

LA DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE DURABLE C'EST CUIT?

LA DIVERSITÉ DES RESSOURCES ET
DES POUVOIRS D'AGIR DANS
L'ACTE ALIMENTAIRE DES
MANGEURS-CONSOMMATEURS

OCTOBRE 2020, MÉMOIRE DE STAGE
ANNÉE UNIVERSITAIRE 2019-2020

SIDO MORFIN

Master 2 de socio-anthropologies appliquées au développement local
Université Lyon 2 Lumière

Sous la direction de Béatrice Maurine

Tutrices de stage : Anaïs Sinoir et Charlène Nicolay



Table des matières

Table des illustrations :	3
Liste des acronymes	4
Introduction générale :	1
Partie 1 : La place du mangeur-consommateur au sein d'un paysage politique local et d'un territoire alimentaire	6
1.1 De l'agriculture biologique à la question des mangeurs-consommateurs : la constitution d'un acteur public exemplaire sur l'alimentation	8
1.1.1 L'arrivée des préoccupations écologiques par un néo-milieu agricole : une petite histoire de la Biovallée	8
1.1.2 La place de l'alimentation et du mangeur-consommateur dans les politiques publiques de la CCVD	10
1.2 Situer le territoire de l'enquête : à la confluence de la description d'un territoire alimentaire et de la posture d'enquête	17
1.2.1 Périmètre de l'enquête :	17
1.2.2 Comparer l'offre alimentaire : cartographie des trois micro-territoires de l'enquête	22
1.2.3 Les dispositifs publics : public de l'enquête	28
Partie 2 : Passer la porte du magasin, le mangeur-consommateur dans l'acte d'achat	38
2.1 L'accessibilité des lieux d'achats	40
2.1.1 Des niveaux de connaissances des lieux de vente différenciés.	40
2.1.2 Un pouvoir d'achat polysémique :	43
2.1.3 Lorsque faire ces courses devient une prise de risque	49
2.2 La place du mangeur-consommateur dans la relation de vente	51
2.2.1 Le vendeur : une source d'information sur les produits ?	51
2.2.2 Agir sur son environnement alimentaire : la solidarité avec les producteurs	56
Partie 3 : les mangeurs-consommateurs dans leurs rapports aux modes de productions et de transformation des aliments	63
3.1 Quelle lisibilité des pratiques agricoles ?	64
3.1.1 Connaissances des techniques et familiarité avec le monde agricole	65
3.1.2 La confiance en mon voisin producteur	67
3.2 Le souci de la santé chez le mangeur-consommateur	71
3.2.1 La crainte du chimique : le cas particulier des aliments transformés	71
3.2.2 Un label AB parfois rassurant	75
3.2.3 Auto-produire, auto-transformer : C'est prendre soin ?	80

Conclusion Générale :	89
Annexes :	100
Annexe n°1 : Bibliographie.....	100
Annexes n°2 : Sitographie.....	103
Annexes n°3 : Cartographies.....	104
Annexe n°4 : Guides d’entretiens.....	106
Annexe n°5 : Exemple d’un compte rendu d’entretien :	115
Annexe n°6 : Comptes rendus de la réunions du 28 Juillet 2020.....	119
.....	119
Annexe n° 7 : Document de synthèse du travail d’enquête de Marinne Bré-Garnier (2019)	124
Annexe n° 8 : Document de présentation de la stratégie alimentaire de la CCVD (2020- 2023).....	128

Table des illustrations :

Figure 1 Cartographie des points de vente Alimentaire à Loriol-Sur-Drôme	23
Figure 2 Cartographie des points de vente Alimentaire à Livron sur Drôme	24
Figure 3 Cartographie des points de vente alimentaires à Aouste-Sur-Sye	25
Figure 4 Distance entre le centre-ville et les premiers commerces d'alimentation général à Aoust-Sur-Sye	27
Figure 5 Cartographie des lieux d'action pour l'alimentation de Loriol-Sur-Drôme et Livron-Sur-Drôme	33
Figure 6 Cartographie des lieux d'actions pour l'alimentation à Aoust-Sur-Sye	34
Figure 7: Carte mentale de la capabilité dans l'alimentation.....	92
Figure 8: Cartographie de l'historique de la Biovallée	104
Figure 9: Cartographie actuelle de la Biovallée	105

Liste des acronymes

AB : Agriculture Biologique

AMAP : Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne

CCCPS : Communauté de Commune du Crestois et du Pays de Saillans

CCVD: Communauté de Commune du Val de Drôme

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

Défis FAAP : Défis Familles A Alimentation Positive

EPCI : Etablissement Public de Coopération Intercommunale

FAO : Food and Agriculture Organization

FIBL : Institut de recherche de l'agriculture biologique

FNAB AURA : Fédération Nationale d'Agriculture Biologique en Auvergne-Rhône-Alpes

FRAPNA : Fédération Rhône-Alpes de Protection de la Nature

INSEE : Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques

ITAB : Institut de l'Agriculture et de l'Alimentation Biologique

MJC : Maison des Jeunes et de la Culture

Programme CODIA : Programme « Circuits courts en Europe : opportunités commerciales et dialogue avec la société »

PVC : Point de Vente Collectif

SAGE : Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux

TIGA : Territoire d'Innovation-Grande Ambition

TRANSAAT : TRANsition vers un Système Agricole et Alimentaire Territorialisé

Introduction générale :

Les circuits-courts alimentaires semblent avoir connu une heure de gloire durant la période de crise sanitaire du Covid 19. Certaines institutions publiques se sont saisies de la question alimentaire durant la période, ô combien spécifique, que fût le confinement. On notera par exemple la campagne de la Région AURA nommée : « je consomme locale je soutiens mon producteur régional ». Mais est-ce que le rapport des consommateurs à l'alimentation a vraiment été source de changement durant cette période ? La question est complexe et dépend sûrement des contextes sociaux et géographiques. Le travail dont rend compte ce document, ne tient pas tant à décrire ces changements, mais en tiendra compte dans la mesure où l'enquête produite s'est déroulée dans le même temps que cette crise sanitaire. En effet, il a été décidé au cours de mon stage, lors de l'arrivée du confinement d'utiliser ce contexte, comme une opportunité afin d'observer de potentiels changements alimentaires et d'en comprendre les ressorts.

Ce document permet donc de rendre compte de l'enquête que j'ai produite dans le cadre d'un stage de six mois au sein de la Communauté de Commune du Val-de Drôme. Cet établissement de coopération intercommunale se situe au cœur de la Biovallée dans la Drôme et porte des politiques sur l'agriculture biologique et l'alimentation depuis plusieurs dizaines d'années. Le stage que j'ai effectuée s'inscrivait dans le cadre d'un programme de recherche action nommée TRANSAAT (Transition vers des systèmes agricoles et alimentaires territorialisés) 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. La commande telle que formulée pour ce stage était d'identifier les freins et les leviers aux changements de pratiques alimentaires des personnes dites « éloignées de la consommation durable ». Pour la dernière année de ce programme, il s'agissait dès lors pour moi de reprendre la suite du travail de Marine Bré-Garnier, stagiaire en 2019 sur le volet alimentation du programme. La crise sanitaire qui s'est déclarée au mois de mars, et la période de confinement a néanmoins modifié le travail et notamment la méthode initialement prévue dans la commande de stage.

Afin de traiter la question qui m'a été posée, il me semble que la première nécessité est de définir le sens du terme d'alimentation durable. Nous pouvons pour ce faire nous appuyer sur les définitions officielles données par les organismes internationaux. Ce terme d'alimentation durable est issu de l'approche du développement durable. Cette approche du développement a pris forme à la suite de la constitution de la commission mondiale sur l'environnement et le développement au sein des Nations Unies en 1983. Le rapport Brundtland, publié en 1987, fit suite au travail de cette commission et donne la définition suivante du terme de développement durable : « un mode de développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre les capacités des générations futures à répondre aux leurs ». En appliquant la question de la durabilité à l'alimentation il s'agirait d'une alimentation qui « 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 », selon la FAO¹ en 2010.

Le caractère accessible que recouvre la notion d'alimentation durable a attiré mon attention. En effet il me semblait que pour étudier les changements de pratiques alimentaires vers l'alimentation durable, l'accessibilité de cette dite alimentation sur un territoire donné était un premier point à traiter. Il semblerait que la notion de sécurité alimentaire puisse aussi étayer cette question de l'accessibilité à l'alimentation durable. En effet, le comité de la sécurité alimentaire, constitué des différentes organisations internationales telles que l'ONU, la FAO ou encore l'UNICEF, a défini la sécurité alimentaire de la manière suivante : « La sécurité alimentaire et nutritionnelle existe lorsque les êtres humains ont, à tout moment, la possibilité physique, sociale et économique de se procurer une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins et préférences alimentaires pour mener une vie saine et active. »² Une définition reprise à son compte par le gouvernement français. Aborder la question de la sécurité alimentaire revient à se poser la question du droit à l'alimentation, c'est-à-dire de l'équité d'accès à une alimentation de qualité, en quantité suffisante et choisie. Si pour Dominique Paturel (2020), le droit à l'alimentation n'est pas garanti de manière effective en France c'est parce qu'il s'agit d'avantage d'un droit à être à

¹ Site internet de la FAO, page à propos de l'alimentation durable : <http://www.fao.org/nutrition/education-nutritionnelle/food-dietary-guidelines/background/sustainable-dietary-guidelines/fr/>

² Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères (Octobre 2019). Sécurité alimentaire, nutrition et alimentation durable. Repéré à : <https://www.diplomatie.gouv.fr/fr/politique-etrangere-de-la-france/developpement/autres-secteurs-d-importance/securite-alimentaire-nutrition-et-agriculture-durable/>

l'abri de la faim. Un droit garanti en France par un régime d'aide alimentaire fonctionnant sur le principe de la charité. Dominique Paturel plaide pour le droit à l'alimentation durable qu'elle définit par trois critères. Le premier critère étant l'accessibilité spatiale, économique d'une alimentation qui répond aux besoins culturels et nutritionnels de tous. Le second critère est la prise en compte des enjeux environnementaux et sociaux, notamment des conditions de travail, dans les modes de production et de transformations des aliments. Le dernier est l'accès aux informations et ou à une éducation pour tous, sur ce que signifie un système alimentaire durable. La dernière condition est vu ici comme indispensable pour garantir les deux précédentes.

J'ai donc choisi de me reformuler la question qui m'était posée afin de prendre en compte l'accessibilité à l'alimentation, et la capacité de choix des personnes dans leur alimentation. Il me semblait que l'accessibilité et la capacité à agir sur son alimentation étaient des conditions *sine qua none* à des possibles changements de pratiques alimentaires de la part des personnes dites « éloignées de l'alimentation durable ». Ainsi la problématique que j'ai choisie de traiter dans ce mémoire est la suivante :

Quelles sont les ressources dont les mangeurs-consommateurs disposent pour pouvoir agir sur leur alimentation et comment les mobilisent-ils dans l'acte alimentaire ?

J'entends ici par acte alimentaire, les activités relatives à l'approvisionnement en aliments, à leur transformation par l'activité de la cuisine, et à leur incorporation. Le terme de mangeur- consommateur est repris à Claire Lamine (2018), car il semble opportun afin de prendre en compte le rapport des personnes à l'ensemble de l'acte alimentaire. L'objectif par le traitement de cette question est bien de comprendre quels sont les éléments concrets qui permettent aux mangeurs-consommateurs d'agir sur leur alimentation, ou bien au contraire les en empêchent. Il s'agit donc d'aborder les ressorts potentiels à une augmentation des capacités des individus vis-à-vis de leur alimentation afin que l'enquête puisse aboutir à des préconisations utilisables et appropriables par la CCVD, et les partenaires du programme TRANSAAT. La notion de capacité rejoint la notion de la justice et de la liberté. Ce terme est issu des réflexions d'Amartya Sen (2000) à propos de l'accessibilité effective aux droits. Pour ce dernier, le droit ne suffit pas à garantir aux personnes une forme d'équité ou de justice. En d'autres termes, si tout le monde dispose du même droit, les personnes en fonction de leurs ressources n'auront pas les mêmes possibilités de réalisation de ce droit dans l'action. Ces ressources dépendent du contexte

social de chaque individu au vu des dominations présentes au sein des sociétés. La forme de justice sociale que propose Sen vise à prendre en compte de la diversité humaine. Concernant cette étude, il s'agira donc d'évaluer ce qui permet effectivement à des personnes aux profils variés d'avoir accès, mais aussi de pouvoir agir sur leur alimentation. La notion de choix est donc ici centrale, et la notion de démocratie alimentaire et de pouvoir d'agir nous aideront aussi à traiter le sujet de cette étude.

Une fois la problématique définie, reste la question de définir de quels mangeurs-consommateurs parlons-nous et donc du terrain d'enquête. Nous avons décidé avec mes tutrices de stages de passer par trois dispositifs publics et associatifs afin d'avoir accès au terrain, durant la période spécifique du confinement. L'étude s'est par ailleurs focalisée sur les trois communes que sont Aouste-Sur-Sye, Livron-Sur-Drôme et Loriol-Sur-Drôme, afin de pouvoir aussi faire des entretiens auprès des commerces alimentaires qui y sont présents. J'ai donc suivi durant le confinement, par des entretiens téléphoniques répétés à trois reprises, dix personnes habitant sur ces trois communes. Des entretiens complémentaires, avec des magasins d'alimentation générale, des jardins familiaux et partagés, et des animatrices de l'un des dispositifs, sont venus compléter les informations recueillies auprès des mangeurs-consommateurs. Malgré l'accès à des enquêtés par le biais de dispositifs, j'ai porté une attention particulière à avoir une variété de profils, parmi l'échantillon enquêté. C'est-à-dire que j'ai tenté d'avoir accès à des personnes de profils alimentaires différents, de genres différents et de CSP différentes. Nous verrons néanmoins que leurs âges sont moins variés, ainsi que leurs situations familiales. La variété des profils était d'autant plus importante pour moi que je souhaitais pouvoir décrire un maximum d'aspects qui pouvaient permettre aux personnes d'agir sur leur alimentation en fonction de leurs situations respectives. Des portraits de personnes et de situations s'enchaîneront au fil des pages afin de rendre compte le mieux possible de la réalité des enquêtés et de sa complexité.

La première partie aura pour vocation de comprendre le contexte de la commande et les enjeux auxquels elle répond. En d'autres mots il s'agit de se demander comment la CCVD en est venue à se questionner sur les mangeurs-consommateurs et pour quelles raisons. Pour ce faire, je passerai par un bref historique du territoire pour ensuite aborder les politiques agricoles et alimentaires portées actuellement par l'EPCI. Ensuite nous nous attellerons à la méthodologie, la description du territoire de l'enquête et des trois dispositifs qui ont permis l'accès au terrain. Au cours de la deuxième partie, je me focaliserai sur l'acte d'achat tel que vécu par les enquêtés. Les questions relatives à l'accessibilité des lieux d'achat et la

spécificité des relations marchandes suivant les circuits de distributions seront donc abordées ici. Nous verrons ainsi en quoi la relation marchande dans les circuits-courts alimentaires en vente directe semble offrir un cadre spécifique pour le mangeur-consommateur lui permettant peut-être d'être plus acteur de son alimentation. La troisième partie concernera le rapport des mangeurs-consommateurs aux modes de production et de transformation des aliments. Nous verrons comment les mangeurs-consommateurs se soucient ou pas des modes de production et pour quelles raisons. Je décrirai dans un second temps le rapport au souci sanitaire chez les mangeurs-consommateurs rencontrés afin de décrire les pratiques et aliments qui semblent réduire le risque tel que ressenti par ces derniers. Parmi les dites pratiques, nous verrons entre autres le rapport des enquêtés à l'activité de la cuisine et du jardinage. Nous concluons ce document en se questionnant sur les liens entre la notion de démocratie alimentaire, de droit à l'alimentation et de capacité et en présentant une traduction des résultats de cette enquête en préconisation à destination de la CCVD et des partenaires du programme TRANSAAT.

**Partie 1 : La place du mangeur-
consommateur au sein d'un paysage
politique local et d'un territoire
alimentaire**

Introduction de partie n°1 :

La façon dont on s'alimente s'inscrit à la fois dans des contextes sociaux et culturels, mais aussi au sein d'un espace géographique. Tout espace a une histoire modelée par les activités humaines. Concernant l'alimentation, ce sont à la fois les activités agricoles présentes sur un territoire qui peuvent influencer la consommation, mais aussi l'offre alimentaire disponible et les dispositifs publics locaux ou nationaux qui agissent les normes alimentaires, l'accessibilité de certains produits.

Ainsi, c'est ce que différents auteurs ont pensé sous le terme de paysage alimentaire (Toublanc et Poulot 2018), ou de « foodscape » (Vonthron & al 2019) dans la littérature anglosaxonne. Ce dernier englobe à la fois la dimension spatiale de l'offre alimentaire mais aussi le contexte socio-démographie, politique et culturel d'un territoire. Il s'agit de prendre ici en compte l'interaction entre les individus et leur milieu. Ainsi, nous tenterons dans cette partie de rendre compte du contexte politique du territoire, afin notamment de comprendre comment est arrivée ma commande de stage, mais aussi de faire décrire de l'environnement alimentaire des trois communes qui ont constitué mon terrain d'enquête.

Selon la FAO, en 2016, l'environnement alimentaire est « le périmètre à l'intérieur duquel les individus peuvent trouver toute la variété des denrées alimentaires disponibles et accessibles dont ils ont besoin au quotidien. » Pour compléter cette définition, nous pouvons reprendre les mots suivants de l'organisme international : « Cet environnement varie énormément en fonction du contexte local. Il peut être bien approvisionné et proposer une gamme apparemment infinie d'options et d'éventails de prix, ou limité, offrant très peu d'options entre lesquelles opérer une sélection. Du fait qu'il détermine les produits auxquels les consommateurs peuvent avoir accès à un moment donné, à quel prix et avec quel degré de facilité, l'environnement alimentaire circonscrit les possibilités offertes au consommateur et, en même temps, l'incite à choisir. » Ce terme recouvre donc la question de l'accessibilité à l'alimentation des populations qui peut s'avérer inégalitaire en fonction des territoires.

Il s'agira donc, plus précisément, de décrire l'histoire de ce territoire afin de comprendre comment sont arrivées les politiques publiques actuelles alimentaires, portée par la CCVD. La vision de l'agriculture et de l'alimentation portée par cette dernière attirera aussi notre attention. Il s'agira ici de comprendre dans quel cadre s'inscrit mon travail et comment la CCVD en est arrivée à se questionner à propos des mangeurs-consommateurs, de leur accessibilité à l'alimentation durable et de leur place dans la gouvernance des systèmes

alimentaires territorialisé. Puis nous nous attacherons plus en détail à l'environnement alimentaire des trois communes présentes dans l'enquête, par une description à la fois de l'offre alimentaire, mais aussi des dispositifs publics et des actions portées par des associations sur l'alimentation. Cette description nous permettra de rendre compte des inégalités territoriales entre les communes enquêtées, au sein du même territoire de la vallée de la Drôme. Il s'agit par ailleurs de pouvoir replacer le vécu des enquêtés, que nous aborderons dans les deux parties suivantes, dans un contexte territorial spécifique, afin de comprendre ce qui leur permet ou non d'agir en interaction avec leur environnement. En parallèle, cette partie me permettra de présenter les choix qui ont été opérés à la fois dans l'approche et la posture d'enquête, dans la sélection des micro-territoires d'enquête, et le biais par lequel j'ai pu avoir un accès au terrain, à savoir des dispositifs d'action publique.

1.1 De l'agriculture biologique à la question des mangeurs-consommateurs : la constitution d'un acteur public exemplaire sur l'alimentation

La question alimentaire sur le territoire de la CCVD semble devoir se poser de manière particulière. En effet, l'histoire de la vallée de la Drôme est spécifique concernant l'agriculture, l'importance de l'arrivée des néo-ruraux dans les années 80 ayant marqué les filières agricoles et les modes de production du territoire. Plus récemment, la mise en œuvre de politiques publiques sur l'agriculture et l'alimentation semble avoir une incidence clef si l'on veut comprendre les enjeux alimentaires du territoire et le contexte dans lequel s'inscrit ce travail.

1.1.1 L'arrivée des préoccupations écologiques par un néo-milieu agricole : une petite histoire de la Biovallée

La vallée de la Drôme constitue un territoire particulier en ce qui concerne l'écologie, mais aussi la gouvernance territoriale. En effet, cette vallée s'est érigée en précurseur de l'agriculture biologique, grâce notamment à son projet de Biovallée mis en place en 2009. Cette partie vise à présenter l'historique de ce territoire et sa spécificité. Ce territoire correspond au bassin versant de la Drôme, avec une superficie de 2200 km² peuplé d'environ 54 300 habitants.

Comme le signale Olivier Schultter et al (2016), la Biovallée peut être décrite comme un territoire s'inscrivant dans une démarche de transition écologique. L'arrivée des préoccupations écologiques est liée à celle de Néoruraux sur le territoire dans les années 80,

notamment dans le Diois, la partie amont de la vallée de la Drôme, caractérisée par ses paysages montagneux. Ces derniers vont participer à l'apparition de nouvelles filières agricoles. Se développent ainsi sur le territoire des exploitations de plantes aromatiques et médicinales biologiques, mais aussi une filière caprine en circuit-court grâce à la vente de fromage sur les marchés plein air. Si la filière des PPAM³ se structure plutôt autour d'entreprises comme l'Herbier du Diois, la filière caprine se développe autour du Syndicat Caprin. Ce n'est donc que trente ans plus tard que les collectivités territoriales se saisiront de la question de l'agriculture biologique à travers le projet Biovallée, qui durera de 2009 à 2014, avec comme objectif de devenir un modèle européen dans la matière. Celui-ci a regroupé cent-quatre communes et quatre établissements de coopération intercommunale que sont les communautés de communes du Val de Drôme, du Crestois, du pays de Saillans et du Diois (voir annexe 3⁴). En 2011, les objectifs fixés par ce projet étaient d'atteindre 50% des surfaces agricoles certifiées en agriculture biologique, de diminuer de 50% les intrants chimiques en agriculture conventionnelle et d'introduire 80% de produits biologiques et/ou locaux en restauration collective.

Selon Olivier Schultter et *al* (2016), cette transition écologique est rendue possible par la profusion d'initiatives locales (notamment dans les domaines de l'agroécologie, de l'écotourisme, de l'écoconstruction et de l'éducation alternative) qui existaient sur le territoire, mais aussi de par l'historique de coopération entre les EPCI de la vallée. En effet, on trouve dans cette vallée des EPCI, parmi les premiers créés en France : premièrement en 1974, la création de la structure intercommunale du Diois ; deuxièmement en 1979, celle du Val de Drôme ; troisièmement, celle du Crestois en 1992 et, enfin, celle du Pays de Saillans en 1996. Dans le même temps, ces EPCI commencent à mettre en place des politiques autour de la gestion de l'eau de la rivière Drôme. Cela débouchera en 1990 par le premier contrat rivière de France. Pour Olivier Schultter et *al*, ce contrat est significatif pour expliquer la dynamique du territoire, puisque cela aurait permis d'instaurer une culture de la coopération entre les EPCI, mais aussi de construire un récit mobilisateur, un « mythe », autour de la gestion d'un bien commun. Ce mythe a permis de développer une identité territoriale, validée par des acteurs institutionnels extérieurs, mais aussi, *a posteriori*, par l'appréciation touristique de la rivière. Cette analyse est aussi partagée par Sibylle Bui (2015): pour cette dernière, la vallée de la Drôme possède une identité territoriale forte et la rivière de la Drôme

³PPAM : Plantes Médicinales et Aromatiques

⁴Voir annexes n°3 : Cartographies, Figure n°8 et n°9

constitue un élément central, « une épine dorsale » du territoire. Si une identité forte semblait préexister dans le Diois, il apparaît que le SAGE et le contrat rivière aient participé à étendre cette identité territoriale dans l'aval de la vallée. La géographie du territoire, qui en marque ces limites par les cols dans la partie amont de la vallée et par la confluence entre le Rhône et la Drôme à l'aval, semble contribuer à ce mythe de la « vallée berceau ». Ainsi, il n'est pas rare lors de réunion à la CCVD abordant l'alimentation, d'entendre les habitants qui y participent parler de la qualité de l'eau de la rivière, mais aussi des actions qui se déroulent dans des villages de la vallée n'appartenant pas à la CCVD.

Nous pouvons dire ainsi que cette vallée possède une identité particulière, liée à l'environnement, l'agriculture et l'innovation. Cette historicité semble s'inscrire dans un mythe mobilisateur d'une « vallée berceau », où des pionniers se sont installés dans les années quatre-vingt. Ce constat est tiré à la fois de mes lectures, mais aussi de mes échanges avec les autres techniciens de la CCVD et les habitants du territoire qui aiment conter l'histoire de cette vallée, chacun à sa manière, en y incluant différents protagonistes principaux. La question alimentaire semble donc s'être introduite sur le territoire, par le biais de la société civile et plus particulièrement d'un milieu professionnel agricole émergent dans les années quatre-vingt. Si les acteurs publics se sont saisis de la thématique agricole sous l'angle de la « durabilité » des pratiques, c'est dans un second temps que semble s'être posé la question de l'alimentation et plus précisément du rôle des mangeurs-consommateurs dans la transformation des systèmes agro-alimentaires.

1.1.2 La place de l'alimentation et du mangeur-consommateur dans les politiques publiques de la CCVD

Suite à un bref historique de la vallée, nous allons faire un point sur les actions en cours au sein de la structure qui m'emploie, à savoir la Communauté de Communes du Val de Drôme. Cette partie aura pour vocation de comprendre le cadre dans lequel se situe mon travail de stage. Comment se constitue l'action publique de cette structure au sujet de l'alimentation ? Quel état des lieux pouvons-nous faire sur les projets en cours ? J'aborderai aussi la question de la gouvernance de ces projets, de leur portage politique et de leur devenir.

Si le projet de la Biovallée⁵ est aujourd'hui porté par une association, son existence est menacée par le désengagement politique de deux EPCI, la Communauté de Communes

⁵ Site internet de l'association Biovallée : <https://biovallee.net/>

du Crestois et du Pays de Saillans et la Communauté de Communes du Diois. Ainsi, la CCVD se trouve actuellement être le seul acteur public territorial à porter des projets liés à l'agriculture biologique et locale dans la vallée. Le territoire de cet EPCI est l'aval de la vallée, plus habité que le reste de la vallée avec ces 13 400 habitants. Il est caractérisé par son paysage de zone de plaine et s'étend jusqu'à la vallée du Rhône, au niveau de la confluence entre le Rhône et la Drôme. Il comporte par ailleurs les principaux axes routiers et ferroviaires de la vallée vers les villes voisines, notamment Valence et Montélimar. Malgré le recul de la coopération entre les EPCI de la vallée, la CCVD ne se décourage pas et reste un acteur dynamique sur les questions agricoles et alimentaires.

Parmi le contexte existant dans la structure, on note un portage politique fort sur le volet alimentaire notamment. En effet, depuis 2014, deux systèmes alimentaires innovants ont été mis en place, en répondant à un appel d'offre de la Fondation Daniel et Nina Carasso⁶. Le premier a eu lieu de 2014 à 2019, en collaboration avec la CCCPS et les objectifs votés par les élus étaient définis par, je cite :

“Relocaliser partout où faire ce peut l'alimentation à l'échelle de la vallée de la Drôme afin de consolider l'emploi agricole et agroalimentaire local, tout en favorisant l'accès pour toutes et pour tous à une alimentation de proximité et de qualité.”

Suite à cela, une seconde stratégie alimentaire s'est co-construite au cours de l'année 2019, cette fois sans participation des autres EPCI de la vallée, mais avec une cinquantaine d'acteurs du territoire et la participation d'environ 250 habitants. Les orientations ont ensuite été validées par les élus en janvier 2020 et se constituent autour de quatre axes. Le premier axe concerne la production de l'offre alimentaire avec, comme objectif, le soutien à l'installation agricole et à l'optimisation de la logistique dans la distribution des produits locaux. Le deuxième axe concerne l'évolution des pratiques alimentaires avec la volonté de « construire une culture responsable et solidaire de l'alimentation sur le territoire », en continuant les actions pédagogiques à destination des écoles, mais aussi en s'appuyant sur des structures relais, afin de toucher un public plus large. Le troisième, quant à lui, consiste à développer l'accessibilité d'une alimentation dite « de qualité », notamment envers les publics en situation de précarité alimentaire. Le quatrième et dernier axe concerne la gouvernance de cette stratégie qui a pour vocation d'être la plus participative possible et de

⁶ Site internet de la Fondation Nina et Daniel Carasso : <https://www.fondationcarasso.org/la-fondation/#daniel-et-nina-carasso>

permettre la mise en réseaux des acteurs du territoire. Cette stratégie alimentaire est financée par la Fondation Daniel et Nina Carasso et l'Etat dans le cadre de l'appel à manifestation d'intérêt TIGA⁷ à hauteur de 60%. Ces financements externes importants ne sont pas à négliger, car ils peuvent avoir des effets quant à la volonté pour la CCVD de rester un territoire innovant.

De manière plus opérationnelle, la gouvernance de cette stratégie se constitue autour de quatre comités de pilotage thématiques que sont le comité de pilotage Enfance/Jeunesse, le comité de pilotage Habitants, le comité de pilotage Médico-Social et le comité de pilotage Production/Transformation. Ces comités de pilotage ont pour objectif de mobiliser la société civile et on leur doit des décisions sur l'aspect opérationnel des actions ensuite financées par la CCVD et développées. J'ai pu participer à deux de ces comités de pilotage à travers les réunions qui ont eu lieu le 20 février. Le comité de pilotage Habitants s'est réuni le matin et a rassemblé une dizaine de participants, principalement engagés ou salariés dans des structures associatives (Agribiodrôme, Civam, Les Jardins nourriciers, Du beurre dans les Epinards). Une partie des participants était aussi des professionnels de différents secteurs, du milieu social, du milieu artistique, de la logistique alimentaire avec un des créateurs d'Agricourt, de la transformation alimentaire avec une des fondatrices de la conserverie mobile et solidaire de Romans-sur-Isère. L'après-midi était dédiée au comité de pilotage Enfance/Jeunesse, qui regroupa un plus grand nombre de participants, une trentaine. Parmi eux, se trouvait un nombre important de professionnels du milieu scolaire, mais aussi des acteurs associatifs et de la prévention à la santé. Ces comités de pilotages m'ont paru riches en termes d'échanges, à la fois entre les participants eux-mêmes, puisqu'ils ont envisagé des coopérations, mais aussi avec la CCVD, en redéfinissant par exemple les objectifs opérationnels de chacun des comités de pilotage de manière collective. La CCVD semble donc assurer un rôle de maillage important entre les acteurs du territoire.

L'ensemble des politiques agricoles et alimentaires que porte la CCVD est discuté au sein de la commission agricole, celle-ci a pour vocation d'être une instance de gouvernance sur l'ensemble des politiques en décidant des grandes orientations qui doivent cependant être ensuite validées par les élus pour pouvoir être mises en place. Elle entend aussi veiller à la

⁷ Cet appel à manifestation d'intérêt a eu lieu en 2017 et son objectif est de : « de faire émerger des territoires d'innovation de grande ambition, notamment axés sur la ville, la forêt, le tourisme ou l'agriculture. Il pourra s'agir de territoires urbains, ruraux ou mixtes, en continuité territoriale ou en « archipel », selon l'agence nationale de la cohésion de territoire. Site internet décrivant cet AMI : <https://cget.gouv.fr/territoires-dinnovation-grande-ambition>

cohérence des différents projets et programmes développés dans les différents comités de pilotage. Elle regroupe une cinquantaine d'acteurs, représentant des structures partenaires telles que le syndicat de la Clairette, le FIBL, l'association Composte et Territoire, le Département de la Drôme, la Chambre d'agriculture de la Drôme, la FRAPNA, l'association Biovallée, la CIVAM de la Drôme, Agribiodrôme et bien d'autres encore.

Outre les quatre comités de pilotages de la stratégie alimentaire et d'autres portant plutôt sur l'agriculture et les pratiques agricoles, c'est particulièrement le Comité de pilotage du programme de recherche-action TRANSAAT qui va nous intéresser ici. En effet, ma présence en tant que stagiaire à la CCVD s'inscrit dans le cadre de ce programme mis en place depuis 2016 et dont la fin est prévue en 2020. Son comité de pilotage regroupe une dizaine d'acteurs du milieu de la recherche avec la présence de chercheurs et doctorants de l'INRAE et de l'Université catholique du Louvain, d'instituts techniques et de recherche agricole avec le FIBL de l'ITAB, mais aussi d'associations locales de développement agricole comme Agribiodrôme. Son objectif est d'étudier les freins et les leviers aux changements de pratiques alimentaires et agricoles vers des pratiques durables. Nous pouvons noter néanmoins que la grande majorité des partenaires est issue du monde agricole et qu'il y a un manque évident du côté consommation. Cela peut être expliqué par l'historique fort de coopération entre la CCVD et différentes structures agricole, alors que la coopération avec des structures de la société civile en lien avec l'alimentation est tout à fait récente. Si le montage de ce projet a été porté par la CCVD uniquement, elle souhaite qu'il soit approprié par l'ensemble des partenaires.

Deux axes de recherche ont été constitués, l'un portant sur l'alimentation, l'autre sur l'agriculture. Si un troisième était initialement prévu sur le croisement entre agriculture et alimentation, il n'a pas été financé par la fondation Nina et Daniel Carasso. Pour la dernière année de ce programme, je suis l'unique stagiaire contrairement aux années précédentes où deux stagiaires étaient présentes, le volet agricole étant dorénavant traité par Sabine Girard de l'INRAE et Elise Chevalier employée à la CCVD. Mon travail consiste donc à traiter du volet alimentation, tout en reprenant la suite des travaux des stagiaires précédentes. Par ailleurs, comme nous l'avons vu, le fait que les mangeurs-consommateurs, ou habitants de la société civile, soient moins présents que les acteurs agricoles dans le comité de pilotage du programme de recherche-action, met en avant l'aspect plus récent de l'implication de la CCVD sur les questions alimentaires.

Toute commande s'inscrit dans un contexte et répond à des enjeux, certains explicites, d'autres implicites. Notre formation universitaire nous invite à nous distancier de ces enjeux, à les analyser afin de répondre au mieux à la demande sociale sous-jacente à la commande initiale. Il s'agit ici de rendre compte de la commande qui constitue mon stage à travers la compréhension de son origine et des enjeux auxquels elle répond. En effet, si la question de l'accès à l'alimentation durable a été posée à partir de 2014 dans le cadre du premier SAI, il semble que la mobilisation de la société civile autour de la question alimentaire reste encore en suspens. S'il m'est demandé d'étudier dans ce cadre les mangeurs-consommateurs dit « éloignés de la consommation durable », c'est bien parce que l'EPCI à conscience que seule une part minoritaire des habitants se constitue en consomm'acteur⁸ et se saisit des questions liées à l'alimentation. La volonté, de par la mission qui m'a été donnée, est de trouver un accès à un public plus large, et de comprendre les enjeux que soulève l'alimentation pour différents publics. Par ailleurs, si la Biovallée est un territoire pionnier en agriculture biologique avec ces 33% contre 8,9% dans la région AURA, c'est bien la volonté de garder « ce rang », qui a poussé les techniciens de cet EPCI à s'intéresser à l'alimentation. La perspective de développement qui est associée à cette démarche est la relocalisation de la chaîne alimentaire en prenant en compte toutes ces étapes : installation agricole, production agricole, transformation et consommation, afin de maintenir la valeur ajoutée de la production agricole sur le territoire. Nous pouvons nous demander si la traduction économique de cette démarche ne vient pas aussi de l'organisation interne de la CCVD, puisque le service agriculture fait parti du pôle économie. Le changement de pratique alimentaire des mangeurs-consommateurs vers une alimentation dite « durable », ici considérée par les acteurs comme locale et biologique, est alors perçu comme un levier agissant sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. On voit apparaître ainsi dans les objectifs de la dernière Stratégie Alimentaire Innovante, la volonté de « construire une culture responsable et solidaire de l'alimentation ». Il semble ici transparaître, à travers le rôle de pionnier que s'est donnée la vallée, une volonté d'innovation. Le rôle des chercheurs qui est donné depuis de nombreuses années dans ce cadre, notamment par une collaboration étroite avec l'INRAE et les chercheuses Sabine Girard et Claire Lamine, est de permettre l'innovation, de rester en pointe et surtout de « ne pas se contenter de ce qu'on fait déjà ». C'est ainsi que fut créé en 2016 le programme de recherche-action TRANSAAT.

⁸ Nous reviendrons dans la partie « 1.2.1 Le périmètre de l'enquête » sur la définition du terme de consomm'acteur.

Le volet alimentation du programme, sur lequel je suis amenée à travailler, a été traité, précédemment, par Marine Bre-Garnier, stagiaire en 2019 accompagnée par Claire Lamine. Ses terrains d'études étaient constitués de personnes ayant participé au défi FAAP⁹ de Valence ou à celui de la vallée de la Drôme, mais aussi des parents d'élèves dont les enfants bénéficient du programme « Ca Bouge dans Ma Cantine », ainsi que de personnes qui sont fortement impliquées dans des groupements d'achats. Au total, ont été réalisés 21 entretiens semi-directifs avec ces publics et des observations complémentaires dans le défi FAAP à Valence. Son questionnement était organisé autour des différents axes problématiques que sont les trajectoires individuelles des personnes dans ces dispositifs, les processus et mécanismes d'apprentissage de l'alimentation durable et le rôle de l'environnement alimentaire « physique », ses interactions avec les trajectoires individuelles et les dispositifs. Les résultats de son enquête montrent tout d'abord une faible mixité dans les dispositifs, autant d'un point de vue des pratiques alimentaires des participants que de leurs milieux sociaux. Il s'agissait majoritairement de personnes déjà sensibles à la question de l'alimentation durable. Néanmoins, cette faible mixité n'est pas à percevoir de manière négative puisque, pour Marine Bre-Garnier, celle-ci « est garante d'une certaine compréhension et de bienveillance quant aux pratiques des membres du groupe, pouvant faciliter l'expérimentation et l'apprentissage. » Afin de diversifier les publics de ces dispositifs, Marine Bre-Garnier a préconisé de s'appuyer sur des lieux « populaires » tels que des cafés, des maisons de quartiers et MJC et des fêtes de village. Par ailleurs, le Défi Alimentation, qu'elle a observé à Valence, semblait intéressant en termes de public, puisqu'il s'agissait de public plus précaire ou fragilisé, un premier groupe étant constitué de jeunes travailleurs résidant en foyer et un second de personnes participant par ailleurs à un cours de français langue étrangère. Ces observations lui ont permis de rendre compte de l'importance du « faire ensemble », afin de créer des espaces d'échanges et de débats, mais aussi de transmissions de recettes de cuisine. L'importance de la pratique collective de la cuisine comme levier d'action sur les changements de pratiques est donc une préconisation importante issue de son travail. Néanmoins, elle note un point de vigilance à avoir quant à la posture des animateurs, afin que le cadre de ces défis soit le moins contraignant et normatif possible. Par ailleurs, il lui a semblé important que ces dispositifs s'appuient sur des groupes préexistants, tels que des personnes pratiquant une activité sportive ensemble. En ce qui concerne l'environnement alimentaire, il semble que les lieux approvisionnement

⁹Famille A alimentation Positive : dispositif accompagnant des groupes à changer leurs habitudes alimentaires individuelles vers une alimentation durable, tout en gardant le budget pour l'alimentation.

« durables » soient méconnus des personnes qui n'étaient pas antérieurement engagées dans cette démarche. C'est donc à partir des préconisations de Marine que mes tutrices de stage, Charlène Nicolay et Anaïs Sinoir, avaient construit des axes de travail pour mon stage. La situation sanitaire complexe qui s'est déclarée au mois de mars est venue modifier la commande initialement prévue, à la fois dans le sujet à traiter et dans la méthode à adopter.

Conclusion :

Les politiques territoriales portées au sein de cette vallée semblent donc innovantes concernant l'alimentation dite durable et l'agriculture biologique. Mais il semble que ces politiques sont issues d'une historicité des préoccupations écologiques sur le territoire, construit notamment avec l'arrivée de néoruraux dans les années quatre-vingt. L'approche de l'alimentation et de l'agriculture, portée par la CCVD, comprend ici plusieurs enjeux : 1) écologique, avec la question de la durabilité des pratiques, 2) économique avec la question des circuits-courts alimentaires comme outils de développement économique du territoire et 3) social avec la question de l'accessibilité à l'alimentation durable, notamment pour les publics précaires. Ainsi, sur l'alimentation, les politiques portées par la CCVD comprennent à la fois des projets liés à la question de l'accessibilité de l'alimentation durable, comme d'autres axés davantage sur des actions de sensibilisation. Ainsi, le caractère particulier de l'identité du territoire semble mobiliser les acteurs de ce dernier autour de l'historique de l'agriculture biologique dans la vallée. La CCVD quant à elle semble avoir construit sa légitimité à agir sur la question alimentaire et agricole progressivement au fur et à mesure de la mise en place des projets et dispositifs. Hugues Vernier, le chef du service agricole, raconte volontiers les oppositions d'abord rencontrées lors de la mise en place de l'approvisionnement en produits biologiques et locaux dans la restauration collective sur le territoire : aujourd'hui, ce dispositif semble aller de soi autant pour les partenaires, les cuisiniers des cantines, comme pour les parents des enfants bénéficiant de ces restaurants collectifs. Par ailleurs, nous pouvons penser que c'est aussi et surtout la volonté de mettre en place un développement économique du territoire par les circuits-courts alimentaires qui a amené l'EPCI, à partir des années 2010, à s'intéresser aux mangeurs-consommateurs. La première question qui semble donc s'être posée était celle de la « vulgarisation » de la consommation de produits alimentaires biologiques et locaux à un public plus large que l'existant. Rapidement s'en sont suivis des questionnements sur l'accessibilité à cette alimentation pour les personnes, notamment précaires, comme en témoigne la réflexion en

cours sur des partenariats avec différents centres-sociaux offrant un service d'aide alimentaire. Par ailleurs, la CCVD a rencontré des difficultés pour mobiliser des partenaires de la société civile dans les instances de gouvernance des différents programmes alimentaires et agricoles. Pour finir, comme en témoigne le travail de Marine Bre-Garnier, les dispositifs de sensibilisation à l'alimentation durable présents sur le territoire ont souvent impliqué des personnes déjà engagées dans des démarches d'alimentation durable. Ainsi se pose donc la question des autres, des autres mangeurs-consommateurs, que nous pourrions aussi nommer habitants, et de leur rapport à l'alimentation durable. C'est donc pour cette raison que ma mission de stage s'est structurée autour des personnes dites « éloignées de l'alimentation durable ».

1.2 Situer le territoire de l'enquête : à la confluence de la description d'un territoire alimentaire et de la posture d'enquête

Nous allons dorénavant nous intéresser plus spécifiquement au territoire de mon enquête qui inclut trois communes, Aouste-sur-Sye, Livron-sur-Drôme et Loriol-sur-Drôme. Si Loriol-Sur-Drôme et Livron-Sur-Drôme se situent toutes deux sur le territoire de la CCVD, ce n'est pas le cas d'Aouste-Sur-Sye. Cette commune d'environ 2500 habitants et d'une densité de 140 habitants au kilomètre carré fait partie de la CCCPS, et a pour commune voisine celle de Crest, bourg principal de la communauté de commune. Loriol-Sur-Drôme et Livron-Sur-Drôme sont quant à elles deux communes plus peuplées avec respectivement 6500 habitants et 9100 habitants en 2017, selon les chiffres de l'INSEE, et des densités de population de 228 habitants et de 230 habitants au kilomètre carré. Celles-ci sont situées à la confluence entre la rivière Drôme et le Rhône. Il s'agira à travers les pages qui suivent de présenter l'offre alimentaire présente sur ces communes, mais aussi la place des dispositifs publics locaux liés à l'alimentation, et des associations. Il s'agit ici de donner à voir un territoire par le biais de la thématique alimentaire. Mais, avant de s'attacher à leur description, il me semble important d'expliquer davantage pourquoi l'enquête s'est réduite à seulement quelques communes et ce qui m'a amenée à choisir ces dernières en particulier, ainsi que la démarche qui a été la mienne au cours du processus d'enquête.

1.2.1 Périmètre de l'enquête :

Ainsi pour répondre à la question qui m'avait été posée, à savoir : Quels sont les freins et les leviers aux changements de pratiques alimentaires des personnes éloignées de la

consommation durable ?, il était prévu que j'étudie deux dispositifs d'action publique¹⁰ par le biais d'observations participantes. À la suite du confinement général annoncé par le gouvernement lié à la crise sanitaire de la Covid 19 et donc l'impossibilité d'avoir un accès direct au terrain par observations, nous avons réfléchi avec mes tutrices à une réorientation de ma mission de stage. C'est plus particulièrement à la suite d'une réunion téléphonique, ayant eu lieu le six avril, que l'on m'a demandé d'étudier les pratiques alimentaires durant la période de confinement et de déconfinement à travers des entretiens avec des mangeurs-consommateurs et des commerces alimentaires généralistes. A travers cette demande, il s'agissait pour la CCVD de comprendre si les mangeurs-consommateurs se tournaient plus en cette période particulière vers les circuits-courts alimentaires et si ces changements seraient durables. La question de la consommation et de la place du mangeur-consommateur dans les circuits-courts semblait dans ce contexte faire une montée en puissance. En effet, alors que le confinement venait d'être annoncé et qu'une limitation des déplacements avait été imposée par le gouvernement, l'approvisionnement alimentaire semblait pouvoir devenir une préoccupation importante pour tout un chacun et sortir de son ordinarité. Par ailleurs, la demande ne s'attachait pas tant à comprendre ce que ce confinement pouvait faire évoluer dans les pratiques alimentaires, mais plutôt de comprendre les ressorts de ces changements et la manière dont ils s'inscrivent ou non dans des habitudes.

Afin de pouvoir répondre au mieux à cette commande, j'ai dû dans un premier temps reformuler la question qui m'était posée et choisir ma posture d'enquête. Ainsi, il me semblait complexe d'envisager mon étude par la seule question des changements de pratiques alimentaires. En voulant s'intéresser à des personnes dites « éloignées de la consommation durable », et donc qui ne témoignaient pas d'un engagement particulier sur la thématique alimentaire, il m'a paru que la question des changements de pratiques pouvait se trouver être une « non-question », c'est-à-dire qui ne correspondrait peut-être pas à la réalité des enquêtées. J'ai donc choisi de me questionner davantage sur les possibilités de choix dont disposent les personnes pour s'alimenter, en partant du constat que pour avoir la possibilité de faire évoluer son alimentation, il fallait dans un premier temps en avoir la capacité. En d'autres mots, la question qui me préoccupait d'avantage était de comprendre

¹⁰ Les deux dispositifs en question étaient, d'un part un atelier cuisine dans une MJC et Centre-Social, et d'autre par des buffets sur l'alimentation durable, organisé par la CCVD en collaboration avec l'association Agribiodrôme dans des événement sportif amateur.

ce qui permettait aux personnes d'agir sur leur alimentation ou bien, au contraire, les en empêchait, dans la période particulière du confinement puis du déconfinement.

La façon de définir le public auquel je m'intéressais a été une première source de difficulté. Premièrement, il ne semblait pas envisageable de parler de consomm'acteur dans la mesure où le public qui intéressait mon commanditaire était justement défini à la négative par ce terme. En d'autres termes, si la notion de consomm'acteur fait référence à une forme d'engagement politique par la consommation, où le citoyen va se soucier des conséquences liées à l'acte de consommation (Soutant et al 2014), c'est bien ici les personnes ne faisant pas preuve d'un engagement particulier lié à l'alimentation que nous cherchons à approcher. Le terme de consommateur figure aussi fortement dans la littérature de la sociologie économique, il s'agit ici d'aborder la question de la relation marchande (Gabriel Montrieux, 2016). Le champ de la sociologie de l'alimentation a choisi de parler de mangeur, puisque ce terme prend en compte l'ensemble de l'acte alimentaire (Poulain, 2013). On envisage ici le rapport à l'alimentation de l'enquêté pas seulement dans l'acte d'achat des aliments, mais aussi par son rapport affectif aux aliments, son rapport à l'activité de la cuisine, sa relation au moment du repas et aussi à l'acte même de l'incorporation des aliments (Poulain, 2013). C'est ici davantage le terme de mangeur-consommateur qui retiendra notre attention puisqu'il tient compte à la fois de la relation marchande, mais aussi de l'acte alimentaire dans une dimension plus large (Lamine, 2008).

Ainsi, à travers la mission de stage qu'il m'était donnée, il semblait que mon travail devait s'orienter vers un terrain d'enquête constitué de mangeurs-consommateurs non engagés dans une démarche militante vis-à-vis de la consommation et de décrire leur rapport à l'alimentation dite « durable ». Afin de saisir cette question, j'ai donc choisi de m'intéresser aux ressources dont disposent les individus dans leur choix alimentaire et donc d'avoir recours à la notion d'accessibilité à l'alimentation durable, mais aussi de capacité et de pouvoir d'agir, un terme issu de la traduction de la notion d'empowerment utilisé dans la littérature anglosaxonne.

La notion de capabilité introduite par le philosophe Amartya Sen fût reprise au sujet de la thématique alimentaire. Nous utiliserons ici la définition donnée par Yuna Chiffoleau et Benoît Prevost qui résument l'approche par les capacités de la manière suivante : « il s'agit en effet de s'intéresser à l'équité non pas sous l'angle de ce que les gens réalisent ou non, mais à partir de l'ensemble des possibilités de choix qui s'ouvrent à eux et leur permettent d'agir dans les différentes sphères de la vie sociale. » Ces auteurs s'intéressent à l'application de cette notion sur la question des circuits-courts alimentaires. Ils sont considérés par les auteurs comme étant des innovations sociales permettant un développement des capacités, mais aussi une forme d'empowerment des agriculteurs. C'est ainsi que Yuna Chiffoleau et Benoît Prevost nous expliquent : « L'empowerment passe par une réduction des dominations subies, autrement dit par la mise en place de relations moins asymétriques et moins hiérarchiques. On peut considérer que cette démarche est même à la base des circuits-courts qui consistent souvent, pour les producteurs, à s'émanciper de relations marchandes asymétriques entretenues avec les intermédiaires qui contrôlent et régulent les marchés agroalimentaires ». L'analyse porte sur trois dimensions de ce pouvoir d'agir : le « pouvoir de » faire des choix d'agir, le « pouvoir avec » des pairs et consommateurs qui donne lieu à un capital social plus important et l'amélioration de « l'estime de soi » qui passe ici par la reconnaissance par les pairs et des consommateurs du travail agricole fourni. Si l'empowerment peut recouvrir plusieurs définitions, l'utilisation qui en est faite ici se rapproche effectivement de la notion de capabilité et les auteurs font rejoindre ces notions autour de deux points. Le premier concerne le fait de penser la pauvreté comme un processus de fragilisation des individus où l'empowerment peut être considéré comme processus inverse qui renforce la capacité des individus à agir. Le second renvoie à l'aspect multidimensionnel de ces deux notions. S'il semble que le sujet alimentaire peut-être l'objet de processus d'empowerment pour les producteurs, nous devons nous intéresser au cas des consommateurs. Il s'agit dès lors de penser au pouvoir d'agir des consommateurs sur leurs pratiques alimentaires.

Les notions d'empowerment et de capabilité m'intéressent donc ici, afin de comprendre les ressources dont les personnes disposent afin de continuer à pouvoir agir sur leur alimentation, dans un contexte spécifique de crise sanitaire. J'entends par agir sur son alimentation, à la fois par les choix opérés lors de l'achat, mais aussi dans l'utilisation des aliments qui s'en suit, et éventuellement leur pouvoir d'action sur les systèmes agro-alimentaires présents dans leur environnement. Il s'agit donc de s'intéresser aussi aux expériences collectives passées des individus, c'est-à-dire ayant eu lieu avant le confinement, mais aussi actuelles, qui peuvent se mettre en place dans ce contexte et que celles-ci soient formelles ou informelles. La place qu'occupe dans ce cadre l'alimentation durable pour les personnes sera un des éléments centraux de mon analyse.

Afin de répondre à cette question, j'ai donc choisi de construire un échantillon avec une variété de profils alimentaires et sociodémographiques. L'objectif ici est de pouvoir recenser un ensemble large des facteurs et des ressources qui influent sur le pouvoir d'agir de différents publics ou profils. Mais aussi et surtout de comprendre, du point de vue de ces mangeurs-consommateurs, comment ils mobilisent ces ressources afin d'agir sur leur alimentation. Il s'agira aussi en creux de s'attacher à décrire à quel endroit ces derniers ressentent aussi des manques pour pouvoir agir sur leur alimentation. Nous entendons ici par la notion de ressources à la fois des ressources individuelles de nature économique, géographique et sociale mais aussi des ressources communautaires.

La posture d'enquête que j'ai alors choisi d'adopter est une posture compréhensive, en ce sens où il s'agira de porter une attention particulière aux sens que les individus donnent à leurs actions (Weber, 1922). De plus, afin de retranscrire au mieux l'expérience des personnes enquêtées et de pouvoir plonger le lecteur dans la réalité du vécu de ces derniers, j'ai choisi d'avoir recours à l'usage de portraits. Alternons ainsi dans les parties deux et trois de ce document des portraits de situations comme d'enquêtés, permettant ainsi d'illustrer le propos, mais, aussi et surtout, d'alimenter l'analyse par des situations concrètes. Ces portraits me permettront également de pouvoir rendre compte de l'imbrication de différents aspects, permettant ainsi d'expliquer l'accès à une ressource ou l'usage qu'en fait l'enquêté pour s'alimenter.

Afin que l'enquête puisse avoir une pertinence dans le recueil des données de terrain, il semblait important de pouvoir croiser les entretiens avec les habitants et ceux avec les commerces alimentaires. Il fallait donc, au vu du temps qui m'était imparti, trouver une manière de sélectionner à la fois des commerces alimentaires et des habitants de manière cohérente, car un échantillon représentatif était difficilement envisageable au vu de la période et de l'accès réduit au terrain. Ainsi, avec mes tutrices de stage, nous avons décidé qu'il pourrait être pertinent de réduire l'échelle de territoire de l'enquête en s'intéressant à un micro-territoire. L'échelle d'une commune semble insuffisante car ne regroupant pas un nombre suffisant de commerces alimentaires pour l'enquête. Une échelle plus pertinente me semble être d'utiliser la notion de bassin de vie, puisqu'il s'agit d'une aire géographique définie par l'INSEE comme étant « le plus petit territoire sur lequel les habitants ont accès aux équipements et services les plus courants »¹¹. En période de confinement, où la liberté

¹¹ INSEE (02/ 2020) *Base des bassins de vie*, repéré à : <https://www.insee.fr/fr/information/2115016>

d'aller et venir est limitée, notamment pour les achats de première nécessité, cette échelle me semble donc avoir du sens, puisque cela me permettrait aussi de m'entretenir avec l'ensemble des magasins en circuit-long de cette aire géographique. Néanmoins, il a fallu choisir un bassin de vie, puisqu'il en existe quatre sur le territoire de la CCVD et bien des questions se sont posées : Est-ce que je choisis le bassin de vie me semblant le plus rural et le moins pourvu en magasins, afin de comprendre comment les habitants font face aux difficultés d'approvisionnement alimentaire dans de telles conditions ? Ou, au contraire, est-ce que je choisis le bassin le plus peuplé, celui où se concentre l'activité économique en estimant qu'il sera plus représentatif de l'ensemble des habitants du territoire de la CCVD ?

Anaïs Sinoir, ma tutrice de stage et technicienne au sein de l'EPCI, m'a conseillée de m'intéresser au bassin de vie « de la confluence » et, plus particulièrement, aux communes de Livron-Sur-Drôme et de Loriol-Sur-Drôme pour plusieurs raisons. Tout d'abord, il s'agit des communes les plus peuplées du territoire de l'Intercommunalité, ensuite les techniciens de l'équipe agricole se sentent plus « à distance » de cette partie du territoire. J'entends ici par « à distance » le fait qu'ils pensent avoir développé moins de partenariats et moins d'actions : somme toute, ils s'y sentaient moins présents. Il y avait donc pour eux un intérêt à avoir plus de précisions sur les dynamiques territoriales de ces communes. Pour finir, il s'agit de communes pourvues d'un nombre important de commerces alimentaires, comparativement aux autres communes alentours. Trouver des enquêtés dans les commerces alimentaires ne poseraient donc pas de difficultés, *a priori*.

1.2.2 Comparer l'offre alimentaire : cartographie des trois micro-territoires de l'enquête

Nous nous attacherons dans un premier temps à décrire l'offre alimentaire présente dans les trois communes que j'ai étudiées. Il s'agira ici de prendre en compte à la fois les commerces de la grande distribution, comme les magasins spécialisés en produits biologiques, les marchés plein-air, ou les points de vente à la ferme. Ensuite, nous comparerons ces communes afin de faire apparaître lesquelles sont les plus dotées en offre alimentaire et, au contraire, quels manques peuvent apparaître. Pour finir, nous aborderons la notion de désert alimentaire, d'insécurité alimentaire afin de se questionner sur la pertinence de parler ou non de cette notion pour le territoire en question.

Méthode employée pour la construction de la cartographie :

Les données inscrites sur cette carte proviennent de différentes sources : les commerces alimentaires ont été identifiés par le biais d'une liste fournie par le service économie de la CCVD. Les informations concernant les points de vente à la ferme ont été recueillies par le biais de la carte établie par le service agricole et publiée le 31 mars 2020, ainsi que par le biais du « Guide des producteurs locaux, Vallée de la Drôme-Biovallée », édité en 2017 par la CCCPS et la CCVD. Les sites officiels des mairies ont été aussi riches d'informations concernant les associations qui y sont présentes et les structures sociales. L'outil utilisé est Framacarte, un logiciel de cartographie libre en ligne.

Des données enrichies par des entretiens avec :

- Six commerces alimentaires sur les communes de Loriol et de Livron (Intermarché, L'or de la Terre, L'épicerie Mmm, A Petit Primeur, Loriol Alimentation et le Silo des saveurs)
- Trois structures d'action sociale (CCAS de Loriol-sur-Drôme, CCAS de Livron-sur-Drôme et Centre Social et MJC Ninichaise)
- Deux associations de jardin (Les buttineries, Association de Jardin Familiaux de Loriol)

Accès à la carte avec le lien suivant : https://framacarte.org/fr/map/environnement-alimentaire_81310

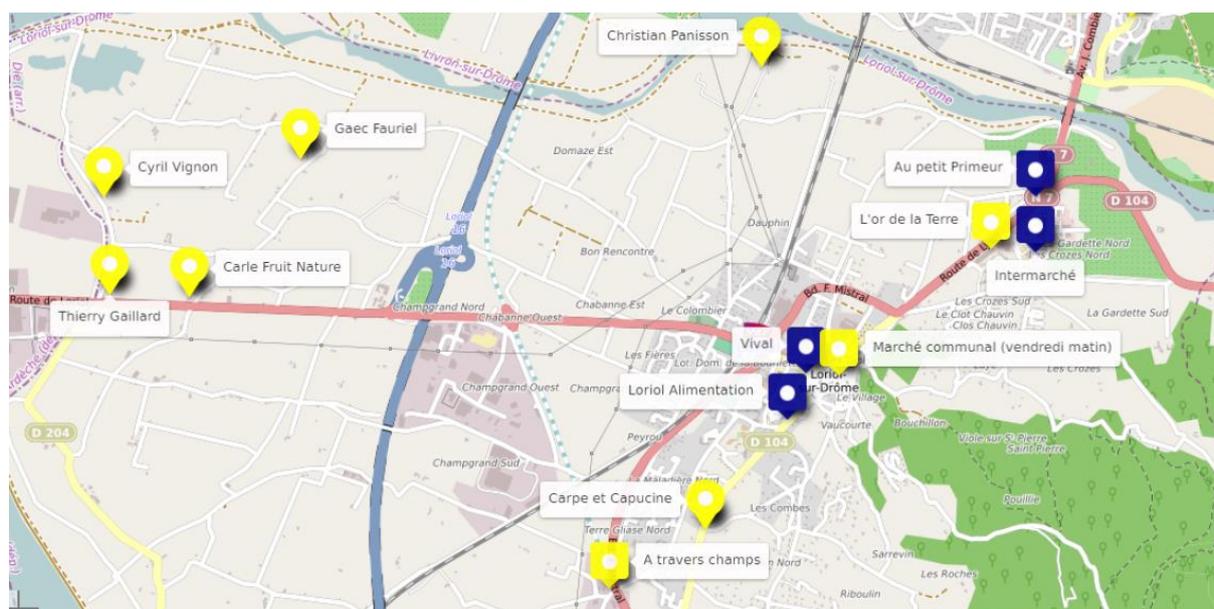


Figure 1 Cartographie des points de vente Alimentaire à Loriol-Sur-Drôme

Légende

-  Point de vente alimentaire généraliste en circuit-long
-  Point de vente alimentaire spécialisé dans la vente de produits biologiques et ou locaux
-  Point de vente à la ferme

A travers cette cartographie de la commune de Lorient- Sur-Drôme nous pouvons voir que la commune est dotée d'un certain nombre de commerces et que l'offre alimentaire y semble variée. En effet, on trouve une grande surface, deux superettes de proximité, un magasin spécialisé dans la vente de produits biologiques et locaux, un magasin de producteurs proposant lui aussi exclusivement des produits biologiques, un marché communal et six points de vente à la ferme dont trois proposent des légumes et trois autres des fruits. L'offre notamment en produits biologiques et locaux y semble donc développée.

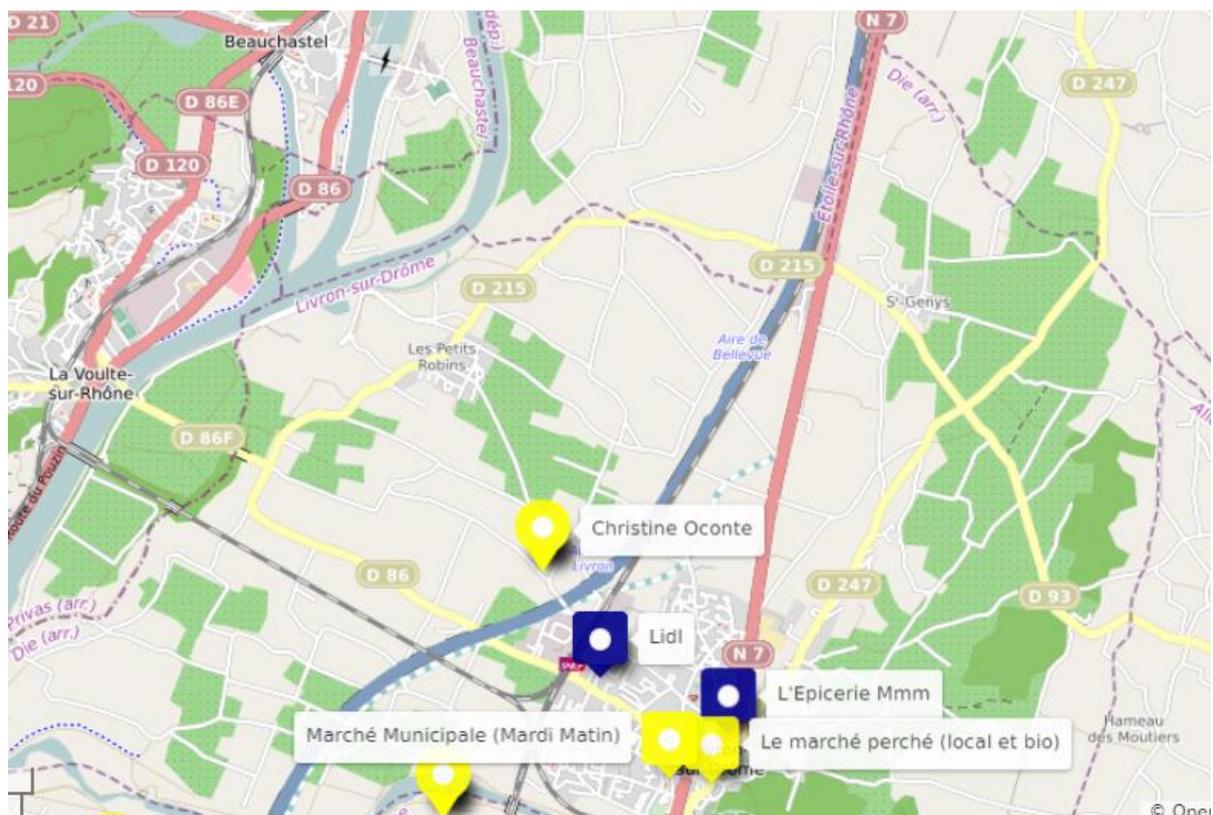


Figure 2 Cartographie des points de vente Alimentaire à Livron sur Drôme

Légende

-  Point de vente alimentaire généraliste en circuit-long
-  Point de vente alimentaire spécialisé dans la vente de produits biologiques et ou locaux
-  Point de vente à la ferme

La commune de Livron-sur-Drôme semble quant à elle un peu moins dotée ; en effet, on y trouve seulement un magasin de grande surface discount, une épicerie de proximité, un point de vente à la ferme et deux marchés plein-air, dont un marché communal ayant lieu toute l'année et un marché de produits bio et locaux associatif ayant lieu seulement en période estivale, deux dimanches par mois. Néanmoins, la proximité de ce village à la commune précédente et particulièrement au Parc des Crozes où sont situés plusieurs lieux d'achat, rend relatif ce constat.



Figure 3 Cartographie des points de vente alimentaires à Aouste-Sur-Sye

Légende



Point de vente alimentaire généraliste en circuit-long



Point de vente alimentaire spécialisé dans la vente de produits biologiques et ou locaux



Point de vente à la ferme

Concernant la commune d'Aouste-Sur-Sye, elle semble très peu dotée en commerces alimentaires, particulièrement dans le centre bourg. En effet, les deux commerces d'alimentation générale existant ici, que sont Intermarché et le magasin spécialisé en produits biologiques La Vie Claire, se situent à la frontière entre Aouste-Sur-Sye et Crest. Le marché organisé par la commune dans le centre du village, ne compte qu'une petite dizaine d'exposants et pratiquement aucun producteur, selon les dires d'une salariée de la MJC et Centre-Social Ninichaize et de deux habitantes. Si l'offre alimentaire en produits locaux ne semble pas suffisante, est-ce que nous pouvons pour autant parler de cette commune comme d'un désert alimentaire ?

La notion de désert alimentaire fut introduite pour la première fois par Donald Acheson (1986) aux Etats-Unis afin d'aborder la question de la santé et de la pauvreté, en tant que la santé est affectée par des processus liés à la pauvreté et l'exclusion sociale. C'est-à-dire que l'accessibilité à l'alimentation, et plus particulièrement à une alimentation suffisamment variée pour être bénéfique pour la santé, est à relier à la question des inégalités territoriales. Ainsi, il a été mis en lumière le fait que les habitants des quartiers défavorisés étaient plus enclins à contracter des maladies liées à l'alimentation telles que le diabète ou les maladies cardiaques que le reste de la population, en raison de l'offre alimentaire présente dans ces espaces. Ainsi, Jocelyn Duntil résume la notion de désert alimentaire avec les mots suivants :

« Appliquée à l'alimentation, elle signifierait l'absence ou la quasi-absence de nourriture dans des territoires marqués par la défavorisation sociale. Le mot de désert est en effet associé dans l'imaginaire collectif à la notion de pauvreté, puisque venant du verbe latin *desere* signifiant délaisser, comme pour connoter un sentiment d'exclusion et d'abandon ».

Cette dernière met en lien cette notion avec celle de sécurité alimentaire qui est définie ici comme le fait de pouvoir accéder à une offre alimentaire suffisante et variée. L'accessibilité aux lieux d'achats, Cyntia Gordon et al (2010) ont décidé de l'évaluer par l'accessibilité physique, la variété de l'offre alimentaire et la diversité de cette dernière, afin de pouvoir objectiver cette notion. Ainsi, ils calculent l'accessibilité par un indice qui est la

moyenne de la distance d'un point aux trois commerces d'alimentation générale les plus proches. La distance de mille mètres est ici considérée comme la limite au-delà de laquelle on peut considérer que l'accessibilité alimentaire est limitée, puisqu'il faut environ 10 min pour parcourir cette distance à pied. Mais, pour Jocelyn Duntil, il faut aussi s'intéresser au désert alimentaire tel que vécu par les habitants et pas seulement à l'aspect spatial. Ainsi il semblerait que, pour répondre à cette problématique, l'approche portée par les acteurs de l'économie sociale et solidaire se soit montrée pertinente à partir des années 90 dans la ville de Montréal.

Si nous revenons à notre terrain d'enquête, et que nous nous recentrons sur la commune d'Aoust-Sur-Sye, nous pouvons voir que les deux premiers commerces alimentaires se situent tous deux à plus de mille sept cent mètres du centre-bourg de la commune. Néanmoins, nous pouvons nous questionner s'il est pertinent d'utiliser cette notion puisqu'elle renvoie à des dynamiques d'exclusions spatiales et sociales présentes dans les quartiers défavorisés des espaces urbains. Ainsi pouvons-nous appliquer cette notion à un espace rural qui ne semble pas, *a priori*, s'inscrire dans des dynamiques d'exclusions spatiales à caractère social.

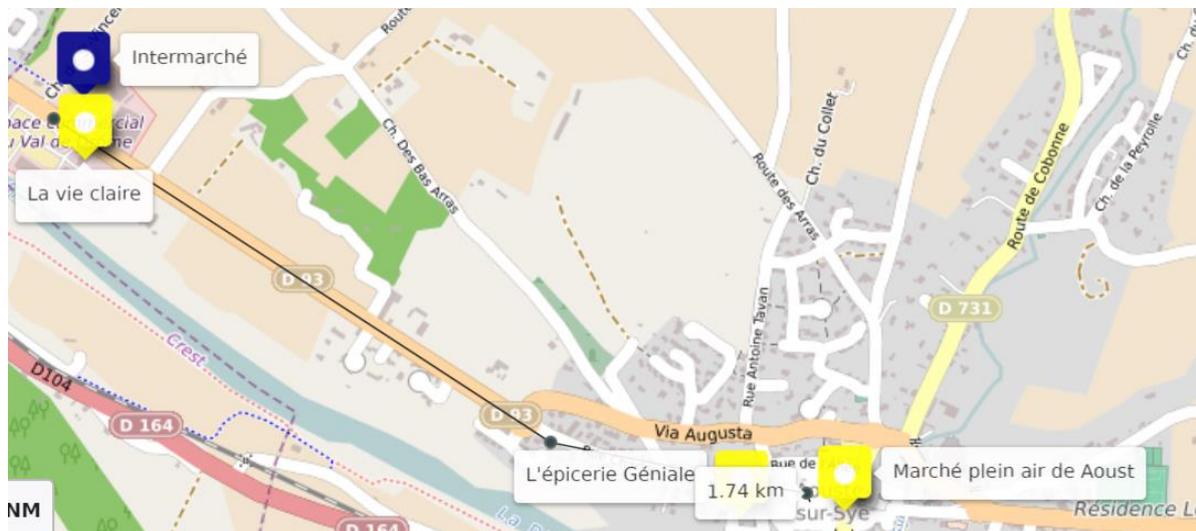


Figure 4 Distance entre le centre-ville et les premiers commerces d'alimentation général à Aoust-Sur-Sye

Concernant le milieu rural, nous pouvons nous référer à Claire Delfosse¹² (2019) qui décrit une réduction de l'offre alimentaire dans le milieu rural depuis les années 80, due à la diminution de la population rurale et, dans le même temps, à l'augmentation de la mobilité, par l'accès élargi à partir des années 70 à la voiture individuelle. Une réduction qui s'avère

être particulièrement problématique pour les publics dit captifs, c'est-à-dire n'ayant pas accès à la voiture et donc à des moyens de locomotion suffisants pour se rendre dans les commerces des communes alentour. En 2010, il a été estimé que 26% des habitants de communes rurales n'ont pas accès à un commerce de proximité dans leur commune. Nous reviendrons sur ce cas spécifique dans la partie 2.1.2, à travers le vécu d'habitants de Aoust-Sur-Sye.

Par ailleurs, la dynamique locale citoyenne de la commune semble répondre à ce besoin de commerces de proximité. Ainsi, il me paraît intéressant de s'arrêter quelques instants sur la création de l'Épicerie Géniale et sur le statut spécifique de ce lieu d'approvisionnement. En effet, c'est à la suite de la fermeture de deux épiceries de proximité en 2019 que des habitants de la commune ont décidé de créer cette épicerie sociale et solidaire de statut associatif qui ouvrira ses portes en septembre 2020, et contiendra principalement des produits locaux et biologiques. La situation n'est pas sans nous rappeler les propos de Claire Delfosses qui décrit l'apparition de nouveaux besoins alimentaires autour des produits locaux et/ou biologiques dans les milieux ruraux. L'offre alimentaire est donc différente dans ces trois communes. On retiendra que Loriol-Sur-Drôme est la commune la mieux dotée, que l'offre alimentaire reste variée à Livron-Sur-Drôme, mais que, concernant la commune d'Aouste-Sur-Sye, elle semble limitée. On peut mettre cela en lien avec l'attractivité économique de Crest la commune voisine, qui est pourvue de nombreux commerces.

1.2.3 Les dispositifs publics : public de l'enquête

Dans cette partie, nous décrirons les différents dispositifs publics portés par la CCVD sur ces territoires concernant l'alimentation et qui ont constitué mon accès au terrain d'enquête. Dans un second temps nous parlerons de l'aide alimentaire, portée plutôt par des communes ou des structures sociales associatives et des jardins familiaux et partagés, puisqu'ils font parti aussi de l'environnement alimentaire des habitants.

Tout d'abord, le programme Ca Bouge dans Ma Cantine est né en 2014 lors du premier SAI, que nous avons vu dans la partie 1.1.2, qui engageait donc la CCVD et la CCCPS. Ce programme vise à augmenter la part de produits bios et locaux dans les cantines scolaires, et à sensibiliser les enfants aux enjeux de l'alimentation durable. Ainsi, en 2020, pour les écoles participantes au programme, 40% des produits de leurs cantines sont biologiques et/ou locaux, 700 élèves ont participé à des visites de fermes ou des ateliers en

classe autour de ces questions et 18 écoles et 7 crèches ont créé des potagers pédagogiques. Parmi les partenaires du programme qui interviennent dans les écoles, nous avons l'association Composte et Territoire, Agribiodrôme et le réseau des Civam. Le public visé est ici donc un public captif, les enfants, l'objectif étant de transmettre aux enfants un souci écologique lié à l'alimentation.

Ensuite, nous avons les ateliers cuisine de la MJC et Centre Social Ninichaise. Ce projet, existant depuis 2019, a été dans un premier temps financé par la CAF par le biais d'un appel à projet. A la suite à la fin du financement par la CAF, la CCVD a décidé de prendre la suite du financement. Ces ateliers ont donc lieu un vendredi matin par mois dans les locaux de la structure et sont animés par l'association Du Beurre dans les Epinards. Le mardi de la même semaine a lieu une séance collective de courses au marché plein-air de Crest où sont achetés des produits locaux et biologiques pour l'atelier. L'objectif de ces ateliers est à la fois de créer du lien social entre les participants et de rompre l'isolement, mais aussi de leur permettre de pouvoir expérimenter de nouvelles pratiques culinaires et de découvrir de nouveaux produits, de nouvelles saveurs. A travers des moments de convivialité, pensés comme un moment de partage autour du repas entre les participantes et l'animatrice, apparaît aussi la volonté de valoriser les savoir-faire des participantes puisque l'idée de l'atelier est de s'appuyer sur les recettes des participantes. L'objectif est donc aussi de favoriser l'échange de connaissances entre les participantes et le lien social. Le public de ces ateliers est plutôt un public issu des classes populaires, parfois précaires, une participante a par exemple recouru à l'aide alimentaire.

Un défi FAAP¹³ a aussi eu lieu sur la commune de Loriol-Sur-Drôme en 2018. Il s'agit d'un programme porté par la FNAB aura, un organisme associatif d'agriculture biologique sur la région Auvergne Rhône-Alpes et soutenu par la Région. L'objectif de ces ateliers est de sensibiliser des familles à l'alimentation locale et biologique, en expérimentant de nouvelles pratiques de cuisine, de cueillette et d'apporter des connaissances sur la diététique et l'agriculture. L'objectif officiel tel qu'affiché sur le site internet du projet est : « démontrer de manière conviviale que l'on peut avoir une alimentation savoureuse, bio et locale, sans augmenter son budget alimentaire ! ». Le défi de Loriol a duré seulement six mois, contre une durée habituelle de douze mois pour d'autres défis. Les ateliers qui ont eu lieu dans ce cadre sont par exemple un atelier cuisine sur les légumineuses, un second sur la

¹³ Site internet des défis FAAP, page de présentation des défis : <https://www.famillesalimentationpositive.fr/presentation-du-defi/presentation-generale-des-defis/>

production de conserves, une séance autour de la cueillette de plantes sauvages, ou encore une discussion avec les techniciens de la CCVD sur l'impact écologique et la consommation des ressources naturelles qu'implique la production de la viande. Le public de ce défi est moins ciblé que pour les deux autres dispositifs précédents, puisque, tel que annoncé sur le site, il est a destination de « toute personne souhaitant se faire plaisir avec une alimentation équilibrée et savoureuse tout en gardant la maîtrise de son budget ».

Ainsi, ce sont par ces trois dispositifs que j'ai pu avoir un accès à mon terrain d'enquête pour les entretiens avec les habitants. En effet, lors de la crise sanitaire du Covid, il a fallu que je revois mon accès au terrain. À la vue de ce qui était prévu dans le premier temps de mon stage, c'est-à-dire que je puisse observer un atelier de cuisine et des buffets avec animation organisés par Agribiodrôme dans le cadre de clubs sportifs amateurs, je souhaitais tout de même continuer à pouvoir étudier la question des apprentissages collectifs proposées dans des dispositifs. Si mon travail s'inscrivait donc d'avantage dans des trajectoires individuelles alimentaires que ce qui était prévu dans la mission initiale de mon stage, il semblait intéressant de garder à l'esprit les pratiques collectives autour de l'alimentation que j'avais initialement prévu d'étudier. Il s'agit d'avoir une double paire de lunettes et de voir les pratiques collectives liées à l'alimentation, comme par exemple les ateliers cuisine ayant lieu avant le confinement, comme une variable possible permettant d'expliquer certains comportements pendant celui-ci. En effet, nous pouvons nous demander si de telles pratiques ont permis aux participants d'acquérir des compétences qu'ils sont à même de mobiliser dans une période particulière où l'approvisionnement alimentaire peut être plus complexe. Parmi mon échantillon de personnes enquêtées, j'ai donc eu une personne ayant participé au défi FAAP de Loriol, deux participantes aux ateliers cuisine de la MJC et Centre social Ninichaize et sept parents dont les enfants bénéficient du programme Ca Bouge dans Ma Cantine. Ainsi, un biais semble évident par mon accès au terrain : les personnes étaient majoritairement dans des foyers avec enfants, souvent accompagnées d'un conjoint ou d'une conjointe, puisque seules deux femmes enquêtées échappent à ce constat. Il faut aussi noter que l'échantillon des personnes enquêtées n'est donc pas représentatif des habitants de ces communes. Il s'agit bien d'un public spécifique ayant eu accès à des dispositifs liés à l'alimentation dite « durable » et donc possiblement plus enclin à être sensibilisé à ces questions. Nous avons donc parmi l'échantillon six femmes et quatre hommes, dont l'âge s'échelonne de 33 ans à 59 ans. Concernant les professions et catégories socioprofessionnelles : quatre personnes rentrent dans la catégorie de cadres et professions

intellectuelles supérieures, trois sont sans emplois, deux dans celle des professions intermédiaires et une dans la catégorie d'ouvrier.

Méthodologie pour les entretiens :

L'enquête s'est déroulée en trois temps puisque l'objectif était ici de pouvoir suivre les pratiques alimentaires des personnes au cours du confinement et du déconfinement. Pour le public ciblé, il a été décidé avec ma responsable de stage de porter une attention à avoir une variété de profil socio-démographique et d'avoir accès à des personnes dont les pratiques alimentaires semblaient changées durant le confinement.

Ainsi, pour répondre à cette demande, j'avais dans un premier temps tenté de produire un pré-entretien qui visait à évaluer si des changements semblaient se produire dans l'alimentation des personnes et d'entrevoir leur profil socio-démographique. Il s'agissait ensuite pour moi soit de couper court à l'entretien, soit de continuer ma grille d'entretien si le profil semblait correspondre au public voulu. Après une tentative sur les premiers entretiens, cette méthode s'est montrée infructueuse puisqu'il semblait y avoir une différence importante entre les changements de pratiques alimentaires, tels que vécus par les habitants et leur changement effectif de pratique.

En d'autres mots, si les personnes ne disaient n'avoir rien changé dans leur alimentation lors du confinement, lorsque je posais des questions sur leur pratique alimentaire, des éléments de changement semblaient survenir. J'ai donc décidé pour les entretiens suivants de faire passer l'ensemble de mon guide d'entretien pour tous les enquêtés et de seulement sélectionner les enquêtés pour la seconde session d'entretien.

Cette première vague d'entretiens s'est déroulée du 28 avril au 8 mai et j'ai pu m'entretenir avec quinze personnes. Ces entretiens ont duré entre vingt minutes et cinquante minutes. A travers ce premier guide, était abordée, principalement, les pratiques alimentaires des enquêtés avant et pendant le confinement, à la fois par leurs pratiques d'achats, de la cuisine, du repas, mais aussi ce qui semblait important pour eux dans leur alimentation. La deuxième thématique était celle des questionnements, doutes ou incertitudes des personnes vis-à-vis de leur alimentation. Pour finir, j'abordais les pratiques collectives liées à l'alimentation.

La seconde vague d'entretiens s'est déroulée quant à elle du 1^{er} juin au 9 Juin et j'ai réduit mon échantillon aux dix personnes pour lesquelles il y avait eu des changements dans les pratiques d'achats lors de la première session d'entretiens. Ces entretiens ont duré entre 22 et 55 min. Les thématiques qui y étaient abordées étaient : premièrement un état de lieu sur les pratiques alimentaires depuis le dernier entretien, deuxièmement la connaissance de l'environnement alimentaire, troisièmement la proximité avec le milieu agricole, quatrièmement la socialisation à l'alimentation durant l'enfance et pour finir les représentations liées aux produits locaux et biologiques.

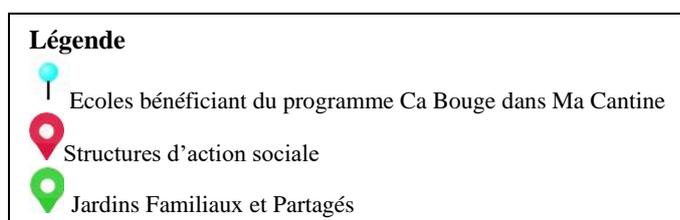
Pour la troisième session d'entretiens qui a eu lieu du 29 Juin au 3 Juillet, il a été plus complexe de mobiliser les enquêtés, puisque deux personnes que j'avais décidé de suivre n'ont pas donné de suite positive à ma demande d'entretien avec eux. De plus, les entretiens étaient plus courts puisqu'ils ont duré entre 15 et 28 minutes. Les quatre thématiques qui y étaient abordées étaient : 1) L'état des lieux sur les pratiques alimentaires, 2) La réflexivité sur la période du confinement, 3) La projection concernant l'alimentation et 4) La vision de l'alimentation durable et des politiques publiques qui y sont liées.

L'analyse présentée dans les parties deux et trois s'est centrée sur les dix personnes avec qui j'ai pu faire au moins deux entretiens, dans la mesure où les informations récoltées seulement par le biais de la première session d'entretiens n'étaient pas suffisantes. Ces dix personnes étaient donc les enquêtés qui avaient évoqué des changements dans leurs pratiques alimentaires. Quatre enquêtés disaient consommer plus de produits locaux en allant chez des producteurs locaux en vente directe. Cinq personnes disaient consommer au contraire moins de produits locaux, soit en raison de l'arrêt des marchés plein air, soit par contrainte économique ou bien parce qu'ils privilégiaient les produits surgelés en livraison durant la période du confinement. Une personne dit d'un côté avoir consommé plus de produits locaux en vente directe et dans le même temps avoir augmenté sa consommation de produits surgelés.

Nous pouvons également aborder d'autres dispositifs publics et initiatives citoyennes liés à l'accès à l'alimentation sur ces territoires, dont j'ai pris connaissance au cours de l'enquête et qui semblent intéressantes pour poursuivre notre description du territoire d'enquête. La cartographie ci-dessous nous permet de visualiser leur disposition dans l'espace.



Figure 5 Cartographie des lieux d'action pour l'alimentation de Lorient-Sur-Drôme et Livron-Sur-Drôme



On peut voir apparaître sur cette cartographie deux CCAS puisque ceux-ci ont différentes actions liées à l'alimentation. En effet, le CCAS de Lorient sur Drôme a mis en place une épicerie sociale, afin de pouvoir s'assurer de l'accès à l'alimentation pour tous, mais aussi des jardins familiaux qui comporte 43 parcelles de 150 m² chacune. En partenariat avec la coopérative Court-Circuit, il met en œuvre des ateliers de cuisine une fois par mois abordant la question des produits biologiques et locaux. Les jardins familiaux de Lorient sont en cogestion avec le CCAS et une association regroupant les jardiniers de la structure.

Le CCAS de Livron sur Drôme, quant à lui, prend aussi en charge un service d'aide alimentaire et la gestion de jardins familiaux, plus modestes que ceux de Lorient puisque comportant seulement 15 parcelles d'environ 150 m² chacune. Ainsi, les principaux acteurs proposant des services liés à l'alimentation sur ces communes semblent être les CCAS. Néanmoins, il existe aussi une association de quartier à Livron, dénommée « Les Buttineries », située plus particulièrement dans le quartier au Haut-Livron qui met en place des actions liées à l'alimentation. Cette association a mis en place un petit jardin partagé sur la place de l'Eglise et organise également le marché perché, un marché constitué uniquement de producteurs locaux en agriculture biologique. Une fois par an a aussi lieu la journée à DD

(Développement durable) dont l'objectif principal est l'échange de plants potagers et d'outils de jardinage.

Ainsi, nous pouvons penser que l'accès à l'alimentation peut être facilité pour les publics précaires sur ces deux communes, à la fois à travers la pratique du jardinage mais aussi l'accès à l'aide alimentaire. Concernant la commune de Aouste-sur-Sye, il semblerait que ce soit la MJC et Centre-Social qui se constituent en acteurs importants de l'accès à l'alimentation.

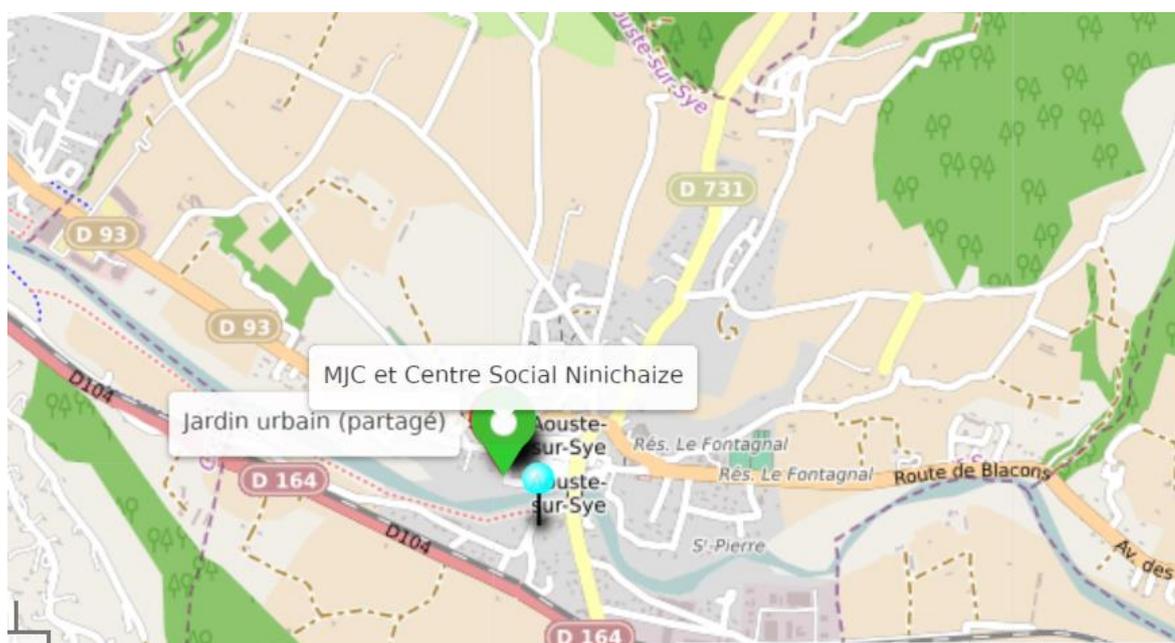


Figure 6 Cartographie des lieux d'actions pour l'alimentation à Aouste-Sur-Sye

Légende	
	Ecoles bénéficiant du programme Ca Bouge dans Ma Cantine
	Structures d'action sociale
	Jardins Familiaux et Partagés

Les actions dont nous allons parler se déroulent toutes dans le cadre de la MJC et du Centre social Ninichaize. Tout d'abord, il y a les ateliers cuisine que nous avons déjà

évoqués plus haut ; une fois par semaine a aussi lieu un atelier autour du « Jardin Urbain », l'objectif est ici de sensibiliser à la pratique du jardin et du compost, plutôt que faire un jardin nourricier ou de production. La MJC organise également des navettes pour que les bénéficiaires de l'aide alimentaire fournie par les Restos du Cœurs puissent se rendre tous les vendredis au lieu de distribution à Crest.

On voit que pour ce territoire, il existe deux types d'acteurs qui semblent agir sur la question de la précarité alimentaire, l'acteur public et différentes associations. Néanmoins, on constate ici que ce sont le plus souvent des structures d'action sociale, qu'elles dépendent directement des mairies ou bien de réseaux associatifs, qui sont les principaux acteurs contre la précarité alimentaire. Si le cadre, notamment des politiques publiques, a souvent pensé le développement de l'agriculture biologique et des circuits-courts d'une part et, d'autre part, l'aide alimentaire et l'accès à l'alimentation pour les personnes précaires, il semblerait que ces enjeux en viennent à se reconnecter. En effet, au niveau de la CCVD, un travail est en cours pour une plus grande coopération avec les structures à caractère social. Si une coopération est déjà mise en place avec la MJC et Centre social Ninichaize, des partenariats sont également en train d'être envisagés avec les jardins familiaux et le CCAS de Loriol-Sur-Drôme. Sur la question de l'accessibilité à l'alimentation durable des publics précaires, il semble que les structures sociales aient un rôle important à jouer à la fois dans l'accès à ces publics, mais aussi à propos de la connaissance qu'ils peuvent avoir des réalités sociales des personnes concernées. Comme nous l'avons vu dans la partie précédente, pour Jocelyn Duntil, ce sont les initiatives portées par la société civile qui ont pu lutter le plus efficacement contre la précarité alimentaire à partir des années 90 à Montréal, par des jardins communautaires, des cuisines collectives ou encore des groupements d'achat de consommateurs.

Ainsi, nous avons vu que ce territoire semble pourvu d'un nombre important de dispositifs et d'actions diverses liées à l'alimentation, certains directement liés à l'alimentation durable (biologique et locale), portés à la fois par les acteurs publics et associatifs. Le terrain de l'enquête a été de s'intéresser à trois de ces dispositifs, dont l'accès était facilité par l'implication de la CCVD dans ces derniers, me permettant ainsi d'avoir directement des contacts téléphoniques pour mener mon enquête à distance durant la période de confinement et de crise sanitaire. Leur présence sur ce territoire nous dit aussi quelque chose, quant à l'approche de l'alimentation portée par différents acteurs du territoire, que sont les structures sociales et l'action publique territoriale. Nous pourrions qualifier cette approche de globale, car prenant en compte la question de l'accessibilité tout comme la sensibilisation ou encore la montée en compétence des habitants sur l'alimentation. Une approche par ailleurs souvent tournée vers une valorisation de l'alimentation durable.

Par ailleurs, les trois communes sur lesquels porte l'étude semblent inégalement dotées en termes d'offre alimentaire. Nous avons vu que si le terme de désert alimentaire ne

semble pas approprié pour qualifier la situation de la commune de Aoust-Sur-Sye, la question d'accessibilité se pose, en raison d'absence de commerces alimentaires dans le centre bourg pour le moment. Par ailleurs, nous savons que ce sont les habitants de cette commune qui vont permettre de remédier à la situation par leur mobilisation autour de la création d'une épicerie sociale et solidaire. La situation des communes de Loriol-Sur-Drôme et de Livron-Sur-Drôme semble différente puisque ces communes semblent pourvues d'une offre alimentaire plus riche et l'action sociale parait y jouer son rôle pour garantir l'accès à l'alimentation aux populations les plus précaires des communes. Concernant l'alimentation durable, la commune de Loriol-Sur-Drôme semble bien équipée par la présence d'un magasin bio, d'un magasin de producteurs, mais aussi de nombreux points de vente à la ferme.

Conclusion de la partie n°1 :

L'historique du territoire lui a conféré une identité particulière concernant les questions écologiques et les politiques publiques s'ancrent, au niveau de la CCVD, dans cette lignée, notamment à propos de la thématique agricole et alimentaire. Par ailleurs, les mairies et certaines structures associatives portent elles aussi des actions de sensibilisation à l'alimentation durable ou à des dispositifs facilitant l'accessibilité à l'alimentation. Concernant l'offre alimentaire présente sur les communes de Loriol-Sur-Drôme et Livron-Sur-Drôme, elle semble variée et permet notamment l'accès au produit locaux et biologiques. Mais nous pouvons tout de même nous demander si cette offre alimentaire, ainsi que les différents dispositifs et actions présents sur le territoire, permettent aux habitants d'avoir une véritable prise sur leur alimentation et de prendre part à une forme de démocratie alimentaire. En d'autres termes, est-ce que cela est suffisant pour permettre aux habitants de ces territoires d'opérer des choix sur leur alimentation, d'avoir accès à des connaissances et des informations suffisantes sur les produits et les systèmes de production alimentaire et de pouvoir agir sur ces derniers. Plus largement, en reprenant le terme de démocratie alimentaire, il s'agit de poser la question du pouvoir d'agir des mangeurs-consommateurs sur les modes de distribution des produits alimentaires, de production et de transformation. Nous revenons donc ici à la problématique de cette enquête, à savoir :

Quelles sont les ressources dont les mangeurs-consommateurs disposent pour pouvoir agir sur leur alimentation et comment les mobilisent-ils dans l'acte alimentaire ?

La notion de démocratie alimentaire fut introduite au Canada par Tim Lang en 1999 et Dominique Paturel (2019) a traduit la définition de ce dernier de la manière suivante : « *La démocratie alimentaire locale désigne des processus de gouvernance alimentaire au sein desquels des collectifs d'habitants décident de leurs choix d'alimentation et mettent en place les filières adaptées à ceux-ci* ». Dominique Paturel propose d'ajouter à la définition de Tang, la question de la justice sociale par l'accessibilité des produits et la participation citoyenne de l'ensemble de la filière de production à cette démocratie alimentaire. Cette approche issue du droit à l'alimentation durable vise donc à prôner une reconnexion au niveau local entre les filières de production agricole et les consommateurs, au sein d'une gouvernance territoriale et participative. Camille Hochedez et Julie Le Gall (2016) préfèrent, quant à elles, parler de justice alimentaire en reprenant la définition de Gotlieb et Joshi de 2010 qui décrivent la justice alimentaire comme étant : « *un partage équitable des bénéfices et des risques concernant les lieux, les produits et la façon dont la nourriture est produite et transformée, transportée et distribuée, et accessible et mangée* ». Nous pouvons ainsi nous demander si la justice alimentaire ne serait pas le résultat attendu de l'exercice de la démocratie alimentaire. Pour ces autrices, la question de la justice alimentaire est fortement liée aux questions de justice sociale. En effet, il ne s'agit selon elle de ne pas penser la justice alimentaire seulement en termes d'accessibilité spatiale ou économique, car les inégalités alimentaires sont liées à des inégalités structurelles, de classes, de genres et ethniques. Il s'agit pour elles d'atteindre une équité entre les différents groupes sociaux et, pour ce faire, la voie de l'empowerment semble être, toujours selon elles, une solution afin de permettre aux personnes de devenir des acteurs des systèmes agro-alimentaires. Si l'approche éducative leur semble pertinente, c'est à condition de coconstruire avec les personnes les processus de justice alimentaire et que l'accroissement des connaissances visée le soit au sujet des systèmes alimentaires et de leurs ressorts inégalitaires.

Ainsi les parties suivantes s'attacheront donc à décrire le vécu d'habitants et cherchera à comprendre comment les habitants font leur choix en ce qui concernent l'alimentation, ce qui leur permet de choisir et d'agir sur leur alimentation. Pour ce faire, nous mobiliserons la notion de pouvoir d'agir, d'accessibilité, de capacité. Il s'agira donc de s'intéresser concrètement au rapport des enquêtés aux lieux d'achat, à la place du mangeur-consommateur dans la relation de vente tel que vécu par celui-ci, mais aussi du rapport de ces derniers aux systèmes d'exploitation agricole et aux modes de transformation.

**Partie 2 : Passer la porte du magasin, le
mangeur-consommateur dans l'acte
d'achat**

Introduction de la partie n°2 :

Au travers de la partie suivante, nous aborderons la notion d'empowerment sous l'angle de l'expérience des enquêtés dans l'acte d'achat. En d'autres mots, nous chercherons à comprendre les ressorts du pouvoir d'agir des mangeurs-consommateurs lors de leurs achats, mais aussi sur les modes de distribution. La notion de pouvoir d'agir comprend différentes dimensions qui sont : I) le pouvoir de, II) le pouvoir sur et III) le pouvoir avec (Marie Hélène Bacqué et Carole Biewener, 2013). A travers ces trois acceptions de la notion du pouvoir, il s'agit premièrement de prendre en compte la capacité d'action des personnes (dimension individuelle) ; deuxièmement de prendre en compte la notion de pouvoir dans sa visée transformative, notamment des rapports sociaux (pouvoir sur son environnement socio-politique) ; troisièmement le « pouvoir avec » rend compte de l'aspect collectif de la notion d'empowerment, puisqu'il s'agit dans ce cadre conceptuel de prendre en compte les ressources individuelles des personnes, mais aussi communautaires. En d'autres termes, ceux de Yan Le Bossé (2008), le pouvoir d'agir se définit comme : « un mouvement d'acquisition de pouvoir qui débouche sur un résultat tangible. » Nous pouvons ajouter à cela que la cible du changement est « toujours en grande partie déterminée par les acteurs concernés » et s'inscrit dans une logique d'affranchissement des obstacles se trouvant entre la personne concernée et son objectif de changement.

Ainsi, nous nous questionnons ici sur les facteurs qui permettent aux mangeurs-consommateurs d'être acteurs de leur propre alimentation dans l'acte d'achat, et ce à travers des ressources autant individuelles que communautaires, mais aussi sur les facteurs qui semblent pouvoir leur permettre d'agir sur leur environnement alimentaire. En parlant d'agir sur son environnement alimentaire, nous prendrons ici en compte la façon dont les mangeurs-consommateurs orientent leurs achats pour privilégier certains types de mode de distribution alimentaire. Plus concrètement, la première sous-partie s'intéressera à l'accessibilité des mangeurs-consommateurs à la consommation durable. Nous tenterons alors de décrire ce qui peut permettre aux enquêtés d'avoir un accès effectif à l'alimentation durable. L'objectif ici est, du point de vue de ma commande de stage, de pouvoir identifier de potentiels leviers pour l'accessibilité à cette alimentation. Ensuite, nous nous intéresserons à la manière dont est vécue la relation de vente pour le mangeur-consommateur, pour nous recentrer ensuite, plus spécifiquement, sur le cadre des circuits courts alimentaires puisqu'il semble pouvoir offrir au mangeur-consommateur un cadre de

relation marchande spécifique. Puis à propos de l'acte potentiel du mangeur-consommateur lors de son acte d'achat sur des systèmes agro-alimentaires, nous parlerons de la solidarité des mangeurs-consommateurs envers les producteurs et des différentes significations qu'elles peuvent arborer en fonction des enquêtes.

2.1 L'accessibilité des lieux d'achats

L'accessibilité comprend différentes dimensions : la première condition semble être de connaître les points de vente et nous commencerons d'ailleurs cette partie par cet aspect, mais intervient ensuite un second axe lié à la question des ressources économiques. Puis, nous aborderons la question de l'accessibilité spatiale (moyen de transport) et temporelle (temps de trajet vers certains points de vente en dehors des trajets habituels). La question temporelle se pose surtout pour les doubles actifs, plutôt cadre avec enfants. Nous finirons cette partie en abordant le cadre spécifique du confinement, en tant qu'il semble avoir modifié, durant une période donnée, le rapport des enquêtés avec l'acte de faire les courses, et nous verrons ici l'importance de solidarité de proximité pour faire face à cela.

2.1.1 Des niveaux de connaissances des lieux de vente différenciés.

La description du niveau de connaissance des enquêtés de leur environnement alimentaire nous permettra de relier la description des points de ventes alimentaires vue précédemment et l'expérience, le vécu des enquêtés. Les personnes enquêtées ont des niveaux de connaissances différents des lieux d'achat, nous nous intéresserons ici spécifiquement aux lieux d'achat spécialisés dans la vente de produits locaux et/ou biologiques, ainsi qu'aux points de vente à la ferme. Nous envisagerons le niveau de connaissance des enquêtés sur ces points de vente comme une ressource pouvant leur permettre, éventuellement, d'avoir accès à ces types de produits. Ces ressources sont donc variées, suivant les personnes et en fonction de leur ancienneté sur le territoire, mais aussi de leur participation à des dispositifs. Les points de ventes à la ferme semblent fonctionner davantage par le « bouche à oreille », c'est-à-dire par le biais des interconnaissances locales au niveau d'une commune. En revanche, les magasins spécialisés, que sont les magasins de producteurs et les magasins spécialisés dans la vente de produits biologiques, sont quant à eux davantage connus par exploration de l'environnement, pour reprendre les mots des enquêtés « en passant devant » ou bien par des ateliers et dispositifs.

Parmi les personnes récemment arrivées sur le territoire, Yvette est arrivée il y a deux ans et vis seule dans un logement social sur la commune de Aouste-Sur-Sye ; actuellement sans activité professionnelle, elle a rapidement, lors de son arrivée, rejoint les ateliers cuisine de la MJC et Centre-social de Ninichaize. C'est d'ailleurs dans ce cadre qu'elle a pris connaissance du magasin L'Étincelle, un magasin de produits biologiques à Crest, la commune voisine, et du marché plein-air de la même commune, où se trouvent de nombreux producteurs locaux. Elle ne connaît pas de point de vente à la ferme et regrette d'ailleurs le manque de commerces dans sa commune. Elle nous explique ainsi: « Je sais pas si tu situes Aoust, mais, à part Intermarché, il n'y a rien et j'attends, y'a une épicerie géniale qui va s'ouvrir au mois de mai. Et là, ça va être des produits frais, des produits régionaux etc, une épicerie solidaire enfin je pense que je vais y être souvent là. » Justine quant à elle est arrivée il y a deux ans sur le territoire, elle est mère au foyer, son conjoint est ouvrier et ses trois enfants bénéficient du programme Ca Bouge dans ma Cantine ; contrairement à Yvette, elle connaît des points de vente à la ferme, mais pas de magasin spécialisé dans la vente de produits biologiques et/ou locaux. Ces points de vente à la ferme, elle les a connus par le biais du travail de son mari, qui se déplace sur le territoire pour ces dépannages, mais aussi en se promenant.

Ainsi, nous pouvons voir que pour deux personnes arrivées récemment sur leur commune, les connaissances de leur environnement alimentaire diffèrent, suivant les biais par lesquels elles ont eu accès aux informations. Mais, dans ces deux cas, on peut voir que leur connaissance est partielle et qu'il semble leur manquer une partie des informations. Les ateliers cuisine de la MJC semblent jouer un rôle important pour ces participantes dans la connaissance des magasins spécialisé dans les produits biologiques et locaux, puisque plusieurs enquêtées de ces dispositifs l'ont signalé. Cela rejoint l'analyse de Marine Bré-Garnier qui a montré dans son étude, l'année précédente, que les dispositifs d'accompagnement, tel que des défis FAAP, permettaient aux participants d'acquérir des connaissances sur les lieux d'achat « durable », comme des magasins de producteurs par exemple. Sur la question de la connaissance de l'environnement alimentaire, ce qui semble le plus clivant est l'ancienneté sur le territoire. Le capital d'autochtonie, c'est-à-dire l'ensemble des liens locaux entretenus par les personnes, semble devenir une véritable

ressource concernant l'alimentation, c'est le discours de cinq des personnes rencontrées qui nous disent que cela facilite en tout cas l'accès, notamment aux produits locaux.

Le capital d'autochtonie a été introduit par Nicolas Renahy et définit un capital non transposable dans un autre domaine ou bien sur un autre territoire, contrairement au capital social de Bourdieu. Il a surtout été utilisé pour montrer les ressources que mobilisent les classes populaires au sein de relations de proximité, comme des relations de voisinage par exemple. Cette notion a permis notamment de rompre avec l'aspect parfois misérabiliste de la lecture des groupes sociaux en fonction de leur capitaux (sociaux, symbolique, économique, culturel).

Le capital d'autochtonie paraît intéressant ici, car il semble y avoir une différence de connaissance de l'environnement alimentaire en fonction de l'ancienneté des enquêtées sur le territoire. Ainsi, après s'être intéressés à des personnes qui semblent peu dotées de capital d'autochtonie, intéressons-nous aux enquêtés qui semblent s'inscrire dans un réseau local important.

Karine est arrivée il y a 7 ans sur le territoire, mais bénéficie du réseau de relations locales de son conjoint, qui a grandi sur la commune. Cette enseignante en lycée professionnel, aussi mère de deux enfants, vit en maison entourée de sa belle-famille et nous décrit l'importance des interrelations locales : « *Et c'est vrai que, en venant dans la région, je me suis rendue compte qu'on avait une région quand même qui était très bien équipée en produits locaux et petit à petit, à force de connaître du monde, on m'a dit ah mais pourquoi tu vas pas chercher tes pommes ici, pourquoi tu vas pas chercher tel légume ici et c'est petit à petit* », elle ajoute plus loin : « *C'est par contact, par connaissances que je m'y suis mise, autrement je ne serais pas allée chercher de moi-même, clairement* ».

Le capital d'autochtonie dont semble disposer cette enquêtée paraît être une ressource lui permettant d'avoir un accès facilité à des produits locaux, sans avoir à faire la démarche d'aller à la rencontre ou à la recherche de points de vente à la ferme. Il m'a semblé que ce qui peut être plus pertinent encore à relever, c'est l'échelle sur laquelle se constitue ces connaissances et ce capital, concernant l'alimentation toujours. En effet, les enquêtés m'ont beaucoup parlé des commerces et points de vente à la ferme de leur commune, ou au plus loin d'une ou deux communes voisines, et très peu m'ont évoqué des points de vente alimentaire plus éloignés. La relation au point de vente alimentaire, et particulièrement aux producteurs par le biais des points de vente à la ferme, semble s'inscrire dans des réseaux

que l'on pourrait dire micro-local. Les relations locales au sein des communes semblent être importantes et permettent aussi parfois l'accès à des dispositifs.

Pour illustrer cela, nous pouvons prendre l'exemple de Tom. Il a 41 ans, est père de deux enfants et il vit en couple sur la commune de Loriol-Sur-Drôme depuis 11 ans. Cet homme a participé au défi FAAP, il y a trois ans, et m'explique à ce propos qu'il connaissait avant d'y participer une part importante des familles participantes ; il développe : « Oui tout à fait, puis on connaissait déjà à peu près la moitié de l'effectif des familles participantes, qu'on connaissait à travers d'autres associations et parce que nos enfants sont dans la même école aussi. » Et c'est d'ailleurs par le biais de ces dites associations locales sportives notamment que Tom a pris connaissance de l'existence de ce défi.

Ainsi, les réseaux de relations locales autour de la commune s'avèrent constituer comme une ressource pour les habitants, concernant la circulation des informations liées aux points de vente alimentaire, aux dispositifs liés à l'alimentation, mais aussi plus particulièrement aux points de vente à la ferme. Mais les réseaux, notamment de voisinage, ont constitué durant la période du confinement une ressource permettant plus encore qu'un simple accès à des informations : nous y reviendrons plus tard dans la partie 2.1.3. Concernant les magasins spécialisés, il semblerait que ce soient davantage les ateliers qui permettent leur connaissance ou bien la proximité spatiale des enquêtés avec ces derniers.

2.1.2 Un pouvoir d'achat polysémique :

Un autre aspect de l'accessibilité que nous allons aborder ici est la question de l'accessibilité financière. Il s'agira de comprendre comment la question du budget peut faire agir les enquêtés, mais aussi comment, pour les enquêtés les plus précaires, le budget peut réduire fortement leurs possibilités de choix de leur alimentation.

Yvette et Yvonne, deux participantes des ateliers cuisine de la MJC et Centre social Ninichaise ont peu de ressources économiques. Nous avons déjà abordé la situation sociale d'Yvette ; Yvonne, elle, vit dans une résidence sociale avec ses trois enfants et son conjoint. Elle est femme au foyer et son conjoint est électricien. Si Yvette a recours à l'aide alimentaire, ce n'est pas le cas d'Yvonne, même si la question du budget alimentaire semble se poser aussi pour Yvonne et la contraindre parfois dans son alimentation. Elle explique que, suite à la crise sanitaire, elle a observé une

augmentation des prix et elle précise ainsi : *« Disons qu'il y a certains produits que je prenais avant, que je me permettait de prendre avant, surtout au niveau de la viande, et maintenant quand je regarde les prix d'une pauvre côtelette j'ai peur quoi, donc du coup c'est assez impressionnant »* ; elle poursuit : *« Ah bah, oui en ce moment on consomme beaucoup moins de viande, c'est plus poisson en ce moment, par ce que le poisson est moins cher que la viande apparemment, donc c'est un peu plus abordable. Donc c'est pas souvent, quand on en mange ça fait du bien »*. Si nous revenons à la situation d'Yvette, cette dernière nous explique que l'aide alimentaire lui est essentielle pour pouvoir avoir accès à la nourriture, mais que cela ne lui permet pas de choisir les produits qu'elle consomme, particulièrement durant le confinement. En effet, durant cette période, Yvette était approvisionnée par le biais des livraisons de colis alimentaires fournis par les restos du Cœur et, contrairement à son habitude, elle ne pouvait pas choisir parmi les produits proposés par cette aide alimentaire. Par ailleurs, le fait de ne pas avoir de véhicule la limite aussi dans ces choix concernant les quelques achats qu'elle fait en plus de l'aide alimentaire, puisqu'elle nous dit : *« J'ai pas trop les moyens de commander par internet, et bon j'ai pas une connaissance excessive de tous les commerces qui peut y avoir aux alentours, et comme j'ai pas de voiture, y'a pas beaucoup de choix. Même si je sais qu'il y a une ferme à Bourg-lès-Valence qui fait des paniers frais, et qui prend quand même 6 euros 50 de livraison. »*

On voit ici clairement apparaître pour ces enquêtés un rapport à l'alimentation fortement lié à la question économique, et donc un rapport en partie, du moins pour certain produit, lié à la privation. Il semble apparaître notamment un rapport particulier à la privation concernant les produits carnés. C'est ce qu'évoque également Justine lorsqu'elle aborde l'alimentation durant son enfance et l'importance qu'il y avait pour ses parents d'avoir accès à une quantité de viande « suffisante » pour tous les membres du foyer. Concernant Yvette, son accès à l'alimentation est à la fois limité par ces revenus, à la fois par le fait qu'elle n'a pas de moyen de transport individuel et, enfin, qu'elle se situe sur une commune actuellement peu dotée en termes d'offre alimentaire. Le programme de recherche-action AD-in a montré que l'appréhension négative parfois liée à l'alimentation, pour les personnes précaires, est liée à un manque de diversité alimentaire subi par la contrainte économique, qui entraîne une routine alimentaire et une monotonie. Pour illustrer ce propos, nous pouvons reprendre la situation de Yvette qui définit une alimentation « correcte » comme le fait de manger

équilibré et varié, c'est-à-dire de ne pas manger seulement des pâtes et des boîtes de conserves, une alimentation qu'elle a pourtant adoptée pendant le confinement, semblerait-il davantage par contrainte que par choix. Mais, outre le rapport que peuvent avoir ces personnes à la privation, l'expérience de Jessica peut nous permettre aussi de mettre en lumière, de manière plus large, le rapport à la pauvreté qui peut être violent symboliquement pour la personne concernée.

Si Jessica n'est plus aujourd'hui dans une situation de précarité ou de pauvreté, elle a connu une période difficile lors de la sortie du foyer familial. Alors qu'elle avait dix-sept ans, elle a dû arrêter son cursus scolaire pour rejoindre le marché du travail. Aujourd'hui, elle a 38 ans, vit avec son fils et son compagnon, agent pénitentiaire, en appartement à Loriol-sur-Drôme, alors qu'elle suit une formation d'infographiste. Elle explique que cette période a marqué son rapport à l'alimentation du fait que le budget alimentaire est devenu pour elle un budget prioritaire parmi les autres. Elle explique la violence symbolique qu'elle a ressentie à cette époque, due au fait de ne pas avoir les moyens économiques de se nourrir à sa guise, par les mots suivants : « *Moi je sais quand même j'ai eu une période dans ma vie où je faisais mes courses avec la calculette quoi, donc c'est honteux soit de devoir faire les courses avec une calculette à la main, se dire voilà j'ai tant de budget pour la semaine ou pour dix jours et il faut pas que je le dépasse, j'ai tant de bouches à mourir, c'est pas facile.* »

Le regard de l'autre semble devenir important ici dans le rapport à la pauvreté ; en effet, le fait que cette femme évoque la question de la honte d'avoir une calculette à la main dans un magasin n'est pas sans nous rappeler les propos de George Simmel (1907). Pour Simmel, la pauvreté n'est pas une donnée en soi, mais elle est relative, elle existe en relation avec un contexte social donné. C'est-à-dire que la pauvreté se définit selon lui, par la réaction d'un groupe à son égard. Ainsi, nous pouvons nous demander dans quelle mesure le regard des autres au sein de certains espaces de vente peut s'avérer être un frein pour les personnes les plus précaires, notamment dû à la honte de pouvoir être reconnu comme « pauvre » par d'autres. En effet, si nous prenons le cadre des ateliers cuisine de la MJC où les participantes, issues de milieux précaires, se rendent au marché ensemble, il semblerait que ce cadre du marché de Crest puisse être, par exemple, un espace socialement marqué.

En effet, l'encadrante de ces ateliers nous explique que les échanges entre les participantes et les producteurs semblent plus aisés dans le cadre de visites à la ferme que dans le cadre des marchés plein-air. Elle explique : « *Pas tant oui* (en parlant des

échanges avec les producteurs sur les marchés), *il y a du monde derrière qui fait la queue, ou y'a pas le temps. Non je pense que ça, c'est pour ça que je me dis que de faire des visites de producteurs, on prend le temps quoi. Puis, elles se sentent plus à l'aise aussi que là, où des fois elles dénotent un peu dans le paysage des gens qui font leurs courses aussi quoi.* » Par ailleurs, Yvonne me fait également part de la façon dont elle perçoit la présence du groupe au marché de Crest : *« Même en allant faire les courses le mardi au marché, on arrive quand même à trouver le moyen de se faire repérer, parce qu'on arrive, on est toutes en groupe. On est quatre mamans plus l'animatrice donc ça fait cinq personnes en tout, et fois ça part, ça peut arriver que ça parte en fou-rire aussi en plein milieu du marché. Les gens, ils ne comprennent pas trop pourquoi, mais bon ça c'est pas grave. »*. S'il semblerait que les participantes puissent « dénoter dans le paysage » social du marché, Yvonne ne semble pas y porter attention, et ne parle pas par ailleurs de cette expérience comme quelque chose de violent ou de négatif. Nous pouvons nous demander si le fait de pouvoir se rendre à ce marché à plusieurs ne permet pas aux participantes de se sentir plus à l'aise dans ce cadre. Ainsi, nous pouvons nous demander si le cadre des ateliers de cuisine pourrait permettre de créer des ressources collectives, entre les participantes des ateliers, leur permettant de « s'imposer » dans des lieux d'achat socialement marqués.

Mais la question du budget semble aussi se poser plus largement pour les enquêtés, notamment lorsque ces derniers souhaitent avoir accès à des produits alimentaires biologiques. Ainsi pour Justine et Jean-Michel, il s'agit d'opérer des choix parmi les aliments qu'ils consomment, sur ce qu'ils achèteront en labellisation biologique ou non.

Pour Jean-Michel, l'achat de produit biologique date de l'arrivée de ces enfants dans le foyer ; il explique qu'il opère des choix en fonction de l'écart de prix entre les produits conventionnels et biologiques, et qu'il achète bio lorsque l'écart ne dépasse pas 20%. Par ailleurs, il note que l'arrêt de sa pratique des marchés plein-air, date d'une période où les revenus du foyer avaient baissé. A ce moment, sa conjointe et lui avaient décidé de réduire leur « occasion d'achat », afin de réduire le budget alimentaire. Pour Justine, le choix s'opère entre les produits achetés en biologiques ou en conventionnel en fonction du montant des produits et elle privilégie donc les produits dit « bruts » tel que la farine, le lait ou le beurre, elle dit « cibler les matières premières ». Si Yvette a peu de moyens, elle souhaite tout de même acheter quelques produits à l'Etincelle, un magasin spécialisé dans la vente de produits biologiques, elle

y privilégie les légumes et des produits spécifiques comme le quinoa. Pour Karine, son augmentation d'achats dans un magasin biologique s'explique aussi par l'augmentation de ces revenus. Elle estime avoir le budget « *et le luxe clairement d'acheter du bio* ».

Ainsi, la question du budget économique est un facteur qui influence les choix des personnes dans leur alimentation, outre le budget réel des personnes difficilement estimable au vu des données recueillies ici. On voit que la perception de leur budget, mais aussi l'évolution de ce dernier, les fait agir sur leur alimentation. C'est-à-dire que ces enquêtés semblent mettre en place des stratégies pour dépenser au mieux leur budget alimentaire, afin de pouvoir accéder aux produits qu'ils souhaitent, ici notamment biologiques.

En plus des moyens financiers et des moyens de transport dont disposent les personnes, le temps disponible pour faire les courses, et plus largement pour les tâches ménagères, en d'autres mots le travail domestique, module aussi l'accessibilité à l'alimentation des personnes. Il semblerait que parmi les personnes enquêtées, celles pour qui la question du temps se posait sont dans des foyers avec deux actifs et des enfants. Nous pouvons néanmoins nous demander si cette question de la temporalité n'a pas été mise en évidence au vu de la situation spécifique du confinement. En effet, cette période a mis en place pour plusieurs enquêtés une nouvelle répartition entre le temps de travail domestique et le temps de travail professionnel. Pour certains, le temps de travail s'est réduit, leur permettant selon eux de consacrer plus de temps pour la cuisine ou l'approvisionnement alimentaire, pour d'autres, au contraire, le temps de travail s'est allongé.

En effet, pour Ludovic et Jean-Michel, le confinement a été source d'une réduction du temps de travail, leur permettant ainsi selon de pouvoir faire des achats chez des producteurs locaux. Pour Jean-Michel, ce temps libéré a surtout permis d'organiser des livraisons de viande et de paniers de légumes, ce qui implique donc la recherche pour prendre connaissance des producteurs et l'organisation avec des amis de la livraison. Quant à Ludovic, la situation lui a permis de se rendre dans un point de vente à la ferme, qu'il connaissait auparavant, mais dont les horaires d'ouverture ne correspondaient pas avec ceux de son travail. Il explique : « *Et puis, c'est aussi le temps surtout que là j'avais, vu que moi je ne travaillais pas, j'avais le temps d'aller chez eux, donc c'est sûr que j'avais forcément un peu plus de temps. Parce que chez un producteur, on ne trouve pas forcément tout et voilà Intermarché c'est beaucoup plus facile parce qu'il y a tout, donc voilà.* » Il oppose ici sa nouvelle pratique d'achat

chez les producteurs locaux avec ces achats habituels en grande surface liés à la praticité de ce mode de commercialisation. Le confinement a permis aussi au foyer de ne plus avoir besoin d'une organisation à la semaine des repas avec planning et de pouvoir fonctionner « au jour le jour ». Pour Jessica également, le confinement a été source d'une libération de temps, lui permettant ainsi de se rendre chez une productrice qu'elle connaissait personnellement puisqu'elles pratiquent une activité sportive ensemble. Lors de l'entretien post-confinement, Jessica évoquait le fait que sa situation professionnelle, le fait qu'elle soit au chômage, lui permettait pour l'instant de garder cette pratique d'achat, mais qu'elle doutait que, lors d'un retour à l'emploi, ces habitudes puissent être gardées. En plus d'une libération de temps, la période de confinement a permis aussi à Jessica de renouer avec la pratique de la cuisine et à un rapport émotionnel positif à celle-ci ; elle nous explique ainsi : « *c'est de la corvée, exactement ça, il n'y a plus de plaisir à faire les choses et quand on perd plaisir à faire les choses et ben, même quand potentiellement on peut le retrouver, bah c'est super difficile, donc le temps de réussir à remettre les choses en place etc. Donc là ouais je reprends plaisir à manger, à préparer des petits plats voilà donc ça ouais, pour le confinement a servi au moins à ça ce qui est déjà pas mal...* ».

Il semble ici apparaître, à travers les mots de Jessica, une forme de réappropriation du temps dédié aux tâches domestiques, qui redeviennent une source de plaisir, là où elles pouvaient se constituer en corvée. Au contraire, Karine a disposé de moins de temps durant le confinement, car son activité professionnelle, professeure en lycée, lui a pris beaucoup de temps. Ainsi, si Karine n'a pas un rapport affectif positif lié à la préparation des repas et l'approvisionnement, le confinement a exacerbé pour elle ce point, puisque la gestion de son temps y était plus complexe. Cette dernière a ainsi choisi d'augmenter sa consommation de produit surgelés en livraison afin de réduire le temps passer aux achats et à la pratique de la cuisine, durant le confinement. Elle gardera cette habitude lors du déconfinement. Mais ce qui semble intéressant de voir apparaître, c'est que l'un des freins à la consommation locale semble être le temps disponible pour faire les courses. En effet, trois des dix personnes enquêtées m'ont exprimé un changement de pratique d'achat lié à une libération de temps. Par ailleurs, deux d'entre eux souhaitaient s'organiser, afin de garder ces nouvelles habitudes d'achat chez les producteurs, lors du retour à la normale de leur activité professionnelle. Le temps disponible qui peut être consacré aux tâches ménagères et notamment à l'approvisionnement ou à la préparation des repas semble donc être une ressource importante

permettant aux personnes d'avoir plus de pouvoir sur leur alimentation. De plus, pour Jean-Michel, Christophe et Jessica les GMS ont un aspect pratique important dans la réalisation des courses en tant qu'elles permettent de se rendre dans un seul lieu d'achat pour effectuer l'ensemble des courses alimentaire. Leur pratique d'achat dans ces magasins semble donc s'expliquer selon eux par cet aspect de praticité.

Par ailleurs, nous pouvons nous demander à quel point ces deux types de ressources, c'est-à-dire économique et temporelle, peuvent être interdépendantes ou reliées. En effet, il semble marquant de remarquer que la contrainte temporelle a été évoquée principalement par des personnes de la catégorie socioprofessionnelle des cadres et professions intellectuelles supérieures : c'est le cas de trois de ces personnes sur quatre. Par ailleurs, si nous nous intéressons au foyer d'Yvonne, qui dispose de ressources économiques moins importantes que les personnes précédentes, on note qu'une des façons pour elle de pouvoir avoir accès à une alimentation qui lui convient et à moindre coût est de se rendre dans différents points de vente à la ferme demandant donc plus de temps.

2.1.3 Lorsque faire ces courses devient une prise de risque

Nous aborderons ici la relation aux lieux d'achat des enquêtés, qui semble s'être avérée spécifique durant la crise du sanitaire du Covid 19. Ainsi, il semblerait que, pour une grande majorité des personnes enquêtées, l'acte de faire ses courses soit devenu une prise de risques et l'on peut observer deux principales stratégies mises en place par les enquêtés pour éviter ce risque. D'une part, nous avons cinq des dix enquêtés qui ont réduit la fréquence de leurs courses, passant ainsi d'une fréquentation des magasins alimentaires de plusieurs fois par semaine avant le confinement à une fréquentation toutes les deux semaines. D'autre part, certains ont choisi d'éviter les marchés plein-air, car perçus comme trop fréquentés et pouvant être la source d'une prise de risque sanitaire. Ces analyses semblent rejoindre celle produites par le programme de recherche « Manger au temps du corona virus », porté par le RMT alimentation. En effet cette enquête au niveau national a conclu que les personnes privilégient les commerces les plus proches de chez eux durant la période du confinement, et espaçaient les sorties pour les achats alimentaires. Pour une part plus minoritaire, deux enquêtés ont évoqué la prise de risque non pas sanitaire, mais liée plutôt au contrôle des attestations de sorties par les forces de l'ordre.

Christophe est cadre dans la construction et vit avec sa conjointe enseignante en école primaire depuis 2011 à Livron-Sur-Drôme. Si l'enquêté avait l'habitude, avant

le confinement, de faire en partie ses courses plusieurs fois par semaine dans une grande surface et de les compléter par des achats sur un marché plein-air le weekend, le confinement et la crise sanitaire l'ont amené à changer ces habitudes d'achat. Ainsi, il ne fait ses courses plus que tous les quinze jours et a remplacé la pratique du marché plein-air par des achats chez le primeur qui se trouve en face de sa grande surface de prédilection, lui permettant ainsi de limiter les déplacements. De plus, au lieu de se rendre à l'intérieur du magasin pour faire ces achats comme à son habitude, il a choisi en cette période d'utiliser le Drive comme modalité d'achat afin d'éviter les contacts au sein du magasin.

Cet exemple nous permet d'illustrer comment l'appréhension du risque a pu modifier le rapport de certains mangeurs-consommateurs à leur lieu d'achat alimentaire habituel. Mais, outre des stratégies individuelles mises en place pour éviter de se rendre régulièrement dans les lieux d'achat, il semble plus intéressant encore de noter qu'une part importante des personnes enquêtées ont eu recours à des solidarités de proximité pour leur approvisionnement alimentaire. Ces formes de solidarité vont de groupes plus ou moins étendus et de relations plus ou moins formelles allant du simple dépannage entre deux amis et/ou voisin, à des livraisons collectives à l'échelle d'un quartier, ou bien à l'implication dans un association de quartier : les buttineries.

Manon est assistante commerciale et habite depuis seize ans dans sa commune. Elle vit en maison avec ses deux enfants et son conjoint qui est agent à la SNCF. Cette dernière avait déjà l'habitude avant le confinement de « se dépanner » avec certains de ses voisins, lorsqu'un ingrédient manquait dans ses placards. Mais cette entraide entre voisins semble s'être amplifiée avec la venue du confinement. Elle nous explique ainsi : « *Oui exacte, oui pour les courses depuis le début du confinement à chaque fois, on est trois, quatre voisins avec qui on s'entend bien, donc voilà quand il y avait un qui va faire les courses, bah il appelle les autres pour savoir s'il ne lui manque pas des trucs, voilà pas forcément lui faire son plein de courses parce que c'est un peu compliqué. Mais voilà en dépannage surtout au départ où il manquait beaucoup de choses* ». Pour Karine, c'est sa belle-famille qui se situe dans son voisinage qui lui a permis de s'organiser collectivement autour de l'approvisionnement en aliments. Ainsi ce voisinage, lié par des relations familiales, a mis en place des livraisons collectives de paniers de légumes d'un producteur local. Pour ces derniers, c'est l'outil

téléphonique WhatsApp qui leur a permis d'organiser cela, mais aussi de diffuser des informations sur de nouveaux lieux d'achats, notamment en circuits-courts.

On peut voir ici que les relations de voisinage deviennent une ressource importante durant la période du confinement, afin d'éviter de prendre des risques en sortant s'approvisionner, ou bien même pour avoir accès à certains produits qui étaient en rupture de stock, Manon donnant l'exemple de la farine. Mais ce qui semble marquant également, c'est que ces solidarités s'inscrivent dans des relations préexistantes qui se constituent à un moment particulier comme une ressource pour remplir des besoins partagés. Pour reprendre ici une lecture en termes de pouvoir d'agir il semble ici que les relations de proximité se soient constituées comme une ressource communautaire dans l'acte alimentaire, notamment pour l'approvisionnement alimentaire, lors de la période du confinement.

2.2 La place du mangeur-consommateur dans la relation de vente

Dans l'acte d'achat, il semble que nous ne pouvons pas prendre en compte l'interaction entre les mangeurs-consommateurs et les lieux d'achat, ou même les produits sans penser, dans le même temps, l'interaction entre le mangeur-consommateur et le vendeur. Ainsi il s'agira dans les deux sous-parties suivantes, d'aborder cette relation du point de vue du mangeur-consommateur. Premièrement afin de voir en quoi le vendeur peut être une source d'informations sur les produits consommés par les mangeurs-consommateurs et donc leur permettre d'avoir potentiellement plus de prise sur la provenance des produits et leur utilisation ensuite. Nous verrons ici que le mode de distribution des produits alimentaires semble avoir son importance. Deuxièmement, il s'agira de voir en quoi la relation entre les mangeurs-consommateurs et les producteurs semble spécifique au vu de la notion de solidarité mobilisée par les mangeurs-consommateurs dans ce cadre.

2.2.1 Le vendeur : une source d'information sur les produits ?

Le service proposé par la vente semble différencié en fonction du mode de distribution, du point de vue du mangeur-consommateur. Il semble apparaître pour les enquêtés une différence entre les circuits-long de distribution et les circuits-courts, notamment par le niveau d'information mis à disposition par le biais du vendeur et des échanges avec ce dernier. Il semblerait que ce soit aussi non pas seulement le produit que les mangeurs-consommateurs viennent rechercher dans les circuits-courts alimentaires, mais aussi le service de vente qui y est associé.

Pour Yvette et Yvonne, le service de vente offert par les « petits », qu'ils s'agissent de producteurs comme de commerçants, leur permet d'accéder à des informations sur les produits. Yvette fréquente surtout les marchés plein-air comme mode de vente en circuit-court et différencie le service de vente proposé dans ce cadre à celui qui est proposé dans les circuits-longs de la grande distribution. Elle explique ainsi : *« C'est une question très relationnelle. Un petit commerçant, tu y vas souvent, il te connaît, sait les produits que tu aimes bien, voilà tu peux échanger avec lui ; avec la caissière d'Intermarché, c'est pas qu'elle a pas envie c'est qu'elle peut pas »* et poursuit plus loin en parlant d'un échange plus « humain ». Yvonne, quant à elle, évoque l'importance de l'échange en ce qui lui permet d'avoir accès à des conseils sur l'utilisation des produits. Cette dernière a l'habitude de fréquenter les marchés plein-air et, depuis le confinement, le foyer se fournit également dans des points de vente à la ferme. Néanmoins, c'est son conjoint qui se rend sur les exploitations pour des achats puisque c'est lui qui est véhiculé dans le foyer : nous pouvons donc penser que la relation de vente qu'elle évoque concerne principalement les marchés plein-air. Elle explique ainsi : *« oui parce que c'est important de parler, de lui demander conseil quand on achète un truc que ce soit un morceau de viande ou un morceau de fromage, c'est important de demander conseil, comment le préparer ; le boucher ou le vendeur de légumes me dira comment préparer les légumes de telle ou telle façon et puis tout ça, alors qu'en grande surface, à part le boucher je ne vois pas à qui on pourrait demander. »*

Il semble que pour ces deux enquêtés, il n'y ait pas de différence établie entre les commerces spécialisés de proximité et les systèmes de vente en circuit-court, comme un producteur sur le marché. Ce qui est recherché ici dans le service de vente, c'est l'aspect individualisé du service qui passe par une proximité relationnelle. Ainsi, il semblerait que les échanges avec le vendeur puissent permettre dans certains cas au mangeur-consommateur d'avoir, plus d'informations sur l'utilisation des produits qui suit l'achat, mais aussi d'être guidé dans l'acte d'achat. C'est donc au cours des interactions que se produit une forme de proximité pouvant permettre d'avoir accès à un service « personnalisé ». Mais il semble que ce service soit différencié en fonction des lieux d'achats, s'il s'agit d'une part de grandes surfaces de distributions, offrant un service de vente plus anonyme, ou bien de petits commerces ou de producteurs qui offriraient un service de vente teinté d'une proximité relationnelle avec le mangeur-consommateur. Nous pouvons ainsi penser qu'il existe une

différence entre les circuits-longs de distribution alimentaire et les circuit-courts. Par ailleurs, il semble qu'une nuance est à ajouter entre les différents circuits-courts alimentaires, notamment ici entre les marchés plein-air et les points de vente à la ferme. En effet, les personnes enquêtées qui achètent en circuit-court avaient majoritairement recours aux marchés plein-air et aux points de vente à la ferme. Seule une personne avait recours régulièrement à un magasin de producteur et il s'agissait de Tom qui a participé à un défi FAAP, et aucune d'entre elles ne m'a évoqué de participation à des AMAP¹⁴.

Jessica et Christophe ont recours à des points de vente à la ferme pour faire leurs courses. Pour eux, ce type de lieux d'achat est synonyme d'une possibilité de temps d'échanges avec les producteurs. Jessica compare ainsi les points de vente à la ferme des marchés de producteurs : « Si je veux poser des questions, je pose les questions que je veux parce que ce sont des gens ouverts à la discussion. C'est même plus sympa (en parlant des points de vente à la ferme) que sur les marchés finalement parce qu'il y a plus de temps pour discuter que sur le marché ; sur le marché, il faut se dépêcher alors que les producteurs locaux, généralement, ils ont plus le temps ». Pour cette dernière, la pratique d'achat chez une productrice, qu'elle connaît personnellement lui a permis aussi pendant le confinement de passer « un moment un peu sociable ». De plus sa relation avec cette productrice lui a permis de poser des questions sur le mode de production de l'exploitation, des questions qu'elle ne pose pas à d'autres producteurs. Par ailleurs, elle oppose la visibilité sur la composition des produits dans la vente directe et la grande distribution puisqu'elle nous dit, à propos des produits transformés de la grande distribution : « Même si maintenant on va nous dire oui, mais regarde c'est de plus en plus équilibré machin il y a A, B, C, D, E (marqueurs nutritionnels) devant, bah moi je suis pas dans leur laboratoire pour voir ». Pour Christophe si la vente directe l'intéresse c'est aussi, en partie parce qu'il a la possibilité de pouvoir poser des questions sur les produits et les modes de productions.

Ainsi, la question de la proximité relationnelle entre les mangeurs-consommateurs et les producteurs, semble recouvrir deux dimensions. Le type de relation marchande qui

¹⁴ Les AMAPs (Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) sont des associations qui permettent aux consommateurs d'acheter des paniers d'aliments locaux par le biais d'un abonnement, généralement annuel. Les consommateurs viennent chercher leurs paniers une fois par semaine dans un point de rendez-vous, où des bénévoles et des agriculteurs sont présents pour la distribution. Site internet du réseau national des AMAP : <http://reseau-amap.org/>

s'installe, notamment dans les points de vente à la ferme, permet une forme de proximité où le vendeur « connaît » le mangeur-consommateur. Mais c'est aussi parfois la connaissance préalable personnelle du producteur qui permet une relation de vente spécifique et des échanges plus importants notamment sur les modes de productions. On peut noter que les échanges dont parlent les mangeurs-consommateurs sont souvent d'avantage tournés sur l'utilisation des produits ou un guidage dans le choix des produits, que sur les systèmes de productions agricoles. Nous reviendrons sur ce point dans la partie 3.1.2. Par ailleurs, il semble que plusieurs enquêtés relient les petits commerces de proximité, comme les bouchers ou primeurs, aux producteurs faisant de la vente directe. Nous pouvons par ailleurs nous demander, si ces commerces de proximité dont parlent les enquêtés entre dans ce que Yuna Chiffolleau et Chaffote appellent les circuits-courts en vente indirecte, c'est-à-dire des circuits-courts de commercialisation comprenant un intermédiaire entre la production agricole, la transformation et la vente aux mangeurs-consommateurs. Par ailleurs, nous pouvons ici nous intéresser à l'analyse produite par le rapport d'étude CODIA de 2013 intitulé « La consommation alimentaire en circuit-court : enquête nationale ». En effet, cette étude statistique nous montre qu'en comparant les mangeurs-consommateurs des circuits-courts, à ceux qui n'y ont pas recours, il apparaît que les mangeurs-consommateurs des circuits-courts sont aussi plus enclins à fréquenter les petits commerces « traditionnels », c'est-à-dire des commerces alimentaires spécialisé tel que des boucheries ou des primeurs. Mais, en tous cas, cette non-différenciation entre ces circuits de distribution pose question. Est-ce qu'il s'agit d'un manque d'informations de la part du mangeur-consommateur ou bien est-ce que, du point de vue de ce dernier, il s'agit de services équivalents qu'il n'a pas d'intérêt spécifique à différencier ?

La notion de proximité relationnelle, telle qu'entendue ici, fait référence à la littérature sur la notion de proximité au sein des circuits-courts comme vecteur de confiance. Différents auteurs s'accordent à dire que, du point de vue du consommateur, la proximité perçue comporte quatre dimensions (Hérault-Fournier Catherine & all 2012) que sont : I) La proximité d'accès, qui recouvre la distance spatiale mais aussi le temps qui permet l'accès au point de vente, le coût engendré par le déplacement et la commodité d'accès ; II) La proximité identitaire qui fait référence au partage de valeurs entre le producteur et le consommateur (telles que la durabilité des pratiques, la protection de l'environnement ou encore la solidarité envers les producteurs) ; III) La proximité relationnelle qui peut aller de simples interactions fonctionnelles reliées directement à l'acte d'achat ou à des interactions sociales plus importantes, IV) La proximité de processus qui renvoie à la connaissance qu'a le consommateur du mode de production, de transformation et de distribution. S'il a été noté par ces autrices que la proximité relationnelle n'avait pas d'influence directe sur la relation de confiance entre le consommateur et le producteur, elles notent tout de même une influence indirecte. En effet, la proximité relationnelle influence la proximité identitaire et fonctionnelle, car elle permet par l'échange le partage de valeurs et d'informations sur les modes de distribution et de production. Par ailleurs, suivant le type de circuit-court de commercialisation, certaines dimensions sont plus importantes que d'autres. Les autrices ont noté, par exemple, que, concernant les marchés plein-air, la proximité d'accès et relationnelle était plus significative que pour les points de vente collectifs. Inversement, concernant les points de vente collectifs, c'est davantage la proximité de processus et identitaire qui permet la relation de confiance entre le producteur et le consommateur.

La proximité relationnelle que décrivent ici les enquêtés semblent leur donner accès à plus d'informations sur les produits, mais pouvons-nous dire pour autant que ces relations ont développé une proximité fonctionnelle et identitaire ? Nous pouvons retenir d'une part que les différences entre les systèmes de distribution ne sont pas pour tous les enquêtés limpides, puisque sont parfois confondus revendeurs et producteurs. Christophe nous explique à ce propos qu'il a remplacé ses achats au marché plein-air de sa commune par des achats chez un primeur durant le confinement, il garde cette habitude lors du déconfinement, car il estime qu'avec cette nouvelle habitude, les achats au marché n'ont plus lieu d'être. Nous pouvons dès lors penser que la proximité fonctionnelle est ici relative. Il semblerait néanmoins que le service de vente puisse être source d'un choix plus « éclairé » de la part des mangeurs-consommateurs ayant accès à des informations sur les produits. Par ailleurs, le service de vente directe peut parfois permettre d'offrir un plus large panel de produits, ne correspondant pas aux standards commerciaux (Cécile Praly & all, 2014). Par exemple, concernant la vente directe de fruits, elle permet d'offrir des fruits, non calibrés, trop mûrs,

grêlés, parfois recherchés par le mangeur-consommateur pour des usages spécifiques. C'est ce que semble évoquer Christophe lorsqu'il parle de « diversité » dans l'offre alimentaire proposé dans le cadre de vente directe. Le choix des produits peut aussi être en partie délégué au vendeur, le mangeur-consommateur se laissant guider par le vendeur au vu de la relation de confiance qui semble établie. Nous verrons dans la partie suivante ce que recouvre plus en détail la proximité identitaire ; concernant la proximité fonctionnelle, nous l'aborderons au cours de la troisième partie afin de comprendre quelle visibilité ont les enquêtés des systèmes de production et de transformation.

2.2.2 Agir sur son environnement alimentaire : la solidarité avec les producteurs

A travers cette partie, il s'agira de comprendre quelles sont les valeurs que portent les enquêtés et ce en quoi elles peuvent les relier au producteur par une proximité identitaire. Ainsi, nous aborderons la question de la solidarité envers les producteurs et verrons en quoi elle peut être reliée à la fois à une proximité relationnelle, mais aussi parfois géographique ou dite « d'accès ». Premièrement, il a semblé apparaître que, pour les enquêtés, consommer local était lié à une volonté d'être solidaire envers les petits producteurs. Plus précisément, ces derniers évoquent la volonté d'une plus juste répartition économique dans les systèmes agro-alimentaires. Ainsi, lors d'achats en circuit-court, apparaît le sentiment d'un échange gagnant-gagnant, à la fois pour le producteur mais aussi pour le mangeur-consommateur. Si sept des dix personnes enquêtées ont évoqué une volonté d'être solidaire ou de soutenir les producteurs locaux, il apparaît différents aspects dans cette solidarité et des sens multiples y sont donnés.

Pour Justine, qui se fournit en partie dans des points de vente à la ferme par le biais du « bouche à oreille », la vente directe lui permet de soutenir l'économie locale. Elle explique son intérêt pour la vente directe avec les mots suivants : « Parce que déjà, quand on achète, on sait que ça va directement au producteur et pas aux gros industriels qui se gavent et parce que voilà je pense que c'est bien d'avoir une relation directe avec le producteur ». Elle évoque également le bénéfice économique pour le mangeur-consommateur avec les mots suivants : « On a remarqué que ce n'était pas beaucoup plus chère qu'en grande-surface, voire même des fois moins chère ».

Si pour Justine comme pour beaucoup d'autres enquêtés, l'acte de l'achat local a un sens en tant qu'il exprime une solidarité envers les producteurs. Il semble intéressant de s'attarder quelque peu sur les raisons évoquées de cette solidarité, car cette dernière ne va

pas de soi et semble construite, notamment, au travers de la relation de confiance et de proximité. En effet, si certains enquêtés évoquent l'importance des producteurs pour l'économie du territoire, c'est aussi parfois une proximité relationnelle antécédente à la relation marchande qui fait entrer en jeu la notion de solidarité.

Justine et Ludovic ont commencé à acheter dans des points de vente à la ferme suite au confinement. La particularité de la relation qu'ils entretiennent avec les producteurs semble pouvoir, en partie, expliquer ce changement de pratique. En effet, comme nous l'avons vu ; Justine connaît une productrice par le biais d'un club de sport de la commune ; Ludovic, quant à lui, a connu une productrice dans le cadre de son travail et entretient une relation d'amitié avec un producteur qui a commencé la vente directe durant la période du Covid. Il explique à propos de sa pratique récente des circuits-courts : « Donc, forcément, on essaye d'aller plus chez les producteurs et puis autant leur donner un coup de main, parce que c'est vrai que les deux chez qui je me sers, je les connais tous les deux, et pour eux c'est difficile aussi (en parlant de la situation de crise sanitaire du Covid), donc, c'est bien de leur donner un coup de main ».

La proximité relationnelle peut parfois amener des mangeurs-consommateurs à se tourner vers une consommation locale, afin de « donner un coup de main » à des personnes proches. Mais la période de crise sanitaire, semble avoir joué un rôle important dans une affirmation ou une réaffirmation d'une solidarité locale. En effet, il semble transparaître la notion de risque pour les producteurs dans le discours ci-dessus des enquêtés, il s'agit ici d'avantage du risque de crise économique que de risque sanitaire. A travers cette situation de crise, des mangeurs-consommateurs ont aussi eu envie de soutenir des producteurs « présents » durant la crise.

C'est le cas, notamment, de Karine et de Manon. Si Karine avait déjà l'habitude, avant le confinement, de consommer chez des producteurs locaux par le biais de points de vente à la ferme, c'était surtout pour les fruits en période estivale. Pendant la période de confinement, elle a fait le choix de s'approvisionner aussi en légumes locaux par le biais de livraison de producteur ; elle explique son choix de la manière suivante : « Avec le voisinage, on a reçu des petits papiers dans les boîtes aux lettres donc c'est bien, ils diversifient et moi j'encourage des petits producteurs qui jusqu'à maintenant étaient mangés et qui se lancent tant bien que mal avec des sites internet avec des moyens pour rester en contact avec leurs consommateurs. Donc j'encourage ça

quoi ! ». C'est ici l'initiative de producteurs locaux d'aller plus en contact avec les mangeurs-consommateurs et de moins passer par des circuits-longs de distribution que Karine souhaite valoriser par son acte d'achat. Pour Manon, il semble que c'est davantage la question de la sécurité alimentaire qui s'est posée pour elle durant la période du confinement. En effet, lors de la période du déconfinement, cette dernière explique qu'il est important pour elle « d'aller plus vers ces producteurs locaux parce que, finalement, aller acheter des produits qui viennent de Tataouine-les-Bains, ça nous a pas forcément aidés, parce que là, on s'est aperçu finalement que tous ces produits-là, on pouvait pas les avoir comme on voulait finalement et que les producteurs locaux finalement c'est ceux qui nous avaient permis de continuer à nous alimenter correctement pendant cette période-là ». Si cette dernière avait déjà l'habitude d'aller au marché plein-air de son village, le confinement lui a permis de prendre connaissance de producteurs en vente directe sur sa commune. Elle souhaite ainsi profiter d'une période de vacances pour aller à la rencontre de ces lieux d'achat et poursuivre vers une démarche de consommation locale.

Ainsi, il semble que la période de crise sanitaire ait réaffirmé une volonté de solidarité envers les producteurs locaux. Si pour Manon, leur rôle lui est apparu comme essentiel pour l'approvisionnement alimentaire durant la période de confinement, pour Ludovic c'est davantage la volonté de soutenir des proches qui l'a poussé à consommer plus local durant la période. Par ailleurs, il semble que cette notion de solidarité puisse être alimentée pour d'autres enquêtés par la proximité géographique avec les producteurs.

Prenons l'exemple d'Yvonne, qui, rappelons-le, consomme régulièrement dans les marchés plein-air, mais aussi, durant le confinement, dans des points de vente à la ferme. Pour elle, la solidarité envers les producteurs s'explique par l'envie de privilégier des producteurs « d'ici » plutôt que « d'ailleurs ». Elle explique ainsi : « parce que moi je pense que si tout le monde continue d'acheter des produits des pays étrangers c'est nos producteurs locaux à nous qui vont mourir derrière donc ouais ce n'est pas bien, c'est pas cool quoi ! » Nous pouvons aussi reprendre les mots de Jessica puisqu'ils recouvrent la même idée, lorsqu'elle me dit qu'il s'agit pour elle « de faire vivre sa communauté locale ».

La proximité spatiale avec les producteurs, souvent à l'échelle d'une commune, semble rentrer dans la construction de la forme de proximité géographique, que l'on pourrait penser à la limite de la proximité identitaire, puisqu'il s'agit pour les enquêtés de distinguer

« des gens d'ici » à des « gens d'ailleurs ». C'est l'appartenance territoriale perçue comme commune avec les producteurs qui semble pour certains enquêtés expliquer leur volonté de solidarité envers ces producteurs. Plus minoritairement, deux enquêtés mettent en avant des valeurs écologiques à propos de la vente directe. A travers leur propos, apparaît l'idée d'un possible changement de pratiques agricoles, vers des pratiques agricoles plus écologiques ou durables, grâce à la vente directe et aux échanges entre les producteurs et les mangeurs-consommateurs. Leur solidarité envers les producteurs est donc ici teintée d'une forme d'engagement écologique par la consommation.

Jean-Michel évoque une possible évolution des pratiques agricoles : « Ça permet de choisir et puis même peut être de faire pression, sans parler de mettre le couteau sous la gorge, mais disons que les producteurs peuvent sentir que les gens, les consommateurs autour attendent quelque chose et ça peut faire transformer leurs systèmes de production. » Il poursuit plus loin : « Je pense vraiment que, quand il y a des producteurs locaux, le consommateur peut être en lien direct avec ces producteurs et ça peut faire évoluer les méthodes de production. Si la Drôme, c'est le département qui est le plus en bio en termes de nombre d'exploitations ou de surface je sais plus, c'est parce que, justement, il y a beaucoup de producteurs et que la population qui est sensibilisée à l'écologie globalement a fait en sorte que ces agriculteurs se transforment aussi. Alors, certains étaient des précurseurs, mais d'autres sont venus plus tard aussi parce qu'ils ont vu qu'il y avait aussi des demandes, donc je pense qu'il y a un lien entre les deux important ». Si Jean-Michel semble au fait des enjeux liés aux circuits-courts alimentaires et se positionne facilement sur les enjeux écologiques qui y sont liés, c'est bien parce que, rappelons-le, il est originaire du Diois et qu'une partie de sa famille travaille dans le milieu agricole. Son frère a notamment repris l'exploitation familiale de Clairette de Die en vente directe. Tom, quant à lui, a fait partie des défis FAAP de Loriol, et semble l'enquêté le plus engagé dans une démarche alimentaire. Il consomme uniquement dans un magasin de producteurs et au sein d'une épicerie spécialisée dans la vente de produits biologiques. On note pour lui un engagement fort vis-à-vis de l'alimentation et il nous dit à ce propos : « Pour moi, ça devrait être une grande part du débat public ! ».

Ainsi, on voit que Tom semble plus engagé que les autres enquêtés dans une démarche alimentaire et semble en tout cas prendre position à propos de la question alimentaire. Néanmoins, si certains des enquêtés ont évoqué des aspects écologiques liés à

la vente directe, comme par exemple la réduction du transport des marchandises et donc des gaz à effet de serre, il ne semble pas que ce soit la préoccupation écologique qui soit prioritaire pour ces derniers, mais plutôt une préoccupation sociale à propos notamment d'une juste répartition des richesses. En effet, quatre des dix enquêtés m'ont ainsi confié privilégier les produits locaux sur les produits biologiques. Ces résultats semblent corroborer l'analyse produite par « RMT alimentation » au sein du programme « se nourrir au temps du coronavirus ». En effet, ce programme de recherche a montré que si de nouveaux mangeurs-consommateurs se sont dirigés vers les circuits-courts alimentaires durant la période du confinement, leur motivation principale était la solidarité envers les producteurs et non les préoccupations écologiques. De plus, il semble important de revenir aussi sur les communications émanant des institutions publiques durant cette crise à propos des producteurs locaux. Nous pouvons prendre pour exemple la région Auvergne Rhône-Alpes qui a lancé, durant la période de confinement, une campagne appelée : « J'achète local, je soutiens mon producteur régional ¹⁵ ». Cette campagne visait justement à « encourager ses habitants à privilégier l'achat de produits régionaux », afin de soutenir les producteurs locaux et l'économie du territoire. La chambre de l'agriculture, au niveau également de la région Auvergne-Rhône-Alpes, a par ailleurs produit une dizaine de cartes¹⁶, répertoriant, pour différents territoires, les points de vente proposant des produits locaux et points de vente à la ferme. Nous pouvons donc nous demander si ce contexte institutionnel n'a pas aussi pu influencer le comportement des mangeurs-consommateurs. Pour en revenir à la question de la proximité fonctionnelle des mangeurs-consommateurs, nous pouvons tout de même nous poser la question de la perception qu'entretiennent les mangeurs-consommateurs avec les modes de productions agricoles.

Conclusion de la partie n°2 :

En effet, nous avons vu que, dans l'acte d'achat, le type de circuit de distribution semble pouvoir offrir plus ou moins de prise au mangeur-consommateur, à la fois parce que l'acte d'achat revêt en lui-même une signification pour le mangeur-consommateur lorsqu'il

¹⁵ Site internet de la région AURA présentant la campagne « J'achète local, je soutiens mon producteur régional » : <https://www.auvergnerhonealpes.fr/actualite/836/24-j-achete-local-la-region-en-campagne-pour-soutenir-ses-producteurs.htm>

¹⁶ Site internet de la chambre de l'agriculture présentant les cartes des points de vente dans la région AURA : <https://aura.chambres-agriculture.fr/terroirs-produits/pour-trouver-des-produits-frais-pres-de-chez-vous/>

s'inscrit dans les circuits-courts alimentaires, mais aussi en ce que la relation de vente au sein de ces circuits semble offrir potentiellement plus d'informations au mangeur-consommateur sur les produits, par le biais d'une proximité relationnelle. En d'autres mots, nous pouvons penser que les circuits-courts alimentaires contribuent à une forme d'empowerment du mangeur-consommateur lui permettant d'avoir plus d'amplitude d'action dans ses choix d'aliments, mais aussi d'agir, bien que secondairement, par sa consommation sur les modes de distribution en privilégiant les producteurs en vente directe et en permettant ainsi aux producteurs locaux d'avoir accès à une meilleure reconnaissance financière de leur travail. Pour Benoît Prevost et Yuna Chiffolleau (2016), les circuits-courts permettent aussi une reconnaissance symbolique des agriculteurs par les mangeurs-consommateurs, leur permettant de développer leur estime de soi. L'action des mangeurs-consommateurs sur l'environnement alimentaire rejoint dès lors la notion de consommation responsable, puisqu'il s'agit pour le mangeur-consommateur de prendre en compte l'effet de son achat sur les systèmes de production. Néanmoins, la préoccupation écologique semble secondaire dans cet acte « conscient » d'achat. Par ailleurs, la notion de solidarité avec les producteurs n'est pas forcément vécue par les mangeurs-consommateurs comme un acte « politique », visant une évolution sociétale, mais elle est parfois le fruit d'inter-relations locales. La proximité avec le producteur semble pouvoir être un levier permettant le changement de fréquentation des lieux d'achat, mais n'oublions pas ici qu'il faut encore que les mangeurs-consommateurs aient accès aux lieux d'achat en circuit-court. Comme nous l'avons vu, la notion d'accessibilité comprend à la fois la connaissance de l'environnement alimentaire, mais aussi l'accessibilité économique et le temps disponible pour les ménages pour s'affairer à l'approvisionnement alimentaire. De plus, l'étude du programme CODIA (2013) nous rappelle que 42 % des français ont acheté au moins un produit local au cours du dernier mois et que, parmi ces 42%, 56% déclarent consommer en circuit-court depuis moins de cinq ans. Il semblerait donc que la consommation en circuit-court soit généralement en hausse en France. Par ailleurs, cette même étude montre que, dans la fréquentation des magasins biologiques, les cadres et professions intellectuelles supérieures sont sur-représentés, alors que, concernant les circuits-courts alimentaires, les profils sociaux sont variés. Nous sommes donc à même de nous demander ce qu'il en est du rapport des mangeurs-consommateurs enquêtés aux modes de productions agricoles et de la visibilité qu'ils ont ou non sur les pratiques agricoles. La partie suivante visera donc à aborder ce point, mais aussi à rendre compte du rapport à la santé et aux aliments de ces derniers. La question de la santé nous

permettra aborder les représentations et les points de vue des enquêtés sur la labellisation AB (agriculture biologique).

**Partie 3 : les mangeurs-consommateurs
dans leurs rapports aux modes de
productions et de transformation des
aliments**

Introduction de la partie n°3 :

Après s'être appliqués à décrire la relation des mangeurs-consommateurs aux lieux d'achat et la façon dont ils perçoivent les relations marchandes, nous allons ici nous intéresser à leur rapport aux modes de transformation et de production des produits. Dans un premier temps, nous décrirons donc leurs connaissances des pratiques agricoles et leur rapport aux modes de production des agriculteurs qu'ils fréquentent. Alors que, dans un deuxième temps, il s'agira de comprendre comment le souci de la santé régit, en partie, leur rapport aux aliments, aux modes de production et de transformation. Il s'agira donc ici de se questionner sur ce qui semble préoccuper les mangeurs-consommateurs rencontrés, dans leur rapport aux produits et de voir comment cela semble les faire agir dans leurs pratiques d'achat, mais aussi de cuisine et de jardinage. Parallèlement, nous traiterons des ressources dont disposent les individus pour justement agir sur leur alimentation, en fonction de leurs préoccupations alimentaires. Nous verrons ainsi comment des connaissances sur les techniques agricoles, mais aussi les liens familiaux et la participation à des dispositifs liés à l'alimentation sont autant de ressources qui semble permettre une action sur certains aspects de leur alimentation.

3.1 Quelle lisibilité des pratiques agricoles ?

Dans cette partie, nous tenterons d'explorer la connaissance qu'ont les mangeurs-consommateurs des modes de productions agricoles. Il s'agira de considérer ici ces connaissances comme une ressource potentielle pour les individus, afin de devenir des acteurs des systèmes agro-alimentaires. En effet, si nous avons vu que les circuits-courts alimentaires semble permettre aux mangeurs-consommateurs de disposer d'informations sur les produits en eux-mêmes (maturité, utilisation possible en cuisine), nous tenterons de voir si les relations de vente dans ces circuits-courts donne accès à des informations sur les modes de production des aliments aux mangeurs-consommateurs. Ainsi nous réaborderons la question de la proximité de processus dans les relations entre producteurs et mangeurs-consommateurs.

3.1.1 Connaissances des techniques et familiarité avec le monde agricole

Concernant les techniques agricoles, mais aussi les enjeux liés à l'agriculture, peu d'enquêtés ont évoqué la question de manière longue dans les entretiens. Sur les dix personnes, six ne semblent pas avoir de visibilité des modes de production agricole. Les distinctions qu'ils opèrent dès lors sur les modes de productions agricoles se fixent sur une dichotomie entre une agriculture raisonnée et/ou biologique et une agriculture intensive. La première est vue dès lors comme plus respectueuse de l'environnement et la seconde comme « chimique ». Par ailleurs, les enquêtés ne semblent pas avoir de visibilité sur les pratiques agricoles qu'impliquent ces différentes appellations (nombres de traitements autorisés en conventionnel et en biologique, types de traitements utilisés, méthodes de production et systèmes d'exploitation selon les filières). Néanmoins trois enquêtés, Jessica, Tom et Jean-Michel, développent un discours plus « fournit » sur les méthodes agricoles et/ou les enjeux particuliers liés à l'agriculture et l'environnement notamment.

Jessica a suivi une formation professionnelle de trois mois sur la question du paysage et des types d'agriculture (raisonnée, biologique). Cette formation lui a donc permis de prendre connaissance de certains enjeux liés à l'agriculture, comme par exemple la question de l'imperméabilisation des sols liée aux pratiques agricoles de labourage profond dans l'agriculture conventionnelle qui créent des « semelles de labour ». Mais cette enquêtée ne s'est pas arrêtée à cette formation puisqu'elle a, par exemple, consulté un livre répertoriant le nombre de traitements autorisés en France selon les productions. Elle m'explique, par exemple, lors d'un entretien qu'elle a arrêté de consommer des pommes Pink Lady puisqu'il s'agit d'un des fruits les plus traités, avec trente-six traitements (nombre de passages). Elle évoque par ailleurs des techniques agricoles spécifiques, la permaculture entre autres.

Pour Tom, ce sont les défis FAAP qui lui ont apporté certaines connaissances sur les enjeux, notamment environnementaux, liés à l'agriculture. Il donne l'exemple d'une intervention, dans ce cadre, des techniciens de la CCVD qui lui a permis de prendre conscience de la consommation des ressources naturelles nécessaires dans la production de viande (10 m³ d'eau pour 1kg de viande de bœuf). Tom, comme Jessica, évoque également la technique agricole spécifique de la permaculture, mais aussi celle de l'aquaponie.

Pour finir, nous pouvons citer le cas de Jean-Michel puisque ce dernier évoque différents enjeux actuels liés à l'agriculture, notamment biologiques. Ainsi, il explique : « Après moi, l'agriculture bio, j'en pense que du bien, je pense que c'est vers ça qu'il faut tendre, mais qu'il y a un gros problème ; c'est que je ne sais pas vraiment si on trouvera la main d'œuvre pour faire ça quoi, parce que trouver des gens qui veulent piocher dans les champs comme on faisait y'a longtemps, c'est compliqué. » Il évoque par ailleurs la question de la concurrence internationale, en abordant les traités d'échanges internationaux comme un frein à un agriculture biologique, même si pour lui, les circuits-courts peuvent être une solution : « Les agriculteurs sont soumis à des pressions. Bon après, ceux qui arrivent à vendre en direct, ceux qui arrivent justement à créer des circuits-courts, ils peuvent justement arriver à sortir de cette pression de rentabilité. Mais pour sortir justement de ça et pour arriver à faire des circuits-courts, c'est un autre métier encore, c'est-à-dire qu'il faut arriver à la fois à être producteur agricole et commerçant ». Selon lui, c'est sa proximité avec le milieu agricole qui lui permet de connaître ces enjeux, étant donné que ces quatre grands-parents étaient agriculteurs en polyculture élevage, tout comme son père, et c'est aujourd'hui son frère qui prend la relève avec une exploitation de clairette de Die en vente directe.

Ainsi, nous pouvons constater que, parmi les enquêtés, ceux qui semblent avoir une forme de connaissance liée aux enjeux ou aux techniques agricoles, ont eu accès à ces informations par des biais spécifiques, le cadre familial dans le cas de Jean-Michel, une formation professionnelle pour Jessica et l'accès à un dispositif sur l'alimentation durable concernant Tom. Pour les autres enquêtés, la question des modes de production agricole ne semble pas se poser, c'est-à-dire que la façon dont sont produits les aliments en général ne semble pas les préoccuper. Ainsi, s'ils peuvent pour certains prendre en compte la labellisation biologique par exemple, c'est dans un souci lié à la qualité du produit et non en rapport avec l'impact des pratiques agricoles, sur l'environnement. Par ailleurs, la perception qu'ils ont de la qualité du produit en raison de la labellisation n'est pas liée à une connaissance de ce que veut dire biologique en termes de pratique culturelle ou d'élevage. Nous pouvons nous demander si pour Jessica, Tom et Jean-Michel, c'est d'abord l'intérêt pour les pratiques agricoles qui leur a permis d'avoir accès à de plus amples connaissances sur cette thématique ou si, au contraire, c'est le fait d'avoir accès à des informations par différents biais qui leur a permis de s'intéresser à ces thématiques. Néanmoins, ce manque

de connaissances et d'informations sur les techniques agricoles de la part des autres mangeurs-consommateurs ne semble pas un phénomène particulier de mon terrain d'enquête, puisque pour Claire Lamine, Nicolas Bricas et François Casabianca (2013), les relations entre agriculture et alimentation ont été sujet d'une distanciation, d'une dissociation liée à l'arrivée de « la modernité » de l'agriculture. Concernant la distanciation entre agriculteurs et mangeurs-consommateurs, les auteurs évoquent trois aspects : I) Géographique avec l'allongement des filières alimentaires, II) Economique avec la multiplication des intermédiaires entre ces deux types d'acteurs et III) Cognitif, avec en cause la spécialisation agricole entraînant pour le mangeur-consommateur un accès à une information de plus en plus complexe.

Ainsi, nous pouvons penser qu'une meilleure connaissance des processus de production agricole pourrait permettre aux mangeurs-consommateurs de devenir plus acteurs de l'alimentation et des systèmes agro-alimentaires. Nous pouvons donc nous demander comment rendre plus accessible ce type de connaissance, puisqu'il est compliqué « d'attendre » des habitants qu'ils deviennent des experts en techniques agricoles.

3.1.2 La confiance en mon voisin producteur

Comment nous l'avons vu dans la partie 2 de ce document, le lien direct entre le mangeur-consommateur et le producteur dans la relation marchande semble intéressant et recherché par les mangeurs-consommateurs. Néanmoins, peu d'enquêtés disent profiter de ces interactions pour questionner les producteurs sur leur mode de production agricole, qu'il s'agisse d'interaction ayant lieu lors de marché plein-air ou lors de vente à la ferme. Ainsi, sept des dix personnes enquêtées ont déclaré ne pas poser de questions sur les modes de productions agricoles lorsqu'ils se rendent à des points de vente en direct.

Nous pouvons prendre l'exemple de Christophe qui dit à ce propos : « La façon dont ils produisent, peut-être pas forcément, après écouter, oui leurs conseils sur le choix des fruits, la maturité, ce qu'ils vont bientôt avoir des choses comme ça oui. Non après, il y'a pas la curiosité de savoir s'ils sont plutôt dans un pratique complètement en bio, en raisonné, pas plus que ça. » Il explique néanmoins, plus tard dans l'entretien, qu'il tient au fait d'avoir la possibilité d'échanger avec les producteurs, lorsqu'il achète ses produits.

Le cas de Christophe semble assez caractéristique du rapport des mangeurs-consommateurs rencontrés aux agriculteurs. En effet il leur fait confiance, le fait d'avoir la

possibilité de pouvoir poser des questions sur les modes de production semble le rassurer, alors même qu'il dit ne pas poser de question ou échanger à ce propos avec eux. Si nous revenons sur une lecture en termes de proximité dans la relation marchande, nous pouvons dès lors dire que la proximité de processus semble secondaire ici dans les relations de vente décrite par les enquêtés. Selon Catherine Hérault-Fournier (2013), la proximité de processus est un aspect plus important dans les relations de vente au sein des AMAP, que pour les PVC¹⁷ ou les marchés plein-air. Or, nous avons d'ores et déjà vu que les circuits-courts fréquentés par les enquêtés étaient surtout les points de vente à la ferme et les marchés plein-air. Ainsi, le type de point de vente fréquenté peut venir expliquer l'aspect secondaire, voire inexistant, de la proximité de processus dans ces relations de vente.

Néanmoins, si les enquêtés ne posent pas de questions sur les modes de production, ils semblent se fier à des « marqueurs visuels ». Deux principaux aspects ressortent lorsque je leur ai demandé dans les entretiens comment ils procédaient pour choisir un producteur plutôt qu'un autre. Ces deux aspects sont d'une part la présence uniquement de fruits et légumes de saison sur le banc de vente et, d'autre part, l'aspect des produits qualifiés de « pas trop calibrés ».

Manon consomme des produits en vente directe par le biais du marché-plein air de sa commune, où elle se rend toutes les semaines. Elle nous explique : « non, je ne leur demande pas forcément comment ils produisent, non effectivement, mais après je fais attention. Bon comme je vous dis, je vais prendre des produits de saison ; quand je vois des fraises en plein mois de novembre ou en plein mois de décembre, c'est vraiment pas de saison donc je sais que ça va pas être du local ou alors ça va être fait...avoir poussé sous serre, donc je vais pas les consommer. Voilà, j'avoue que je fais quand même attention aux légumes de saison et aux fruits de saison. » Elle ajoute plus tardivement au cours du même entretien : « Après si c'est tout trop calibré ça ne va pas être normal, si c'est trop calibré c'est plus du normal, c'est plus du naturel. »

Pour cette enquêtée, il semble que la présence de fruits et légumes de saison lui permet de déterminer sur le marché s'il s'agit effectivement de producteurs locaux, ou bien de revendeurs, et l'aspect des produits, quant à lui, permet ici de déterminer le fait que les produits « soient naturels ». A travers cette dénomination de naturel, on peut imaginer que le

¹⁷ Un PVC (Point de Vente Collectif) est un magasin où se rassemblent plusieurs agriculteurs d'écouler leurs produits par de la vente directe aux particuliers. Site internet de l'association Terre d'Envie, donnant une définition des points de vente collectif : <http://terredenvies.fr/point-vente-collectif.html>

mode de production des aliments est en question, et notamment l'implication d'intrants chimiques dans le mode de production. Karine et Justine, lorsqu'elles se rendent au marché, disent aussi faire attention à la présence d'aliments de saison sur les étals. Yvette et Christophe, quant à eux, font d'avantage attention à l'aspect des produits et au fait qu'ils ne soient pas trop « calibrés ». Yvette va même jusqu'à déclarer : « je fais plus confiance aux producteurs et puis quand tu vois les légumes et quand tu vois les fruits tu sais que ce n'est pas de l'intensif si tu veux, tu vois les formes, tu vois voilà ». Ainsi, le marqueur visuel de l'aspect des produits semble important pour les mangeurs-consommateurs afin de permettre de différencier des aliments qui seraient issus d'une agriculture intensive et d'autres de mode de productions plus « naturel ». A tort ou à raison d'ailleurs, même si nous pouvons ici nous demander si l'aspect des produits « calibrés » n'est pas d'avantage le résultat du tri qui a lieu après la récolte et non lié aux modes de production. Plus minoritairement, a été évoqué la question de l'emballage des fruits et légumes par Christophe et Yvonne. Ces derniers estiment qu'un suremballage est le signe d'un transport long des marchandises. Pour Karine, la confiance qu'elle apporte aux producteurs à propos des modes de production est le fait d'une proximité spatiale. Le fait de connaître visuellement les exploitations, ou même de « savoir où elles se trouvent », semble la rassurer quant au mode de production

Trois enquêtés disent par ailleurs poser des questions aux agriculteurs sur leur mode de production et il semble marquant de remarquer qu'il s'agit ici aussi de Jessica, Jean-Michel et Tom. On retrouve donc ici les mêmes personnes qui, dans la sous-partie précédente, semblent pourvue de connaissances liées à l'agriculture.

Jessica consomme principalement dans un point de vente à la ferme dont elle connaît l'agricultrice personnellement, avec laquelle elle a pu échanger à propos du système de production et sur l'usage d'intrants chimiques. Jean-Michel semble, quant à lui, faire attention aux labels, notamment biologiques lorsqu'il achète en vente directe et pose des questions sur les pratiques et le respect de l'environnement ou encore sur les méthodes de transformation des produits. Néanmoins, il dit aussi faire confiance aux producteurs lorsque ces derniers font de la vente directe puisqu'il envisage cela comme le signe d'une réflexion sur les modes de production. Il explique à ce propos : « Déjà, le fait qu'il fasse la démarche d'être vendeur lui-même ce producteur, c'est déjà un signe que c'est quelqu'un qui réfléchit à la manière dont il voulait envisager l'agriculture. Pour moi, le producteur qui va vers le mangeur-consommateur et qui ne revend pas tout justement à des grandes coopératives, à des grands groupes, enfin des industriels, forcément, il a déjà réfléchi à la

façon dont il produisait. » Mais, il semble que ce soit Tom qui soit le plus attentif aux modes de production des agriculteurs, notamment pour faire le choix des points de vente qu'il fréquente. Ainsi, s'il nous dit connaître d'autres producteurs que la productrice qu'il fréquente actuellement, il déclare aussi avoir choisi de ne pas acheter leurs produits, car il s'agit selon lui de producteurs travaillant en agriculture conventionnelle avec l'usage d'intrants chimiques. Il explique ainsi poser des questions sur les pratiques et se fier aussi à des marqueurs visuels, non pas sur l'aspect des produits comme les autres enquêtés, mais plutôt ici sur l'aspect des champs et des exploitations. Ainsi, il établit une différence entre les exploitations en fonction de la présence de champs en monocultures ou bien de polycultures, d'adventices dans les parcelles, mais aussi la présence d'espace de biodiversité sur les parcelles, tel que des haies ou des buissons, autant de marqueurs qui sont l'indice pour lui de « bonnes pratiques. »

Dès lors, il semblerait que les enquêtés qui n'ont pas de connaissances liées à l'agriculture, qu'il s'agisse des techniques agricoles et des modes de production, ou bien d'enjeux liés à l'agriculture, ne posent pas de question aux agriculteurs sur la façon dont ils produisent. Ces derniers se réfèrent néanmoins à certains marqueurs visuels, évoqués ci-dessus. Concernant les trois enquêtés qui semblent davantage s'intéresser aux modes de production agricole, nous pouvons nous demander si c'est le fait d'avoir des connaissances, par les différents biais évoqués plus haut, qui les amènent à s'intéresser d'avantage aux modes de production des agriculteurs chez lesquels ils consomment ou bien si c'est un intérêt porté premièrement sur les modes de productions agricole des aliments qu'ils consomment qui les a amenés à développer des connaissances. Néanmoins, nous avons vu que, parmi l'échantillon enquêté, il s'agit d'une partie minoritaire de mangeurs-consommateurs pour lesquelles le mode de production semble poser question. Ainsi, nous pouvons nous demander qu'en est-il du souci de la santé chez les enquêtés, lié notamment aux modes de production et de transformation des aliments. En effet, il semblerait *a priori* que l'enjeu de la santé puisse être plus proche des préoccupations des mangeurs-consommateurs puisqu'il s'agit de préoccupations « plus proches » d'eux que les enjeux agricoles, peut-être plus propre au monde professionnel agricole.

3.2 Le souci de la santé chez le mangeur-consommateur

Il s'agira dans cette partie de voir comment le rapport des mangeurs-consommateurs semble régir avant tout pas un souci de santé. Nous y verrons que les préoccupations écologiques semblent bien souvent secondaires dans l'acte alimentaire des personnes rencontrées. Plus concrètement, nous nous intéresserons au rapport des enquêtés, d'une part aux produits transformés de la grande distribution, d'autre part aux produits labellisés « AB » et, pour finir, aux aliments « maison ». Le rapport à l'activité de cuisine et du jardinage sera donc traité ici dans la troisième sous-partie.

3.2.1 La crainte du chimique : le cas particulier des aliments transformés

Il semble qu'une part importante des enquêtés, à savoir huit sur dix, disent éviter l'achat et la consommation de produits transformés et/ou congelés, lorsqu'ils en ont la possibilité. Cet « évitement » semble relier à une crainte sanitaire vis-à-vis de ces produits.

Nous pouvons prendre l'exemple de Jean-Michel, qui dit avoir portée une attention particulière à l'alimentation depuis l'arrivée de ses enfants. Il explique son rapport aux produits transformés de la manière suivante : « Oui, c'est vraiment une question de santé pour eux (en parlant de ces enfants), on s'est dit, enfin il y a pas mal d'études qui montrent que, surtout chez les petits enfants, la concentration des agents chimiques qu'on met dans la nourriture peut poser quand même des problèmes et voilà. » En plus de la présence d'additifs, c'est aussi, pour Jessica et Christophe, un manque de visibilité sur la composition des produits qui les amène à se méfier de ces produits. Jessica explique à ce propos : « Je vais pas aller tuer mon cochon pour faire ma viande hachée, mais on sait ce qu'on a dans la gamelle quoi. Simplement même un plat préparé, même si on lit les ingrédients, même si maintenant on va nous dire oui mais regarde c'est de plus en plus équilibré il y a A, B, C, D, E devant ouais, bah moi je suis pas dans leur laboratoire pour voir ! » Il semblerait que pour cette enquêtée les informations présentes sur le packaging ne lui suffisent pas pour avoir une visibilité sur la composition de ces aliments. Christophe évoque aussi, tout comme Karine, les scandales sanitaires qui semblent amener pour le mangeur-consommateur une crainte de ces produits. Christophe développe avec les mots suivants : « On sait que c'est pas forcément très bon pour la santé, il y a eu plusieurs scandales sanitaires par rapport à

ça et c'est très salé. » Karine, quant à elle, porte une attention particulière à la présence de nitrites dans le jambon par suite du visionnage de documentaires.

Ainsi, il semblerait que, si les enquêtés ne portent pas d'attention particulière aux modes de production, la composition des produits les inquiètent davantage et particulièrement lorsqu'il s'agit de plats préparés de la grande distribution.

Selon Claire Lamine (2008), le souci de la santé fait partie d'un des cinq soucis du mangeur, lors de l'acte d'incorporation. Selon elle, l'acte de manger, et donc de faire passer la frontière du dehors au-dedans, pose question pour les mangeurs dans une attitude qu'elle qualifie de réflexivité routinière. Les quatre autres soucis du mangeur qu'elle évoque dans son ouvrage sont le souci de la sécurité alimentaire, le souci de la qualité gustative, le souci du naturel et pour finir celui de l'éthique. Afin de réduire ce risque, il faut pour elle qu'il y ait une relation harmonieuse entre l'aliment et le mangeur-consommateur, grâce aux prises offertes par l'aliment aux mangeurs. Ces prises comportent trois dimensions : la dimension cognitive comprend les informations et connaissances dont peut disposer le mangeur-consommateur sur les aliments, la dimension sensorielle renvoie, quant à elle, à la qualité gustative des aliments et la dimension axiologique aux valeurs liées aux aliments et leur mode de production.

Nous pouvons dire que la relation des mangeurs-consommateurs avec les aliments transformés de la grande distribution est discordante sur les différentes dimensions. Sur le plan cognitif, il semble évident que les mangeurs-consommateurs ressentent un manque d'information. Néanmoins, l'usage de l'outil numérique aide Ludovic à avoir plus de prise sur les aliments transformés puisqu'il explique qu'il utilise l'application Yuka afin d'éviter les gâteaux où sont présent des additifs. Ensuite, sur le plan sensoriel, Yvonne et Yvette évoquent la question de la qualité gustative des plats transformés, voire de leur texture, qui ne leurs convient pas. Concernant l'aspect axiologique, il semble que plusieurs enquêtés soient aussi critiques des circuits-longs de la grande distribution.

Nous pouvons prendre l'exemple d'Yvonne qui critique la grande surface qu'elle a l'habitude de côtoyer avec les mots suivants : « Mais c'est vrai que Intermarché, particulièrement Intermarché, non seulement ils ont augmenté les prix mais si encore en payant des prix forts pour des bons produits ça serait bien mais là on paye des prix forts pour des produits de merde, donc c'est abusé. C'est prendre les gens pour des cons quoi... »

Il semble apparaître à travers cet extrait d'entretien un sentiment d'injustice dans la relation marchande. Yvette, quant à elle, déclare ne pas aimer les grandes surfaces et pense que leur disparition permettrait aux producteurs locaux de se développer plus facilement. Ainsi, il semble que, pour une part importante des enquêtés, une méfiance soit reliée à la grande distribution, notamment en rapport à un souci sanitaire vis-à-vis des aliments proposés. Néanmoins, si beaucoup disent éviter la consommation de produits transformés dans ces lieux d'achat, les grandes surfaces restent beaucoup fréquentées puisque seul un enquêté à déclarer les éviter au maximum et n'y consommer que quelques produits. L'étude quantitative produite en 2013 par le programme de recherche CODIA révèle que plus de deux tiers des mangeurs-consommateurs s'y rendent au moins une fois par semaine. Il existe peu de différences entre les mangeurs-consommateurs consommant par ailleurs dans les circuits-courts alimentaires et ceux n'y ayant pas recours.

Néanmoins, si beaucoup disent éviter la consommation de produits transformés, ce n'est pas le cas de Karine, Manon et Yvette. Ces dernières ont toutes trois augmenté leur consommation de produits surgelés et préparés durant le confinement, pour des raisons néanmoins différenciées. Pour Karine, c'est la gestion difficile du temps durant cette période qui l'a poussée à cette consommation ; elle gardera cependant cette habitude suite au confinement. Pour Manon, c'est le risque sanitaire qui l'a poussée à consommer ce type de produits, car elle avait une crainte de contamination par les fruits et légumes frais. Mais, contrairement à Karine, elle a réduit de nouveau cette consommation à la fin du confinement et remplacé ces produits par l'achat de produits frais sur le marché. Elle explique à propos de son retour sur le marché plein-air de sa commune : « Depuis qu'ils ont pu se remettre en place, j'ai pu y retourner deux ou trois fois-là, donc ça fait du bien. [...] c'est que je retrouve mes produits frais, mes légumes frais et non plus les légumes surgelés pour le coup. » Le cas d'Yvette est un peu différent : elle dit avoir consommé plus de conserves durant le confinement, mais en raison des aliments fournis par l'aide alimentaire. Si elle a l'habitude d'avoir des ressources suffisantes pour faire des achats complémentaires de produits frais, notamment des fruits et légumes, ce n'était pas le cas durant le confinement. On voit que, pour elle, la situation est contrainte et elle explique : « bah agir c'est compliqué, disons que j'essaie de m'adapter à la situation, de ne pas manger toutes les saloperies qu'ils nous donnent parce que là, ils nous ont donné, je sais pas

un pack complet de pains aux raisins, des pains au chocolat, des croissants, mais bon, ça c'est pas de la nourriture c'est des saloperies, tu vois ! »

Il semble que pour Yvette, certains produits transformés tels que les viennoiseries, ici industrielles, ne soient pas considérés comme de la nourriture à proprement parler. Ces propos ne sont pas sans nous rappeler la première dimension du concept d'espace social alimentaire tel que défini par Jean-Pierre Poulain.

C'est à travers six dimensions que Poulain (2013) entend rendre compte de la manière dont les sociétés humaines et les groupes sociaux transforment des éléments nutritifs disponibles dans leurs habitats en aliments et comment s'opère cette transformation à la fois physique et symbolique. La première dimension identifiée est l'espace du mangeable et correspond à la définition construite socialement des éléments comestibles dans un environnement comme faisant partie ou non du registre des aliments. Plus précisément, Jean-Pierre Poulain explique que « l'espace du mangeable recouvre l'ensemble des règles qui concourent à la définition sociale d'un aliment. » La deuxième concerne le système alimentaire et donc le procédé par lequel un aliment est produit et transformé par des acteurs sociaux mobilisant leurs compétences et représentations ; Poulain identifie différents canaux d'approvisionnement, allant de la cueillette et de la chasse à l'achat de produits transformés. Troisièmement, arrive l'espace culinaire qui recouvre à la fois des techniques, des rituels ainsi qu'un aspect identitaire. Quatrièmement, Poulain définit l'espace de la consommation au sens strict de l'espace où a lieu le moment de l'incorporation des aliments. Celui-ci recouvre une dimension rituelle à travers l'organisation des prises alimentaires dans la journée, la définition du repas, la manière de se mettre à table et de manger. Quant à la cinquième dimension, elle recouvre la temporalité alimentaire et correspond à ce qui a trait au cycle de la vie des hommes et à ses différents stades (enfance, adolescence, adulte) et au rythme de la nature, avec la saisonnalité des productions. Pour finir, la sixième dimension de cet espace social alimentaire se réfère à la différenciation sociale. En effet, les régimes alimentaires sont des marqueurs sociaux et différencient à la fois les cultures entre elles, mais aussi différents groupes au sein d'une même société par groupes sociaux et localité. Poulain nous dit ainsi : « Tel aliment est un attribut pour un groupe social et sera rejeté par un autre. »

Si nous avons vu dans la partie deux de cette étude que la vente en directe semblait permettre une confiance entre le mangeur-consommateur et le vendeur, alors même que les mangeurs-consommateurs n'ont pas toujours d'informations particulières quant aux modes de production de ces aliments, il semble que le mode de transformation des aliments puisse davantage les préoccuper, d'autant plus dans des circuits-longs alimentaires où les intermédiaires se multiplient. Au-delà des additifs, qui suscitent une crainte pour une grande

partie des enquêtés dans leur alimentation, il semble aussi que les pesticides puissent être aussi l'objet de crainte sanitaire. Ainsi, nous aborderons dans la partie suivante le rapport des enquêtés aux produits biologiques, à la labellisation « AB ¹⁸» et à l'agriculture biologique.

3.2.2 Un label AB parfois rassurant

Il s'agira à travers cette partie d'aborder la relation des mangeurs-consommateurs aux produits biologiques et de voir en quoi, pour certains, cette consommation peut les rassurer quant au risque sanitaire lié aux pesticides. Néanmoins, l'avis des enquêtés sur la notion de « biologique » n'est pas unanime, nous verrons donc les différents positionnements dont m'ont fait part les enquêtés.

Premièrement pour une partie des enquêtés pour lesquels la consommation biologique rassure quant à l'impact des aliments sur la santé. Le lien établi entre les pesticides et les aliments biologiques est fait par Yvette, Jean-Michel, Yvonne et Justine. Yvette, comme nous l'avons vu, a recours à l'aide alimentaire, mais achète aussi des produits frais, particulièrement des légumes dans l'épicerie L'étincelle, une épicerie spécialisée dans la vente de produits biologiques. Elle décrit avec les mots suivants les produits biologiques : « Une nourriture saine, l'important c'est qu'il n'y ait pas de pesticides et toutes ces saloperies quoi ! » Yvonne, quant à elle, qualifie ces produits de plus « naturels », contrairement aux conventionnels qu'elle voit comme « bourrés de pesticides ».

C'est ici aussi le souci de la santé qui ressort : ces enquêtés consomment des produits biologiques pour éviter de consommer des pesticides, qu'ils perçoivent comme étant un risque pour leur santé. Mais il semble que le biologique ne fasse pas l'unanimité, quatre personnes ont évoqué des critiques soit vis-à-vis de ce mode d'agriculture, soit vis-à-vis de la labellisation. Pour Jessica et Manon, c'est l'agriculture biologique qui est en question. Si Jessica dit préférer l'agriculture raisonnée à l'agriculture biologique c'est parce qu'elle envisage l'agriculture biologique comme ne permettant pas de répondre aux enjeux liés à la pollution des sols. En effet, pour cette dernière, les sols seront davantage pollués à terme par

¹⁸ Le label AB, existe depuis 1980 et son usage est contrôlé par l'Agence Bio, un groupe d'intérêt public sous tutelle du ministère de l'agriculture et de l'alimentation. La définition donnée de l'agriculture biologique par ce même ministère est « une agriculture n'utilisant pas de produits chimiques, ni pesticides de synthèse ». Site internet de l'Agence Bio : <https://www.agencebio.org/decouvrir-le-bio/quest-ce-que-lagriculture-biologique/>

« saturation », c'est-à-dire dû à un excédent d'azote plutôt que dû à l'utilisation d'intrants chimiques.

Pour Manon, c'est davantage d'un point de vue de consommateur qu'elle reste critique envers l'agriculture biologique, puisque, selon elle, ce type d'agriculture ne lui offre pas une garantie suffisante d'absence de pesticides. Elle explique : « Alors voilà, je me fie pas forcément au label bio parce qu'on vît malheureusement dans une région qui est très venteuse, où malheureusement moi voilà je suis pas convaincue que malgré toute la bonne foi que peuvent apporter les producteurs qui font du bio, je suis pas convaincue que les produits sont vraiment exempts de tous produits.[...] malheureusement je pense qu'il y a forcément, malgré tout, des traces de pesticides, donc je vois pas forcément l'utilité de payer beaucoup plus cher pour des produits estampillés bio, alors que malheureusement ils ne le sont pas. »

On voit ici que, pour Manon, l'agriculture biologique est critiquée non pas en raison des pratiques agricoles, mais plutôt des traces potentielles de pesticides que peuvent contenir les aliments en raison d'une contamination du milieu.

Tom et Christophe critiquent, quant à eux, davantage la labellisation AB, puisque pour Tom le label n'est pas assez contraignant concernant l'usage de certains produits. Pour lui, certains produits et intrants autorisés dans l'agriculture biologique « sont peut-être discutables ». Christophe, quant à lui, trouve que la notion même de biologique est floue et il a du mal à saisir les pratiques effectives derrière notamment le label AB, il parle même du terme « biologique » comme un terme galvaudé. Il explique l'incertitude qu'il ressent à propos du biologique dans les termes suivants : « Derrière le biologique, des fois aussi, on peut avoir du mal à savoir exactement ce que ça recouvre. Alors, on peut imaginer que c'est éviter le recours aux pesticides, on peut imaginer plein de choses, mais derrière je sais pas si, par exemple, j'imagine qu'on peut cultiver sous serre et être en agriculture biologique et donc aussi derrière entraîner la consommation de beaucoup d'énergie pour maintenir la température des fruits. Enfin, je sais pas si vous voyez, c'est pour vous dire que des fois pour moi derrière le terme bio il y a beaucoup de choses qu'on a vraiment du mal à qualifier. »

Ainsi, si l'agriculture biologique est décriée par ces quatre enquêtés, il s'agit souvent, c'est-à-dire pour trois d'entre eux, d'un manque de garantie offerte soit par le cahier des charges du label, soit par la pratique agricole en elle-même. On perçoit aussi à travers le discours de Christophe que la notion même de biologique peut s'avérer « floue », pour les

enquêtés l'absence d'intrant ne semblant pas suffire à garantir une pratique « écologique » de l'agriculture. Nous pouvons aussi penser que contrairement à la notion de local, qui revêt un aspect concret pour les enquêtés, la notion de biologique semble être plus abstraite. En effet, nous avons vu que concernant le local, ce qui permet aux mangeurs-consommateurs d'être en confiance dans la relation marchande, est la relation directe avec le producteur, le fait de connaître visuellement le lieu de production ou encore l'aspect des produits. Il semble y avoir une dimension à la fois sensorielle par le visuel et relationnelle qui est absente de la notion de biologique qui a trait davantage à une réglementation légale des pratiques culturales. Nous pouvons néanmoins nuancer ce propos, en nous intéressant aux propos d'Yvonne et d'Yvette qui établissent une différence de qualité gustative entre les légumes et fruits conventionnels et ceux issus de l'agriculture biologique.

Yvonne consomme à la fois dans la grande distribution, dans les points de vente en direct tels que les marchés plein-air ou, durant le confinement, dans des points de vente à la ferme, mais elle consomme aussi plus occasionnellement dans des magasins spécialisés dans la vente de produits biologiques. Elle déclare consommer en biologique car elle trouve que les légumes « ont plus de goût ». Mais le cas d'Yvette peut nous permettre de comprendre pourquoi seule ces deux enquêtées ont évoqué l'aspect gustatif des produits biologiques. En effet, Yvette relie sa pratique récente d'achat d'aliments biologiques et sa perception du goût des légumes biologiques à sa participation aux ateliers cuisine de la MJC et Centre social Ninichaize. Elle déclare à ce propos : « Une ouverture d'esprit et ça m'a amenée un changement de goût, je trouvais les légumes insipides en règles générale. En plus, quand t'es fumeuse, t'as pas tellement de goût. Mais là ouais, tu as un goût qui est différent (en parlant des légumes biologiques) ». Ainsi, pour Yvette, les ateliers lui ont appris à « faire la différence » au niveau de la qualité gustative entre les légumes de la grande distribution par exemple et des légumes issus de l'agriculture biologique.

Ainsi, il semblerait que ces ateliers cuisine permettent aux participantes d'acquérir des connaissances techniques de cuisine, mais aussi une forme d'apprentissage sensorielle ou, du moins, de découverte gustative. Mais au-delà de l'opposition entre une agriculture biologique qui rassure pour certains et une méfiance évoquée de la part d'autres enquêtés, il semble intéressant de noter aussi comment la consommation biologique est pratiquée par les enquêtés. Si six enquêtés sur les dix, déclarent consommer des produits biologiques, on voit qu'il s'agit souvent d'une part minoritaire de leur panier alimentaire, du moins pour cinq

d'entre eux. Tom fait exception à ce constat car il consomme d'une part dans un PVC réunissant des agriculteurs uniquement en agriculture biologique et d'autre part dans le magasin L'Or de la Terre, spécialisé dans la vente de produits biologiques.

Karine comme Yvonne disent avoir commencé la consommation du biologique à la suite de la recherche d'un ingrédient spécifique qu'elles ne trouvaient pas dans d'autres magasins que dans un magasin spécialisé dans la vente de produits biologiques. Pour Karine, il s'agissait de lait de soja et pour Yvonne de sauce Teriyaki. Karine explique qu'au fil des années, son panier d'achat dans le magasin biologique L'Or de la Terre a augmenté passant d'un article à une dizaine. Concernant les produits achetés en biologique, il s'agit principalement pour Karine, Yvonne et Yvette des fruits et légumes, alors que Jean-Michel et Justine privilégient les produits bruts, tel que la farine, le lait ou le beurre. Trois des enquêtés disent avoir commencé à consommer biologique, au moment de la diversification alimentaire de leurs enfants.

Ainsi, il semblerait que le souci de la santé chez ces mangeurs-consommateurs se soit accentué à partir du moment où ils ont endossé un rôle nourricier envers leurs enfants.

Ainsi Jessica avait décidé d'acheter pour son enfant exclusivement des produits biologiques, aujourd'hui elle dit « en être revenue, du bio » et préfère avoir une consommation locale. Mais c'est aussi le cas de Jean-Michel qui a maintenu cette pratique jusqu'à ce que ces enfants aient 3 et 4 ans. Aujourd'hui, il continue à consommer certains produits en biologique et porte une attention particulière aux produits à destination de ses enfants comme les gâteaux pour le goûter par exemple. Il explique : « Aussi, pour les enfants, j'achète les biscuits. C'est peut-être beaucoup plus cher, mais je fais l'effort, je ne regarde pas vraiment. Là sur le coup, je ne compare pas vraiment. J'achète tout ce qui est biscuits, barres de céréales là j'achète bio je fais plus d'efforts pour mes enfants que pour la famille globalement. »

Il semble apparaître que la relation parent-enfant est particulière lorsque l'enfant est en bas âge, la relation des parents à la nourriture semble évoluer ainsi que leur pratique. Au-delà de se nourrir lui-même, il devient dès lors aussi nourricier d'un autre que lui-même. Cette relation semble donc impliquer une forme de travail de « *care* ». Pour ces parents, il s'agit avant tout d'un souci de santé, et de santé pour leur enfant, à l'exception de Tom qui relie le fait d'être parent aux enjeux environnementaux.

Il explique son point de vue par les mots suivants : « Avant ça c'était principalement le fait de se retrouver, de devenir parent, de trouver des moyens pour assumer correctement cette responsabilité de notre point de vue et essayer de réduire notre impact. Enfin, comment dire pour essayer d'augmenter le plus possible les chances de survie de l'espèce à long terme ». Il semble que pour Tom le fait de devenir parent, lui ait posé des questions, notamment sur les enjeux de durabilité. Il semble donc que son rôle de parent l'ait incité à se positionner, sur notamment l'alimentation et l'agriculture, afin de réduire son impact sur les ressources naturelles et permettre aux générations suivantes de « survivre ».

La notion de « Care » est issue du monde anglosaxon, et signifie « se soucier d'autrui de façon active, en faisant quelque chose » (Caroline Ibos, Aurélie Damamme, Pascale Molinier, Patricia Paperman, 2019). Le postulat des théories du care est l'interdépendance des personnes entre-elles pour subvenir à leur besoin réciproque de care, c'est-à-dire de soin non médical. Une politique du « care » serait donc une politique visant la prise en compte de la vulnérabilité de chaque personne, tout en veillant à une meilleure répartition du travail du care. En effet, les études sur le « care » se sont montrées critique vis-à-vis de la division sociale, sexuelle et raciale de ce travail et donc de la charge générée inégalement répartie.

La relation parent-enfant a été abordée aussi par Claire Lamine (2008) au travers de l'alimentation biologique. Cette dernière évoque trois types de déclencheurs pouvant conduire des individus à commencer une pratique de consommation d'aliments biologiques. Les déclencheurs exogènes font référence à l'influence des pairs sur leur alimentation, les déclencheurs endogènes à des aspects plus personnels comme des problèmes de santé et, enfin, les déclencheurs processuels, qui nous intéressent ici, à l'importance des cycles de vie comme l'arrêt du travail, l'arrivée d'un enfant ou encore le passage à la retraite.

Ainsi, il semble que nous puissions reprendre le cadre conceptuel de Claire Lamine, afin de déclarer que l'arrivée d'un enfant s'est révélé être un déclencheur processuel particulièrement présent dans notre échantillon, puisque trois des enquêtés en témoignent. Néanmoins, il faut rappeler ici que l'échantillon enquêté induit un biais ici, puisque, comme nous l'avons vu, une part importante des enquêtés étaient parents d'enfants bénéficiant du programme Ca Bouge dans Ma Cantine, avec donc des enfants relativement jeunes (de la maternelle à la primaire). Nous pouvons donc imaginer que si nous avions eu dans l'échantillon, par exemple, une part plus importante de personnes retraitées, le passage à la retraite aurait pu apparaître comme un déclencheur processuel important.

Pour résumer les précédentes pages, nous pouvons dire que la consommation de produits biologiques n'est pas majoritaire dans le panier des personnes enquêtés ; par ailleurs, la notion de biologique semble être moins unanime chez les enquêtés que la notion de « local ». Ainsi, beaucoup disent privilégier le critère du local avant le critère d'un mode de production biologique. La notion de biologique semble, pour une part des enquêtés, rester floue, difficilement saisissable voire même discutable. A travers les changements de pratique des enquêtés liées à l'arrivée d'un enfant, semble apparaître un souci de « care » lié à un souci de santé pour l'enfant, parfois aussi pour les enquêtés eux-mêmes, tandis que les préoccupations environnementales ne sont évoquées que par une part minoritaire des enquêtés au sujet de leur consommation d'aliments biologiques.

3.2.3 Auto-produire, auto-transformer : C'est prendre soin ?

Les pages qui suivent s'attacheront à décrire la relation des enquêtés aux pratiques que sont la cuisine et le jardinage. J'ai été marquée par le nombre de personnes, parmi les personnes enquêtées, qui ont déclaré jardiner et/ou cuisiner en allant, pour certains, jusqu'à la production de leurs propres pain, pâtes ou encore yaourts. Mais il s'agira plus précisément de s'intéresser à ce que ces pratiques permettent aux enquêtés dans le rapport à l'alimentation et en quoi elles s'inscrivent dans un travail de care domestique, allant du cadre de la famille nucléaire à des réseaux plus élargis.

Premièrement, si nous nous intéressons à la pratique du jardinage, nous pouvons voir que sept des dix personnes enquêtées ont déclaré jardiner. Il s'agit ici d'un ensemble de pratiques diverses, allant du jardin à vocation nourricier au jardin pédagogique en passant par de simples bacs de culture sur balcon.

Parmi ces enquêtés, nous avons Yvette, Justine, Jean-Michel et Manon pour qui le jardin a une vocation de production. Justine, quant à elle, attend d'acquérir une maison pour étendre sa pratique du jardinage qui se limite jusqu'alors à des bacs de culture sur son balcon. On voit que, pour elle, les légumes du jardin sont vu comme des aliments sûrs. Elle explique : « *De se dire non mais autant de traitements juste pour manger ça...je vais aller faire mon potager quoi ! Voilà je suis en train d'acheter une maison, je vais faire mon potager. Je ne pourrais peut-être pas en vivre toute l'année, mais au moins une partie de l'année je ferai mes fruits et légumes quoi !* » C'est aussi le point de vue de Justine qui déclare à ce propos : « *On sait ce qu'il y a dedans.* » Elle s'est d'ailleurs inscrite cette année dans un jardin municipal afin de pouvoir « *tenir tout*

l'année ». Jean-Michel évoque lui aussi l'importance pour lui de produire ses propres légumes et sans pesticides. Contrairement à Justine, il a eu recours à un jardin partagé informel, avec des voisins, pour augmenter sa production et il souhaite pouvoir produire des légumes toute l'année avec cette nouvelle organisation. Si Yvette s'est également inscrite dans un jardin familial durant le confinement, elle explique qu'elle pratiquait déjà le jardinage auparavant, au sein des ateliers jardins de la MJC et que le confinement l'a poussée à aller plus loin dans sa pratique. C'est d'ailleurs aussi le cas de Jean-Michel qui nous dit : « *Donc bon on a cru qu'on allait devoir laisser tomber cette année (en parlant du jardin collectif). En réalité c'est le contraire. Et là par contre pour le coup le confinement nous a fait prendre conscience que c'est d'autant plus important d'être capable de produire par nous-mêmes.* » Ainsi, nous pouvons dire que pour ces quatre enquêtés leur pratique du jardinage a un véritable objectif d'autoproduction et est vu comme un moyen d'avoir accès à des légumes de qualité, c'est-à-dire ici sans pesticides et intrants chimiques. Cette volonté « d'autoproduction » est aussi liée à un aspect économique, du moins pour Manon et Yvette qui déclarent avoir cette pratique aussi « pour éviter d'avoir à acheter » et « pour manger pour pas cher ». Mais il s'agit aussi pour Yvette et Jessica de développer l'estime de soi, puisque ces dernières disent ressentir une certaine fierté à produire « leurs propres » légumes.

La pratique du jardinage tel qu'envisagée par ces enquêtés semble pouvoir rejoindre, au moins partiellement, la question de l'empowerment. En ce sens où l'individu, par sa propre production, semble pouvoir agir au plus près de son alimentation et se trouve dans le contrôle total du processus de production. Par ailleurs, selon les enquêtés, cette pratique permet de gagner en estime de soi et, concernant la dimension communautaire de cette notion, il semble qu'une partie des enquêtés soient dans des jardins collectifs où peuvent avoir lieu des échanges et des apprentissages collectifs. Il sera néanmoins difficile d'en témoigner ici car les enquêtés participants à des jardins collectifs, qu'ils s'agissent de jardins partagés ou familiaux, ne le sont que depuis quelques mois.

Tom et Christophe envisagent quant à eux le jardinage davantage comme une activité de loisir n'ayant pas une vocation de production. Si Tom et sa conjointe ont décidé de s'inscrire durant le confinement à un jardin associatif, l'objectif était d'avoir accès à plus d'espace durant cette période. Il explique à propos de ce jardin : « Ce qui nous a convaincus de signer, c'est l'ambiance détendue. Voilà, il n'y a pas de

compétition, les jardins ne sont pas tirés au cordeau on n'est pas là pour faire des concours du plus gros pois chiche. C'est dans une ambiance cool, c'est du loisir voilà, chacun est là pour se faire plaisir. » Christophe et Manon évoquent aussi l'aspect éducatif de leur jardin. Il s'agit pour eux de sensibiliser leurs enfants respectifs et de leur montrer « ce que c'est les légumes du jardin, comment on les fait pousser. »

Ainsi, outre la fonction de production des jardins particuliers, il semble qu'il y ait aussi une fonction de « lien social », pourrions-nous dire. Du moins une activité que l'on fait « ensemble », pour le plaisir. Au-delà de l'activité en tant que telle, c'est aussi les fruits de la récolte qui sont partagés dans certaines familles. C'est ainsi que si Karine et Tom ne pratiquent pas le jardinage, ils disent profiter des légumes « du jardin » de leur proches. Ainsi, nous pouvons nous demander ici si le jardinage ne rentre pas dans une forme de travail du « *care* ». En ce sens, il s'agit ici de se demander si par ces dons de légumes, la grand-mère de Tom et la belle-famille de Karine ne prennent pas soin de ces derniers en leur permettant l'accès à des aliments « sains ». Mais, au-delà des relations « *care* » entre humains, le jardin semble pouvoir recouvrir une relation de *care* entre humain et non-humain (Beatrice Maurines, 2018). Nous entendons ici, par la relation entre humain et non-humain, le rapport du jardinier aux plantes, aux insectes et à toute forme de vie que le jardinier est amené à côtoyer dans sa pratique. Mais, parmi les enquêtés, seule Yvette semble avoir évoqué cet aspect lorsqu'elle déclare : « je les couve, je les regarde pousser en fait là je suis sur la terrasse et je regarde mes plantes pousser. » Pour Beatrice Maurines, la relation de l'agriculteur ou bien du jardinier aux « non-humains » est régie par une relation de *care* réciproque. En d'autres mots, l'humain prend soin de la « nature » tout autant que la « nature » prend soin de l'humain.

Intéressons-nous nous maintenant à la pratique de la cuisine, et particulièrement au rapport des enquêtés à la cuisine, au moment du repas comme étant une pratique source de partage. Le premier niveau de partage semble s'inscrire au sein du foyer, dans la famille nucléaire et particulièrement à travers la relation parent-enfant. Si nous avons vu dans la partie précédente que certains enquêtés ont déclaré avoir changé leur pratique d'achat lors de l'arrivée de leurs enfants, beaucoup ont aussi évoqué une augmentation de leur pratique de la cuisine à ce moment.

Ludovic, Karine, Tom et Justine ont évoqué des changements de pratique lors de l'arrivée de leurs enfants. Nous pouvons prendre l'exemple de Karine pour laquelle la cuisine est une contrainte, mais qui depuis l'arrivée de ces enfants fait l'effort de

cuisiner pour eux, afin de leur offrir une alimentation variée. Ludovic, quant à lui, nous dit : « Depuis qu'on a des enfants, je pense qu'on a changé un peu nos habitudes, on essaye de faire attention à ce qu'on mange, forcément. Alors qu'avant on faisait un peu moins attention, c'était plus du vite-fait que maintenant. On a toujours cuisiné, on n'a jamais été adeptes des plats cuisinés tout prêts, mais c'est vrai qu'on fait encore plus attention maintenant, on prend plus le temps de cuisiner voilà. » Justine déclare faire elle-même ses céréales pour le petit-déjeuner depuis l'arrivée des enfants.

On voit que pour ces enquêtés l'arrivée des enfants les incite à cuisiner davantage. Si pour beaucoup, il pratiquait déjà la cuisine, ce qui a changé c'est le fait « de prendre le temps ». Mais, au-delà de la pratique de la cuisine en elle-même, c'est aussi la façon dont est pratiquée la cuisine qui donne à voir l'importance des enfants dans le régime d'action des parents.

Ainsi, suivant les enquêtés, on peut observer différentes formes de pratique qui sont à destination des enfants. Il s'agit par exemple pour Christophe et Tom de cuisiner avec ses enfants, afin de leur transmettre un apprentissage sur cette pratique. Yvonne, quant à elle, porte une attention particulière à « leur faire goûter à tout », y compris des aliments moins courants comme les abats ou certains légumes. Quant à Manon, elle adapte les repas du soir en fonction des menus de la cantine des enfants à midi afin de leur offrir une alimentation variée et de garantir plus de plaisir gustatif alimentaire à ses enfants.

Ainsi, nous pouvons dire que, chez la majorité des enquêtés, apparaît une forme de travail de care, vis-à-vis de l'alimentation de leurs enfants. Il s'agit de prendre de soin de la santé de leurs enfants, en leur offrant une alimentation « variée » ou « de qualité », mais aussi de faire plaisir par le plaisir gustatif. Dans ce cadre, le moment du repas est vu, par l'ensemble des enquêtés, comme un moment de partages, d'échanges, à l'exception de Yvonne qui déclare regarder les informations avec son conjoint durant le repas alors que les enfants jouent dans les chambres. C'est souvent à travers le repas du soir que la famille nucléaire se réunit et échange sur la journée passée. Nous avons vu dans la partie précédente que l'alimentation des enfants joue aussi un rôle important dans les achats de produits biologiques. Mais, au-delà de la relation parents-enfants et du cadre de la famille-nucléaire, la cuisine semble s'inscrire dans des relations plus larges de care des enquêtés vis-à-vis de leurs proches, qu'il s'agisse de relations familiales ou amicales.

Si Yvette vît seule, elle semble néanmoins attentive à l'alimentation qu'elle fournit à ses proches lorsqu'elle les reçoit. Elle explique à ce propos : « La majeure partie du temps, je mange toute seule, donc t'as pas trop envie de faire à manger quand tu es toute seule. Quand j'invite ma frangine ou mes neveux et nièces, là je mets les petits plats dans les grands, mais sinon pour moi toute seule je ne fais pas trop d'efforts. »

Ce qu'on voit à travers les propos d'Yvette c'est que l'on cuisine davantage pour les autres que pour soi-même, l'aspect social paraissant important dans la pratique de la cuisine et donc du repas qui s'ensuit. Par ailleurs, nous pouvons penser qu'en fonction de la situation familiale des personnes et des ressources disponibles par cet entourage, cela peut les amener à changer leur rapport à l'alimentation. Nous retiendrons ici le cas de Karine, puisque, fortement entourée de sa belle-famille, elle reçoit par exemple des haricots ou des soupes issues de légumes du jardin et déjà cuisinées par sa belle-mère. Cela permet dans son cas de consommer des légumes du jardin, qu'elle ne consommerait pas autrement car étant pour elle trop contraignant à cuisiner. Ici, le partage des ressources alimentaires dépasse le cadre de la famille nucléaire, allant jusqu'au réseau familial large. Un partage construit aussi dans un cadre de relations de voisinage.

Plusieurs enquêtés, comme nous l'avons abordé dans la partie un de ce document, font partie ou ont fait partie de dispositif sur l'alimentation, au cours desquels des activités de cuisines sont proposées. Pour Yvonne et Yvette, les ateliers cuisine de la MJC leur ont permis de découvrir de nouveaux goûts et aliments, de nouvelles pratiques de cuisine, mais aussi de pratiquer la cuisine et de partager un repas dans une ambiance qu'elles qualifient de conviviale. Yvette dit même avoir changé d'alimentation suite à sa participation à ces ateliers. Alors qu'elle disait consommer beaucoup de plats préparés, elle dit aujourd'hui avoir changé ses habitudes et pratiquer la cuisine. Ces ateliers lui ont permis, selon elle, d'être guidée dans cette pratique et de pouvoir apprendre, notamment des recettes qu'elle reproduit une fois à la maison. Pour Tom, qui a participé aux défis FAAP, les apprentissages étaient d'avantage accès sur des thématiques spécifiques, comme l'utilisation en cuisine des légumineuses, pour réduire la viande, ou la cueillette et l'utilisation de plantes sauvages. Son rapport au goût a aussi changé, selon lui, notamment vis-à-vis de l'aliment spécifique qu'est le chou.

Ainsi, nous pouvons nous demander dans quelle mesure ces espaces offrent des relations de care réciproques, puisqu'il s'agit, à travers ces ateliers, de prendre soin de soi, de son alimentation et des autres en cuisinant ensemble et partageant un repas. Par ailleurs il semble émaner de ces réalisations collectives une fierté et, si nous parlons en termes de pouvoir d'agir, d'une forme d'augmentation de l'estime de soi par le collectif en ce qu'il rend possible dans l'action, à savoir ici un repas produit collectivement que les participantes jugent comme « réussi » et se rapprochant de la restauration professionnelle.

Fischler (2001) nomme la commensalité le fait d'être à table avec et de manger à plusieurs. Il s'agit pour lui d'une fonction de la vie sociale quasi-universelle existant dans chaque groupe humain. Cette commensalité est régie par des règles sociales dictant le partage des ressources alimentaires et la manière de manger ensemble. Les individus, en partageant le même plat, se rapproche par l'acte d'incorporation de la même « chair ». La commensalité peut être conviviale et ouverte, mais aussi rappeler la hiérarchisation sociale au sein d'un groupe par le marquage de distances ou de rapprochements entre les individus. Mais ce qui semble important de retenir, c'est que l'acte de passer à table, de partager un repas est un acte social. Nous pouvons ici repenser à l'espace social tel que défini par Poulain, et particulièrement à la troisième et quatrième dimension de cet espace. L'espace culinaire regroupe l'ensemble des pratiques, techniques de transformation des aliments qui correspondent aussi à des dimensions symboliques et rituels, alors que l'espace de la consommation régit les temps du repas et la manière dont est pris le repas dans un groupe social donné.

Mais, à travers les moments de repas collectif, en dehors de l'alimentation journalière dans le cadre de la famille nucléaire, il semble que la viande soit un aliment clef du repas. La plupart des enquêtés ont évoqué l'importance de la présence de viande ou de poisson lors des repas où ils reçoivent des proches, d'autant plus lorsqu'il s'agit de repas de fêtes religieuses, comme Noël ou Pâques. Six personnes ont évoqué le fait qu'elles privilégient la viande ou le poisson lors de repas festifs ou de repas partagés avec des proches. Les aliments qui ont été cités sont les suivants : côte de bœuf, foie gras, crustacés, fruits de mers, saumon, agneau, filet mignon, dinde, chapon. La viande semble donc jouer un rôle important dans ce rapport au repas avec les autres, dans l'envie de se faire plaisir, de faire plaisir.

Les propos d'Yvette semblent illustrer cela lorsqu'elle déclare : « Ça sera un barbecue déjà et ça sera certainement une côte de bœuf parce que j'aime la viande. Je n'aime pas comment elle est traitée mais je l'aime au niveau gustatif et ouais, je ferai (en parlant d'un moment de réception) une côte de bœuf. »

Claude Fischler (2001) relie l'importance de la viande dans les repas importants avec la question du sacré, du rituel et la pratique du sacrifice dans différentes sociétés. En tant qu'aliment, la viande semble donc avoir une importance symbolique forte lors des moments importants, des festivités et réceptions ; elle est aussi fortement liée au plaisir alimentaire et au partage avec des proches de ce plaisir gustatif.

Néanmoins, le travail engendré par ce souci de l'autre dans l'acte alimentaire, c'est-à-dire la position de nourricier et de nourri, entraîne une inégale répartition du travail domestique de « care ».

Parmi les personnes enquêtées, nous pouvons prendre l'exemple de Justine et Yvonne qui sont femmes au foyer et prennent en charge l'essentiel du travail domestique du foyer. Les propos de Christophe sont aussi éclairants sur son rapport aux tâches domestiques en comparaison à celui de sa conjointe. Ce dernier explique à propos de la pratique de la cuisine dans le foyer : « On prend plus de plaisir à mitonner un plat en particulier, plutôt que quand c'est en fin de week-end ou la semaine, où on est déjà en retard et là c'est plus compliqué. Voilà donc je pense que c'est un petit peu comme tout le monde, c'est plutôt le week-end, le week-end c'est plus présent, je m'y mets plus facilement et en soirée c'est peut-être plus facilement ma compagne parce qu'elle rentre plus tôt à la maison et c'est elle qui s'y colle. Et forcément, c'est moins plaisant pour ma compagne parce qu'en semaine, voilà il faut le faire plus rapidement, les enfants doivent prendre leur douche, se préparer c'est un petit peu plus compliqué. »

On voit ici dans le cas de Christophe que si ce dernier participe à la préparation des repas, c'est dans une temporalité spécifique, le week-end parce que ce dernier a alors du temps et peut donc y prendre du plaisir. L'aspect plus contraignant du repas en semaine, c'est sa conjointe en revanche qui le prend en charge.

Ainsi si nous revenons à la notion de care, et de travail du « care » au sein de l'espace domestique, il semble important de réfléchir à la répartition souvent genrée de ce dernier. Comme le rappellent différents auteurs et autrices (Claude Martin 2008, Caroline Ibos, Aurélie Damamme, Pascale Molinier, Patricia Paperman, 2019), le travail du « care » et les pratiques associées sont inégalement réparties dans la société, à l'image des dominations raciales, sociales et genrées. Ainsi, le travail du « care » est socialement et historiquement imputée aux femmes, qu'il s'agisse du travail au sein de l'espace domestique ou bien d'un travail professionnel. Helena Hérta (2002) reprend les chiffres de l'INSEE de 1999, pour

rappeler que 80% du travail domestique était cette année-là produit par des femmes. Nous pouvons néanmoins espérer qu'en 20 ans la situation a pu s'améliorer quelque peu. Pour cette dernière, la dimension affective et sentimentale est centrale dans la prise en charge du travail domestique par les femmes, à travers ce qu'elle appelle la « servitude domestique ».

Les activités de la cuisine et du jardinage sont fortement liées au rapport « aux autres », particulièrement dans le cadre intra-familial. Nous pouvons apparenter ces pratiques à une forme de travail de « care », car il s'agit de prendre soin de ses proches en leur donnant une alimentation « de qualité », c'est aussi faire plaisir par l'aspect gustatif de la nourriture. Ces activités peuvent avoir une dimension émancipatrice, permettant aux individus d'agir directement sur leur alimentation, d'agir ensemble au sein de formes collectives de ces activités, mais aussi de gagner en estime de soi. Néanmoins, ces activités sont aussi empreintes de dominations, notamment de genre. Puisque le travail du « care » semble principalement, encore aujourd'hui, fourni par des femmes. En d'autres mots, nous pouvons dire que nous ne sommes pas tous et toutes égaux dans le soin qu'on prodigue aux autres, mais aussi que l'on nous prodigue. Ainsi, une politique du « care » viserait à porter attention au besoin alimentaire spécifique des individus, en fonction de leurs différences en terme notamment de vulnérabilité, tout en veillant à une meilleure répartition du travail qu'engendre ce souci de l'autre.

Conclusion de la Partie 3 :

Les précédentes pages nous ont permis d'aborder la relation des enquêtés aux modes de production et de transformation des aliments. Loin de retracer l'ensemble des aspects liés à la transformation et la production des aliments, notamment dans l'espace domestique, cette partie avait pour vocation de donner à voir ce dont les enquêtés semblent se « soucier », ce qui semble les amener à agir sur leur alimentation, collectivement ou individuellement. Ainsi, nous pouvons dire que les modes de productions agricoles, en tant que pratiques, ne semblent pas poser de questions aux mangeurs-consommateurs, particulièrement lorsqu'il s'agit de circuit-court alimentaire. Concernant les circuits-longs alimentaires, on note une méfiance particulière des mangeurs-consommateurs vis-à-vis des produits transformés. Cette méfiance semble associée à la question de la santé et des additifs et conservateurs, tout comme les pesticides. La labellisation « AB » peut offrir pour certains enquêtés une garantie sur la « qualité » des produits, alors que d'autres ont évoqué une méfiance envers le label ou même la notion d'agriculture biologique. La transformation des aliments en cuisinant semble

être une pratique rependue au sein de l'échantillon enquêté et nous avons vu que l'activité de la cuisine est fortement liée aux liens sociaux au sein de la famille. Pour finir, nous pouvons dire que l'activité de jardinage recouvre différentes pratiques et dimensions, mais que la dimension productive reste importante chez les enquêtés enfin de leur garantir une alimentation sans pesticide et « gratuite ». Ainsi, nous pouvons dire que faire « soi-même » son jardin ou la cuisine peut apparaître comme une façon pour certains mangeurs-consommateurs de se réapproprier leur alimentation. En nous questionnant sur la notion de care, cela nous amène à la fois à repenser les besoins effectifs de chacun, mais aussi de prendre en compte les dynamiques de pouvoir qui existent au sein de la répartition du travail domestique.

Conclusion Générale :

L'alimentation recouvre bien des dimensions, et il n'a pas été aisé de décrire l'ensemble des ressources et facteurs qui semblait pertinent pour comprendre ce qui permet aux personnes d'agir sur cette dernière. Ce travail, qui s'est déroulé sur six mois de stage, m'a donc permis d'apercevoir seulement une partie des enjeux que peut regrouper la question du pouvoir d'agir sur l'alimentation. Par ailleurs les conclusions de cette enquête ont pour vocation de décrire des pratiques dans un cadre spécifique et local, et non de tirer des conclusions générales sur le rapport des mangeurs-consommateurs à l'alimentation durable. En effet nous avons vu dans la partie une que l'échantillon enquêté n'était pas représentatif, puisque l'accès au terrain a été possible par le biais de dispositifs publics et associatifs. L'objectif de ce travail, au-delà de l'approche de recherche, était de pouvoir donner des éléments à la CCVD, comme aux partenaires du programme TRANSAAT, afin qu'ils puissent porter des dispositifs pertinents au sujet de l'alimentation durable. Nous aborderons ainsi dans ces pages de clôture, les résultats principaux de cette enquête, ainsi que leur traduction en préconisations pour l'action.

Afin de pouvoir accéder à la nourriture de leur choix, il a semblé que le premier aspect était l'accessibilité des lieux d'achat. Une première dimension de cette accessibilité est la question spatiale, puis nous avons la dimension économique et pour finir la connaissance de l'environnement alimentaire. Cette dernière dimension semble plus que les autres demander aux individus des ressources communautaires, alors que les deux précédentes sont d'avantage reliées à des ressources individuelles. Par ailleurs la proximité avec les producteurs au sens de circuit-court alimentaire semble offrir plus de prise aux individus. En effet, la relation de la vente au sein de ces espaces offre plus d'informations sur les produits aux mangeurs-consommateurs que dans les espaces de vente en circuit-long. La solidarité qu'ont exprimé les enquêtés vis-à-vis des producteurs semble leur permettre d'agir sur leur environnement alimentaire local puisqu'il s'agit pour eux d'aider les producteurs à maintenir leur activité sur le territoire. Les interconnaissances locales, ainsi que la proximité spatiale, à l'échelle des communes semblent jouer un rôle important dans la relation des enquêtés aux producteurs locaux.

Néanmoins, les enquêtés semblent en majorité peu pourvus de connaissance vis-à-vis des pratiques agricoles, et la vente directe ne semble pas toujours permettre des échanges à ce propos. Les enquêtés qui semblaient dotés de plus de connaissances à ce propos

paraissaient aussi être plus en capacité de se positionner vis-à-vis des modes de productions agricoles. Nous pouvons donc penser qu'une montée en compétences pourrait permettre aux mangeurs-consommateurs de devenir plus acteurs des systèmes agro-alimentaires. Il existe néanmoins un souci de la santé chez le mangeur-consommateur, que le label AB peut parfois rassurer tout comme l'autoproduction par la pratique du jardinage ou l'auto-transformation par la pratique de la cuisine. Néanmoins la notion de produit ou d'agriculture biologique semble rester pour certains une notion floue, voir critiquée. Concernant les pratiques de la cuisine et du jardinage, nous avons vu qu'elles s'inscrivent souvent au sein de relations familiales et parfois de voisinage. Des ateliers collectifs de cuisine ou des jardins familiaux et partagés peuvent permettre de faire sortir des pratiques du cadre familial afin de créer de l'échange et des apprentissages entre les participants. Parmi les apprentissages qu'ont décrit les personnes ayant participées à ce type de dispositif, on note des techniques de cuisine, mais aussi un réapprentissage gustatif permettant par exemple la différenciation entre plusieurs « qualités » de légumes et dans le cadre spécifique de défis FAAP une meilleure connaissance des enjeux agricoles.

Avant d'introduire les préconisations que je propose à l'issue de ce travail, je souhaite faire un détour sur la question de la démocratie alimentaire. Ainsi la notion de capabilité me semble pertinente afin de réfléchir à la mise en acte d'une forme de démocratie alimentaire. Pour reprendre la perspective d'Amartya Sen (1992), le droit ne suffit pas en lui-même pour permettre aux personnes d'avoir accès, ici à l'alimentation durable, mais il faut que les personnes soient en capacité de pouvoir choisir et agir sur leur alimentation et éventuellement sur les systèmes agri-alimentaires locaux. En effet, selon ce même auteur, il est important de s'intéresser aux situations particulières des individus afin de leur donner la possibilité de transformer des droits en « achivement », c'est-à-dire qu'ils soient en capacité d'accomplir des actions en lien avec ces droits. Nous avons vu dans cette étude qu'une multitude de facteurs permet ou non aux personnes, en fonction de leurs profils et situations, d'avoir accès, de pouvoir choisir et agir sur leur alimentation. Cette variété de profils doit donc être prise en compte pour conduire des actions ou des politiques pertinentes sur l'alimentation. Si nous abordons la même idée, mais dans une perspective de care, il s'agirait de prendre en compte la vulnérabilité de chacun et donc les besoins spécifiques qui en découlent, mais aussi de veiller à une répartition plus égalitaire du travail du « care ». Un travail qui, sur la question de l'alimentation, se formalise dans le fait de prendre soin d'autrui par l'action de le nourrir. Un travail qui semble encore aujourd'hui majoritairement fournie

par les femmes. Il semble que nous rejoignons ici la question de la justice alimentaire puisque cette dernière est définie par Gotlieb et Joshi (2010) comme étant : « un partage équitable des bénéfices et des risques concernant les lieux, les produits et la façon dont la nourriture est produite et transformée, transportée et distribuée, et accessible et mangée ». Mais réfléchir en termes de justice alimentaire ne semble pas suffisant pour garantir le pouvoir d’agir des individus sur l’alimentation. En effet, la justice alimentaire s’arrête au fait de garantir l’accès à tous, en toute situation à une alimentation de « qualité » et en quantité suffisante, en agissant sur « les inégalités structurelles qui façonnent les systèmes alimentaire » (Camille Hochedez et Julie Le Gall, 2016), alors que la notion de démocratie alimentaire permet de réfléchir aux modes de gouvernances des systèmes alimentaires. La question de la participation active des citoyens dans la gouvernance des politiques agricoles et alimentaires locales, semble complexe et les résultats de cette enquête n’ont pas pour vocation de donner des éléments, sur la mise en place d’une telle participation. Néanmoins il s’agit d’une question qui anime la CCVD au sein du service agricole, comme en témoignent les orientations du SAI de 2020, ainsi que la manière dont il a été construit.

Figure 7: Carte mentale de la capabilité dans l'alimentation



Ce schéma me permet donc de donner à voir les différents enjeux qui me sont apparus vis-à-vis de la notion de démocratie alimentaire, de la justice alimentaire au cours de cette étude. Mais aussi de voir comment ces deux concepts me semblent interdépendants afin de garantir la capacité des mangeurs-consommateurs vis-à-vis de l'alimentation. Mais comment agir concrètement sur ces questions pour espérer augmenter le pouvoir d'agir des personnes sur leur alimentation ou en d'autres mots leur capacité ?

Traduction des résultats en freins, leviers et préconisations

- 1^{er} Levier : La redécouverte du goût, de la saisonnalité des productions et de la cuisine

Parmi les apprentissages évoqués par les enquêtés dans des ateliers liés à l'alimentation, le rapport aux sens, et notamment au goût semble important ainsi que l'apprentissage de nouvelles pratiques et techniques de recette. Nous avons vu aussi que beaucoup de personnes semblent relier la notion de local, aux « produits de saison ». Une meilleure connaissance des saisons de production des fruits et légumes pourrait peut-être permettre d'encourager la consommation de produits locaux.

- 2^{ème} Levier : Renforcer le lien de proximité entre producteurs et les consommateurs

Les liens d'interconnaissance locaux, ainsi que la proximité spatiale jouent un rôle important dans les relations entre producteur et consommateurs. La proximité permet d'augmenter la confiance dans la relation de vente et donc potentiellement les achats chez les producteurs locaux. Ces relations permettent aussi la mise en avant d'une solidarité de la part du consommateur envers le producteur.

- 1^{er} frein : Le « Bio » est une notion qui reste floue et on note majoritairement un manque de connaissances sur les pratiques agricoles

Le niveau de connaissance dont disposent les personnes semble influencer sur leurs rapports aux modes de production. De plus la notion de biologique semble plus abstraite que la notion de local qui paraît jouer sur des aspects plus concrets et sensibles. Ici se pose la question de comment rendre ces connaissances plus accessibles ?

- 2nd Frein : L'accessibilité spatiale et financière

La précarité semble être un frein important pour l'accès à l'alimentation durable, pour une partie de la population. Se pose dès lors la question pour ces personnes, de la privation des choix établis en termes de priorisation de certains aliments sur d'autres. La question de l'accessibilité spatiale se pose différemment suivant les communes et leur offre alimentaire, mais cela pose un problème surtout aux publics captifs sans moyen de transport individuel.

- 3^{ème} Frein : Le temps dédié aux tâches ménagères

Cette problématique se pose surtout pour les doubles actifs avec enfants. Pour ces derniers le temps nécessaires pour l'approvisionnement et la cuisine les poussent parfois à se rabattre

- 1^{ère} préconisation : Attirer les publics sur la question du local

S'il semble que la notion de consommation locale ou de production locale parle plus aux enquêtés que la question des modes de productions, alors nous pouvons penser qu'afin d'attirer les habitants dans des dispositifs il serait pertinent de mettre en avant cet aspect pour aborder dans un second temps la question des modes de productions.

- 2^{ème} préconisation : Les jeunes parents semblent un public facile à toucher sur l'alimentation

Il semblerait que le fait de devenir parent permette aux personnes de se questionner sur leur alimentation. Le changement de pratiques alimentaires à ce moment, peut varier allant d'une simple augmentation de la pratique de la cuisine à changement des pratiques d'achats vers plus de produits biologiques et où locaux. Accompagner les parents dans les questionnements qui peuvent les animer durant cette période (particulièrement lors de la diversification alimentaire de leur enfants), pourrait permettre à certaines familles d'aller « plus loin » dans la modification de leurs pratiques alimentaires.

- 3^{ème} préconisation : Permettre l'accès à tous à l'alimentation durable en les incluant les habitants dans les processus décisionnaires

Afin de prendre en compte les particularités de différents publics, et leurs besoins spécifiques concernant l'accès à l'alimentation il semble que leur donner la parole dans les processus décisionnaires pourrait être une solution afin de produire des dispositifs en adéquation avec ces dit besoins.

- 4^{ème} Préconisation : Prendre en compte les « cultures » culinaires

En effet, beaucoup de communications produites par la CCVD, sur la question du coût de l'alimentation durable promeuvent la réduction de la consommation de la viande, pour bien des aspects (coût économique, environnementale, aspect diététique). Néanmoins nous avons vu que la viande possède un aspect symbolique important, notamment dans les repas partagés avec des proches. Il semblerait donc que communiquer seulement sur les aspects évoquer ci-dessus puisse ne pas suffire, bien qu'ils soient pertinents. Ainsi il faudrait en parallèle être en capacité de déconstruire le rôle symbolique de la viande.

Le 28 Juillet, nous avons organisé avec Anaïs Sinoir et le reste du service, une réunion¹⁹ au cours de laquelle j'ai présenté les freins, leviers et préconisation évoqués si dessus. L'objectif de ce temps d'échange était de pouvoir réfléchir avec les partenaires de TRANSAAT et certains du SAI, aux actions qui pourraient être mises en place sur le territoire en lien avec les résultats

¹⁹ Voir annexe n°6: Compte-rendu de la réunion du 28 Juillet 2020

de l'enquête. Deux groupes ont été constitués afin de proposer des actions à propos des différents freins et leviers évoqués ci-dessus.

- Faire des vidéos sur l'agriculture et les projeter au cinéma

Objectif : communiquer sur les différents systèmes d'exploitation à un public large, afin de diffuser le plus possible des informations concernant l'agriculture et notamment les différences entre agriculture biologique et conventionnelle.

Partenaire envisageable : Cinéma l'EDEN à Crest

- Faire des visites dans différentes exploitations ayant des systèmes d'exploitations différents mais des mêmes productions

Objectif : Visibiliser la pluralité des systèmes de production agricole, donner plus de compétences ou connaissances aux consommateurs sur les modes de production agricole, afin qu'ils puissent développer leur conscience critique et leur capacité de choix.

(Exemples : abricot et picodon)

Publics visés : Ne pas viser un public en particulier, parce qu'il semble que même les personnes déjà engagées dans une démarche alimentaire n'ont pas forcément connaissance des méthodes et processus de production agricole.

Partenaires envisageables : Agriculteurs et coopératives agricoles à un niveau micro-local, étendre les partenariats avec l'ensemble des agriculteurs afin d'inclure toutes les pratiques agricoles existantes.

- Créer des lieux d'échange et de débat public

Objectif : Développer la conscience critique des consommateurs sur les pratiques agricoles

Publics visés : Personnes peu réflexives sur leur alimentation/ peu engagées.

Partenaires envisageables : S'appuyer sur des structures de proximités (MJC, Centre Sociaux, CCAS) qui sont déjà en lien avec des publics variés afin de ne pas toucher seulement des personnes déjà en réflexion sur leur alimentation.

Actions proposées par les participants de la réunion du 28 Juillet

- Atelier sur la création de conserves

Objectif : permettre aux foyers pour lesquels la gestion du temps est un frein à l'alimentation durable, de pouvoir produire leurs propres conserves alimentaires et les aider par ce biais à la gestion du temps pour la cuisine. Utiliser le moment de l'arrivée des enfants afin de pouvoir mobiliser des nouvelles personnes.

Publics visés : Foyers deux actifs avec des enfants.

- Création de supermarché/ épicerie coopérative où solidaire

Objectifs : S'appuyer sur la participation des consommateurs à la gestion du magasin pour réduire les frais de structure et donc les prix des produits. Ou bien rendre les produits accessibles en fonction du niveau de revenus de chacun, par le biais d'une carte qui permettrait des Réductions en fonction de leurs revenus.

Publics visés : Personnes en situation de précarité alimentaire, ou n'ayant pas les moyens économiques d'accéder à une alimentation « de qualité » c'est-à-dire bio et locale.

Partenaires envisageables : Le CIAS (centre intercommunale d'action sociale) pour avoir accès aux revenus des personnes sans avoir à leur demander (peut être violent socialement).

- Créer des paniers de produits locaux et biologique proche des lieux de travail et d'école

Objectif : rendre mobile l'offre alimentaire, se déplacer vers les consommateurs afin de leur éviter le déplacement, rendre plus « facile » l'accès à l'alimentation durable. Mais attention une difficulté économique pour la mise en place de tels paniers.

- Utiliser la sortie des écoles pour atteindre le public des parents

Objectifs : Informer sur les modes de production agricole les parents et le relier avec la question de la santé des enfants (se servir de l'aspect santé comme première accroche pour parler d'alimentation). Possibilité de proposer aussi des systèmes de paniers de produits locaux et où biologique.

Publics visés : Parents

Partenaires envisageables : écoles du territoire, AMAP, Agriculteurs ?

- Utiliser un label qui puisse regrouper différents critères (biologique, local et nutritionnel)

Objectif : Clarifier l'information pour le consommateur et lui permettre d'avoir différentes informations regroupées sous le même Label.

Partenaires envisageables : Association Biovallée, il y a peut-être une possibilité d'utiliser la marque Biovallée, pour l'instant, peu utilisée dans le domaine de l'agriculture. Afin de communiquer plus largement sur les questions alimentaires il peut être judicieux de recourir à une agence de communication possédant des outils de communication plus développés qu'un acteur public.

Si ce stage de six mois m'a permis de mieux saisir les enjeux d'accessibilité à l'alimentation mais aussi de démocratisation alimentaire, il était aussi intéressant de voir ce que peut permettre l'action publique territoriale comme d'en apercevoir les limites. Par ailleurs, les conclusions de l'enquête semblent avoir donné lieu à des échanges intéressants entre la CCVD et certains de ses partenaires, notamment sur la proposition d'actions et de dispositifs pour la suite. Ce travail de co-construction entre les partenaires de TRANSAAT se continuera notamment à travers la réunion prévue le 25 novembre à la CCVD. Néanmoins nous voyons par la diversité des actions qui ont été proposées lors de cette réunion, l'ampleur de la question alimentaire. Œuvrer pour la justice et la démocratie alimentaire demande un travail sur le long terme qui prend en compte une multitude de facteurs. Mais la CCVD et ses partenaires semblent être prêts à poursuivre leur démarche vis-à-vis de l'accès à l'alimentation, mais aussi de l'inclusion des citoyens dans les processus décisionnaires. Une politique est en cours de création à propos des jardins partagés et familiaux, l'objectif pour l'EPCI est ici de soutenir des communes ou des associations sur le territoire pour la mise en place de tels jardins. A travers cette action, l'objectif est notamment de pouvoir garantir une alimentation de qualité à moindre coût pour les personnes qui souhaitent auto-produire une partie de leur alimentation, mais aussi de considérer la pratique du jardinage comme vecteur de sensibilisation aux enjeux alimentaires. Concernant la participation citoyenne, nous avons vu que le SAI de 2020 comporte un comité de pilotage habitant dont l'objectif est justement de pouvoir entendre les habitants sur les actions financées par l'EPCI sur l'alimentation. Ce copil est en cours de construction et il reste à savoir comment mobiliser la société civile. Par ailleurs un appel à manifestation d'intérêt a été lancé le 17 Juillet « pour soutenir les actions citoyennes qui favorisent une alimentation responsable, durable, de qualité et solidaire ». L'objectif est ici de permettre à la société civile organisée de mettre en œuvre des actions sur le sujet de l'alimentation par un soutien financier et technique. Une réflexion est aussi en cours en interne pour s'appuyer sur les communes afin d'accéder aux citoyens et de mieux les inclure dans la gouvernance des politiques alimentaires territoriales. Si le territoire de la CCVD, par son historique lié au projet Biovallée, semble aujourd'hui apparaître comme modèle au niveau national sur les questions agricoles et alimentaires, la démocratisation alimentaire y reste un processus en construction, comme partout ailleurs. Néanmoins au niveau national, des réflexions intéressantes sont en cours sur la création d'une sécurité sociale alimentaire²⁰. Ce projet est porté par un collectif qui rassemble les structures suivantes : Ingénieurs sans frontières Agrista, Réseau Salariat, Réseau Civam, la Confédération paysanne,

²⁰ Site internet du collectif « Pour une sécurité sociale alimentaire » : <https://securite-sociale-alimentation.org/>

le Miramap, le Collectif Démocratie Alimentaire, les Amis de la Confédération paysanne, l'Ardeur. L'objectif de cette sécurité sociale, tel que pensée par ce collectif est justement d'œuvrer pour la démocratie alimentaire. Il s'agit, plus concrètement, de permettre aux personnes les plus précaires d'avoir accès à un budget de 150 euros mensuels pour l'alimentation. Ce budget pourrait être dépensé seulement pour l'achat de produits conventionnés, répondant à certains critères préalablement définis de manière collective par les citoyens. La CCVD s'est d'ailleurs portée volontaire en cas de lancement de cette sécurité sociale alimentaire dans des territoires tests. Néanmoins nous pouvons penser que le processus de démocratisation alimentaire aura sûrement lieu sur le long court, au vu de sa complexité et des rapports de force et de pouvoir qui existent au sein des filières agricoles et alimentaires.

Remerciements

La réalisation de ce mémoire a été possible grâce au concours de plusieurs personnes à qui je voudrais témoigner toute ma gratitude.

Je tiens en premier lieu à remercier Béatrice Maurines, ma directrice universitaire de mémoire, pour son écoute et ces conseils qui ont su me guider autant d'un point de vue théorique, méthodologique qu'humain dans la réalisation de ce mémoire. Je tiens aussi à la remercier pour son investissement remarquable dans le Master SADL, en tant de directrice de ce Master, sans lequel beaucoup d'apprentissages n'auraient pas été possibles au cours de cette année.

Je remercie également Anaïs Sinoir et Charlène Nicolay, pour leur encadrement au sein de la structure de stage. Un encadrement qui fût précieux et riche de conseils, d'écoute, d'encouragements et d'apprentissages.

Mais je souhaite aussi témoigner de ma gratitude envers Elise Chevalier, Perrine Tavernier et Hugues Vernier qui ont su m'accueillir au sein de l'équipe agricole de la CCVD de manière bienveillante en répondant notamment à toutes les questions qui m'animaient.

Merci à Julia Montagnon, ma collègue stagiaire pour la solidarité dont elle m'a fait part et son écoute notamment dans les moments de doutes ou d'incertitudes. Je la remercie aussi pour les échanges que nous avons eu ensemble et qui m'ont permis d'alimenter ma réflexion sur les thématiques agricoles et alimentaires, mais aussi et surtout pour ces qualités humaines qui ont rendu notre cohabitation au sein du même bureau particulièrement agréable.

Bien évidemment je témoigne de toute ma gratitude envers toutes les personnes qui ont prît le temps de répondre à mes questions dans le cadre de mon enquête, sans lesquelles ce travail n'aurait pas vu le jour.

Je dis merci à mes Amis Dud et Nicole pour leurs conseils dans la rédaction de ce mémoire.

Et pour finir, je remercie mon père Lionel et mon compagnon Youri pour leur soutien inconditionnel au quotidien.

Annexes :

Annexe n°1 : Bibliographie

- AD-in, Note de synthèse (2019) Habitudes et comportements alimentaires durables en contexte de vulnérabilité, *OSH*, Havré Belgique.
- Akermann G., Berger B., Bodiguel L., Brit A.C., Chiffolleau Y., Darrot C., Grimont A., Lallemand F., Maréchal G., Nicolay C. (2020). Manger au temps du corona virus, Bulletin de partage n°2 [en ligne], mis en ligne le 10 Mars 2020, consulté le 3 Août 2020, URL : https://f461ab47-a7f0-4555-a4cb-6b24881f4b20.usrfiles.com/ugd/f461ab_e0376e19b86542c6a0400cf2379ff1b2.pdf
- Akermann, G., Berger, B., Bodiguel, L., Brit ,A.C., Chiffolleau, Y., Darrot C., Joffet, I., Lallemand, F., Maréchal, G., Nicolay, C. (2020). Manger au temps du corona virus, Bulletin de partage n°4 [en ligne], mis en ligne le 20 Juin 2020, consulté le 3 Août 2020, URL : https://f461ab47-a7f0-4555-a4cb-6b24881f4b20.usrfiles.com/ugd/f461ab_d8b56af715754efd9024efb439576a65.pdf
- Akermann, G., Berger, B., Bodiguel, L., Brit, A.C., Chiffolleau, Y., Darrot, C., Joffet, I., Lallemand, F., Maréchal G. (2020). Manger au temps du corona virus, Bulletin de partage n°5. [en ligne] mis en ligne le 18 Juillet 2020, consulté le 3 Août 2020, URL : https://f461ab47-a7f0-4555-a4cb-6b24881f4b20.usrfiles.com/ugd/f461ab_c0ae8551c9cd4f4d8ee96e62be273f41.pdf
- Bacqué, M-H., Biewener, C. (2013) L'empowerment, un nouveau vocabulaire pour parler de participation ?. *Idées économiques et sociales*, 173(3), p. 25-32.
- Bre-Garnier, M. (2019) *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*. Mémoire de stage en Géographie, Université Paris Nanterre.
- Bricas, N., Lamine, C. & Casabianca, F. (2013). Agricultures et alimentation : des relations à repenser ? *Natures Sciences Sociétés*, 21(1), p.66-70.
- Bui, S. (2015). *Pour une approche territoriale des transitions écologiques. Analyse de la transition vers l'agroécologie dans la Biovallée (1970-2015)*. Agriculture, économie et politique. AgroParisTech, Français.
- Chaffotte, L., & Chiffolleau, Y. (2007). Circuits courts et vente directe : définition, typologie et évaluation. *Cahiers de l'Observatoire CROC*, (1-2), p.1-8.
- Chiffolleau, Y. & Prévost, B. (2012). Les circuits courts, des innovations sociales pour une alimentation durable dans les territoires. *Noréis*, 224(3), p. 7-20.
- Delfosse, C. (2019). L'alimentation : un nouvel enjeu pour les espaces ruraux. *L'Information géographique*, 83(4), p. 34-54.
- De Schutter, O., Bui, S., Cassiers, I., Dedeurwaerdere, T., Galand, B., Jeanmart, H., Nyssens, M. and Verhaegen, E. (2016). Construire la transition par l'innovation locale : le cas de la Vallée de la Drôme. *LPTransition Working Paper* 2016-1. Available on line at : <http://lptransition.uclouvain.be>.

- Duntil, J. (2012). Le goût de Montréal : regard sur la notion de *désert alimentaire*. *Pour*, 215 (3), p. 377-383.
- Fischler, C. (2001). *L'Hominvore*, Editions Odile Jacob, Paris, p.240.
- François, M., Loisel, J. P., Chiffolleau, Y., Sirieix, L., Héroult-Fournier, C., & Costa, S. (2014). Consommateurs et circuits courts: enquête nationale. Rapport de recherche dans le cadre du projet Casdar CODIA.
- Gordon, C., Purciel-Hill, M., Ghai, N. R., Kaufman, L., Graham, R., & Van Wye, G. (2011). Measuring food deserts in New York City's low-income neighborhoods. *Health & place*, 17(2), 696-700.
- Gottlieb, R., & Joshi, A. (2010). *Food justice*. Mit Press, 320p.
- Héroult-Fournier, C., Merle, A. & Prigent-Simonin, A. (2012). Comment les consommateurs perçoivent-ils la proximité à l'égard d'un circuit court alimentaire ?. *Management & Avenir*, 53(3), 16-33. <https://doi.org/10.3917/mav.053.0016>
- Héroult-Fournier, C. (2013). Est-on vraiment proche en vente directe-? Typologie des consommateurs en fonction de la proximité perçue dans trois formes de vente: AMAP, Points de vente collectifs et Marchés. *Management Avenir*, (6), 167-184.
- Hirata, H. (2002). Travail et affects Les ressorts de la servitude domestique. Note de recherche. *Travailler*, 2(8), p. 11-26.
- Hochedez, C., Le Gall, J. (2016) *Justice alimentaire et agriculture : introduction. Justice spatiale- Spatial justice*, Université Paris Ouest Nanterre La Défense, UMR LAVUE 7218, Laboratoire-Mosaïques, Justice alimentaire et agriculture.
- Ibos, C., Damamme, A., Molinier, P., Paperman, P. (2019). *Vers une société du care: Une politique de l'attention*. Paris: Le Cavalier Bleu. <https://doi.org/10.3917/lcb.paper.2019.01>
- Lamine, C. (2008). *Les intermittents du bio: pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents*. Quae.
- Loisel, J. P., François, M., Chiffolleau, Y., Héroult-Fournier, C., Sirieix, L., & Costa, D. (2013). *La Consommation Alimentaire en Circuits Courts: Enquête nationale*. Research Report.
- Martin, C. (2008). Qu'est-ce que le social care ? Une revue de questions. *Revue Française de Socio-Économie*, 2 (2), p. 27-42.
- Maurines, B. (2020). *Communauté de vie et de travail et agir en commun*. Document pour l'Habilitation à Diriger des Recherches en anthropologie, sous la direction de Monsieur Alain Bertho. Lyon, Université Lyon 2 Lumière, 2 tome, 329p.
- Montrieux, G. (2016). Organiser les proximités alimentaires: Entre division du travail militant et encadrement normatif. Dans : Patrick Mundler éd., *Alimentation et proximités: Jeux d'acteurs et territoires* (pp. 267-284). Dijon cedex, France: Éducagri éditions.

- Paturel, D. (2019). Le droit à l'alimentation durable, un nouveau droit ?. *Forum*, 158(3), p. 36-44.
- Poulain, J. (2013). *Sociologies de l'alimentation*. Paris cedex 14, France : Presses Universitaires de France.
- Praly, C., Chazoule, C., Delfosse, C., & Mundler, P. (2014). Les circuits de proximité, cadre d'analyse de la relocalisation des circuits alimentaires. *Géographie, économie, société*, 16(4), 455-478.
- Renahy, N. (2010). *Classes populaires et capital d'autochtonie*. Genèse et usages d'une notion, *Regards sociologiques*, n° 40, p. 9-26.
- Sen, A. (2000). *Repenser l'inégalité*. Paris, Le Seuil.
- Sen, A. (1988). *The standard of living*. Cambridge University Press.
- Simmel, G. (2017) *Les pauvres*. Paris, PUF. copyright 1998. 1 vol. p.102.
- Soutan, P., Marbot, L. Schneider, J. & al. (2014). Amap Île-de-France : d'un mouvement de consommateurs et de paysans vers une révolution agricole ? Dans : Madeleine Hersent éd., *L'économie solidaire en pratiques*. Toulouse, ERES, « Sociologie économique », p. 119-140.
- Toubanc, M. & Poulot, M. (2017). Les territoires agriurbains en Île-de-France : entre paysage ordinaire, paysage agricole et paysage alimentaire ?. *Projets de paysage* [En ligne], 17 | 2017, mis en ligne le 30 décembre 2017, consulté le 01 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/paysage/4782> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/paysage.4782>
- Vonthron S, Perrin C, Soulard C-T (2020) Foodscape: A scoping review and a research agenda for food security-related studies. *PLoS ONE* 15(5): e0233218. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0233218>
- Weber, M. (1995). *Economie et société*. 1922, trad. Presse-Pocket Agora.

Annexes n°2 : Sitographie

- Agence Bio [en ligne] Mis à jour le 1^{er} septembre 2020. (Consulté le 18 septembre 2020). *Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?* Repéré à : <https://www.agencebio.org/decouvrir-le-bio/quest-ce-que-lagriculture-biologique/>
- Biovallée [en ligne]. Mis à jour en Juillet 2020. (Consulté le 10 Juin 2020). Repéré à : <https://biovallee.net/>
- Chambre régionale d'agriculture d'Auvergne-Rhône-Alpes [en ligne] Mis à jour le 20 Juillet 2020. (Consulté le 15 Août 2020). *Pour trouver des produits frais autour de chez vous.* Repéré à : <https://aura.chambres-agriculture.fr/terroirs-produits/pour-trouver-des-produits-frais-pres-de-chez-vous/>
- Commissariat général à l'égalité des territoires [en ligne]. Mis à jour le 26 Juin 2017. (Consulté le 7 Août 2020) *Territoire d'innovation-Grande ambition.* Repéré à : <https://cget.gouv.fr/territoires-dinnovation-grande-ambition>
- Corabio, Familles à alimentation positive [en ligne] Mis à jour le 18 Mai 2020. (Consulté le 28 Juin 2020). *Présentation générale des défis.* Repéré à : <https://www.famillesaalimentationpositive.fr/presentation-du-defi/presentation-generale-des-defis/>
- Fondation Nina et Daniel Carasso [en ligne]. Mis à jour le 7 Mars 2020. (Consulté le 21 Juillet 2020) *Daniel et Nina Carasso deux esprits libres et passionnés.* Repéré à : <https://www.fondationcarasso.org/la-fondation/#daniel-et-nina-carasso>
- INSEE [en ligne] Mis à jour en Février 2020. (Consulté le 17 Mars 2020) *Base des bassins de vie*, repéré à : <https://www.insee.fr/fr/information/2115016>
- Laurent Petr, Annuaire national des AMAP [en ligne] Mis à jour le 12 Février 2019. (Consulté le 6 Mai 2020). Repéré à : <http://reseau-amap.org/>
- Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères [en ligne] Mis à jour le 12 Octobre 2019. (Consulté le 25 Mars 2020) *Sécurité alimentaire, nutrition et alimentation durable.* Repéré à : <https://www.diplomatie.gouv.fr/fr/politique-etrangere-de-la-france/developpement/autres-secteurs-dimportance/securite-alimentaire-nutrition-et-agriculture-durable/>
- Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture [en ligne] Mis à jour le 12 septembre 2020. (Consulté le 18 septembre 2020) *Recommandations alimentaires et durabilité.* Repéré à : <http://www.fao.org/nutrition/education-nutritionnelle/food-dietary-guidelines/background/sustainable-dietary-guidelines/fr/>
- Pour une sécurité sociale de l'alimentation [en ligne] Mis à jour le 12 Août 2020. (Consulté le 14 septembre 2020). Repéré à : <https://securite-sociale-alimentation.org/>
- Région Auvergne Rhône-Alpes [en ligne] Mis à jour le 7 Avril 2020. (Consulté le 18 Mai 2020). *"J'achète local !" - La Région en campagne pour soutenir ses producteurs.* Repéré à : <https://www.auvergnerhonealpes.fr/actualite/836/24-j-achete-local-la-region-en-campagne-pour-soutenir-ses-producteurs.htm>
- Terre d'Envie [en ligne] Mis à Jour le 22 septembre 2020. (Consulté le 15 septembre 2020). *Point de vente collectif ?* Repéré à : <http://terredenvies.fr/point-vente-collectif.html>

Annexes n°3 : Cartographies

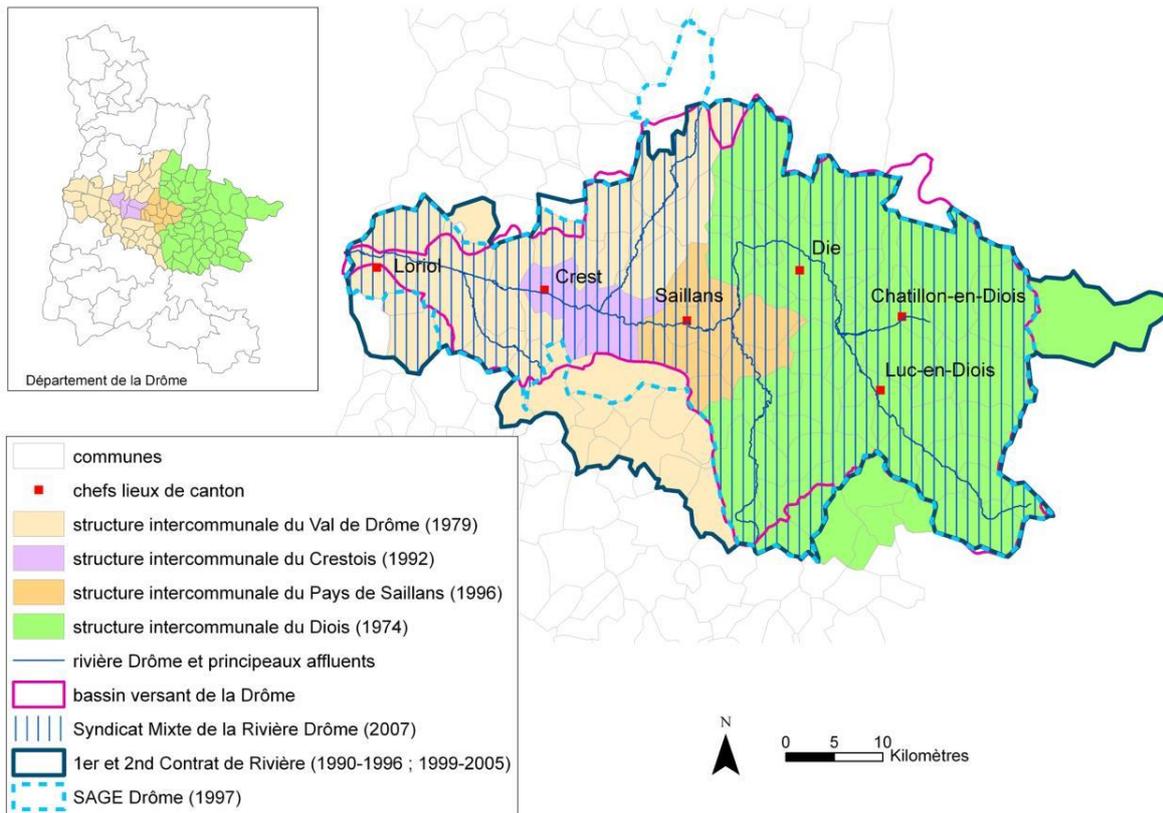


Figure 8: Cartographie de l'histoire de la Biovallée²¹

²¹ Image issues de : Olivier De Schutter, Sibylle Bui, Isabelle Cassiers, Tom Dedeurwaerdere, Benoît Galand, Hervé Jeanmart, Marthe Nyssens et Etienne Verhaegen, « Construire la transition par l'innovation locale : le cas de la vallée de la drôme », LPTransition Working Paper Series 2016/1.

Annexe n°4 : Guides d'entretiens

Guide pour les mangeurs-consommateurs 1^{ère} session

Présentation de l'enquête :

Alors je vais commencer par vous rappeler l'objectif de mon travail et de cette enquête. Je suis donc stagiaire à la communauté de commune du val de drome au pôle agriculture, et j'étudie les changements de pratiques alimentaires pendant le confinement. Je m'intéresse aussi dans ce cadre aux activités collectives avant le confinement autour de l'alimentation. L'objectif de cette enquête est de comprendre les évolutions des pratiques alimentaires la CCVD pour aider la CCVD à mettre en place des actions sur ce sujet.

Rappelle entretiens sociologique (anonymes/ retour sur l'enquête si voulue)

Pré-entretien :

Profil social :

- Est-ce que vous pouvez commencer par vous présenter ?
- Est-ce que vous avez une activité professionnelle ? Laquelle ?
- Est-ce que vous avez fait des études ?
- Quel est votre situation familiale ?
- Votre âge ?
- Ou est-ce que vous habitez, dans quel type d'habitation ? (Appartement/ en maison/ en habitat social) Est-ce que vous être propriétaire/locataire ?

Questionnement sur l'alimentation/ Incertitude/ doute et difficultés

- Avant ce confinement, quelles étaient les choses qui vous semblaient importantes dans votre alimentation ? Ce à quoi vous faisiez attention ?
- Est-ce que vous aviez des difficultés/ des contraintes liées à votre alimentation ? (Économique de santé etc...)
- Et maintenant est ce que de nouvelles préoccupations sont arrivées pour vous ? Lesquelles ?
- Est-ce que vous avez des questionnements particuliers sur l'alimentation en cette période particulière ? des peurs ? Des incertitudes ?
- Comment est-ce que vous agissez face à cela ?
- Est-ce qu'il y a des choses qui au contraire vous rassurent ?

Avant le confinement Pratiques alimentaires :

Est-ce que vous pouvez me parler de vos pratiques alimentaires avant le confinement :

- Où est-ce que vous aviez l'habitude de faire vos courses habituellement ? (Citez-moi les différents magasin lieux d'achat)

Est-ce que votre alimentation à évoluer au cours de votre vie :

- A quel moment ? Pourquoi ?
- Est-ce que vous pouvez me décrire ces périodes de transitions ?
- Comment sont arrivées vos nouvelles préoccupations/ vos nouvelles pratiques ?

Fin pré-entretien :

Fin de l'entretien si des préoccupations sur l'alimentation locale et durable depuis de nombreuses années (plus de 5 ans) l'entretien s'arrête ici. L'entretien continue si niveau de diplôme plus faible, métiers type ouvrier/employé, ou bien si pas de préoccupation sur l'alimentation durable et locale depuis un temps long, des questionnements récents liés au confinement.

Début entretien approfondis

J'aimerais revenir un peu plus en détail sur vos pratiques alimentaires avant le confinement

Avant le confinement Pratiques alimentaires :

Est-ce que vous pouvez me parler de vos pratiques alimentaires avant le confinement, vous m'avez parlé de vos lieux d'achat est-ce que vous pouvez maintenant me parler de :

- Avant le confinement comment se passaient vos différents repas ? (La semaine, le weekend ?)
- Qui cuisine à la maison ? Qui fait les courses ?
- Est-ce que vous faites habituellement du jardin, de la cueillette ?
- Où est-ce que vous prenez habituellement vos repas ? (le soir, à midi)
- Est-ce que vous mangez seul ou accompagné ?
- Est-ce que le temps du repas est important pour vous ? (Vous prenez le temps ou mangez en coup de vent ?)

Est-ce que vous aimiez cuisiner ? parlez-moi de votre pratique de la cuisine :

- Est-ce que vous passiez beaucoup de temps à cuisiner dans une journée ?
- Donner moi des exemples de plats que vous avez l'habitude de cuisiner ?
- Quels sont les plats que vous aimez particulièrement cuisiner ?
- Quels sont les aliments que vous utilisez ?
- Où est-ce que vous les achetez ?

Comment est-ce que vous vous y prenez lorsque vous faites vos courses :

- Est-ce que vous faites une liste ?
- Combien de fois par semaine faites-vous les courses ?
- Si liste : A quoi ressemble votre liste de courses avant de partir ?
- Quels sont les aliments que vous achetez ?
- Est-ce que vous pouvez me décrire votre sac de course habituel ?
- Est-ce que vous allez dans différents lieux d'achat suivant les aliments ?
- Est-ce que ça vous arrive de faire des achats chez des producteurs locaux ? (vente à la ferme, marché, magasins de producteurs, Amap)
- A quelle régularité ? Qu'est-ce que vous y achetez ?

Depuis le confinement - pratiques alimentaires

Et maintenant est-ce que vous pouvez me parler de vos pratiques alimentaires pendant ce confinement ?

- Est-ce que vous avez changé vos lieux d'achat ? (Pourquoi)
- Est-ce que vous avez vu des changements dans votre manière de cuisiner ?
- Est-ce que les aliments que vous consommez ont changé ?
- Qu'est-ce qui a provoqué ces changements ?
- Est-ce que vous avez remarqué des changements dans les différents magasins que vous fréquentez/ marché/ vente directe à la ferme ? (Produits, organisation)
- Relancer sur les peurs et incertitudes évoquées dans le pré-entretien.

Pratiques des autres membres de la famille :

Est-ce que vous pouvez me parler un peu de l'alimentation de vos proches (conjoint enfants) ?

- Est-ce que vous avez vu des changements pour eux dans leurs pratiques alimentaires pendant le confinement ?
- Est-ce qu'ils ont des inquiétudes/ difficultés particulières en cette période ?

Pratiques collectives sur alimentation (avant le confinement) :

Avant ce confinement, est-ce que vous participiez à des activités autour de l'alimentation (atelier cuisine, jardin collectif), ou bien faites partie d'associations liées à l'alimentation (AMAP groupement d'achat) ?

- Est-ce que vous pouvez me décrire comment ça se passait, ce qu'il s'y déroulait ?
- Qu'est-ce que ces activités, cet engagement vous apporte/ vous ont apporté ?
- Est-ce que vous vous rappelez de la première fois où vous y êtes allé ? Qu'est-ce que vous en aviez pensé ?
- Qu'est-ce qui vous motive/ vous motivait à y aller ?
- Est-ce que vous aviez dans ce cadre des discussions sur des sujets liés à l'alimentation ? Lesquels ? (Diététique, recettes de cuisines, consommation biologique, jardinage, magasin, promotions)
- Relance : Qu'est-ce que vous y avez appris ?
- Est-ce qu'il y a des fois où vous n'avez/aviez pas envie d'y aller ? ou bien où vous ne pouvez/pouviez pas venir ? pourquoi ?
- Est-ce que vous connaissiez des personnes de ce groupe/ de cette association avant d'y aller ? Est-ce que vous vous voyez en dehors de ce cadre ?
- Avec le confinement est-ce que vous restez en contact ? Continuez d'échanger ? Est-ce que vous parlez d'alimentation ensemble en ce moment ?

Mode d'organisation collectif pendant le confinement :

Depuis le début du confinement, est-ce que vous vous êtes organisé de manière collective, avec des voisins, votre famille, ou un groupe particulier pour faire les courses ? / Pour l'alimentation en cette période ?

Est-ce que vous faites des échanges d'aliments avec des proches ?

Est-ce que vous échangez des astuces de cuisines ?

Des informations sur les lieux d'achats alimentaires ?

- MERCI BEAUCOUP POUR VOTRE TEMOIGNAGE

Puis-je vous rappeler dans 3 semaines / 1 mois pour refaire un point ? (ce sera plus rapide)

Guide pour les mangeurs-consommateurs 2^{ème} session

Etat des lieux pratiques alimentaires

- Depuis la dernière fois qu'on s'est us au téléphone est-ce qu'il y a us des changements dans votre alimentation ?
- Est-ce que vous êtes retourner dans des lieux d'achats que vous aviez abandonnez durant le confinement ?
- Relance : retour au marché ?/ continuez-vous à aller chez les producteurs locaux ?
- Est-ce que votre pratique de la cuisine à changer un petit peu ? (Temps et complexité) Est-ce que vous avez depuis le déconfinement moins de temps pour cuisinez ?
- Est-ce que vous avez gardez des habitudes du confinement ?
- Est-ce que les aliments que vous consommez ont évolué ? (Depuis le déconfinement de nouveaux produit/ d'autres en moins ?) (Est-ce que vous avez réaugmenter la consommation de produits frais/ Est-ce que vous avez réaugmenter votre consommation de viande/ de poisson)

Connaissance environnement alimentaire

- Est-ce que vous connaissez des points de vente en Circuit-court (magasin de producteur, vente à la ferme, AMAP, marché) ?
- Dans votre commune ? Dans les communes voisines ?
- Est-ce que vous pouvez me les citez ?
- Comment est-ce que vous les avez connus ?
- Est-ce que vous connaissez des points de vente alimentaires spécialisé dans la vente de produits biologique ?
- Comment est-ce que vous les avez connus ?
- Est-ce que vous connaissez des marchés dans votre communes, les communes avoisinantes ?
- Comment est-ce que vous les avez connus ?
- Est-ce que vous connaissez des jardins dans votre communes où les communes avoisinantes ?

- Comment est-ce que vous les avez connus ?

Proximité milieu agricole

- Est-ce que vous connaissez des producteurs locaux (en vente direct ou non) autour de chez vous, dans les communes voisines ?
- Est-ce que vous les connaissez personnellement ?
- Est-ce que vous savez ce qu'ils produisent et de quelle manière ?
- Est-ce que vous êtes au courant des difficultés qu'ils peuvent rencontrer ?
- Est-ce que vous avez des échanges avec ces producteurs sur la manière dont-ils travaillent ?

Socialisation enfance alimentation

- Est-ce que vous pouvez me parler du rapport à la cuisine/ a l'alimentation de vos parents quand vous étiez enfants ?
- Relance : Qu'est ce qui était important pour eux ?
- Est-ce que vous pouvez me parler d'un bon souvenir d'enfance lié à l'alimentation ?
- D'un mauvais souvenir ?
- Est-ce que vous cuisiniez avec vos parents/ grands-parents ou d'autres membres de votre famille quand vous étiez enfants ?
- Est-ce que vous avez des « recettes de famille » ? Lesquels ?
- Quels sont les choses que vous ont transmises vos parents vis-à-vis de l'alimentation ?
- Est-ce que vos parents/ grands-parents ou d'autres membres de votre famille avaient un jardin quand vous étiez petit.e ?

Représentation alimentation

- Comment définiriez-vous l'agriculture biologique ? Qu'est-ce que vous en pensez ?
- Et le label AB ?
- C'est quoi pour vous une agriculture locale/ un produit local ?
- Quelles différences vous voyez entre un plat fait-maison et un plat préparé ?
- A partir de quel moment peut-on dire que c'est du « fait maison » pour vous ?
- Parmi les différentes classes d'aliments suivantes : produits laitiers, féculents, fruit, légumes, viandes et poisson lesquels sont les plus importants et les moins importants ?
- Est-ce que vous pouvez m'expliquer pour quelle raison pour chacun d'entre eux ?
- Relance : Quel rôle est-ce que vous donnez à chacun ?
- Est-ce qu'il y a des classes d'aliments dont vous ne pourriez absolument pas vous passer ? Et pourquoi ?
- Quels sont ceux que vous mangez le plus régulièrement ? Est-ce que vous pouvez les classer en fonction de la régularité à laquelle vous les consommez ? Et pourquoi ?
- Est-ce qu'il est important pour vous d'avoir des producteurs locaux sur un territoire ? Et pourquoi ?

- On a beaucoup entendu parler ces derniers temps des circuit-court alimentaire, qu'est-ce que vous pensez ?
- Comment différencieriez-vous une exploitation agricole en agriculture dite « intensive » et au contraire une exploitation en agriculture « raisonnée », plus local, « paysanne » ?

Données socio-professionnelles :

- Métier du/ de la Conjoint.e
- Métier des parents
- Propriétaire ou locataire du logement ?
- Depuis combien de temps est-ce que vous habitez à Livron/ Loriol ?
- Et dans la région ça fait longtemps que vous y êtes ?

Guide d'entretien pour les mangeurs consommateurs 3^{ème} session :

Etat des lieux pratiques alimentaires

- Depuis la dernière fois que l'on s'est eu au téléphone est-ce qu'il y a us des changements dans votre alimentation ? (Lieux achat, aliments, cuisine)
- Est-ce que vous êtes retourné dans des lieux d'achats que vous aviez abandonnés ?
- Relance : retour au marché ? / continuez-vous à aller chez les producteurs locaux ?
- Est-ce que votre pratique de la cuisine a changé un petit peu ? (Temps et complexité)
- Est-ce que vous avez gardé les habitudes du confinement dont vous m'avez parler (reprendre les éléments des précédents entretiens) ?
- Est-ce que vous souhaitez les gardés à long terme ?

Réflexivité sur la période du confinement

- Avec le recul est-ce que vous pouvez me parler de la façon dont vous avez vécu le confinement/ le déconfinement ?
- Est-ce que vous pensez que le confinement a pu changer votre rapport aux lieux d'achat ? (Supermarché, petit commerce, marché, vente à la ferme)
- Et votre rapport à la nourriture ?
- Aux producteurs locaux ?
- Est-ce que cette période a été source de réflexion sur votre alimentation ? (Remise en question/ confirmer des idées que vous aviez ?) relance : Est-ce que vous avez pût dans ce cadre découvrir de nouveaux lieux d'achat ? De nouvelles recettes ? De nouveaux aliments ?
- Ou sur l'alimentation de vos proches : famille, amis, collègue de travail ?

Projections :

- Comment est-ce que vous voyez votre alimentation dans les mois et les années à venir ?
- Est-ce que vous souhaitez faire évoluer/ changer certaines choses ?
- Pourquoi ? De quelle manière ?
- Est-ce qu'il y a des choses qui vous freinent dans ces changements ?
- Est-ce qu'il y a au contraire des éléments qui vous permettent de faire évoluer votre alimentation ? Ou d'avoir l'alimentation que vous souhaitez ?

Alimentation durable :

- Pour vous c'est quoi une alimentation durable/ écologique et solidaire ?
- Pour vous qu'est-ce qui permettrait aux personnes d'avoir accès à une alimentation durable ?
- Relance : est-ce que vous avez observé des freins et des leviers pour vous ou pour vos proches dans les changements d'habitudes alimentaires ? Qu'est ce qui pourrait être moteur de changements vers cette alimentation dite « durable » ?
- Pour vous est-ce qu'une commune ou une communauté de commune peut intervenir dans le domaine de l'alimentation ?
- Si oui, de quelle manière et par quelles actions ? (relance : les marchés, les jardins familiaux et partagés, dans les écoles)

Guide d'entretien pour les magasins d'alimentation générale

Présentation de l'enquête

Alors je vais commencer par vous rappeler l'objectif de mon travail et de cette enquête. Je suis donc stagiaire à la communauté de commune du val de drome au pôle agriculture, et les changements de pratiques alimentaires pendant le confinement. Je m'intéresse aussi dans ce cadre aux magasins alimentaires. L'objectif de cette enquête est comprendre les changements de pratiques alimentaires afin d'aider la CCVD à mettre en place des actions sur ce sujet.

Rappel entretiens sociologiques (anonyme, retour si souhaité)

Présentation :

- Est-ce que vous pouvez commencer par me présenter votre exploitation ?
- (Surface, mode d'approvisionnement, fonctionnement, nombre de salariés, taille, nombre de clients par semaine, panier moyen, part de l'alimentation dans le panier)
- Quel est la politique de l'entreprise en matière d'alimentation / d'approvisionnement / pendant le confinement ??
- Est-ce vous pouvez présenter votre activité professionnelle au sein du magasin, votre rôle ?

Pratiques d'achat des consommateurs :

- Est-ce que vous avez des informations sur les profils de vos consommateurs ? (géographiquement, revenus etc...)
- Est-ce que la fréquentation de la vente à la ferme a changé? (est ce qu'elle a diminué/augmenté)
- Est-ce que vous avez de nouveaux clients, que vous n'aviez pas l'habitude de voir ?
- Est-ce que vous avez remarqué des changements dans les comportements des clients durant cette période de confinement ?
- Au niveau de la quantité de produits consommés, est-ce que vous avez observé des changements ? (Évolution du panier moyen)
- Est-ce que vous avez eu des ruptures de stocks particulières ?
- Est-ce que vous avez observé des évolutions dans les types de produits consommés ? (frais/ surgelé, brut/ transformé, légumes/ viandes, bio/ conventionnel, produit locaux et artisanaux)
- Si des évolutions importantes dans les pratiques des consommateurs :
- Qu'est-ce que ces changements de pratique de votre clientèle ont changé pour vous ? Pourquoi ?

Difficultés et Changement en période de confinement :

- Quels sont les difficultés habituelles du magasin
- Dans La relation avec les clients ?
- Est-ce que de nouvelles difficultés sont apparues avec le confinement ? Lesquelles ?
- Est-ce que la période de confinement vous a amené à vous poser des questions sur l'activité/ le fonctionnement de la vente directe ?
- Sur les clients ? la politique de l'entreprise ? la gestion des stocks ? l'approvisionnement ? les produits ? la communication vis-à-vis de la clientèle ?
- Comment sont arrivés ces questionnements ? Qu'est ce qui les a provoqués ? (Problématiques d'appro, fermeture de marchés, comportement ou nouvelles demandes des clients...)
- Avez-vous mis en place un fonctionnement spécifique durant cette période de confinement (ex : horaire d'ouverture du magasin réservé aux personnes âgées) ?
- Si rupture de stock : Comment vous vous y êtes pris pour gérer les ruptures de stocks dont vous m'avez parler ?
- Est-ce que vos sources d'approvisionnement ont changé pour certains produits ? Lesquels et pourquoi ?
- Comment est-ce que ces nouvelles filières d'approvisionnement ont été mises en place ? Est-ce que vous pouvez me décrire le déroulement de la mise en place ?
- Est-ce que vous avez été amené à travailler plus en lien avec les producteurs locaux ?
- Si oui :
- Comment ça s'est passé ? Est-ce qu'il s'agissait de producteurs déjà fournisseurs pour le magasin avant le confinement ? (Ou bien De nouvelles personnes ?)
- Est-ce que c'est vous qui les avez contactés ou bien ce sont eux qui vous ont contacté pour vous proposer leurs produits ?
- Est-ce que vous avez eu des retours de la clientèle sur ces nouveaux produits locaux ? (prix qualité etc..)

- Quelle part représente (**en valeur globale, en volume sur quelques produits clefs**) les produits locaux dans les produits que vous vendez ? Est-ce que cette part a augmenté durant cette période de confinement ?
- Et pour les produits biologiques ? Biologiques et locaux ?

Influence de la fermeture des marchés :

- Est-ce que la fermeture temporaire des marchés a changé des choses pour vous au magasin ? (Rapport avec les fournisseurs, les clients) ?
- Est-ce que des producteurs sont venus vous demander d'acheter leurs produits normalement écoulés en marché ?

A la sortie du confinement :

- Comment est-ce que vous envisagez le « retour à la normale » pour le magasin ?
- Est-ce qu'il va y avoir de nouveaux changements liés au déconfinement ?
- Si nouvelle filière : Est-ce que vous pensez conserver les nouvelles filières d'approvisionnement que vous avez créées ? Pourquoi ?
- Au niveau des produits issus de l'agriculture locale comment est-ce que vous envisagez la suite ? (Augmenter leur présence dans le magasin ? La réduire ? et pourquoi ?)
- Au niveau des produits issus de l'agriculture biologique comment est-ce que vous envisagez la suite ? (Augmenter leur présence dans le magasin ? La réduire ? et pourquoi ?)
- Au niveau d'autres produits comme la viande/ les produits transformés/ les produits frais comment est-ce que vous envisagez la suite ? (Augmenter leur présence dans le magasin ? La réduire ? et pourquoi ?)
- Demander si l'enquête est ok, et a encore un peu de temps pour aborder cette partie
- **Personnellement questionnement vis-à-vis de l'alimentation** (avant confinement/ après confinement)
- Plus personnellement, avant le confinement quelles étaient les choses importantes pour vous dans votre alimentation ? (Les choses auxquels vous teniez/ faisiez attention)
- Et maintenant est-ce que vous prêtez attention à de nouvelles choses ?
- Est-ce que de nouvelles préoccupations sont arrivées pour vous ? Lesquelles ?
- Est-ce que vous avez des questionnements particuliers sur l'alimentation en cette période particulière ? des peurs ? Des incertitudes ?

MERCI BEAUCOUP POUR VOTRE TÉMOIGNAGE

Puis-je vous rappeler dans 3 semaines / 1 mois pour refaire un point ? (Ce sera plus rapide)

Annexe n°5 : Exemple d'un compte rendu d'entretien :

Compte-rendu Entretiens MJC 1 :

Contexte de l'entretien :

L'entretien avec L****, salariée à la MJC de Minichaize et personne à l'initiative des ateliers de cuisine qui ont lieu de ce cadre, à durée 1h20. Il s'agissait, par cet échange de comprendre comment ce projet à vu le jour, mais aussi la posture de Laure lorsqu'elle fut animatrice de ces ateliers. Les objectifs que ces ateliers se donnaient vis-à-vis des participantes.

Le secteur famille de la MJC et Centre Social Minichaize :

Ces ateliers ont lieu dans le cadre du secteur famille de la MJC. Celui-ci se donne pour objectifs d'être dans une démarche « d'aller vers », des personnes en difficultés sociales. C'est-à-dire qu'il s'agit pour les salariés d'aller à la rencontre des habitants, afin de partir des demandes et des idées des habitants pour mettre en place de nouveaux projets. L**** joue un rôle important dans ce cadre de coordination des projets et de recueil de la parole des habitants.

Description des ateliers de cuisine :

Ces ateliers ont deux objectifs principaux. Le premier recouvre principalement une vocation de sensibilisation à l'environnement, plus particulièrement à l'alimentation durable. Il s'agit de faire découvrir aux participantes²³ des nouvelles manières de cuisiner, de consommer. C'est pour cela que l'atelier cuisine des vendredis est précédé d'une séance de course collective les mardi matin au marché de Crest. Les produits qui y sont achetés sont exclusivement biologique et locaux. Outre la provenance des produits, se sont aussi les questions de gaspillage alimentaire qui sont abordées, de tri des déchets à travers la pratique du compostage, de la saisonnalité des productions et de la réduction de la consommation de produits carnés.

Le second concerne le lien social. La volonté des animatrices par cet atelier est aussi de créer du lien social, de rompre l'isolement. L'enquêtee m'a fait part du fait que de nouvelles amitiés se sont créées entre les participantes, certaines se voient en dehors des ateliers. Mais l'aspect collectif est aussi envisagé comme vecteur de valorisation des individus. C'est l'idée de valoriser les connaissances et compétences des participantes par le partage de recettes de cuisine par exemple. Ainsi au début du projet l'objectif était de concocter des repas uniquement à partir de recettes de cuisines proposées par les participantes. Néanmoins, au bout d'un certain temps les idées semblaient s'épuiser et c'est pour cela que L**** a demandé à F**** d'intervenir afin que cette dernière puisse apporter dans l'atelier de nouvelles connaissances sur la cuisine. La valorisation des compétences acquises dans l'atelier est un enjeu important de ces ateliers pour l'enquêtee. Nous verrons plus tard comment cela est mît en place et tant parfois à dépasser le cadre spécifique de l'atelier.

Le temps du marché, qui a donc lieu le mardis matin une fois par mois se déroule de la manière suivante : les participantes se rejoignent à la MJC avec F**** à 9h30 pour partir en minibus en direction de Crest. Lors de l'arrivée à Crest F**** et les participantes échangent autour d'un

²³ Se sont presque exclusivement des femmes qui participent à cet atelier.

café pour prendre des nouvelles les unes des autres et établir la liste des ingrédients nécessaires pour le repas du vendredi et la quantité nécessaire en fonction du nombre d'inscrits à l'atelier cuisine. Après des achats aux producteurs biologiques du marché, elles complètent leur panier si nécessaire au magasin Bio L'Étincelle.

Le vendredi de la même semaine les participantes se donnent rendez-vous avec F**** à 10h à la MJC, où L**** les accueillent avec un café. Ici aussi le temps d'échange a pour objectif de planifier la séance, mais aussi d'échanger et de prendre des nouvelles les unes des autres. Ensuite des groupes se forment pour chaque plat du menu : entrée, plat, dessert. Tout le monde se retrouve autour de la table pour 12H30, L**** les rejoint. Depuis peu la possibilité est offerte au personnel de la MJC de venir participer au moment du repas. Pour ce faire ils doivent participer financièrement par un montant équivalent à la participation des personnes de l'atelier. Pour Fanny la participation de nouvelles personnes au repas permet de valoriser le travail des participantes de l'atelier, elle nous dit ainsi :

« Oui voilà de se dire on le fait pour nous, mais en fait on peut aussi faire plus large, fin c'est cette valorisation de cette expérience quoi ! »

Dans cette même perspective était prévu en mai un barbecue géant, ouvert à l'ensemble des habitants du quartier. Les participantes de l'atelier devaient ainsi cuisiner pour une centaine de personnes. Malheureusement cet événement fut annulé en raison de la crise sanitaire. Concernant le rapport des participantes à l'atelier Laure nous explique :

« En tout cas cette action elle se pérennise de mois en mois y'a un rendez-vous qui est donné, ça je pense que ça compte en fait, c'est un rendez-vous qu'on se donne et chacune a ces raisons en fait pour venir, ça serait intéressant d'entendre pourquoi elles viennent à ça, mais en tout cas ça s'inscrit dans leurs agendas c'est un moment qu'elles attendent avec joie et y'a pas forcément de la joie tous les jours en fait et ce moment il est attendu ».

Lorsque cette dernière parle de la joie qui n'est pas présente tous les jours, elle évoque ici les conditions de vie parfois difficiles des participantes. En effet ces dernières sont des personnes souvent fragilisées et précaires, parfois en situation de précarité alimentaire puisque recourant à l'aide alimentaire. On retrouve dans le groupe régulier, 5 à 6 femmes dont une moitié se connaissent avant de venir, car elles sont voisines. Les hommes paraissent absents du tableau à l'exception d'une séance où un homme est venu accompagner de son fils. Une partie de ces participantes avaient déjà participées à d'autre atelier de la MJC : l'atelier jardin où des ateliers de cuisine plus informel organisés par L**** à l'occasion des Barbecues de quartier. C'est donc L****, dont le visage était bien connu, qui les a amené à participer à ces ateliers.

Des projets qui dépasse l'atelier cuisine :

Outre les ateliers hebdomadaires de cuisine la MJC organise aussi dans ce cadre des sorties à la ferme une fois par an. C'est ainsi qu'a us lieu, en 2018, la visite de la ferme des Amanin et en 2019 l'exploitation « la Fée de Champs ». La visite de 2019 a permis aux participantes de cuisiner sur place avec Bérangère Collomb et de partager le repas avec celle-ci. De cette visite à aussi découler un projet de séjour en famille dans la nature, sous tente dans cette ferme. L**** projette aussi suite à cette visite de réitérer une collaboration avec Bérangère Collomb autour de la thématique des cosmétiques faits-maison. Il serait ici question de faire un atelier de cueillette de plantes et de fabrication, à partir des plantes en question de cosmétiques zéro-déchets.

Laure accompagne aussi un groupe d'habitant du quartier de Fontagnal sur la question de l'amélioration du cadre de vie dans le quartier. Parmi ces habitants il y a des participantes de l'atelier cuisine qui ont évoqué l'envie d'avoir un composte dans le quartier. L**** explique ainsi :

« Mais en tout cas oui y'a des participantes qui ont fait émerger cette envie en disant moi je composte maintenant avec la MJC je vois que ce n'est pas bien compliqué j'aimerais bien qu'il y est un composteur »

Elle évoque aussi le cas d'une participante en particulier qui vient aussi aux ateliers jardins de la MJC et qui semble s'être approprié le compostage et devenir une sorte d'ambassadrice. L**** commente :

*« Elle a laissé ça chez elle (en parlant d'un lombricomposteur fabriqué avec L****), donc dans sa résidence d'habitat social, y'a d'autres habitants qui y amènent leur déchet maintenant, donc voilà elle vit seule et donc ça a suscité pleins d'échanges avec ces voisins, avec le gardien de la résidence qui l'a assez vite considéré comme l'experte dans le sujet donc ça a été hyper valorisant pour elle. Et là y'a quelques semaines elle écoutait une émission de radio sur le lombricompostage et elle a téléphoné pour pouvoir témoigner de son expérience, donc voilà c'est génial quoi ! »*

Si L**** n'a pas su me parler des changements de pratiques alimentaires des participantes, puisque cette dernière n'en a pas connaissance, il semblerait que certaines participantes s'approprient des pratiques écologiques comme le compostage.

Des questionnements qui persistent :

Pour L**** certaines problématiques restent complexes à traiter notamment la question du choix alimentaire pour les personnes en situation de précarité et celle de la mixité sociale dans les ateliers. Cette dernière se questionne sur comment aborder la question de l'alimentation durable avec des publics précaires qui ont soit peu de budget pour l'alimentation où bénéficient d'aides alimentaires. Pour cette dernière ces personnes n'ont pas les moyens de choisir leur alimentation et elle se questionne sur la posture à adopter afin de ne pas reproduire une violence sociale, qu'elle résume ainsi :

« Bah voilà on va aussi aller dans des magasins bio oui il y a des choses qui sont très chères, comparé à des prix budget du supermarché. Et ce rapport-là en fait, de dire fin oui je trouve que c'est délicat, de surtout pas transmettre que y'a une nourriture pour ceux qui ont les moyens et puis y'a les autres ben... voilà quoi. »

Pour L**** il faut aborder des thématiques qui peuvent être donc au plus près des préoccupations des participantes. La question du gaspillage alimentaire est donc traitée puisqu'il y a une volonté de faire des repas aussi à partir des restes non périssables de l'atelier précédent, en achetant le moins possible d'aliments complémentaires et tout en faisant des repas « sophistiqués ». Pour la suite des ateliers L**** et F**** ont aussi la volonté d'aborder la question du budget en essayant de voir avec les participantes comment faire des repas toujours aussi bons, avec un peu moins de budget. La réduction de la consommation carnée est aussi évoquée, depuis un certain temps un atelier sur deux est sans produit carné. Ces séances ont pour vocation de faire découvrir aux participantes des alternatives à la viande.

L**** à noter qu'il y avait des difficultés à faire émerger un groupe dans ces ateliers qui soit mixte socialement. Elle a remarqué que les personnes plus favorisées ne revenaient pas à cause de ce qu'elle nomme « un choc des cultures ». Laure explique en ces termes :

«Y a eu un choc de culture un peu je dirais entre les participantes à ce moment-là du projet et elle, en fait intermittente du spectacle, avec déjà une expérience de l'alimentation durable tout ça. Et du coup voilà, ce n'est pas évident bah voilà y'a certains profils dans l'atelier de personnes qui peuvent surprendre. Qui font que bah, c'est une chose de cuisiner ensemble et de partager ce moment mais s'en est une autre d'avoir envie de revenir, de se donner du temps tous les mois c'est long quand même quatre heures, donc voilà. Et ouais, toute la question de la mixité en fait et nous c'est notre défi en fait c'est de proposer des espaces de mixité, donc pendant l'atelier de cuisine pour l'instant je vois que ça ne marche pas forcément trop bien »

Ainsi L**** à conscience des difficultés liées à la mixité sociale, bien que pour l'instant l'objectif ne soit pas accompli, elle tente de mettre en place par d'autre moyen des espaces de mixité. Ainsi la présence du personnel de la MJC au moment du repas participe à créer de tels espaces. Le projet de Barbecue de quartier où les participantes devaient préparer des repas pour une centaine de personnes entre aussi dans cette démarche de mixité

Annexe n°6 : Comptes rendus de la réunions du 28 Juillet 2020



Compte rendu de la réunion : Changements de pratiques alimentaires vers une alimentation durable

Quelles sources de transformations et comment-agit on demain sur les habitudes alimentaires ?

Lieu : Salle Vellan, dans les locaux de la CCVD Date : Mardi 28 Juillet de 9h à 11H

Nom et Prénom	Organisme	Emargement
L**** *	MJC et Centre Social de Aoust sur Sye	OK
N***** *	Agribiodrôme	OK
A****_**** *	ODT	OK
M**** *	ODT	OK
F**** *	Du beurre dans les épinards	Excusée
E**** *	CCVD (action sociale)	OK
Elise Chevalier	CCVD (agriculture)	OK
Perrine Tavernier	CCVD (agriculture)	OK
Anais Sinoir	CCVD (agriculture)	OK
Hugues Vernier	CCVD (agriculture)	OK
Julia Montagnon	CCVD (agriculture)	OK
Sido Morfin	CCVD (agriculture)	OK

Objectifs de la réunion :

- Présentation des résultats de l'enquête alimentation de TRANSAAT
- Réflexion autour de freins et de leviers aux changements de pratiques alimentaires pour une alimentation durable, afin de proposer collectivement des actions concrètes.

Temps fort de la réunion

A propos des publics précaires : A eu lieu une discussion autour de la question de la culpabilisation des personnes dite « fragiles » où précaire à consommer responsable. Il a été conclu que la sensibilisation ne devait pas cibler ces publics au risque de porter un discours culpabilisant envers des personnes qui ont peu de moyens. Par contre, il a semblé que des

actions « concrètes » qui permettent une meilleure accessibilité à ces publics sont envisageables.

L'importance symbolique de la viande : Prise de conscience de l'importance sociale symbolique de la viande, notamment lors de repas avec des convives où des repas de fête. Donc l'insuffisance de l'argument nutritionnel pour traiter la question de la réduction de cette consommation a été évoqué.

Sur la perception des produits biologiques : A été abordé le manque de connaissance des systèmes de productions agricole, même concernant des personnes engagées dans une démarche alimentaire. Il a été souligné l'importance de rendre visible la pluralité des systèmes de production agricoles au-delà de la dichotomie agriculture biologique et conventionnelle.

Temps de travail domestique autour de l'alimentation : Il a été noté l'intérêt de viser comme public, les familles avec deux actifs pour lesquels la question du temps dédié à l'alimentation semble centrale. En effet des actions concrètes sur la réduction du temps dédié à la cuisine, où sur l'aide à la planification où l'organisation des tâches dédié à l'alimentation paraissent réalisables.

Problématiques soulevées :

La question du plaisir sensoriel et du goût des produits ne semble pas déterminant si l'on s'attache aux systèmes de production agricole. C'est-à-dire que si le goût des produits semble pouvoir guider le consommateur sur l'achat de produits locaux, concernant les produits biologiques cela semble moins évident.

La question de la solidarité envers les producteurs, peut aussi être issu d'un phénomène propre à la dynamique du confinement, à un épiphénomène issu par ailleurs d'une communication nationale (communication de la région). L'explosion des commandes de particulier pour des paniers chez l'entreprise Agricourt durant le confinement, puis le retour rapide à la normale suite au déconfinement, à été donné comme exemple.

Déroulé des ateliers :

Deux groupes ont été constitués afin de travailler sur différents freins et leviers aux changements de pratiques alimentaires pour une durée de 15 min. Il était initialement prévu que les ateliers soient plus long, mais les questions et échanges autour de la présentation ont dépassé sur le temps imparti aux ateliers.

Atelier 1 : Accessibilité à l'alimentation durable et sensibilisation

Participants : Laure Granger, Hugues Vernier, Anne-Marie Arana, Perrine Tavernier et Anaïs Sinoir (animation et prises de notes)

Thématique 1 : Accessibilité Financière spatiale et « temporelle »

- Atelier sur la création de conserves

Objectif : permettre aux foyers pour lesquels la gestion du temps est un frein à l'alimentation durable, de pouvoir produire leur propre conserve alimentaire et les aider par ce biais à la gestion du temps pour la cuisine. Utiliser le moment de l'arrivée des enfants afin de pouvoir mobiliser des nouvelles personnes. (en lien aussi donc avec la thématique 2)

Publics visés : Foyers deux actifs avec des enfants.

Partenariats envisageables : Service petite enfance (sur la création par les parents de petits pots pour les très jeunes enfants), Y. Houlette (producteur de fruit à Loriol qui fait de la transformation, notamment de compotes) Moun Pais (racheter le restaurant pour avoir accès à une cuisine).

- Création de supermarché/ épicerie coopérative où solidaire

Objectifs : S'appuyer sur la participation des consommateurs à la gestion du magasin pour réduire les frais de structure et donc les prix des produits. Ou bien rendre les produits accessibles en fonction du niveau de revenus de chacun, par le biais d'une carte. (Réduction en fonction de leur revenus)

Public visé : Personnes en situation de précarité alimentaire, où n'ayant pas les moyens économiques d'accéder à une alimentation « de qualité » c'est-à-dire bio et locale.

Partenaires envisageables : Le CIAS (centre intercommunale d'action sociale) pour avoir accès aux revenus des personnes sans avoir à leur demander (peut-être violent socialement).

- Créer des paniers de produits locaux et biologique proche des lieux de travail et d'école

Objectif : rendre mobile l'offre alimentaire, se déplacer vers les consommateurs afin de lui éviter le déplacement, rendre plus « facile » l'accès à l'alimentation durable. Mais attention une difficulté économique pour la mise en place de tels paniers.

Thématique 2 : La relation parent-enfant comme vecteur de changements alimentaires

- Utiliser la sortie des écoles pour atteindre le public des parents

Objectifs : Informer sur les modes de production agricole les parents et le relier avec la question de la santé des enfants (se servir de l'aspect santé comme première accroche pour parler d'alimentation). Possibilité de proposer aussi des systèmes de paniers de produits locaux et où biologique.

Publics visés : Parents

Partenaires envisageables : écoles du territoire, AMAP, Agriculteurs ?

Thématique 3 : le bio une notion qui reste floue

- Utiliser un label qui puisse regrouper différents critères (biologique, local et nutritionnel)

Objectif : Clarifier l'information pour le consommateur et lui permettre d'avoir différentes informations regroupées sous le même Label.

Partenaires envisageables : Association Biovallée, il y a peut-être une possibilité d'utiliser la marque Biovallée, pour l'instant, peu utilisée dans le domaine de l'agriculture. Afin de communiquer plus largement sur les questions alimentaires il peut être judicieux de recourir à une agence de communication possédant des outils de communication plus développer qu'un acteur public (attention diplomatie avec le service com ??)

- Faire des vidéos sur l'agriculture et les projeter au cinéma

Objectif : communiquer sur les différents systèmes d'exploitation à un public large, afin de diffuser le plus possible des informations concernant l'agriculture et notamment les différences entre agriculture biologique et conventionnelle.

Partenaire envisageable : Cinéma l'EDEN à Crest.

Atelier 2 : Lien agriculture et consommateur

Participants :

Nicolas Molinier, Marco Trentin, Julia Montagnon et Sido Morfin (animation et prise de notes)

Thématique 3 : Le bio une notion qui reste floue

- Faire des visites dans différentes exploitations ayant des systèmes d'exploitation différents mais des mêmes productions (exemples : abricot et picodon)

Objectif : Visibiliser la pluralité des systèmes de production agricole, donner plus de compétences où connaissances aux consommateurs sur les modes de production agricole, afin qu'ils puissent développer leur conscience critique et leur capacité de choix.

Publics visés : Ne pas viser un public en particulier, parce qu'il semble que même les personnes déjà engagées dans une démarche alimentaire n'ont pas forcément connaissance des méthodes et processus de production agricole.

Partenaires envisageables : Agriculteurs et coopératives agricoles à un niveau micro-local, étendre les partenariats avec l'ensemble des agriculteurs afin d'inclure toutes les pratiques agricoles existantes.

- Créer des lieux d'échange et de débat public

Objectif : Développer la conscience critique des consommateurs sur les pratiques agricoles

Public visé : Personnes peu réflexives sur leur alimentation/ peu engagées.

Partenaires envisageable : S'appuyer sur des structures de proximités (MJC, Centre Sociaux, CCAS) qui sont déjà en lien avec des publics variés afin de ne pas toucher seulement des personnes déjà en réflexion sur leur alimentation.

Thématique 4 : Renforcer la proximité entre producteurs et consommateurs

- Encourager la création de coopérative de consommateur

Objectif : Permettre la rencontre entre producteurs et consommateurs, renforcer la solidarité entre les consommateurs (autour de la livraison notamment).

Mise en réflexion pour mon mémoire :

- Les discussions autour de la question de l'accessibilité m'ont permis de voir qu'il s'agit d'une thématique centrale de mon travail que je dois mettre en avant et qui s'articulera avec la notion de démocratie alimentaire. Par ailleurs quatre axes sur l'accessibilité ont été évoqués au cours des discussions (économique, temps, « culturel », spatial).
- La question des connaissances sur des systèmes d'exploitation agricole est revenu à plusieurs reprises, et suite aux ateliers l'idée qui est ressortie est l'importance de la montée en compétence des habitants sur l'agriculture, afin qu'ils puissent « faire leur choix ». Cette thématique semble importante et rejoint ici la question de la

Annexe n° 7 : Document de synthèse du travail d'enquête de Marinne Bré-Garnier (2019)

COMMENT ACCOMPAGNER LES CHANGEMENTS DE PRATIQUES DES CONSOMMATEURS·TRICES ÉLOIGNÉ·E·S DE L'ALIMENTATION DURABLE ?

Les dispositifs d'accompagnement et la création d'un environnement alimentaire favorable à des pratiques durables



TRANSAAT – Transition du Système Agri-Alimentaire du Territoire

est un programme de recherche-action visant à identifier comment lever les freins aux changements de pratiques des agriculteurs·trices et des consommateurs·trices, dans une perspective de transition écologique du territoire de la Vallée de la Drôme. Ce programme a été initié en 2017, et s'achèvera à la fin de l'année 2020.

À PROPOS DE L'ENQUÊTE

4 dispositifs étudiés :

le défi *Familles à Alimentation Positive* (FAAP)¹ de Lorient (2018), celui de Valence (2019), des groupements de consommateurs, le programme *Ça Bouge Dans Ma Cantine*² à Grâne.

20 entretiens semi-directifs auprès de participant·e·s à ces dispositifs.

Un travail **d'observation participante** au sein d'une équipe du défi FAAP de Valence.

1 Ce dispositif accompagne depuis 2012 des familles souhaitant augmenter leur consommation de produits bio et locaux sans augmenter leur budget. Il est né de l'initiative de la FRABAura, et se met aujourd'hui en place dans différentes régions.

2 piloté par la CCVD depuis 2014, ce programme accompagne les acteurs de la restauration scolaire pour l'intégration de produits bio et locaux dans les menus, et déploie des activités pédagogiques sur l'agriculture et l'alimentation dans les écoles.

QUELQUES DÉFINITIONS

Alimentation durable : selon la FAO, il s'agit d'une alimentation à faible impact environnemental, contribuant à la sécurité alimentaire et à l'équilibre nutritionnel, garantissant une vie saine aux générations présentes et futures.³ En France, la loi Egalim votée en 2018 aborde une alimentation durable – produits issus de l'agriculture biologique, de circuits-courts, d'une production locale, et de qualité – incluant les produits labellisés AOP, IGP, AB. La loi Egalim vise également à appuyer une réduction de la consommation de viande.⁴

Environnement alimentaire : l'environnement alimentaire désigne l'ensemble des lieux de l'alimentation, c'est-à-dire les lieux où l'on s'approvisionne, ceux où l'on s'alimente, ceux où l'on est amené à parler d'alimentation, mais aussi les messages de santé liés à l'alimentation.⁵ Dans le cadre de cette étude, seuls les lieux d'achats alimentaires ont été retenus.

3 Food and Agriculture Organization, Biodiversité et régimes alimentaires durables, 2010.

4 Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019.

5 Mikkelsen, Bent. (2011). Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environments. *Perspectives in public health*. 131. 209-16. doi:10.1177/1757913911415150.

Juillet 2019

Marinne BRÉ-GARNIER

Issu d'un stage de Master 1
Nouvelles ruralités, Agriculture et
Développement local (Paris Nanterre)

Encadré par Claire Lamine, Hugues
Vernier, Charlène Nicolay

Axe

1

UTILISER LE « CUISINER ENSEMBLE » COMME PORTE D'ENTRÉE PLURIELLE SUR L'ALIMENTATION DURABLE

La pratique collective de la cuisine est une entrée intéressante pour aborder l'alimentation durable pour tous. Les individus peuvent prendre part à un atelier cuisine pour diverses motivations : goût des bonnes choses, envie de rencontrer de nouvelles personnes, volonté d'apprendre des astuces... Cette diversité d'entrées se cristallise autour d'une pratique partagée, qui peut ensuite être le support d'un dialogue libre autour de l'alimentation. Chacun·e peut ainsi trouver sa place dans les échanges portant sur une alimentation saine et durable.

Une participante du défi FAAP de Lorient : « 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. »

Axe

2

METTRE L'ANIMATION AU CENTRE DE L'ACCOMPAGNEMENT AU CHANGEMENT DE PRATIQUES

L'animateur·trice qui amène les questions de l'alimentation et de l'agriculture durable dans le dispositif d'accompagnement oriente fortement les expériences et apprentissages qui vont s'y produire.

Piste d'action :

former et sensibiliser les animateurs·trices des dispositifs d'accompagnement liés à l'alimentation durable, afin qu'ils·elles adoptent une posture neutre et bienveillante. Exemple : aider les personnes à améliorer leurs pratiques existantes plutôt que de les catégoriser comme mauvaises.

Axe

3

FAVORISER LA VISIBILITÉ DES LIEUX ET DES DISPOSITIFS DE L'ALIMENTATION DURABLE

Les réseaux de diffusion des informations relatives aux magasins de producteurs·trices, aux épicerie associatives et aux marchés de plein-vent, doivent être les plus larges possibles pour y permettre une certaine diversité et mixité dans leur fréquentation. 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. Les réseaux de diffusion des informations relatives aux magasins de producteurs·trices, des épicerie associatives et des marchés de plein-vent, doivent être les plus larges possibles pour y permettre une certaine diversité de leur fréquentation.

Piste d'action :

Investir des lieux « populaires » tels que les cafés, les fêtes de village, les Maisons de Quartier / MPT / MJC pour y parler et y expérimenter des pratiques alimentaires durables. Cela peut se matérialiser sous la forme d'ateliers cuisine, de repas partagés.

Une participante du défi Alimentation de Valence : « J'aimerais bien aller chez des producteurs, on sait ce qu'on achète et ça les aide eux aussi, mais je ne connais pas trop les magasins de producteurs. J'essaie d'en retenir de nouveaux avec le bouche-à-oreille ».

Quand bien même ils sont vus, ils peuvent être mal connus dans leur mode de fonctionnement - ou perçus comme codifiés, réservés à une certaine population, chers, peu diversifiés. Les dispositifs d'accompagnement peuvent participer à rendre ces lieux d'achat « durables » plus visibles et accessibles pour les individus et ainsi élargir leur environnement alimentaire.

Piste d'action :

Mettre en place des visites de magasins de producteurs intégrant le processus de production agricole du champ au point de vente, et des ateliers cuisine au sein de magasins de producteurs, avec les produits des magasins.



Axe

4

INTÉGRER LES QUESTIONS DE GENRE À LA CONCEPTION DE L'ACCOMPAGNEMENT AU CHANGEMENT DE PRATIQUES ALIMENTAIRES

Un point d'attention majeur concerne la prépondérance des femmes dans les dispositifs d'accompagnement liés à l'alimentation.

Piste d'action :

Les appels à projets finançant ces dispositifs doivent veiller à la mixité de genre dans les dispositifs. La mise en place de dispositifs portant sur l'ensemble du processus de l'alimentation pourrait être garante d'une plus grande diversité.

Axe

5

INTERROGER LA MIXITÉ DES TRAJECTOIRES DE CHANGEMENT AU SEIN DES DISPOSITIFS D'ACCOMPAGNEMENT

Les trajectoires alimentaires des individus, leurs préoccupations, leurs démarches de changement sont très variées. Selon le contexte, il faut bien réfléchir aux bénéfices et aux risques de viser une forte mixité dans les groupes formés au sein des dispositifs (FAAP par exemple). La mixité n'est pas toujours pertinente pour l'accompagnement. Un groupe plutôt homogène en termes de pratiques alimentaires, de visions, de besoins et d'envies, offrira un cadre plus accueillant pour l'expérimentation de nouvelles pratiques, la prise de risque que cela représente, le droit à l'erreur.

Piste d'action :

Porter une attention particulière au processus de lancement des dispositifs, aux campagnes d'inscription et de communication autour de ces dispositifs, et au choix des personnes-relais qui agissent à cette étape.



Cela peut être notamment propice pour des temps plus « informatifs » tels que les ateliers avec des nutritionnistes, les explications sur le bio etc. Pour le reste, la mixité des trajectoires alimentaires peut être pertinente, pour des activités plus « pratiques » et propices au dialogue informel telles que les ateliers cuisine, les repas partagés, le jardinage. Elle nécessite alors un bon accompagnement par les animateurs·trices, devant adopter une posture qui soit la moins stigmatisante possible.

Un participant du défi FAAP de Loriol : « *Le seul truc que je trouve dommage, par rapport au Défi, c'est 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.* »

Piste d'action :

appuyer les dispositifs d'accompagnement sur des structures où existe déjà une dynamique d'échange collectif : un groupe de personnes pratiquant une activité sportive, une MJC, les élèves d'un cours...



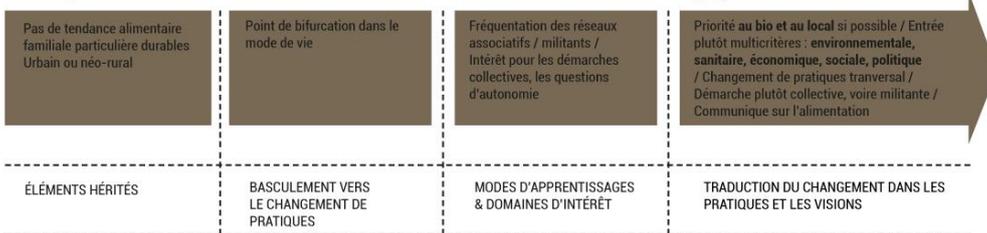
TRAJECTOIRE-TYPE n°1 : une alimentation durable pour la santé



TRAJECTOIRE-TYPE n°2 : une alimentation durable pour l'environnement



TRAJECTOIRE-TYPE n°3 : une alimentation durable comme engagement sociétal



Un programme mené et financé par :



Pour en savoir plus :

Marine Bré-Garnier, « Le Val-de-Drôme : un environnement alimentaire favorable aux changements vers des pratiques plus durables ? », Mémoire de master en géographie, sous la direction de Monique Poulot, Paris, Université Paris-Nanterre, 2019, 131 p.

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>

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).

Site défis FAAP



Systeme Alimentaire Innovant

La stratégie alimentaire de la CCVD 2020-2023

Anaïs SINOIR – Perrine TAVERNIER – Hugues VERNIER

Communauté de communes du Val de Drôme

Ecosite du Val de Drôme - 96, ronde des alisiers CS 331 - 26400 Eurre

Tél. 04 26 52 11 12 - asinoir@val-de-drome.com - www.valdedrome.com

Avec le soutien financier de :



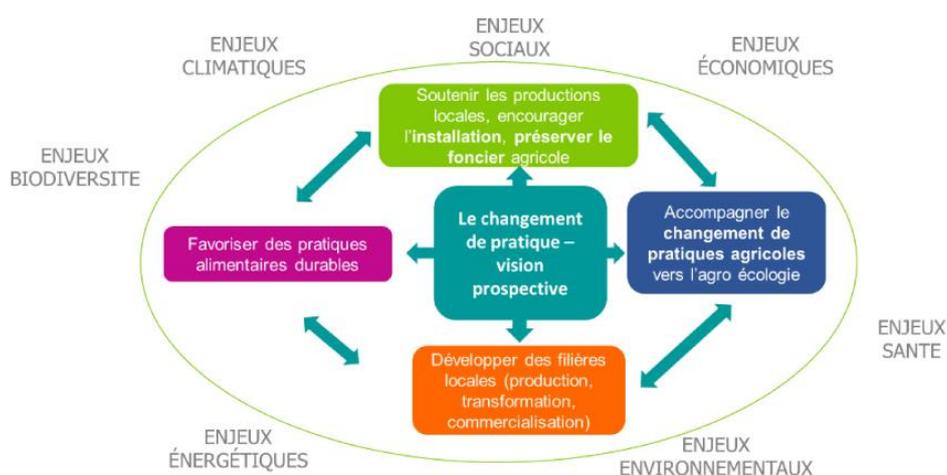
1. D'où vient la stratégie 2020-2023 ?

La politique agricole et alimentaire de la CCVD

En 2011, forts de 30 ans d'une politique de développement local volontariste et durable, les élus des intercommunalités de la Biovallée ont fixé des objectifs ambitieux concernant l'agriculture et l'alimentation :

- **Atteindre 50% des surfaces agricoles** certifiées en agriculture bio
- **Diminuer de 50% les intrants chimiques** pour l'agriculture conventionnelle ;
- **Introduire 80% de produits bio et/ou locaux** en restauration collective.

Préfigurant l'approche mise en avant par l'Etat avec les Projets Alimentaires Territoriaux, la CCVD porte une politique qui considère **l'ensemble du système alimentaire**, de la production à la consommation, qui cherche à répondre à de nombreux enjeux, en s'appuyant sur la recherche et l'innovation.



En 2014, la CCVD a sollicité ses partenaires pour répondre à l'appel à projet Système Alimentaire Innovant (SAI) de la fondation Daniel et Nina Carasso, et a piloté le projet jusqu'en 2018, avec comme objectif :

“Relocaliser partout ou faire ce peut l'alimentation à l'échelle de la vallée de la Drome afin de consolider l'emploi agricole et agroalimentaire local, tout en favorisant l'accès pour toutes et pour tous à une alimentation de proximité et de qualité”.



Quel bilan de cette première phase ?

Le bilan tiré de cette première phase met en avant plusieurs impacts majeurs pour l'avancée vers les objectifs fixés :

- les **résultats obtenus**, notamment concernant le développement de l'approvisionnement bio et local en restauration scolaire et les activités pédagogiques avec les écoles ;
- **la perception de la transversalité de la question alimentaire**, à la fois par les services de l'intercommunalité, par les communes et les partenaires jusqu'alors principalement agricoles ;
- **l'implication des élus**, d'autant plus que l'actualité nationale est entrée en résonance avec le calendrier du programme. Au niveau intercommunal, cette phase a marqué le passage d'une politique de soutien et d'accompagnement dans le développement des produits locaux et bio, à une politique d'action (construction de cuisines centrales à Saoû (multigénérationnelle) et à Livron (Pignal pour les crèches), achat d'une ferme...);
- La **gouvernance partagée et la collaboration** entre les structures partenaires : travailler autour d'actions concrètes a permis de reconnaître et organiser la complémentarité ; l'enjeu semble être de trouver l'équilibre entre représentativité, concertation, efficacité du mode d'organisation, impartialité, possibilité d'arbitrage simple ;
- **Le levier financier** : le financement de la fondation Daniel et Nina Carasso a permis d'obtenir des cofinancements, donnant une envergure plus importante au programme. Aujourd'hui, il nous invite à anticiper les moyens de pérenniser la démarche.

BILAN DE CA BOUGE DANS MA CANTINE 2015-2018

TAUX DE PRODUITS BIO ET/OU LOCAUX DANS LES CANTINES ACCOMPAGNEES:

=> 17% EN MOYENNE EN 2014

=> 40% EN MOYENNE EN 2018

VISITES DE FERMES, POTAGERS ET ATELIERS EN CLASSES :

=> 500 ENFANTS

=> 15 ECOLES

Une année pour préparer la transition

Ce bilan conforte l'intérêt de la démarche, la pertinence et l'efficacité plus ou moins forte des actions expérimentées et développées, et amène à envisager d'une part des évolutions quant aux approches et actions existantes, d'autre part un **élargissement du champ des actions et des publics touchés**. Cela conduit à envisager un modèle de gouvernance adapté à cette complexité et cette diversité tout en tirant les leçons de la gouvernance passée. Aussi, en 2019, la CCVD a animé un large travail de concertation pour « faire un pas de côté » et construire la stratégie 2020-2023 et sa gouvernance. Après une soirée de bilan des quatre premières années du programme le 4 octobre 2018, des réunions de travail par public ont été organisées entre mars et avril 2019, permettant de mobiliser une cinquantaine de structures. Des échanges avec près de 250 habitants du territoire, à l'occasion d'événements locaux et de « porteurs de parole » ont permis de recueillir les idées des habitants.

2. Aujourd'hui, où veut-on aller ?

Les principales évolutions

Dans la continuité de la première phase du programme SAI, la **relocalisation de l'offre alimentaire** reste un enjeu prioritaire sur le territoire, avec des actions à poursuivre : structuration des filières

locales, soutien à la création d'ateliers de transformation, soutien à la création de lieux d'achats de proximité selon les besoins. L'approche sur le **soutien à l'installation et la transmission** devient davantage concertée entre structures du territoire, dans le but d'améliorer la lisibilité pour les porteurs de projet et la complémentarité des solutions d'appui. Quant à **l'optimisation de la logistique** sur la vallée, les explorations et expérimentations nous amènent aujourd'hui à considérer que la solution doit dépasser le secteur agricole et se construire avec d'autres acteurs de la logistique et d'autres secteurs économiques. C'est un des axes du projet TI.

⇒ **axe 1. Relocaliser et structurer l'offre alimentaire**

La première phase du programme SAI a permis de mettre en place des actions d'information du grand public et de sensibilisation des enfants aux enjeux de l'agriculture et l'alimentation durable, partant du principe que les enfants sont les « mangeurs » de demain, encore en processus d'éducation, formant donc un public prioritaire. Cette analyse a été confortée par la démarche participative, et le soutien aux **activités pédagogiques envers les enfants** reste un axe fort. Toutefois, les réflexions ont aussi mis en avant l'importance de **toucher « tous » les publics**, dans l'optique de construire une culture responsable et solidaire de l'alimentation sur le territoire, nécessaire à l'évolution des représentations et des habitudes de consommation sur le long terme. Cela pourra passer, par exemple, par de l'information « qui parle » à chacun, l'appropriation par la pratique, l'apprentissage par l'échange entre citoyens... Le projet TRANSAAT montre qu'il peut être pertinent de s'appuyer sur des « structures relai » pour toucher les publics *a priori* peu intéressés par les questions d'alimentation (MJC, associations culturelles et sportives, établissements scolaires...). Il est aussi nécessaire d'accompagner les **acteurs éducatifs et professionnels de santé**, qui ont un impact fort sur les « mangeurs ». La stratégie prévoit de **soutenir les initiatives citoyennes locales et stratégies communales** qui répondent aux objectifs, afin d'encourager l'essaimage et le portage par tous. Elle visera enfin à favoriser les synergies, à **donner de la visibilité** au projet pour soutenir son appropriation, à **favoriser l'essaimage des innovations** sur le territoire.

⇒ **axe 2. Construire une culture responsable et solidaire de l'alimentation sur le territoire**

Le troisième axe développé dans ce programme cherche à s'attaquer à l'enjeu complexe et prioritaire de permettre **l'accès de toutes et tous à une alimentation durable, de qualité, locale**. En Val de Drôme aussi, la précarité alimentaire existe et l'action sociale est une des compétences de la CCVD. Il s'agit d'aller au-delà de l'accès à l'alimentation durable via la restauration scolaire, bien que cette entrée reste importante et que des efforts restent à mener pour atteindre un niveau élevé de qualité dans toutes les cantines. Un panel d'actions pourra être expérimenté (approvisionnement de l'aide alimentaire, jardins familiaux, démarches solidaires, sécurité sociale alimentaire...). L'expérience avec les cantines scolaires permettra d'essaimer auprès des EHPAD ; ce public peut faire face à des problèmes de santé, sous nutrition des personnes à domicile, manque de plaisir...

⇒ **axe 3. Expérimenter et développer des solutions innovantes d'accès à une alimentation de qualité pour tous et en particulier pour les publics les plus éloignés**

La gouvernance de la stratégie alimentaire se traduira par l'animation et la participation des acteurs à diverses instances de réflexion, échange, proposition, décisions. La mise en réseau entre les acteurs du système alimentaire, l'animation de démarches de participation citoyenne, la coopération avec d'autres territoires ou projets, sont autant de dimensions qui apparaissent aujourd'hui nécessaires pour entretenir la mobilisation et l'innovation, et qui contribuent à expliquer l'intérêt de la fondation Carasso pour notre démarche. Des travaux de prospection et une évaluation de notre propre démarche permettront une prise de recul et une évolution.

⇒ **axe 4. Expérimenter un mode de gouvernance adapté aux ambitions et à la complexité de la question alimentaire**

Quels objectifs à l'horizon 2023 ?

Les **objectifs proposés** lors de la commission agricole et alimentaire du 10 décembre et validés par le conseil communautaire du 28 janvier 2020 sont :

- **Garantir une alimentation de qualité pour tous les habitants**
- **Produire, transformer, consommer localement**

Ces objectifs se déclinent ainsi :

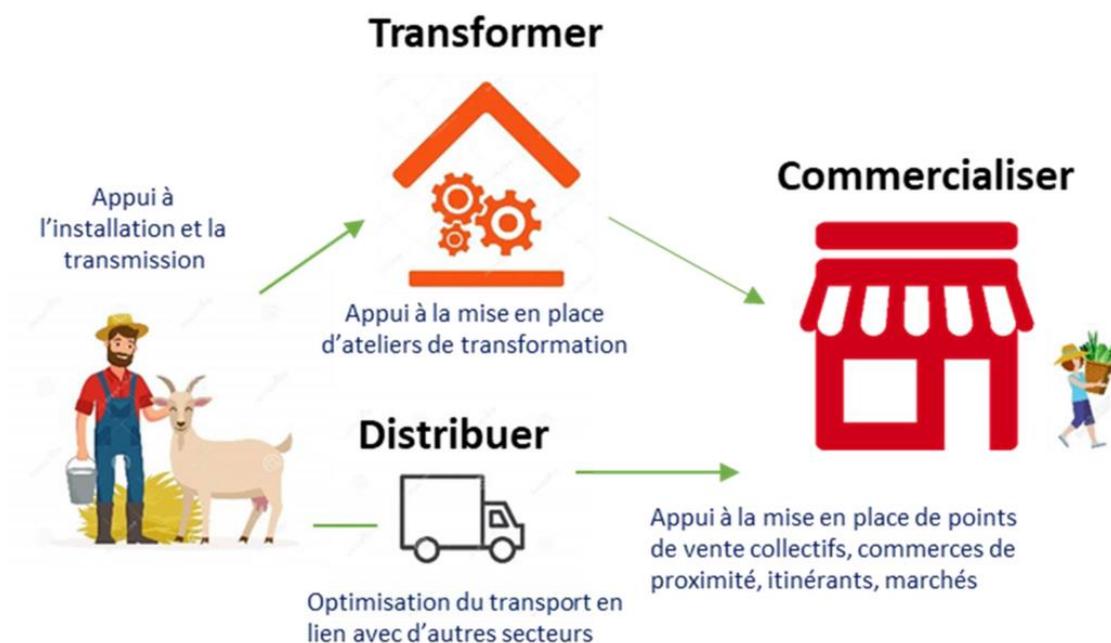
- Introduire 80% de produits bio et/ou locaux en restauration collective
- Atteindre 50% des surfaces agricoles certifiées en bio et diminuer de 50% les intrants chimiques pour l'agriculture conventionnelle
- Aller vers une « culture » de l'alimentation saine, de qualité, durable, en accompagnant l'évolution des pratiques de tous les habitants
- Elargir les publics touchés par les actions menées aux personnes âgées, jeunes, personnes en situation de précarité
- Impliquer largement les acteurs partenaires et les citoyens

3. Mise en œuvre du projet : la stratégie 2020-2023

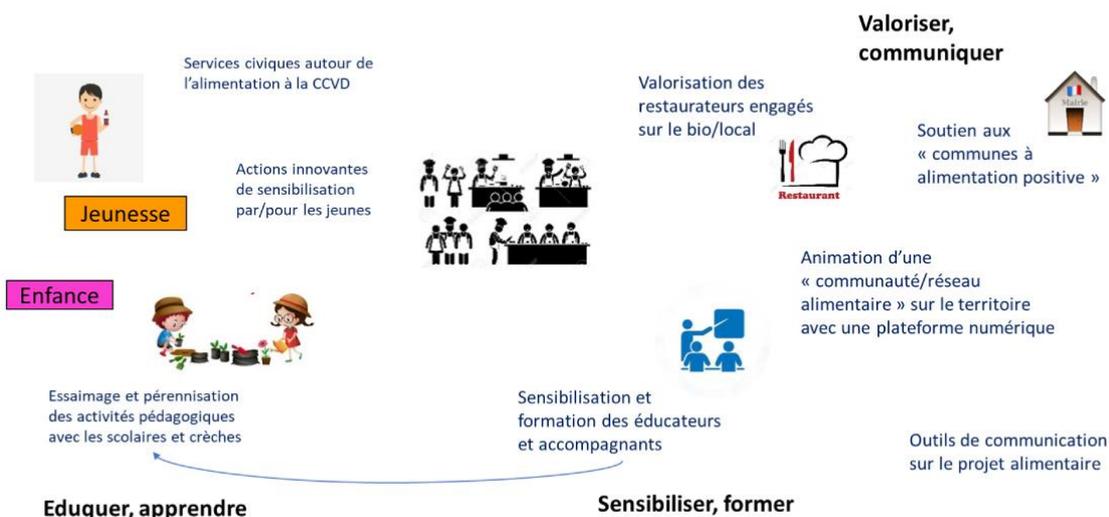
Présentation de la stratégie

Les schémas ci-dessous présentent une synthèse de la stratégie alimentaire proposée pour la période 2020-2023, suite à la démarche participative menée en 2019. Les actions sont regroupées en **quatre axes**.

Axe 1 - Relocaliser et structurer l'offre alimentaire



Axe 2 - Construire une culture responsable et solidaire de l'alimentation sur le territoire



Axe 3 - Expérimenter et développer des solutions innovantes d'accès à une alimentation de qualité pour tous et en particulier pour les publics les plus éloignés

