialement Responsables (CSR) chez l'enfant, et il y a un effet cumulatif avec le rôle des autres acteurs que sont l'école, ou les médias. Un enfant bénéficiant d'une socialisation spécifique aux CSR perçoit et intériorise les éléments inculqués par les autres acteurs, mais un enfant n'ayant pas bénéficié d'une socialisation familiale spécifique aux CSR n'y adhère que rarement et peu durablement (Brée, Hay, 2017). Ainsi, la phase de l'enfance est importante dans l'intériorisation de CSR de consommation, car il est plus facile d'instaurer des habitudes *ex nihilo* que d'en changer plus tard.

Il y a une focalisation nécessaire à faire sur la socialisation dans l'enfance et sur le rôle de l'environnement familial dans cette socialisation aux CSR, mais, plus importante encore est la synergie à entretenir entre cet environnement et les autres intervenant dans la socialisation de l'enfant, comme l'école. Même en situation de changement de pratiques alimentaires (ici, consommation de produits « allégés » ou de plus de fruits et légumes), la surconsommation reste un risque et est peu abordée par les prescripteurs classiques (Etat, médias).

L'anthropologue et ethnologue Chantal Crenn a étudié les comportements alimentaires féminins, et notamment les comportements de régime, regardés de près par la société. La pratique de la cuisine est un marqueur identificateur fort pour les jeunes filles issues de l'immigration, et représente un moyen de faire consensus entre la conformation aux normes familiales et la correspondance aux préjugés mélioratifs de la société d'accueil envers elles. L'angle de la santé, et celui du régime notamment, peut être aussi un moyen de faire consensus autour d'un changement de pratiques alimentaires (Crenn, 2006).

Du point de vue du marketing, Angélique Rodhain parle du cadre familial du changement de pratiques à travers la dissonance cognitive et les stratégies développées par les individus pour réduire cet écart. Selon elle, les individus vont plus ou moins souhaiter réduire cet écart selon leur degré d'engagement dans la consommation responsable, c'est-à-dire qu'ils tenteront d'en diminuer le ressenti pour les moins engagés, ou d'adapter leur comportement

pour diminuer l'écart réel pour les plus engagés. Ainsi, ceux définis comme les « moins engagés » vont adopter des stratégies de neutralisation.

Or, ces stratégies font obstacle à la réduction de l'écart réel, c'est-à-dire au changement réel des comportements. C'est donc en s'écartant de ces stratégies que l'écart peut être réellement réduit, et les comportements, changer. Si l'individu y parvient, il entre dans le cercle vertueux : Enchantement → désenchantement → ré-enchantement → hyper-enchantement (Rodhain, 2013).

C'est à ce stade du changement, l'adoption ou non de stratégies pour réduire la dissonance cognitive, que l'entourage et son attitude face à la consommation responsable vont s'avérer déterminants. C'est l'entourage qui peut entraîner l'individu dans le maintien ou l'abandon de ces stratégies et donc dans la réduction ou le maintien de l'écart attitude-comportement.

Le rôle du collectif élargi

Selon Eric Lombardot, les communautés en ligne sont des leviers pour les changements de pratiques vers une consommation responsable, de par la connivence et l'implication des individus, le soutien mutuel, et l'engagement particulièrement fort de certains individus (*devotees* et *insiders* d'après la classification de Kozinets établie en 1999) ayant une vision globale de la consommation responsable (pour l'environnement et non pas seulement pour soi) et qui influencent ainsi les autres membres et les personnes extérieures (Lombardot et al., 2017). Ces individus fortement engagés dans la consommation responsable sont surtout des appuis au changement des pratiques des autres individus, lorsque ces derniers sont aux phases de "ré-enchantement" et "hyper-enchantement" (Rodhain, 2013) de leur trajectoire de changement de pratiques. La communauté virtuelle renforce l'engagement des uns et des autres et les soutient dans leur propre trajectoire de changement grâce à une communauté de valeurs, cultures, modes de pensée, sentiments, croyances. Notamment : certains profils plus engagés, en capacité de fédérer et d'influencer les autres (leader d'opinion). La consommation responsable ressort comme un acte moral et/ou libérateur et/ou politique et citoyen, mais c'est aussi un élément de valorisation pour l'estime de soi (sentiment d'accomplissement, d'action, de prise sur le monde).

Etre acteur de son environnement social : le consomm'acteur

Sophie Dubuisson-Quellier, dans son article « Du consommateur éclairé au consommateur responsable », revient sur l'ancienneté de la figure du consommateur et de celle du consommateur militant, également. Selon la sociologue, cette dernière figure a été institutionnalisée dès ses débuts dans des formes ne remettant pas le système économique et la société de consommation en cause, remettant ainsi le curseur sur la responsabilité des individus. De nouvelles formes de militantisme se sont développées, notamment via le commerce équitable, mais tous les individus ne disposent pas de la même aptitude « à transformer leur indignation en mobilisation de terrain » (Dubuisson-Quellier, 2014).

Il est important de comprendre la consommation responsable selon le sens qui lui est donné par les consommateurs, selon l'approche compréhensive. Nil Ozcaglar-Toulouse distingue la

consommation responsable par désir de conformité morale, et la consommation responsable critique, ou politique. Selon Ozcaglar-Toulouse, la notion d'engagement est nécessaire à la compréhension de ces comportements de consommation. La méthodologie des récits de vie, qu'elle emploie, permet de faire des pratiques de consommation des réalités multiples et non pas une vérité unique. La consommation responsable et les consommateurs responsables présentent plusieurs visages : certains sont des leaders d'opinion, impliqués dans des réseaux d'influence. (Ozcaglar-Toulouse, Beji-Becheur, 2019). Certains consommateurs développent un caractère créatif et expert par insatisfaction de ce qu'offre le marché. Comme a pu également le mentionner Saadi Lahlou, c'est le caractère créatif et expert des consommateurs responsables ne se satisfaisant pas du marché, qui peut pousser d'autres groupes individus au changement via un renouvellement des représentations collectives (Lahlou, 1998, 2005).

Conformément à la diversité des trajectoires et des situations des individus, plusieurs profils peuvent jouer le rôle de « leaders d'opinion ». Par exemple, des individus ayant récemment basculé vers des pratiques de consommation plus durables peuvent être plus susceptibles de transmettre des représentations qui pousseront d'autres individus éloignés de la consommation durable à changer leurs pratiques, tandis que les individus « pionniers », les plus engagés dans des pratiques alimentaires durables, peuvent se révéler des modèles moins accessibles (ADEME, 2012, Chiffolleau, 2017, Lombardot, 2017).

La sociologue Yuna Chiffolleau définit la démocratie alimentaire et ses modalités, allant au-delà du simple acte d'achat mais portant sur l'ensemble de la chaîne de production alimentaire (Chiffolleau, 2017). S'y inscrit la nécessité d'un renouveau de la relation producteur-consommateur - la démocratie alimentaire offrirait un rôle de « co-producteurs » aux consommateurs- mais également de la relation agriculture-alimentation –dans laquelle les consommateurs reprendraient la main sur ce qu'ils consomment. Tout le monde est unanime sur la nécessité d'un accès équitable à une alimentation de qualité, mais les modalités de cet accès sont à définir. Cette notion de démocratie alimentaire en appelle une autre, celle du paradigme *empowerment* / délégation, abordé par Sophie Dubuisson-Quellier et Claire Lamine. Délégation → sentiment d'impuissance → *empowerment*.

Pierre Bourdieu a défini la délégation comme l'acte par lequel une personne transfère à une autre personne le pouvoir d'agir à sa place, de parler à sa place, de signer à sa place. Dans le cas de l'alimentation durable, la délégation est plutôt prêtée aux individus appuyant leurs choix alimentaires sur des labels. A l'inverse, l'*empowerment* tel qu'abordé par Wallerstein (1992) ou Lord et Hutchison (1993), est un processus par lesquels les individus « atteignent un contrôle accru sur différents aspects de leur vie » (Dubuisson-Quellier, Lamine, 2008). En français, on trouve *empowerment* traduit en « habilitation, » ou « encapacitation » (Auray & Ouardi, 2015), ou encore « développement du pouvoir d'agir » (Le Bossé, 2012). Ainsi, l'*empowerment* représenterait une récupération du pouvoir que l'individu aurait placé dans les mains d'autrui via le processus de délégation. On pourrait notamment voir les systèmes de type AMAP comme relevant d'un processus d'*empowerment*, tant des producteurs que des consommateurs.

Les environnements favorables, une approche venue des sciences de la santé

L'implication d'un individu dans un dispositif d'accompagnement favorise son implication dans d'autres dispositifs et réseaux d'alimentation durable (Lombardot *et al.*, 2017). Les dispositifs d'accompagnement ont un effet cumulé avec le reste des éléments du paysage alimentaire (lieux d'approvisionnement et lieux d'échanges autour de l'alimentation, dans une moindre mesure).

Les sources bibliographiques abordent une « approche globale », « multi-environnements », touchant tous les environnements dans lesquels évolue l'individu (Delamaire *et al.*, 2018). Les dispositifs reposant sur ce type d'approche sembleraient les plus favorables à l'accompagnement des trajectoires individuelles vers une consommation durable.

Il existerait des environnements plus favorables que d'autres à l'adoption de pratiques alimentaires « saines » et « bonnes » pour l'environnement. Ce dossier porte également le discours d'une entrée sociale nécessaire pour les politiques publiques de santé en matière d'alimentation. Le modèle québécois des environnements favorables prend en compte le caractère polysémique du mot « environnement » selon qui l'on est et où l'on évolue. Il part donc de la structure du modèle écologique et le développe en décelant plusieurs types d'environnements, non pas hiérarchisés mais entrelacés.

- Environnement physique (tout ce qui est disponible ou pas dans l'environnement pour l'alimentation)
- Environnement socio-culturel (rapports sociaux, normes et conventions sociales, visions et représentations)
- Environnement politique (système politique en vigueur, réglementation et action publique sur l'environnement)
- Environnement économique (prix des biens et services, pratiques commerciales, marché, accessibilité financière de l'alimentation dite saine).

Ici, un environnement favorable à une alimentation saine réfèrerait à « l'ensemble des éléments de nature physique, socioculturelle, politique et économique qui exercent une influence positive sur l'alimentation » (Lang, 2018).

Thierry Lang, épidémiologiste et copilote du rapport « Pour une Politique nutritionnelle de santé publique en France. » pour le Haut Conseil en Santé Publique, aborde les environnements favorables à une alimentation saine sous l'angle des initiatives locales, prenant notamment en compte la diversité culturelle, ainsi que d'autres critères gages d'inclusion, plutôt que d'une perpétuation de campagnes d'éducation, de prévention et d'information nutritionnelle semblant toucher seulement une partie de la population, le plus souvent la plus favorisée (économiquement et socialement).

Les « foodscapes » et les pratiques alimentaires

Depuis quelques années, la notion de *foodscapes* prend de plus en plus d'ampleur, le plus souvent traduite en « environnement alimentaire » ou en « paysages alimentaires ».

On doit la notion de paysages alimentaires à la chercheuse américaine Gisèle Yasmmeen, qui l'emploie en 1996 dans sa thèse de doctorat « *Bangkok's foodscape : public eating, gender relations and urban change* ». Le paysage alimentaire décrirait l'observation d'un lieu et des relations humaines qui y interviennent, à travers le prisme de la nourriture (Toublanc, Poulot,

2018). Aujourd'hui, on retrouve ce terme comme synonyme d'environnement alimentaire, en tant qu'il « recouvre ce que connaissent les acteurs de l'offre commerciale et de leur environnement alimentaire et la façon dont ils se le représentent. [...] Il permet d'éclairer les choix des consommateurs, des producteurs, des acteurs publics en matière alimentaire, de même que les connexions ou déconnexions entre espaces urbains et franges agricoles » (Nikolli et al., 2016).

Le projet Surfood-Foodscapes du Cirad a pour objectif d'observer les effets des paysages alimentaires des individus sur leurs « styles alimentaires » -terme employé par Nicolas Bricas, économiste chercheur en agronomie et instigateur du projet Surfood, et défini comme « la combinaison de ce que l'on consomme, des pratiques alimentaires des ménages et des représentations et opinions des individus en matière d'alimentation » (Calvo, 1983, 1992 ; Odéy & Bricas, 1985, Cirad, 2018). La notion de *foodscapes* est née de travaux de chercheurs anglosaxons en géographie, urbanisme, sciences politiques, économie, et est aujourd'hui explorée par les mêmes disciplines en France. Les notions de *foodscapes* et de *food environment* ont d'abord été abordées sous l'angle de la nutrition, de la santé et de l'obésité -certains environnements seraient plus défavorables que d'autres au maintien de la bonne santé de la population, autrement dit seraient favorables au développement de pathologies telles que l'obésité.

Bent Egberg Mikkelsen, professeur à l'université d'Aalborg au Danemark spécialisé en sciences sociales et en sciences de la santé, choisi de définir les paysages alimentaires, qu'il prédéfinit comme « un outil pour décrire les environnements alimentaires », comme « des espaces physiques, organisationnels et socioculturels dans lesquels les usagers rencontrent les repas, les problèmes liés à l'alimentation et y compris les messages de santé. » (Mikkelsen, 2011). Cette définition me semble pertinente dans le cadre de cette étude, dont l'analyse cherche à croiser trajectoires alimentaires individuelles et environnements alimentaires. Si l'on replace cette définition dans le paradigme paysage/environnement cher à la géographie, on peut considérer le paysage alimentaire comme une fenêtre sur l'environnement alimentaire, un angle de vue sur celui-ci.

De l'importance des approches mêlant individu et environnement

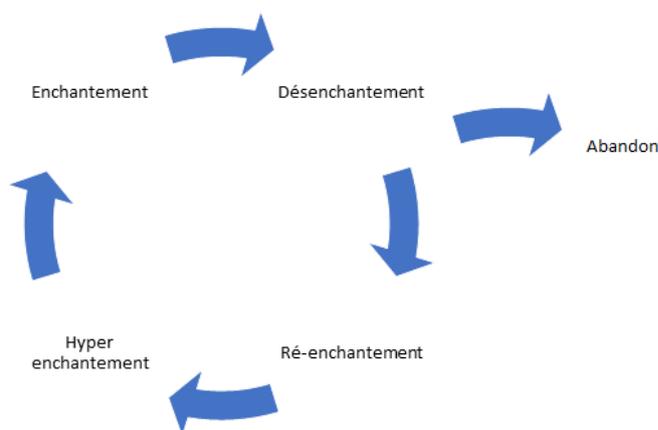
Il est essentiel de se montrer vigilant sur la dimension d'une « vertu », d'un « bien commun », d'une bien-pensance universelle, car il faut se demander qui définit cette donne, comment et dans quels buts. L'Etat est souvent l'instigateur d'éléments de définition, notamment de la « consommation durable » dans le cas présent, or les recommandations qui accompagnent ces définitions sont essentiellement destinées aux consommateurs, et donc à réguler finalement l'offre via la demande, et non pas réellement à transformer les structures de marché, pourtant plus décisives en matière de pratiques.

Certains dispositifs d'accompagnement vers des pratiques alimentaires durables ont tendance à être plutôt normatifs ; à adresser des injonctions aux individus quant à des pratiques de consommation jugées « bonnes », et pourraient ainsi être moins bien perçus par les individus éloignés de pratiques alimentaires durables du fait de leur effet stigmatisant (César, 2009) -des pratiques jugées « bonnes » condamnant les autres pratiques à être jugées de « moins bonnes » ou « mauvaises ».

Les actions de prévention « active » comme les campagnes d'information nutritionnelle ne semblent pas être des dispositifs suffisants à insuffler un changement de pratiques alimentaires chez les individus éloignés des pratiques alimentaires durables (Dubuisson-Quellier, 2016). Cela peut s'expliquer par le fait qu'ils prennent en compte les comportements individuels de manière isolée, et non pas l'ensemble des environnements dans lesquels s'inscrivent les individus et leurs pratiques (Delamaire, 2018). Néanmoins, le cadre collectif de ces dispositifs peut les transformer en cadre émancipateur pour le changement de pratiques (Chiffolleau *et al.*, 2017).

Plusieurs modèles du changement de pratiques alimentaires ont été conçus dans cette perspective de complémentarité des approches individuelles et des approches environnementales en la matière. Ces processus de changement de pratiques sont globalement très linéaires, et bien qu'il s'agisse de modélisations du changement de pratiques, on peut être amené à se demander comment représenter des étapes qui n'interviendront pas dans le même ordre, aux mêmes temporalités pour l'ensemble des individus. Surtout, tous ne partent pas du même « point de départ » alimentaire. Les différents auteurs à l'origine de ces modélisations admettent néanmoins tous le rôle des environnements dans lesquels évolue l'individu sur ses pratiques alimentaires et sur leur évolution.

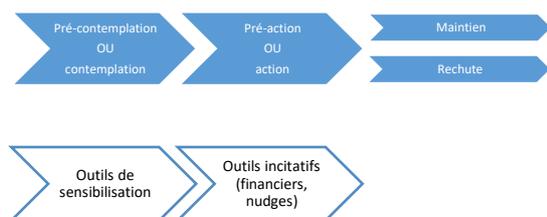
Fig. 7 : Le cercle vertueux de la consommation responsable (Rodhain, 2013)



Ici, Angélique Rodhain décrit le cercle, vertueux ou vicieux, du changement de pratiques vers une alimentation durable. A chaque étape, l'entourage de l'individu –son environnement social, donc- joue un rôle sur le passage à l'étape suivante, et surtout sur le tournant vertueux ou vicieux du cercle, en termes de valorisation du chemin de changement parcouru, ou de conformité de l'environnement de l'individu à ses nouvelles pratiques.

Source : Réalisation personnelle d'après Angélique Rodhain, 2013

Fig. 8 : Le modèle du changement en étapes (Ademe, 2016)



Source : Réalisation personnelle d'après l'Ademe, 2016

Ce modèle d'étapes du changement de pratiques est décrit par l'ADEME comme « processuel et réversible », contestant sa linéarité. Il s'agit de définir des stades dans le changement, et les moyens d'actions correspondants à chaque stade, sur un modèle plutôt comportementaliste où « l'expérience guide la pensée ».

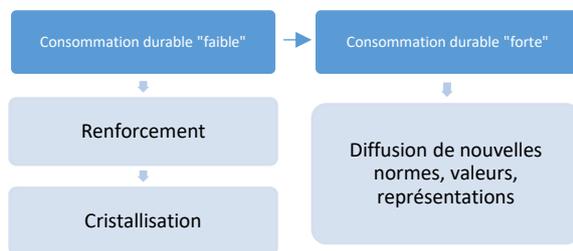
Fig. 9 : Entre routinisation et basculement (Lamine, 2003)



Source : Réalisation personnelle d'après Claire Lamine, 2003

Ici, l'approche est compréhensive, et il importe de s'attacher au sens de chaque étape pour l'individu : ce qui crée l'inquiétude perturbant la routine – endogène, exogène, processuel (lié au cycle de vie), les pratiques qui vont répondre à cette incertitude, les transformations dans l'interaction entre le mangeur et l'aliment liées à cette inquiétude née, et la réaction qui en découle.

Fig. 10 : Les différentes intensités de la consommation durable (Ademe, 2012)



Source : Réalisation personnelle d'après l'Ademe 2012

Dans ce schéma du changement de pratiques alimentaires, la consommation durable « faible » est la posture que l'ADEME relève comme la plus répandue, et la plus encouragée par l'action publique. Le groupe se situant à un niveau de consommation durable « forte » peut conduire les autres au changement, si les valeurs véhiculées sont suffisamment attractives pour les autres.

2.1.3. Les trajectoires individuelles pour étudier le changement de pratiques vers une alimentation durable

Les mécanismes d'apprentissage menant à un changement de pratiques / de visions diffèrent selon les trajectoires individuelles (Lamine, 2003, Abramson, 2014, Dubuisson-Quellier, 2016). Ainsi, cette inconstance doit être prise en compte dans la mise en place de nouveaux dispositifs d'accompagnement vers une alimentation durable, et dans le maintien d'une diversité de dispositifs adaptés à divers profils. Claire Lamine, sociologue spécialisée dans les questions agricoles et alimentaires, adopte quant à elle une approche compréhensive, c'est-à-dire qu'elle s'intéresse au sens donné par les individus, et les organisations aux pratiques et aux visions. Dans le cas de l'alimentation et du changement de pratiques, elle a notamment travaillé sur les trajectoires individuelles, et le point de tension qui fait basculer l'individu d'une situation routinière à un changement de pratiques. Elle s'intéresse également à la transformation des interactions entre le mangeur et l'aliment liée à ce basculement (Lamine, 2003). Les points de rupture des trajectoires de vie (Lamine, 2003, Dubuisson-Quellier, 2016) se matérialisent par des événements de vie tels que le début d'un couple, un déménagement, un changement drastique de rythme de travail, une naissance, un mariage, une séparation, le passage à la retraite. Ces événements constituent souvent des périodes courtes propices à un changement de pratiques, en tant qu'ils représentent des moments de recomposition des ressources et des représentations. Par exemple, lors de la naissance d'un premier enfant, les parents vont en général vouloir lui donner la meilleure alimentation possible (Dubuisson-Quellier, 2016).

Au vu de la diversité des profils, des intérêts, des trajectoires, des environnements, des engagements : les dispositifs doivent prendre des formes les plus multiples possibles, touchant l'ensemble des environnements des individus à la fois (donc l'individu doit pouvoir s'inscrire dans plusieurs réseaux d'accompagnement qui croisent ses environnements). Les trajectoires sont un objet qui semble pertinent dans cette visée. Nil Ozcaglar-Toulouse, a employé dans ses recherches la technique des « récits de vie ». Il est important de comprendre la consommation responsable selon le sens qui lui est donné par les consommateurs, et le récit de vie permet cette approche compréhensive. Elle distingue notamment la consommation responsable par désir de conformité morale et la consommation responsable critique ou politique. La notion d'engagement est nécessaire à la compréhension de ces comportements de consommation. La méthodologie des récits de vie permet de faire des pratiques de consommation des réalités multiples et non pas une vérité unique. La consommation responsable et les consommateurs responsables présentent plusieurs visages (Ozcaglar-Toulouse, Beji-Becheur, 2019). Certains consommateurs développent un caractère créatif et expert par insatisfaction de ce qu'offre le marché. La notion d'engagement est importante, dans une perspective compréhensive, pour étudier ces comportements de consommation.

2.2. L'imbrication de l'environnement alimentaire, des processus d'apprentissage et des trajectoires alimentaires des individus pour étudier le changement de pratiques vers l'alimentation durable

2.2.2. L'étude des effets performatifs des dispositifs et initiatives collectives sur les pratiques et visions de l'alimentation des individus.

Le volet « consommateurs » du projet TRANSAAT vise à identifier les modes d'action permettant de lever les freins au changement de pratiques des consommateurs éloignés de l'alimentation durable, s'agissant de ce volet du projet. Le territoire dispose de dispositifs publics dédiés à l'accompagnement des habitants du territoire vers une alimentation durable. Il existe également des initiatives collectives, nées de volontés collectives, dont l'action se concentre sur des modes de consommation durables, comme les groupements d'achat. Ces dispositifs publics et collectifs constituent des cadres favorables à l'observation de démarches de changement de pratiques alimentaires des individus, collectivement, des normes liées à l'alimentation durable qui circulent dans ces dispositifs et de la réception et réappropriation de ces normes par les individus. Ils sont à la fois des supports pratiques pour l'observation des freins et des leviers au changement de pratiques, et des objets des politiques publiques dont les effets performatifs, c'est-à-dire les effets du discours produit dans ces dispositifs sur les pratiques et visions des individus, ne sont pas forcément ceux attendus lors de la conception de ces dispositifs.

2.2.3. De l'étude des dispositifs et initiatives collectives en matière d'alimentation durable à l'étude des environnements alimentaires

La question centrale du projet TRANSAAT, « Comment agir pour lever les freins aux changements de pratiques des agriculteurs et consommateurs éloignés de l'alimentation durable et hors réseaux agriculture durable ? », s'est donc recentrée sur les dispositifs publics et collectifs disponibles à l'étude sur le territoire de la vallée de la Drôme. Il s'agissait d'en observer les effets performatifs sur les pratiques et les visions des individus qui y prenaient part, afin d'identifier les mécanismes d'apprentissage qui y étaient à l'œuvre, les échanges et débats, la circulation des normes liées à l'alimentation durable, l'expérimentation de nouvelles pratiques, et comment ces éléments interagissaient avec les individus, leurs pratiques et leurs visions.

En partant des effets performatifs des dispositifs d'accompagnement sur les pratiques alimentaires et la vision de l'alimentation des individus, je suis arrivée à une première conclusion. Dans le cas de la vallée de la Drôme, et particulièrement de la CCVD comme cadre de mise-en-œuvre de dispositifs d'accompagnement vers des pratiques durables -dispositif au sens d'environnement « bienveillant » et « aménagé » pour expérimenter de nouvelles pratiques (Belin, 1999, Foucault, 1975), les liens entre paysage alimentaire (lieux d'approvisionnement alimentaires), dispositifs d'accompagnement et initiatives collectives semblaient très étroits. Ainsi, ces dispositifs et initiatives collectives qui devaient être les supports de l'enquête, se sont finalement retrouvés dans mon enquête au cœur des environnements alimentaires des individus interrogés et observés.

En m'intéressant aux effets performatifs de ces dispositifs et initiatives sur les individus, je me suis intéressée à l'imbrication de ces dispositifs et initiatives dans les trajectoires individuelles, notamment alimentaires, à la place que pouvaient prendre ces dispositifs dans la modification des pratiques et des visions des individus, et donc aux effets différenciés des dispositifs selon ces trajectoires individuelles. La vallée de la Drôme représente *a priori* un environnement favorable à des pratiques alimentaires durables, en tant qu'il dispose de points de proximité producteur-consommateur, de dispositifs d'accompagnement accessibles à tous vers une alimentation durable, de dynamiques collectives actives dans le domaine de l'alimentation durable

Toutefois, la vallée de la Drôme ne constituait pas le seul terrain de mon étude, puisque je devais être également amenée à étudier un Défi Alimentation qui se déroulait sur la période de mon stage à Valence, et dont l'une des structures partenaires du projet TRANSAAT, Agribiodrôme, était la structure animatrice. L'existence de ce second terrain offrait l'opportunité d'adopter un regard large et de mettre en perspective le changement de pratiques alimentaires de deux territoires différents en de nombreux points -en premier lieu, un territoire urbain et un territoire rural.

Ainsi, j'en suis venue à m'interroger sur les mécanismes d'apprentissage se produisant dans les dispositifs et les initiatives collectives accompagnant le changement de pratiques alimentaires, et sur la contribution, de fait, de ces dispositifs et initiatives au développement d'un environnement alimentaire favorable à des pratiques durables.

Axes problématiques

Les trajectoires individuelles

- Différents profils sociaux
- Différents stades dans la trajectoire de changement
- Différentes portes d'entrée sur l'alimentation durable
 - Qu'est-ce qui différencie les trajectoires des individus déjà engagés dans une démarche alimentaire durable des trajectoires de celles et ceux n'y étant peu ou pas engagés ?
 - Quels éléments observe-t-on comme points de départ de l'engagement d'un individu dans une telle démarche ? Comment ces éléments varient-ils selon la trajectoire desdits individus ?
 - Qu'est-ce qui peut pousser des individus a priori hors de ces démarches à intégrer des dispositifs d'accompagnement, quels qu'ils soient ?

Les processus et les mécanismes d'apprentissage de l'alimentation durable

- Accès cognitif (apprendre, retenir)
- Accès collectif (débatte...)
- Accès sensible (participer, toucher, ressentir)
 - Comment les apprentissages au sein des dispositifs interagissent avec des apprentissages de l'individu à l'extérieur du dispositif ?
 - Que peuvent lesdits dispositifs d'accompagnement pour intéresser / motiver ces individus ?
 - Quelles configurations collectives ou publiques permettent à des individus ayant des démarches variées de tirer des effets bénéfiques desdits dispositifs ?

L'environnement alimentaire « physique » et ses interactions avec les trajectoires individuelles et les dispositifs

- Quel rôle jouent les dispositifs publics d'accompagnement et les initiatives collectives dans l'environnement alimentaire des individus ?
- Quelles sont les normes circulant dans les dispositifs publics d'accompagnement vers une alimentation durable en matière de lieux d'approvisionnement ?
- Comment les individus mobilisent-ils leur environnement alimentaire physique, et quel est l'impact des dispositifs publics et initiatives collectives sur ces modes de mobilisation ?

2.2.4. Hypothèses de travail

Les dispositifs d'accompagnement existant sur le territoire sont plutôt fréquentés par des individus déjà engagés dans une démarche alimentaire « durable », de fait des réseaux sur lesquels ils sont diffusés, des normes alimentaires qu'ils promeuvent.

L'angle d'intérêt « santé » est le plus courant chez les individus accompagnés dans le cadre de dispositifs publics, et chez les plus âgés. L'angle « environnement » est plutôt présent

chez les individus déjà engagés dans un processus de consommation durable, dans les dynamiques d'achats groupés, et chez les plus jeunes.

De ce fait, ils font office de catalyseur / accélérateur de changement pour les individus déjà engagés dans une démarche de changement de pratiques vers une alimentation durable, et ils peuvent s'avérer décourageants pour des individus peu ou pas engagés dans ce type de démarche.

Les dispositifs d'initiative publique restent le plus souvent normatifs, c'est-à-dire qu'ils ont tendance à diffuser une vision hégémonique de « la bonne alimentation ». Une vision normative de l'alimentation durable, comme « la bonne alimentation » à adopter, peut freiner le changement de pratiques, notamment chez des individus auparavant pas ou peu engagés dans ce type de démarche et stigmatiser ces individus. Le collectif constitué au sein du dispositif peut nuancer cet effet à deux vitesses, selon sa composition, car il « dilue » l'effet normatif du dispositif d'accompagnement. Un collectif composé de manière mixte, en fonction de différents niveaux d'engagement dans la démarche de changement de pratiques, peut donc pallier cet effet à deux vitesses.

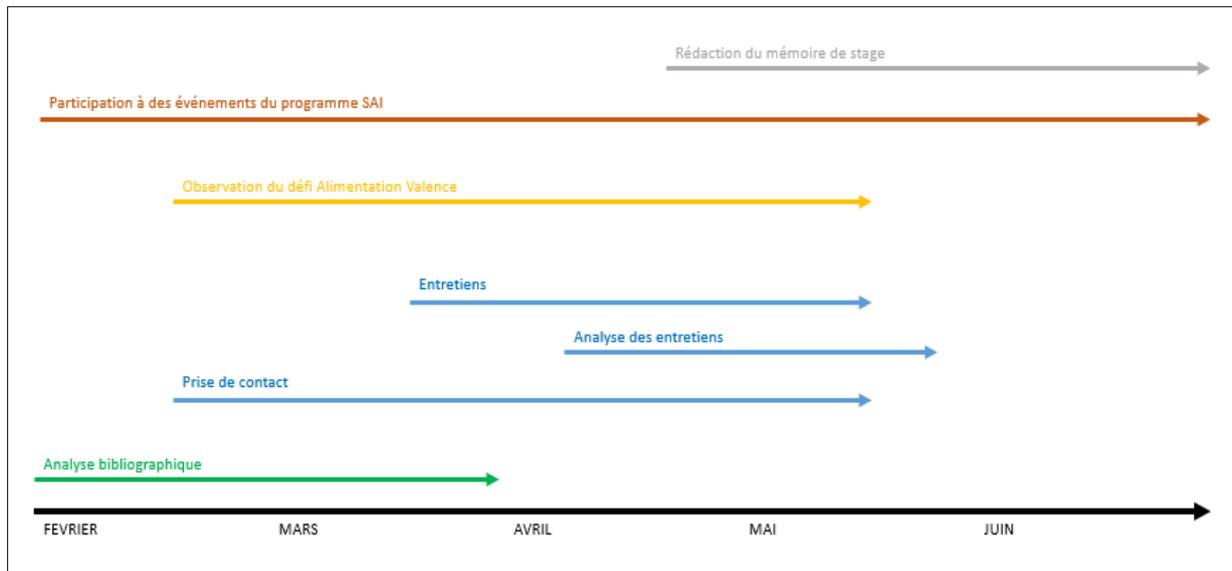
Les dispositifs d'accompagnement ont un effet cumulé avec le reste des éléments de l'environnement alimentaire (lieux d'approvisionnement, initiatives collectives, cantines). Par conséquent, dans un environnement « défavorable » à des pratiques alimentaires durables, les dispositifs d'accompagnement ont un impact moindre sur les pratiques alimentaires des individus. Il y a une corrélation positive entre la fréquentation d'un même dispositif d'accompagnement et l'environnement alimentaire des individus. Au sein des environnements alimentaires des individus éloignés des pratiques alimentaires « durables », les dispositifs d'accompagnement peuvent faire connaître / rendre accessibles des lieux d'approvisionnement « durables » à ces individus et ainsi élargir leur environnement alimentaire.

Une vision favorable de la cuisine et une pratique de la cuisine valorisée chez l'individu et son entourage peuvent être un levier vers un changement de pratiques (notamment, d'approvisionnement). La cuisine est un élément présent de manière indifférente dans les deux grandes populations identifiées jusqu'alors : « Engagés dans une démarche alimentaire durable » et « non engagés dans une démarche alimentaire durable ».

Les femmes restent les principales impliquées dans ces dispositifs, qu'ils soient publics ou issus d'une initiative collective spontanée. Elles sont les principales volontaires pour en parler (notamment pour les entretiens).

2.3. Méthodologie de l'enquête qualitative

Fig. 11 : Chronologie du stage



Source : Réalisation personnelle, 10/06/2019

2.3.1. La constitution des échantillons et les biais rencontrés

Lors de réunions organisées avec Charlène Nicolay (Mangeurs en transition), Claire Lamine (INRA), Alice Corroenne (Agribiodrôme), Hugues Vernier et Anaïs Sinoïr (service Agriculture de la CCVD), nous avons déterminé les échantillons de l'enquête qualitative par entretiens semi-directifs. L'idée était de pouvoir enquêter entre vingt et trente individus, parmi différents dispositifs publics et initiatives collectives de l'alimentation durable sur le territoire, et éventuellement d'interroger quelques habitants situés hors de tout dispositif, pour constituer un échantillon « témoin » avec des entretiens d'une forme plus exploratoire, permettant de relativiser certains résultats du reste de l'enquête.

Les échantillons tels que déterminés au départ étaient les suivants :

- Personnes ayant participé à un ancien Défi FAAP de la vallée de la Drôme : sept entretiens
- Parents d'élèves ayant bénéficié du programme « Ça Bouge Dans Ma Cantine » : sept entretiens
- Personnes participant actuellement au Défi Alimentation de Valence : sept entretiens
- Personnes membres d'un groupement d'achat de la vallée de la Drôme : sept entretiens

Finalement, les entretiens réalisés ont été les suivants :

Personnes ayant participé à un ancien Défi FAAP de la vallée de la Drôme : trois entretiens

La prise de contact en vue des entretiens s'est déroulée de manière différente selon les échantillons dans lesquels les entretiens s'inscrivaient. Pour ce qui est des anciens participants au Défi FAAP de Loriol, c'est Charlène Nicolay, consultante partenaire de TRANSAAT qui m'a transmis les contacts de trois anciens participants qu'elle avait déjà interrogés juste après

le Défi FAAP. Ainsi, non seulement les personnes interrogées savaient à quel type d'entretiens elles allaient être confrontées, mais surtout un an après la fin du Défi elles étaient toujours enthousiastes à l'idée d'être interrogées de nouveau sur leur expérience au sein du Défi. Deux autres participants étaient, au départ, également partants, et ils ont changé d'avis entre les deux phases d'entretiens.

Parents d'élèves ayant bénéficié du programme « Ça Bouge Dans Ma Cantine » : cinq entretiens

Concernant l'échantillon de parents d'élèves ayant bénéficié du programme Ça Bouge Dans Ma Cantine, le biais est peut-être le plus fort relativement aux autres échantillons. En effet, des questionnaires avaient été lancés et diffusés dans les différentes écoles accompagnées, par la CCVD, et au bas de ces questionnaires figurait un encart à remplir pour ceux qui accepteraient de participer à un entretien. Cette voie-là n'a pas fonctionné efficacement du fait d'un retard pris pour l'envoi des questionnaires aux écoles, et de plus elle ne me semblait pas particulièrement prometteuse du fait du format papier, qui signifiait une certaine distance et permettait moins d'engagement qu'un engagement pris en face à face. Finalement, au cours d'un autre événement autour de l'alimentation -un repas dans le noir ayant eu lieu à Grâne- j'ai rencontré par hasard une mère dont les enfants y étaient scolarisés et bénéficiaient donc du programme. Cette femme m'a transmis les contacts d'une dizaine d'autres mères d'élèves de Grâne. Ici, le biais était multiple : il s'agissait tout d'abord de femmes appartenant à son groupe d'amies, donc a priori d'un groupe social plutôt homogène. Les contacts communiqués étaient tous ceux de femmes, à l'âge compris entre 35 et 45 ans. De plus, la personne m'ayant communiqué ces contacts se trouvait à un événement en lien avec l'alimentation durable, donc était probablement déjà, au minimum, intéressée par cette démarche. Enfin, leurs enfants étaient tous inscrits à Grâne, donc cela ne me permettait pas de comparatif quant à la mise en place du programme dans différentes écoles de différentes communes.

Personnes participant actuellement au Défi Alimentation de Valence : quatre entretiens

Pour ce qui est du Défi Alimentation de Valence, j'avais rencontré les participants lors de la soirée de lancement, puis lors du premier temps fort pour certains, avant d'aborder l'idée des entretiens. Pour le groupe de la Manu, suivi par Alice, c'est elle qui a transmis aux participants ma proposition d'entretiens. Les trois ayant accepté avaient tous en partie déjà adopté des pratiques alimentaires durables, et surtout ils faisaient partie des participants les plus motivés et les plus fréquemment présents au Défi. En ce qui concerne le groupe de Mandela, la sollicitation d'entretiens s'est déroulée en trois temps. Lors de l'atelier d'information, j'ai expliqué aux participants la raison de ma présence lors des ateliers auxquels ils participaient, pour pouvoir par la suite leur demander s'ils souhaitaient y prendre part. J'ai également transmis à l'animatrice de l'équipe de Mandela un tableau avec des créneaux horaires possible, pour qu'elle puisse proposer aux participants de son équipe de s'y inscrire. Finalement, lors d'un atelier suivant, j'ai pu prendre le contact de deux participantes avec lesquelles j'avais sympathisé. J'ai pu interroger l'une d'elles en entretien, et l'autre n'était disponible qu'après la date limite que je m'étais posée pour clôturer l'enquête. Ainsi, pour cet échantillon, le biais du

volontariat était peut-être le moins fort comparé aux entretiens menés avec les participants de l'autre équipe du Défi de Valence.

Personnes membres d'un groupement d'achat de la vallée de la Drôme : six entretiens

Le biais de sélection précédemment évoqué dans le cas des parents d'élèves s'est également manifesté pour l'échantillon des membres de groupements d'achat. Chaque personne contactée et interrogée s'inscrivait dans un ou plusieurs réseaux proches de l'agriculture et de l'alimentation durable, faisait le plus souvent partie d'une ou de plusieurs associations affiliées, et surtout, était à l'origine du groupement d'achat ou comptait parmi ses gestionnaires principaux. J'ai rencontré quatre de ces personnes dans le cadre direct de mon stage. L'association Agribiodrôme, partenaire du projet TRANSAAT, m'a communiqué les contacts de deux personnes qui étaient liées à des groupements d'achat. L'une de ces personnes était une ancienne administratrice de l'association et était impliquée dans plusieurs associations en lien avec l'agriculture durable. L'autre personne était employée d'un magasin de producteurs et avait également pris part à plusieurs collectifs ou associations liées à l'économie circulaire. La troisième personne était employée à la CCVD, et j'ai su qu'elle était en lien avec un groupement d'achat grâce à un autre employé de la CCVD. La quatrième personne était indirectement liée au projet TRANSAAT, car je l'ai rencontrée dans le cadre de la préparation du repas dans le noir, ayant lieu à Grâne et pour lequel la CCVD avait établi un partenariat avec une association grânoise, Millefeuilles, agissant sur le thème de l'éducation à l'environnement et aux pratiques durables. J'ai appris au hasard d'une conversation que le président de cette association était également en charge de la gestion d'un groupement d'achat, et je l'ai recontacté à la suite de ce repas pour un entretien. Enfin, j'ai rencontré une cinquième personne, liée à un groupement d'achat passé, en contactant un journal local, qui m'a redirigée vers elle. Cette personne, au cours de l'entretien, m'a communiqué le contact d'un porteur de projet de groupement d'achat, qu'elle envisageait de rejoindre à la suite de l'échec de son propre groupement. Ainsi, l'échantillon des membres de groupements d'achat s'est retrouvé constitué exclusivement de personnes évoluant dans les mêmes réseaux, avec des liens d'interconnaissance pour certains, et pour qui le groupement d'achat ne représentait qu'une facette de leur engagement citoyen, associatif, collectif.

Habitants de la vallée de la Drôme n'ayant pris part à aucun dispositif : trois entretiens

J'ai également réalisé trois entretiens avec des adhérents d'un club de danse de Crest, qui devaient constituer une sorte d'échantillon témoin d'entretiens exploratoires, afin d'avoir une idée de ce que pouvaient être les trajectoires alimentaires d'habitants du territoire, a priori pas inscrits dans des dispositifs liés à l'alimentation durable. Il s'agissait par là-même de constater d'éventuels effets du territoire et de l'environnement alimentaire ambiant sur les individus sans les dispositifs dont celui-ci s'accompagne. (Voir Annexe 1)

2.3.2. L'observation participante

L'observation participante est une technique d'enquête qualitative issue de l'anthropologie, principalement, et consistant pour l'enquêteur en « un séjour prolongé chez ceux auprès de qui il enquête » afin qu'il « se frotte en chair et en os à la réalité qu'il entend

étudier » (De Sardan, 1995). Si cette situation peut en fait relever de deux types de situation – l’enquêté comme témoin, ou l’enquêté comme co-acteur, mon rôle était ici, dans le Défi Alimentation en cours, de co-agir pleinement avec le groupe. Cette intégration totale aux activités m’a plusieurs fois valu d’être prise pour un membre de l’équipe qui animait le Défi. En effet, si je participais aux activités du Défi avec une posture d’« accompagnée », je prenais des notes de manière visible, et m’entretenais régulièrement avec l’équipe d’animation. Du reste, il était convenu qu’Alice et moi-même présentions notre rôle d’observatrice en expliquant simplement que nous souhaitions prendre des notes au cours des séances du Défi, et que ces notes pourraient notamment permettre d’y apporter des améliorations par la suite. Le fait de jouer « cartes sur table » auprès de la communauté dans laquelle évolue l’enquêteur est la plus répandue dans l’emploi de la technique de l’observation participante. (Soulé, 2007, De Sardan, 1995). Le Défi Alimentation de Valence se déroulait exactement sur la période de mon stage, ce qui a motivé son inclusion dans mon terrain d’étude bien qu’il se situe hors de la vallée de la Drôme, et ce qui par conséquent m’a permis d’en suivre l’une des équipes de bout en bout. Une partie de l’équipe de TRANSAAT avait déjà suivi une courte formation traitant de la technique d’enquête de l’observation participante. Lors du séminaire TRANSAAT des 21 et 22 janvier 2019 précédant le début du stage, une réunion avait été organisée afin de Définir les modalités de l’observation participante que je devais mener pendant les séances du Défi Alimentation de Valence. Claire Lamine, Charlène Nicolay, Anaïs Sinoir, Alice Corroenne et moi-même avons créé ensemble la grille d’observation participante sur laquelle je devrais m’appuyer lors des séances. Au cours de cette réunion, il a également été décidé que je suivrais l’une des équipes tandis qu’Alice, animatrice principale de ce Défi Alimentation, suivrait l’autre. Nous pourrions ainsi réaliser une observation assez complète de l’ensemble du dispositif. Cette répartition fut fixée à la suite des premières séances du Défi.

Les questions définies comme pouvant guider l’observation étaient celle du lien du groupe aux structures invitantes et aux activités portées par ces structures, celle de la dynamique de l’équipe dans le Défi (structure du groupe, évolution, interactions, mixité du groupe), également celle des conceptions de l’alimentation circulant dans ce groupe (les connaissances liées à l’alimentation, le niveau d’assurance des participants, leur perception des normes reçues dans ou hors du dispositif, et enfin celle des pratiques des participants et de l’évolution de ces pratiques.

Ainsi, j’ai suivi l’équipe de la Maison des solidarités Mandela, constituée d’une petite dizaine de personnes -la composition de l’équipe était assez changeante d’un événement à l’autre, à cinq reprises. Les séances durant lesquelles j’ai pu suivre cette équipe étaient les suivantes :

- La soirée de lancement du Défi Alimentation
- Les courses en vue du premier temps fort (atelier cuisine)
- Le premier temps fort : atelier cuisine
- Une séance de bilan du 1^{er} temps fort et la préparation du deuxième temps fort (visite d’un magasin de producteurs)
- Le deuxième temps fort : visite d’un magasin de producteurs

2.3.4. La participation à divers événements autour de l'alimentation durable sur le territoire

Dans le cadre de mon stage, de nombreuses opportunités de comprendre les dynamiques alimentaires se sont présentées à moi. C'est également dans cette mesure que la communauté de communes a constitué un cadre exceptionnellement riche pour y effectuer un stage. Les interconnaissances y sont très fortes, les informations sur les événements du territoire y sont centralisées et rapidement diffusées, et c'est le plus souvent grâce à l'équipe du service agriculture, dans lequel j'effectuais ce stage, que j'ai pu participer à divers événements traitant de l'alimentation sur le territoire.

Je me suis rendue à l'événement « Bien Manger au village » organisé par la CCVD à Eurre, et porté par Anaïs Sinoir, chargée de mission agriculture et alimentation. Cet événement consistait à réunir les habitants d'Eurre et des communes alentour pour discuter d'alimentation autour de producteurs locaux -un maraîcher, une fromagère, un apiculteur, une herboriste- ainsi que des animateurs en éducation à l'environnement. J'y ai rencontré plusieurs personnes dont j'ai pu remobiliser les contacts par la suite afin de mener à bien mon enquête.

J'ai également participé à un « repas dans le noir », organisé à Grâne par l'association Millefeuilles en partenariat avec la CCVD. Ce repas dans le noir était ouvert à toute personne intéressée, sur réservation, et constituait tout d'abord en un moment ludique et conviviale. La CCVD s'y était associée afin d'en faire également le cadre de recueil de la parole des habitants quant à l'alimentation sur le territoire et leurs besoins en la matière. J'y étais bénévole, chargée de recueillir ces témoignages.

Une chargée de mission du service agriculture m'a conviée ensuite à assister à une réunion de travail « enfance / petite enfance » visant à préparer le renouvellement de la Stratégie Alimentaire Territoriale de la CCVD pour la période 2019-2023. Étaient réunis dans ce cadre différents acteurs de l'intercommunalité, des cuisiniers ou des formateurs en cuisine, des acteurs du monde associatif de l'agriculture biologique, des professionnels de la petite enfance. Il y eut d'autres réunions ciblant d'autres publics : personnes âgées, familles, adolescents, personnes en situation de précarité.

J'ai eu aussi l'occasion de prendre part à l'animation « Porteur de parole » à Livron-sur-Drôme puis à Beaufort-sur-Gervanne. Cette action, mise en place par le service agriculture de la CCVD, vise à ouvrir des espaces de parole mobiles sur les marchés du territoire, afin de recueillir une fois encore la parole des habitants, leurs besoins alimentaires, leurs suggestions ou les initiatives dont ils auraient connaissance en termes d'alimentation. Il s'agissait de leur proposer de consulter les témoignages déjà recueillis lors d'animations précédentes, d'inscrire les leurs sur des cartons colorés, qui seront à leur tour diffusés lors de prochaines animations, ou consultés lors des réunions de travail précédemment évoquées.

Enfin, et ce grâce à Claire Lamine, co-tutrice de ce stage, j'ai pu assister à deux reprises à un séminaire qu'elle-même dirigeait à l'École des Hautes Études en Sciences Sociales de Marseille. Ce cycle de séminaires portait sur « L'écologisation de l'agriculture et de l'alimentation au cœur des interactions entre science, politique et société ». Il était co-dirigé par la sociologue Marie Jacqué. Le premier séminaire auquel j'ai assisté portait sur la végétarisation et la nutritionnalisation des régimes alimentaires, et abordait notamment la question des repères nutritionnels et des normes alimentaires en circulation. Le second séminaire auquel j'ai assisté

était le séminaire clôturant le cycle, et j'ai pu y présenter les résultats de mon travail d'enquête sur les défis Alimentation et Familles à Alimentation Positive, à Lorient et à Valence.

La méthodologie mise en place pour ce travail de recherche s'appuie sur une diversité de dispositifs et d'initiatives collectives mais aussi sur une variété dans les techniques d'enquête employées. Ces différents cadres m'ont permis d'adopter un regard panoramique, bien que non exhaustif, sur les pratiques et les visions de l'alimentation durable qui circulent, évoluent, se transmettent sur le territoire.

III- Pratiques, visions et mécanismes d'apprentissage de l'alimentation durable dans les dispositifs d'accompagnement et les initiatives collectives

Les dispositifs étudiés sont variés, tant dans leurs configurations, dans les acteurs qui les initient, dans leurs audiences respectives et dans leurs visées. Cela n'empêche qu'il est intéressant d'appliquer le même cadre d'analyse à l'ensemble des entretiens et observations réalisés, afin de faire apparaître des points saillants, convergents ou divergents, entre les groupes et en leur sein. Je m'intéresserai donc séparément à chaque dispositif étudié, avec pour cadres d'analyse le changement de pratiques, les visions et la réception de normes et les interactions en lien avec l'alimentation durable. Ces trois thématiques seront à chaque fois considérées au sein du dispositif et en dehors de celui-ci.

3.1. Le Défi Alimentation de Valence, février-juillet 2019

J'ai réalisé quatre entretiens auprès de quatre participants du Défi Alimentation de Valence -trois de l'équipe La Manu et une de l'équipe Mandela. Ces entretiens n'ont que peu permis d'établir des liens entre expérimentation collective de pratiques alimentaires durables et changement de pratiques effectif des participants au sein de leur foyer. Plusieurs explications peuvent intervenir. Tout d'abord, trois entretiens sur les quatre ont eu lieu entre le premier temps fort par équipe, l'atelier cuisine, et le deuxième temps fort, la visite d'un magasin de producteurs. Ainsi, les participants avaient bénéficié d'un temps très court pour éventuellement expérimenter chez eux certaines choses pratiquées lors de l'atelier cuisine. De plus, il était difficile pour eux d'avoir un recul sur la trajectoire du Défi Alimentation et de son rôle dans leur propre trajectoire alimentaire, à ce stade du Défi. Enfin, le premier temps fort a semblé plutôt constituer un espace de partage des pratiques effectives des participants, dans lequel ces derniers ont pu échanger sur la manière dont ils se nourrissaient jusqu'alors. La véritable introduction des problématiques liées à l'alimentation durable a plutôt eu lieu lors du deuxième temps fort, c'est-à-dire la visite du magasin de producteurs, commune aux deux équipes. Par ailleurs, les quatre personnes interrogées dans le cadre du Défi Alimentation en cours à Valence étaient toutes engagées d'une certaine manière et à un certain stade dans des pratiques alimentaires durables. Les séances d'observation participante des ateliers au Défi Alimentation ont permis un complément à ces entretiens. Les interactions entre les participants de l'équipe de Mandela, celle que j'ai suivie, ont à plusieurs reprises répondu à des interrogations qui auraient pu survenir en entretien.

3.1.1. Les changements de pratiques

Les changements de pratiques liés au dispositif

Une nouvelle motivation pour « améliorer » ses pratiques

Le principal élément de changement que j'ai pu noter dans les entretiens des participants à ce stade du Défi Alimentation est l'émergence ou le renforcement, d'une motivation à mieux s'alimenter, à « prendre son alimentation en main ». Certaines conditions matérielles des participants, comme un revenu faible ou le fait d'habiter en foyer/résidence limite fortement le changement de pratiques effectif, et il s'agit alors plutôt d'un changement de perception de l'alimentation, et de la multiplication des interactions en rapport avec l'alimentation. Lors du troisième temps de rencontre du Défi Alimentation, correspondant à ma troisième séance d'observation participante de l'équipe Mandela, a eu lieu la préparation d'une activité d'exploration et de comparaison de lieux d'approvisionnement que les participants avaient ou non l'habitude de fréquenter. L'activité devait consister pour chaque participant à choisir deux lieux d'approvisionnement situés à Valence, l'un qu'ils fréquentaient habituellement, et un autre sur une liste de magasins spécialisés bio, de magasins de producteurs et de marchés de producteurs. Le but était que chacun compare trois produits semblables dans ces deux lieux, selon des critères de prix, de provenance, d'aspect. Une femme d'environ 40 ans et de jeunes hommes d'environ 20 ans ont objecté qu'ils habitaient en foyer et par conséquent qu'ils ne préparaient pas les repas et ne faisaient que très peu les courses.

Au quotidien, certains sont également contraints par le temps dont ils disposent pour cuisiner, et surtout les contraintes horaires parfois variables qui pèsent sur eux. Ce point est évoqué par une jeune participante de l'équipe de la Manu, en contrat d'insertion d'agente scolaire pour la ville de Valence. Elle est employée pour faire traverser la route aux enfants aux heures d'entrée et de sortie de classe. « *Il faut prendre du temps. En fait, il faut que j'essaie de prendre du temps pour cuisiner, même si avec mon travail c'est un peu chaud. [...] Je peux revenir manger ici, mais j'ai trente minutes en fait pour pouvoir repartir, donc ce n'est pas possible en fait.* » (Entretien n°12, Défi Alimentation Valence, avril, 2019).

Pour d'autres participants de la même résidence, la contrainte était non pas de ne pas pouvoir cuisiner pour soi, mais les conditions matérielles disponibles pour conserver des aliments et cuisiner au quotidien. En effet, à la résidence, il y a une grande cuisine attenante à la salle à manger collective, au rez-de-chaussée, que toutes et tous les résidents peuvent utiliser comme ils le souhaitent. S'y trouvent des fours, des plaques au gaz, des frigidaires, des éviers. Néanmoins, ils ne peuvent y stocker ni vaisselle dans placards ni aliments dans les réfrigérateurs, et doivent donc monter et descendre plusieurs fois les étages séparant leur logement de la cuisine. Ce point est évoqué par les trois participants de l'équipe de la Manu que j'ai pu interroger à propos du Défi Alimentation et de leurs pratiques alimentaires. « *J'ai des petits repas vite-faits, genre des salades pour le midi, parce que c'est ce qu'il y a de plus simple et que je n'ai pas besoin de descendre en bas chauffer un truc. [...] En fait, ce qui m'embête le plus en étant ici, c'est de devoir descendre, quand t'as fait une journée de boulot, crois-moi tu n'as pas envie de faire un aller-retour hein [...] Là je suis au deuxième, descendre les escaliers, remonter les escaliers, non.* » (Entretien n°5, Défi Alimentation Valence, 8 avril, 2019). Une

autre participante émet la même remarque sur la difficulté que représentent les trajets entre la cuisine et le logement pour cuisiner ses repas. : « *Ce qui me gêne en fait, c'est que dans ma chambre je n'ai pas de kitchenette.* » (Entretien n°12, Défi Alimentation Valence, 19 avril, 2019).

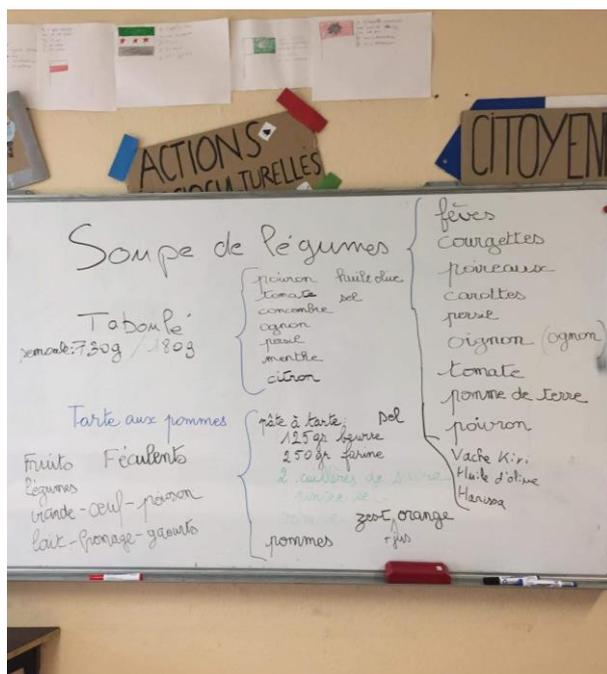
Au problème du lieu de préparation des repas s'ajoute le problème du stockage des aliments pour les résidents. « *Je suis toute seule, après vu que je suis toute seule là-haut je ne veux pas faire de restes, je ne veux pas jeter... et les frigos là-haut sont petits donc on ne peut pas en mettre beaucoup quoi ! On peut laisser une semaine, mais après je ne peux pas congeler ou...* » (Entretien n°12, Défi Alimentation Valence, 19 avril, 2019).

La découverte de nouvelles pratiques culinaires

L'expérimentation collective ayant eu lieu dans le cadre du premier temps fort du Défi Alimentation, l'atelier cuisine, a permis aux participants d'acquérir de nouvelles techniques de cuisine, de nouvelles recettes ou des variantes dans des recettes qu'ils réalisaient déjà, en échangeant entre participants et avec les animatrices. Tous, au cours-même des ateliers du Défi, ou lors des entretiens où j'ai pu les interroger, ont évoqué des apprentissages de pratiques de cuisine.

Tout d'abord, j'ai eu l'opportunité de participer à l'atelier cuisine qui a eu lieu à la Maison des solidarités Mandela au milieu du mois de mars. Le principe était de préparer quatre éléments d'un repas, un taboulé, une soupe de légumes, une tarte aux pommes et un jus d'orange, qui avaient été achetés dans leur version industrielle pour en permettre la comparaison à la fin de l'atelier. Il s'agissait de les comparer sur des critères de prix, de goût, de composition, d'aspect. Le taboulé a représenté la plus grande découverte en termes de recette, car aucun participant n'en avait jamais fait lui-même. Une participante a ensuite déclaré lors de la séance suivante qu'elle avait reproduit la recette chez elle et qu'elle n'achèterait plus jamais de taboulé industriel. Également, la soupe de légumes a été une grande source de débats, car cette fois-ci, de nombreux participants savaient la cuisiner, mais personne n'en avait la même recette. S'en sont ensuivis des échanges portant sur la pertinence d'ajouter tel ou tel ingrédient au vu de l'apport gustatif qu'il allait apporter à la soupe, mais également sur la saisonnalité des ingrédients. Une participante a par exemple regretté qu'il n'y ait pas de fenouil, car c'était plus de saison que les poireaux qui avaient été achetés pour l'occasion. Il y eut également un face-à-face autour de la question de l'ajout de fèves dans la soupe : un groupe de participants n'en avaient pas l'habitude et se demandaient comment les préparer, un autre groupe -deux mères de famille- semblaient s'y connaître et ont expliqué la procédure aux autres. Enfin, la réalisation de la pâte pour la tarte aux pommes, suggérée par l'animatrice de Mandela, Céline, a étonné certains participants -plutôt les plus jeunes- et a semblé relancer une pratique que trois mères de familles participant au Défi connaissaient, avaient déjà pratiqué, mais ne suivaient plus, pour des raisons de temps et de facilité. Ce sont elles qui ont donc préparé la pâte brisée pour la tarte aux pommes, en se remémorant leurs variantes respectives -quantité de chaque ingrédient, sucre ou non.

Fig. 12 : L'atelier cuisine de l'équipe Mandela Fig. 13 : La mise en place de l'atelier



Source : photographies personnelles, 14/03/2019, Maison des solidarités Mandela, Valence

S'agissant de l'autre équipe, constituée des jeunes de la résidence La Manu, l'apprentissage de pratiques culinaires semble également avoir marqué certains participants. J'ai pu réaliser des entretiens auprès de trois d'entre eux, dont deux ayant participé à l'ensemble de l'atelier cuisine et une ayant assisté seulement à la partie « dégustation » de l'atelier. La révélation majeure en termes de pratiques de cuisine semble avoir été la réalisation de la pâte à pizza maison, par l'une des participantes de la Manu. « Je sais juste qu'il y a une fille dans la résidence qui a fait sa pizza elle-même, elle fait la garniture, tout. [...] Ca n'a rien à voir en fait, la pizza maison et la pizza achetée. » (Entretien n°5, Défi Alimentation Valence, 8 avril, 2019). « J'ai appris à faire la mousse au chocolat, et les pâtes à pizza comme elle les faisait donc... Même si je connaissais tout le contenu, c'est le fait que des personnes m'aient appris à faire ! » (Entretien n°6, Défi Alimentation Valence, 11 avril, 2019).

Les changements de pratiques au-delà du dispositif

Les changements de consommation de viande

Au sein de l'équipe de la Manu, deux des participants que j'ai pu interroger se sont prononcés de manière très affirmée sur la question de la consommation de viande. Les deux ont arrêté d'en consommer, pour plusieurs raisons qu'ils ont évoquées. L'une des participantes, motivée par la défense de la cause animale, explique : « Tout ce qu'on a dans la viande on peut le trouver ailleurs. Je ne me sens pas bien d'avoir un animal dans mon assiette ! » (Entretien n°5, Défi Alimentation, 8 avril, 2019). Un autre participant évoque l'impact environnemental de la consommation de viande. « Un kilo de bœuf c'est 15000 mille litres d'eau, alors que pour des carottes je crois que c'est 360 litres », « Des fois je rentre chez mes parents et je me dis, la viande qu'ils mangent par exemple, c'est écœurant, ils en mangent au moins une fois par

jour. » (Entretien n°6, Défi Alimentation Valence, 11 avril, 2019). Tous les deux se sont positionnés de manière radicale pour l'arrêt de la consommation de viande, mais continuent d'en manger dans le cadre de repas de famille où il n'y a pas d'alternative de repas, par exemple. « *Quand je suis à Valence, je n'en mange jamais en fait. C'est que quand je vais chez mes parents ou chez mes grands-parents.* » (Entretien n°6, Défi Alimentation Valence, 11 avril, 2019).

Des changements satellites aux changements alimentaires enclenchés

Sur les quatre personnes interrogées en entretien dans le cadre du Défi Alimentation, l'une faisait un compost, bien qu'elle habite en appartement et n'ait pas de jardin. Deux autres participants, résidents de la Manu, avaient des pratiques s'inscrivant dans une perspective de réduction des déchets. L'une des participantes s'était tournée vers le supermarché Auchan, plus éloigné de chez elle que certaines autres grandes surfaces, car celui-ci comportait un rayon vrac : « *Après c'est souvent à Auchan, parce qu'à Auchan j'ai la possibilité au Self Discount de choisir mes pâtes, de faire avec le self-service, voilà et puis là il y a plein de choses. Alors certes, il y a certains trucs qui sont modifiés et c'est quasiment sûr, des pizzas, des machins, mais il y a plein d'autres trucs que tu peux t'acheter, et pour pas cher.* » (Entretien n°5, Défi Alimentation Valence, 8 avril, 2019). Toutefois, rien n'indiquait que cette pratique avait pour but premier de réduire ses déchets. Il semblerait y avoir plutôt une dimension pratique voire ludique « j'ai la possibilité au self-discount de choisir mes pâtes », ainsi que les prix bas « *il y a plein d'autres trucs que tu peux t'acheter, et pour pas cher* ». Un autre participant résident également à la Manu affirme lui explicitement entreprendre une démarche de zéro déchet. Lors de l'atelier cuisine du Défi Alimentation, il a tenu à comparer les déchets : « *pour savoir comment on mettait un peu à disposition... j'avais eu l'idée aussi de prendre tous les déchets et de les mettre sur la table pour voir la différence* » (Entretien n°6, Défi Alimentation Valence, 11 avril, 2019). Egalement, lorsque je l'ai interrogé sur des changements de pratiques qu'il aimerait désormais réaliser, il m'a confié : « *Être 100% zéro déchet en fait. Pour les produits ménagers par exemple, puisque je suis tout seul dans ma chambre, du coup le ménage tu ne le fais pas h24, ça ne se salit pas rapidement, mais j'avais déjà tout acheté et j'ai une liste de comment faire. Du coup, là, j'ai déjà fait avec le déodorant, par exemple, un truc tout simple.* »

Une fréquentation de magasins bio contrastée selon les équipes

Lors de la quatrième séance du Défi Alimentation pour l'équipe de Mandela, nous avons dressé un bilan de la séance précédente, l'atelier cuisine visant à comparer des plats préparés et leur version faite maison. Ont alors été évoqués des lieux d'approvisionnement correspondant à des pratiques alimentaires « durables » : magasins bio, magasins et marchés de producteurs. Céline et Alice, animatrices du Défi avaient dressé une liste de ce type de lieux d'approvisionnement présents dans l'environnement physique des participants. Ils se trouvaient tous dans la commune de Valence et, pour quelques exceptions, dans ses périphéries immédiates -par exemple, le magasin de producteurs Court-Circuit se situe à Chabeuil, commune limitrophe du quartier des Fontbarlettes, où se trouve Mandela. La plupart des participants ont émis qu'ils connaissaient la plupart de ces lieux pour les avoir vu sur leur chemin. Une participante a demandé si l'on parlait de « magasins naturels ». Pour autant, seule une participante était déjà allée dans un magasin bio de la liste. Aucun n'a évoqué des magasins

de producteurs qu'il connaîtrait, et ceux figurant sur la liste ont vite été assimilés aux magasins bio, tant dans la présentation de l'ensemble de ces lieux de « consommation durable » par les animatrices que dans leur réception par les participants. Celles-ci ont brièvement expliqué la différence, qui consistait principalement en l'introduction du terme « magasin de producteurs », puisque le concept de magasin bio était connu des participants.

En ce qui concerne les participants de la Manu, les trois personnes que j'ai interrogées fréquentaient des magasins bio et des marchés, à une fréquence différente et avec des pratiques différentes. L'une des participantes, à l'époque de notre entretien, venait de prendre un poste dans un magasin bio de Valence. Elle raconte : « *Ces jours-ci c'était à l'Eau vive, je ne sais pas ce qui m'a pris, j'ai eu une poussée d'aller manger bio, végétan, sans gluten, sans lactose !* » (Entretien n°5, Défi Alimentation Valence, 8 avril, 2019). On remarque donc ici qu'il ne s'agit pas pour elle d'une pratique habituelle, mais peut-être une pratique idéale qu'elle n'a pas les capacités d'assumer financièrement au quotidien. Un autre participant évoque : « *Au début quand je suis arrivé à Valence j'ai fait un peu le tour de tout, pour visiter tout simplement. [...] J'ai découvert les magasins Satoriz, l'Eau vive, les trucs comme ça, c'est... c'est vraiment plus par bouche-à-oreille en fait.* » (Entretien n°6, Défi Alimentation Valence, 11 avril, 2019). Le participant semble ici avoir pris l'habitude de fréquenter ces lieux. La troisième participante interrogée aborde d'abord le magasin bio où elle se rend régulièrement : « *Au magasin bio j'essaye un minimum d'y faire 50 ou 100 euros de courses, au minimum, et tout le reste je prends dans les grandes surfaces* ». En termes de grandes surfaces, ses habitudes varient : « *Je vais aussi à Valence 2, Auchan, Leclerc* » (Entretien n°12, Défi Alimentation Valence, 19 avril, 2019).

La recherche de nouveaux lieux d'achat pour satisfaire ses critères de consommation

Parmi les participants au Défi Alimentation que j'ai pu interroger, un participant de l'équipe de la Manu avait adopté une démarche active de recherche de lieux d'achat qui correspondaient à ses critères de consommation, lorsqu'il s'était installé à la Manu à Valence. « *Quand je suis arrivé à Valence j'ai fait un peu le tour de tout, pour visiter tout simplement, et après, parce que là le service civique c'est santé-environnement, du coup j'ai des amis qui sont aussi dans ce délire là et qui sont aussi « bien être de soi par l'alimentation ».* J'ai découvert les magasins Satoriz, l'Eau vive, les trucs comme ça, c'est vraiment plus par bouche-à-oreille en fait. » (Entretien n°6, Défi Alimentation Valence, 11 avril, 2019). Deux autres participantes interrogées ont également manifesté leur curiosité envers des lieux d'approvisionnement plus durables, locaux, tout en regrettant de ne pas en connaître beaucoup. C'est par exemple le cas d'une participante de l'équipe de Mandela qui se dit « *favorable à acheter chez les producteurs, d'abord parce que l'on sait ce que l'on achète et que ça permet de faire travailler les producteurs* » mais qui dit aussi « *ne pas bien connaître les lieux de vente directe ou les magasins de producteurs* » car elle est arrivée à Valence à l'été dernier. Elle essaye « *d'en retenir de nouveaux via le bouche-à-oreille, et c'est surtout ce qu'elle espère découvrir durant ce printemps* ». (Entretien n°17, Défi Alimentation Valence, 9 mai, 2019). Une autre participante, cette fois-ci de l'équipe de la Manu, s'est exprimé sur le fait qu'elle souhaitait acquérir « *des connaissances d'endroits où je peux aller acheter directement en...*

comment ça s'appelle... à des producteurs. » (Entretien n°12, Défi Alimentation Valence, 19 avril, 2019).

3.1.2. Visions et réception des normes liées à une alimentation durable

Visions et réception des normes liées à une alimentation durable au sein du dispositif

Une perception collective négative des produits transformés de grandes surfaces

Lors des ateliers du Défi que j'ai pu observer, il m'a semblé que les participants avaient déjà une certaine conscience de l'enjeu des achats en grande distribution, bien qu'ils se soient montrés à plusieurs reprises étonnés de la composition des aliments achetés en grande surface, ou encore de la faible rémunération du producteur dans la chaîne de production et de distribution. Ces deux thèmes ont réellement été l'objet de déclics chez certains participants, mais il m'a semblé globalement que la perception négative des grandes surfaces s'est renforcée dans le cadre collectif et au fil des ateliers, dans un processus de conformation aux normes diffusées par les animatrices du dispositif.

Lors de la quatrième séance d'observation participante, portant sur un atelier dédié au bilan de l'atelier cuisine (troisième séance) et à un atelier d'information sur l'alimentation durable, les participants ont été invités à comparer la composition de plats qu'ils avaient réalisés collectivement, avec la composition de leur version achetée en grande surface. A l'apparition d'une slide de la présentation Powerpoint servant de support à la séance, les participants ont pu constater que la liste des ingrédients de la tarte aux pommes industrielle était trois fois plus longue que celle de la tarte faite maison, et surtout qu'y figuraient des ingrédients au nom peu transparent. Une participante s'est exclamé « Tout ça ? ». Elle a déclaré que si c'était bien vrai (que la tarte industrielle comportait tous ces ingrédients), elle n'oserait plus acheter de produits en grandes surfaces. Une autre participante, de l'autre équipe ayant suivi un atelier équivalent, raconte : « *La dernière fois, on a regardé derrière les ingrédients, tous leurs trucs codés etc. mais c'est une catastrophe !* » (Entretien n°12, Défi Alimentation Valence, 19 avril, 2019).

Au cours des entretiens, cette fois-ci, les quatre participants interrogés ont assimilé clairement les produits transformés à une mauvaise alimentation. « *Je me suis dit « Je vais prendre soin de moi ». Je vais donner à mon corps ce dont il a besoin et pas des choses mauvaises [...] mon corps ce n'est pas une poubelle, je n'ai pas envie de lui donner des déchets, ou des trucs modifiés.* » (Entretien n°5, Défi Alimentation Valence, 8 avril, 2019).

Les deux autres participants interrogés évoquent plutôt une attention particulière portée à la composition et au mode de production des produits qu'ils achètent en grandes surfaces. La participante du groupe Mandela, qui s'était indignée de la composition de la tarte aux pommes m'a confié qu'elle estimait « *manquer d'informations sur les produits, leur provenance, leur qualité lorsqu'elle est dans les magasins pour faire ses courses. Surtout, elle trouve des informations sur les produits mais ne sait pas si elle doit s'y fier ou non.* » (Entretien n°17, Défi Alimentation Valence, 9 mai, 2019). Un autre participant raconte : « *Quand il y a un truc que je mange, ou pas, je regarde automatiquement les composants, les ingrédients, j'ai un réflexe vraiment, je regarde ce qu'il y a dedans et j'essaie de comprendre ce qu'il y a dedans et tout, du coup c'est ultra intéressant !* » (Entretien n°6, Défi Alimentation Valence, 11 avril, 2019).

La méfiance et les incertitudes autour des labels

Lors de la cinquième rencontre du Défi Alimentation, prenant la forme d'une visite d'un magasin de producteurs de Valence à laquelle étaient invitées les deux équipes du Défi, les participants ont exprimé leurs doutes par rapport aux labels des produits biologiques. Une des participantes m'avait déjà fait part de ses doutes quant aux labels biologiques lors de l'entretien : « Elle me dit qu'elle a beaucoup de doutes sur le bio, sur le fait qu'il y ait une réelle différence entre les produits bio et non bio dans les supermarchés. Elle est intéressée mais assez sceptique. » (Entretien n°17, Défi Alimentation Valence, 9 mai, 2019). Cette même participante a interrogé le producteur qui nous faisait visiter le magasin à propos de la labellisation des produits biologiques, et des labels auxquels elle pouvait se fier, en demandant « comment peut-on savoir si un produit a vraiment été cultivé de manière biologique ». Elle parlait notamment des produits bio de grande surface auxquels elle ne faisait pas confiance. D'autres participants partagent ses doutes sur les produits bio vendus en grande surface. C'est notamment le cas de l'une des participantes de l'équipe de la Manu, qui déclare « J'ai moins confiance dans les grandes surfaces que dans un vrai magasin bio. Oui, franchement, le bio des grandes surfaces j'ai un gros doute, j'ai un gros, gros doute. » (Entretien n°12, Défi Alimentation Valence, 19 avril, 2019).

Fig. 14 : L'équipe Mandela visite le magasin de producteurs la Musette de Valentine



Source : Alice Corroenne, 14/05/2019, la Musette de Valentine, Bourg-lès-Valence

On remarque ainsi tout de même une certaine confiance accordée aux enseignes spécialisées dans la vente de produits bio. Pour ce qui est de l'agriculture biologique elle-même, des doutes sont également émis, ou plutôt le reproche d'un manque d'information. L'une des participantes de la Manu, lors de l'entretien, a mentionné sa mère qui ne jurait que par le bio, et ses propres réserves vis-à-vis de ces pratiques : « Elle achète bio et dit il n'y a pas de pesticides dessus. Mais on n'en a jamais la certitude. Parce que même si l'on est dans un lieu où il n'y a que des agriculteurs, il suffit qu'il y en ait un autre à côté avec des pesticides, et puis

avec l'air... ». Ici, il s'agit donc d'un doute concernant l'efficacité de l'agriculture biologique sur la garantie de l'absence de pesticides dans les aliments labélisés en bio. La même participante parle aussi de « *crainte à acheter bio parce qu'on ne sait pas. On a des stéréotypes, on va dire « Oui, le bio ce n'est pas entièrement bio ! », « Le bio c'est cher ! », le bio ci, le bio ça... » » (Entretien n°5, Défi Alimentation Valence, 8 avril, 2019).*

Des visions de modes d'apprentissage souhaités pour changer les pratiques alimentaires

Deux participants interrogés, deux jeunes travailleurs de l'équipe de la Manu, m'ont suggéré des modes d'apprentissages et d'éducation à l'alimentation durable dont ils pensent qu'ils pousseraient les individus à changer leurs pratiques. Il s'agit également des deux participants ayant le plus fort lien à l'alimentation durable via leur activité.

Le premier effectue actuellement un service civique dans une association spécialisée dans l'animation sur les thèmes de la santé, de l'environnement, de la nutrition dans les écoles, et suggère : « *Et bien là, c'est ce que j'ai comme idée en fait, avec le public que j'ai là, c'est des enfants du coup je ne peux pas trop le faire, mais c'est vraiment les images choc. Parce que tu informes les personnes, elles te disent oui, mais après des fois peut-être que ça va passer. Pour moi, vraiment, c'est choquer le public qu'il faut faire.* » (Entretien n°6, Défi Alimentation Valence, 11 avril, 2019). Il m'explique notamment qu'il est passé lui-même par là avant de devenir végétarien, avec des contenus comme les vidéos de l'association L214, par exemple.

L'autre participante susmentionnée travaille depuis peu comme vendeuse dans un magasin spécialisé en bio. Pour elle, il faut provoquer des échanges autour l'alimentation de manière ludique : « *En fait moi, je verrais des petites questions, tu vois, comme on fait les speed dating, et bien faire pareil avec la nourriture. Par exemple une table où il y aurait marqué « bio », une table où il y aurait marqué « producteurs », une table où il y aurait marqué « Qu'est-ce que tu manges le matin ? », et tu vois c'est l'occasion de discuter, de débattre, de comprendre les besoins des autres et de se dire « Ah, je peux t'apporter ça parce que moi je connais ça... » ».* (Entretien n°5, Défi Alimentation Valence, 8 avril, 2019).

Vision et réception des normes en dehors du dispositif

L'autocritique de son alimentation et face aux contraintes qui pèsent sur elle

Au sein de l'équipe de la Manu, un trait est particulièrement ressorti dans les témoignages des participants, trait déjà évoqué en introduction à cette partie sur le Défi Alimentation. Il s'agit des freins qui pèsent sur les participants et sur les changements qu'ils souhaiteraient apporter à leur alimentation.

Deux participantes de cette équipe estiment qu'elles ne mangent pas « bien » : « *Ca m'énerve parce que je ne mange pas forcément bien... je mange bien si tu veux, c'est bon pour ma santé, mais je ne respecte pas bien ce que je dois manger, le midi, parfois il y a du grignotage parce que je passe des heures et des heures sans manger, mes repas sont complètement espacés.* » (Entretien n°5, Défi Alimentation Valence, 8 avril, 2019). « *Ca m'a intéressée [le Défi Alimentation] parce que je sais très bien que ce que je mange ce n'est pas toujours très bien, parce que des fois aussi quand je n'ai pas du tout le temps je prends dehors, parce que c'est vrai que le soir c'est plus rapide, surtout quand on sort du travail et qu'on est*

fatigués. » (Entretien n°12, Défi Alimentation Valence, 19 avril, 2019). Ici, les deux participantes évoquent les mêmes contraintes pour le même résultat : un manque de temps pour préparer son repas, un manque de temps pour consommer son repas, des horaires irréguliers, pour une alimentation qu'elles qualifient de rapide ou de non-équilibrée.

Trouver un équilibre en une vision « santé » et une vision « plaisir » de l'alimentation

Une participante de l'équipe de la Manu, âgée de 25 ans, m'a expliqué qu'elle avait suivi quelques années auparavant un programme de la marque Herbalife afin de perdre du poids. Le principe consistait à suivre un programme nutritionnel dont les aliments recommandés sont fournis par la marque, moyennant un coût qui baisse lorsqu'on parvient à convaincre d'autres personnes de suivre le même programme en exposant les résultats obtenus sur soi grâce au programme. Les aliments prescrits sont envoyés aux personnes qui suivent le programme, comme la jeune femme interrogée, et se présentent pour la plupart sous forme de poudre à diluer avec de l'eau. Cette jeune femme était suivie en parallèle par une diététicienne car elle doutait du bon suivi du programme. Elle a suivi ce programme deux fois pour cause d'échec la première fois, et elle a subi suite à la deuxième fois de grosses frustrations alimentaires et un dérèglement de son comportement alimentaire. Aujourd'hui, elle croit plutôt en la pratique d'une activité physique et en une alimentation saine et équilibrée qui lui fasse plaisir, bien que s'y opposent différentes contraintes de temps, de budget et de matériel dont elle dispose. Au cours de l'entretien, elle a notamment fait le lien entre une alimentation qu'elle estime saine, et le fait de se faire du bien *« J'ai eu une poussée d'aller manger végan, sans gluten, sans lactose, je ne sais pas ce qui m'a pris, parce que ça coûte cher ! Mais je mange mieux. Enfin, je le sens, je sens que ce que je mange est bon pour moi. »* (Entretien n°5, Défi Alimentation Valence, 8 avril, 2019).

Néanmoins, le dilemme subsiste parfois entre une alimentation bonne pour la santé ou bonne pour le plaisir. Cette même jeune femme rapporte : *« Je sais que je ne devrais pas manger de sucre. Mais... [...] Ma mère me dit que si je continue, je vais avoir des problèmes de santé. Parce que j'ai déjà des problèmes au niveau du genou »*. On observe bien ici une tension entre un aliment qui fait plaisir, le sucre, et les risques que sa consommation peut représenter pour la santé de la personne. La jeune femme semble, dans ses paroles, avoir déjà choisi de continuer à en consommer pour le moment.

Une autre participante évoque une difficulté approchante, cette fois-ci non pas entre une alimentation « santé » et une alimentation « plaisir », mais entre « manger vite » et « manger sain ». *« Tout le temps manger des choses pas bonnes, ce n'est pas bon pour la santé quoi, il faut que j'arrête. En plus, moi qui ai des problèmes de santé derrière, je fais de l'anémie »* (Entretien n°12, Défi Alimentation Valence, 19 avril, 2019). Cette jeune femme a peut-être trouvé une solution car elle envisage un suivi : *« J'envisage même de voir une diététicienne pour qu'elle puisse... en fait, m'aider à ne plus tomber aussi bas dans le fer parce que franchement en ce moment je fais n'importe quoi »*. Elle se montre préoccupée par les risques que représente son alimentation pour sa santé.

Enfin, une participante plus âgée, en couple et mère de famille, déclare ne pas consommer beaucoup d'huile ni de sel, notamment du fait que son mari soit en surpoids, elle fait d'autant plus attention. Elle cuisine beaucoup avec le gingembre, le curcuma, qu'elle estime

qui ont du goût et qui selon elle, et ce que lui ont appris des proches, sont bons pour la santé. (Entretien n°17, Défi Alimentation Valence, 9 mai, 2019). Elle semble, grâce aux derniers ingrédients évoqués, avoir trouvé une voie possible rejoignant à la fois la santé et le plaisir dans l'alimentation.

3.1.3. Interactions donnant lieu à des apprentissages / semblant décisifs dans l'apprentissage

Interactions et apprentissages dans le cadre du dispositif

Une volonté forte des participants d'échanger entre eux

Au cours des séances d'observation et des entretiens, j'ai observé que les plus volontaires pour parler d'alimentation étaient les personnes qui semblaient déjà engagés dans une démarche alimentaire durable. Pour le reste des participants, l'intérêt était aussi d'échanger, qu'il s'agisse d'alimentation ou non. L'une des participantes, que j'ai interrogée et que je situe comme étant engagée dans un changement de pratiques vers une alimentation durable, s'était proposée pour jouer le rôle de porte-parole du Défi Alimentation auprès des autres jeunes de la résidence la Manu, qu'ils se soient déjà inscrits ou non au Défi. Elle souhaitait par ce biais aider les autres jeunes à voir qu'ils pouvaient améliorer leur alimentation, et pensait être apte à remplir ce rôle parce qu'elle comprenait leurs freins : « *J'ai accepté en fait cette « tâche », je suis allée après à Mandela avec Alice [animatrice du Défi] et on a discuté, ça m'a touchée parce que j'arrive à me mettre à la place des jeunes. J'arrive à me mettre à leur place dans leur mode de pensée* » (Entretien n°5, Défi Alimentation Valence, 8 avril, 2019).

Un autre participant, également engagé dans une démarche alimentaire durable, raconte ses premières impressions sur les échanges dans le cadre du Défi : « *Généralement tu te dis « C'est un public qui ne connaît pas du coup je vais peut-être faire des choses simples », et du coup vu que je suis bien renseigné là-dedans, je le savais, mais au moins ça peut permettre de débattre avec les personnes. C'est toujours positif d'y aller quoi, et c'est intéressant parce que j'aime ça.* » (Entretien n°6, Défi Alimentation Valence, 11 avril, 2019). Une autre participante, plutôt moins dans une posture de « connaisseuse » que le participant précédent, a manifesté ce même intérêt pour les échanges. Elle est venue assister à la soirée de lancement au foyer La Manu. Ensuite, elle s'est dit qu'elle allait continuer car elle trouvait le sujet intéressant. Elle est également contente de voir des personnes différentes et de pouvoir discuter dans la journée, d'alimentation ou non d'ailleurs. (Entretien n°17, Défi Alimentation Valence, 9 mai, 2019).

Interactions et apprentissages en dehors du dispositif

Des individus déjà « acteurs » de l'alimentation dans leur entourage

Les quatre participants du Défi Alimentation que j'ai interrogés ont tous évoqué leur rôle dans leur propre alimentation ou dans celle de leur foyer. Ils sont tous à la fois « mangeurs » et « nourriciers », qu'ils vivent seuls ou en famille, et quel que soit leur âge. Tout d'abord, la seule participante que j'ai pu interroger de l'équipe de Mandela, m'a évoquée son rôle récent de « nourricière » de son foyer. Depuis qu'elle est en France, depuis 2017, elle ne retravaille pas et cuisine plus qu'avant, ce qui l'a poussée à plus s'intéresser à l'alimentation. Lorsqu'elle vivait au Gabon, son mari, ou sa ménagère s'en chargeaient, car ses propres horaires

ne le lui permettaient pas. (Entretien n°17, Défi Alimentation Valence, 9 mai, 2019). On remarque ici que ce rôle de « nourricière » s'est dessiné via un changement de contraintes horaires du ménage, mais que ce rôle existait auparavant bien qu'il ait été mis en suspens un temps.

Pour les participants plus jeunes, résidents seuls à la Manu, il me semble que ce rôle de « nourricier » est également justifié, car il semble préexister à leur première installation seuls. Un participant, habitant seul depuis septembre 2018 à la Manu, raconte : « *Avant je vivais chez mes parents, et depuis qu'en fait j'avais un peu des idéologies comme ça, de vraiment mieux manger, de moins manger de viande et tout, et quand je suis venu ici du coup je suis venu habiter à la Manu, du coup je suis seul, et ben là, c'est moi qui devais acheter donc j'ai vraiment acheté ce que je voulais, et là, c'est mieux.* » (Entretien n°6, Défi Alimentation Valence, 11 avril, 2019). Ce participant semble donc avoir pu concrétiser, en vivant seul, les attentes alimentaires qu'il pouvait avoir lorsqu'il n'était pas encore l'acteur principal de l'alimentation de son foyer. Il évoque ses pratiques actuelles : « *Il y en a qui ont des cuisines dans leur chambre, moi je n'en ai pas du coup je viens ici, mais du coup oui ça permet aussi de voir des personnes, de discuter, c'est ça qui est cool, du coup j'apprends des trucs, j'ai connu de nouvelles saveurs comme le gingembre, et tout, tu apprends les particularités qu'ils ont et tout, donc c'est sympa !* ». On observe qu'il enrichit son rôle d'acteur de son alimentation en échangeant avec les autres jeunes qui cuisinent dans sa résidence.

Une autre résidente de la Manu évoque elle aussi sa pratique de la cuisine, qu'elle ne peut cependant pas mettre en œuvre comme elle l'entend au quotidien : « *J'aime beaucoup cuisiner, donc si je cuisine c'est pour faire de la cuisine, ce n'est pas pour... [...] Ah mais je passe la journée à cuisiner ! Quand j'ai des copines qui viennent à la maison, mais je passe ma journée à cuisiner ! C'est pour ça que je dis qu'il me faut du temps.* ». (Entretien n°12, Défi Alimentation Valence, 19 avril, 2019).

Les échanges avec l'entourage autour d'une « bonne » alimentation

Les quatre participants interrogés échangent avec leurs proches à propos des modes d'alimentation souhaités des uns et des autres, et adoptent des rôles différents dans les échanges. Certains semblent jouer un rôle de médiateur, comme cette participante dont le frère souffre d'une maladie auto-immune qui l'interdit de consommer du gluten. En effet, elle recherche des alternatives pour qu'il puisse allier plaisir et santé dans son alimentation : « *J'ai envie que mon frère puisse manger d'autres choses, du coup je les découvre avant lui, comme ça je goûte [...] parce que des fois dans les produits sans gluten il n'y a pas de goût quoi.* » (Entretien n°5, Défi Alimentation Valence, 8 avril, 2019).

D'autres adoptent plutôt une posture d'informateur, de pédagogue, chacun à leur manière. L'un des participants applique l'un des mécanismes d'apprentissage reportés plus tôt, consistant à choquer son interlocuteur pour lui faire prendre conscience de la nécessité de changer certaines pratiques. Ici, il s'agit de la consommation de viande : « *Quand je vois des personnes comme ma mère, ça me fait vraiment rire. Elle voit un documentaire sur la savane, elle va voir un lion qui mange une gazelle, elle va dire que c'est horrible, et pourtant manger son steak haché, ça ne la dérange pas. Pourtant elle sait comment c'est fait ! Je lui dis comment c'est fait et elle me dit « C'est bon, arrête ! », mais au fond d'elle, elle ne change pas.* »

(Entretien n°6, Défi Alimentation Valence, 11 avril, 2019). Dans une autre mesure, cette autre participante joue un rôle semblable auprès de sa mère en ce qui concerne les produits de grandes surfaces. « *J'en parle beaucoup avec ma maman, en fait, je la conseille. Quand on part faire des courses et que je suis avec elle, je lui dis « Non, ne prends pas ça, regarde c'est une marque en-dessous, ce n'est pas forcément bon pour toi, prends ça, c'est mieux, même si c'est cher prends-le, moi je te le paye, je m'en fous ! »* » (Entretien n°12, Défi Alimentation Valence, 19 avril, 2019). Plus qu'une informatrice, elle accompagne sa mère vers un changement de pratiques d'achat, en l'assistant jusque dans l'acte d'achat lui-même. Elle joue le même rôle auprès de ses amies : « *Je vais souvent faire mes courses avec mes copines, et bien souvent je vois qu'elles prennent du Marque Repère, donc j'essaye de leur dire « Ne prenez pas ça, ce n'est pas bon pour votre santé ! », après moi je les conseille juste donc... »*. Dans ces deux groupes dans lesquels elle évolue en temps qu'informatrice, on remarque qu'elle concentre son attention sur la distinction entre les produits de marque et de sous-marque, toujours au supermarché.

Cette fois tout à fait à propos d'un autre aspect de l'alimentation, une participante de l'équipe de Mandela échange avec sa mère autour des quantités. C'est surtout une mise-en-perspective de la cuisine du Gabon dont la participante est originaire et où vit toujours sa mère, et de celle de la France où elle vit aujourd'hui. Au Gabon, les plats se cuisinent sans compter le nombre de convives, et tout est consommé au même repas. En France, cette participante explique qu'elle stocke les plats au congélateur. Une fois, sa mère est venue du Gabon chez elle et s'est étonnée que sa fille mesure la quantité de riz à faire cuire. Elle me dit « *chez nous, on ne sait pas compter* ». (Entretien n°17, Défi Alimentation Valence, 9 mai, 2019).

3.2. Le Défi Familles à Alimentation Positive de Loriol, avril-juin 2018

J'ai réalisé trois entretiens auprès de participants de l'ancien Défi Familles à Alimentation Positive qui s'est déroulé dans la commune de Loriol au printemps 2018. Il faut savoir que les trois personnes interrogées avaient déjà été reçues en entretien immédiatement à l'issue du Défi. Ainsi, ces entretiens renouvelés visaient un regard rétrospectif sur leur expérience, un an après sa fin. Au cours des trois entretiens réalisés avec les personnes ayant participé à ce Défi, il est apparu que la plupart des participants des deux équipes confondues se connaissaient avant le Défi, sans pour autant savoir qu'ils y participeraient ensemble. Il s'agissait en majorité de jeunes couples de 30 à 40 ans, avec enfants, ayant fait des études supérieures. Les trois foyers auprès desquels j'ai pu enquêter étaient déjà sensibles à l'agriculture biologique et à l'intérêt des circuits-courts avant le Défi, et estimaient que les autres participants qu'ils connaissaient avant le Défi étaient également plutôt dans cette dynamique.

« *Moi je m'attendais à ce qu'on connaisse d'autres gens mais en fait pas autant comme ça* »
« *On était plutôt dans une cohorte de... copains en fait* » (Entretien n°1, Défi FAAP Loriol, 15 mars, 2019) ; « *Finally, j'ai rencontré des gens que je connaissais déjà, beaucoup !* » (Entretien n°2, Défi FAAP Loriol, 18 mars, 2019) ; « *Pour personne ça n'a été une révolution et je crois que le fait de se déclarer volontaire pour participer... Il y a déjà un certain chemin qui a été parcouru.* » (Enquêtes n°3, 19 mars, 2019).

A propos de ces trois personnes enquêtées pour leur participation passée au Défi FAAP de Loriol, elles se connaissaient toutes trois par l'école et par le réseau associatif de la commune de Loriol. Il est intéressant de constater que là aussi, comme pour le Défi Alimentation en cours à Valence, il y avait un cadre collectif antérieur au Défi FAAP, mais ici il s'agit d'un cadre informel, de voisinage, d'amitié, de fréquentation de lieux de la vie publique de Loriol tels que l'école, le Centre Communal d'Action Sociale, les jardins familiaux ou encore les associations sportives de la commune. On peut parler plutôt d'interconnaissance des participants plutôt que d'un véritable collectif constitué.

3.2.1. Les changements de pratiques

Les changements de pratiques liés au dispositif

Remplacer les produits transformés par du fait-maison

Le changement de pratiques le plus fréquemment mentionné par les participants au Défi Familles A Alimentation Positive, interrogés dans le cadre d'entretiens, est l'adoption de recettes, de modes de cuisine qu'ils n'exploitaient pas auparavant. Ces nouvelles pratiques culinaires viennent pour la plupart remplacer des denrées auparavant achetées dans le commerce, et surtout en grande surface, par les participants. Ainsi, on observe l'adoption d'alternatives alimentaires permettant aux individus de limiter leurs achats de produits transformés en supermarché. Plus encore, les participants ont pu adopter, à partir du Défi FAAP et à force de pratiquer, des techniques qui ont facilité l'intégration de certaines pratiques dans leur routine.

Une participante l'affirme, son compagnon et elle achètent « *beaucoup moins de choses transformées et on fait plus nous-mêmes oui.* ». Elle précise en abordant l'exemple de la fabrication des goûters maison : « *On avait déjà l'idée mais on ne s'était pas donné les moyens de le faire. Et là, de voir que ce n'était pas si compliqué euh de trouver, d'apprendre des astuces, des méthodes, je pense que c'est ça qui a surtout...* » « *par exemple les sablés, [...] maintenant on fait un gros truc de pâte, on le roule on fait un boudin, on le met au frigo une heure, après hop on le coupe et en fait ça en fait beaucoup assez rapidement.* » (Entretien n°1, Défi FAAP Loriol, 15 mars, 2019).

L'ajustement du temps consacré aux pratiques alimentaires changées : approvisionnement, cuisine

En lien avec ce remplacement de produits transformés auparavant achetés en supermarché et peu à peu faits maison, interviennent des changements dans l'organisation du temps dédié tant à la préparation des repas, qu'à l'approvisionnement en produits bruts qui serviront à confectionner ce qui auparavant était acheté tout fait. En effet, s'approvisionner en produits bruts bio et/ou locaux signifie diversifier ses lieux d'approvisionnement et représente un temps plus important que lorsqu'on fait l'ensemble de ses courses en supermarché au même endroit, sur le mode du « one stop shopping ».

L'augmentation du temps dédié à l'approvisionnement et à la préparation des repas n'est pas répartie de la même manière selon les personnes interrogées. La première participante

interrogée insiste sur l'augmentation du temps dédié à la préparation des plats en elle-même : « *Je pense que maintenant on y consacre encore plus de temps et d'énergie suite au stage là, enfin à l'atelier. Parce qu'on était déjà dans cette dynamique là mais je pense que ça nous a remotivés, ou ça nous a fait découvrir des nouvelles choses possibles et du coup c'est vrai qu'on cuisine encore plus qu'avant et on fait encore plus attention à ce qu'on mange.* », « *On a cherché plein de techniques, et on a des techniques pour gagner du temps, de l'énergie* » (Entretien n°1, Défi FAAP Lorient, 15 mars, 2019).

La deuxième participante interrogée rejoint la première sur ce point, en expliquant qu'elle passe du temps à préparer des réserves : « *J'achète très peu de choses, je fais mes conserves, je fais beaucoup de conserves de tomates tout ça, ça vient tout du jardin donc... Je fais mes sauces tomate tout l'été puis j'en mange tout l'hiver.* » Elle affirme également passer du temps en magasin à examiner la composition des produits qu'elle achète encore : « *Moi je regarde énormément les étiquettes. Ça c'est le truc maintenant. Dès que je prends un truc, je regarde les étiquettes.* ». Selon elle, le temps est plus une excuse plutôt qu'une réelle raison de ne pas faire soi-même : « *J'ai toujours utilisé du temps en me disant « Ah ben non, je n'ai pas le temps ! », mais le temps finalement, pour faire une pâte à tarte, le temps qu'il faut, il ne faut presque pas plus de temps que la sortir du frigo et la dérouler. Ça je le fais à la main.* » (Entretien n°2, Défi FAAP Lorient, 18 mars, 2019).

L'usage restreint des relevés de courses dans le cadre de ce Défi FAAP

Le relevé de courses est l'un des éléments à la base du Défi FAAP. Il consiste, pour chaque foyer participant, à relever l'ensemble des courses alimentaires réalisées pendant deux semaines, à deux reprises au cours du Défi à deux mois d'intervalle. Ce relevé comporte les critères du prix, du lieu d'achat, de la quantité, de la provenance. C'est précisément l'objet qui permet de démontrer si les objectifs du Défi sont remplis ou non à son issue, puisque son traitement statistique permet de montrer l'évolution du budget et l'évolution de la part de produits bio locaux dans la consommation des foyers. Lors du Défi FAAP de Lorient, il n'a pas été pratiqué par la majorité des participants, comme j'ai pu le comprendre lors de discussions avec l'animatrice du Défi ainsi qu'en entretien. Sur les trois entretiens réalisés, l'une des participantes n'avait pas rempli de relevé de courses car elle avait quitté le Défi à mi-parcours en raison d'un problème de santé. La question du relevé a également été abordée avec les deux autres foyers interrogés. L'une des participantes a admis ne pas l'avoir fait : « *Alors, on n'a pas fait des calculs très, très précis, mais je pense que ça a... On a légèrement augmenté mais pas tant que ça.* » (Entretien n°1, Défi FAAP Lorient, 15 mars, 2019). Un couple de participants explique, quant à lui, faire un suivi précis de son budget, sans lien toutefois avec le relevé de courses du FAAP. « *On a exactement le même budget global de 2017 à 2018. Donc non, aucun changement du côté du budget alimentation* ». (Entretien n°3, Défi FAAP Lorient, 19 mars, 2019).

Les changements de pratiques en dehors du dispositif

Des choix de vie liés aux changements de pratiques

Un point est revenu à plusieurs reprises lors de l'évocation des trajectoires alimentaires individuelles des participants avec eux lors des entretiens. Il s'agit de la notion de choix, et d'adaptation de son mode de vie aux changements de pratiques en cours ou souhaités.

Il s'agit d'abord de choix d'organisation du quotidien du foyer pour dégager des temps dédiés à la préparation des plats, telle qu'évoquée plus tôt. « *Je pense qu'on a planifié les temps... On se dit, voilà, dans le week-end, on va prendre un temps, et puis pendant deux heures, en famille, on va faire beaucoup de cuisine pour avoir des choses en stock. On a investi dans une machine.* » (Entretien n°1, Défi FAAP Lorient, 15 mars, 2019).

A une autre échelle, on peut également parler de choix de vie, ayant trait à l'habitat, au lieu de vie, au travail. La première participante l'aborde à propos de son emploi et de celui de son compagnon : « *Après, nous c'est vrai qu'on a fait le choix de ces emplois [...] pour cette question du temps, d'avoir plus du temps pour faire d'autres choses que le travail.* » (Entretien n°1, Défi FAAP Lorient, 15 mars, 2019). La troisième participante interrogée aborde cette question des choix de vie de manière plus affirmative : « *Pour tout, pour choisir son métier, pour choisir son boulot, l'endroit où on habite, on a choisi de venir habiter là, ce n'est pas... Donc on a choisi de consommer... on choisit !* » (Entretien n°3, Défi FAAP Lorient, 19 mars, 2019). Ainsi, ces deux participantes au Défi FAAP manifestent un rôle d'actrices de leurs vies et de leurs choix, et ici de leur alimentation.

Des participants déjà familiers du fait-maison

Si le Défi FAAP a eu des effets directs sur la manière de s'alimenter de ses participants, en termes d'augmentation de la part de fait-maison dans l'alimentation de leur foyer par exemple, il semblerait qu'il s'agisse du renforcement et de la diversification de certaines pratiques déjà en partie ancrées dans les habitudes des participants, plutôt que de nouvelles pratiques nées de zéro. La première participante explique par exemple qu'elle a toujours cuisiné, et notamment depuis la naissance de son premier enfant : « *Ils (les enfants) n'ont jamais mangé presque de compote achetée quasiment, ou un petit pot, parce que je faisais tout dans mon baby-cook, là. [...] Puis pour varier, pour faire découvrir des trucs, on s'est remis à manger des trucs qu'on mangeait, enfants, qu'on n'avait plus mangé en étant étudiants et tout ça.* » (Entretien n°1, Défi FAAP Lorient, 15 mars, 2019). La deuxième participante interrogée, de vingt ans l'aînée de la première, raconte qu'elle a toujours cuisiné : « *On était 7 personnes, donc comme j'avais l'habitude de faire la cuisine avec ma mère, au début je cuisinais pour 7. Quand j'étais toute seule à Lyon, il y avait à manger pour tout le quartier.* » (Entretien n°2, Défi FAAP Lorient, 18 mars, 2019). Également, la troisième participante interrogée évoque une habitude de la cuisine ancrée depuis toujours : « *Ca fait un long moment de toute façon, que l'on fait la cuisine, et on est toujours à la recherche d'idées de recettes, de droite et de gauche* » (Entretien n°3, Défi FAAP Lorient, 19 mars, 2019).

Des changements de la consommation de viande déjà engagés

Un autre élément est significatif de ces changements de pratiques alimentaires déjà engagés avant la participation des trois personnes interrogées au Défi FAAP. Il s'agit de la consommation de viande, que tous avaient déjà entrepris de changer ou de réduire avant leur participation au Défi FAAP, où cette question a effectivement été aussi abordée, ainsi que les alternatives possibles à la viande que sont les protéines végétales.

Les deux types de changements sont la réduction de la consommation de viande globale, ainsi que l'arrêt de l'achat de viande en supermarché.

« *Après ce qui a évolué aussi c'est qu'on avait déjà commencé à essayer de manger un peu moins de viande et de poisson, on essayait de ne pas en manger le soir, mais là on, voilà, on n'en mange quasiment plus jamais le soir, après le mercredi midi et le week-end on en mange encore un peu, on n'arrive pas à s'en passer (rires)* » (Entretien n°1, Défi FAAP Lorient, 15 mars, 2019).

« *Toute viande, dès qu'on prend du bio, c'est quand même plus cher, mais parfois on se dit « Ben voilà on va mettre un petit peu plus d'argent. », parce que maintenant on n'arrive plus à acheter en supermarché...* » (Entretien n°1, Défi FAAP Lorient, 15 mars, 2019).

« *Tous les mercredis ils [ses frères et sœurs] viennent déjeuner à la maison, et bon... ce jour-là je fais de la viande, parce qu'il y a les enfants, ils sont habitués à manger de la viande, donc je mange de la viande une fois par semaine. Mais il y a un petit boucher dans Lorient, je prends là-bas parce que pareil, il a un approvisionnement local, donc euh...* » (Entretien n°2, Défi FAAP Lorient, 18 mars, 2019).

« *On n'était déjà pas des trop gros consommateurs de viande, mais notre consommation a diminué, depuis, on en mangeait quoi, peut-être une ou deux fois par semaine, là c'est deux ou trois fois par mois peut-être !* » (Entretien n°3, Défi FAAP Lorient, 19 mars, 2019).

Des changements satellites aux changements alimentaires enclenchés

Également, en termes de changements de pratiques au moins pensés avant la participation au Défi FAAP, sinon déjà enclenchés par les participants, on retrouve l'adoption d'autres pratiques « propres », s'inscrivant dans des démarches de réduction des déchets -voire de zéro déchet- et d'économie d'énergie. Cela peut se traduire de diverses manières, telles que la fabrication des produits d'entretien et de cosmétiques à base de produits naturels, ou encore la rénovation énergétique de son domicile, qui est tout de même revenue deux fois sur les trois entretiens réalisés auprès de ces participants.

La première participante interrogée aborde son souhait de réduire ses déchets au maximum : « *On a aussi évolué on essaye de limiter les déchets. Et donc du coup on fait quasiment tous nos biscuits de goûter. Donc c'est pour aussi avoir de meilleurs produits, mais il y a aussi pour les déchets.* ».

Elle évoque également les travaux de rénovation énergétique actuellement en œuvre chez elle : « *Ce n'est pas que l'alimentation, il y a d'autres choses autour, là on fait nos travaux en essayant que ce soit le moins énergivore [...] On a essayé d'utiliser les matériaux les plus sains possibles, on a essayé d'isoler avec du chanvre* » (Entretien n°1, Défi FAAP Lorient, 15 mars, 2019). A propos de rénovation énergétique, la troisième famille interrogée en fait également des essais : « *« je voulais poser des panneaux solaires thermiques sur le toit mais*

j'ai une orientation catastrophique, donc bon ce n'est pas grave. On a pu récupérer un chauffe-eau, ce sera un chauffe-eau électrique qui fera circuler de l'eau... dans le mur. » (Entretien n°3, Défi FAAP Loriol, 19 mars, 2019).

La deuxième participante interrogée fabrique quant à elle ses produits d'entretien depuis plusieurs années. Elle y trouve également un avantage économique : *« Du bicarbonate, un peu d'acide citrique ou des choses comme ça, c'est anecdotique sur mon budget, j'allais dire. Et ça dure ! [...] Si je sens que ça pue, ben je rajoute quelques gouttes d'huile essentielle, de lavandin de citron ou de ce que j'ai sous la main. » (Entretien n°2, Défi FAAP Loriol, 18 mars, 2019).*

Une diversification des lieux d'approvisionnement tendant vers une moindre fréquentation des supermarchés

Le changement de pratiques de ces participants, engagé avant le Défi FAAP mais renforcé par celui-ci, se traduit également par un changement dans les modes d'approvisionnement. C'est notamment à travers ces modes d'approvisionnement qu'il est plus aisé de distinguer l'entrée de l'individu sur l'alimentation durable, c'est-à-dire le type de préoccupations auxquelles il répond en adoptant des pratiques alimentaires durables. Le plus souvent, on observe deux motifs principaux, le respect de l'environnement, et le maintien d'une bonne santé. Globalement, ces deux types de préoccupations mènent à un point de convergence : la tendance à réduire au minimum les courses en grande surface. On retrouve en effet cette tendance chez les trois personnes interrogées bien que leurs préoccupations les ayant menées à changer leurs pratiques alimentaires différent.

« Ce qui a énormément évolué dans nos pratiques c'est... en remontant pas mal dans le passé quand même, on s'approvisionnait beaucoup en supermarché [...] et de toute façon on tournait, on tourne toujours autour de patates, riz et pâtes. On a changé nos sources d'approvisionnement. » (Entretien n°3, Défi FAAP Loriol, 19 mars, 2019)

« On était déjà vraiment dans cette dynamique, on essayait de, d'acheter dans des endroits différents, de ne plus aller autant en supermarché... donc oui des choses locales, biologiques, ou autres » « Chez le boucher en lui demandant au moins de la viande plein air, sans antibiotique... après entre le local et le bio, moi je préfère quand même prendre du local plutôt que quelque chose qui soit bio mais qui vienne de loin. [...] Oui, je prendrais du local mais dans un réseau où je sais qu'ils ne font pas n'importe quoi non plus. » (Enquête n°1, communication personnelle, 15 mars, 2019).

« Avant quand je bossais, je n'avais pas le temps, donc je faisais mes courses au plus rapide, souvent où je me trouvais, en me disant « Ca me gagnera toujours une demi-heure pour faire autre chose ». Les derniers temps c'était même souvent sur internet, et passer juste prendre les courses. » (Entretien n°2, Défi FAAP Loriol, 18 mars, 2019).

Aujourd'hui, le réseau des lieux où s'approvisionnent ces trois habitants de Loriol-sur-Drôme est divers, composite, mais surtout il est très semblable de l'un à l'autre. Tous fréquentent le magasin de producteurs A Travers Champs et le magasin bio l'Or de la Terre, ainsi que le marché, à une fréquence et pour des produits différents, encore une fois selon les préférences de chacun, qui vont plutôt vers le bio ou vers le local. Ensuite, chacun dispose également d'un réseau personnel, qui peut se composer du jardin individuel, d'amis cultivant des fruits ou des légumes ou faisant de l'élevage, ou de bons plans ponctuels. La deuxième

participante interrogée, plus ancienne habitante de Loriol parmi les trois personnes interrogées, confie par exemple « *Je prends mon pain chez Leclerc, ils ont du pain complet bio. Même si ce n'est pas idéal c'est quand même mieux que ce qu'on a à côté, Banette ou Campanile, avec leurs farines transformées* », ou encore « *Le gars qui fait le marché, j'achète... je prends beaucoup de citrons, puis je lui disais « Moi je n'en prends plus parce que je ne veux des citrons bio », parce que le citron c'est... C'est hyper-traité. Et maintenant il a des citrons bio ! Ils viennent de Menton.* » (Entretien n°2, Défi FAAP Loriol, 18 mars, 2019).

Des changements de l'environnement alimentaire entraînant des changements de pratiques

Outre les choix d'approvisionnement des personnes, qui ont évolué au fil de différents processus d'apprentissage, d'ancrage dans le territoire, de rencontres mais également du FAAP, l'environnement alimentaire « physique » a également évolué. L'environnement alimentaire « physique » désigne ici l'ensemble des lieux d'approvisionnement disponibles sur le territoire parcouru par les individus et accessibles par eux. Un élément de l'environnement alimentaire a changé récemment à Loriol, il s'agit de l'artisan-boulangier, le seul qui subsistait dans la commune, qui dispose par ailleurs de plusieurs autres boulangeries. Les trois participants interrogés fréquentaient tous cette boulangerie artisanale, et à sa fermeture à l'automne 2018, ils ont dû adapter leurs pratiques d'achat. Tous trois ont alors trouvé des alternatives différentes :

« *Je prends mon pain chez E. Leclerc, ils ont du pain complet bio. Même si ce n'est pas idéal... c'est quand même mieux que ce qu'on a à côté, Banette ou Campanile, que des farines transformées, avec des additifs et tout ça, alors que je ne vois pas pourquoi, pour avoir du pain, on s'en fiche si le pain n'est pas moulé...* » (Entretien n°2, Défi FAAP Loriol, 18 mars, 2019).

« *On a une spécialiste en panification (rires). Parce que depuis qu'on a perdu notre boulangier préféré. C'était l'artisan-boulangier, il a fermé en septembre, là.* » (Entretien n°3, Défi FAAP Loriol, 19 mars, 2019).

« *Après il y a quand même des choses que je ne suis pas forcément prête à faire... C'est-à-dire que mon compagnon là il teste de faire du pain, et moi, le pain c'est typiquement la chose où... [...] on a une bonne boulangerie en plus, il est très bon, peut-être que la farine n'est pas bio mais si ça demande vraiment plus de temps, d'énergie, pour un rendu identique ou moins bien, je ne serai pas prête à passer au fait-maison.* » (Entretien n°1, Défi FAAP Loriol, 15 mars, 2019).

3.2.2. Visions et réception des normes liées à l'alimentation durable

Visions et réception des normes liées à l'alimentation durable dans le cadre du dispositif

L'adoption de « trucs et astuces » pour redécouvrir et réexploiter certains aliments

Un trait apparaissant fréquemment dans les entretiens, est le fait que les participants avaient le plus souvent la possibilité de mettre en place ces alternatives avant le Défi, mais qu'ils ne l'avaient pas fait. « *Je pense aux conserves par exemple. On achetait des boîtes de pulpe de tomate, voilà, enfin en se disant bon ce n'est pas vraiment transformé... Et là, d'avoir fait l'atelier conserves, on s'est rendu compte qu'en fait on peut acheter des tomates, les couper, les mettre en bocaux, et puis en fait, ce n'était pas si compliqué.* » (Enquêtée n°1, 15 mars,

2019). Il semblerait donc que l'expérimentation collective dans le cadre du Défi FAAP ait ici permis une prise de conscience des participants de leur capacité à faire eux-mêmes. Cette participante renchérit sur ce point en évoquant un deuxième exemple : « *Dans les ateliers on a appris à faire des tartinades avec des haricots blancs et du saumon fumé, par exemple, enfin de se servir du haricot blanc comme liant, ou des choses comme ça qu'on n'aurait pas fait avant.* »

Les deux autres participants interrogés lors des entretiens rejoignent la première participante interrogée sur ce point. Une participante témoigne « *J'ai appris par exemple, avec le truc Alimentation, à faire cuire les légumes pour qu'on puisse garder tous les nutriments* », « *On a parlé du sucre par exemple. De la quantité de sucre et tout ça. Maintenant, quand je fais des gâteaux maintenant, je diminue systématiquement la quantité de sucre par deux.* » (Entretien n°2, Défi FAAP Loriol, 18 mars, 2019). Lors du troisième entretien avec une famille ayant participé ensemble au Défi FAAP, le constat est le même : « *On a gagné beaucoup de compétences en termes de nutrition, l'atelier avec l'intervenante nutritionniste là c'était super chouette, qui a pu nous rappeler, au besoin, nous apprendre qu'en équilibrant féculents légumineuses etc. on avait notre dose de protéines sans forcer* » (Entretien n°3, Défi FAAP Loriol, 19 mars, 2019).

Des participants sans réel besoin d'accompagnement ?

Il apparaît au travers des différents types de changements précédemment évoqués que les trois participants du Défi FAAP de Loriol, ainsi que le reste des participants d'après les témoignages des premiers, étaient déjà engagés dans une démarche de changement de pratiques dans l'optique d'adopter une alimentation durable, contrairement au public du Défi Alimentation de Valence. Tous trois expriment directement de cet engagement préalable au Défi FAAP et certains vont plus loin en explicitant le fait que le Défi FAAP n'ait pas réussi à toucher des personnes qui n'auraient pas encore, elles, engagé une démarche de changement mais qui le souhaiteraient et nécessiteraient d'être accompagnées.

« *Le seul truc que je trouve dommage, par rapport au Défi, c'est le fait que majoritairement les personnes qui ont participé étaient déjà sensibilisées. Parce que forcément les autres peut-être qu'ils ne se sont pas sentis concernés...* » (Entretien n°1, Défi FAAP Loriol, 15 mars, 2019).

« *Pour personne ça n'a été une révolution et je crois que le fait de se déclarer volontaire pour participer... Il y a déjà un certain chemin qui a été parcouru. Voilà. On n'y vient pas du jour au lendemain.* » (Entretien n°3, Défi FAAP Loriol, 19 mars, 2019).

La feuille d'émargement complétée par les participants lors de la soirée de lancement du Défi FAAP conforte ce point : sur douze foyers présents lors de la soirée de lancement, quatre ont mentionné dans la case « Intérêts pour le Défi » : « Déjà dans la démarche ». Cela témoigne d'une part de ce pré-engagement dans une démarche alimentaire durable d'un certain nombre de participants à ce Défi FAAP, mais surtout du regard de ces participants déjà engagés sur leurs pratiques et leur démarche, qu'ils savent reconnaître comme en accord avec celles diffusées par le FAAP.

Visions et réception des normes liées à l'alimentation durable en dehors du dispositif

Des participants privilégiant le local au bio quelle que soit leur entrée sur l'alimentation durable

Aux questions portant sur les préférences qui intervenaient lors de leurs choix de consommation, les réponses des participants ont été sensiblement les mêmes. Ils ont tous trois exprimé une priorité mise sur la provenance des produits, qu'ils souhaitaient la plus locale possible. Ils sont également tous trois sensibles au bio et achètent des produits bio locaux lorsque cela leur est possible, mais mettent la priorité sur le local.

Il est intéressant de relever que cet ordre reste le même malgré les angles d'approche différents des individus sur le changement de pratiques vers une alimentation durable. On remarque une priorité toujours portée au local lorsque le produit peut être produit localement, et ceci pour plusieurs raisons évoquées : traçabilité de la qualité du produit, faible impact environnemental, soutien aux producteurs locaux.

« Bien manger maintenant, et ça, ça l'est de plus en plus, on essaye vraiment de prendre des produits sains, donc à la fois pour notre santé et pour l'environnement, l'économie, donc on essaye de prendre le plus possible local, et pour ça là-dessus on a pas mal évolué. » (Enquête n°1, communication personnelle, 15 mars, 2019).

« Je fais le marché le vendredi matin, il y a un petit producteur qui prend ses produits localement, alors je ne dis pas qu'ils sont bio ou quoi que ce soit, mais c'est local. » (Entretien n°2, Défi FAAP Loriol, 18 mars, 2019).

S'agissant du choix tranché entre bio et local quand il est à faire, ce participant l'illustre en parlant d'un magasin bio qu'il fréquente régulièrement : *« Ce qui nous déplaît dans le magasin bio à côté d'Intermarché, là-bas, c'est l'origine des produits. Il y a plein de choses qui viennent de l'autre bout du monde. Et c'est vrai que précédemment ça, on n'y faisait pas forcément attention, mais depuis cette expérience on est plus regardants donc euh... voilà, il y a du riz qui pousse en Camargue, il y a de l'épeautre qui est cultivée en Ardèche, pourquoi aller chercher du riz dans le Yuan ou autre [...] moins on transporte, moins on déplace les produits, moins ça a d'impact environnemental, et quand on peut faire travailler les gens du coin aussi, on maintient l'économie locale. »* (Entretien n°3, Défi FAAP Loriol, 19 mars, 2019).

3.2.3. Interactions donnant lieu à des apprentissages vers une alimentation durable

Interactions et apprentissages vers une alimentation durable liés au dispositif

Une découverte de l'intérêt de l'entourage pour l'alimentation durable et de nouveaux échanges

Le Défi FAAP a été l'occasion pour les trois participants interrogés de découvrir que des personnes de leur voisinage et de leur entourage amical étaient eux aussi souhaitaient changer leurs pratiques alimentaires, s'y étaient déjà en partie engagés, et venaient chercher au Défi FAAP un accompagnement pour ce faire, tout comme eux.

La deuxième participante interrogée revient sur le cadre très « connu » de ce Défi FAAP pour elle : *« Il y avait des parents, des gens qui venaient me voir au jardin, tout ça c'est des gens que j'ai rencontrés, que j'ai vus après, sans le savoir [...] On s'est retrouvés tous, je*

dirais, qu'il y avait plus de la moitié des gens que je connaissais déjà. » (Entretien n°2, Défi FAAP Loriol, 18 mars, 2019).

Une autre participante explique les échanges qui ont pu naître de cette découverte : *« En fait, on avait pas mal de proches autour de nous, que l'on ne soupçonnait pas de fonctionner comme ça, et du coup on a pu partager nos manières de faire » « quand on a amené les enfants et qu'on a un peu de temps, et je sais que... ce matin j'ai une copine qui avait les cheveux encore un peu mouillés, et on lui a dit « mais tu sais qu'il fait froid, tu vas prendre froid » , « ouais je sais mais hier j'ai fait mon propre shampooing et du coup je l'ai essayé ce matin, alors voilà je ne voulais pas faire du sèche-cheveux sur mon shampooing » Et du coup, elle nous a raconté la recette de son shampooing ». (Entretien n°1, Défi FAAP Loriol, 15 mars, 2019).*

« Qu'est-ce qu'on a fait aussi... on a parlé avec plusieurs de faire du savon à la cendre, il y en a un qui dit « Tiens moi justement je pensais faire du savon au lierre ! » et on échange, c'est des trucs que l'on n'aurait pas forcément fait avant. » (Entretien n°3, Défi FAAP Loriol, 19 mars, 2019).

Le rapport des enfants aux nouvelles pratiques

Puisqu'il s'agit d'un Défi Familles à Alimentation Positive, les parents étaient conviés à amener leurs enfants pour qu'ils participent également aux ateliers. D'après le témoignage des parents, les enfants également réagissent aux apprentissages issus du Défi, et les transmettent parfois.

La première participante interrogée a deux enfants de 5 et 10 ans tous deux scolarisés à Loriol. *« Eux ils deviennent encore pires que nous ! Si un copain ose avoir trois emballages à son biscuit ils vont lui faire la réflexion ! » « Je sais qu'au périscolaire ils sont rentrés la première fois, ils nous ont dit « Tout le monde nous a interrogés sur notre compote, où et comment on avait trouvé ça, et l'animatrice a pris en photo la marque sur le truc parce qu'elle veut en acheter pour chez elle ! » ». Ici, on remarque donc que les enfants parlent de ce qu'ils ont appris, et que leurs pratiques changées -ici, les gourdes de compote rechargeables- génèrent des échanges à l'école. Leur mère raconte une autre expérience de l'application par les enfants des apprentissages qu'ils ont reçu : « On héberge mon cousin pour quelques mois, et il s'était trompé dans le tri, donc ils (les enfants) lui ont fait des petites étiquettes, en lui disant « mais tu fais tout de travers ce n'est pas possible, là ce n'est pas du plastique qui se recycle » » (Entretien n°1, Défi FAAP Loriol, 15 mars, 2019).*

Lors du troisième entretien dans une famille participante, les deux filles de 7 et 9 ans, scolarisées dans la même école que les premiers, racontent une expérience vécue à la cantine : *« A la cantine il y a des fruits de saison ! Quand ils les donnent ils disent que c'est des produits locaux. Mais la compote ce n'est pas de la vraie ! ». Leur mère m'explique ce qu'elles entendent par-là : « A la cantine du primaire, les enfants avaient fait une vraie compote de pommes dans une marmite, qu'ils avaient épluchées avec amour et coupé, ils avaient fait ça ensemble, et arrivés à la cantine à Loriol le personnel ne l'a pas prise. Parce qu'ils ne voulaient pas laver tous les ramequins et ils ont dit « On ne les prend pas ! » » (Entretien n°3, Défi FAAP Loriol, 19 mars, 2019).* En participant à la préparation de la compote, les enfants avaient

distingué la compote maison de celle qu'on leur servait habituellement en pot à la cantine, mais l'expérience s'est soldée d'un échec car la logistique n'a pas permis qu'ils la dégustent.

Des participants qui parlent de leurs apprentissages autour d'eux

Les participants interrogés ont également évoqué les échanges qu'eux pouvaient avoir avec leurs proches à propos d'apprentissages qu'ils avaient reçu dans le cadre du Défi FAAP. « *Les astuces qu'on a apprises, parfois on les a partagées, des choses notamment en diététique que je ne savais pas forcément au départ, que les légumineuses ne peuvent avoir une action que si elles sont associées à des céréales, des choses comme ça, que je ne savais pas forcément, je sais que j'en ai parlé plusieurs fois, en disant « Ah bah fais un peu de riz ou de pâtes, il paraît que ça aide, ou un laitage... ».* » (Entretien n°1, Défi FAAP Lorient, 15 mars, 2019).

Une autre participante adopte une posture de prévention auprès d'un ami agriculteur : « *j'ai un ami aussi, qui est arboriculteur, et son papa est mort très jeune parce qu'il avait des problèmes de santé, lui il a 50 ans et il vient d'avoir un double truc au cœur et tout ça. Là, l'autre jour la discussion, je lui dis « Vous allez traiter vos fruits habillés comme des cosmonautes, c'est parce ce que ça n'est pas dangereux ? », je dis « Si vous avez des problèmes cardiaques et tout ça, faut peut-être savoir que ton père, il a fait la même chose et toi aussi, donc, pose toi peut-être la question ! ».* » Elle observe également les effets de sa propre démarche sur ses proches lors de leurs échanges : « *Par exemple ma sœur, elle me dit chaque fois, maintenant quand elle prend des trucs elle me dit « Ah, je n'aurais peut-être pas dû prendre ça finalement... » Alors je lui dis « Ben, tu fais bien comme tu veux », je lui dis « Mais après c'est toi qui vois », et... Mais quand même, elle s'est rendu compte de la démarche maintenant, quand elle achète un truc elle regarde. ».* Elle illustre également cette transmission de ses apprentissages par le déjeuner hebdomadaire auquel elle invite ses frères et sœurs : « *Je pense qu'au niveau légumes et tout ça, je leur ai fait goûter beaucoup de choses, de trucs qu'ils n'avaient pas l'habitude de manger, je ne sais pas, le butternut, la patate douce... » « Ca entraîne le fait qu'ils ont goûté à un truc qu'ils n'avaient pas l'habitude et que maintenant ils mettent dans leur cuisine. Mercredi, ma sœur m'a dit « Oh là, mais c'est vrai, des petits pois je n'en fais jamais ! »* (Entretien n°2, Défi FAAP Lorient, 18 mars, 2019).

Le troisième participant interrogé évoque, lui, une transmission un peu moins aisée dans le cadre professionnel : « *C'est vrai que je n'ai pas trop utilisé ce biais d'attaque, si, enfin le local... vu que je mange le midi toujours avec les mêmes personnes, on s'échange des adresses de producteurs. Donc le local est quand même assez ancré. Après la partie bio et origine, et viande... là, c'est plus compliqué, il y a plus de freins. Je me fais traiter de lapin »* (Entretien n°3, Défi FAAP Lorient, 19 mars, 2019). On voit ici que selon les cercles, certains aspects des pratiques alimentaires durables se transmettent plus facilement que d'autres : l'aspect local des produits semble être plus accepté que les questions abordées sous un angle a priori plus environnemental, tel que le bio ou la consommation de viande.

Le cadre collectif du Défi FAAP comme motivation pour poursuivre le changement des pratiques

Bien qu'ait été évoqué plus tôt la démarche d'alimentation durable déjà enclenchée par tous les participants interrogés avant le Défi FAAP, ce dernier semble avoir joué un rôle d'accélérateur, de moteur du changement de pratiques. C'est particulièrement l'expérimentation collective qui semble avoir joué ce rôle.

« Je sais ma maman elle faisait ses conserves, si je voulais je pouvais lui demander comment elle faisait, mais c'était l'histoire d'être dans une dynamique qui nous pousserait à le faire avec d'autres en se disant « Ah mais toi t'as fait ça ! » ». L'apprentissage au sein du FAAP a par la suite pu générer d'autres processus d'apprentissage : « C'est vraiment depuis ce Défi... voilà, on a eu ce livre (sur le zéro déchet) parce que les gens qui nous l'ont offert savaient qu'on avait fait le Défi, et donc ça a vraiment exactement eu l'effet qu'on cherchait, c'est-à-dire que ça a lancé le mouvement ». (Entretien n°1, Défi FAAP Loriol, 15 mars, 2019).

Le Défi donne aussi l'envie à certains de prolonger l'expérience d'un dispositif dans lequel expérimenter ensemble de nouvelles pratiques alimentaires. Une participante évoque sa participation à un autre dispositif d'expérimentation collective sur l'alimentation, suite au Défi FAAP. Il s'agit d'ateliers cuisine donnés à l'Espace Mosaïque et organisés par le CCAS de Loriol-sur-Drôme et l'association Court-Circuit un mercredi par mois. *« Il y a un truc sur l'alimentation un mercredi par mois, qui est fait par le CCVD, on fait des plats l'après-midi, il y a un thème. On va là-bas, il y a des ingrédients il y a tout, on prépare le repas... On a fait un truc sur les épluchures, on a fait un truc sur les tartes... et voilà. » (Entretien n°2, Défi FAAP Loriol, 18 mars, 2019).*

Interactions et apprentissages liés à l'alimentation durable en dehors du dispositif

L'entourage et les mécanismes d'apprentissages hors-dispositif

Le Défi FAAP n'est pas le seul moteur du changement de pratiques, et les discussions avec l'entourage peuvent également être vectrices d'apprentissage et de changement de pratiques, notamment non alimentaires.

« En novembre là, pour mon anniversaire, on a des copains qui nous ont offert le livre « Famille zéro déchet » [...] Depuis, on fait nous-mêmes notre lessive, on fait... voilà il y a des petits trucs qui ont changé parce qu'on avait le livre, du coup on a commencé à le feuilleter et à se dire « Ah bah tiens ça en fait on pourrait le faire ». Ici, ce livre a été offert par la participante car ses amis savaient qu'elle s'intéressait à ces questions, mais il lui a permis de poursuivre son changement de pratiques sur des aspects qui n'avaient peut-être pas été explorés lors du FAAP. Elle évoque également une de ses proches qui est également dans une démarche de changement : « J'ai une cousine qui a vraiment construit une maison quasiment autonome, enfin voilà, du coup elle nous racontait, tout ça, et on a essayé de prendre un peu de tout ce que les uns et les autres faisaient pour essayer » (Entretien n°1, Défi FAAP Loriol, 15 mars, 2019). Ainsi, la participante évoque une combinaison d'apprentissages qu'elle tire de plusieurs sources pour les ajuster au changement qu'elle souhaite, elle, apporter à ses pratiques.

La deuxième participante interrogée s'est intéressée à l'alimentation durable à cause de problèmes de santé. Elle raconte ce qui l'a poussé à changer ses pratiques : *« A cause de mes*

problèmes d'articulations, je suis tombée sur une neurologue qui un jour m'a dit « Evitez tout ce qui est les produits transformés. Déjà vous allez vous rendre compte. » Ca ne vient pas tout de suite mais bon, maintenant je me rends compte que, effectivement, les douleurs sont moins importantes. » (Entretien n°2, Défi FAAP Loriol, 18 mars, 2019). C'est donc ici la rencontre avec une praticienne qui a marqué le premier point de basculement vers un changement d'alimentation.

Pour le troisième participant, c'est également internet qui a pu constituer une source d'apprentissage et donc un vecteur de changement : *« C'est ma compagne qui s'est lancée dans la fermentation lactique... Parce qu'elle a découvert ça à travers des blogs, même s'il me semble que ça avait été aussi évoqué dans plusieurs ateliers. »* (Entretien n°3, Défi FAAP Loriol, 19 mars, 2019). Ici, on observe une pratique qui avait été mentionnée mais pas explorée dans les ateliers du Défi FAAP, qu'une participante a ensuite développé grâce à d'autres sources d'apprentissage.

3.3. Le programme Ça Bouge Dans Ma Cantine à Grâne

J'ai pu réaliser cinq entretiens auprès de parents d'élèves bénéficiant du programme via la cantine de Grâne, dont j'ai eu le contact via une mère dont les enfants en faisaient partie. Ce volet de mon enquête comporte donc un biais du fait que le groupe que j'ai pu enquêter était constitué de personnes qui se connaissaient entre elles, avec le risque qu'il s'agisse d'un groupe plutôt homogène en termes de pratiques et de visions de l'alimentation.

Quelques faits marquants ont pu apparaître au cours de ces entretiens. Tout d'abord, certains parents n'avaient pas connaissance de la mise en place d'un dispositif spécifique dans la cantine de leurs enfants, bien qu'ils étaient informés de la présence de produits biologiques et locaux dans les repas préparés.

3.3.1. Les changements de pratiques

Les changements de pratiques liés au dispositif

L'adaptation des pratiques alimentaires à la maison par rapport aux changements de la cantine

Tout d'abord, les changements qui sont intervenus dans la préparation des repas servis à la cantine de Grâne ont eu un impact sur certaines pratiques alimentaires des familles des enfants en ayant bénéficié. *« Quand je vois que mes enfants sont encouragés à la cantine sur la qualité des produits, de ce qu'ils mangent, de leur assiette, ça m'encourage à m'aligner sur la cantine en fait. » « Le point positif à la cantine, c'est qu'apparemment c'est très bien présenté, c'est ludique aussi, et ça, ça leur fait vraiment goûter des choses qu'à la maison ils ne goûtent pas ou alors qu'ils ne veulent pas goûter ».* (Entretien n°7, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 12 avril, 2019). Cette même qualité des repas servis à la cantine est abordée par une autre mère, qui se sent elle aussi encouragée à poursuivre sa propre démarche alimentaire. *« Le fait qu'à la cantine, ils instaurent ça, du coup moi ça me... oui, ça renforce mes convictions. »* Elle évoque aussi une plus grande confiance dans la manière dont les enfants sont nourris, et rassasiés le midi depuis les changements survenus à la cantine. *« Du fait de la qualité de la cantine, maintenant on n'hésite moins à inscrire les enfants. Il y a peut-être ça*

aussi. Parce que c'est vrai qu'avant si les enfants disaient que non, ce n'était pas bon, c'est vrai que les parents... on ne voulait payer pour des gamins qui ne mangent pas. » (Entretien n°8, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 15 avril, 2019).

Par le biais des nouvelles expériences culinaires des enfants à la cantine, les parents découvrent la possibilité de cuisiner des produits dont ils n'auraient pas pensé que leurs enfants les apprécieraient. *« S'il y a quelque chose qu'ils ont aimé, ou qu'ils ont trouvé différent, ils vont me dire « Oh, maman, ce midi on a mangé ça, c'était bien ! » du coup on va essayer de refaire. »* (Entretien n°9, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 16 avril, 2019). Une autre mère renchérit sur ce même point : *« Des fois elle revient, elle me dit « Oh, on a goûté... » [...] Je pense à des brocolis, un midi elle avait mangé des brocolis donc j'étais vraiment très contente et je me suis empressée d'aller acheter des brocolis, mais je ne sais pas comment elle les avait mangés, et du coup ce n'est jamais le même goût, donc voilà. Mais en tout cas, si, si je dirais qu'ils découvrent des choses, et même, c'est un retour pour nous aussi. »* (Entretien n°10, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 17 avril, 2019). Les parents sont souvent surpris de ce que leurs enfants ont pu aimer à la cantine, notamment de légumes qu'eux-mêmes ne cuisinaient pas et retrouvent la possibilité de les cuisiner. Cette même mère raconte : *« L'autre jour je suis allée manger chez la grand-mère, et il y avait des salsifis. Je n'en ai jamais fait de ma vie des salsifis. C'est vrai que c'est un plat... je pensais qu'ils n'en avaient jamais mangés et en fait ils en avaient mangé à la cantine. »*

Les changements de pratiques en dehors du dispositif

Des démarches alimentaires durables individuelles déjà mises en place par les familles

Toutes les mères que j'ai pu interroger à propos des changements survenus dans la cantine de leur enfant m'ont informée qu'elles-mêmes s'inscrivaient déjà dans une démarche d'alimentation durable dans leurs propres foyers. Cela peut expliquer la faible mention d'impacts directs du changement à la cantine sur les pratiques familiales. Il s'agirait plutôt pour les parents d'une continuité bienvenue à la cantine des efforts faits à la maison par les familles.

L'une des mères interrogées m'explique que l'ensemble de la famille proche évolue déjà dans ces dynamiques, et accorde une grande place à son alimentation, donc qu'elle ne note pas de grands changements en lien avec Ça Bouge Dans Ma Cantine. Elle considère qu'elle passe beaucoup de temps dans l'alimentation : s'approvisionner à plusieurs endroits, cuisiner. Elle aimerait désormais réduire les emballages des aliments qu'elle achète. (Entretien n°4, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 10 avril, 2019). Une autre mère évoque la même attention pour l'approvisionnement et la cuisine : *« On achète très peu d'aliments industriels ou cuisinés industriellement oui... [...] Les fruits et légumes, légumes surtout c'est chez le producteur. Pas loin de chez moi, un voisin. »* Elle évoque également, tout comme la précédente mère interrogée, les changements qu'elle souhaite encore mettre en place : *« Après, récemment, tout récemment, je me concentre sur le zéro sucre. »* (Entretien n°7, Ça Bouge Dans Ma Cantine Grâne, 12 avril, 2019). Une troisième mère évoque ces mêmes pratiques : *« Ils sont habitués à ne manger que du fait-maison », « ça a toujours été une priorité dans le budget, [...] je privilégie les producteurs et les fruits et légumes de saison. »* (Entretien n°8, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 15 avril, 2019).

3.3.2. Visions et réception des normes liées à l'alimentation durable

Visions et réception des normes liées à la l'alimentation durable dans le cadre du dispositif

Une connaissance variable du dispositif par les parents

Au cours des cinq entretiens menés auprès de familles dont les enfants bénéficiaient du programme, j'ai pu noter une grande diversité dans l'évocation du dispositif et de ses aspects concrets par les parents. Une première mère, ancienne déléguée des parents d'élèves, évoque d'abord les mères qui seraient les plus à-même de me parler du dispositif : « *Donc L**** pourra mieux vous en parler, et il y a J*** aussi, en fait c'est un peu grâce à elle qu'il y a eu le dispositif à Grâne ! Là je pense que si vous avez une personne à contacter c'est vraiment elle.* » Elle cite les informations dont elle-même a connaissance : « *Les cuisiniers et le personnel de cantine (communal) ont bénéficié de formations [...] Le dispositif se traduit par un repas sans protéines animales par semaine, notamment.* » (Entretien n°4, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 10 avril, 2019). Cette mère semble donc informée via le réseau de parents d'élèves et par l'école. Une autre mère semble également bien informée par ces biais, et avoir même pris part aux décisions liées à la mise en place du dispositif : « *Dès le début on a été à des réunions justement avec les intervenants, donc la cantine, la communauté de communes, et ceux qui ont mis en place en fait. Donc on savait les actions qui allaient être mises en place avec les enseignants.* » (Entretien n°9, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 16 avril, 2019).

Une autre mère évoque les informations qu'elle a reçu directement de ses enfants : « *Quand mes enfants ont commencé à me dire ce qu'ils mangeaient, j'ai dit « Ouah ! ». Je suis surprise pour une cantine, parce que je ne suis pas certaine d'en avoir entendu parler, que Grâne allait appliquer ça* » (Entretien n°8, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 15 avril, 2019). Elle semble avoir seulement été informée de changements par ses enfants mais pas par d'autres biais comme une communication communale ou à l'école.

D'autres mères interrogées se disent elles-mêmes peu informées sur le dispositif et son contenu. Lorsque je demande à une mère si elle a connaissance de changements survenus à la cantine, elle me répond : « *Alors dans l'alimentaire pas du tout, dans ce qui est des intervenants oui peut-être, parce qu'il y a eu un changement de chef à Grâne. Alors, je ne sais pas si c'est le chef cuistot qui a changé ou si c'est le responsable de la salle de cantine auprès des enfants, mais ça a été une évolution* ». (Entretien n°7, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 12 avril, 2019). Cette mère ne sait quel changement de la cantine attribuer au dispositif. Une autre mère déclare de la même manière : « *Pour tout dire, je n'ai jamais entendu parler de ce dispositif.* » « *Ce que j'ai compris c'est qu'il y avait un cuisiner qui avait changé, qu'il y avait depuis des produits bio, j'ai compris ça.* » (Entretien n°10, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 17 avril, 2019).

L'éducation à l'alimentation durable des enfants : un souhait de plus grande implication

Les mères que j'ai pu interroger ont émis des opinions sur la manière dont leurs enfants étaient « éduqués » aux questions alimentaires à la cantine, qu'il s'agisse de la découverte de nouveaux aliments, de leur participation dans la préparation et la mise en place du repas, dans des activités annexes liées à l'alimentation durable à l'école.

Tout d'abord, elles semblent pour la plupart satisfaites de l'éducation alimentaire dont bénéficient leurs enfants à la cantine et à l'école en général. « *C'est une bonne éducation qu'ils ont à la cantine, et ça me soutient dans l'éducation que moi je veux leur apporter.* » « *Je crois que maintenant c'est vraiment ancré dans leur esprit que bien manger c'est important, justement parce qu'aussi à la cantine ils y ont été sensibilisés un peu.* » (Entretien n°7, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 12 avril, 2019). Une autre mère illustre cette « bonne » éducation à l'alimentation par l'exemple d'un changement de pratique à la cantine : « *Je sais aussi que le cuisinier ne veut pas faire de hamburgers, alors que la cuisinière d'avant le faisait une fois par an pour faire plaisir aux enfants, donc ça je trouve que c'est très bien. Ce genre de retour pour moi ça permet aussi à nous, en tant que parents, d'avoir un échange avec les enfants, et puis c'est un bon choix* » (Entretien n°10, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 17 avril, 2019).

Une autre mère émet néanmoins quelques réserves, et celles d'autres parents, sur l'expérience d'aliments différents à la cantine : « *On veut bien qu'ils goûtent de tout, mais on veut qu'ils mangent quand même ce qu'il y a dans leur assiette, pas qu'ils fassent l'après-midi le ventre vide, et du coup de faire goûter des choses un peu spéciales comme ça, pour des enfants ce n'est pas facile...* » (Entretien n°9, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 16 avril, 2019).

Deux autres mères, évoquent, elles, l'intérêt de l'implication de l'enfant dans sa propre éducation à une bonne alimentation, et dans cette alimentation à proprement parler. « *Je pense que ce côté implication des enfants fait qu'après à la maison, ils ont envie de refaire et de faire changer les choses.* » (Entretien n°9, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 16 avril, 2019). « *Le point positif aussi, c'est apprendre à débarrasser la table, ça c'est très bien ça [...] aussi se servir les uns les autres ! C'est génial ça, que les grands aident les petits.* » (Entretien n°7, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 12 avril, 2019).

Ces mêmes mères émettent des propositions pour augmenter l'implication des enfants à la cantine : « *A Grâne, il y a d'abord les maternelles qui mangent, du coup les primaires sont une demi-heure dehors. Et je ne sais pas, par exemple, ça peut-être les primaires qui sont dehors, une petite équipe de cinq qui vient à la fin faire par exemple des fruits décorés aux enfants de maternelle* » (Entretien n°9, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 16 avril, 2019). Il semblerait qu'ici l'accent est mis sur le fait de cuisiner ensemble et pour les autres. Une autre mère suggère également une augmentation de l'implication des enfants à la cantine, plutôt sur des questions d'éducation nutritionnelle : « *Peut-être aussi que l'enfant peut être partie prenante de ça ! J'imagine par exemple qu'il a son propre tableau sur lequel il fait ses comptes, et peut-être qu'hier il avait envie de féculents, il en a mangé, ben peut-être qu'aujourd'hui s'il a encore envie de féculents ce n'est pas normal, donc peut-être que ses besoins... voilà [...] Ils aiment beaucoup les jeux, les enfants, on faisait ça dans l'école d'avant, il y avait des concours autour de l'alimentation.* » (Entretien n°7, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 12 avril, 2019).

Visions et réception des normes liées à l'alimentation durable en dehors du dispositif

Une priorité plutôt donnée au local sur le bio quelle que soit l'entrée sur l'alimentation durable

La plupart des mères interrogées, dont on a pu voir précédemment qu'elles étaient déjà sensibles aux questions de l'alimentation durable, semblent donner la priorité à la provenance locale des aliments qu'elles achètent, avec le bio arrivant pour certaines en deuxième position, et pour d'autres une attention portée aux modes d'agriculture raisonnés, non labellisés mais

qu'elles estiment respectueux de l'environnement. Une enquêtée mentionne privilégier les produits locaux aux produits bio. Ce qui importe le plus pour elle dans ses choix alimentaires sont les considérations environnementales, puis la santé en second plan. (Entretien n°4, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 10 avril, 2019). Cette mère adopte donc des pratiques durables pour répondre à des préoccupations avant tout environnementales, auxquelles elle répond en mettant la priorité sur les produits locaux. Une autre mère présente un angle d'approche différent sur l'alimentation durable, mais met également la priorité sur le local : « *C'est vraiment la santé ! Oui, vraiment. L'environnement... Je ne suis pas, non... c'est trop politique. [...] Ah, c'est le local qui compte le plus !* » (Entretien n°7, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 12 avril, 2019). D'autres mères interrogées parlent également d'une priorité donnée au local, et explicitent leurs doutes concernant le bio : « *On préfère acheter local et raisonné mais pas forcément du bio. Du bio qui vienne d'ailleurs moi ça me perturbe un peu. Voilà, c'est plus local que bio, ouais, voilà.* » (Entretien n°9, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 16 avril, 2019). « *Alors moi ce n'est pas spécialement bio parce que bon, pour moi bio ça ne veut rien dire ... effectivement on explique qu'il faut acheter local, des fruits de saison, enfin voilà il y a tout ce qui va autour quoi.* » (Entretien n°10, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 17 avril, 2019).

Une seule des cinq mères interrogées dans le cadre du programme privilégie le bio sur le local lors de ses achats. « *Le local, trouver une courgette locale, c'est hyper traité quoi. On peut tout trouver local et hyper traité. Alors que bio, même si ce n'est pas forcément local c'est bio quoi. Après à l'étranger ce n'est peut-être pas les mêmes normes que chez nous, mais ça reste avec moins de pesticides quand même.* » (Entretien n°8, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 15 avril, 2019). Ici, c'est donc des préoccupations « santé » qui semblent justifier sa préférence pour les produits biologiques.

Une demande de renouvellement des discours nutritionnels dominants

Une demande a été globalement exprimée par l'ensemble des mères que j'ai pu interroger lors des entretiens que j'ai menés. Il s'agit de l'éducation nutritionnelle, et d'une demande de souplesse des calibres nutritionnels, et de plus de place laissée à l'écoute de l'enfant et de son appétit dans la préparation des repas. Ce critère ne semble pas encore avoir été exploré dans le cadre de Ça Bouge Dans Ma Cantine, au vu des témoignages de ces mères. « *Sur le côté alimentaire, ils [les enfants] se plaignent de ne pas pouvoir manger, ou alors, soit qu'ils mangent trop, soit qu'ils ne mangent pas assez. [...] Chez nous, on met beaucoup d'importance sur le besoin que l'on ressent dans son corps.* » (Entretien n°7, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 12 avril, 2019). Une autre mère interrogée rejoint la première sur la question des quantités : « *Après, c'est les quantités, là où parfois j'ai des doutes, parce que ma fille me dit « Ah bah aujourd'hui on n'a eu qu'un quartier de pomme en dessert », ou voilà, ils n'avaient pas une pomme entière, des fois je n'arrive pas trop à savoir s'ils ont assez mangé ou pas.* » (Entretien n°8, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 15 avril, 2019).

Une autre mère exprime plutôt une demande d'informations nutritionnelles nouvelles, concernant ici le remplacement des protéines animales par des protéines végétales : « *J'aimerais, à terme, arriver à leur « enlever un petit peu tout ce qui est protéines animales et faire un peu plus de protéines végétales etc., mais en même temps je fais attention parce que*

pour des enfants on ne sait pas trop encore, on n'a pas trop de recul... » (Entretien n°9, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 16 avril, 2019).

3.3.3. Interactions et apprentissages de l'alimentation durable

Interactions et apprentissages de l'alimentation durable liées au dispositif

Les échanges entre parents d'élèves à propos de Ça Bouge Dans Ma Cantine

Les parents interrogés n'évoquent pas des échanges très fournis entre parents d'élèves à propos des changements réalisés à la cantine de leurs enfants. Une participante déclare : *« Je n'ai jamais abordé la cantine avec les autres parents, comme si en fait ça ne servait à rien d'en parler parce que je ne pensais pas que l'on pouvait agir là-dessus ! » (Entretien n°7, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 12 avril, 2019).*

Néanmoins, une approbation générale des parents d'élèves à propos des changements alimentaires à la cantine émerge de leurs discours respectifs. *« Ca m'est arrivé... d'en parler comme ça (avec les autres parents), en disant que c'était bien. Que depuis que ça avait changé de personnel, il y avait un vrai changement. » (Entretien n°8, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 15 avril, 2019).* Une mère témoigne qu'elle n'a pas connaissance de parents qui seraient sceptiques vis-à-vis du dispositif bien qu'elle nuance en expliquant qu'elle fréquente surtout des personnes déjà engagées dans une dynamique alimentaire bio/locale. (Entretien n°4, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 10 avril, 2019).

« Je pense que tout le monde est satisfait, parce qu'en fait maintenant c'est devenu une habitude [...] Au début ce qui « déplaisait » c'est qu'on faisait goûter des, des choses un peu spéciales pour des enfants, ils étaient un peu partis sur ça, sur tout goûter, vraiment de tout, tout, tout, mais en fait ils ont vu que les réactions des enfants et des parents n'étaient pas forcément favorables et ils se sont réadaptés. » (Entretien n°9, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 16 avril, 2019).

Les échanges entre parents d'élèves et personnel de cantine

Les échanges entre les parents d'élèves et l'équipe du personnel de cantine semblent eux aussi assez limités. Le menu affiché à l'école semble constituer pour certaines mères une interface suffisante entre les parents et la cantine.

« Le menu est mis en place à l'école, est affiché à la cantine je crois, et devant l'école. Alors moi je ne le vois pas forcément parce que je mets les enfants au périscolaire, je ne peux pas voir le menu ! » (Entretien n°8, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 15 avril, 2019).

D'autres apprécieraient un effort de communication quant aux actions faites à la cantine dans le cadre du dispositif. Une participante évoque la communication aux parents, qui pourrait être améliorée, concernant les actions mises en place à la cantine. A l'école, d'autres projets en lien avec l'alimentation sont mis en place, notamment avec les enseignants. Elle cite l'exemple d'un projet en partenariat avec un apiculteur, porté par la CCVD. (Entretien n°4, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 10 avril, 2019). En effet, il a pu être constaté plus haut que plusieurs mères se considéraient peu ou pas informées de telles actions.

Enfin, certaines mères entrent directement en contact avec l'équipe de cuisine, adoptant différentes postures. Une mère évoque sa relation avec l'ancienne cuisinière de Grâne : « *l'ancienne cuisinière Lolita discutait beaucoup avec les parents, et il lui est déjà arrivé de demander des conseils à S***** sur la manière de cuisiner certaines choses.* » (Entretien n°4, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 10 avril, 2019). Une mère évoque quant à elle un récent échange avec le cuisinier en poste depuis un an et demi à Grâne : « *Moi j'en suis contente. D'ailleurs je suis allée le voir un jour, parce que je passais devant, je lui ai dit, parce que c'est tellement rare.* » (Entretien n°8, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 15 avril, 2019).

Les échanges entre enfants et personnel de cantine : le cadre de nouvelles expériences

Si des interactions se produisent au sein du dispositif, ce sont surtout les échanges entre les enfants et le personnel de cantine, à la cantine pendant les repas.

Les enfants semblent avoir un bon contact avec l'équipe du personnel, ils semblent également l'avoir bien identifiée : « *Le personnel est bien identifié parmi les enfants, ce sont toujours les mêmes animatrices le midi.* » (Entretien n°4, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 10 avril, 2019). Une deuxième mère évoque les échanges entre les enfants et le cuisinier, qui semblent fréquents : « *Ah si ! En point positif, c'est que souvent mes enfants me racontent que le cuisinier « a fait ça », qu'il leur raconte que c'est lui l'a fait, qu'il a monté les blancs en neige ou je ne sais pas quoi, ou qu'il a fait sa mayonnaise en mélangeant de l'huile et des œufs, enfin ça ils y sont hyper sensibles !* » (Entretien n°7, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 12 avril, 2019). Une autre mère tient le même discours : « *Oui, le cuisinier apparemment, il intervient, parce que ma fille me dit régulièrement « Oh bah le cuisinier il nous a dit que c'était ça qu'il fallait goûter ». Il intervient visiblement, en leur disant ce que c'est etc., voilà, il apprend aux enfants à se poser des questions. Par exemple, il leur fait manger les kiwis avec la peau.* » (Entretien n°8, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 15 avril, 2019). « *Ils sont en contact avec le cuisinier, qui s'appelle je ne sais plus comment, mais à chaque fois mes enfants l'appellent par le prénom...* » (Entretien n°10, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 17 avril, 2019). Les échanges entre les enfants et le cuisinier constituent, semblerait-il, un cadre de découverte et d'expérimentation de nouvelles pratiques alimentaires pour les enfants.

Les échanges parents/enfants à propos de la cantine

Dans certaines familles, les enfants parlent peu de ce qu'ils mangent et de ce qui se passe en général à la cantine. Le témoignage d'une mère me donne à penser que les enfants semblent globalement satisfaits, même si les siens ne parlent que peu de ce qui se passe à l'école à la maison. Ils lui ont déjà rapporté : « *On mange des choses bizarres* », mais ils ne parlent pas spécialement de choses qui auraient changé. » (Entretien n°4, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 10 avril, 2019).

A l'inverse, il semblerait que dans certaines familles, les échanges entre parents et enfants à propos de la cantine aient augmenté, sans pour autant pouvoir relier ce constat à la mise en place du dispositif. « *Je ne sais pas mais en tout cas quand ils me parlent du cuisinier je sais que le cuisinier leur dit des choses. Après, qu'est-ce que je pourrais dire... Mes enfants sont contents de la cantine, j'ai la sensation qu'ils mangent plutôt bien.* » (Entretien n°10, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 17 avril, 2019).

« Maintenant on s'intéresse plus à ce qu'ils ont mangé, comment ils l'ont mangé, est-ce qu'ils l'ont aimé, est-ce qu'ils aimeraient que je le refasse... De toute façon ils me le disent tout de suite, maintenant. » (Entretien n°9, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 16 avril, 2019).

« Quand mes enfants ont commencé à me dire ce qu'ils mangeaient, j'ai dit « Ouah ! » [...] Le soir je leur demande ce qu'ils ont mangé, le petit, il dit qu'il ne sait plus, des fois je lui dis « Essaie de te souvenir » alors on commence par le dessert, parce que souvent c'est là où il y a le plus d'impact, et puis après on arrive à remonter plus ou moins au menu, ma fille elle arrive à me dire quasiment ce qu'ils ont mangé en règle générale, c'est super. » (Entretien n°8, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 15 avril, 2019).

Interactions et apprentissages de l'alimentation durable en dehors du dispositif

Un entourage plus ou moins inscrit dans la même dynamique alimentaire

L'ensemble des mères interrogées à propos de leur propre démarche alimentaire ont évoqué des personnes de leur entourage proche s'inscrivant dans la même dynamique d'alimentation durable, avec des variations selon les cercles amicaux, familiaux...

Une mère interrogée évoque que sa famille évolue déjà dans ces dynamiques, et accorde une grande place à son alimentation. [...] En ce qui concerne l'entourage familial du foyer, la belle-famille de l'interrogée est plutôt en accord avec les considérations alimentaires du foyer, mais ses propres parents y sont, eux, très peu sensibles et plutôt critiques envers le bio, par exemple. Ce ne sont « pas leurs codes ». (Entretien n°4, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 10 avril, 2019).

« Mon beau-père qui travaille, alors il est retraité maintenant, mais il a encore de bonnes relations, dans une coopérative, donc du coup je prends des oranges, des kiwis, des pommes par cagettes chez lui et voilà. Du coup c'est du local, mais du local vers Saint-Vallier là-bas. »

« J'ai mes sœurs, moi, une sœur qui est dans la même région que nous enfin qui est en Ardèche, elle, elle fait beaucoup... elle est de plus en plus dans le bio, elle, elle fait la lessive, les shampooings etc. » (Entretien n°9, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 16 avril, 2019).

« Déjà il y avait mon père qui faisait du jardin donc forcément, les fruits et légumes qu'il faisait lui-même, étant écolo... il n'utilisait pas de produits chimiques, d'engrais chimiques, et euh... oui, j'avais des parents quand même assez écolos, et du coup ça a été un peu les précurseurs des coopératives, Biocoop tout ça. » (Entretien n°10, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 17 avril, 2019).

« Mon ami il est comme moi aussi, il mange des choses bio et locales, après... mes amis, comme ça, il y en a oui, il y en a, non. Ça ne vient pas forcément d'une influence familiale ou amicale, c'est plutôt un choix personnel. » (Entretien n°8, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 15 avril, 2019).

Certains exemples vont moins dans ce sens, même si une dynamique est engagée par les proches, en lien avec les pratiques de la famille : « Des fois, par exemple avec ma mère, pour le goûter des enfants je vais lui imposer des trucs. J'essaie de lui faire comprendre que des fois ce qu'elle achète ce n'est vraiment pas très bon [...] petit à petit elle chemine vers ça, mais ce n'est pas acquis. » (Entretien n°8, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 15 avril, 2019)

3.4. Les groupements d'achats de la Vallée de la Drôme

Les groupements d'achat portés à l'étude présentent une grande diversité dans leur composition, leur mode de fonctionnement, les produits ciblés et le mode d'approvisionnement choisi par les membres du groupement, et les visées du groupement, allant parfois au-delà de l'achat de produits biologiques et/ou locaux à des prix plus avantageux que dans le commerce (voir Fig. 5). Cet échantillon présente une originalité relativement au reste des entretiens menés dans le cadre de l'enquête. En effet, j'ai pu prendre contact avec les membres de groupements d'achat que j'ai interrogés via des réseaux typiquement liés à l'alimentation durable : Agribiodrôme, le service Agriculture de la CCVD, l'association Millefeuilles de Grâne, certains parents d'élèves bénéficiant du programme Ça Bouge Dans Ma Cantine eux-mêmes impliqués dans des groupements d'achat.

3.4.1. La forme du groupement d'achat

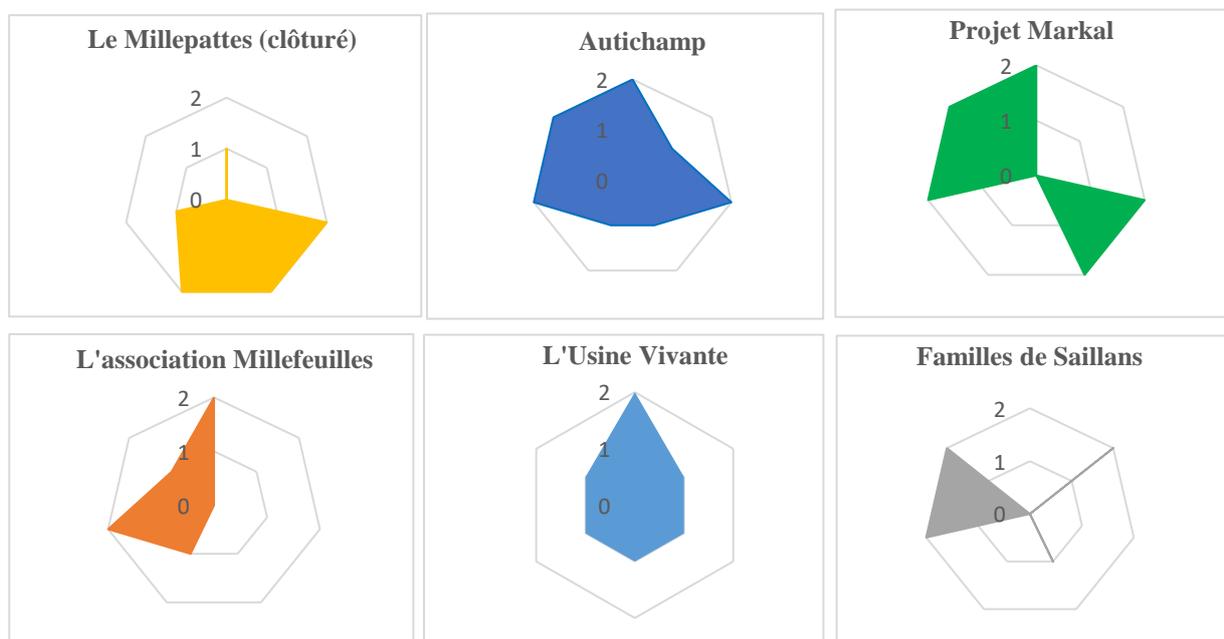
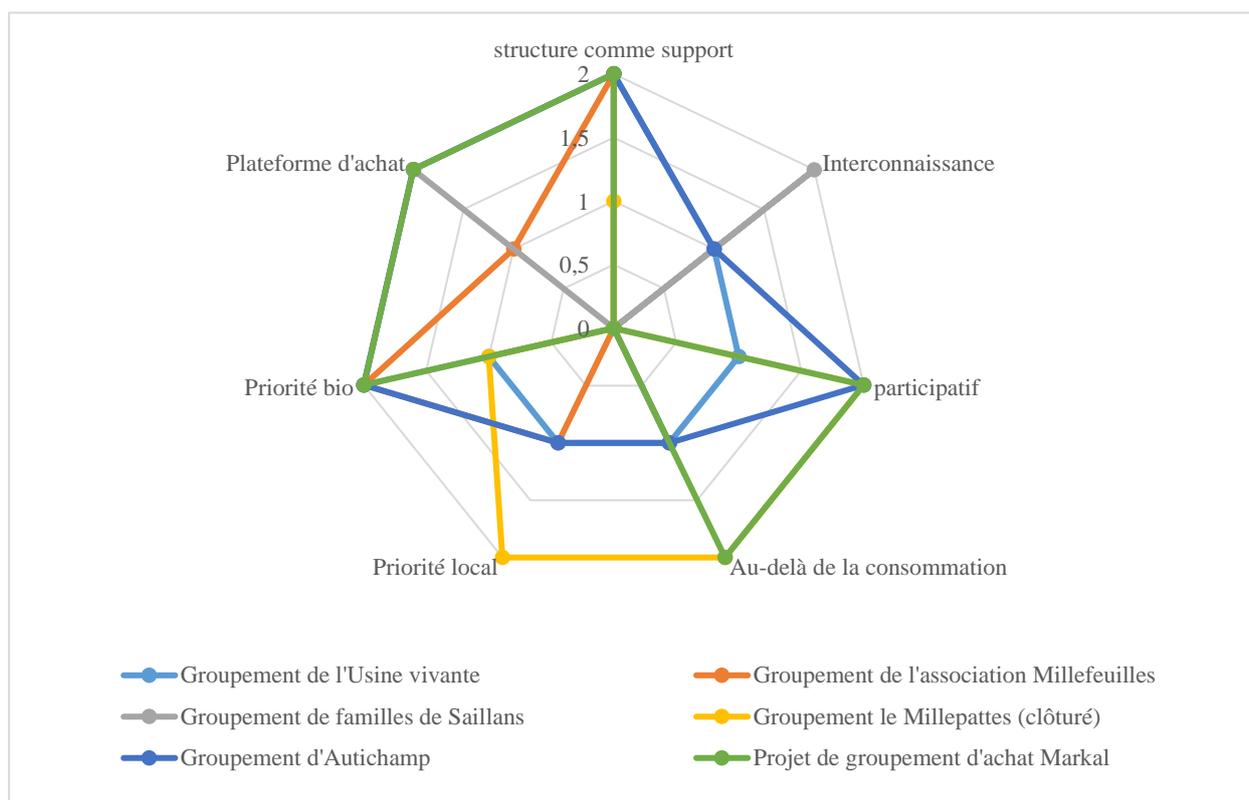
Présentation de la diversité des groupements d'achats étudiés

Afin de présenter les groupements auprès desquels j'ai pu enquêter et observer leur diversité, j'ai établi une typologie selon six critères (voir Annexe 8).

Deux types de groupements d'achats se dessinent dans l'ensemble que j'ai pu étudier. D'un côté se trouvent les groupements d'achat nés de l'initiative d'une personne ou d'un groupe de personnes, qui continuent de gérer le groupement après sa création. Le groupement a pu par la suite obtenu un statut associatif pour faciliter les transactions, mais il ne possédait pas de structure collective préalable au groupement d'achat. Ce type de groupement se tourne globalement vers des grossistes en produits biologiques, dans un souci de simplicité dans l'organisation. Ainsi, ils ont été créés pour permettre à leurs membres d'obtenir des produits biologiques à un prix moins important que dans les commerces conventionnels.

L'autre type de groupements d'achat identifié dans l'échantillon enquêté aurait tendance à naître de collectifs déjà plutôt identifiables comme tels, sans forcément de statut associatif toutefois. Ce groupement naîtrait avec la volonté de ses instigateurs d'inclure tous ses membres dans la prise de décisions et dans les choix du groupement. Ce type de groupement, du fait notamment des possibilités permises par la structure collective préétablie, aurait tendance à se tourner directement vers des producteurs pour s'approvisionner, et mettrait donc une priorité sur la provenance locale des produits, avant ou ex aequo avec le bio. Dans une même idée de participation de tous, ce type de groupement correspond souvent à un projet collectif plus large qu'un simple mode d'approvisionnement à moindre prix. Toutefois, les groupements correspondant à ce type dans cette étude ont connu des difficultés ou ne sont encore qu'à l'état de projet.

Fig. 15 : Caractérisation des groupements d'achat étudiés à partir d'une typologie



Réalisation personnelle d'après entretiens, 22/05/2019

3.4.2. Les changements de pratiques

Les changements de pratiques liés au dispositif

Tout d'abord, il est important de préciser qu'il a été difficile au cours des entretiens d'identifier des changements de pratiques alimentaires des personnes interrogées qui seraient induits par le groupement d'achat. En effet, il se trouve que les six personnes interrogées étaient toutes les instigatrices du groupement pour lesquelles je les interrogeais. Il s'agissait sans exception de personnes très engagées dans l'alimentation voire l'agriculture durable, pour lesquelles la mise en place d'un groupement d'achat représentait souvent un aboutissement, un outil pour faciliter des pratiques alimentaires durables déjà adoptées depuis longtemps. Elles ont également toutes reconnu que les membres des groupements dont elles faisaient partie étaient tous engagés comme elles dans ces pratiques-là. Ainsi, le changement de pratiques se situe ici dans d'autres sphères que l'adoption d'une alimentation composée de produits faits-maison, locaux, et biologiques. Il est toutefois intéressant d'observer les changements de pratiques autres qui peuvent intervenir dans ces groupements d'achat, qui représentent en quelque sorte, un stade intervenant à la suite de processus de changements alimentaires dans les trajectoires individuelles de ceux qui en font partie.

Une volonté de diversifier les activités et de prolonger le cadre collectif

Pour plusieurs des membres des groupements d'achat que j'ai interrogés, le groupement d'achat semble être un point de départ, un cadre de base pour entreprendre des démarches collectives plus larges, allant au-delà de la consommation durable, pour aller par exemple jusqu'à des démarches d'habitat groupé. L'une des personnes à l'origine du groupement d'achat le Millepattes à Crest, aujourd'hui arrêté, explique comment elle concevait ce projet : « *Ce qui était important pour nous c'était que ce soit un groupement d'achat qui sorte un peu du consumérisme classique, où tu vas chercher tes paniers, tes machins. Que ce soit vraiment... On a appuyé sur la gouvernance. [...] Du coup je pense que les personnes qui s'attendaient plutôt simplement à un groupement d'achat, à simplement pouvoir aller récupérer leurs trucs et tout, et bien ça ne les a pas intéressé* » (Entretien n°13, groupement d'achat, 23 avril, 2019). Ici, cette volonté de « faire ensemble » au-delà du simple « acheter ensemble » n'a pas semblé correspondre aux attentes de ceux qui ont répondu au départ à ce projet.

Un autre groupement prend actuellement une dimension collective élargie, il s'agit du groupement d'Autichamp. Ce groupement se veut horizontal dans sa gestion, et la personne que j'ai rencontrée avait une posture d'administratrice plus de par son ancienneté que par un statut hiérarchique qu'elle aurait dans le groupement. Elle explique que le groupement d'Autichamp est susceptible d'évoluer fortement dans les prochains mois ou années, car le noyau dur à l'origine de sa création possède un projet plus global, d'habitat groupé. (Entretien n°11, groupement d'achat, 18 avril, 2019).

Ici, on observe donc deux groupements d'achat qui prennent ou ont pris à un moment une direction vers une dimension collective plus large que celle d'un groupement d'achat au sens basique du terme, c'est-à-dire que celle d'un mode d'approvisionnement moins cher du fait de grosses quantités.

Au contraire, d'autres groupements parmi ceux auprès desquels j'ai pu enquêter ne prennent pas cette direction. Le groupement d'achat de Saillans, lui, n'est pas spécialement voué à évoluer vers un système collectif plus intégral. Son coordinateur est intéressé par ces démarches, mais dans l'état actuel du groupement aucune évolution telle n'est envisageable. Il sépare l'alimentation d'autres aspects de son mode de vie. Par exemple, le groupement d'achat d'un côté, l'habitat groupé de l'autre. (Entretien n°19, groupement d'achat, 15 mai, 2019).

Les changements de pratiques en dehors du dispositif

Des démarches collectives dans d'autres domaines que l'alimentation

Se pose toujours ici le biais de l'enquête représenté par le statut d'« acteurs-clés » qu'ont les personnes interrogées dans leurs groupements respectifs. Néanmoins, il est intéressant de voir si les démarches collectives dans lesquelles s'inscrivent ces personnes, et qui se situent hors du groupement d'achat, s'y retrouvent tout de même liées -en termes de groupe social.

La personne que j'ai interrogée à propos du groupement d'achat le Millepattes, désormais clôturé, m'a parlé des autres collectifs dans lesquels elle évoluait : « *On a fait aussi des jardins partagés, il y en a un qui fonctionne toujours. [...] On avait lancé un appel à projets pour des collectifs qui auraient justement voulu jardiner pour après faire des cantines populaires tout ça. [...] Le café associatif, en effet c'est nous les... un peu, les actifs du Réseau autonomie qui avons décidé de le reprendre, après on a été rejoint par beaucoup d'autres personnes.* » (Entretien n°13, groupement d'achat, 23 avril, 2019). Cette personne semble aborder pour chaque exemple un même groupe de personnes rassemblées au sein du Réseau autonomie Crest, groupe également à l'origine du groupement d'achat. Si ce groupe est à l'origine de ces activités, celles-ci sont ouvertes à tous et attirent réellement un public extérieur -c'est le cas des jardins collectifs.

La personne interrogée à propos du groupement d'achat de Grâne, qui est aussi son coordinateur, est président de l'association Millefeuilles. Le groupement repose sur la structure associative de Millefeuilles, et ses membres sont pour moitié impliqués dans l'association, et pour l'autre moitié, seulement adhérents pour accéder au groupement. Cette personne décrit les activités mises en place par l'association qu'il préside, et sans lien direct au groupement d'achat : « *Dernièrement on a fait un repas dans le noir, et puis on a fait des soirées à thème qui étaient basées surtout sur les plantes sauvages, parce qu'au départ on avait fait ça, ce salon Goûtons la nature, c'était sur l'utilisation des plantes sauvages à tous les niveaux, culinaire, curatif, décoratif...* » (Entretien n°15, groupement d'achat, 7 mai, 2019). Ici, on remarque donc que cette personne est engagée dans de nombreuses activités associatives, mais sans lien direct avec le groupement d'achat.

Le porteur de projet d'un groupement d'achat que j'ai nommé « Projet de groupement d'achat Markal », exprime le même intérêt pour les démarches collectives que les autres personnes interrogées, avec un accent mis sur des techniques qui seraient liées à ces démarches collectives. Il évoque notamment une envie « *très, très profonde de fonctionner différemment dans la société* ». Il s'est inspiré de nombreuses initiatives, il a beaucoup travaillé dans le milieu associatif, et il estime s'inscrire dans la démarche de l'économie sociale et solidaire, de l'organisation et de la communication horizontale, des outils partagés... Une logique qu'il

aimerait déployer dans plusieurs endroits et notamment au sein de ce futur « groupement d'achat citoyen ». (Entretien n°16, groupement d'achat, 9 mai, 2019).

Le coordinateur du groupement d'achat situé à Saillans manifeste le même intérêt pour le développement de techniques permettant de fonctionner collectivement. Il m'explique que les groupements d'achat tels que le sien démontrent selon lui des capacités / compétences d'organisation collective, plutôt issues de mouvances militantes, qui demandent de concevoir les choses sur le long terme. (Entretien n°19, groupement d'achat, 15 mai, 2019).

3.4.3. Visions et réception des normes liées à une alimentation durable

Visions et réception des normes liées à une alimentation durable au sein du groupement d'achat

Les normes alimentaires et la conception des choix du groupement d'achat

Les entretiens réalisés auprès des six membres, souvent coordinateurs, de groupements d'achat, a permis de comprendre comment les choix du groupement étaient réalisés, en termes de lieu d'approvisionnement, de type de produit souhaité, de qualité, de distance.

La personne interrogée à propos de l'ancien groupement d'achat le Millepattes explicite les choix qui avaient été fixés par les membres du groupement : « *Il n'y avait pas que local, on voulait quand même une gamme large, pour qu'on puisse vraiment être autonomes, enfin que l'on ne puisse que consommer dans ce groupement d'achat à terme. [...] Le but c'était de chercher justement des producteurs qui correspondent à la charte, donc ça veut dire des producteurs, en agriculture naturelle, ça pouvait être permaculture tout ça, pas forcément avec le label AB. [...] Et donc c'était ça, local bien sûr, le plus local possible, et éthique en fait* » (Entretien n°13, groupement d'achat, 23 avril, 2019). On remarque qu'ici le choix était issu de plusieurs normes entremêlées : une éthique quant au respect du travail de petits producteurs, la priorité était mise à la fois sur le local et sur le caractère le plus naturel possible du mode de culture, sans toutefois limiter ce critère à la labellisation Agriculture Biologique, qui aurait éliminé bon nombre de petits producteurs ne pouvant assumer la labellisation. Il y a donc plusieurs préoccupations prises en compte : environnementale, économique, sociale, sanitaire, animale.

On observe une autre logique dans le groupement d'achat d'Autichamp, dont les membres du groupement d'Autichamp se sont fixé la règle de se restreindre à des produits biologiques. Ils se tournent vers des producteurs locaux dans la mesure du possible, mais c'est impossible pour de nombreux produits et ils s'autorisent alors à étendre le rayon d'approvisionnement, parfois à l'étranger. (Entretien n°11, groupement d'achat, 18 avril, 2019). La priorité est ici clairement mise sur la labellisation AB des produits, et en seconde position, sur leur provenance locale si cela est possible. On retrouve cette logique quasiment dans les mêmes termes pour le groupement d'achat de Grâne : « *J'ai proposé aux autres de faire un groupement d'achat, pour n'avoir que du bio.* » (Entretien n°15, groupement d'achat, 7 mai, 2019).

Il est intéressant de constater que certains instigateurs et coordinateurs de groupements, en parlant du local, mettent en avant le caractère local du réseau de distribution, bien que les produits soient indifféremment locaux ou non. Toujours à propos du groupement de Grâne, son coordinateur explique « *je faisais venir les produits d'une centrale d'achat bio, de Carpentras*

[...] ça a duré un certain temps, on faisait ça une fois par mois. Et après, on s'est dit pourquoi pas essayer de le faire, mais déjà, uniquement sur les fruits et légumes bio, en restant local le maximum enfin au moins pour la distribution. Et c'est de là que c'est parti. » (Entretien n°15, groupement d'achat, 7 mai, 2019). De même, le porteur de projet d'un groupement d'achat qui s'approvisionnera chez Markal explique qu'il se concentre principalement sur le bio, et estime qu'au moins, la distribution est locale. Il n'a pas envie de forcer le groupement à adopter des choix uniquement bio locaux dès le départ, mais il pense que le groupement ajustera collectivement ses choix au fur et à mesure. Même si les choix ne sont pas fixés comme pour le groupement de Grâne, du fait de l'état de projet de celui-là, le caractère local de la distribution semble un point important pour le porteur de projet. (Entretien n°16, groupement d'achat, 9 mai, 2019).

Enfin, le coordinateur du groupement d'achat de Saillans explique comment les choix du groupement se sont faits. *Le choix de s'adresser à un grossiste au lieu de plusieurs producteurs locaux, s'est trouvé justifié par le manque de temps et de personnes engagées dans le groupement d'achat [...] Le choix du bio lui a semblé évident. Pour le local, chacun choisit ses priorités dans les produits du catalogue. [...] Selon lui, il y a un équilibre à trouver entre volume de consommation / budget / priorités. Pour sa part, l'ensemble des produits frais qu'il consomme sont plutôt bio locaux, mais les produits secs bio avant tout.* » (Entretien n°19, groupement d'achat, 15 mai, 2019). Ainsi, le curseur est également mis sur le bio ici mais le coordinateur semble tenir à ce que les membres puissent ajuster eux-mêmes leurs choix selon leurs critères. On retrouve ce point également chez le porteur de projet du groupement d'achat.

La réception par les membres du groupement des normes et choix établis

Après s'être intéressé à la construction des choix du groupement, il s'agit d'observer la manière dont ces choix sont reçus par les membres du groupement. Cela se trouve compromis par le biais relevé plus haut, c'est-à-dire par le fait que les personnes interrogées soient toutes les coordinatrices de leurs groupements respectifs, et ne représentent donc pas un membre lambda du groupement. Toutefois, ils peuvent eux aussi percevoir la manière dont les autres membres reçoivent certaines normes, règles, décisions.

A propos de l'ancien groupement d'achat de Crest, le Millepattes, sa coordinatrice explique les difficultés qui ont pu survenir : « *On voulait que ça soit moins cher, sauf qu'en même temps on voulait respecter le travail du producteur, il fallait trouver le bon équilibre, il fallait aussi que les gens jouent le jeu, c'est-à-dire que même si tu n'as pas un besoin immédiat de farine, il fallait quand même faire ses stocks tu vois, et ça pareil ils n'ont pas trop joué le jeu tu vois. Quand on a eu la première commande, les gens ont commandé un paquet ou deux.* » On observe ici une inadéquation entre les choix faits par le groupement et les pratiques des individus qui s'y sont impliqués à un moment. « *Ca ne les intéressait pas. Ils étaient dans l'attente d'un groupement d'achat pour avoir des produits un peu moins chers, bio, c'était ça le but.* » » (Entretien n°13, groupement d'achat, 7 mai, 2019).

Le coordinateur du groupement d'achat de Grâne, et président de l'association Millefeuilles, explique que les personnes s'étant inscrites dans le groupement d'achat avaient toutes déjà des pratiques alimentaires durables, qu'elles espéraient faciliter via le groupement. Ainsi, elles y ont adhéré en étant parfaitement en accord avec la ligne du groupement : « *Je*

pense que dans ceux de Millefeuilles qui n'étaient pas branchés là-dessus [alimentation durable], ils ne le sont toujours pas. [...] Ca ne les a pas fait changer, et tous ceux qui sont dans le groupement c'était tous des gens qui étaient déjà dans cet esprit-là. » (Entretien n°15, groupement d'achat, 7 mai, 2019).

Visions et réception des normes liées à l'alimentation durable hors du groupement d'achat

Demande d'un renouvellement des normes sociales de l'alimentation

La plupart des personnes interrogées dans le cadre de leur participation à un groupement d'achat ont manifesté une remise en cause de certaines règles nutritionnelles véhiculées par les institutions notamment, et changeantes. Le président de Millefeuilles compte sur la jeunesse pour renouveler ce discours nutritionnel : « *Petit à petit on en revient, et puis les jeunes quand ils ont un petit peu l'esprit ouvert, qu'ils réfléchissent un petit peu, ils se rendent compte qu'on est ballotés dans tous les sens à l'heure actuelle. Entre celui qui dit « Il ne faut pas déjeuner le matin », l'autre « il faut faire trois repas », d'autres « Non il ne faut pas manger beaucoup le matin, il faut manger beaucoup le soir, et un peu à midi... » Tout le monde y va de son discours... » (Entretien n°15, groupement d'achat, 7 mai, 2019).*

La membre active du groupement d'achat d'Autichamp semble quant à elle craindre de nouvelles normes, issues de mouvements alternatifs, qui pourraient décourager certaines personnes à changer leurs pratiques en les stigmatisant. Elle évoque qu'ici, dans la Drôme, il est au contraire parfois difficile d'adopter des modes de consommation alternatifs sans faire partie de groupes ou communautés radicales dans leur mode de vie, et de s'y sentir accepté malgré le fait de se trouver à un stade de changement moins radical. Le fait d'être « en changement » n'est pas forcément toléré par des personnes ayant adopté depuis longtemps un mode de vie globalement alternatif. « *Etre en mouvement revient à être imparfait.* » Elle poursuit en explicitant sa pensée à propos de ces nouvelles normes alimentaires : il y a des codes, on doit connaître les produits, ne pas s'offusquer des prix parfois très élevés, connaître certains codes tels que les emballages (apporter ses propres contenants). Selon elle, il faudrait faire avec les gens, faire plus de pédagogie dans ces lieux, montrer qu'ils sont accessibles, qu'il est possible d'y faire ses courses, finalement. (Entretien n°11, groupement d'achat, 18 avril, 2019).

3.4.4. Interactions donnant lieu à des apprentissages / semblant décisifs dans l'apprentissage

Interactions et apprentissages de l'alimentation durable liés au dispositif

Une diversité dans les formes d'organisation du groupement, du formulaire en ligne aux systèmes de roulement

Les groupements que j'ai eu l'occasion d'étudier dans le cadre de cette enquête présentent une grande diversité dans les modes d'organisation qui s'y sont développés et qui sont directement en lien avec d'autres aspects abordés précédemment, tels que la visée du groupement ou le mode d'approvisionnement.

Pour deux des six groupements auprès desquels j'ai pu enquêter, l'organisation collective se limite à une plateforme enregistrant les commandes et les paiements. Par exemple, les bénévoles à l'origine du groupement d'achat de l'Usine vivante à Crest tentent actuellement de développer une plateforme numérique qui permettrait de centraliser les paiements et les réservations, pour en faciliter la logistique. Le groupement d'achat de Saillans fonctionne, lui, à l'aide de formulaires de commande en ligne. Le coordinateur a mis en place un système de formulaire en ligne, il diffuse le catalogue des produits Markal aux autres participants, et il s'occupe de la distribution des commandes. (Entretien n°19, groupement d'achat, 15 mai, 2019).

Toutefois, pour les autres groupements, les modes d'organisation collective vont plus loin et sont directement issus de la volonté de leurs coordinateurs d'insister sur les bienfaits du fonctionnement collectif. La personne interrogée pour le groupement d'Autichamp explique que l'idée a émergé de mettre en place un système de couples-relais : quatre personnes seraient à chaque fois responsables de la gestion de la commande, dont un couple ayant participé à la gestion de la commande précédente, et l'autre qui participerait à la gestion de la commande suivante. Ainsi, un couple fait le lien à chaque fois entre deux commandes consécutives, ce qui peut permettre de corriger certains problèmes de gestion survenus sur une commande. (Entretien n°11, groupement d'achat, 18 avril, 2019).

Enfin, et ce sont les groupements déjà abordés pour leur visée plus large qu'un approvisionnement à moindre coût, deux des six groupements ont eu, ou ont pour volonté forte de faire du groupement d'achat un lieu d'expérimentation de démarches collectives. Pour l'ancien groupement d'achat de Crest le Millepattes, son ex-coordinatrice témoigne : « *On a appuyé sur la gouvernance. C'était important pour nous qu'il y ait une gouvernance vraiment horizontale, et donc appuyée sur des techniques participatives tu sais, d'éducation populaire* » (Entretien n°13, groupement d'achat, 23 avril, 2019). A son tour, le porteur de projet de groupement d'achat explique qu'il aimerait s'inspirer de démarches coopératives, comme le Jardin des Potirons à Lyon. [...] Il se dit qu'il pourrait transférer ce modèle à son groupement d'achat et aux colocations : une personne par colocation vient le jour de la distribution des produits, ce qui ferait un total de dix personnes présentes à la distribution au lieu de cinquante, ce qui facilite l'organisation. (Entretien n°16, groupement d'achat, 9 mai, 2019).

Interactions et apprentissages de l'alimentation durable hors du groupement d'achat

Passif professionnel ou bénévole dans le domaine de l'alimentation et de l'agriculture durable des coordinateurs des groupements d'achat et de certains membres

L'ensemble des personnes que j'ai interrogées pour leur appartenance à un groupement d'achat s'inscrivent toutes dans de multiples réseaux associatifs, institutionnels ou simplement collectifs liés à l'agriculture et à l'alimentation durable. C'est également le cas d'autres membres de ces groupements, qu'ils y occupent ou non une position d'organiseurs.

La membre active du groupement d'Autichamp est une ancienne administratrice du Groupement d'Agriculteurs Biologiques de la Drôme (Agribiodrôme), actuelle administratrice d'Agricourt (plateforme de distribution en circuits courts) et salariée de la Fondation Terre de Liens. Selon elle, les membres du groupement d'achat d'Autichamp s'inscrivent tout à fait dans

le mouvement de retour à la terre présent dans la vallée de la Drôme depuis de nombreuses années. Il compte notamment deux néoruraux installés en agriculture et deux personnes travaillant à la Communauté de Communes du Val-de-Drôme sur des questions agricoles.

L'ancienne coordinatrice du groupement le Millepattes de Crest était à l'époque en train de s'installer en agriculture. Son projet agricole s'est aujourd'hui concrétisé. Elle fait partie du réseau associatif Réseau Autonomie Crest qui a notamment été à l'origine du journal local Ricochets et du café associatif de Crest, l'Hydre, ainsi que d'un jardin partagé à Crest. La plupart des personnes à l'origine du Millepattes en étaient issues. L'une des autres coordinatrices du groupement est à l'origine d'un projet de restaurant solidaire à Crest également.

Le coordinateur du groupement d'achat de Grâne est président de l'association Millefeuilles dans la même commune. L'association fut fondée au départ pour soutenir une école privée de la commune qui devait fermer, et anime aujourd'hui de nombreuses activités autour de l'environnement, de l'agriculture durable, de l'environnement. Sa propre fille s'est récemment installée comme éleveuse de chèvres en agriculture biologique.

Le porteur de projet de groupement d'achat, qui s'approvisionnerait chez Markal, a évolué dans de nombreuses associations et utilise aujourd'hui des méthodes dites de facilitation, d'éducation populaire apprises dans ces cercles pour fonder son groupement d'achat. Il veut que ce soit une structure collective, horizontale, participative, qui puisse évoluer vers d'autres sphères que l'alimentation.

Le coordinateur du groupement d'achat de Saillans est également salarié d'un magasin de producteurs, et a également travaillé dans des coopératives comme Alterconso à Lyon. Il est également familier des démarches horizontales, de l'entraide, des questions d'autonomie.

La personne interrogée en tant que bénévole à l'origine du groupement d'achat de l'Usine vivante est adhérente-bénévole de l'Usine vivante et salariée à la Communauté de Communes du Val-de-Drôme. Cette personne est la seule qui ait mentionné au cours de l'entretien une volonté du groupement d'achat de s'ouvrir à un public qui ne serait a priori pas inscrit dans ces mêmes réseaux liés à l'agriculture et à l'alimentation durable. Il s'agit pour la plupart de personnes qui achetaient sans doute déjà des produits biologiques et locaux, mais peut-être en moindre quantité que depuis qu'ils font des achats en groupe. Ensuite, des voisins de l'Usine vivante, habitant à Crest mais sans réel lien avec l'Usine vivante, ont parfois adhéré pour participer au groupement d'achat, ou du moins sont venus pour visiter l'Usine lors des journées portes ouvertes « Sorties d'usine » ayant lieu les premiers vendredis du mois. Ainsi, il est possible que des personnes ne pratiquant pas déjà des achats de produits bio locaux y prennent part via ces achats groupés. (Entretien bonus, groupement d'achat, 3 avril, 2019).

L'insertion du groupement d'achat dans les trajectoires individuelles vers une alimentation durable : un stade d'aboutissement du changement de pratiques

Plusieurs personnes interrogées dans le cadre de l'enquête, pour leur lien avec un groupement d'achat, ont abordé la place du groupement d'achat dans les trajectoires de changement des pratiques alimentaires des individus.

Tout d'abord, le coordinateur du groupement d'achat de Saillans évoque plusieurs stades. On peut commencer par manger en partie des produits bio pour des préoccupations

d'ordre plutôt individuelles, de santé, et c'est ensuite au fil de divers processus, rencontre, fréquentation de « lieux du bio », à s'inscrire dans des réseaux liés, on adopte une vision beaucoup plus globale pouvant amener à revoir divers aspects de son mode de vie. Selon lui, le groupement d'achat correspond à un stade plutôt final d'une trajectoire de changement de pratiques alimentaires. Il explique que les groupements d'achat tels que le sien démontrent selon lui des capacités / compétences d'organisation collective, plutôt issues de mouvances militantes, qui demandent de concevoir les choses sur le long terme. Exemple : une commande par mois, revenant à 200 euros par famille à chaque commande. Cela peut représenter un frein conséquent pour des foyers à faibles revenus. (Entretien n°19, groupement d'achat, 15 mai, 2019).

La coordinatrice bénévole du groupement d'achat de l'Usine vivante à Crest décrit que la plupart des membres du groupement sont des résidents, donc intéressés par le projet de l'Usine vivante et a priori par les démarches collectives tournées vers le développement durable et l'économie circulaire. Il s'agit, d'après elle, de personnes qui achetaient sans doute déjà des produits biologiques et locaux, mais peut-être en moindre quantité que depuis qu'ils font des achats en groupe. (Entretien bonus, groupement d'achat, 3 avril, 2019). Le coordinateur du groupement de Grâne exprime les mêmes conclusions, sur le fait que les groupements d'achat ne représentent pas des cadres permettant le changement de tous, quel que soit le stade où il soit rendu dans une trajectoire de changement de pratiques : « *Les autres ça ne les a pas fait changer, et tous ceux qui sont dans le groupement d'achat, c'était tous des gens qui étaient déjà dans cet esprit-là.* » (Entretien n°15, groupement d'achat, 7 mai, 2019).

La personne interrogée à propos du groupement d'achat d'Autichamp donne une piste d'explication à cela : selon elle, le fait d'être « *en changement* » n'est pas forcément toléré par des personnes ayant adopté depuis longtemps un mode de vie globalement alternatif. « *Etre en mouvement revient à être imparfait* ». C'est peut-être le problème des noyaux durs du changement de pratiques, qui se trouvent maintenant dans d'autres sphères liées à ce changement initial (spiritualité, militance politique, permaculture, rupture avec le salariat...) et qui ne sont plus forcément aptes à comprendre les personnes encore en changement. (Entretien n°11, groupement d'achat, 18 avril, 2019).

Enfin, l'ancienne coordinatrice du groupement d'achat le Millepattes, qui avait à l'origine une forte volonté d'ouvrir son groupement à tous ceux qui en auraient le besoin, constate également un statu quo, mais à un autre stade d'une trajectoire de changement : « *en fait les gens venaient récupérer leurs trucs, c'est tout. Fonctionnement consumériste, pour changer !* » (Entretien n°13, groupement d'achat, 23 avril, 2019).

3.5. Mise en perspective de la visée des dispositifs et du sens qui leur est donné par les individus

Les résultats des entretiens et des observations réalisés sont à considérés ensemble, comme un tout, permettant tout d'abord de saisir le sens donné par ces personnes aux dispositifs et initiatives collectives dans lesquels elles s'inscrivent ou ont déjà pris part.

J'ai globalement observé une bonne connaissance des enjeux environnementaux et sanitaires autour de l'alimentation chez les enquêtés, tous échantillons confondus, sans qu'il n'y ait forcément eu de point marquant en la matière dans leurs parcours respectifs, ou plus

simplement sans qu'elles soient particulièrement engagées dans une démarche de changement de pratiques. Surtout, les normes alimentaires prônées par le discours nutritionnel sont connues, et j'ai eu souvent du mal à établir si elles étaient intériorisées par les enquêtés, ou que ceux-ci ne mettaient en avant que certaines de leurs pratiques conformes à ces normes. Ce fut particulièrement le cas des personnes qui étaient les moins avancées dans leur trajectoire de changement de pratiques. J'ai pu en effet percevoir une volonté de répondre « correctement », c'est à dire de se conformer à des pratiques connues comme « bonnes ». Chez les personnes à la démarche de changement plus avancée, j'ai pu à l'inverse percevoir un effort de l'enquêté pour montrer ses faiblesses, ou les changements qui restent à accomplir selon lui.

Au-delà des normes, en termes de pratiques concrètes cette fois, j'ai pu noter la prégnance d'événements précis, d'expériences marquantes, de rencontres auxquelles la personne avait directement pris part -plutôt qu'une discussion ou une phrase simplement entendue, et qui auraient signifié pour ces personnes le basculement entre « connaissance » et « pratique » de l'alimentation durable. Ces points de basculement tournent autour de deux entrées principales : un problème de santé d'un proche ou de la personne elle-même, qui accompagne souvent les changements les plus drastiques de pratiques alimentaires vers des pratiques durables, et une entrée environnementale sur l'alimentation durable, née dès l'enfance dans le cadre familial ou développée suite à la participation récurrente à des activités ou événements durant lesquels ils ont pu être directement confrontés aux problèmes environnementaux et à des pratiques alimentaires alternatives.

J'ai pu relever une diversité dans les pratiques allant dans le sens d'une alimentation durable, qui ont été évoquées par les enquêtés en réponse à des questions portant sur leurs changements de pratiques et sur leur vision de l'alimentation durable.

- Acheter ses fruits et légumes au magasin de producteurs
- Produire ses fruits et légumes dans son jardin
- Faire son pain soi-même
- Faire ses pâtes à tarte / ses biscuits / ses compotes / ses conserves soi-même
- Réduire sa consommation de viande
- Ne plus acheter de viande en supermarché
- Consacrer plus de temps et d'énergie à la préparation des repas
- Chercher des recettes alternatives pour réduire le gaspillage alimentaire

En termes de consensus autour des pratiques alimentaires pouvant être durables, je citerais la préparation des repas soi-même, le temps et l'énergie accordés à la cuisine.

En ce qui concerne l'approvisionnement, et la « qualité » des aliments -au sens des critères guidant leur choix en priorité, les personnes ayant une entrée « santé » semblent se tourner plutôt vers le bio, même si certains la plupart privilégient tout de même le local, avec des critères de fraîcheur et de traçabilité des produits. Finalement, très peu de personnes, tous échantillons confondus, semblent privilégier le bio au local. La grande majorité des personnes privilégiant les produits locaux se sont retrouvés dans les échantillons de l'ancien FAAP de Loriol et dans l'échantillon des parents d'élèves (Ça Bouge Dans Ma Cantine), et assez peu dans les échantillons des participants du Défi Alimentation actuel et des groupements d'achat.

Plusieurs pistes d'explication me semblent envisageables.

- Ces personnes sont d'origine rurale ou vivent depuis longtemps en milieu rural à proximité des producteurs.
- Ces personnes connaissent les réseaux d'agriculteurs et de consommateurs locaux (associations de producteurs ou de consommateurs) et/ou y participent.
- Les points d'achat en circuits-courts maillent le territoire de la Communauté de Communes du Val-de-Drôme et leur développement est encouragé par les pouvoirs publics locaux, tandis qu'ils restent rares à Valence, par exemple.

Cette « préférence au local » reste à nuancer. L'agriculture biologique est particulièrement développée et diversifiée sur le territoire, et il est possible de trouver de nombreux produits bio et locaux. Cette enquête m'a amenée à déconstruire des idées reçues ancrées depuis longtemps. Parmi les témoignages recueillis, la visée « environnementale » d'un changement de pratiques allait plus souvent de pair avec une préférence pour des produits locaux. Il semblerait que les préoccupations environnementales ne puissent se limiter à l'écologisation des modes de culture, mais qu'elle mène plutôt à prendre en compte une multiplicité de critères, tant économiques, éthiques, sociaux, sanitaires, environnementaux. En allant plus loin, on peut considérer qu'une entrée « environnementale » sur l'alimentation durable mènerait inévitablement à étendre le changement de pratiques à l'ensemble du mode de vie.

Les groupements d'achat ont constitué un échantillon plutôt à part dans l'enquête, et il fut particulièrement difficile d'appliquer ma grille d'entretien, construite pour des « individus participants à un dispositif », à ces personnes qui se sont toutes révélées jouer un rôle d'organisatrices dans ces groupements. Cela m'a amenée à me questionner sur la difficulté d'atteindre de simples participants de ces groupements d'achat qui serait due aux modes de communication informels et internes au groupement, ou sur cette posture d'acteur qui serait usuelle pour les membres de ces groupements d'achat. La forme de l'entretien s'en est trouvée modifiée.

Enfin, l'ensemble des personnes enquêtées ont manifesté une demande d'information nutritionnelle plus « diversifiée », « déconstruisant des idées reçues », mais à la construction de laquelle ils pourraient notamment prendre part. Plus globalement, il semble y avoir une demande importante de la part des personnes enquêtées de participer directement, ou d'une plus grande participation des habitants possible, dans la construction des dispositifs et des actions autour de l'alimentation.

Le constat majeur de cette enquête réside dans la diversité des stades de changement de pratiques atteints par les individus rencontrés, dans la diversité de leur vision de ce changement également et des pratiques adoptées ou souhaitées, ainsi que dans les freins rencontrés par ces individus dans ce processus de changement. Cette diversité n'a pas été forcément observée au sein de chaque dispositif, mais elle est plutôt transversale à l'ensemble des échantillons enquêtés. Cette diversité et sa prise en compte dans lesdits dispositifs questionne, tant elle semble pleine de potentialités mais également de freins à l'accompagnement sur le territoire.

IV- Une diversité de pratiques et de visions appelant une diversité de l'accompagnement vers des modes d'alimentation durable

Les entretiens qualitatifs et l'observation participante ont permis d'étayer la diversité des pratiques, des visions, des stades de changement de l'alimentation durable qui pouvaient exister au sein même de dispositifs d'accompagnement et d'initiatives, témoignant déjà de l'engagement des individus dans une certaine démarche de changement. Cette diversité pose question quant à la mobilisation par ces individus de leur environnement alimentaire, et au lien entre cette mobilisation et les dispositifs-cadres.

4.1. Interactions entre environnement alimentaire « physique », dispositifs d'accompagnement et initiatives collectives.

4.1.1. Alimentation durable : bio et locale ? Le contexte particulier de l'environnement alimentaire dans la vallée de la Drôme

Un territoire marqué par des politiques publiques et des initiatives collectives fortes en matière d'alimentation durable

Comme il a été vu en introduction, la vallée de la Drôme est un territoire très marqué par les politiques publiques de développement durable dans tous les domaines. L'orientation de l'agriculture et de l'alimentation vers des pratiques durables sur le territoire est ancrée dans l'histoire du territoire et elle est portée par les pouvoirs publics territoriaux. Dans le cadre du projet Biovallée, les acteurs du territoire souhaitent poursuivre la tendance d'écologisation des pratiques agricoles et alimentaires à l'exponentielle. En 2011, à la suite d'une analyse de l'offre agricole du territoire, la Communauté de communes du Val-de-Drôme entreprend la mise en place d'un programme visant à relocaliser l'alimentation sur le territoire (Fondation Carasso, 2019). Ainsi, la Communauté de communes du Val-de-Drôme est porteuse depuis 2016 d'un Système Alimentaire Territorialisé (SAT), sous le nom de Systèmes Alimentaires Innovants. Ce programme est mis en place en partenariat avec le CIVAM de la Drôme, l'association Court-Circuit, Agribiodrôme, et il est financé par la région Auvergne-Rhône-Alpes, l'Union européenne via un financement LEADER, et la Fondation Daniel & Nina Carasso. Il constitue le cadre de l'ensemble des politiques alimentaires durables du territoire, et il a été renouvelé au début de l'année 2019 pour cinq années supplémentaires. Ce SAT n'a pas obtenu le label Projet Alimentaire Territorial (PAT), délivré par le Réseau National des Projets Alimentaires Territorialisés dans le cadre des appels à projets du Programme National pour l'Alimentation, en 2018. Le but de la Communauté de communes serait à terme d'obtenir le label national lors du prochain appel à projets du PNA. Cet appel à projet valorise les actions qui répondent aux orientations fixées lors des Etats Généraux de l'Alimentation, et de la loi EGalim (loi n° 2018-938) qui en a découlé (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019) pour l'alimentation.

La stratégie alimentaire développée dans le programme SAI se décline en trois grands axes :

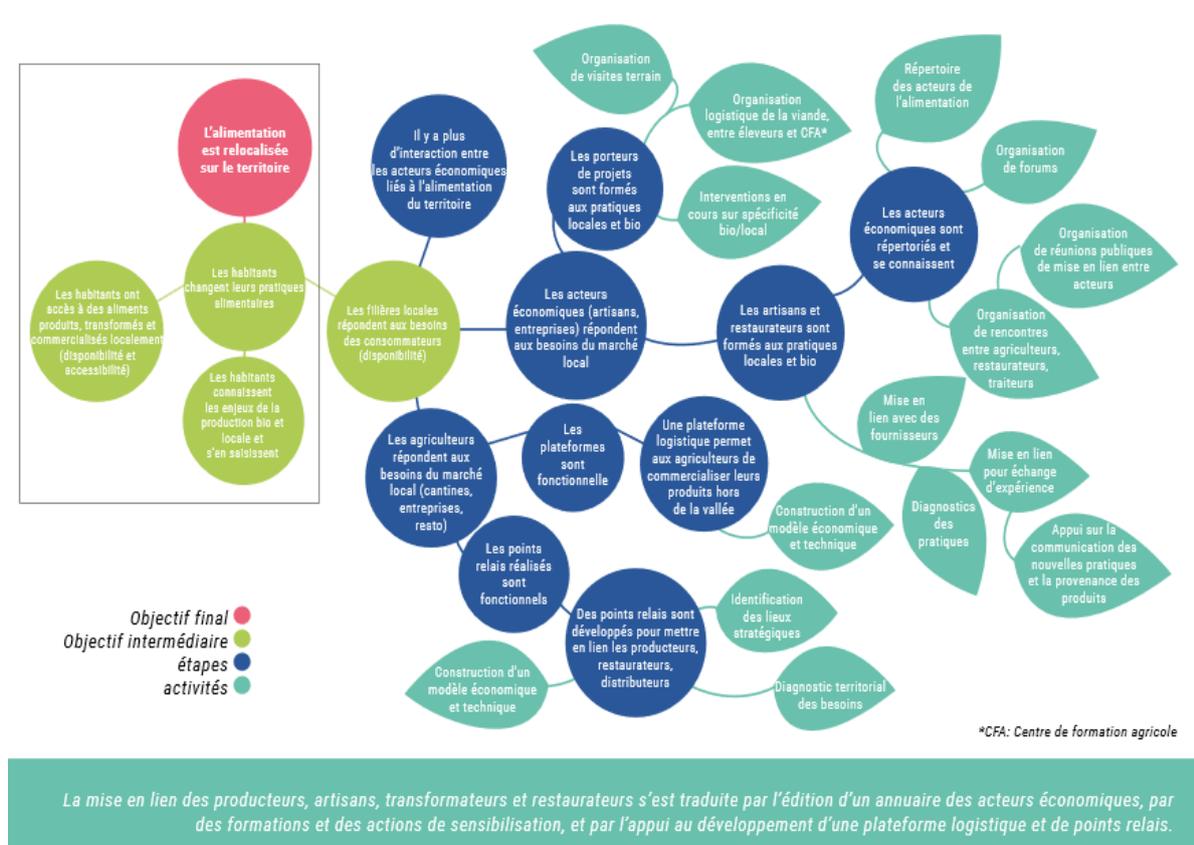
- Un accompagnement des cantines scolaires volontaires pour augmenter la part de produits bio locaux dans les repas servis aux enfants
- Sensibiliser la population du territoire aux enjeux des pratiques alimentaires durables

- Renforcer l'adéquation entre l'offre et la demande en produits bio locaux.

Ici, la double dimension de cette politique d'alimentation durable est bien visible : il s'agit à la fois de soutenir et de développer les filières agricoles durables du territoire et de permettre à la population du territoire d'accéder à une alimentation saine, respectueuse de l'environnement et diversifiée.

Le programme Ça Bouge Dans Ma Cantine, dans le cadre duquel j'ai réalisé six entretiens, s'inscrit dans le programme des Systèmes Alimentaires Innovants 2016-2019. Ce programme illustre la volonté de l'intercommunalité d'optimiser la répartition de ses actions sur l'ensemble du territoire : l'un des objectifs de la deuxième édition du programme SAI 2019-2023 est que chaque commune ait bénéficié d'un accompagnement pour ses cantines.

Fig. 16 : La stratégie alimentaire en Biovallée



Source : CCVD, Les Carnets Carasso, 2019

Cette arborescence montre bien les actions concrètes qui ont été mises-en-œuvre dans le cadre de cette stratégie alimentaire territoriale, ainsi que les objectifs auxquels elles répondent.

Dans le cadre de ma mission de stage au sein du service agriculture de la Communauté de Communes du Val-de-Drôme, et en coopération avec une autre stagiaire travaillant, elle, sur le volet opérationnel des dispositifs d'accompagnement vers une alimentation durable, j'ai pu participer à différents événements mis en place par la Communauté de communes pour impliquer les habitants dans la construction des politiques territoriales en lien avec l'alimentation.

Ainsi, j'ai participé à deux actions de « Porteurs de parole » sur des marchés de plein-vent, à Livron-sur-Drôme et à Beaufort-sur-Gervanne. Le concept du « Porteur de parole » a été mis en place par l'actuelle chargée de mission agriculture et alimentation de la CCVD, laquelle met-en-œuvre cette action sur le terrain avec une stagiaire qui travaille directement sur la reconduction du programme SAI, et sur la participation des habitants à l'élaboration de cette nouvelle édition. Ces actions consistent en une sorte de micro-trottoir visant à recueillir les besoins et les envies des habitants. Il s'agissait de les inviter à discuter autour de questions telles que « Que signifie « Bien manger » pour vous ? Considérez-vous que vous vous nourrissiez comme vous le souhaitez ? Trouvez-vous ce dont vous avez besoin localement ? ». Ils étaient également invités à proposer des initiatives, des choses à améliorer, ou également à mettre en avant des actions liées à l'alimentation dont ils avaient connaissance et qu'ils souhaitaient faire connaître. La discussion avait pour support un affichage sur lequel figuraient les propositions émises précédemment par d'autres habitants, et une carte de la vallée de la Drôme agrémentée de pastilles de couleur représentant les initiatives connues des habitants interrogés en matière d'alimentation. Ces témoignages et propositions sont directement discutés lors des réunions de travail organisées par la CCVD et les acteurs de l'alimentation du territoire, ciblés par type de public : « enfance », « jeunesse », « personnes âgées », « familles », « précarité ».

J'ai également eu l'opportunité d'être bénévole lors d'un repas dans le noir organisé dans la commune de Grâne par l'association Millefeuilles dont la CCVD était partenaire. Il s'agissait de profiter d'une rencontre conviviale autour de l'alimentation pour recueillir la parole des habitants. Notre rôle de bénévole consistait à prendre en note ce qui pouvait se dire au cours du repas sur la découverte de produits bio locaux, mais également d'interroger les convives sur le même principe du Porteur de parole précédemment évoqué. J'ai également assisté à une réunion de travail sur le thème Enfance-petite enfance qui réunissait des acteurs multiples de l'alimentation et de l'éducation sur le territoire, afin de construire la deuxième édition des Systèmes Alimentaires Innovants pour la période 2019-2023.

L'objectif de l'ensemble de ces actions est surtout de mobiliser la population autour de l'alimentation durable, pour construire la politique la plus adaptée possible aux différents publics. L'édition 2016-2019 était en effet la première étape d'une politique alimentaire que la CCVD souhaite la plus participative possible.

Une population globalement engagée dans ces démarches

Nous avons pu voir précédemment que les acteurs du territoire souhaitaient renforcer leur engagement dans le développement d'une alimentation saine, durable et locale. Mon travail d'enquête devait également contribuer à mettre en lumière la manière dont la population du territoire, ou plutôt les populations, percevaient et recevaient ces actions.

Néoruraux et alimentation durable

Parmi les personnes que j'ai pu interroger lors d'entretiens, les plus engagées dans une démarche alimentaire durable, c'est-à-dire celles qui tentaient de maintenir un équilibre constant entre soutien aux producteurs bio locaux, alimentation saine et respectueuse de l'environnement en consommant des produits bio et locaux dans la mesure du possible, n'étaient pas les plus anciennement ancrées dans le territoire. Il s'agissait également des personnes enquêtées ayant le plus haut niveau d'études. Il faut dire que s'il y eut un mouvement

de néoruraux et de retour à la terre dans les années 1970 et 1980 qui fut notamment à l'origine de l'orientation actuelle du territoire, de nouvelles populations, plutôt citadines, continuent de s'installer aujourd'hui dans la vallée de la Drôme pour sa qualité de vie et la priorité mise sur le développement durable du territoire. Certaines personnes interrogées défendent une posture de « choix de vie » forte :

« Le fait d'avoir conscience qu'on est acteurs de notre environnement, et donc ben, on est convaincus tous les deux que le consommateur a le pouvoir d'agir sur... ah bah oui, sur les fabricants et du coup sur leur impact sur la planète aussi. Voilà, enfin l'épuisement des ressources... [...] Pour tout, pour choisir son métier, pour choisir son boulot, l'endroit où on habite, on a choisi de venir habiter là, ce n'est pas... on a choisi de consommer... on choisit ! » (Entretien n°3, Défi FAAP Lorient, mars, 2019).

On trouve ici, à mon sens, le symptôme d'une forme de gentrification rurale dans la vallée de la Drôme, qui ne serait pas émergente mais en continuité avec une gentrification rurale ancienne, semblable à celle que décrit la géographe Greta Tommasi dans son article *La gentrification rurale, un regard critique sur les évolutions des campagnes françaises* : « Si un premier tournant de ce changement peut être identifié dans les années 1970 avec les installations de néo-ruraux dans certaines campagnes du Sud de la France, c'est à partir des années 1990 que les données des recensements et les enquêtes de terrain montrent un renouveau, à la fois démographique, social et économique. » (Tommasi, 2018).

L'alimentation durable et la réflexivité des individus quant à leurs pratiques et leurs visions

La démarche d'entretien elle-même a permis de faire apparaître des points saillants quant à la vision des individus interrogés à propos de l'alimentation, de leur propre changement de pratique et de l'inscription des dispositifs dans leur trajectoire alimentaire individuelle. Les vingt entretiens réalisés présentent des points communs et des différences dans la réception de la démarche d'entretien elle-même par les individus, pouvant être mis en relation avec la position de ces individus par rapport à l'alimentation durable. Tout d'abord, j'ai sollicité des entretiens dans des contextes très différents. Certains entretiens ont été obtenus lors de discussions avec des personnes que je connaissais, d'autres par téléphone grâce à des contacts que l'on m'avait communiqués et ont donné suite à des entretiens par téléphone ou en présentiel, certains ont eu lieu à la suite d'échanges de courriels. Ces différents modes de prise de contact se sont traduits par différentes réactions des personnes que je sollicitais quant à la perspective d'un entretien sur leurs pratiques et leurs visions de l'alimentation, et leur perception du dispositif dans lequel elles s'inscrivaient. Certaines personnes ont pu se montrer étonnées de ma démarche car elles n'avaient jamais pris part à un entretien et d'autant moins sur l'alimentation, mais la grande majorité des enquêtés m'a semblé éclairée quant à la tenue d'un entretien, enthousiaste à l'idée d'y prendre part et de discuter de leur vision de l'alimentation durable et de leurs pratiques, et surtout, un grand nombre d'enquêtés adoptait une posture démontrant une réflexion déjà aboutie, discutée, questionnée quant à l'alimentation durable.

On peut également relier cela au mouvement néorural susmentionné et vu sous l'angle d'un phénomène de gentrification rurale : « Le positionnement distinctif des nouvelles populations sur le plan culturel et politique, comme les modes de vie et de consommation [...],

les nouvelles initiatives dont ils sont souvent à l'origine [...], l'émergence de groupes sociaux qui progressivement imposent leurs codes et leurs valeurs. » (Tommasi, 2018).

Les biais de sélection comme indicateurs de la forte proportion de personnes engagées dans une démarche alimentaire durable sur le territoire

Lors de la phase de constitution des échantillons d'entretiens à réaliser, s'est posée à plusieurs reprises la question des biais de sélection auxquels j'allais me heurter. En effet, les personnes qu'il m'était possible d'interroger dans le cadre de l'ancien FAAP de Loriol étaient sélectionnées car elles s'étaient déjà portées volontaires pour un premier entretien ayant eu lieu juste après la fin du Défi. Les participants qui ne s'étaient pas portés volontaires pour le premier entretien n'ont pas été recontactés. Pour ce qui est du Défi Alimentation de Valence, pour lequel je suivais l'une des équipes, je me suis adressée aux participants avec lesquels j'avais établi un bon contact au cours des premières séances du Défi, c'est-à-dire potentiellement ceux qui étaient les plus actifs dans le Défi et donc les plus intéressés par ses objectifs. Plus encore, il s'agissait des personnes que j'avais pu voir à plusieurs séances, compte tenu du fait que la géométrie des équipes était très variable d'une séance à l'autre.

S'agissant des parents d'élèves en lien avec le programme Ça Bouge Dans Ma Cantine, le biais de recrutement a été particulièrement fort. Au cours d'un autre événement autour de l'alimentation organisé par la CCVD, j'ai rencontré une femme dont les enfants bénéficiaient du programme dans la commune de Grâne. Cette personne m'a transmis les contacts d'une dizaine d'autres mères d'élèves de Grâne. Le biais était donc multiple, car l'échantillon obtenu était constitué d'un groupe social homogène, de femmes de 35 à 45 ans, toutes résidentes de Grâne, appartenant globalement au même cercle de connaissances, plutôt intéressées par les démarches alimentaires durables. L'échantillon ciblant les membres de groupements d'achat a également pâti d'un biais de sélection fort. L'ensemble des contacts que j'ai obtenus l'ont été par le biais de réseaux proches de l'agriculture et de l'alimentation durable : Agribiodrôme, la CCVD, une association locale d'éducation à l'environnement, le Réseau autonomie Crest. Il est à préciser que ces réseaux sont eux-mêmes très entremêlés, et la plupart des personnes interrogées situaient, de vue ou de connaissance, les autres personnes interrogées. Ainsi, l'échantillon des membres de groupements d'achat s'est retrouvé constitué exclusivement de personnes évoluant dans les mêmes réseaux, avec des liens d'interconnaissance pour certains, et pour qui le groupement d'achat ne représentait qu'une facette de leur engagement citoyen, associatif, collectif.

4.1.2. L'insertion des dispositifs d'accompagnement et des initiatives collectives dans les trajectoires alimentaires individuelles

Les stades de changement de pratiques auxquels interviennent les dispositifs d'accompagnement et les initiatives collectives

Les mécanismes d'apprentissage menant à un changement de pratiques diffèrent selon les trajectoires individuelles (Lamine, 2003, Abramson, 2014, Dubuisson-Quellier, 2016). Ainsi, cette inconstance doit être prise en compte dans la mise en place de nouveaux dispositifs

d'accompagnement vers une alimentation durable, et dans le maintien d'une diversité de dispositifs adaptés à divers profils.

Les points de rupture des trajectoires de vie (Lamine, 2003, Dubuisson-Quellier, 2016) se matérialisent par des événements de vie. Ces événements constituent souvent des périodes courtes propices à un changement de pratiques car ils représentent des moments de recomposition des ressources et des représentations.

Il est intéressant de mettre les dispositifs et initiatives collectives étudiés en perspective avec ces points de rupture de vie. J'ai identifié trois stades auxquels interviennent les dispositifs d'accompagnement et les initiatives collectives que j'ai étudiés dans le cadre de mon enquête.

Le dispositif ou l'initiative collective intervient à un stade de basculement vers l'adoption de pratiques alimentaires durables

Dans le cadre des enquêtes et des observations, j'ai rencontré un plus grand nombre de personnes qui souhaitaient changer leurs pratiques alimentaires sans avoir franchi complètement le pas. Ces personnes avaient plutôt une entrée santé sur l'alimentation durable, au sens où leur envie de changer semblait plutôt provenir de préoccupations d'ordre du bien-être individuel et de la bonne santé. Une participante du Défi Alimentation de Valence, de l'équipe de la Manu cette fois, m'a expliqué qu'elle achetait de temps en temps des produits bio depuis quelques années, mais qu'avec le Défi elle espérait vraiment améliorer son alimentation : « *J'étais déjà venue une toute première fois, quand il y avait eu Mandela, et en fait à partir de là, ça m'a intéressée parce que je sais très bien que ce que je mange ce n'est pas toujours très bien [...] Déjà, ça parlait d'alimentation, et je voulais m'améliorer parce que je sais qu'en ce moment, surtout en ce moment, je mange n'importe comment.* » (Entretien n°12, Défi Alimentation Valence, 19 avril, 2019)

J'ai également pu trouver d'autres personnes dans ce type de situation, à une étape peut-être plus avancée dans le changement de pratiques, du moins pour lesquelles le dispositif était un moteur de changement d'une pratique en particulier, dans le cadre d'une démarche de changement de pratiques déjà engagée. Cette mère dont les enfants ont bénéficié du programme Ça Bouge Dans Ma Cantine à Grâne explique les effets qu'a eu le programme sur ses propres pratiques : « *Maintenant que la viande est de qualité à la cantine, du coup je n'achète quasiment plus de viande, bon après ce n'est pas non plus énorme la quantité de viande à la cantine, mais je sais qu'ils ont un équilibre alimentaire tous les midis* » (Entretien n°8, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 15 avril, 2019).

Le dispositif ou l'initiative collective intervient à un stade d'approfondissement de pratiques alimentaires durables déjà installées

Finalement, la grande majorité des personnes que j'ai pu interroger, qu'il s'agisse du Défi FAAP passé de Loriol, des parents dont les enfants avaient bénéficié de Ça Bouge Dans Ma Cantine ou encore des membres actifs des groupements d'achat, étaient déjà bien engagées dans une démarche de changement de pratiques vers une alimentation durable. Plus encore, elles avaient pour la plupart déjà adopté des pratiques alimentaires durables et tendaient à étendre ce changement à d'autres domaines de leur vie quotidienne. Le dispositif jouait pour elles un rôle de catalyseur pour aller plus loin dans le changement vers des pratiques plus

durables, qu'il s'agisse de pratiques alimentaires ou autres. Une participante du Défi FAAP de Loriol en témoigne : « *Disons qu'on était déjà vraiment dans cette dynamique, on essayait d'acheter dans des endroits différents des choses locales, biologiques, ou autres. Mais c'est vrai que l'atelier nous a surtout aidés à plus faire nous-mêmes. On cuisine beaucoup plus qu'avant. On achète beaucoup moins de choses qui sont déjà transformées ou préparées.* » (Entretien n°1, Défi FAAP Loriol, 15 mars, 2019).

L'ensemble des membres de groupements d'achat interrogés se situent dans la même perspective. « *Tous ceux qui sont dans le groupement d'achat, c'était tous des gens qui étaient déjà dans cet esprit-là. C'est plus après pour la facilité, il y a des personnes qui ont des enfants, qui sont bien occupés, donc comme ça ils n'ont pas besoin d'aller au marché... ou du moins ça limite beaucoup les courses à faire, donc pour eux c'est un plus. Il y a les prix aussi qui intéressent les gens.* » (Entretien n°15, groupement d'achat, 7 mai, 2019).

Les réseaux dans lesquels sont diffusées les informations sur ces dispositifs et initiatives collectives

Le dispositif Ça Bouge Dans Ma Cantine a été mis en place dans la cantine de la commune de Grâne, cantine commune aux deux écoles élémentaires privée et publique de la commune. Lorsque ce dispositif a été mis en place à Grâne, une « feuille de chou » a été mise en place par la commune et la Communauté de communes sur les avancées du programme et les actions mises en place à la cantine. Les menus sont affichés à l'école et disponibles sur le site internet des deux écoles pour que les parents puissent les consulter chaque semaine. Certains parents interrogés en avaient une très bonne connaissance du fait de leur engagement comme parents d'élèves et donc de leur participation à des réunions sur le sujet, ou plus simplement par leur intérêt manifeste pour les menus de la cantine et ont donc été amenés à se renseigner. Toutefois, deux parents interrogés sur les cinq n'avaient pas connaissance de ce dispositif en tant que dispositif, et seulement une était capable de relier de manière affirmative les changements survenus à la cantine et le programme Ça Bouge Dans Ma Cantine.

Le Défi Alimentation de Valence a été porté par deux structures-relais, la Maison des solidarités Nelson Mandela via l'une de ses formatrices en Français Langue Etrangère (FLE), et la résidence de jeunes travailleurs la Manutention, par le biais de son animateur. Chaque animateur a diffusé l'information dans sa structure, et les équipes sont respectivement constituées de personnes habitant le même foyer -équipe La Manu- ou suivant le même cours hebdomadaire -équipe Mandela. Ainsi, il s'agit d'équipes assez homogènes en termes de profil social mais surtout de stade individuel dans le changement de pratiques alimentaires.

Pour ce qui est du Défi FAAP mené à Loriol au printemps 2018, la structure relais était le Centre Communal d'Action Sociale de Loriol. Une employée du CCAS était en liaison direct avec l'animatrice d'Agribiodrôme en charge du Défi, et devait diffuser les informations sur le Défi et aider les personnes intéressées et fréquentant le CCAS à s'y inscrire. Néanmoins, la communication par le CCAS a été compromise par un manque de temps de la salariée pour se consacrer au Défi, et finalement la plupart des personnes inscrites en avaient eu connaissance par les écoles de leurs enfants, les associations de la ville, ou par bouche-à-oreille. Ainsi, si ce FAAP se destinait au départ, tout comme le Défi actuel de Valence, à un public plutôt précaire,

il a été relayé dans un réseau beaucoup plus diffus, et la majorité des personnes y ayant participé se trouvaient déjà engagées dans une démarche alimentaire durable.

Les groupements d'achat sont des initiatives collectives, dont les réseaux de diffusion et d'implantation sont par essence très différents de ceux des dispositifs abordés précédemment. Tout d'abord, parmi les six groupements enquêtés, seulement deux étaient trouvable en ligne via une recherche internet. Parmi les six, il faut préciser qu'un était encore à l'état de projet et qu'un autre était fermé depuis plusieurs mois. J'ai trouvé ce dernier via une recherche par termes dans un journal local indépendant, à la connotation militante assez prononcée, à l'audience relativement restreinte. Un article était consacré à la création de ce groupement d'achat à Crest et remontait à un an. C'était la seule information disponible, et aucun contact n'était affiché sur le site internet du journal. Les quatre autres groupements en activité sont celui de Grâne lié à l'association Millefeuilles, celui d'Autichamp, celui de Saillans et celui de l'Usine vivante à Crest. Seul ce dernier était référencé en ligne. Les groupements d'Autichamp et de Saillans sont constitués de personnes habitant une même commune, ils ont chacun été fondés par des familles voisines ou amies, et se sont donc développés grâce aux liens d'interconnaissance existant entre ces personnes. J'ai pu rencontrer les membres de ces groupements grâce à des personnes qui en faisaient partie et qui travaillaient soit à la CCVD, soit à Agribiodrôme. Ainsi, on observe que les réseaux de ces groupements sont finalement très fermés. Pour ce qui est du groupement de Grâne, le même phénomène s'observe, cette fois-ci à l'échelle d'une communauté d'intérêt -l'association Millefeuilles, principalement constituée de retraités animant ou assistant à des événements autour de l'environnement, du bien-être, de l'alimentation. Ce réseau reste également assez fermé. Enfin, le groupement de l'Usine vivante, seul parmi les six à réellement disposer d'informations en ligne, est avant tout constitué de résidents de l'Usine vivante, mais les bénévoles en charge de sa gestion ont récemment décidé d'ouvrir le groupement à l'ensemble des adhérents de l'Usine vivante. L'adhésion étant à prix libre, et la structure étant bien connue de son voisinage, ils espèrent ainsi élargir le groupement à des publics moins proches de l'alimentation durable.

Ainsi, il me semble que les acteurs du territoire à l'origine des dispositifs d'accompagnement et des initiatives collectives disposent d'une marge de manœuvre importante sur les réseaux de diffusion de leur offre en la matière. Une communication s'appuyant sur une diversité de structures-relais serait propice à une plus grande audience touchée par cette offre.

4.1.3. Mobilisation de l'environnement alimentaire « physique », dispositifs d'accompagnement et pratiques alimentaires durables des individus

Dans le cadre du projet Surfood-Foodscapes, mené par le Cirad depuis 2018, le paysage alimentaire est décrit comme l'ensemble :

- Des infrastructures commerciales (magasins d'alimentation, marchés, restaurants, sites de restauration en ligne) ;
- Des espaces de production (exploitations agricoles et maraichères, potagers privatifs ou collectifs) et ;
- Des communications à visée commerciale (la publicité, les informations sur les prix, etc.) (Cirad, 2018).

J'ai choisi ici de me focaliser sur deux de ces trois points : les infrastructures commerciales d'abord, et les communications à visée commerciale dans une moindre mesure, pour lesquelles je m'intéresse surtout à la signalétique autour des infrastructures commerciales.

La mobilisation de l'environnement alimentaire physique par les individus

Des individus peuvent disposer du même environnement alimentaire physique mais le mobiliser différemment. La mobilisation symptomatique de pratiques alimentaires durables, où les choix sont faits en fonction de valeurs auxquelles répondent les produits, consiste à mobiliser une diversité de lieux d'achats selon les produits que l'on y achète. Dans le cadre des entretiens que j'ai pu mener auprès d'une vingtaine de consommateurs, inscrits ou non dans des dispositifs liés à l'alimentation durable, le nombre de lieux d'achats mobilisés par les individus varie entre trois ou six.

Un ancien participant de Défi FAAP en témoigne : « *Ce qui nous déplaît dans le magasin bio d'à côté d'Intermarché, là-bas, c'est l'origine des produits. Il y a plein de choses qui viennent de l'autre bout du monde. Et c'est vrai que précédemment ça, on n'y faisait pas forcément attention, mais depuis cette expérience on est plus regardants donc voilà. Il y a du riz qui pousse en Camargue, il y a de l'épeautre qui est cultivée en Ardèche, pourquoi aller chercher du riz dans le Yuan ou autre ?* » (Entretien n°3, Défi FAAP Lorient, 19 mars, 2019)

Ainsi, plus que la fréquentation de lieux d'approvisionnement étiquetés « durables » par les individus, ce sont les critères qui déterminent leur choix de mobiliser tel lieu d'achat pour tel produit qui démontre une démarche de changement de pratiques alimentaires dans la perspective d'adopter des pratiques durables. Dans cette optique, il est donc également intéressant de noter la fréquentation par les individus de plusieurs lieux d'approvisionnement du même type.

Toutefois, cette multiple mobilisation est abordée par plusieurs enquêtés comme une contrainte, qu'ils choisissent d'adopter mais qui reste une contrainte. Une personne enquêtée habitant Crest, n'ayant pris part à aucun dispositif mais engagé dans une démarche alimentaire durable, explique cette contrainte. Il s'impose de faire ses courses au marché de Crest pour « donner son argent aux gars du marché » et tente de diminuer sa fréquentation des supermarchés, et ne fréquente que peu les magasins de producteurs, car achetant en priorité des produits bio, cela lui revient trop cher. Pour cela, il est satisfait du marché mais il le voit tout de même comme une contrainte : les horaires de courses ne sont pas flexibles. Cela lui demande un effort de renoncer à acheter en supermarché un produit moins cher et à quand il le souhaite. (Entretien n°18, individu hors-dispositif, 9 mai, 2019). On voit ici transparaître les valeurs qui déterminent les choix de lieux d'achat de cette personne : l'économie locale via le soutien des producteurs locaux, la santé et l'environnement via l'achat de produits cultivés sans pesticides. L'enquêté parle lui-même de « discipline » à s'imposer, ce qui démontre bien d'une démarche volontaire, engagée, qui peut « coûter » en changeant ses habitudes.

Ainsi, et particulièrement pour ce qui est des deux Défis alimentaires enquêtés, il me semble que l'on peut parler d'un effet deux poids deux mesures sur la mobilisation par les individus de leur environnement alimentaire.

Dans le cas des individus entrés dans le dispositif en étant déjà engagés dans une démarche de changement de pratiques alimentaires, les lieux d'approvisionnement mobilisés ont peu changé, mais ils sont désormais mobilisés différemment à l'échelle des choix des

produits dans chaque lieu. Dans le cas des individus entrés dans le dispositif à un stade exploratoire des pratiques alimentaires durables, le dispositif peut être vecteur d'élargissement du maillage de lieux d'approvisionnement mobilisés par ces individus, vers un plus grand nombre de lieux mobilisés, et une augmentation des lieux d'achat de produits bio et locaux.

Signalétique, codes et accès d'une alimentation durable pour tous

Les lieux d'achat de l'alimentation durable ne sont pas socialement neutres : les valeurs auxquelles répondent les produits, leur mode de production, leur mode de distribution véhiculent des normes liées à certains groupes sociaux. Il a longtemps été dit du bio qu'il était « pour les bobos », et bien que la consommation de produits biologiques se soit largement démocratisée depuis les années 1970-1980 où elle était encore réservée à ses pionniers, la consommation de produits biologiques est loin de faire l'unanimité. L'achat de produits locaux semble, lui, convaincre un plus grand panel de personnes, grâce à la variété des valeurs auquel il répond : le soutien à l'économie locale, la connaissance du mode de production, l'impact environnemental faible, la fraîcheur des produits, le relation producteur-consommateur. Toutefois, les lieux d'achat en circuits-courts ne sont également pas visibles et connus de tous.

Dans un article consacré à l'étude d'un marché de plein-vent, la sociologue Yuna Chiffoleau aborde les marchés de plein-vent comme des lieux d'achat captant « une clientèle plus diverse, utilisant les circuits courts depuis peu, a priori moins sensibilisée à l'alimentation durable et moins engagée dans des pratiques alternatives. » (Chiffoleau, 2017). Egalement, elle cite une étude menée à l'échelle nationale en 2013, menée dans le cadre du programme de recherche CASDAR Codia (Loisel et al., 2013) qui étudie le profil des consommateurs des produits issus de circuits-courts : « En 2013, alors que la répartition par catégories socio-professionnelles des acheteurs en circuits courts tendait à se rapprocher de celle de la population française, le marché de plein vent émergeait comme un des lieux accueillant de nouveaux publics moins diplômés, davantage motivés par le goût et la fraîcheur que par l'environnement ou le soutien aux agriculteurs (Loisel et al., 2013). » (Chiffoleau, 2017). On voit bien ici le lien entre les valeurs mises en avant par les différents lieux d'achat et les consommateurs qui vont se tourner vers ces lieux.

Le marché de Grabels, près de Montpellier, dont cet article étudie le cas, constitue un objet intéressant pour aborder ces codes l'alimentation durable. Il s'agit d'un marché né de la volonté de l'équipe municipale de la commune de Grabels, en 2008, visant avant tout à renforcer le lien social entre consommateurs, d'abord, et entre producteurs et consommateurs. Il est aujourd'hui géré par un comité constitué d'habitants et d'exposants sur délégation de la municipalité. Depuis 2010, tous les étals bénéficient d'un étiquetage commun, indiquant à l'aide d'un code couleur la provenance du produit, le mode de production, le respect des critères de durabilité Définis par le comité lui-même. Un habitant de Grabels, élu en charge du marché au sein du comité dédié, aborde bien les codes et les normes mentionnés précédemment : « Si le consommateur sait qu'il est représenté, qu'on l'écoute, et si l'offre est au rendez-vous, alors, déjà, en tant qu'élu, on aura fait notre boulot et il n'y a pas de raison que les habitants de Grabels ne suivent pas. » (Michel, 60 ans, électricien, élu à Grabels) Ainsi, l'élu a choisi, pour participer au comité, des consommateurs « représentant tout le monde », c'est-à-dire issus de la classe moyenne et, surtout, « habitués aux supermarchés ». » (Chiffoleau, 2017).

Si le terrain des circuits-courts semble ainsi pouvoir toucher différents publics, qu'en est-il des produits biologiques ? Les codes culturels propres aux lieux d'achat de produits biologiques existent également pour les lieux d'achat en circuits-courts, dans d'autres déclinaisons. Une personne interrogée dans le cadre de l'étude des groupements d'achat, également impliquée dans plusieurs structures du domaine de l'agriculture durable sur le territoire, a particulièrement insisté sur l'existence de ces codes. Selon elle, la difficulté majeure des lieux d'approvisionnement en produits locaux, tels que les magasins de producteurs, réside dans le fait que les consommateurs que l'on y voit les consommateurs faire leurs choix. Il y a des codes, tels que les modes d'emballage -il faut parfois apporter ses propres contenants, on doit connaître les produits que l'on pourra trouver selon la saison, ne pas s'offusquer des prix parfois très élevés. La solution à ces freins serait pour elle de faire plus de pédagogie dans les lieux eux-mêmes. Il faut que tout le monde puisse se sentir bienvenu en ces lieux, et dans la capacité d'y faire ses courses, au moins en partie. (Entretien n°11, groupement d'achat, 11 avril, 2019). Egalement, elle explique plus globalement qu'elle observe un manque de visibilité et de connaissance de ces magasins de producteurs par tous.

Cette faible visibilité des magasins de producteurs, et la non fréquentation des magasins bio sont des questions qui sont apparues lors de plusieurs séances d'observation que j'ai menées tout au long du Défi Alimentation animé par Agribiodrôme à Valence.

J'ai suivi les ateliers de l'équipe de la Maison des Solidarités Nelson Mandela. Il s'agit d'un public dont l'environnement alimentaire physique est principalement constitué du marché du quartier des Fontbarlettes, de grandes surfaces situées en périphérie de Valence, et de moyennes surfaces discount située dans le centre-ville. Cette question est d'abord intervenue lors d'une séance dédiée à un bilan de l'atelier cuisine qui avait précédé et à la préparation du temps fort suivant. La deuxième partie de cette séance était consacrée à la présentation de magasins bio, magasins de producteurs et marchés de producteurs de Valence et ses alentours, en vue de comparer par la suite des produits de même type dans un lieu d'achat dont ils avaient l'habitude, et un autre figurant sur la liste. Les participants avaient sous les yeux une carte de l'agglomération sur laquelle étaient épinglés ces lieux d'achat, et pouvaient lire le descriptif de ces lieux sur une liste fournie avec la carte. Plusieurs remarques sont ressorties de cette activité : en décrivant l'emplacement de l'un des magasins bio par rapport aux rues et aux autres commerces qui l'entouraient, l'une des participantes a compris duquel il s'agissait et s'est exclamé « Ah c'est les magasins naturels ! ». Elle voyait très bien de quel magasin il s'agissait car elle passait devant mais elle n'y était jamais entrée. Dans l'équipe de Mandela, d'ailleurs, aucun participant n'était déjà entré dans l'un des lieux d'achat de la liste. De plus, si la liste présentée comportait à la fois des magasins bio, des magasins de producteurs -rares- et des marchés de producteurs de Valence, les participants n'ont discuté que des magasins bio, et il semble que c'était le seul type de lieu dont ils avaient connaissance parmi les trois. Parmi les participants présents, deux participantes consomment parfois des produits bio mais les achètent en supermarché.

Lors de la visite du magasin de producteurs La Musette de Valentine, dans l'enceinte du lycée agricole le Valentin à Bourg-lès-Valence, les premières questions des participants de Mandela furent : « N'importe qui peut-il venir acheter ses produits ici ? Est-ce ouvert à tous ? ». Effectivement, le magasin de producteurs était en plein cœur de l'enceinte du lycée agricole, une structure inconnue des participants, il était peu indiqué également, non visible depuis la

route, et à l'opposé du quartier des Fontbarlettes. Ces questions sont intervenues lors de l'arrivée du groupe devant la façade du magasin. Effectivement, aucun code ne répond à ceux des supermarchés. Le magasin est de superficie réduite, l'affichage indique que certains produits du magasin sont bio, l'intérieur est globalement boisé et dans des tons verts. Plusieurs messages peuvent être alors connotés : un petit magasin peut signifier, aux yeux d'usagers de grandes surfaces, des prix plus élevés et un choix moins large, connotation que comporte également la labellisation biologique.

Fig. 17 : Vue de l'intérieur de la Musette de Valentine



Source : Le Dauphiné libéré, 2011.

Il est intéressant de constater que certains de ces lieux d'achat connotés « durables » ont une réflexion sur leur image et le public que cette image va potentiellement attirer ou repousser. Un exemple de commerce alternatif créé récemment sur le territoire me semble illustrer l'existence de ces codes. L'« épicerie solidaire » de Beaufort-sur-Gervanne a été ouverte durant l'été 2016 pour pallier l'absence de commerces alimentaires dans la vallée de la Gervanne depuis la fermeture de la dernière épicerie, en 2015. Cette épicerie est associative, et propose des produits frais, biologiques et locaux dans la mesure du possible, tout en veillant à garantir des prix abordables aux habitants. Les bénévoles à l'origine de cette initiative nous ont expliqué qu'ils avaient choisi de ne pas faire figurer de mention « Produits bio », ou « Epicerie Bio » sur la devanture du commerce afin de toucher le public le plus large possible. En effet, au cours de réunions organisés en vue du lancement de l'épicerie, des habitants s'étaient prononcés formellement contre l'ouverture d'un commerce exclusivement biologique. Aujourd'hui, l'épicerie ne propose que des produits bio, mais n'étant pas étiquetée comme telle, elle semble convenir au plus grand nombre. Les bénévoles indiquent toutefois que certains habitants du village n'en ont jamais franchi la porte, lui préférant les grandes surfaces d'Aouste-sur-Sye, à douze kilomètres de là. Un employé du magasin de producteurs Court-Circuit à Chabeuil, magasin de producteurs biologiques exclusivement, m'a également confié que la question de l'étiquetage « bio » du magasin s'était fortement posée lors de son ouverture. Le magasin est installé dans une zone commerciale, sur un rond-point de la route de Valence. Cet emplacement était également un choix visant une accessibilité optimale du magasin de producteurs.

Quelques magasins de producteurs de la vallée de la Drôme

Fig. 18 : Extérieur du magasin La Charrette Fig. 19 : Intérieur du magasin La Charette



Source : La Charrette, 2018.

Fig. 20 : Extérieur du magasin A Travers Champs. Fig. 21 : Intérieur du magasin A Travers Champs



Source : A Travers Champs, 2017.

On observe sur ces photos des codes visuels assez similaires d'un magasin de producteurs à un autre. Le bois et les couleurs boisées sont omniprésentes, la typographie est souvent dans des tons verts qui évoque le végétal, les magasins sont globalement agencés de manière semblable. Les deux magasins de producteurs présentés ici ont tous deux l'avantage non négligeable de se situer au bord d'une voie de circulation plutôt passante ou même à un rond-point. Toutefois, depuis la route, le premier reste peu visible, ne disposant d'aucun affichage ou fléchage en amont, et possédant une façade est plutôt discrète. La façade du deuxième, A Travers Champs, est dissimulée par des arbres, et l'on aperçoit seulement un entrepôt depuis la route. Il est néanmoins fléché.

4.2. L'hétérogénéité des profils sociaux, des trajectoires alimentaires, des pratiques des visions : et sa prise en compte dans les dispositifs

4.2.1. Des angles d'approche variés de l'alimentation durable : des degrés d'engagement variés dans le changement de pratiques.

Précédemment, j'ai abordé la variabilité dans le rôle joué par les dispositifs publics et les initiatives collectives dans le changement de pratiques des individus. Cette grande variabilité

s'explique avant tout par la diversité des profils sociaux des individus et au stade dans le changement de pratiques auquel ils se trouvent à leur entrée dans lesdits dispositifs.

J'ai choisi de représenter les grands types de trajectoires de changement alimentaire que j'ai pu rencontrer au cours de mon enquête. Ces trois trajectoires types se rejoignent, l'une prolonge l'autre, il ne s'agit pas de processus linéaires (voir Annexe X).

L'engagement dans l'alimentation durable par les préoccupations de santé et sa traduction dans les pratiques

Lors de mon enquête, j'ai rencontré plus fréquemment des personnes dont le changement de pratiques souhaité ou en cours était motivé par des préoccupations ayant trait à leur santé et à celle de leurs proches, qu'il s'agisse d'une vision préventive ou de problèmes de santé existants.

« A cause de mes problèmes d'articulations et tout ça, je suis tombée sur une neurologue qui un jour m'a dit « Evitez tout ce qui est les produits transformés ! Déjà vous allez vous rendre compte. » Ca ne vient pas tout de suite mais bon, maintenant je me rends compte que, effectivement, les douleurs sont moins importantes. » (Entretien n°2, Défi FAAP Loriol, 18 mars, 2019).

« Pour l'environnement, non, pas forcément, je n'y ai pas vraiment pensé, je me suis dit « Je vais prendre soin de moi ». Je vais donner à mon corps ce dont il a besoin et pas des choses mauvaises, [...] je n'ai pas envie de lui donner des déchets, ou des trucs modifiés » (Entretien n°5, Défi Alimentation Valence, 8 avril, 2019).

« Oui, non, c'est vraiment la santé ! Oui, vraiment. L'environnement... Je ne suis pas, non... c'est trop politique. » (Entretien n°7, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 12 avril, 2019).

« Mon problème de santé du coup j'ai eu y a maintenant cinq ans, oui c'est ça, il y a cinq ans, a fait que moi du coup j'ai été obligée de changer. » (Entretien n°9, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 16 avril, 2019).

On remarque dans ces témoignages une prépondérance des enjeux de santé comme motivations pour changer d'alimentation. Les produits transformés, l'agriculture conventionnelle et l'industrie agro-alimentaire sont implicitement pointés par ces personnes comme des facteurs aggravants d'un état de santé déjà défavorable. Sylvie Bonny, économiste, aborde dans un rapport de l'INRA paru en 2000, l'expression d'inquiétudes par des consommateurs formant un ensemble très hétérogène, envers la direction que prend l'ensemble de la chaîne agro-alimentaire aujourd'hui, et leur perception d'un certain nombre de risques sanitaires. Dans ce rapport, elle aborde également les réponses souvent inadéquates des acteurs de la filière. Il existe une asymétrie entre une demande de plus de « naturalité », de reconnexion avec la production de la part de la demande, et des réponses techniques ou réglementaires, menant à toujours plus de normes, par les acteurs de l'offre. Les « consommateurs » aussi divers qu'ils soient manifestent un besoin de réassurance plus symbolique que technique. Ainsi, les labels et les normes y participent mais seulement partiellement, puisqu'il semble s'agir principalement d'une demande de changement de l'image de l'agriculture dans son ensemble, d'une meilleure information sur cette dernière, et d'un renouvellement du lien consommateur-agriculteur. (Bonny, 2000). En effet, sur l'ensemble des personnes dont la démarche de changement alimentaire était motivée par des questions de santé, nombreuses étaient celles qui

affirmaient préférer le local, et la connaissance du producteur et du produit, au bio. Surtout, le dénominateur commun était le rejet des produits transformés.

L'engagement dans l'alimentation durable par les préoccupations environnementales et sa traduction dans les pratiques

L'entrée environnementale sur l'alimentation durable se traduit souvent par un changement de pratiques plus global que les seules pratiques alimentaires. Les personnes ayant manifesté une motivation environnementale pour changer de pratiques étaient toutes parmi les plus jeunes. Il s'agissait de certains jeunes de la Manutention, des jeunes couples avec enfants du Défi FAAP de Loriol, et des parents de Ça Bouge Dans Ma Cantine. Surtout, toutes ces personnes évoluaient dans des cercles au moins partiellement en accord avec leurs pratiques et leur intérêt pour la cause environnementale : il s'agissait soit d'une vie professionnelle liée à ces questions, soit d'une famille sensible aux questions environnementales ou liées au monde agricole.

Une mère interrogée dans le cadre du programme Ça Bouge Dans Ma Cantine a évoqué son souhait de réduire ses déchets. Récemment, à la charcuterie du supermarché, la vendeuse a enveloppé ses tranches de jambon dans trois couches d'emballage. Elle a alors décidé qu'elle lui apporterait un tupperware la prochaine fois. Elle ne pense cependant pas atteindre le zéro déchet, mais un stade intermédiaire. (Entretien n°4, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 10 avril, 2019). *« Il y a d'autres choses autour, là on fait nos travaux en essayant au maximum que ce soit le moins énergivore, on a essayé d'isoler avec euh... du chanvre, enfin voilà on essaye... Donc ce n'est pas que l'alimentation, on essaye un peu de limiter notre impact sur la, sur l'environnement. »* (Entretien n°1, Défi FAAP Loriol, 15 mars, 2019).

Un participant du Défi Alimentation de Valence, à propos de la consommation de viande qu'il a totalement éliminée : *« Tu enlèves un steak haché tu réduis beaucoup quoi, et en fait c'est énormément de petites choses, là c'est l'eau, après t'as les transports, t'as le fait que les usines fonctionnent pour les tuer, les découper et tout, du coup c'est juste un petit truc mais qui a des répercussions énormes en fait sur l'eau, l'effet de serre et tout »* (Entretien n°6, Défi Alimentation Valence, 11 avril, 2019).

Un engagement multiforme : l'alter-consommation et le consomm'acteur

La consommation responsable se veut couvrir d'autres aspects que la seule dimension environnementale, pouvant se traduire par l'achat de produits respectueux de l'environnement, la réduction de sa consommation et du gaspillage, ainsi que le recyclage des déchets. La notion de consommation responsable est née de la prise de conscience de la nécessité de considérer également la contribution de la consommation à une plus ou moins grande équité économique et sociale. Selon F.E. Webster, chercheur en marketing et en sciences de la gestion, le consommateur socialement responsable est celui *« qui prend en compte les conséquences publiques de sa consommation privée, et qui essaie d'utiliser son pouvoir d'achat pour induire des changements dans la société. »* (Webster, 1975). Cette définition de la consommation mène à la formulation d'une figure d'un consommateur acteur et arbitre, à la fois de la demande et de l'offre. Gilles Lipovetsky, philosophe, va plus loin en affirmant : *« Le consommateur pourrait enfin s'émanciper des produits et des modes de vie que le marché conçoit pour lui. Il deviendrait*

non seulement autonome dans ses choix mais contribuerait même à la régulation de la société de consommation. » (Dubuisson-Quellier, 2011, Lipovetsky, 2006). On arrive ici à la figure de consommateur qui signerait la réconciliation entre le consommateur et le citoyen (Dubuisson-Quellier, 2011).

« On est convaincus tous les deux que le consommateur a le pouvoir d’agir sur les fabricants et du coup sur leur impact sur la planète aussi. Voilà, enfin l’épuisement des ressources... Enfin voilà, comme acteurs de nos vies, on n’a pas fait gilets jaunes [...] mais choisir son boulot, l’endroit où on habite, on a choisi de venir habiter là, ce n’est pas... et on a choisi de consommer... on choisit ! » (Entretien n°3, Défi FAAP Loriol, 19 mars, 2019).

On parle aujourd’hui de *Socially Responsible Consumption* (SRC). On parle de la SRC comme répondant à un panel de préoccupations varié, pouvant être la santé, l’environnement, le respect des conditions de travail, la production locale etc. J’ai néanmoins choisi de distinguer les individus ayant une vision de l’alimentation durable complexe, c’est-à-dire ceux dont les modes de consommation font l’équilibre entre plusieurs valeurs telles que la santé, le respect de l’environnement, le travail des producteurs. Il me semble que l’on arrive à cette vision de l’alimentation après être passé par l’une des portes « simples » -ici par opposition à « complexe » -dont je qualifie l’entrée santé et l’entrée environnement sur l’alimentation durable. *« Je pense que ça va être moi en priorité le côté éthique, entre environnement, les gens qui travaillent... Ce que moi je vais appeler éthique, ça va être soit par rapport aux emballages, soit... par exemple si c’est bio mais qu’il y a cinquante milliards d’emballages dessus, ben je préfère aller au local en fait. Parce que de toute façon, je pense que même en prenant bio on mange quand même des pesticides. [...] Par exemple on prend du sirop d’agave, de la quinoa... et par exemple pour la quinoa ce qu’il se passe c’est que dans les pays dans lesquels c’est l’aliment de base, le prix a augmenté en fait, et ils ne peuvent plus s’alimenter comme il faut, pour alimenter des personnes qui n’ont pas besoin... qui ont déjà ce qu’il leur faut ».* (Entretien n°14, hors-dispositif, 2 mai, 2019)

Pour ce qui est du profil sociodémographique des individus enquêtés ayant manifesté cet engagement multiforme, il s’agit d’une confirmation des caractéristiques déjà repérées pour les individus ayant manifesté une entrée environnementale sur l’alimentation durable : une population jeune, principalement d’origine urbaine, avec un capital culturel –notamment, un niveau de diplôme- élevé (Dubuisson-Quellier, 2011) et une grande mobilité.

Une hétérogénéité peu prise en compte dans les dispositifs d’accompagnement

Les Défis Alimentation et les Défis FAAP : des dispositifs qui restent encore très normatifs

Certains dispositifs d’accompagnement vers des pratiques alimentaires durables ont tendance à être plutôt normatifs ; à adresser des injonctions aux individus quant à des pratiques de consommation jugé « bonnes », et pourraient ainsi être moins bien perçus par les individus éloignés de pratiques alimentaires durables du fait de leur effet stigmatisant (César, 2009). Les actions de prévention « active » comme les campagnes d’information nutritionnelle ne semblent pas être des dispositifs suffisant à insuffler un changement de pratiques alimentaires chez les individus éloignés des pratiques alimentaires durables (Dubuisson-Quellier, 2016). Ce peut être car ils prennent en compte les comportements individuels de manière isolée, et non

pas l'ensemble des environnements dans lesquels s'inscrivent les individus et leurs pratiques (Delamaire, 2018). Néanmoins, le cadre collectif de ces dispositifs peut les transformer en cadre émancipateur pour le changement de pratiques (Chiffolleau *et al.*, 2017).

La figure de l'animatrice ou de l'animateur des dispositifs tels que le Défi FAAP incarne le dispositif, les normes qui vont y circuler, et donne une couleur particulière au Défi, au-delà des modalités communes à l'ensemble des Défis FAAP et définies par les structures porteuses et leurs partenaires. L'exemple du Défi Alimentation de Valence illustre bien ceci : l'un des animateurs du Défi a insisté pour que ne figurent pas les termes « meilleure alimentation », « mieux manger », « consommer autrement » dans la présentation du dispositif, afin de ne pas décourager ou stigmatiser des participants potentiellement éloignés des modes d'alimentation durable (Observation n°1, Défi Alimentation Valence, 12 février, 2019). Ainsi, l'équipe d'animation a défini dès le départ l'orientation prise par le dispositif, et les normes qui devaient ou pas y circuler.

A l'inverse, ce poids de l'équipe d'animation dans les normes qui peuvent être relayées au sein du dispositif entraîne souvent des formes de normativité. Cette normativité peut prendre la forme de stigmates véhiculés par les animateurs eux-mêmes. Par exemple, lors de l'atelier cuisine du Défi Alimentation, l'une des animatrices me suggérait régulièrement de prendre en note la forte utilisation d'huile, de beurre et de sucre par les femmes de l'équipe qui étaient d'origine maghrébine, ce qu'elle-même reliait directement à cette origine. (Observation n°3, Défi Alimentation Valence, 12 mars, 2019).

Il est toutefois nécessaire de faire apparaître le rôle des participants eux-mêmes dans la diffusion de ces normes. Lors de ce même atelier cuisine, au moment de confectionner la soupe, l'une des participantes se chargeait de définir la recette à suivre et s'opposait à l'idée d'autres participants d'y ajouter certains légumes, qui, selon elle, n'allaient pas dans la soupe. Cette diffusion de normes peut se transformer en processus stigmatisant dès lors que le groupe est constitué au moins en partie d'individus déjà engagés dans une démarche alimentaire durable, et dont les pratiques sont donc conformes aux normes véhiculées par le dispositif. Dans le cadre d'un autre Défi FAAP, analysé par les sociologues Claire Lamine et Martina Tuscano, on retrouve cette même stigmatisation de la part d'une animatrice : « Les personnes qui ne maîtrisent pas de la même manière les arguments du développement durable peuvent faire l'objet d'une « sanction » lorsque leur comportement n'est pas considéré être une « bonne conduite [...] Lorsque Fanny partage la manière dont elle s'y prend pour ne pas surconsommer, c'est-à-dire en faisant les courses au drive d'un supermarché et en comparant les prix pour limiter le budget, son intervention est accueillie par un silence de désapprobation. » (Tuscano et Lamine, 2019).

L'expérimentation collective conduit à nuancer la normativité des dispositifs

Dans le cadre de dispositifs d'accompagnement vers une alimentation durable, les interactions sociales interviennent à la fois comme une motivation pour participer au dispositif, pour y rester, pour s'exprimer, apprendre, et échanger des problèmes et solutions (Hugodot, 1992). Ces interactions constituent également un vecteur d'appropriation du dispositif d'accompagnement par les participants (Chiffolleau, 2017a, 2017b), pouvant nuancer la normativité de certains dispositifs. En effet, conformément à la diversité des trajectoires et des

situations des individus, plusieurs profils peuvent jouer le rôle de « leaders d'opinion », et ce sont rarement les consomm'acteurs qui sont amenés à accompagner d'autres individus dans un processus de changement de pratiques alimentaires.

L'une des personnes interrogées dans le cadre des groupements d'achat précise ce constat. Selon elle, dans la Drôme, il est parfois difficile d'adopter des modes de consommation –donc d'achat, notamment- alternatifs sans faire partie de groupes ou de communautés radicales dans leur mode de vie. De plus, il peut être difficile de se sentir accepté dans ce type de groupes ou de communautés, lorsqu'on se situe à un stade moins « global » de changement de pratiques. « *Il faut se ressembler pour se comprendre* ». Le fait d'être « en changement » n'est pas forcément toléré par des personnes ayant adopté depuis longtemps un mode de vie globalement alternatif « *Etre en mouvement revient à être imparfait.* » (Entretien n°11, groupements d'achat, 18 avril, 2019). C'est peut-être le problème des noyaux durs du changement de pratiques, qui évoluent maintenant dans d'autres sphères liées à ce changement initial, et qui y sont liées de près ou de loin (spiritualité, militance politique, permaculture, rupture avec le salariat...), et qui de par les sphères dans lesquelles ils évoluent désormais, ne sont plus forcément aptes à comprendre les personnes encore en changement.

Le cas du marché de Grabels précédemment évoqué confirme l'idée que des personnes en cours de changement de pratiques sont peut-être plus aptes à accompagner les autres, plutôt que des personnes dont le changement de pratiques est depuis longtemps engagé dans d'autres sphères que celle de l'alimentation. L'article traitant de ce cas de dispositif issu de l'action publique (Chiffolleau et al., 2017a), contribue à montrer le rôle des relations au sein du marché dans la circulation et la prise en compte des normes de consommation véhiculées par le dispositif public Ici C Local. Dans cet article, les chercheurs distinguent quatre groupes de consommateurs de ce marché. Le troisième groupe relevé est constitué de personnes chez qui le marché a provoqué « une révélation », se sont mis à adopter des pratiques alimentaires alternatives dont elles n'avaient jusque-là pas l'usage. La caractéristique intéressante de ce groupe est le fait que « ces consommateurs non seulement relaient ce qu'ils apprennent auprès d'autres consommateurs moins avertis, de leurs amis et de leur famille mais vont aussi jusqu'à les conseiller de changer leur façon de consommer. » (Chiffolleau et al., 2017a).

Le cas du Défi FAAP abordé par Martina Tuscano et Claire Lamine fait également cas des interactions entre le groupe lui-même, et la diffusion de normes provenant du dispositif lui-même : « Le même effet de confrontation avec les autres membres du groupe peut néanmoins encourager les participants à requestionner leurs habitudes. [...] Cette participante prend la résolution de modifier ses habitudes suite à la confrontation avec le groupe et grâce aux conseils d'autres participants, elle expérimente l'achat direct au producteur, tout en contournant le coût élevé du bio, élément contraignant pour elle. Ce témoignage montre comment les outils déployés dans ce dispositif d'expérimentation collective favorisent la production et la mise en partage de ressources, de compétences et de savoir-faire. » (Tuscano et Lamine, 2019).

Le programme Ça Bouge Dans Ma Cantine : des processus d'apprentissage plus diffus

Le dispositif Ça Bouge Dans Ma Cantine est à considérer à part en ce qui concerne les normes qui y circulent, puisqu'il touche indirectement les familles via leurs enfants. C'est un dispositif intéressant, du fait de son aspect plus exploratoire qu'injonctif. En effet, la mise en place d'activités pédagogiques autour de l'alimentation durable, le dialogue entre le cuisiner et

les enfants à propos de la confection des repas, la découverte de légumes, d'épices, de produits locaux par les enfants et les échanges qui s'ensuivent au sein des familles constituent un espace de découverte, d'exploration de pratiques alimentaires, que les enfants transmettent plus ou moins à leurs parents. C'est précisément la forme de cette transmission, qu'ont suscité ces expériences chez les enfants, qui va constituer ou non un moteur de changement de pratiques ou de visions au sein du foyer. Cela peut donc représenter un soutien pour les parents déjà engagés dans une démarche de changement de pratiques : « *Quand je vois que mes enfants sont encouragés à la cantine sur la qualité des produits, de ce qu'ils mangent, de leur assiette, ça m'encourage à m'aligner sur la cantine en fait. [...] C'est une bonne éducation qu'ils ont à la cantine, et ça me soutient dans l'éducation que moi je veux leur apporter. [...] Quand les enfants me disent que c'est bien présenté et que c'est joli, ça me rappelle que moi aussi, je dois porter attention à cela.* » (Entretien n°7, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 12 avril, 2019).

Ce peut être aussi un encouragement ou un déclic pour des parents n'ayant pas encore entrepris ce type de démarche, ou du moins qui n'y avaient pas inclus leurs enfants : « *C'est vrai qu'on se dit des fois « Ca c'est nous qui le mangeons à chaque fois » et on met des légumes de côté, en se disant « Ben ça ils n'aiment pas trop » alors qu'en fait au bout d'un moment on peut les réintégrer parce que ça revient.* » (Entretien n°10, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 17 avril, 2019).

Enfin, cela constitue de toutes les façons un cercle d'apprentissage collectif différent quelque peu de la classe pour les enfants. « *Le point positif aussi, c'est apprendre à débarrasser la table, ça c'est très bien ! [...] Et aussi se servir les uns les autres ! C'est génial ça, que les grands aident les petits, ça aussi c'est chouette.* » (Entretien n°7, Ça Bouge Dans Ma Cantine, 12 avril, 2019). On peut toutefois s'interroger sur la transmission de ces expériences alimentaires dans les familles absolument hors de ces démarches de changement alimentaire, et la confrontation qui peut éventuellement se produire entre l'apprentissage de nouvelles normes de pratiques qualifiées de « bonnes » à la cantine pour l'enfant, avec les normes et les pratiques en place au sein du foyer.

4.2.3. Une hétérogénéité qui peine à être prise en compte dans les initiatives collectives

La volonté d'ouvrir le groupement à un public plus large

Parmi les groupements d'achat enquêtés, plusieurs ont engagé une réflexion sur les possibilités d'ouverture du groupement à des publics qui n'avaient pas été touchés lors de la création du groupement. C'est tout d'abord le cas du groupement d'achat d'Autichamp, dont certains membres réfléchissent actuellement à un système d'épargne solidaire, qui pourrait faciliter l'accès aux commandes à certaines familles. En effet, le groupement réalise trois à quatre commandes par an. Ses membres entendent donc constituer des stocks importants de produits secs, et les commandes s'élèvent en moyenne à 300 ou 400 euros par foyer. En tenant compte d'une récente étude estimant qu'un ménage français consacrait en moyenne 6200€ par an à l'alimentation en 2014 (Etats généraux de l'alimentation, 2017), on pourrait considérer qu'il ne s'agit pas d'une dépense extraordinaire. Néanmoins, cela signifie de régler à chaque commande une somme approchant 300 euros, ce qui représente des liquidités non négligeables pour plusieurs ménages impliqués dans le groupement. Certains membres du groupement ont

proposé la mise en place d'un système d'épargne solidaire, qui pourrait permettre aux ménages concernés de régler mensuellement au lieu d'un seul paiement trimestriel. Une réflexion est nécessaire du fait du montant très variable d'une commande à l'autre. Il me semble nécessaire de préciser que cette proposition est pensée pour les ménages déjà engagés dans le groupement, qui se trouveraient en difficulté, et non pas pour ouvrir le groupement à un public plus large.

Les bénévoles du groupement d'achat de l'Usine vivante de Crest seraient intéressés par l'ouverture du groupement sur un public plus divers, mais aucune action n'est mise en place pour ce faire, si ce n'est que la possibilité de participer au groupement a été élargie cette année à l'ensemble des adhérents de la structure -elle était auparavant réservée aux résidents de l'Usine vivante. L'adhésion étant à prix libre, et l'Usine vivante plutôt connue et visible dans le paysage cretois, les bénévoles espèrent que cet élargissement pourra encourager des personnes extérieures à l'Usine vivante à prendre part aux achats groupés. Toutefois, pour le moment, tous les membres du groupement sont des personnes pleinement impliquées dans l'activité associative de la structure.

Enfin, l'ancien groupement d'achat Le Millepattes, de Crest, avait pour mission fondatrice d'être ouvert et de toucher un public très large, et particulièrement, des gens pour qui le groupement répondrait à un besoin économique fort.

La confrontation entre la vision d'un groupement d'achat « consommériste » et celle d'un groupement d'achat « intégral » VOILA

L'expression de groupement « consommériste » me vient d'une des personnes interrogées dans le cadre de mon enquête des groupements d'achat. Cette personne avait contribué à monter un groupement d'achat, dont elle souhaitait qu'il soit à la fois un mode de consommation à bas coût, qualitatif, respectueux de l'environnement et sortant des circuits de grande distribution, ainsi qu'un cadre collectif de rencontres, d'échanges, d'activités. Ce groupement d'achat a fonctionné environ huit mois, période durant laquelle a eu lieu une commande groupée, juste avant l'abandon du projet. Cette personne était convaincue que les modes de consommation des personnes qui s'y étaient impliquées étaient encore trop « consomméristes » pour que le groupement perdure et se développe au-delà de simples achats de produits « durables » à moindre coût.

J'ai rencontré dans plusieurs groupements d'achat la question de la limite entre une visée de consommation avantageuse car groupée, et une visée de création d'un cadre collectif englobant une grande diversité de pratiques, pouvant aller jusqu'à l'habitat groupé. Pour comprendre cette ambivalence pouvant exister au sein de groupements d'achat, Il me semble ici intéressant d'aborder l'exemple d'un groupement d'achat rencontré au cours de mon enquête. Il s'agit du groupement d'achat d'Autichamp, dont j'ai pu rencontrer l'une des membres fondateurs. Selon la personne interrogée, les membres du groupement d'Autichamp participent globalement d'un mouvement de retour à la terre, très présent dans les environs.

Ce groupement compte notamment deux producteurs en conversion à l'agriculture biologique, deux personnes travaillant à la Communauté de communes sur des questions en lien avec l'agriculture et l'alimentation. Au sein du groupement d'Autichamp, on trouve des profils de personnes favorisant plutôt les produits biologiques, et locaux si possibles, à des produits avant tout locaux et biologiques si possibles. On peut nuancer cette affirmation en précisant que les commandes du groupement ont lieu de manière trimestrielle, il s'agit donc de produits secs,

des produits rarement produits localement. Le groupement d'Autichamp est susceptible d'évoluer fortement dans les prochaines années, car le noyau dur de personnes à l'origine de sa création possède un projet plus global. Il s'agirait d'un habitat groupé, dont les futurs résidents seront certainement les futurs membres du groupement d'achat pour des raisons logistiques évidentes. Mon interlocutrice semble considérer que le groupement d'Autichamp devrait par conséquent se scinder en deux groupements : l'un plus centré sur les produits locaux, constitué par les futurs habitants de l'habitat groupé, l'autre conservant la vision du groupement d'origine et le rythme de commande actuel.

4.3. De la nécessité d'une approche pluri-dispositifs et pluri-initiatives pour une alimentation durable accessible à tous

En 2016, l'Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME) publiait un rapport traitant du changement de pratiques global, dans une perspective de plus grande durabilité, tant environnementale que sanitaire. Ce rapport s'appuie sur les travaux de chercheurs et d'acteurs des sciences humaines et sociales pour aborder la pluralité des approches, et donc des solutions pour lever les freins au changement de pratiques. Ce rapport conclue la chose suivante : l'approche unique du changement de pratiques n'existe pas et ne fonctionne pas, et il est nécessaire de s'appuyer sur une diversité d'approches et de méthodes d'accompagnement au changement de pratiques, diversité susceptible de toucher la population dans toute sa diversité.

« Les dispositifs qui visent le comportement dans sa seule composante individuelle ne sont pas capables de prendre en compte les modifications nécessaires dans l'environnement physique et/ou social d'un individu pour que celui-ci puisse évoluer » (Ademe, 2016)

4.3.1. Plusieurs pratiques et visions coexistent sur le territoire mais se côtoient peu : des réseaux disjoints

Lors de la rédaction de mon mémoire, j'ai été amenée à rencontrer pour la seconde fois Sophie Deronzier, suite à une première rencontre lors d'un événement organisé par la CCVD dans le cadre du programme Systèmes Alimentaires Innovants. Sophie Deronzier, ingénieure agronome de formation, ancienne fonctionnaire ministérielle puis institutrice à la retraite, est très impliquée dans de nombreux projets d'initiative publique ou spontanée ayant trait à l'alimentation durable sur le territoire. L'essentiel de son activité bénévole, depuis sa retraite, consiste en la création de supports d'éducation à l'environnement. Elle travaille actuellement sur des propositions pour la réunion de travail Précarité organisée en vue des SAI 2019-2023. En abordant nos travaux respectifs actuels, nous avons abordé le fait que les dispositifs d'accompagnement, les initiatives collectives, mais aussi les événements et conférences organisés autour du thème de l'alimentation durable sur le territoire attiraient toujours les mêmes personnes, déjà engagées dans des pratiques durables allant souvent bien au-delà de l'alimentation. Nous avons également abordé la visibilité limitée, pour les personnes hors de ces réseaux susmentionnés, de l'offre agricole et en circuits-courts, pourtant fournie, du territoire. Selon Sophie Deronzier, les personnes finalement ciblées par les dispositifs sont celles qui se sentent déjà actrices de leurs choix alimentaires, ce qui représente une minorité de

la population de la vallée. Selon elle, l'une des solutions pour élargir l'accompagnement vers une alimentation durable, serait de mobiliser des réseaux, des lieux, des supports de discussion et d'expérimentation plus variés. Elle me parle notamment de parcs, de cafés des alentours où de nombreuses discussions ont lieu, de cantines, de restaurants populaires. Elle illustre ses propos par une anecdote qu'elle a vécu récemment. Elle participe régulièrement aux réunions autour du Plan Climat Energie Transports de la CCVD, et, habitant Eurre, elle en a parlé à ses voisins et amis. La réunion en question devait avoir lieu à l'écosite d'Eurre, à quelques kilomètres d'Eurre-village où Sophie Deronzier réside. Elle a convaincu l'une de ses voisines d'y aller, après maintes négociations. Cette dernière habitait Eurre depuis soixante-dix ans, et ne s'était jamais rendue à l'écosite. Pour elle, cela n'était « pas son monde », et elle ne s'y serait pas rendue, d'après mon interlocutrice, si cette dernière ne l'avait pas accompagnée.

Dans un autre cercle, une cantine populaire s'est montée à Crest, constituée principalement de bénévoles issus du Réseau autonomie Crest, du café associatif et globalement de diverses associations de la vallée. Le principe de cette cantine consiste à faire de la récupération de produits frais invendus au marché, ou glanés chez des producteurs locaux volontaires, afin de cuisiner collectivement lors de festivals, de concerts mais aussi de manifestations ou plus simplement certains jours de marché, puis de distribuer à prix libre ces repas. L'argent récolté va ensuite au fond de roulement de la cantine et à des causes militantes, essentiellement autour de l'environnement ou de justice sociale. Les repas confectionnés sont véganes dans un souci de plus petit dénominateur alimentaire commun, pouvant convenir à des personnes issues de différentes confessions religieuses ou ayant des régimes alimentaires particuliers. Les repas sont donc faits avec des produits locaux, bio si possible, sans viande, accessibles à tous car moyennant un prix libre, et distribués dans des lieux où se retrouvent différentes populations. En participant à cette cantine populaire, il m'a semblé qu'il pouvait s'agir d'un levier de sensibilisation à l'alimentation durable pour des populations qui en étaient a priori éloignées, sans que cela n'en soit la raison d'être première.

Toutefois, les lieux où se rend la cantine populaire sont globalement des lieux fréquentés par des publics militants, évoluant plutôt dans des sphères où les pratiques alimentaires durables sont connues et reconnues. Finalement, là encore, les réseaux se rencontrent peu, et peu de mécanismes d'apprentissage de l'alimentation durable se produisent.

4.3.2. L'effet de cumul des dispositifs publics et des initiatives collectives en matière d'alimentation durable

La notion d'environnements favorables est désormais au cœur de plusieurs travaux de recherche, notamment en sciences de la santé. Il existerait des environnements plus favorables que d'autres à l'adoption de pratiques alimentaires « saines » et « bonnes » pour l'environnement. Cette vision porte également le discours d'une entrée sociale nécessaire pour les politiques publiques de santé en matière d'alimentation.

Le modèle québécois des environnements favorables prend en compte le caractère polysémique du mot « environnement » selon qui l'on est et où l'on évolue. Ici, un environnement favorable à une alimentation saine référerait à « l'ensemble des éléments de

nature physique, socioculturelle, politique et économique qui exercent une influence positive sur l'alimentation ». (Delamaire, 2018). Thierry Lang, épidémiologiste et co-auteur du rapport « Pour une Politique nutritionnelle de santé publique en France. » pour le Haut Conseil en Santé Publique (HCSP), aborde les environnements favorables à une alimentation saine sous l'angle des initiatives locales, prenant notamment en compte la diversité culturelle, ainsi que d'autres critères gages d'inclusion, plutôt que d'une perpétuation de campagnes d'éducation, de prévention et d'information nutritionnelle semblant toucher seulement une partie de la population, le plus souvent la plus favorisée (économiquement et socialement).

L'implication d'un individu dans un dispositif d'accompagnement favorise son implication dans d'autres dispositifs et réseaux d'alimentation durable (Lombardot *et al.*, 2017). Les dispositifs d'accompagnement ont un effet cumulé avec le reste des éléments du paysage alimentaire (lieux d'approvisionnement et lieux d'échanges autour de l'alimentation, dans une moindre mesure).

Les sources bibliographiques abordent une « approche globale », « multi-environnements », touchant tous les environnements dans lesquels évolue l'individu (Delamaire *et al.*, 2018). Les dispositifs reposant sur ce type d'approche sembleraient les plus favorables à l'accompagnement des trajectoires individuelles vers une consommation durable.

4.3.3. L'inscription de ces dispositifs et initiatives dans l'environnement alimentaire contribue à le rendre favorable à des pratiques durables

Les environnements alimentaires tels que définis par Mikkelsen constituent un angle d'analyse intéressant pour croiser les trajectoires alimentaires individuelles et les environnements alimentaires des individus.

La présente étude avait pour point de départ l'observation des effets performatifs des dispositifs d'accompagnement et des initiatives collectives sur les pratiques et les visions de l'alimentation des habitants du territoire, dans une perspective d'alimentation durable. Au fur et à mesure de cette enquête, il est apparu que les dispositifs d'accompagnement vers une alimentation durable, ainsi que les initiatives collectives porteuses d'une démarche alimentaire durable, représentaient autant de lieux d'expérimentation collective, de circulation de normes, d'interactions et d'apprentissage, qui contribuaient directement à l'environnement alimentaire des personnes impliquées dans ces cadres.

Dans le cadre de cette étude, les liens entre l'environnement alimentaire physique des individus, les dispositifs d'accompagnement et les initiatives collectives se sont révélés rapidement forts. Ces dispositifs et initiatives collectives, constituant au départ les supports de l'enquête, se sont retrouvés au cœur de l'environnement alimentaire des individus interrogés et observés. L'apport de ces dispositifs et initiatives pour constituer un environnement alimentaire favorable à des pratiques durables sur le territoire est limité, dans leur forme actuelle. En effet, cette enquête a permis de démontrer une homogénéité globale dans les profils sociaux des participants à ces dispositifs, une homogénéité dans le stade où se situent ces individus dans leur trajectoire de changement de pratiques -c'est-à-dire un stade plutôt avancé, où les changements souhaités sont résiduels par rapport à la trajectoire parcourue jusqu'à l'arrivée dans le dispositif.

Conclusion

Ce travail de stage, à mi-chemin entre la recherche et l'action de terrain, consistait en l'identification de leviers aux freins existant au changement de pratiques vers une alimentation durable. Il a fallu d'abord saisir le tableau du territoire qui s'offrait à moi, puis relativiser ce tableau et déconstruire, une à une, les idées reçues propres à la découverte d'une nouvelle région, et particulièrement fortes lorsque la région en question possède une image de territoire aussi marquée que la vallée de la Drôme.

L'enquête menée sur le terrain a constitué la majeure partie de mon travail, sous la forme d'observation participante et d'entretiens qualitatifs qui se sont déroulés sur près de trois mois. Pour connaître les freins, pour identifier les leviers de ces freins, il a fallu d'abord comprendre les pratiques et les visions qu'avaient les habitants de la vallée de la Drôme d'une alimentation durable. Cette enquête s'est déroulée dans le cadre de dispositifs dont la vocation était soit d'accompagner les personnes vers une alimentation durable, comme ce fut le cas du programme Ça Bouge Dans Ma Cantine et des Défis Alimentation et Familles à Alimentation Positive, ou de soutenir et de faciliter des pratiques alimentaires durables déjà installées, vocation que je prête aux groupements d'achat que j'ai pu rencontrer. Les dispositifs susmentionnés constituaient déjà un premier biais à l'enquête que je devais effectuer : les personnes que j'allais rencontrer avaient a minima franchi le pas de la participation volontaire à l'un de ces dispositifs. Cela constitue un premier jalon d'engagement dans une démarche de changement de pratiques, et j'ai en effet pu constater au cours des entretiens des stades très avancés dans le changement de pratiques. La réflexivité avec laquelle certains participants me décrivaient leur propre démarche de changement de pratiques alimentaires, et en identifiaient les causes, m'a « bluffée » à de nombreuses reprises, et a souvent donné lieu à déclics quant à mes propres pratiques. Si ces démarches alimentaires durables déjà engagées ont constitué une limite à l'enquête, elles n'inhibaient pas le regard rétrospectif des enquêtés sur leur cheminement : tous étaient en mesure de me parler d'où ils partaient, de la forme qu'avait prise leur propre trajectoire alimentaire jusqu'alors, des perspectives qui s'offraient désormais à eux en termes de changement de pratiques. Egalement, la plupart créaient ou participaient souvent à des échanges autour de leurs pratiques, de « trucs » et d'« astuces » pouvant déverrouiller le changement de certaines pratiques dans leur entourage. Ainsi, il est apparu que ces personnes pouvaient contribuer à lever les freins au changement de pratiques des personnes qui les entouraient. C'est particulièrement le cas des personnes récemment engagées dans une démarche de changement, et assez peu celui de personnes ayant atteint des stades de changement allant bien au-delà de l'alimentation.

Il me semble que les porteurs des dispositifs devraient accepter la faible mixité qui perdure dans ces cadres d'expérimentation collective, puisqu'elle reste garante d'une certaine compréhension et de bienveillance quant aux pratiques des membres du groupe, pouvant faciliter l'expérimentation et l'apprentissage. Ces dispositifs, même peu mixtes en termes de public, s'inscrivent à mon sens dans les environnements alimentaires des individus, en constituant des lieux d'expérimentation collective et en stimulant les échanges autour de l'alimentation, dans et hors de leur cadre. Evidemment, cette « non mixité acceptée » dans les

dispositifs pose déjà question quant au financement de certains dispositifs à l'origine destinés à des populations jugées prioritaires car « éloignées » des pratiques durables mais qui sont finalement investis par des personnes déjà sensibles à la question, comme ce peut être le cas des Défis FAAP. Outre ces dispositifs qui seraient donc peu « mixtes » tant en termes de profils sociaux que de stades atteints dans le changement de pratiques, d'autres espaces, dispositifs, initiatives pourraient quant à eux être des cadres propices aux échanges, ou pourraient devenir plus mixtes via l'entrée de l'alimentation et de la cuisine.

Reste le Défi Alimentation de Valence, qui a constitué un support d'enquête particulièrement intéressant, et que j'ai eu l'opportunité de suivre au long des ateliers réalisés. D'un dispositif à l'origine particulièrement orienté en termes de profils sociaux -une équipe constituée de jeunes travailleurs résidents du foyer la Manutention, et une autre composée d'élèves d'un cours de Français Langue Etrangère de la Maison des solidarités du quartier des Fontbarlettes- l'éventail de trajectoires alimentaires et de stades de changement de pratiques atteints a été extrêmement enrichissant. Le dispositif a perduré par la volonté forte des animateurs des structures porteuses, et le groupe se serait rapidement délité sans cela. Ce Défi, aménagé à partir des Défis FAAP pour prendre la forme la moins « contraignante » et « stigmatisante » possible selon les animateurs, s'est révélé toutefois normatif à plusieurs reprises et notamment du fait des animateurs et de leurs visions propres. Néanmoins, le dynamisme du groupe, et particulièrement de l'équipe des Fontbarlettes, a modelé le dispositif à l'image de ses participants. Le « faire-ensemble » s'est trouvé être non seulement un cadre d'expérimentation de nouvelles pratiques -conformément à ce qui en était attendu- mais aussi contexte propice aux échanges, aux débats, à la transmission de recettes, d'astuces, d'informations. En effet, les « nouvelles pratiques » étaient routinières pour la plupart : fréquenter le marché et cuisiner étaient parts intégrantes de la routine de nombreux participants, qui étaient en majorité des participantes. La cuisine et les discussions qui l'entouraient ont notamment représenté un élément très fort de ce Défi, et l'atelier ayant le plus fait parler. De mes échanges avec les participants de ce dispositif, j'ai perçu un grand besoin d'information, de connaissance de lieux d'approvisionnements « durables », mais aussi une soif d'échanger et de partager leurs propres connaissances sur l'alimentation. Plusieurs participants m'ont suggéré des idées d'animation qui leur paraissaient pertinentes pour diffuser des pratiques alimentaires durables.

Il est possible que mon engouement envers le déroulement et les apports de ce dispositif relativement aux autres soit dû à l'emploi de l'observation participante comme technique d'enquête. En effet, au fur et à mesure de mon enquête, j'ai pris conscience des nombreux biais que pouvait comporter l'entretien semi-directif, et surtout, du fait que des participants souhaitaient se prêter au jeu était loin d'être neutre. Cela me semble particulièrement vrai dans un cadre où circulent des normes pouvant stigmatiser ceux qui en dévient. Il me semble donc que l'observation participante est bien plus propice à l'observation des processus d'apprentissage de l'alimentation durable que des entretiens semi-directifs, où le rapport enquêteur-enquêté peut rapidement orienter les résultats et amener l'enquêté à adopter une posture de « bon comportement ».

La question des environnements alimentaires et du rôle des dispositifs étudiés dans la constitution d'un environnement alimentaire favorable à des pratiques durables reste complexe. Il ne s'agit pas tant de savoir si la vallée de la Drôme constitue ou non un environnement alimentaire favorable à des pratiques durables, que d'identifier à qui cet environnement alimentaire permet réellement d'adopter des pratiques durables. Deux choses me semblent importantes à relever : d'une part, les lieux d'approvisionnement « durables » sont présents en nombre et diffus sur le territoire, mais ils ne sont pas assez visibles en dehors des réseaux des personnes déjà engagées dans ces démarches. Quand bien même ils sont vus, ils peuvent être mal connus dans leur mode de fonctionnement -comme j'ai pu l'observer pour les magasins de producteurs- ou perçus comme codifiés, réservés à une certaine population, chers, peu diversifiés. Au sein des environnements alimentaires des individus éloignés des pratiques alimentaires « durables », les dispositifs d'accompagnement peuvent rendre visibles et accessibles des lieux d'approvisionnement « durables » à ces individus et ainsi élargir leur environnement alimentaire, en déconstruisant les codes qui leur étaient attribués. Il serait à mon sens pertinent de mettre en place des actions pédagogiques visant à rendre plus visibles et accessibles ces lieux hautement intéressants en matière d'alimentation durable et d'ancrage territorial. Ils pourraient alors devenir de réels lieux d'échange autour de l'agriculture du territoire, de partage de recettes, d'astuces, d'informations, de débats, et participer ainsi de cet environnement alimentaire favorable à des pratiques durables pour tous. S'agissant des lieux d'échange autour de l'alimentation durable, là encore, ce sont des personnes rencontrées lors d'entretiens, de séances observées ou d'événements liés qui m'ont suggéré leurs idées pour lever les freins au changement de pratiques de certaines parties de la population. Une habitante de la vallée, familière de l'éducation à l'environnement, a émis l'idée d'investir tous les types de lieux existants pour y parler d'alimentation. Pas de qualificatif « durable » ici, ni de conférence à l'écosite ou dans un autre tiers-lieu familier des réseaux susmentionnés, mais des échanges dans des bars-tabacs, dans des écoles, dans les mairies, sur les marchés, à la bibliothèque municipale, dans les gares. Des lieux s'inscrivant dans un environnement commun à tous. D'autres participants, de jeunes résidents du foyer la Manutention à Valence, ont suggéré des événements de « speed-feeding », durant lesquels plusieurs thèmes de discussion autour de l'alimentation seraient proposés, et chaque personne se rendrait à une table pour débattre du thème qu'elle aura choisi. En outre, des parents d'élèves bénéficiant de Ça Bouge Dans Ma Cantine ont suggéré à plusieurs reprises une participation accrue des enfants dans la construction de leurs propres savoirs nutritionnels, dans la confection de leurs repas, et dans l'apprentissage de l'écoute de leurs besoins.

Cette enquête de terrain s'est déroulée dans le cadre d'un programme de recherche-action, et il me semble que les apports du terrain doivent également permettre de relayer la parole des habitants, et les propositions portées par ces habitants. Ce n'est pas tant pour satisfaire les attentes d'enquêtés ayant perçu mon travail comme une enquête d'opinion, que pour appliquer le leitmotiv que tend à incarner la Stratégie Alimentaire Territoriale de la CCVD : la participation des habitants dans la construction des programmes d'accompagnement qui leur sont destinés. Les suggestions des habitants quant à l'amélioration de l'alimentation sur le territoire ont été nombreuses lors de mes enquêtes.

Elles me semblent constituer la réponse la plus solide aux questionnements en cours des acteurs publics, quant à la poursuite d'une politique alimentaire adaptée sur le territoire. Elles contribuent directement à rendre les environnements alimentaires de la vallée de la Drôme favorables à des pratiques durables pour tous, à la condition qu'il leur soit offert des cadres d'échanges multiformes. Dans la lignée d'actions d'ores et déjà mises en place par la CCVD pour le programme SAI 2019-2023, il pourrait être intéressant de recueillir et de publier la parole des habitants, leurs suggestions pour améliorer les dispositifs existants et surtout, le changement en cours des habitants s'il en est. Il est aisé d'identifier des personnes dont l'alimentation se conforme à des pratiques durables, mais il est plus rare de connaître leur cheminement, les points de bifurcation dans ce cheminement, et les processus par lesquels elles ont acquis leurs pratiques actuelles.

Bibliographie

Abramson J. (2014). Pratiques alimentaires, choix et individualisation : l'intérêt de la démarche biographique. *Sociologie et sociétés*. 46(2). 151-179. doi:10.7202/1027146ar

Association pour le Centre Michel Foucault (1989). *Michel Foucault philosophe : rencontre internationale, Paris, 9, 10, 11 janvier 1988*. [Des Travaux]. Paris : Editions du Seuil.

Auray, N. et Ouardi, S. (2014). Numérique et émancipation : de la politique du code au renouvellement des élites. *Mouvements*. 79(1). 13–27.

Belin, E. (2002). De la bienveillance dispositif : entre usage et concept. *Hermès* 25(3). 243-259. Repéré à : <https://www.cairn.info/revue-hermes-la-revue-1999-3-page-243.htm>

Bert, N. (2016). *Dissonance cognitive et transformation de la représentation sociale du sport : effets du changement de la signification d'un élément central sur les attitudes et les comportements* (Thèse de Doctorat en Sociologie, Marseille, Université d'Aix-Marseille).

Bonny S. (2000), *Les consommateurs, l'agriculture, la sécurité et la qualité des aliments : une analyse du questionnement des consommateurs et des réponses apportées*. INRA Productions animales. 13(5). 287-301.

Boutaud, A. (2009). *Ecologie : de la sensibilisation aux changements de comportement*. 19 p.

Bricas, N., Lamine, C. & Casabianca, F. (2013). Agricultures et alimentations : des relations à repenser ?. *Natures Sciences Sociétés*, vol. 21(1), 66-70. doi:10.1051/nss/2013084.

Calvo, M. (1983). Des pratiques alimentaires. *Économie rurale*. 154(1). 44-48. doi:10.3406/ecoru.1983.2945.

Centre d'analyse stratégique (2011). *Pour une consommation durable*. Rapport de la mission présidée par Élisabeth Laville, janvier.

César, C. et al. (2009). Populations précarisées : l'accessibilité de l'alimentation. *La Santé de l'Homme*. N°402, 11-41. Repéré à : <http://inpes.santepubliquefrance.fr/SLH/pdf/sante-homme-402.pdf>

Chiffolleau, Y., Prevost, B. (2014). Les circuits courts, des innovations sociales pour une alimentation durable dans les territoires. *Noroi* [En ligne], 224(1). Consulté le 12 octobre 2018. doi:10.4000/noroi.4245

Chiffolleau, Y. et al. (2017). Les circuits courts alimentaires, un levier pour une consommation plus durable ? Le cas d'un marché de plein vent. *Terrains & travaux*, 31(2) 157-177. Repéré à : <https://www.cairn.info/revue-terrains-et-travaux-2017-2-page-157.htm>

Chiffolleau, Y., Paturel, D., Biénabe, E., Millet-Amrani, S., Akermann G. (2017). La construction sociale de la démocratie alimentaire : quels enjeux pour la recherche ?. In : *GIS Démocratie et Participation*. Actes du Colloque « Les expérimentations démocratiques

aujourd'hui. Convergences, fragmentations, portées politiques ». Saint-Denis. Repéré à : <http://www.participation-et-democratie.fr/fr/node/2237/>

Cohen, N (2018). *Feeding or starving gentrification: the role of food policy*. Policy brief.

Crenn, C. (2006). Normes alimentaires et minorisation « ethnique »: Discours et pratiques de femmes originaires du Maroc (vignoble bordelais). *Journal des anthropologues*, 106-107(3), 123-143. doi:10.4000/jda.1293

Dangaix, D., Gallopel-Morvan, K. (2011). Le marketing social peut être très utile dans un programme de santé publique ». *La santé de l'Homme* 412(1). 4-5.

Delamaire, C. et al. (2018). Environnements favorables à une alimentation saine, une réponse aux inégalités sociales de santé. *La Santé en Action*. N°444. 8-39. Repéré à : <http://inpes.santepubliquefrance.fr/SLH/pdf/sante-action-444.pdf>

De Sardan, J-P. O. (1995). Anthropologie et développement : essai en socio-anthropologie du changement social. Marseille. Karthala, 221 p. (Hommes et Sociétés). Repéré à : http://classiques.uqac.ca/contemporains/olivier_de_sardan_jean_pierre/anthropologie_et_developpement/anthropo_et_devel.html

Dubuisson-Quellier, S., Lamine, C. (2008). Consumer involvement in fair trade and local food system: delegation and empowerment regimes. *GeoJournal*. Springer Verlag. 73(1). 55-65. <hal-00972700>

Dubuisson-Quellier, S. (2014). *Du consommateur éclairé au consommateur responsable*. In : Michel Pigenet éd., *Histoire des mouvements sociaux en France: De 1814 à nos jours*. 708-715. Paris: La Découverte.

Dubuisson-Quellier, S. (2016). *Gouverner les conduites*. Presses de Sciences Po.

Foucart, J. (2009). L'accompagnement : dispositif de bienveillance et construction transactionnelle. *Pensée plurielle*. 22(3), 13-27. doi:10.3917/pp.022.0013.

Foucault, M. (1997). *Il faut défendre la société.. Cours au Collège de France (1976)*. Paris, Seuil/Gallimard.

Hay, C. et Brée, J. (2017). « J'y pense et puis j'oublie » La consommation socialement responsable : une étude exploratoire sur les perspectives nouvelles de socialisation dès l'enfance. *Revue de l'Association Française de Marketing*.

Hubert-Baré, A. et al. (1995). Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux. In : *L'Homme*. 134(35). 241-242. Repéré à : https://www.persee.fr/doc/hom_0439-4216_1995_num_35_134_369938

Hugodot, J. (1992). Dissonance cognitive et conflit sociocognitif ou : former, c'est transformer. *Spirale. Revue de recherches en éducation*. 8(1). 107-117. doi:10.3406/spira.1992.1985

Kozinets, Robert V., (1999), E-tribalized marketing?: the strategic implications of virtual communities of consumption, *European Management Journal*, 17, issue 3, p. 252-264.

- Lahlou, S. (1995). *Penser manger. Les représentations sociales de l'alimentation* (Thèse de doctorat en psychologie sociale, Paris, EHESS).
- Lahlou, S. (2002). La vraie valeur des repas : manger et imaginer. *Sciences humaines*. 128(1). 32-35.
- Lahlou, S. (2005). Peut-on changer les comportements alimentaires ?. *Cahiers de nutrition et de diététique*. 40(2). 91-96.
- Lamine, C. (2003). *La construction des pratiques alimentaires face à des incertitudes multiformes, entre délégation et modulation : le cas des mangeurs bio intermittents* (Thèse de doctorat en sociologie, Paris, EHESS).
- Lamine, C., Chiffolleau, Y. (2012). « Reconnecter agriculture et alimentation dans les territoires : dynamiques et Défis ». *Pour*, 215-216(3), 85-92. doi:10.3917/pour.215.0085.
- Lang, T. (2018). Nutrition : vers une politique basée sur les environnements favorables. *La Santé en Action*. 444(1).
- Le Bossé, Y. (2012). *Sortir de l'impuissance : Invitation à soutenir le développement du pouvoir d'agir des personnes et des collectivités*. Tome 1 : Fondements et cadres conceptuels. Québec : Éditions ARDIS.
- Lombardot E., Mugel, O. (2015). *Proposition d'un modèle explicatif de l'écart entre intention et comportement de consommer responsable intégrant les facteurs situationnels, une étude appliquée à l'alimentation*. Communication présentée à la 10e Journée Marketing Agroalimentaire, Montpellier. Repéré à : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01206407/document>
- Lombardot, E. & Haikel-Elsabeh, M. (2017). La consommation alimentaire responsable : analyse des contributions du web social au changement et au renforcement des pratiques. *Revue de l'organisation responsable*. 12(2). 56-73. doi:10.3917/ror.122.0056.
- Lord, J., & Hutchison, P. (1993). The process of empowerment: Implications for theory and practice. *Canadian Journal of Community Mental Health*, 12(1), 5-22. doi :10.7870/cjcmh-1993-0001
- Manzon, E. (2012). Le PNA et l'accès de tous à une bonne alimentation : exemples d'actions en Rhône-Alpes. *Pour*. 215-216(3), 305-312. doi:10.3917/pour.215.0305.
- MRIE de Rhône-Alpes (2014). Quelle(s) pauvreté(s) dans les territoires périurbains ?. *Les Dossiers de la MRIE*.
- Nguyen-Thanh, V. (2017). Rôle du marketing social : quels impacts sur les comportements ?. *Journées Nationales de la Fédération Addiction*. Le Havre.
- Özçağlar-Toulouse, N., Becheur, A. (2019). *Compréhension des comportements d'achat des produits issus du commerce équitable : une approche par la méthode des récits de vie*. Communication présentée au 2e Colloque international sur le commerce équitable et le développement durable, Montréal. Repéré à :

https://www.researchgate.net/publication/267218932_Comprehension_des_comportements_d%27achat_des_produits_issus_du_commerce_equitable_une_approche_par_la_methode_des_recits_de_vie

Rodhain, A. (2013). « J'aimerais bien, mais j'peux point... » : Exploration des écarts entre attitude et comportement en consommation alternative. *Management & Avenir*. 61(3). 50-69.

Rumpala, Y. (2009). La « consommation durable » comme nouvelle phase d'une gouvernementalisation de la consommation. *Revue française de science politique*. 59(5). 967-996. Repéré à : <https://www.cairn.info/revue-francaise-de-science-politique-2009-5-page-967.htm>

Sessego, V. et Hébel, P. (2019). Consommation durable : l'engagement de façade des classes supérieures. *CREDOC : Consommation et Modes de vie*, 1(303).

Shove, E. (2010). Beyond the ABC: climate change policy and theories of social change. *Environment and Planning A*. 42(6). 1273-1285. doi:10.1068/a42282

Soulé, B. (2007). Observation participante ou participation observante ? Usages et justifications de la notion de participation observante en sciences sociales. *Recherches qualitatives – Vol. 27(1)*, 2007, pp. 127-140.

Toublanc M., Poulot M. (2018). Les territoires agriurbains en Île-de-France : entre paysage ordinaire, paysage agricole et paysage alimentaire ?. *Projets de paysage : revue scientifique sur la conception et l'aménagement de l'espace*. Ecole nationale supérieure du paysage de Versailles. halshs-01893548

Tuscano, M., Lamine, C. (2019). La contribution de dispositifs d'expérimentation collective à la légitimation de nouvelles normes de consommation alimentaire. [En cours de publication]

Wallerstein, N. (1992). Powerlessness, empowerment, and health: implications for health promotion programs. *American Journal of Health Promotion*. 6(1). 197–205. Repéré à : <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/10146784>

Sitographie

Ademe (2012). *Une étude des profils de consommation écologiques*. 167 p. Repéré à : <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/etude-profils-consommation-ecologique-une-2012.pdf>

Ademe (2016). *Changer les comportements* (Réf. 8752). 183 p. Repéré à : <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/changer-les-comportements.pdf>

Biovallée (2019). Repéré à : <https://biovallee.net/>

Cirad. (2018). *Projet de recherche 2017-2019 Surfood-foodscapes : Systèmes Alimentaires Urbains Durables*. Repéré à : <https://www.foodscapes.fr/>

Grenelle de l'environnement, groupe n°4 (2007). Propositions pour des modes de production et de consommation durables. Repéré à : <https://www.ladocumentationfrancaise.fr/rapports-publics/074000596/index.shtml>

Inra (2019). *Ici C Local*. Repéré à : <http://iciclocal.fr/>

Inserm (2014). *Inégalités sociales de santé en lien avec l'alimentation et l'activité physique*. 731 p. Repéré à : http://www.ipubli.inserm.fr/bitstream/handle/10608/6523/expcol_2014_inegalites-sociales_fascicule.pdf?sequence=3&isAllowed=y

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (2019). Repéré à : <https://agriculture.gouv.fr/>

Portail de l'Observation Sanitaire et Sociale Auvergne-Rhône-Alpes (2018). Portrait social de la Drôme. *Focus*. 1(20). Repéré à : <http://www.pieros.org/etude/portrait-social-de-drome-donnees-2015/>

Sicard, J-P. Consommation responsable. *Encyclopædia Universalis* [en ligne], consulté le 22 février 2019. Repéré à : <https://www.universalis.fr/encyclopedie/consommation-responsable/>

Urban Food Futures (2019), Ralentir la « gentrification alimentaire » des villes, d'après Nevin Cohen, « *Feeding or Starving Gentrification: The Role of Food Policy* ». Repéré à : <http://www.urbanfoodfutures.com/gentrification-alimentation>

Remerciements

Pour la réalisation de ce mémoire, je tiens tout d'abord à remercier mes tuteurs de stage, Hugues Vernier et Claire Lamine, pour leurs encouragements, leur compréhension et pour tout ce qu'ils m'ont enseigné de ce territoire passionnant.

Je souhaiterais également remercier les autres membres de l'équipe du projet TRANSAAT, Charlène Nicolay, de Mangeurs en Transition, pour son écoute sans bornes, Anaïs Sinoir, du service agriculture de la CCVD, pour m'avoir offert de nombreuses opportunités de prolonger mon stage hors des murs de l'écosite, Alice Corroenne, d'Agribiodrôme, pour sa collaboration bienveillante et stimulante dans l'observation du Défi Alimentation de Valence.

Je remercie infiniment l'ensemble des personnes qui ont accepté de répondre à mes questions, au cours de mes enquêtes comme en dehors, et pour avoir porté leurs regards éclairants sur mon travail. Il se peut que j'aie parlé d'alimentation durable et d'environnement alimentaire à quelques reprises au cours de ces six mois.

Merci à Claire, Corentin et Charlotte et Laeticia, mes collègues stagiaires et surtout mes amis, pour avoir croisé mon chemin et en avoir changé la teneur.

Je remercie tous les cantiniers populaires de Crest pour l'autre expérience de l'alimentation qui m'y a été donnée de vivre.

Enfin, merci à mes parents, pour m'avoir soutenue, aidée, mais surtout pour m'avoir donné les clés pour m'épanouir dans cette expérience et toutes les autres.

Annexes

Annexe 1 : Entretiens réalisés

Annexe 2 : Exemple d'une grille d'entretien destinée aux participants du Défi de Valence

Annexe 3 : Grille d'analyse des entretiens

Annexe 4 : Guide pour l'observation participante

Annexe 5 : Grille d'analyse d'une séance d'observation participante

Annexe 6 : Un compte-rendu d'observation participante

Annexe 7 : Quelques trajectoires-types de l'alimentation durable

Annexe 8 : Typologie des groupements d'achat étudiés

Annexe 1 : Entretiens réalisés

ECHANTILLON	N°	DATE	TYPE D'ENTRETIEN	PROFIL
Défi FAAP Lorient 2018	1	15/03/2019	Au domicile	Femme active, 35-39 ans, enfants
	2	18/03/2019	Au domicile	Femme retraitée, 65-69 ans, sans enfants
	3	19/03/2019	Au domicile	Couple actif, 40-44 ans, enfants
Ça Bouge Dans Ma Cantine	4	10/04/2019	Téléphonique	Femme active, 35-39 ans, enfants
	7	12/04/2019	Téléphonique	Femme active, 35-39 ans, enfants
	8	15/04/2019	Au domicile	Femme active, 40-44 ans, enfants
	9	16/04/2019	Téléphonique	Femme active, 35-39 ans, enfants
	10	17/04/2019	Téléphonique	Femme active, 40-44 ans, enfants
Défi Alimentation Valence : Equipe la Manu	5	08/04/2019	Au domicile	Femme active, 25-29 ans, sans enfants
	6	11/04/2019	Au domicile	Homme étudiant, 15-19 ans, sans enfants
	12	19/04/2019	Au domicile	Femme active, 20-24 ans, sans enfants
Défi Alimentation Valence : Equipe Mandela	17	09/05/2019	A la MSE Mandela	Femme en recherche d'emploi, 40-44 ans, enfants
Groupements d'achat	Bonus	03/04/2019	A l'écosite d'Eurre	Femme active, 35-39 ans
	11	18/04/2019	A l'écosite d'Eurre	Femme active, 55-59 ans, enfants
	13	23/04/2019	Dans un café	Femme active, 40-44 ans, enfants
	15	07/05/2019	Au domicile	Homme retraité, 65-69 ans, enfants
	16	09/05/2019	A l'écosite d'Eurre	Homme en recherche d'emploi, 30-34 ans, sans enfants
	19	15/05/2019	Téléphonique	Homme actif, 45-49 ans, enfants
Personnes hors dispositif	14	02/05/2019	Au domicile	Femme active, 35-39 ans, sans enfants
	18	09/05/2019	Dans un café	Homme actif, 35-39 ans, sans enfants
	20	18/05/2019	Au domicile	Homme actif, 30-34 ans, enfants

Annexe 2 : Exemple d'une grille d'entretien destinée aux participants du Défi de Valence

THEMES	OBJECTIFS	PISTES DE QUESTIONS
Informations personnelles	<i>Comprendre la position de l'individu dans son cycle de vie</i>	Activité (étudiant.e, en activité, retraité.e, sans activité...) Situation familiale actuelle (nombre de personnes dans le foyer, famille/colocation/seul.e...) / à l'époque du Défi Où habitez-vous ? Depuis combien de temps ? Où viviez-vous avant ?
Rapport à l'alimentation (pratiques, vision)	<i>Comprendre la position de l'individu dans son parcours alimentaire, et les trajectoires empruntées</i>	Pouvez-vous me raconter comment vous gérez votre alimentation au quotidien ? (courses, cuisine, rôle dans la préparation des repas, repas à l'extérieur...) Quel est votre budget hebdomadaire dédié à l'alimentation ? Ce budget a-t-il évolué ? Pourrait-il augmenter ? Qu'est-ce qui compte pour vous dans l'alimentation ? / Qu'est-ce qui serait pour vous la meilleure alimentation possible / l'alimentation idéale ? Est-ce que vous pensez pouvoir trouver localement de quoi avoir une « bonne » alimentation ? Avez-vous déjà réalisé des changements importants dans votre mode d'alimentation jusqu'à maintenant ? Souhaiteriez-vous modifier la façon dont vous vous alimentez ?
Description du dispositif Défi FAAP	<i>Comprendre le sens que l'individu donne au Défi FAAP</i>	Pouvez-vous me raconter votre expérience du Défi FAAP? (comment en avez-vous eu connaissance ? comment avez-vous pu participer ? qu'est-ce qui vous a poussé à participer ? votre parcours dans le dispositif ?) Vous souvenez-vous de moments forts de ce Défi / de moments de déclics / de doutes / de moments de découragement ?
Aspect collectif / place dans le dispositif	<i>Observer le rôle du groupe et de sa dynamique dans la perception du Défi FAAP</i>	Comment se déroulait concrètement une rencontre FAAP ? Parlez-moi du groupe (connaissances, rôle de chacun dans le groupe, ressenti...) Avez-vous gardé contact avec des participants ?
Vision du dispositif / jugement / opinion	<i>Voir comme le Défi FAAP est perçu par l'individu, ce qu'il en retient, comprend, attend.</i>	Votre opinion / sentiment sur le Défi FAAP ? Qu'attendiez-vous du Défi FAAP avant d'y participer ? Que pensez-vous en avoir retiré ? Quels éléments du Défi mériteraient d'être modifiés ? Votre entourage : son rapport avec votre participation au Défi FAAP ? Avez-vous parlé du Défi FAAP autour de vous, et si oui comment ? En parlez-vous encore aujourd'hui ?

		Avez-vous pris part à d'autres dispositifs en lien avec la consommation durable ?
Changement de pratiques et de vision	<i>Analyser la vision du changement pratiques alimentaires de l'individu et où il se situe dans un processus de changement</i>	<p>Qu'est-ce que la consommation durable pour vous, maintenant ?</p> <p>Votre alimentation a-t-elle évolué depuis le Défi ?</p> <p>Comment votre entourage réagit aux changements alimentaires que vous réalisez ?</p> <p>Qu'est-ce que vous aimeriez faire / apprendre de plus par rapport à l'alimentation ?</p>

Annexe 3 : Grille d'analyse des entretiens

Cette grille d'analyse est transversale et croise l'ensemble des entretiens réalisés, tous échantillons confondus. Ici, elle est présentée avec l'exemple d'un entretien, codé « 1LORIOI ».

	Entretiens
Changements des pratiques	<p><i>INCHANGES</i> 1LORIOI: fait-maison, intérêt pour l'écologie</p> <p><i>SOUHAITES</i> 1LORIOI: ne plus manger de viande (mais difficile), réduire déchets</p> <p><i>PASSES</i> 1LORIOI: baisse consommation viande, baisse fréquentation supermarché, circule plus en vélo, reconversion professionnelle → plus de temps libre, plus de temps pour cuisiner</p> <p><i>EN COURS</i> 1LORIOI: rénovation énergétique maison, plus de temps de cuisine et organisation différente</p>
Mécanismes d'apprentissage	<p><i>PROCESSUS</i> 1LORIOI: parents agriculteurs, qui cuisinaient, expériences d'amis même dynamique, films, articles, Défi Alimentation, livre cadeau zéro déchet + diffusent leurs apprentissages.</p> <p><i>PRATIQUES</i> 1LORIOI: nouvelles idées recettes ou autres, sensibilité producteurs, motivation zéro déchet.</p>
Echanges / collectifs	<p><i>VISION</i> 1LORIOI: parents agriculteurs, entourage amical même dynamique mais ne soupçonnait pas avant FAAP</p> <p><i>PRATIQUES</i> 1LORIOI: enfants diffusent infos à l'école, échange conseils et astuces entre amis, FAAP a relancé les échanges, diffuse ses apprentissages</p>
Environnement alimentaire et évolutions	<p><i>ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE PUBLIC</i> 1LORIOI: magasin de producteurs, grande surface, magasin bio</p> <p><i>ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE PRIVE</i> 1LORIOI : la voisine a des bons plans de cueillette chez un producteur</p> <p><i>CHANGEMENT DANS LA MOBILISATION DE L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE</i> 1LORIOI: artisan boulanger fermé → boulangerie franchisée.</p> <p><i>CHANGEMENT OBJECTIF DE L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE</i> 1LORIOI: déménagement de Lyon à Lorient, arrivée du magasin producteurs, fermeture de l'artisan boulanger.</p>

Dispositifs	<p><i>PRATIQUES</i> 1LORIOL: nouvelles idées, période courte pour expérimenter, diffusion trop restreinte selon elle</p> <p><i>VISION ET EFFETS</i> 1LORIOL: “stage” (plusieurs fois dans entretien), accélérateur mais pense qu’elle aurait changé de toute façon, impression d’avoir “pris la place” d’autres qui en auraient eu plus besoin, groupe à la démarche d’alimentation durable “acquise”, a découvert que ses amis étaient dans la même dynamique</p>
Alimentation durable	<p><i>PRATIQUES</i> 1LORIOL: cuisine grande quantité week-end, max maison, peu viande, peu supermarché</p> <p><i>VISION</i> 1LORIOL: environnement > santé, alimentation avec autres domaines, local > bio.</p> <p><i>LIEN AUX RESEAUX DE L’ALIMENTATION DURABLE</i> 1LORIOL : parents agriculteurs</p>

Annexe 4 : Guide pour l'observation participante



Défi FAAP 2019 Guide pour l'observation du groupe

Qui observe :

Alice Corroenne – animatrice & observatrice / Marine Bré-Garnier - observatrice

Préparation

Ce que je sais déjà sur ce groupe :

ex : beaucoup se connaissent déjà, il y a principalement des gens qui sont déjà fortement engagés dans une démarche durable...

=> questions guidant l'observation :

Groupe impulsé par institutions : ce qui est dit qui est lié à la structure invitante ou à d'autres personnes d'un groupe, les activités portées par la structure...

Rôle du collectif / dynamique de l'équipe : ceux qui viennent ou pas, ceux qui sont en retrait, mélange / rencontres hors environnement social quotidien, personnes qui viennent seules ou à plusieurs...

Conceptions sur l'alimentation : contenu vérités / connaissances, niveau de certitude / assurance (« il faut » « j'ai lu que... » « est-ce que c'est vrai que... ? »)

Pratiques des gens & évolution des pratiques des gens

Observation

Informers les participants

Expliquer que l'on va être amené à prendre des notes sur les activités et les échanges au sein du dispositif, notamment pour contribuer à son amélioration

Je peux observer quoi ?

- qui parle / qui ne parle pas
- qui est écouté avec attention
- ce qui est dit sur le thème de mes questions, les interactions importantes
- comment les participants se disposent dans l'espace
- mes ressentis
- mes réflexions / analyses à chaud en lien avec le thème

Annexe 5 : Grille d'analyse d'une séance d'observation participante

Cette grille d'analyse est transversale et croise l'ensemble des observations réalisées. Ici, elle est présentée avec l'exemple d'une séance d'observation participante.

	Séance n°2 : atelier cuisine et repas partagé : les plats faits-maison et leur équivalent industriel 14/04/2019
Collectif (structure, rôle de chacun)	<p>Personnes qui se connaissaient déjà :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cherazed et Hasna • Cherazed et Eudoxi • Cherazed et Madani • Madani, Arifullah et Daria • Céline, Catherine, Martine connues de tous. <p>Solidarités créées autour des origines : Imane, Cherazed, Hasna, Madani sont tous les quatre algériens : échanges autour des pratiques culinaires communes.</p> <p>Tous participaient au groupe à son niveau, personne à l'écart</p> <p>Participant·es plutôt décisionnaires :</p> <p>Cherazed, Hasna et Martine</p> <p>Participant·es plutôt exécutantes :</p> <p>Eudoxi, Daria, Catherine</p> <p>Participant·es plutôt observateurs :</p> <p>Arifullah, Imane, Madani</p> <p>Ce sont les femmes, et les plus âgées, qui ont plutôt pris en main l'atelier.</p>
Conceptions de l'alimentation (connaissances, points de vue, certitudes, assurances)	<p>« <i>cuisiner soi-même</i> » : haut placé dans l'échelle des valeurs, par celles qui participent le plus. Va jusqu'au jugement des gestes de cuisine.</p> <p><i>Produits biologiques</i> : Intérêt exprimé par Martine / semoule biologique achetée par Céline</p> <p><i>Discussion organisée par Catherine sur ce que signifie bien-manger</i>: « 5 fruits et légumes » (Daria) « boire de l'eau » (Cherazed, Hasna), « manger de la viande » (Cherazed, Catherine a ramené la question à la consommation de protéines), « jus de fruits » (Madani), « pain » (Hasna) « pour les fibres », « salade » (Cherazed), « des chips » (Madani, à qui Catherine a rappelé qu'elles contenaient surtout du sel et de la graisse et qu'il fallait faire attention à les consommer avec modération), « bouger » (Cherazed : le lien est rapidement fait entre alimentation et activité physique).</p> <p><i>Modes de cuisine</i> : Cherazed a rappelé plusieurs fois qu'elle n'aimait pas beaucoup le sel / « les soupes salées ». Beaucoup d'huile d'olive, de sucre et de miel (Hasna, Cherazed).</p> <p><i>Intérêt pour les différences culturelles en matière de cuisine et recettes</i> (Catherine, Martine).</p> <p><i>Saisonnalité</i> abordée par Eudoxi et Cherazed lors de la découverte des légumes pour la soupe. Remarque « pas de saison », Cherazed a proposé le fenouil à la place des poireaux « pas de saison ». Bonne connaissance globale des adultes sur le sujet (Cherazed, Daria, Hasna, Eudoxi).</p>

Pratiques / évolution des pratiques	<p>Variété des recettes pour un même plat selon les personnes.</p> <p><i>Taboulé</i> : recette peu connue de tous, assimilé à la cuisine libanaise surtout. Peu des participants semblent en consommer.</p> <p><i>Tarte aux pommes</i> : +/- beurre, sucre ou non dans la pâte, crème pâtissière ou sucre au fond au lieu de la compote pour certaines. Chérazed / Eudoxi / Hasna achètent leur pâte mais en connaissent la recette.</p> <p><i>Soupe de légumes</i> : nombreux débats, multiples recettes possibles : Fèves ou non (« goût trop fort » Cherazed, Hasna) / Il aurait fallu y mettre du céleri ou du fenouil pour relever (Chérazed) / Mettre une tomate et un poivron pour relever (Cherazed, Euxoxi) / Plusieurs n'auraient pas pensé à mettre du poireau.</p>
Faits marquants	<p><i>Cuisiner soi-même</i> : haut placé sur l'échelle des valeurs (Catherine nuance, mais c'est parce qu'elle vit seule et que cuisiner lui procure de trop grandes quantités), de la part de celles qui s'expriment (Daria, Imane, Chérazed, Hasna, Martine, Céline, Eudoxi).</p> <p><i>Discussion sur les faits alimentaires selon les cultures</i> : débats sur l'intérêt d'utiliser des aliments de telle ou telle manière, déconstruction de clichés propres à telle ou telle culture culinaire, volonté de Martine de souligner la diversité de pratiques interculturelle.</p>
Sujets débattus	<p><i>Compost</i> : Discussion autour de la préparation du compost (combien de temps, ce qu'on n'y met ou pas)</p> <p><i>Utilisation des fèves</i> : comment les préparer, comment les manger et avec quoi, goût trop fort pour la soupe.</p> <p><i>Cuisson et nutriments</i> : tel ou tel mode de cuisson conserverait ou éliminerait les nutriments.</p> <p>Sucre dans la pâte de la tarte aux pommes</p> <p><i>Le sel et l'huile dans la cuisine maghrébine</i> (avis Martine : beaucoup de remarques / Cherazed : revendique une faible utilisation personnelle)</p> <p><i>Place de la viande dans le régime alimentaire</i></p> <p><i>Goût industriel/fait-maison</i> : les produits industriels testés en comparaison avec les plats cuisinés sur place auraient un goût plus fort mais plus « superficiel » / moins lié aux aliments présents.</p> <p><i>Qualité fruits/légumes marché Fontbarlettes</i> : ils seraient beaux à l'achat mais déperiraient vite, le mari d'Eudoxi assimile cela à leur faible prix (d'après ses dires), et en effet les courgettes achetées le mardi sont déjà molles). Prix très avantageux (Cherazed), on trouve de tout (Imane), les gens sont gentils (Martine)</p>

Annexe 6 : Un compte-rendu d'observation participante

Séance d'observation participante n°3 – Défi Alimentation Valence

Date, heure : 14/03/2019, 9h-13h

Lieu : Maison des solidarités Mandela, Quartier Fontbarlettes, Valence

Ordre du jour :

Atelier cuisine visant à réaliser des plats (tarte aux pommes, taboulé, soupe de légumes, jus d'orange) et les comparer avec leur équivalent acheté dans le commerce.

Personnes présentes :

Participants au Défi :

- Arifullah
- Madani
- Cherazed
- Hasna
- Eudoxi
- Imane
- Daria (également bénévole à la Maison des solidarités Mandela)
- Martine (également bénévole à la Maison des solidarités Mandela)

Equipe d'animation :

- Céline, formatrice en Français Langue Etrangère à la Maison des solidarités Mandela.
- Catherine, bénévole de la Maison des solidarités Mandela et de l'association de consommateurs UFC Que Choisir.

Déroulement de la séance

Arrivée dans la salle de l'atelier cuisine

L'atelier cuisine a eu lieu dans une salle dédiée d'ordinaire aux cours dispensés par les bénévoles de Mandela, attenante à une cuisine. Je suis arrivée à 9h, des personnes arrivaient pour un cours ayant lieu dans une salle voisine, d'autres sortaient de la salle où devait avoir lieu l'atelier cuisine.

Quelques personnes présentes pour l'atelier étaient déjà là, installées ou discutant avec Céline. Je connaissais toutes les têtes, car ces personnes étaient présentes à la soirée de lancement du Défi FAAP, au foyer la Manu, le 12 février.

Nous avons discuté tous ensemble, nous étions encore moins d'une dizaine, et Céline expliquait l'intérêt du Défi FAAP du jour, notamment pour les élèves du cours de FLE (en termes de vocabulaire de l'alimentation, de discussion, mais aussi de mélange de cultures).

Céline a proposé du thé et du café, Madani est allé chercher le café et Cherazed a servi le thé en le faisant mousser. Nous avons listé au tableau les recettes et les ingrédients que nous allions utiliser pour chacune, afin d'ensuite de répartir les tâches (finalement, tout le monde a participé à plusieurs tâches en même temps : nous nous sommes tous occupés de la soupe en premier car elle nécessitait de cuire le plus longtemps. Catherine a sollicité tout le monde pour une discussion autour des aliments / de la lecture d'étiquettes à prévoir au cours de l'atelier.

Des personnes se sont mises à discuter de compost car Eudoxi avait apporté un récipient pour récupérer des déchets verts, qu'elle hachait grossièrement avant de les mettre dans le récipient et de les

utiliser comme compost par la suite. Avec Martine, elles ont débattu de ce qui composait ou non le compost, et de la durée de macération de celui-ci.

L'atelier a été entrecoupé sur toute sa durée par l'irruption de personnes venant assister au cours dans la salle voisine. Une dame a demandé si elle pourrait s'inscrire à l'atelier la fois suivante.

Martine et Céline se sont tout appliquées à parler de manière compréhensible pour l'ensemble des participants.

Suite à l'échange de quelques mots en arabe avec leur traduction en français entre quelques personnes (Arifullah, Madani, Cherazed, Martine, Catherine, Céline), Martine a raconté l'épisode du marché, où elle avait demandé la recette de préparation des fèves à une dame d'origine maghrébine « les femmes du marché étaient gentilles, elles nous ont vu prendre des fèves et elles nous ont expliqué comment elles se préparaient, car c'est très utilisé dans la cuisine algérienne ou marocaine ».

Préparation de la soupe de légumes

S'est ensuivie la préparation des légumes pour la soupe, « présidée » par Martine et Chérazed, qui ont plusieurs fois débattu sur l'utilisation et la quantité des ingrédients. « Il n'y a pas assez de légumes ! » (Chérazed, en parlant de la variété des légumes utilisés pour la soupe). Chérazed était surprise de l'utilisation des poireaux. Elle a souhaité rajouter un poivron / une tomate / de la harissa / de la vache qui rit / du persil à la recette que nous avions conçue au départ. Les courgettes ont été de l'avis de tous, moche (molles, tâchées par endroits).

Répartition des tâches au sein du groupe

Quand les légumes pour la soupe ont été découpés en majorité, Martine avait déjà mis les poireaux à sauter « ça se prépare à l'avance » (en effet, on cuisinait sur deux petites plaques électriques). D'autres ont commencé à préparer les légumes qui eux allaient dans le taboulé (Daria, Imane qui venait juste d'arriver, et moi). Pendant ce temps, la soupe avait été mise à chauffer dans une cocotte sur l'une des plaques et Chérazed, Hasna (tout juste arrivée), Martine et Catherine s'occupaient de préparer une pâte brisée pour les tartes aux pommes.

Le sujet de la saisonnalité

Une discussion a eu lieu sur les légumes de saison et la présence de légumes hors-saison dans les ingrédients du taboulé et de la soupe (courgettes, poivrons, tomates). Martine a justifié cela par la volonté de faire une soupe « légère ». Chérazed a ajouté que l'on aurait pu utiliser du fenouil ou du céleri (de saison). Hasna est arrivée, Chérazed lui a traduit la plupart des termes, même si elle parlait un peu français.

Martine a beaucoup insisté sur l'intérêt de relever les différences et l'échange « socioculturel » qui avait lieu pendant cet atelier. Elle a insisté sur cela à la fois auprès de moi (en me suggérant de noter telle ou telle particularité / différence culturelle) et directement auprès de Chérazed, Hasna, Eudoxi et Daria (Catherine également, auprès de cette dernière), en leur posant des questions sur leurs habitudes culinaires, comment elles utilisaient tel ou tel ingrédient, d'où elles venaient précisément etc.

A propos de la tarte, Chérazed, Eudoxi et Hasna n'avaient pas l'habitude de faire leurs tartes ainsi - faire la pâte soi-même, mettre un fond de compote, pas de sucre sur les pommes, tel que suggéré par les animatrices. Hasna n'en avait jamais fait, Chérazed mettait plein de fruits différents et un fond de crème pâtissière (elle nous a montré une photo de tarte qu'elle avait faite pour sa fille), et Eudoxi mettait seulement un fond de sucre (au lieu de la compote).

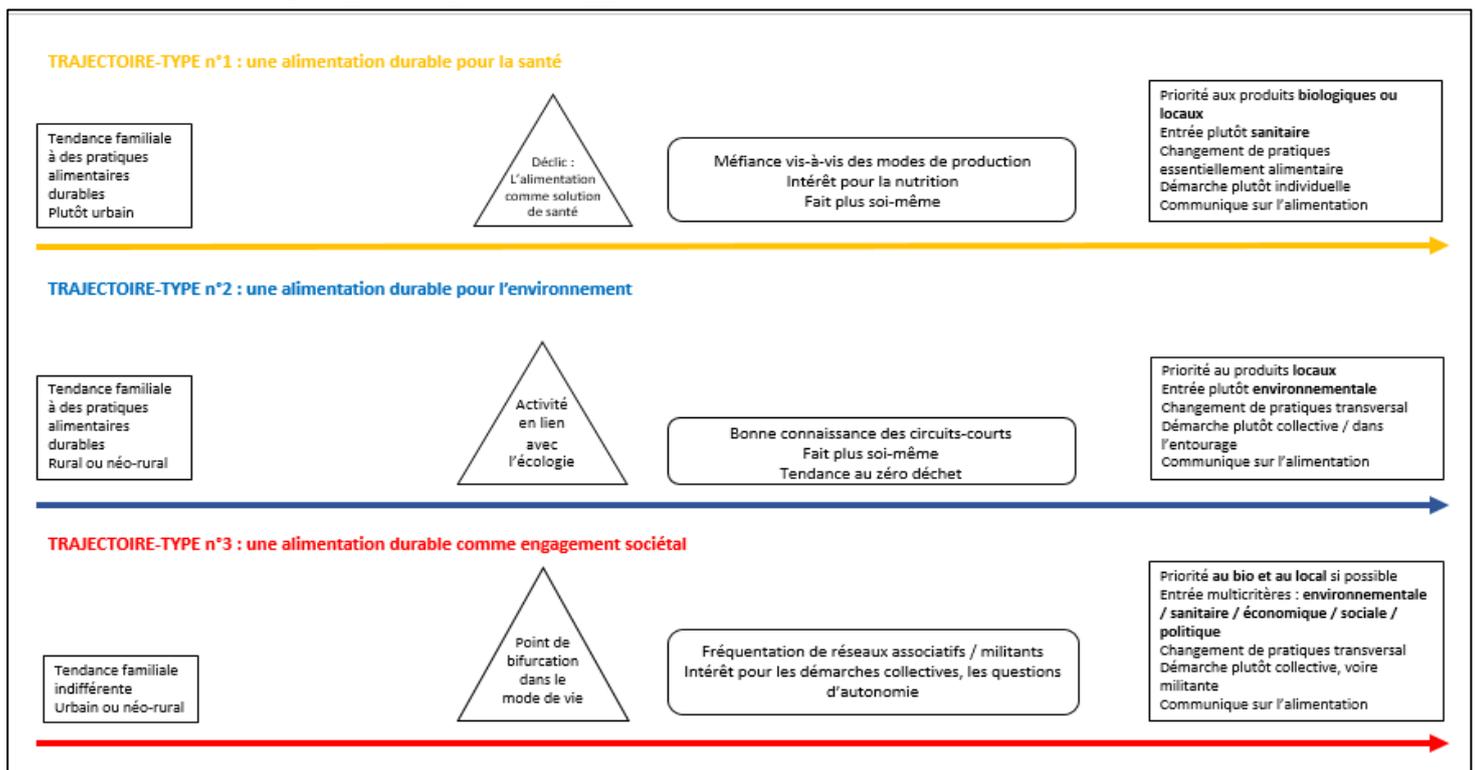
Discussions autour du taboulé

Durant la préparation du taboulé, Daria, Imane et moi avons discuté de l'âge que nous avions, ce que nous faisons dans la vie, si nous cuisinions et comment.

La lecture d'étiquettes

Ensuite, dans un moment de creux (tout était à cuire ou quasiment terminé), Catherine a tenu à faire un point sur ce que nous pensions être une « bonne alimentation » (voir tableau). Nous avons ensuite fait de la « lecture d'étiquettes » (instiguée par Catherine, qui est aussi membre de l'UFC Que Choisir). Cette lecture d'étiquettes menait à comparer les produits achetés avec la composition des plats équivalents que nous étions en train de réaliser. Tous semblaient assez bien au courant de ce qui était important dans l'alimentation, mais de manière imprécise (surtout conscients de l'importance des fruits et des légumes). Nous avons regardé la composition des produits par rapport à leur masse totale (exemple : le kit pour préparer du taboulé était composé de semoule à hauteur de 180g pour une masse totale de 730g !)

Annexe 7 : Quelques trajectoires-types de l'alimentation durable



Source : Réalisation personnelle d'après entretiens, 17/06/2019

Annexe 8 : Typologie des groupements d'achat étudiés

Création par interconnaissance

- 0- Le groupement d'achat est constitué de personnes ne se connaissant pas forcément avant.
- 1- Le groupement d'achat est constitué de personnes appartenant aux mêmes réseaux ou groupes (associatif...)
- 2- Le groupement d'achat est constitué de personnes ayant des amicaux ou familiaux

Priorité au bio

- 0- Le caractère biologique n'entre pas dans les critères de choix des produits
- 1- Le bio entre en compte avec d'autres critères.
- 2- Tous les produits achetés doivent être biologiques.

Priorité au local

- 0- Le caractère local n'entre pas dans les critères de choix des produits
- 1- Le local entre en compte avec d'autres critères
- 2- Tous les produits achetés doivent être locaux – circuits-courts ?

Au-delà de la consommation

- 0- Le groupement d'achat a pour seul but d'obtenir des prix réduits en commandant de grosses quantités.
- 1- Le groupement d'achat a pour but d'obtenir des prix réduits en commandant de grosses quantités mais ses membres sont susceptibles de le développer.
- 2- Le groupement d'achat a des visées plus larges que l'obtention de prix réduits : activités en commun, lieux en commun...

Structure associative

- 0- Le groupement d'achat n'a pas de statut associatif et n'est pas lié à une association.
- 1- Le groupement d'achat a été fondé au sein d'une association préexistante
- 2- Le groupement d'achat a un statut associatif qui lui est propre.

Participatif

- 0- Les membres du groupement délèguent les décisions du groupement à une / plusieurs mêmes personnes.
- 1- Les décisions sont prises par la / les mêmes personnes mais les autres membres suggèrent de nouvelles idées.
- 2- Le groupement a pour vocation de faire participer tous ses membres aux décisions.

Plateforme d'achat

- 0- Achats réalisés uniquement auprès de producteurs
- 1- Achats réalisés auprès de producteurs et d'une plateforme d'achat.
- 2- Achats réalisés uniquement auprès d'une plateforme d'achats