



HAL
open science

Paysages alimentaires autodéterminés : le cas de la Villeneuve de Grenoble : outil de médiation en faveur de la transition alimentaire dans les quartiers populaires

Sana Shaik Naif

► To cite this version:

Sana Shaik Naif. Paysages alimentaires autodéterminés : le cas de la Villeneuve de Grenoble : outil de médiation en faveur de la transition alimentaire dans les quartiers populaires. Architecture, aménagement de l'espace. 2020. dumas-02899531

HAL Id: dumas-02899531

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-02899531>

Submitted on 15 Jul 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Master Urbanisme et Aménagement - Parcours Design Urbain

[Mention professionnelle]

Paysages Alimentaires Autodéterminés

Le cas de la Villeneuve de Grenoble

Outil de médiation en faveur de la transition alimentaire
dans les quartiers populaires

SHAIK NAIF Sana

Mémoire de Master 2
Stage professionnel de 6 mois

[Encadrement]

BUYCK Jennifer, directrice de mémoire
QUILLIER Mélissa, tutrice professionnelle

Université-Grenoble-Alpes
Institut d'Urbanisme et de Géographie Alpine
-
Ville de Grenoble
Maison des Habitant.e.s Le Patio

22 Juin 2020

Institut d'Urbanisme et de Géographie Alpine - Université Grenoble Alpes
Ville de Grenoble - Maison des Habitant.e.s Le Patio

**Paysages Alimentaires Autodéterminés. Le cas de la Villeneuve de Grenoble.
Outil de médiation en faveur de la transition alimentaire dans les quartiers
populaires.**

Mots-clés analytiques

*systèmes alimentaires – transition – gouvernance – démocratie – précarité – inégalités –
quartiers prioritaires – cultures – identités*

Mots-clés géographiques

*Auvergne-Rhône Alpes – Isère – Grenoble-Alpes-Métropole – Grenoble – secteur 6 –
Villeneuve de Grenoble*

Encadrement pédagogique BUYCK Jennifer
Maîtresse de conférence
Directrice du Master Design Urbain

Encadrement professionnel QUILLIER Mélissa
Agente de Développement Local
Direction Territoriale secteur 6

pages : 72

annexes : 1

références bibliographiques : 13

RESUME

L'offre alimentaire perçue à vue d'œil par le promeneur ne présente qu'une version de la réalité configurée et contrôlée et ne constitue qu'une variable déterminée de l'enjeu alimentaire. Le « paysage » alimentaire, comme un concept qui existe de diverses manières dans les esprits constitue un dénominateur commun transculturel. L'analyse du paysage alimentaire permet d'identifier les rapports que les individus entretiennent avec leurs perceptions de leur environnement et les interactions qu'ils estiment et partagent. Au-delà de l'approche normative basée sur des attentes qui concernent l'état de santé des consommateurs et les impacts environnementaux entraînés par les modes de consommation « choisis », les défis des nouveaux systèmes alimentaires apparaissent à la lumière d'enjeux multiples qui sont tout à la fois identitaires, culturels ou économiques et dont les choix peuvent être tout à la fois décidés, imposés, suggérés ou subis.

SUMMARY

The food offer perceived at a glance by the walker only presents a configured and controlled version of reality and is only a determined variable of the food issue. The food "landscape", as a concept that exists in different ways in people's minds, constitutes a common transcultural denominator. Analysis of the food landscape allows us to identify the relationships that individuals have with their perceptions of their environment and the interactions that they value and share. Beyond the normative approach based on expectations concerning the state of health of consumers and the environmental impacts of "chosen" consumption patterns, the challenges of the new food systems appear in the light of multiple issues that are at once identitarian, cultural or economic, and whose choices can be decided, imposed, suggested or undergone at the same time.

Où que l'on naisse, « *[...] l'alimentation occupe une place centrale dans le tissage du lien avec ses origines réelles, rêvées ou mythiques, [...] nourrit les constructions identitaires, individuelles et collectives, [...] intervient dans la construction de sentiments d'appartenance et d'intégration, et [...] permet à l'esprit et au corps de s'amarrer à un ici ou à un ailleurs.*»

Marie-Pierre Étien et Laurence Tibère
« Alimentation et identité entre deux rives »
Hommes & migrations

| « Invitation à ma table » —

Les souvenirs alimentaires, des plus tristes comme des plus heureux. Ils invoquent aisément la mémoire, et savent en dire long. Si j'ai pu penser que mon récit personnel n'avait pas sa place ici, n'est-ce pas finalement ce que j'ai tant cherché à faire entendre par l'autre ?

Un père libanais, une mère néerlandaise. Au croisement : une guerre civile. Recherche d'asile. Deux cultures s'en vont fuir en une troisième nommée la France. J'ai trois ans, nous arrivons à la Villeneuve d'Echirolles, pour la quitter 20ans plus tard. Appui d'une communauté bien ancrée, mon père ouvre un restaurant, promesse (?) d'une vie digne.

Années 1970, Vallée de la Békaa au Liban, mon père est enfant. 5 garçons, 4 filles, tous en cuisine avec la mère, femme de la maison. Le père voyage pour commercialiser hors village.

Années 2000, Villeneuve d'Echirolles, je suis enfant. Choix identitaires : « libanaise » plutôt que « néerlandaise ». Je serais un peu plus arabe comme mes amis. Je ne parle pas l'arabe, mais le néerlandais à la maison, papa travaille beaucoup. Mais je mange comme une vraie libanaise ! Pas comme une vraie « arabe » c'est vrai, mais j'évite de le dire. A Carrefour, quand je fais les courses avec maman, je cache la viande pas halal au fond du caddie. Si je croise mes copains, ils vont regarder et me juger différemment. Elle ne peut pas comprendre ma mère, alors je le fais discrètement. A la maison, j'enferme tout au frigo, enfin. Quand mes copines viennent à la maison, on leur propose toujours un truc à manger. Une fois une copine est venue regarder dans le frigo. Il fallait cacher aussi dans le frigo.

Mon père est très bon cuisinier. Il n'a presque jamais cuisiné à la maison. Ma mère a toujours été « femme au foyer », et c'est elle qui a toujours assuré les courses et les repas. Elle n'a jamais travaillé suite à la naissance de ses trois enfants. Ses 28 dernières années ont été rythmées par les vies de ses enfants et de son époux, et ce n'est que récemment que j'ai pris conscience de la valeur qu'elle a su donner à sa conception rêvée de la famille.

Je n'ai pas la nationalité française, pour papa c'est évident que la France ce n'est pas vraiment chez nous, et qu'un jour on va retourner vivre auprès de sa famille au Liban. On attendait juste que la situation politique s'apaise. Il a attendu 13 ans, on est parti là-bas et puis la guerre a éclaté, pas de chance. Du coup on est revenus, difficilement. Et puis le temps est passé, et nous, enfants, on a grandi et on a commencé à s'enraciner un peu quoi. On a commencé à faire nos choix, et on a vu s'effondrer les représentations qu'on s'est construit, ensemble et individuellement à la fois.

I « Bénédictés » —

*A mes parents pour votre amour si fort et votre dévouement,
A mes frères pour notre amour capable de dépasser nos différences,
A Charles pour la sérénité que tu as su m'apporter,
A Marion pour notre formidable complicité,
A Clément pour ton esprit remarquable,*

A toutes mes belles rencontres avec les apprenant.e.s urbanistes,

A Jennifer Buyck et Nicolas Tixier pour votre accompagnement dans la singularité,

*Aux enseignant.e.s de l'IUGA qui m'ont donné envie d'apprendre et tout
particulièrement à Laure Brayer,*

*A Mélissa Quillier, pour ton soutien et ta bienveillance tout au long de mon stage,
ainsi qu'à Augustin Nallet,*

A toutes les personnes rencontrées pour nos échanges sincères.

Invitation à ma table

Bénédictés

Entrée

L'alimentation, un objet protéiforme

objet politique

objet sociétal

objet culturel

Grenoble face aux enjeux alimentaires

L'alimentation et la Villeneuve de Grenoble

histoire de territoire

histoire d'acteur.rice.s

histoire d'habitant.e.s

Exploration de données habitantes

Ce travail s'est construit sur l'opportunité que j'ai eu d'intégrer le Patio, l'une des trois Maisons des Habitant.e.s présente sur le secteur 6 de la Ville de Grenoble - délimité par les quartiers de la Villeneuve, La Bruyère, Vigny Musset et Village Olympique, pour y réaliser un stage de 6 mois aux côtés de la direction territoriale. Encadrée par Mélissa Quillier, agente de Développement Local, l'objet de ce stage consiste à participer au renforcement des dynamiques locales en matière d'alimentation sur le secteur 6, où un travail de coordination sur les questions d'alimentation a été lancé pour permettre aux acteur.rice.s territoriaux de se réunir, de partager les réflexions sur les problématiques et les enjeux rencontrés en lien avec l'alimentation, et d'aborder des pistes d'action pour permettre de donner la possibilité d'un choix alimentaire plus juste aux habitant.e.s. La commission créée à cet effet a également pour vocation de développer une gouvernance coopérative sur l'alimentation afin d'améliorer la lisibilité et la cohérence des actions menées et projetées sur le territoire. J'ai ainsi eu la chance d'être pleinement intégrée aux réflexions avec les partenaires impliqués (institutions, associations, habitant.e.s, etc.) et de questionner la notion d'accessibilité alimentaire à l'échelle d'un secteur.

Dans un premier temps, ce mémoire vise à étayer une réflexion sur l'évolution du débat portant sur les enjeux alimentaires qui imposent de repenser la manière de construire des projets territoriaux en intégrant les dynamiques agricoles et alimentaires aux problématiques sanitaire et environnementale. L'évolution du débat autour de la transition alimentaire fait ensuite apparaître des éléments essentiels pour comprendre les logiques qui conditionnent les pratiques alimentaires dans leurs dimensions sociale, économique et culturelle. Dans un second temps, il vise à permettre la lecture des enjeux spécifiques au territoire du secteur 6 de la Ville de Grenoble et permet ainsi de définir le rôle des collectivités territoriales dans l'appropriation des débats à des échelles locales. Enfin, dans une troisième partie, l'idée était initialement de révéler les processus de construction autodéterminée des représentations liées au paysage alimentaire spécifique de la Villeneuve de Grenoble, en accordant la place à ses habitant.e.s.

L'alimentation, un objet protéiforme

L'alimentation comme objet politique

Les rapports entre alimentation et développement urbain ont historiquement maillés les villes, mais leurs évolutions ont progressivement conduit à une forme d'abandon des fonctions nourricières au profit d'acteurs privés. Durant l'Antiquité, les villes garantissent l'accès à l'alimentation d'une grande partie de la cité. Au Moyen Âge et pendant l'Époque moderne les grandes cités établissent des règles commerciales pour sécuriser leur approvisionnement et encadrer les négociations avec les campagnes environnantes. C'est à partir du XVI^{ème} siècle que les villes commencent à abandonner leur fonction nourricière : l'essor des États-nations prive les villes de leurs prérogatives alimentaires. Après la Seconde Guerre mondiale, l'avènement de l'automobile, la pression foncière en milieu périurbain et l'évolution des modes d'acheminement font progressivement disparaître les ceintures maraîchères. Aujourd'hui, les villes concentrent les principales inégalités en matière d'accès à une alimentation de qualité, à l'image d'indicateurs sur les problèmes de malnutrition, d'obésité ou de diabète toujours plus élevés.

Si le modèle de la grande distribution est encore largement dominant en France et représente au moins les deux tiers de l'approvisionnement alimentaire des ménages (INSEE, 2018), les postures tendant de plus en plus à le remettre en cause : captation de l'essentiel de la valeur ajoutée au détriment de ses producteurs et multiples crises sanitaires, environnementales et sociales engendrées. Dès les années 1990, la prise de conscience des limites du système alimentaire agro-industriel permet à la question alimentaire de commencer à prendre place dans les débats de la société civile comme des pouvoirs publics. La crise du modèle agricole actuel et les préoccupations croissantes des consommateurs vis-à-vis de leur alimentation dans un contexte de recrudescence des Maladies d'Origine Alimentaire ont eu pour effet de faire évoluer la question alimentaire au sein du débat public comme un enjeu essentiellement de santé et de nutrition.

Dans les années 2000 commencent à émerger des stratégies alimentaires d'agglomération. En 2015, 200 villes signent le Pacte de Milan en faveur d'une alimentation durable, s'articulant autour de trois grands engagements : la préservation des terres agricoles, la valorisation des circuits de proximité et la réduction du gaspillage alimentaire. L'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) propose la même année les « *City Region Food Systems* » à destination des territoires qui souhaitent relocaliser leur

production et repose sur la création de nouveaux pactes entre les villes et leurs arrière-pays agricoles. La recherche d'une résilience alimentaire pose non seulement la question de l'autonomie mais aussi celle des modes de gouvernance, de la participation citoyenne et de la planification urbaine : « *C'est ainsi tout le système alimentaire urbain qui est redessiné au profit de nouveaux objectifs plus inclusifs et systémiques* » (Paturel ,2017) et qui nécessitent une prise en compte de « *la complexité des défis auxquels font face les villes : usage des sols, changement climatique, gestion des ressources en eau, énergie, santé publique, accès des populations aux services de base, inégalités sociales, etc..* » (Paturel, 2017).

Pour répondre aux failles qui ont été mises à jour dans le système, de nouvelles pratiques alimentaires émergent pour interroger les relations entre espaces urbains et ruraux, en ré-agençant les systèmes de production et de consommation. De nouvelles initiatives sont portées par les acteurs territoriaux qui co-construisent des stratégies de relocalisation en s'appuyant sur les besoins et les ressources. En France, à l'image des pays du Nord, la question alimentaire ne renvoie pas tout à fait à la capacité d'approvisionnement des villes mais plutôt à leur fonction à l'égard des préoccupations en matière de durabilité des systèmes. Les résistances au système agro-industriel se traduisent principalement par des actions de luttes contre le libre-échange et par le développement de circuits alternatifs de distribution pour permettre une réappropriation citoyenne de leurs choix alimentaires et de meilleures conditions de travail pour les producteurs.

L'alimentation comme objet social

Ces acteurs territoriaux sont à la fois des collectifs ou associations de consommateurs, des collectivités territoriales, mais aussi des entreprises intégrées dans le champ de l'économie sociale et solidaire.

Dans la logique de vouloir contrebalancer le système dominant, les acteurs prônant de nouveaux systèmes alimentaires laissent souvent les acteurs privés conventionnels en marges des coordinations et des réflexions portant sur la relocalisation. Pourtant, ces acteurs privés du système conventionnel dominant se sont eux aussi saisis du renouvellement de la demande citoyenne dans leurs stratégies de segmentation des marchés alimentaires - évolution des offres bio, local, équitable, etc. :

« Le secteur de la grande distribution connaît aujourd'hui des mutations profondes et irréversibles qui nécessitent de transformer la chaîne de production, de commercialisation et de consommation. Le plan de transformation mis en œuvre depuis un an par Carrefour, avec l'ambition de devenir en 2022 le leader mondial de la transition alimentaire pour tous, répond à la nécessité d'anticiper et d'accompagner ces évolutions fondamentales, à la fois environnementales, sociétales et technologiques. »

Alexandre Bompard, Président-Directeur général du Groupe Carrefour.
Rapport financier annuel de 2018, Document de référence.

« En 2018, nous avons amorcé un travail en profondeur sur la refonte de notre proposition commerciale en magasin, en repensant nos assortiments pour mieux répondre aux attentes nouvelles des consommateurs. Nous avons élargi notre offre en bio, produits frais, produits locaux et marques propres. Pour porter notre engagement, nous avons lancé une campagne mondiale, Act for Food, déployée dans chacun de nos pays, qui rend compte au grand public de nos actions concrètes en faveur de la transition alimentaire. Sur ces sujets centraux pour le consommateur, Carrefour se positionne aujourd'hui comme l'enseigne de référence. »

Alexandre Bompard, Président-Directeur générale du Groupe Carrefour.
Rapport financier annuel de 2018, Document de référence.

Les considérations croissantes pour des modes de vie plus durables ont amené à remettre en question la *déconnexion* entre production et consommation dans le système agro-industriel dominant et a conduit les consommateurs à porter un intérêt pour des formes nouvelles d'approvisionnement, visible à travers la multiplication des initiatives citoyennes visant à favoriser une *reconnexion* entre producteurs d'un côté et consommateurs de l'autre. Plus que le renouvellement de la demande en termes d'offres, ce renouveau semble passer inévitablement par la mise en marché d'alternatives visant à repenser les différentes étapes qui construisent le système alimentaire, et notamment les étapes intermédiaires de transformation et de distribution, qui ont longtemps été que trop peu visibles pour les consommateurs. La recherche de nouveaux systèmes alimentaires territorialisés permet ainsi de réduire les externalités négatives (effets causés tels que la malnutrition, les émissions de GES...) et de valoriser des impacts sociaux positifs. Ce mouvement passe non seulement par l'exigence d'une qualité différenciée plus facilement traçable, mais aussi et surtout par la production d'une alimentation capable de *redonner du sens* à nos manières de nous nourrir.

Une alimentation porteuse de sens (Marsden et Sonnino, 2012) semble alors être basée sur une reconnexion par la proximité entre les différents acteur.rice.s et suggère diverses interprétations des pratiques individuelles et collectives de contournement des flux agro-industriels dominants ainsi que de résistance aux crises alimentaires. Les pratiques émergentes s'attachent à interroger les relations entre espaces de production et espaces de consommation, et se traduisent par des mobilisations associatives et citoyennes fortes en faveur de nouveaux rapports entre distributeurs privés conventionnels et organisations collectives (modèles associatifs, achats groupés, AMAP, etc.) mais aussi en faveur de nouveaux modes de relocalisation de certaines activités agricoles en milieu urbain. La recherche de proximité entre l'ensemble des acteur.rice.s du système est favorable à la définition de nouveaux modèles de production, distribution, consommation mais plus globalement aussi de nouveaux modes de penser le rapport entre l'individu et son environnement immédiat.

La question de la durabilité des systèmes alimentaires urbains renvoie autant à des enjeux sociétaux telle que la capacité de résilience d'un territoire face à des risques et en temps de crises - force est de révéler le besoin de la re-questionner dans le contexte actuel - qu'à des enjeux intimes : de quelle manière et dans quelles conditions est-ce que je peux assurer mon alimentation voire celle de ma famille ? Quelle part relève de mes choix personnels ? De ma culture ? De mes capacités économiques ? Et quelle part dépend du système alimentaire dans lequel je vis ? Comment m'adapterais-je dans une situation de crise ? Ces questionnements intimes mais communs à tou.te.s illustrent bien la dimension systémique de l'alimentation urbaine et renvoient à la question de la durabilité sociale de l'alimentation.

Au-delà d'une prise de conscience grandissante des enjeux de la transformation des pratiques alimentaires, qui passe principalement par la responsabilisation individuelle basée sur des injonctions de santé publique, se développe en réalité un système alimentaire à deux vitesses. Un système qui prône une alimentation de qualité d'un côté, accessible aux populations qui disposent des moyens d'action pour changer leurs pratiques, et de l'autre, un système qui continue à produire de manière massive, critiqué pour ses conséquences néfastes sur la santé et sur l'environnement mais qui reste le plus accessible géographiquement, économiquement et cognitivement, et dont les produits demeurent les plus consommés par les populations en situation de précarité (Paturel, 2017). Ce sont d'ailleurs ces produits du second système qui constituent aujourd'hui encore l'offre des circuits d'aide alimentaire, pour laquelle nous aborderons les notions de sécurité et de précarité alimentaires.

La notion de sécurité alimentaire est apparue au niveau international en 1974, lors du Sommet mondial de l'alimentation, où elle est définie comme « *la capacité de tout temps d'approvisionner le monde en produits de base, pour soutenir une croissance de la consommation alimentaire, tout en maîtrisant les fluctuations et les prix* ». Il s'agit, dans le cadre de la lutte contre les crises alimentaires, de définir un cadre pour l'action de l'Organisation des Nations unies pour l'Agriculture et l'Alimentation (FAO) et de questionner l'adéquation entre production et besoins quantitatifs à l'échelle d'un État ou d'une région. Pensée sous le prisme de la quantité, la sécurité alimentaire a ainsi participé, en un sens, à conforter la production de ressources par des pratiques agricoles intensives, au détriment des dimensions nutritionnelle et gustative. Ce n'est qu'en 1983 que la FAO introduit la notion de « personne ». En 1992, Kathy L. Radimer propose en contrepoint le concept d'*insécurité alimentaire*, pour faire référence à « *la disponibilité limitée ou incertaine d'aliments adéquats nutritionnellement et sûrs, ou une capacité limitée ou incertaine pour acquérir des aliments appropriés par des moyens socialement acceptables* ». Le Sommet mondial de l'alimentation de 1996 propose une définition consensuelle de la sécurité alimentaire : « *La sécurité alimentaire est assurée quand toutes les personnes, en tout temps, ont économiquement, socialement et physiquement accès à une alimentation suffisante, sûre et nutritive qui satisfait leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine* ». L'insécurité alimentaire va un peu plus loin en désignant non seulement les populations qui manquent de nourriture, mais plus globalement toutes celles qui sont soumises à des restrictions alimentaires en quantité et en qualité, affectant leurs conditions de vie.

En France, cette question de l'accès à l'alimentation comme un enjeu public s'est inscrite à travers la généralisation d'une prise en charge de l'Etat par délégation à des opérateurs d'aide alimentaire historiques - Croix Rouge, Restos du Cœur, Secours Populaire et Fédération des Banques Alimentaires – à destination des populations que la société se représente comme étant celles de la grande précarité. Le système d'aide alimentaire français, inscrit dans un processus de filière longue institutionnalisée, figure comme la principale réponse publique face à la précarité des ménages et peine à sortir d'une approche distributive. Elle repose essentiellement sur les grandes structures associatives alimentées en partie par le Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD), par les Crédits Nationaux aux Épicerie sociales (CNES) ou par les dons défiscalisés de la part d'entreprises de l'agroalimentaire. A échelles locales, les collectivités territoriales occupent une fonction de coordination où l'aide se décline le plus souvent à travers les Centres Communaux d'Action Sociale (CCAS) et les associations locales par le biais des Banques Alimentaires, où la

redistribution se fait majoritairement par l'attribution de colis alimentaires. Le fonctionnement du système montre des considérations totalement absentes à l'égard de l'ancrage local des produits distribués, mais aussi un déficit en produits frais ainsi qu'une absence de liberté dans les choix de consommation des bénéficiaires. Face à cette offre, une partie des populations en situation de précarité ont cessé de chercher d'autres pistes et demeurent captifs du système. D'un côté, les systèmes alimentaires territorialisés et les circuits courts se multiplient et se consolident depuis une vingtaine d'années en France, sans parvenir à se démocratiser et à dépasser la surreprésentation des catégories de populations aisées, et d'autre part, le système d'aide alimentaire peine à mobiliser des produits de meilleure qualité et/ou locaux ainsi qu'à favoriser l'autonomie des bénéficiaires. Ce problème de démocratisation sociale d'une alimentation de qualité et accessible se fait en dépit du souhait et des efforts des porteurs de projet et est devenu un enjeu majeur pour les acteurs qui s'investissent dans les quartiers QPV.

Aujourd'hui, si beaucoup d'enquêtes quantitatives existent, très peu d'études qualitatives sont disponibles pour aborder les profils des bénéficiaires, leurs parcours de vie, leurs pratiques ou leurs représentations. Ces données pourraient cependant s'avérer très utiles pour répondre à la problématique du non-recours à l'aide alimentaire, qui concerne un bon nombre de ménages - 8,8 millions de personnes vivent en dessous du seuil de pauvreté en France selon l'INSEE et 4 millions seulement ont recours à l'aide alimentaire selon le Ministère de l'Agriculture - et qui illustre les limites du manque d'accompagnement dans un système fondé sur la notion d'assistance.

« L'alimentation ne doit plus être la fin de l'accompagnement mais un moyen. Les associations ne doivent plus simplement donner à manger, mais elles sont aussi à côté de la personne vivant la pauvreté. »

Extrait du rapport de la Commission lutte contre la pauvreté et l'exclusion de l'Uniopss
« Dépasser l'aide alimentaire pour aller vers l'accompagnement par l'alimentation »
Synthèse des travaux du groupe Alimentation, Décembre 2015

Le groupe de travail de l'Uniopss est composé de la Fédération Française des Banques Alimentaires, du Secours Catholique, de Médecins du Monde, de la Société Saint Vincent de Paul, de l'UNAF, de la Croix Rouge Française et de l'Union nationale interfédérale des œuvres et organismes privés non lucratifs sanitaires et sociaux (Uniopss) qui regroupe 25.0000 structures privées à but non lucratif et se positionne comme un acteur intermédiaire entre l'État, les collectivités territoriales et les associations du secteur sanitaire, social et médico-social. Dans son rapport, le groupe souligne notamment l'objectif pour les grands

réseaux associatifs d'aide alimentaire de « *dépasser l'aide alimentaire pour aller vers l'accompagnement par l'alimentation* ». Suite à la concertation entre l'État, les collectivités locales, les associations, les entreprises, les organisations syndicales, ainsi que des personnes en situation de précarité, les mesures de la nouvelle feuille de route 2015-2017 du plan pluriannuel de lutte contre la pauvreté ont permis d'identifier la nécessité d'une « *amélioration de la connaissance de la place de l'alimentation dans l'accompagnement global des familles* » ainsi que « *l'amélioration de la coordination des acteurs au niveau local* ». Pour entrer dans cette logique, il faut d'abord identifier les différents besoins en matière d'accompagnement car les ils peuvent varier selon les profils des bénéficiaires, parmi lesquels se trouvent autant des personnes qui ont basculé dans la précarité du jour au lendemain suite à un évènement dans leur vie, que des personnes qui sont inscrites de façon permanente dans la précarité, ou encore des personnes qui sont exclues du système de droit français.

Si les débats autour de l'aide alimentaire portent aujourd'hui sur la disponibilité en quantité, les qualités sanitaire et nutritionnelle ou les conditions d'accès, d'autres éléments sont à prendre en compte pour une approche intégrée de la question de l'accès à l'alimentation : la dimension sociale, la dimension culturelle visant à faire reconnaître et respecter les pratiques aux regards des identités - l'histoire d'une personne, son parcours de vie, ses coutumes, etc. - et enfin la dimension politique qui doit favoriser une forme de démocratie alimentaire pour coordonner les différentes actions menées, en assurant une diversification de l'offre et en renforçant les capacités habitant.e.s dans l'établissement de leurs choix. La question n'est plus seulement de permettre un recours à l'aide alimentaire pour les populations en situation de précarité, mais la construction de nouveaux modes d'accès à une alimentation durable.

La question de l'accessibilité à une alimentation saine et suffisante apparaît peu évidente à traiter du fait qu'elle n'est pas seulement déterminée par les ressources financières des ménages mais par des logiques qui sont multiples. Les facteurs socio-culturels et psychologiques ont un rôle essentiel à jouer dans la construction des pratiques alimentaires et surtout dans la construction de modalités de choix *plus justes* pour les populations précaires. Favoriser l'émergence de ces nouvelles modalités réside, selon moi, dans l'acceptation que tout choix présupposé n'est pas plus un choix libre qu'un *non-choix* (Odiar, 2018). Ceci suppose que le renforcement de cette capacité à faire des choix plus justes ne soit conditionnée par aucune forme de contrainte d'accès, qu'elle soit financière, spatiale (distanciation géographique et capacités de déplacement) mais aussi par aucune barrière latente qui puisse limiter l'accès aux connaissances et à l'information sur ce qui est ou devrait être considéré comme des choix *meilleurs* pour un individu - pour sa santé et pour

l'environnement dans lequel l'individu évolue. Un choix alimentaire juste est un choix fait parmi d'autres, qui est fait quand on a pleinement conscience qu'il nous est offert des possibilités multiples, et notamment des choix alternatifs à ceux que l'on décide de faire. C'est un acte qui est rendu conscient, qui ne se résume pas à une soumission à des injonctions consuméristes, telle que la conception d'une société de consommation où l'individu semble encore devoir se définir à travers sa capacité à consommer *comme tout le monde*, tel que l'impact du marketing commercial qui envahit l'espace public ou encore par des tendances qui sont difficilement appropriables par certaines catégories de population car faisant l'objet d'une assimilation dès le départ par un milieu social bien défini (la question du bien-être chez les populations aisées).

L'alimentation comme objet culturel

La recherche d'un « *empowerment* » dans les modalités de choix des populations précaires, à l'image de nombreux travaux, se pose tout particulièrement dans les espaces habités où la part des habitant.e.s issus de l'immigration est plus fortement représentée, et nécessite de comprendre en amont les raisons des choix dans ce qui peut être ou ne pas être intelligible. Différentes hypothèses, plus ou moins appuyées, peuvent ouvrir la voie à des questionnements transversaux qui se rapprocheront des champs de la sociologie ou de la psychologie : les ménages à faible revenus ont un accès plus limité aux loisirs, et l'alimentation peut venir se substituer comme une source de plaisir à plus bas coût. Peut-être qu'un des enjeux réside aussi dans l'idée qu'un retour en arrière, vers des *modes alimentaires dépassées* qui s'affranchissent de l'évolution sociétale vers les modes de la modernité industrielle - plus rapide, plus hygiénique et à plus faible coût - est difficilement appréhensible lorsque les populations ont migré de pays *sous-développés*, où le choix d'un mode de consommation moderne n'est pas rendu possible, vers des pays *développés* où les modes de consommation modernes sont perçus comme la possibilité d'un choix nouveau qui ferait évoluer la position sociale des individus. Du fait migratoire découle le besoin d'une analyse du processus d'acculturation des différentes communautés, afin d'enrichir les connaissances quant aux formes d'adaptation qui se jouent dans le passage des cultures alimentaires d'origines aux cultures alimentaires d'accueil. L'alimentation tient une place majeure dans le maintien du sentiment d'appartenance à une communauté ou à un groupe ethnique, et le choix de conserver les charges symboliques ou de refuser les valeurs de certains aliments et/ou pratiques « *dépendent de l'interaction entre des trajectoires à la fois*

collectives et individuelles avec des contextes politiques, économiques et sociaux du pays d'accueil » (Crenn, Hassoun, Medina, 2009). La migration entraîne une modification profonde des réalités et s'opère une reconstruction des identités alimentaires. De ce fait, il paraît important de mettre en exergue et d'enrichir les connaissances sur les choix alimentaires des habitant.e.s pour comprendre les liens entre alimentation et identité, organisation sociale ou encore religieuse. La mise en récit des parcours de vie permet facilement la mobilisation de la mémoire alimentaire, évocatrice d'un goût, d'une odeur, d'un savoir-faire, d'un moment vécu, etc. La mémoire tient une place importante, elle se déplace et migre avec le corps, puis se rediffuse par l'échange des souvenirs et des pratiques, révélant ainsi un processus d'acculturation mutuelle chez les populations qui se rencontrent : la façon la plus directe de partager des identités ethniques passe par l'alimentation (Chung, 2000).

« Nous vivons dans un monde où la rencontre avec d'autres cultures est à la fois, de plus en plus intense et une menace pour les sociétés d'accueil. Cela se traduit par un rapprochement physique des populations accompagné d'un éloignement cognitif, qui amènent à un enfermement culturel vis-à-vis de l'autre. Dans ce cas-là, les distances cognitives deviennent importantes parce qu'il y a tentative de maintien de la culture personnelle, la crainte de l'autre et de son alimentation. Le peu de communication entre les hommes de ces cultures différentes accentue ces craintes. C. Fischler (1990) parle du paradoxe de l'omnivore pendant que J.-P. Corbeau (2000) introduit la notion des axes paradigmatiques dans sa définition de « filière de manger ». En effet, ce principe est initialement à l'origine de l'homme, celui d'un omnivore attiré par la diversité et en même temps craintif par rapport au risque. Le fait de découvrir un nouvel aliment génère chez lui un blocage, qualifié par Fischer de principe de l'omnivore. Ce blocage est d'autant plus favorisé que l'acculturation est manifeste et s'opère chez les populations liées au fait urbain et très proches des espaces très denses et fortement urbanisés. » (Dedeire et Tozanli, 2019).

Les statistiques disponibles pour diagnostiquer la précarité alimentaire ne permettent pas de rendre compte des différentes formes d'inégalités qui peuvent exister dans l'accès à une *alimentation saine, sûre et suffisante pour tou.te.s*. Questionner et représenter le paysage alimentaire d'un territoire peut ainsi permettre de rendre visible les relations sous-jacentes que les populations bénéficiaires peuvent avoir avec un type d'offre alimentaire dans un espace donné. En France, malgré les débats au cours des États généraux sur les questions de *dignité*, l'aide alimentaire reste fondée sur la logique d'assistance et non d'émancipation.

L'alimentation apparaît comme un marqueur de la pauvreté mais aussi d'une certaine forme de pouvoir, et nécessite une analyse des enjeux démocratiques de l'aide alimentaire, dont les pratiques sur le terrain varient considérablement d'une structure associative « tête de réseau » à une petite structure associative locale qui s'auto-définit. Ainsi, elle permet de prendre toute la mesure des difficultés rencontrées par les associations enquêtées en matière d'accompagnement, mais aussi de souligner ce qu'elles apportent aux bénéficiaires de l'aide alimentaire + les attentes des bénéficiaires en matière d'accompagnement – liées à leurs difficultés et à leurs parcours – à ce que les associations attendent d'eux, et à ce qu'elles leur proposent en la matière. Il convient alors de s'intéresser aux pratiques mises en œuvre par les différentes structures d'aide alimentaire sur un territoire donné.

Grenoble face aux enjeux alimentaires

La prise en compte de la question alimentaire pour les collectivités territoriales devient à la fois un objectif, celui d'assurer une alimentation « *saine, durable et accessible à tou.te.s* » et à la fois le moyen d'atteindre cet objectif, en construisant le système alimentaire qui le permette. Dans le contexte de métropolisation et d'intégration d'acteur.rice.s territoriaux dans des jeux d'échelles toujours plus larges, on voit depuis 2014 l'émergence de stratégies alimentaires déployées sous la forme de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Leurs échelles peuvent être multiples et se définissent de manières concertées à celles de *bassins de consommation* identifiés, permettant une meilleure cohérence entre les dynamiques territoriales - pratiques quotidiennes des habitants en termes de mobilités, d'accès aux services et de consommation, etc. Une Stratégie Alimentaire et Agricole InterTerritoriale (SAAIT) est engagée pour la période 2015-2020 entre la Métropole et les EPCI voisins - le Pays Voironnais, le Pays du Grésivaudan, les PNR Chartreuse et Vercors - dans le but de favoriser la préservation et la transmission du foncier agricole, l'emploi en agriculture et l'augmentation de la part des productions locales est rejointe en 2019 par la Ville de Grenoble - et le pays du Trièves. Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) lance un nouvel appel à projet pour 2019-2020 et cible comme leviers les projets alimentaires territoriaux pour inscrire les projets dans un renforcement des partenariats en favorisant des projets co-financés et en prenant en compte les axes « *justice sociale* », « *éducation alimentaire* » et « *lutte contre le gaspillage alimentaire* ». La métropole Grenobloise, avec ses partenaires de la SAAIT vient de déposer une candidature intercommunale au dispositif national de reconnaissance des projets alimentaires territoriaux en vue de renforcer les

partenariats et les projets mis en place, élargir la gouvernance à la société civile et ancrer la transversalité des thématiques liées à l'alimentation.

Parmi les nombreuses ambitions du PAiT, il peut être intéressant de relever certains enjeux clés afin de considérer le potentiel des stratégies et outils mobilisables pour les collectivités territoriales. N'ayant pas pu avoir accès au dossier, je me suis appuyée essentiellement sur le PCAE 2020-2030 qui intègre les orientations du PAiT - et qui prend également appui sur le SCoT, le PADD, le PLUi et la SAAIT 2015-2020 :

- La création d'une politique de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains (dite « PAEN ») pour mettre à disposition des territoires un outil opérationnel de préservation et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels soumis à pressions foncières et ainsi faciliter l'intégration de projets d'agriculture urbaine valorisant les dimensions alimentaires et sociales – identification d'une commune pilote (Sassenage) et déploiement prévu dans les secteurs stratégiques identifiés au PLUi en 2020.
- La mise en place d'un dispositif d'information foncière permettant de connaître toutes les déclarations d'intention d'aliéner (notifications de projets de vente) et d'un portail cartographique permettant de visualiser en même temps la nature des biens à la vente, leur localisation parcellaire et l'ensemble des enjeux du territoire (agriculture, environnement, risques naturels, urbanisme, captage, etc.) en vue de constituer des réserves foncières.
- La facilitation de l'accès aux produits de qualité labellisés par la mise en place au MIN d'une logistique dernier kilomètre propre, d'un magasin de producteurs pour les professionnels de la restauration et l'installation de nouveaux grossistes, la mise en place d'une « légumerie » permettant d'approvisionner les cantines du territoire en produits frais locaux prêts à l'emploi, et en privilégiant le marché local et la production biologique à travers une bonification des aides au développement d'une agriculture de proximité.
- Le renforcement de la coordination entre acteurs territoriaux autour de la question alimentaire, afin de proposer des orientations d'actions territoriales en matière d'alimentation, de mieux sensibiliser les habitants à la restructuration de leur pratiques alimentaires, de partager les expériences entre territoires engagés et transférer les stratégies alimentaires déployées en local. Cela passe par la définition

d'outils adaptés selon les échelles, les partenaires et acteurs impliqués, les modalités d'organisation et de gouvernance et les moyens nécessaires à travers les déclinaisons locales du PAiT en *Projets Alimentaires Locaux*, à l'échelle d'une ou plusieurs communes, ou même d'un quartier. Deux secteurs sont en cours de réflexion : Seyssins/Seyssinet-Pariset et les Villeneuve de Grenoble et d'Echirolles. La Métro a pour objectif d'accompagner ces démarches en termes d'ingénierie, d'élaboration de projet et de recherche de moyens d'action spécifiques.

- L'étude des modalités de sensibilisation des habitant.e.s du territoire pour favoriser l'évolution des pratiques des consommateur.rice.s qui se sentent moins concernés par le soutien aux nouvelles formes de commercialisation, par l'accompagnement aux initiatives de création/animation de jardins collectifs et le développement d'espaces de production en ville et enfin l'implication du Collectif Autonomie Alimentaire au sein du Comité de Pilotage du PAiT pour leur permettre de porter, de faire connaître et de valoriser des projets citoyens.

Ces deux derniers points semblent intéressants à mobiliser dans le cadre des réflexions portant sur la capacité d'action des collectivités à des échelles plus fines, et sur la coordination possible et effective entre le projet politique global et les projets politiques définis plus localement. Comment donner du sens à l'action publique dans ce cadre ? L'évolution de l'offre alimentaire en local suit-elle l'évolution des orientations métropolitaines ? Quelles sont les demandes portées par les politiques sur lesquelles la collectivité territoriale peut s'appuyer pour générer la transformation en local ? Quelles seront les prises en compte réelles des enjeux locaux dans ces orientations globales ? Comment décliner ces orientations globales en local et permettre qu'un territoire ne décroche pas du reste ?

La question alimentaire s'est imposée comme une ambition à l'échelle de la Ville de Grenoble depuis plusieurs années et figure dans le Plan Municipal de Santé (PMS) et dans le Contrat Local de Santé (CLS). Suite à la contribution de la Municipalité aux Etats Généraux de l'alimentation de 2017, elle porte aujourd'hui des réflexions quant à la portée sociale de ses engagements dans une volonté de conduire plus fortement les politiques de développement et de cohésion sociale. En parallèle, la ville s'est aussi engagée sur l'exploration de nouvelles façons de concevoir les politiques publiques et pose la réflexion d'une compatibilité de son action avec la logique des *Communs* en faveur d'une gestion collective des ressources. Un travail a ainsi été commandité l'an dernier par Xavier Perrin, chargé de mission « Communs » à la Ville de Grenoble auprès des étudiant.e.s de l'IEP sur l'analyse des *Communs de l'alimentation*, invitant à « revoir l'articulation entre la sphère

marchande, les missions de l'Etat et ce qui peut être laissé à l'auto-organisation de collectifs librement constitués » (Sébastien Broca « Les communs, un projet ambigu », Le Monde Diplomatique (Décembre 2016), cité par les étudiant.e.s de l'IEP, 2020).

Dans leur analyse, les étudiant.e.s définissent la logique des communs comme l'articulation de 4 grands piliers :

- la gouvernance – qui définit les règles d'usages pour une gouvernance partagée entre tous les acteurs membres pour repenser collectivement la gestion des ressources ;
- la ressource – qui définit le foncier disponible pour l'agriculture, jardins, produits et denrées ;
- l'accessibilité – qui définit le degré d'ouverture, accessibilité rendue aux plus vulnérables ;
- la communauté – qui définit les acteurs qui se rencontrent, échangent et réfléchissent ensemble à la ressource et à son accessibilité.

La question alimentaire apparaît donc de plus en plus comme l'objet d'une coordination entre de nouveaux acteurs permettant l'émergence de nouvelles formes de gouvernance et à de nouvelles échelles. La réappropriation de la question alimentaire à une échelle locale comme celle du secteur 6 de la Ville de Grenoble apparaît dès lors pertinente pour tenter de consolider une stratégie à une échelle cohérente pouvant permettre de soulever des problématiques spécifiques à ses habitant.e.s.

L'alimentation et la Villeneuve de Grenoble

Une histoire de territoire

Quand on pense secteur 6 on pense surtout Villeneuve de Grenoble, un espace composé essentiellement de grands ensembles ou d'opérations d'ensemble à dominantes d'habitat locatif social et de copropriétés modestes, espace de concentration des ménages précaires, et dont on peut facilement citer certains dysfonctionnements : un parc de logements vieillissant en non-adéquation avec les normes énergétiques contemporaines - nécessitant les opérations en cours de rénovation et de réhabilitation -, des formes urbaines qui ne répondent plus aux aspirations - urbanisme de tours, de barres et de dalle -, des espaces publics parfois peu qualifiés, une image sociale stigmatisée par l'insécurité et l'éviction scolaire (...). Le secteur 6 bénéficie toutefois d'atouts : une position géographique stratégique, une bonne desserte par les réseaux de transports en commun structurants, de

grands logements abordables, de nombreux espaces verts, des constructions en îlots autocentrés autour de parcs urbains, des ouvertures sur le paysage, et des quartiers structurant une vie sociale dynamique autour d'équipements collectifs, mais aussi un potentiel de foncier économique pouvant constituer un levier de requalification.

La planification du territoire du secteur 6 est le fruit de deux logiques très différentes :

- l'expansion de l'urbanisation en périphérie de la ville-centre vers les terres agricoles au Sud - la périurbanisation qui aujourd'hui est souvent perçue comme un processus spéculatif tenu par le marché de l'immobilier plus que par une forme d'action publique visant à dépasser un rôle de régulation ;
- l'expérimentation d'une utopie sociale par la création de la *Ville-neuve* se promettant de répondre aux aspirations de la période moderne et de servir de modèle pour repenser les villes-centres en elles-mêmes - faire *table rase* du passé.

Le boom démographique des années 1950 et l'organisation des J.O. d'Hiver dès 1964 a nécessité des constructions rapides et en nombres. La municipalité de Dubedout élue en 1965 annonce la construction d'une seconde structure urbaine susceptible de désengorger la ville-centre grâce à une concentration d'habitats dans des grands ensembles, en un centre-relais, sans discontinuité avec la ville. La Villeneuve est aussi le résultat d'un projet municipal de quartier innovant ayant pour but le développement d'espaces de vie collectifs, de relations de proximité entre habitant.e.s et de mixité sociale, pour permettre de faire face au développement démographique tout en offrant un cadre de vie agréable, mêlant habitat, facilité d'accès au travail - grandes voies menant aux artères principales de la Ville - et loisirs - plan d'eau, parc, infrastructures pour la jeunesse, maisons de quartier facilitant l'accessibilité à la culture, etc.

La Villeneuve est construite entre 1970 et 1972 tandis que les modèles du *mall* et du supermarché américain ont déjà commencé à se diffuser en France. Carrefour est construit dès 1969, et sera complété des galeries commerciales de Grand Place en 1975.

La planification du secteur est caractérisée par la séparation des grandes fonctions selon lesquelles il fallait penser l'urbanisme à l'époque : habiter - avoir des loisirs - circuler (en voiture) – travailler -> s'alimenter ne figure alors pas comme une fonction essentielle intégrée à la vie urbaine et est principalement pensé par l'accès à l'hypermarché.

Vingt ans plus tard, le quartier abrite de plus en plus de ménages à bas revenus et d'ouvriers. La critique des grands ensembles se généralise après les événements de mai 1968 (mouvements sociaux) et la crise économique (chocs pétroliers de 1973,1979) entraîne un chômage de masse et une hausse du coût de la vie. Le prix du mètre carré est en chute

et les plus aisés quittent le quartier en laissant la place à des populations de plus en plus précaires.

La dynamique territoriale dans laquelle s'intègre le secteur 6 entre dans une logique de péri-urbanité si l'on observe les spécificités suivantes :

- regroupement d'un nombre important d'équipements sportifs et culturels - le Patio/espace 600, Pôle Sud, piscine des Dauphins, etc. ;
- séparation des fonctions en grands îlots spécialisés - habitat, services, commerce, équipement - qui rendent complexe l'insertion urbaine et sociale ;
- proximité d'un pôle d'échange multimodal ;
- proximité de grandes emprises foncières privées - industrielles, commerciales, artisanales, tertiaires) avec la présence d'entreprises nationales et internationales, qui constituent souvent des enclaves urbaines infranchissables et non connectées avec les quartiers environnants - et dont les emplois ne profitent pas vraiment aux habitant.e.s des secteurs environnants ;
- proximité du centre commercial GP d'attractivité régionale car accessible en sortie de rocade + hypermarché Carrefour - 1 000 emplois, zone de chalandise de 670 000 habitants, fréquentation annuelle de 13 millions de visiteurs, dont 5 millions pour Carrefour ;
- une offre de commerces de proximité restreinte ;
- une part importante de foncier dédiée au stationnement en grands parkings ;
- un réseau viaire qui fait prédominer l'usage de la voiture - grandes axes de circulation, séparation stricte des modes de déplacement, autoponts, ronds-points, etc. - favorisant l'approvisionnement vers le temple de la consommation ;
- une accessibilité autant avec l'urbain qui offrent des proximités - services, équipements - qu'avec des espaces plus ouverts offrant des aménités environnementales.

Des spécificités qui dépassent les logiques péri-urbaines :

- un hypermarché « de pallier » : une fonction de consommation au même niveau que la fonction d'habiter. Nul besoin de « descendre dans la rue » grâce à la liaison piétonne directe via les Baladins permettant l'acheminement des caddies de courses jusqu'à l'intérieur des appartements ;
- des équipements sportifs, culturels et notamment scolaires intégrés à l'intérieur des quartiers au cœur d'un *parc social* qui limite les déplacements hors secteur – l'intégration des offres alternatives est d'ailleurs toujours cherchée à l'intérieur des quartiers, ce qui peut nous pousser à repenser les trajectoires hors quartiers ;

- l'accent mis sur la pédagogie grâce aux trois Maisons des Habitant.e.s, héritage du projet expérimental d'action éducative continue - l'école comme le centre d'animation du quartier où se concertent enseignant.e.s/instituteur.rice.s et animateur.rice.s, en référence au projet d'animation globale du mouvement d'éducation populaire des années 60-70 ;
- la culture et les loisirs accessibles au plus grand nombre - associations, espaces culturels, etc. ;
- à l'inverse de l'image standardisée des espaces périurbains, le secteur rassemble des formes urbaines très diverses.

Ces spécificités conditionnent en partie les dynamiques habitant.e.s observables sur le secteur – les pratiques d'approvisionnement dépendent des agencements spatiaux, etc. - et c'est en partie l'espace qui révèle les processus sociaux de production/reproduction d'inégalités.

L'alimentation a été définie il y a un peu plus d'un an comme une thématique centrale pour le secteur 6 de la Ville. De nombreuses actions en matière de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation ont été recensées sur le secteur - menées directement par la Ville ou par des partenaires associatifs ou institutionnels du territoire - et de plus en plus d'initiatives associatives émergent également - distributions d'aide alimentaire liées au culte, La Mobile d'EPISOL, Géfélépots, Au Local, etc. D'autres projets sont structurés dans des cadres plus larges tel que le projet d'Espace Multi Services Alimentation (ESMA) actuellement en concertation sur la place du marché et qui est issu du Programme d'Investissement d'Avenir, ou encore l'animation autour des jardins partagés du quartier, la multiplication des initiatives *Jardinons nos rues* et le projet Jardins Pour Vivre du Collectif Autonomie Alimentaire, basé sur le *leadership* de voisinage dans la formation aux pratiques maraîchères. Toutefois, des difficultés/points de crispations ont cependant été identifiés sur le territoire tel que la fermeture du Lidl à proximité des Géants suite à un incendie en 2018, la perte de dynamisme des commerces d'hyper proximité, l'image controversée du marché communautaire du jeudi après-midi - vu par certain.e.s habitant.e.s comme dévalorisant le quartier - etc.

Au mois de Mai 2018, le service de Promotion de la Santé lance un Groupe de travail autour des problématiques de nutrition qui se posent sur le secteur 6, réunissant divers.es acteur.rice.s du territoire. L'alimentation est rapidement définie comme un sujet d'intérêt bien plus large que seulement la santé et le constat est fait d'une absence de tout pilotage identifié. Le même groupe décide alors de mettre en place une *Commission Alimentation* coordonnée par la Promotion de la santé et la Direction Territoriale du secteur 6 et porte la

volonté d'une réflexion transversale, aboutissant sur la constitution de trois groupes de travail : *Nutrition/sensibilisation, Droit/accès à l'alimentation et Agriculture urbaine*. Les acteur.rice.s invité.e.s à prendre part à ces réflexions sont multiples : acteur.rice.s territoriaux de la Ville et de la Métro, acteur.rice.s institutionnel.le.s, acteur.rice.s du privé, membres associatifs et habitant.e.s.

La Villeneuve de Grenoble est définie comme Quartier d'intérêt national bénéficiant du nouveau programme national de renouvellement urbain 2014 – 2024. En janvier 2020, un appel à projet nommé « Les Quartiers fertiles » est lancé par l'ANRU qui est mandatée sur les conditions d'un déploiement massif de l'agriculture urbaine dans les quartiers en renouvellement urbain, afin d'intégrer les quartiers à la dynamique nationale de structuration et de consolidation d'activités agricoles au sein des tissus urbains et péri-urbains. L'opportunité est alors identifiée par la Métropole et les acteur.rice.s du secteur 6 qui ont travaillé ensemble à l'élaboration d'une réponse coordonnée avec le Collectif Autonomie Alimentaire, structure porteuse de la candidature.

Si l'agriculture urbaine a été intégrée dans la gouvernance territoriale dans le cadre de la ville durable – par une approche de production alimentaire mais avant tout de lien social et de sensibilisation à l'environnement -, la question de la sécurité par les jardins vivriers et notamment dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville ont permis un renouveau dans la vision de leurs fonctions et amène les acteurs politiques à la prise en compte de nouveaux enjeux. Si l'apport d'une réflexion sur ce thème serait tout à fait pertinent, j'ai cependant choisi de ne pas la développer ici, estimant que bien des travaux sont disponibles et voués à étudier le potentiel de la valeur sociale des jardins dans les quartiers défavorisés, capables de favoriser la transformation de certaines pratiques alimentaires.

Une histoire d'acteur.rice.s

L'association Arc-en-Ciel France-Maghreb, Les souvenirs d'Anne-Françoise (présidente)

L'association a été créée en 2001 – Un espace de convivialité ouvert à tous public sans inscription, dont l'objectif est la connaissance et la compréhension des différentes cultures des habitants du quartier par la promotion d'activités en vue d'échanger, de s'informer, de travailler et développer la tolérance, le respect et la confiance en soi. Repas partagés, repas préparés, soirées, après-midis conviviaux. Ouvert à tous les adultes et leurs enfants. Adhésion pour soutenir les actions. Une vingtaine d'adhérents au quotidien, porte ouverte à

tous passants les lundis et mercredis pour un café et discuter. Beaucoup de personnes âgées isolées, parfois des mères avec leurs enfants. Les discussions portent généralement sur les informations qui circulent dans le quartier, les sujets d'actualité.

Les adhérents participent régulièrement aux activités du quartier (Carnaval, Urban Cross) pour lesquelles l'association apporte souvent une animation autour du goûter, amène des gâteaux faits maison. L'association est également très investie sur les journées de lutte contre les violences à Grenoble (cette année lutte contre violence du confinement, projet de mettre en avant les actions collectives sur le quartier qui ont eu lieu pendant le confinement).

L'association organise régulièrement des repas partagés et des repas préparés collectivement, pour lesquels les menus sont choisis en piochant dans les origines et les compétences de chacun. Exemple de repas collectif pour Noël : Pintade sauce cassis au vin et coing cuit (une recette bourguignonne) toujours de la viande halal, et une deuxième préparation de sauce sans vin. Toujours des réticences quand ils entendent les propositions de recettes d'Anne Françoise mais tout le monde finit toujours par être très agréablement surpris (ouverture à une cuisine non habituelle).

L'association dispose d'un accès à des locaux qui permettent de faire de la cuisine extérieure car situés de plein pied « *on peut sortir la bouteille de gaz et les grosses marmittes* ». L'organisation des repas de fin d'année avec les Maisons des Habitants pour près de 250 personnes qui avait lieu depuis plusieurs années dans le gymnase des Saules, elle ne se fait plus en raison de la chaîne de froid qui est difficilement tenable.

A ces occasions, l'association a proposé des pot-au-feu géants, des bûches géantes de 4,5 mètres « *une recette de ma grand-mère de la bûche traditionnelle au beurre mais non écœurante !* », « *J'ai décoré la bûche avec des décorations que j'avais glanées sur des années* », « *je veux voir briller des yeux* », ou encore un village en pain d'épices il y a 2,3 ans. « *Il faut garder des symboliques sans mettre de religion derrière, que chacun puisse garder ses traditions et les partager* »

« *L'évolution de la société se voit autour d'une table (...)* »

« (...) pendant un temps, c'était très compliqué de mettre du vin sur la table » (populations musulmanes qui ne voulaient pas que ce soit sur la table sur laquelle ils mangent) mais Anne Françoise, a longtemps insisté « *car c'est important de se respecter les uns les autres* ». Anne Françoise est arrivée en 1983 dans le quartier et s'est appuyée sur les

richesses culturelles du quartier car si ses enfants subissaient le racisme en ville, il n'en était plus du tout question à la Villeneuve. « La langue, la religion, c'était pas un problème »
Mais la paupérisation a favorisé le communautarisme selon Anne Françoise :

« on n'ouvre pas sa porte à quelqu'un quand on ne peut même pas lui offrir un café ».

Aujourd'hui, des conflits peuvent surgir dans l'association si de la viande de porc et de la viande halal se trouvent sur la même planche dans le frigo. « *La provocation religieuse est une forme de défense, dont la France est responsable* » « *Le problème c'est que tout ce qui a été mis en place dans ce quartier dans les dernières années est survenu en réaction à des évènements compliqués* » , « *La culture populaire cimente le quartier* »

Pour les 40 ans de la Villeneuve, un petit groupe d'habitant.e.s a imaginé organiser deux jours d'animations et de spectacles accompagné d'un grand repas collectif le 2 juin 2013, le « repas des milles couverts ». Au menu : des spécialités des quatre coins du monde. Il aura fallu près de deux mois de préparation au Collectif inter-associatif *Villeneuve Debout* pour que cette fête d'anniversaire prenne forme et ressemble à ce qu'ils avaient envie vraiment d'en faire : une "fête de partage et de solidarité". En partenariat avec la Ville de Grenoble, ils ont pu obtenir des subventions pour l'acquisition de matériel. 3 personnages clés dans le montage du projet : Anne-Françoise, Alain Manach' et Patrick Gacia. L'idée d'organiser cet évènement intervient juste après la fermeture du centre de loisirs - pour raisons économiques, et qui deviendra plus tard l'espace jeunesse Baladins 12-18ans encore présent aujourd'hui. L'équipe d'habitant.e.s a donc pu investir les locaux pour la préparation de l'évènement. Le local était ouvert pour la préparation tous les jours du matin au soir. Un appel a été lancé à tous les habitants du quartier pour venir proposer des recettes. Il a été décidé que tout devrait être préparé sur un grand barbecue bulgare de 7m réalisé à partir de pierre réfractaires et disposé à même le sol. « *Il a fallu adapter des recettes, faire des essais devant les anciens locaux du centre de loisir, faire goûter aux passants.* ».

Un stock de vaisselle a été réalisé par apport des habitant.e.s « *on a récupéré 1000 assiettes dépareillées !* ». Des draps d'hôpitaux ont été récupérés en guise de nappes et une habitante retraitée autrefois fleuriste a réalisé des bouquets. « *Le local surnommé 'la ruche' a inspiré la confection de badges sous forme de petites abeilles en bois, peintes à l'aide d'une perceuse, il fallait déjà des heures pour repasser toutes les nappes !* »

Des jeunes du quartier étaient posés quotidiennement devant le taxi food en face du local et après quelques jours de '*regards de travers*' ils sont finalement allés à la rencontre des habitant.e.s pour utiliser le barbecue et ont finis par s'installer avec eux au fil des jours.

Au final, au menu étaient proposé 3 viandes, 3 poissons, des légumes (courgettes, pois chiches...), du riz à la sénégalaise. 3 tarifs différents étaient proposer pour prendre part au repas et les tickets étaient payables dans les Maisons des Habitant.e.s ce qui permettait de pouvoir offrir des tickets. Le repas a eu lieu en extérieur dans le parc. Des tonnelles ont été installées sur lits de sable, des tables rondes disséminées un peu partout. Si la météo n'a pas été clémente, les vents forts et le froid n'ont pas découragé les plus de 800 participants à se retrouver comme prévu : « *tout le monde faisait la queue avec le sourire, certains chantaient, dansaient* ».

L'Arbre Fruité

L'Arbre Fruité est un restaurant d'insertion créé en 1993 par l'association Solidarité Femmes qui mène des actions d'accompagnement, d'écoute et d'orientation des femmes victimes de violences conjugales et qui a fusionné avec l'association Miléna qui œuvre dans l'hébergement d'urgence ou temporaire des femmes. Le restaurant s'installe dès 1996 dans le quartier de la Villeneuve et devient, au même titre que l'association devenue Solidarités Femmes Miléna, un établissement secondaire appartenant à la Fondation Georges Boissel depuis 2016. Le restaurant emploie des personnes en situation de précarité, principalement des femmes ayant traversé ou traversant de grandes difficultés afin de leur offrir un espace ressourçant et un travail formateur ainsi que les aider à définir un projet professionnel. Cet objectif passe par l'apport de compétences en cuisine et en service en salle, pour une éventuelle future intégration dans le secteur de la restauration ou plus largement celui du commerce et des services. Plonge, service, buffet froid, plats chauds, desserts, un roulement tous les deux mois est organisé pour permettre à toutes d'être polyvalentes.

L'activité du restaurant connaît une croissance constante depuis 5 années tout en maintenant ses marges. Cette croissance est notamment le résultat des prestations de buffets qui représentent 40% du chiffre d'affaire du restaurant. Le chiffre d'affaire du restaurant a pris une augmentation de 8% sur l'année 2019 et représentait un montant de 139 000€. Si l'autonomie financière n'est pas concevable sans financements, les recettes et dépenses de l'établissement tendent cependant à s'équilibrer. Le restaurant n'accueille pas de bénévoles et compte en moyenne une quinzaine de salariées en insertion en contrats de 26h, encadrées par 2 personnes : Valérie, salariée en temps partiel (26h) qui encadre le

service en salle et Fred, salarié en temps plein qui encadre les activités en cuisine. Valérie et Fred sortent tous les deux du milieu de la restauration. Valérie a travaillé au Secours Populaire après avoir tenu une brasserie pendant des années et avait envie de continuer à travailler dans le social. Fred est habitant à la Villeneuve depuis 20 ans et donnait des cours de cuisine au GRETA avant de devenir enseignant au Clos d'Or grâce à une VAE.

Fred élabore les menus et permet aux salariées de venir enrichir ses propositions afin que la cuisine proposée leur ressemble aussi. La carte de plats plutôt traditionnels, avec un menu complet pour 11 €, propose des recettes « faits maison » à base de produits frais, élaborées par les salariées sous le regard avisé de Fred avant d'être servis à la trentaine de couverts qu'ils assurent par service.

Le restaurant s'approvisionne chez un grossiste (Union Primeurs) pour les fruits et légumes, chez Alpagel et Métro pour tous les autres produits sauf le pain qui provient de la boulangerie de l'Arlequin. L'encadrant cuisine explique qu'il ne leur est pas permis d'acheter leurs fruits et légumes au marché du fait que les commerçants et producteurs du marché ne fournissent pas de T.V.A. (le restaurant nécessite des circuits d'approvisionnement professionnels) et qu'elle est exigée par la fondation qui envoie des commissaires aux comptes faire des visites de contrôle 1x/an au restaurant.

La question d'un approvisionnement plus local est en réflexion, mais nécessite plusieurs points de vigilance et surtout du temps. Si l'équipe encadrante et la direction y sont favorables, ils tiennent cependant à maintenir les prix bas qu'ils proposent. Plus que la question des tarifs, la capacité pour les producteurs locaux à livrer directement sur le quartier de la Villeneuve est une problématique importante aussi, faute de temps disponible et de trouver des fournisseurs et/ou producteurs qui acceptent de livrer dans la Villeneuve :

« Même si la situation s'améliore, lorsque je suis arrivée en 2014 beaucoup de fournisseurs refusaient de nous livrer dans la Villeneuve... je me dois aussi de rester fidèle à ceux qui ont accepté »

« Il faut pouvoir trouver des producteurs locaux qui puissent être en capacité de nous approvisionner en volumes suffisants, de nous livrer à la Villeneuve, et de nous permettre de ne pas augmenter nos marges ».

Fred le cuisiner est devenu très soucieux de cuisiner les restes et de permettre ainsi le moins de pertes possibles, pour renforcer la pérennité du restaurant par ces petites économies et ainsi permettre de maintenir les marges. L'offre proposée est capable de

s'adapter à toutes les spécificités de régimes alimentaires. Le public du restaurant se compose essentiellement de personnes d'un certain âge, des acteurs associatifs et professionnels qui travaillent sur le secteur,

« *Pas mal de figures politiques en temps de campagnes municipales* »,

ou encore des étudiants de l'IUGA, de l'ENSAG et des lycéens du CLEPT et parfois de jeunes qui emportent des sandwiches.

Des réunions collectives sont organisées régulièrement entre encadrants et salariées pour favoriser la communication et l'échange (ressentis des salariées, remontée de problèmes, partage de connaissances sur les traditions de chacun.e.s...). L'équipe encadrante organise également des repas à thème une fois par mois et permet à ces occasions de laisser place aux suggestions des cuisinières « couscous, samossas... ».

Des animations étaient également proposées par Fred le cuistot qui les prenait très à cœur, notamment sous la forme d'ateliers de cuisine parents/enfants ou destiné aux femmes prises en charge par l'association Solidarités Miléna. Mais la croissance de l'activité du restaurant dès 2016 ne leur a pas permis de poursuivre ces actions.

Le restaurant fait aujourd'hui l'objet d'un projet de relocalisation sur la place du Marché (ESMA) où il désire étendre son activité à la tenue d'une épicerie solidaire ainsi qu'autour de la programmation d'animations thématiques (Horizon 2022-2023).

L'équipe profite des périodes creuses ou de coupures d'eau pour faire des exercices de français en récitant les noms des différents outils en cuisine ou même des rappels de mathématiques ; « *Notre boulot, c'est 70 à 80% d'aspect humain* »

Le restaurant gère aussi une activité de traiteur et propose des plateaux repas ou des buffets. Des prestations extérieures ont lieu ponctuellement pour des particuliers, des entreprises privées ou des institutions (Métro, SAMSE, CCAS...). L'équipe assure entre autres des événements tels que « Place aux jeux » à l'ancienne patinoire de Grenoble, l'accueil des artistes par l'équipe de l'Espace 600, ou encore une quarantaine de soirées spectacles à La Rampe par an, où la vente se fait au comptoir avec un roulement de 2, 3 salariées en insertion volontaires qui leur permet de sortir de la routine et d'effectuer des encaissements ou d'appréhender le contact avec les clients différemment. Ces soirées sont considérées de toutes et tous comme des moments festifs et une devise amusante est née :

« Ce qui se passe à La Rampe, reste à La Rampe ».

Les deux encadrants insistent sur la vigilance qui doit être portée sur l'importance pour les salariées de toutes se sentir sur le même pied d'égalité, et donc de ne montrer de favoritisme en aucune situation. Les salariées en insertion sont recrutées sur des contrats de 6 mois, renouvelables 3x maximum. Conformément à la législation en vigueur, aucune dérogation n'est possible à l'issue de ce délai, sauf exception pour les salariées âgées de plus de 50 ans qui ont la possibilité de reconduire leur contrat jusque 5 ans avant le passage à la retraite. En moyenne, 63% des salariées en insertion partent pour un emploi à l'issue des deux années d'activité à l'Arbre Fruité. Les candidat.e.s sont sélectionnés par Pôle Emploi, à l'échelle de la Métro, sur la base des critères suivants : l'évaluation de la situation sociale, être âgé de 23 à 63 et être issu.e de l'immigration. 10 à 11 salariées sont mobilisées par journée, les plannings de travail s'étalant sur 4 jours par semaine, de 8h45 à 15h45. Le restaurant est ouvert 5 jours par semaine, du lundi au vendredi de 9h à 16h et offre la possibilité de venir s'y restaurer sur place, de commander à emporter ou de simplement y boire un café hors service.

Le Barathym

Porté par la ville, le Barathym est un café associatif qui a vu le jour en 2012 avec pour objectif de consolider le lien social à l'échelle du quartier et de répondre à la demande des habitant.e.s et associations de disposer d'un lieu ressource, attractif et vivant, où se noueraient des relations et où germeraient des projets. Au-delà de l'ouverture du café comme espace d'information et de médiation sociale, des activités parallèles peuvent être menées - soirée thématiques, services aux habitants, etc. - sous l'initiative citoyenne. En tant que lieu participatif, il accueille et soutien toutes propositions d'ateliers ou de soirées. Il dispose d'une cuisine et a assuré une activité de restauration entre 2015 et 2018, jusqu'à la suppression des contrats aidés financés à 90% ayant contraint l'association de mettre un terme à son cette activité. Une tentative de poursuivre la cuisine deux jours par semaine à travers l'unique participation bénévole a conduit l'équipe à l'épuisement. De nouvelles formes de contrats aidés reviennent mais ne sont financés qu'à 50%, et bien que l'activité de restauration ait très bien fonctionné et ait été très appréciée, elle ne parvenait pas à cibler les habitant.e.s puisque la clientèle était très majoritairement composée de professionnels du secteur. Le café partage le budget et co-organise les ateliers de cuisine avec le Patio, qui ont lieu une fois par mois. Des évènements ponctuels sont également proposés en soirées en partenariats avec des acteurs divers : deux vendredis par mois sont dédiés à des temps

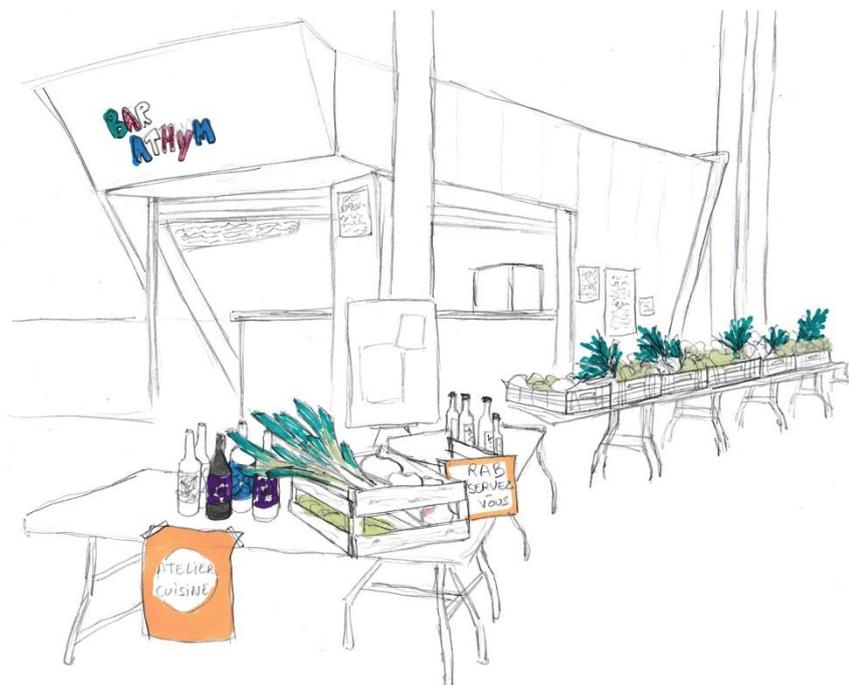
festifs (karaoké, concert...) et un mercredi par mois est dédié à des soirées d'information par diffusion de documentaires, organisation de débats et de conférences, etc.

Ces évènements sont généralement accompagnés de repas cuisinés par les bénévoles et dont les tarifs sont rendus accessibles au plus grand nombre. Aujourd'hui, la volonté du café repose sur le renforcement de la participation habitante en se concentrant sur son volet animation pour développer les ateliers à d'autres activités (couture, informatique...) afin d'essayer de toucher un public d'habitant.e.s plus élargi. Des questionnements se posent également sur une potentielle utilisation accrue de la cuisine, en proposant des repas ponctuels, tournés vers des ambitions d'animation et non de restauration. La cuisine du Barathym sous-utilisée est mobilisée par une quinzaine de jeunes du collège du Village Olympique et peut être mobilisable pour d'autres acteur.rice.s. Le support cuisine apparaît comme un capital de ressources en matériel non négligeable pour d'autres celles et ceux qui peuvent manquer d'un espace support de pédagogie/sensibilisation sur le secteur. A la question de la cuisine s'ajoute les réflexions sur la capacité à amener la question de l'alimentation chez les habitant.e.s en parvenant à dépasser le cercle des personnes initiées qui constituent jusqu'à présent l'essentiel du public touché. A l'image d'une soirée à laquelle j'ai pu participer le 19 février dernier, qui était co-animée par le Collectif Autonomie Alimentaire, et qui portait sur les légumineuses : un atelier cuisine avec parents et enfants autour de la confection de mousses au chocolat au jus de pois chiches, suivi de la diffusion du film de Marc Peyronnard (FRAPNA) « *Les légumineuses au service du climat* » et d'un débat à l'issue de celui-ci. Le public parent-enfant d'une quinzaine de personnes ayant participé à l'atelier cuisine s'est entièrement éclipsé une fois la cuisine quittée. Un tout autre public, habitant et non habitant, jeunes et d'un certain âge, féminin et masculin, mais exclusivement constitué de personnes qui sont déjà très largement sensibilisées aux questions environnementales a pris place pour la diffusion. Le Barathym, dans la poursuite des réflexions portant sur l'alimentation, a identifié un besoin financier pour effectuer des achats en gros auprès d'une filière d'approvisionnement en produits bio et locaux. La recherche de subventions est considéré mais le manque de temps dû au manque de moyens – globalement pour tout le monde associatif – ne permet que très rarement de sortir de ses actions et implique une vigilance quant au maintien de la disponibilité pour les projets initiaux de l'association.

En parallèle, la mutualisation de l'espace du café pour accueillir les distributions du groupement d'achat Au Local ouvre la possibilité d'une nouvelle coordination autour des objectifs d'animation. Les animations proposées par Au Local sur le secteur 5 sont indispensables pour l'acquisition de certaines subventions et une coordination d'animations

peut être envisageable sur le secteur, cela bénéficierait autant aux deux : l'intervention de professionnels extérieurs au quartier difficilement mobilisables par le Barathym dû au manque de moyens, et la facilitation d'un ancrage sur le quartier pour Au Local grâce à une co-animation avec le Barathym qui est bien reconnu à l'échelle du secteur.

Le Groupement d'achat « Au Local »



Au Local est un groupement d'achat qui s'est installé depuis octobre 2018 à Malherbe. Il s'agit pour le moment d'une coopérative d'activité et d'emploi et est en cours de transformation en SCIC en vue d'élargir sa gouvernance et de créer un Conseil d'Arbitrage composé de salariés, producteurs et bénéficiaires pour permettre des réflexions collectives sur des prix profitables à tous. Les produits proposés sont essentiellement des produits frais (légumes, fruits, produits laitiers, oeufs, viandes) ainsi qu'une offre plus restreinte d'épicerie. Les produits sont locaux et proviennent de producteurs d'agriculture raisonnée et/ou biologiques partenaires dans un rayon de 150 km.

Les commandes s'effectuent par le biais de fiches commandes par e-mail, ou au cours des permanences : tous les lundis entre 16h-18h au local situé à Malherbe pour les distributions qui ont lieu tous les vendredis au même local, et un lundi par mois (précédent les distributions mensuelles au Patio) entre 12h-14h au Barathym pour les distributions qui ont

lieu – au même Barathym - un vendredi par mois. L'offre d'Au Local est venue se substituer au groupement d'achats qui avait été porté par le Barathym en partenariat avec l'association VRAC deux années auparavant et qui avait très bien fonctionné du fait qu'il proposait des prix très compétitifs pour des produits de bonne qualité. Si les commandes ont atteint un nombre record de 200 paniers, l'initiative a dû cesser par manque de moyens de l'association. Contrairement au premier groupement, Au Local propose uniquement des produits locaux et une majorité de produits frais mais nécessite une adaptation de l'offre dans le quartier :

- la marge de 23% sur tous les produits proposés risque d'entraîner une demande moins importante dû à des prix plus élevés que ceux du précédent modèle ;
- le Patio est la seule Maison des Habitant.es de la ville à ne pas proposer de paniers solidaires car l'expérience n'y a pas fonctionné ;
- le marché de l'Arlequin est présent tous les jours (sauf lundi) avec des commerçants/producteurs les mercredis et les samedis très appréciés des habitant.e.s, risque de les heurter à une demande faible en fruits/légumes ;
- les échanges avec les habitant.e.s via les questionnaires montrent une confusion entre les paniers proposés par Au Local et les paniers solidaires proposés dans les Maisons des Habitant.e.s de Prémol et des Baladins.

La multiplication des points de distribution et l'augmentation de la demande d'Au Local devrait conduire à une baisse progressive des tarifs. Un des enjeux primordial du groupement est la coordination avec les acteurs présents pour s'insérer dans la dynamique du quartier. Des besoins matériels et financiers sont également identifiés : la présence du groupement sur la Villeneuve repose actuellement sur la mutualisation de l'espace de stockage du Barathym. Un besoin en lieu de stockage sera nécessaire si la demande vient à augmenter. De plus, l'impossibilité d'installer des réfrigérateurs fixes sur l'espace mis à disposition par le Patio/Barathym nécessite une logistique de froid transportable. A cela s'ajoute la difficulté à trouver d'autres créneaux de mobilisation de cet espace pour augmenter le nombre de distributions sur la Villeneuve. Comme évoqué juste avant, une ressource importante peut toutefois être mobilisée à travers ses acteurs partenaires dans l'animation de pédagogie/sensibilisation du public (producteurs, professionnels...).Le groupement souhaite renforcer sa coordination avec les acteur.rice.s par la volonté d'accroître les actions de sensibilisation et les temps d'animations en partenariat avec d'autres acteur.rice.s sur le secteur.

L'association Géfélépots

Géfélépots (Groupe d'entraide Fruits Et Légumes Pour Tous) est une association créée en 2016 avec l'objectif de valoriser des produits alimentaires jetés pour lutter contre le gaspillage. Elle dispose d'un local situé au Village Olympique et mis à disposition par la Ville. La récupération des invendus se fait dans 8 magasins bio partenaires sur l'agglomération - L'eau vive, Casabio, Satoriz, Casino - de manière quotidienne par les bénévoles, auxquelles s'ajoutent les récupérations auprès de maraîchers partenaires (ferme Gabert, ferme de Meylan), des épiceries solidaires (Eléfàn) et le glanage des arbres fruitiers, des plantes sauvages comestibles, etc.

Les volumes sont estimés à 300kg/semaine pour un local ouvert tous les jours de 14h à 18h. Une adhésion peut être faite à prix libre (entre 1 et 10€ par mois) pour soutenir les actions de l'association. Aujourd'hui l'association compte 50 adhérents inscrits (sans renouvellement), 280 sympathisants (coordonnées mais pour la plupart absents) qui pour beaucoup ne vivent pas sur le secteur car l'association avait débuté 1 an et demi plus tôt sur Fontaine, et ne compte qu'une dizaine de bénévoles plus ou moins réguliers. Le Conseil d'administration composé de 10 personnes initialement ne tient que sur 5 personnes en présentiel. Beaucoup d'étudiants viennent chercher des produits, des personnes âgées, des mères de familles en difficulté, mais aussi des personnes qui ne sont pas en difficulté mais très portées sur les actions anti-gaspillage. La redistribution se fait au prix symbolique de 0,50€ le kg. Les restes sont transformés en bocaux, en jus et smoothies, en cuirs de fruits, ou déshydratés.

L'association participe ponctuellement à des événements – ex. les 48h de l'agriculture urbaine - et réalise des animations ponctuelles auprès de publics enfants avec la MJC Mutualiste. Elle réutilise les produits impossibles à revendre ou à transformer pour des composts. La revalorisation se fait aussi sur les produits connexes et résiduels (cagettes, bouteilles, déchets organiques, etc.)

Un partenariat avec le SEL de Grenoble (échanges de services) leur a permis de mettre en place un système participatif basé le temps, où une minute de travail équivaut à une noix gagnée. L'association manque cependant de structuration et de moyens. Les bénévoles vont chercher eux-mêmes les produits avec leur véhicules personnels, ce qui représente 300km/semaine soit à peu près 60€ de frais et absorbe ainsi plus d'un tiers du chiffre d'affaire en plus des déchets qu'il faut re-transporter vers des bacs de compostage à plusieurs endroits et nécessite du transport supplémentaire. Les problèmes de structuration interne limitent les actions et l'avancement des projets tandis que l'association manque déjà d'outils organisationnels tel qu'un support de planning, ou l'attribution de rôles quand des

fiches missions ont pourtant déjà été réalisées au nombre de 70. Des problèmes de voisinage et une image négative est renvoyée auprès de certains habitant.e.s du quartier dû à un manque de moyen qui ne permet pas l'application de conditions d'hygiène favorables dans le local (absence de ventilation, de réfrigérateurs, etc.). L'association compte sur un petit groupe de membres investis qui sont parfois un peu dépassés pour la réalisation des tâches multiples.

Un des enjeux pour l'association réside dans la coordination entre acteurs. Des projets sont en réflexion (un partenariat avec le CCAS pour fournir des jus dans les paniers distribués, une distribution de jus à la cafétéria de l'IUGA) et une volonté forte existe d'animer ou de participer à des actions de pédagogie/sensibilisation avec divers publics.

L'association poursuit un objectif de favoriser davantage l'inclusion des bénévoles, par l'évolution du système participatif en temps, dans le respect de chaque acteur selon son statut et sa condition. Un président pourtant bienveillant qui détient des connaissances très larges sur l'alimentation sensorielle, thérapeutique et un désir de les partager peuvent être des ressources pour d'autres acteur.rice.s. Une commission *Recherche et Développement* au sein de l'association essaye d'innover en termes de technique ou d'outils de revalorisation (lactofermentation, déshydrateur solaire, etc.) ainsi qu'une commission *Médecine Complémentaire et Alternative* existent pour favoriser les échanges avec des membres issus du domaine de la santé et des naturopathes.

La Mobile d'EPISOL



L'association Episol est fondée en 2014 par quatre structures sociales - La Remise, le Diaconat Protestant, le CCAS et le Secours Catholique - qui font le constat d'un besoin de trouver d'autres formes de lutte contre l'insécurité alimentaire permettant de répondre aux besoins d'une tranche plus large de la population. L'association tend à répondre aux besoins alimentaires dans une dynamique participative. Elle mène des réflexions quant aux enjeux alimentaires qui se posent sur le territoire et s'attache à le mailler dans son ensemble.

Dans l'idée de promouvoir une alimentation de qualité pour tou.te.s, ses actions portent sur :

- une offre de tarification adaptée
 - proposer une diversité non excluante de produits permettant à chacun.e de s'interroger sur ses habitudes de consommation
 - privilégier les circuits courts ainsi que la revalorisation d'inventus alimentaires
 - créer des espaces propices à une meilleure cohésion sociale et à une participation active des usagers au développement socioéconomique local :
 - travailler de manière concertée avec le tissu local (associations, commerçants...)
- pour permettre une complémentarité de l'offre,
- redynamiser des lieux où l'offre de commerces de proximité est en perte de vitalité,
 - rapprocher les publics isolés en favorisant la mixité sociale et intergénérationnelle et via la demande de participation des usagers-bénéficiaires

Elle propose tous types de produits (frais, locaux, bio, épicerie sèche, produits d'hygiène et ménagers, produits issus de filières de revalorisation, vrac...) issus de différentes filières d'approvisionnement. Ses fournisseurs sont principalement des grands magasins où les bénévoles récupèrent les invendus, des grossistes, des producteurs locaux ainsi que le MIN. et les prix sont modulés selon les ressources des habitant.e.s. Les prix sont modulables en fonction de 3 grilles de tarifs selon les Quotients Familiaux : le tarif 3 <650€ et le tarif 2 compris entre 650 et 900€ dont les prix d'achats sont moins élevés et qui ont un accès prioritaire aux produits issus des circuits de revalorisation, et enfin le tarif 1 >900 qui regroupe la catégorie des clients dits solidaires. Episol mène ses ambitions à travers :

- L'épicerie / Magasin : 750 familles bénéficiaires, 150 passages en caisse/jour
- Les Paniers solidaires : 200 paniers de fruits et légumes chaque semaine à travers 10 Maisons des Habitants grâce à une délégation de service public - la Ville fourni un abondement de 30 000€ et démontre une logique de coopération sur les enjeux alimentaires du territoire.
- L'épicerie Mobile : un camion qui se déplace dans 6 quartiers - Mistral-Eaux Claires, Saint Laurent, Secteur 6, Pont de Claix, Iles de Mars, SMH - sur une demi-journée par semaine, qui essaye de s'intégrer à la dynamique déjà existante des quartiers, de répondre aux manques et de se coordonner avec les structures en place, et qui intègre les publics au fonctionnement de leur épicerie.
- Un Centre Ressource : bénéficie des animations du réseau CALISOLI, est membre d'Alpes Solidaires et du GESRA et cherche à mutualiser les expériences et les moyens.

L'implantation de la Mobile sur la place des Géants remonte au mois de février dernier. La localisation sur la place draine surtout les habitants des quartiers des Géants-Baladins et des Saules, et a du mal à toucher les publics de l'Arlequin, du Village Olympique ou de Vigny Musset. Sur la base de mes observations régulières lors de plusieurs créneaux, la part des hommes présents ne fait pas d'achats, ils sont là soit pour accompagner (plutôt dans l'âge adulte), soit pour discuter avec les personnes présentes (habités des Maisons des Habitant.e.s). Beaucoup de membres adhérents aux paniers solidaires et de membres des associations du quartier ainsi que des jardiniers des jardins partagés du quartier. Le créneau 15h30-17h30 un vendredi ne permet pas de toucher une grande part de la population qui travaille à temps plein.

Contrairement à ce que beaucoup de personnes sur place laissent suggérer quant à la fonction de "dépannage" que représente la Mobile, une grande majorité des habitant.e.s

observés prennent le temps de regarder si elles ont bien fait le tour de tout ce qui est proposé. Un sentiment personnel : la logique est similaire à celle du marché « Et ça, c'est combien ? Je prends ! » . C'est la vitrine, au premier plan qui semble toujours attirer le regard en premier. L'acte d'achat ne semble pas objectivé par un besoin mais davantage sur la réussite à *saisir l'occasion d'acheter*, et l'offre limitée quantitativement semble inciter d'autant plus à *ne pas passer à côté*. On devine également une satisfaction dans l'acte de consommation. Après avoir payé, la plupart se retournent vers le public "en fond" avec un sourire avant de repartir.

Une remarque que j'ai trouvée intéressante aussi : « *On se sent au village, on oublie qu'on est place des Géants* » pour faire référence aux petits commerces ambulants dans les campagnes. Une autre soulève la problématique de la dignité : « *Je ne sais pas si ils vont oser venir* » évoquait une femme quand elle a suggéré d'en parler autour d'elle. Le message d'une épicerie « sociale » et la vente sur une place ouverte en plein jour laisse deviner les niveaux de revenus des acheteur.se.s et peut provoquer un sentiment d'embarras et/ou de honte. Cette remarque rejoint celle d'un autre habitant rencontré plus tard, d'une cinquantaine d'années et d'origine africaine s'arrête pendant que sa compagne va regarder les produits proposés en vitrine. Je lui demande comment il reçoit l'arrivée de la Mobile, et il m'explique que les offres solidaires ne touchent pas les populations immigrées du fait de leur dignité, et me rétorque que dans ma position, je ne suis pas en mesure de comprendre les processus de réflexion des populations immigrés dans les quartiers populaires. Sans même savoir que je suis moi-même issue de l'immigration et que j'ai vécu mes 20 premières années de vie dans un "quartier". Sans que cela n'ait été dit de manière offensante, cette phrase m'a procuré le sentiment que parce que je ne suis pas *typée* et que je suis là en position extérieure introduite par un cursus universitaire et par la Ville, je suis nécessairement issue d'un milieu social privilégié et que je ne suis pas en position légitime pour émettre un jugement sur les comportements alimentaires des populations qui me diffèrent. Cette réaction souligne le besoin de s'affirmer à travers une opposition à l'autre quand on ne le reconnaît pas dans notre propre culture, et se fait de manière très spontanée à travers l'alimentation.

Une habitante trouve les prix de certains produits très intéressants - fruits et légumes, yaourts, gâteaux, pâtes, produits ménagers et jus bio. Plusieurs habitant.e.s connaissent le local d'Episol dans le quartier de la Capuche et s'y rendent occasionnellement : « *même si ça fait loin* ». Certain.e.s font une évaluation un peu plus globale de l'offre « *même si certains produits coûtent plus chers qu'ailleurs, il y a un avantage temps/proximité qui est plus avantageux que d'aller faire les bonnes affaires un peu partout (...) en allant à Carrefour avec l'idée de faire des bonnes affaires on finit par remplir son caddie plus que nécessaire et*

on s'en sort vite cher pour peu de courses au bout du compte. ». Concernant la place de l'offre de la Mobile au sein de l'offre de proximité sur le quartier, beaucoup y trouvent des avantages : « on ne choisit pas le contenu des paniers solidaires, et les produits du marché périssent trop vite ». Une habitante est venue s'approcher en apercevant la Mobile de loin et en pensant qu'il s'agissait d'un camion de pizza : « *Mince ! je pensais vraiment que c'était un camion de pizza, je me suis dit ah, enfin ! Dommage !* ». Elle prend quand même le temps de regarder les produits et de discuter un peu avant de repartir sans acheter. Un autre habitant me dit juste avant : « *ce qu'il manque sur les Géants, c'est de l'animation, comme au marché.* ». Les allures des promeneurs chez les habitant.e.s qui s'arrêtent, les rythmes qui animent la place semblent fortement se ralentir au fil des semaines. Parmi celles et ceux qui ne font que passer, quasiment tou.te.s nous disent bonjour aimablement. Une femme qui est passée pour acheter de la confiture pour finir ses gâteaux pour l'Aïd revient nous amener une belle assiette remplie de pâtisseries, et laisse l'assiette à l'équipe de la Mobile en disant qu'elle passera la récupérer une autre fois. L'équipe de la Mobile semble commencer à être connue et reconnue dans le quartier. Des personnes de tous âges s'arrêtent pour discuter rapidement, échanger quelques mots ou balancer une petite blague.

Les Paniers Solidaires

Les paniers solidaires sont proposés dans les Maisons des Habitant.e.s des Baladins et de Prémol. Le Patio est la seule de la Ville qui ne propose pas les paniers en raison d'une très faible demande des habitant.e.s. Au départ, l'initiative avait été lancée par la Ville, qui assurait elle-même la récupération des produits chez le producteur, mais a finalement dû faire appel à un gestionnaire extérieur et c'est Episol qui a pris le relais depuis 2016. Le partenariat avec le producteur très apprécié de Beaufort, Régis, a été maintenu, et est complété par l'achat auprès de 2 fournisseurs. Les paniers ne sont pas au choix, ils dépendent essentiellement de la production de Régis.

Les paniers de Prémol sont vendus à peu près à une moyenne de 13 inscrits, les inscriptions pour les commandes se faisant par trimestre. Aux Baladins la moyenne varie entre 10 et 14. Selon Agnès, les demandes se font + à la belle saison. La tarification solidaire permet de payer un panier à 8€ chez le producteur et de le revendre à 4 tarifs différents en fonction des quotients familiaux : tarif 1 à 4,50 € tarif 2 à 6 €, tarif 3 à 8 € et tarif 4 à 10 €.

Les paniers ont globalement perdu en demande du fait d'un nombre accru d'interlocuteurs qui complique les liens, et d'un « *manque de rigueur de la part des nombreux services civiques qui se renouvellent dans l'association* » et « le prix n'est plus suffisamment compétitif ni avec le marché, ni avec les offres proposées par les AMAP et groupements

d'achats. Il faut ajouter au prix des paniers le prix de l'adhésion de 5€ pour la remise d'une carte membre Episol. »

Le public concerné par les commandes de paniers est très varié, autant de familles que de personnes seules retraitées, des jeunes en colocation. Certains sont des habitués de la Maison des Habitants mais d'autres ne viennent que pour les paniers. La grande majorité se situe dans les tarifs 1 et 2 (les plus bas).

Des critiques ont été évoquées l'an dernier à cause d'un manque de variété dans la composition des paniers « *la saison avait été pourrie il faut le dire* » et des efforts ont été entrepris par le producteur pour ne pas proposer les mêmes produits sur trois semaines au moins, et d'équilibrer les paniers entre les produits coûteux et ceux qui le sont moins. Les référentes familles prennent quand même le temps d'expliquer aux habitant.e.s les principes de production en fonction de la saisonnalité.

Les produits sont livrés aux deux Maison des Habitants par le producteur lui-même, le jeudi entre 12h et 14h. C'est une bénévole de la qui vient à 15h effectuer les pesées et les mises en paniers pendant que la Maison est encore fermée. Aux Baladins, la Maison des Habitants est ouverte et c'est tout le groupe qui arrive au fur et à mesure qui participe à la pesée/mise en paniers. Les créneaux de distribution s'étalent sur 1h30. Certains récupèrent et repartent immédiatement et d'autres restent en petit groupe jusque la fermeture pour profiter d'un moment ensemble et échanger.

Lorsque l'initiative était encore assurée par la Ville, des fiches recettes été créées dans les MdH pour accompagner les paniers (ne se fait plus depuis prise en charge d'Episol). Elles sont pourtant encore parfois demandées par les habitant.e.s qui ne savent pas toujours comment cuisiner tel ou tel produit, et les habitants ont mis en place un système d'échange des produits qu'ils ne connaissent pas ou ne veulent pas.

L'AMAP Haricologik

L'Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne située présente à La Bruyère s'est créée en 2007 suite à deux réunions organisées par L'Alliance PEC Isère. Les objectifs sont clairs : préserver l'existence et la continuité des fermes de proximité dans une logique d'agriculture durable (*paysanne*), socialement équitable et écologiquement saine, et permettre à des consommateurs d'acheter à prix juste des produits d'alimentation de qualité, en étant informés de leur origine et de la façon dont ils ont été produits.

Le fonctionnement s'appuie sur les contrats passés entre un groupe de consommateurs et un ou plusieurs producteur.s pour lui permettre de garantir à l'avance la distribution de ses produits : les consommateurs s'engagent par contrat à pré-payer le prix de leurs paniers, de manière hebdomadaire sur une saison. Les AMAP relèvent d'une charte stricte qui garantit la provenance, la qualité des denrées, l'aspect non lucratif des distributions." "Uniquement sur adhésion. L'adhésion se fait en souscrivant pour une livraison hebdomadaire d'un produit au minimum parmi ceux proposés sous contrat. Tous les consommateurs s'engagent à faire fonctionner l'AMAP de manière bénévole. L'AMAP est soutenue par un réseau national, le Miramap et par deux réseaux régionaux : l'AURA et l'Alliance PEC.

Une cinquantaine de foyers sont adhérents. Les livraisons ont lieu au PMU de La Bruyère les mardis de 18h30 à 19h30. L'arrivée se fait à 18H00 pour les volontaires (2 personnes tournantes parmi les adhérents) pour préparer la distribution. Certains produits sont proposés toute l'année sous contrat : fruits, légumes, oeufs, pain, viande, volaille, fromages de chèvre de saison, vin blanc de savoie. D'autres produits sont proposés sans contrats pendant l'année : farines, fromages de Savoie, ail de la Drôme, légumes secs, agrumes, noix, etc. Tous les produits sous contrat sont bios, locaux et de saison.

Le fonctionnement se fait via une plateforme internet, qui permet de gérer les commandes de paniers, les reports individuels de livraisons, inscriptions aux distributions, impressions des listes des produits à distribuer. Des réunions mensuelles sont organisées entre consommateurs et producteurs C'est le producteur qui compose les paniers en fonction de sa production et des arbitrages pour d'autres points de distribution (marché, vente à la ferme, magasins, etc.) peut représenter une difficulté pour le consommateur de s'engager à l'avance sur une saison voire une année pour des paniers qu'il ne choisit pas (risque de lassitude à l'égard de variétés trop fréquentes, difficulté à cuisiner certains produits qu'il n'a peut-être pas l'habitude d'acheter). L'AMAP semble avoir besoin d'une coordination mieux partagée en interne car sans statut juridique, la coordination et les prises de décisions reposent facilement sur des mêmes personnes. Toutefois, ce modèle me paraît aussi être celui qui favorise le mieux les relations inter-personnelles.

L'Association Dauphinoise de Formation à l'Emploi (ADFE)

L'ADFE est un groupe grenoblois de l'Economie Sociale et Solidaire qui développe des valeurs de solidarité notamment au travers de l'Insertion par l'Activité Economique et rassemble 2 entités : l'ADFE qui gère 5 chantiers d'insertion et l'ADAMS (Association Dauphinoise d'Action Multi-Services), une association intermédiaire qui met des personnes en insertion à disposition de collectivités, de particuliers et d'entreprises. Une quarantaine de salariés, dont 20-25 salariés en continu, sur des Contrats à Durée Déterminée d'Insertion

(contrats de 6 mois renouvelables jusque 24 mois) dont la base des contrats est fixé de 28h à 32h hebdomadaire, reçoivent l'accompagnement professionnel individualisé (pour les démarches sociales) par deux chargé.e.s d'insertion, un en temps plein et un en temps partiel (28h). Les salariés sont divisés en équipes de 4 à 6 personnes réparties sur les 5 chantiers d'insertion à travers toute l'agglomération et chaque équipe est encadrée par un encadrant technique. Les salariés sont retenus par les chargées d'insertion sur la base des éléments suivants : situation d'urgence, motivation et adéquation avec l'équipe en place. L'adéquation passe aujourd'hui par une recherche de mixité avec une volonté de rassembler des personnes avec des parcours de vie et des difficultés différentes. Les salariés ont entre 18 et 60 ans, avec une moyenne autour de 40 ans et ce sont très majoritairement des hommes (4 femmes sur l'année seulement).

Depuis 8 ans l'ADFE est adhérente à la Banque Alimentaire de l'Isère (BAI). Les chargées d'insertion se sont rendu compte que beaucoup de salariés ne déjeunaient pas à la pause du midi par manque de moyens - beaucoup de situations d'endettement chez les travailleurs - et préfèrent manger le soir et/ou garder leurs ressources pour leurs familles. L'association organise depuis des distributions de colis alimentaires au siège, 1 fois par semaine les jeudis à 15h30. Ces distributions se font sur inscription des salariés qui souhaitent bénéficier de l'aide et couvrent une moyenne de 10 inscrits. Il n'y a pas de critères ou de sélection des salariés bénéficiaires. La volonté des chargés d'insertion est de faire de ces distributions aussi un temps support pour créer de l'échange et de la solidarité entre les salariés qui organisent accompagnent les 3 chefs d'équipes mobilisés dans la logistique - récupération BAI, transport jusqu'au siège, etc. et qui participent eux-mêmes à la répartition des denrées, mais aussi comme support pédagogique en constituant un temps d'échange entre salariés sur leurs pratiques, recettes, gestion de budget, nutrition, etc.

Les prolongement d'actions menées se résument à l'intervention occasionnelle de professionnels extérieurs : la fondation de la Caisse d'Epargne avait fait venir un intervenant pour aborder ces questions mais l'initiative n'a pas été réitérée, et l'association *POPS* qui œuvre pour favoriser l'accès à la santé des personnes en situation de précarité par l'accompagnement individuel ou des actions collectives d'éducation pour la santé faisait venir une infirmière directement sur chantiers 1 fois par an pour aborder les questions de santé sous l'angle de la nutrition avec les travailleurs. Ces initiatives ont été de courte durée et rien de nouveau n'a été entrepris depuis 4 ans. Plusieurs facteurs freinent leur intégration dans le temps : les restrictions budgétaires de l'association, un manque de formation des chargées d'insertion dans le domaine de l'aide alimentaire au sens large – sensibilisation -, et le facteur temps. Ils se tiennent jusqu'à présent sur le temps de travail des salariés, ce qui pose un problème d'équilibrage des actions. De plus, les ateliers de sensibilisation peuvent être

tellement divers pour accompagner les personnes en difficulté d'insertion et l'association se doit de prioriser les ateliers orientés vers l'accès à l'emploi (pédagogie du contrat de travail, sensibilisation aux outils informatiques...) pour permettre de donner aux salariés les conditions minimum d'autonomie requises pour arriver à s'insérer dans des emplois qui soit durables dans le temps.

Par ailleurs, les chargés d'insertion se sont rendus compte que certaines personnes, notamment isolées et en grande difficulté, ne demandent même pas à s'inscrire pour recevoir les aides de la BAI car ils ne savent pas quoi faire des denrées (personnes qui n'ont jamais cuisiné, qui n'ont pas de réfrigérateur...) -> volonté en interne de créer des ateliers 2 à 3x/an pour sensibiliser aux moyens de cuisiner facilement des recettes bonnes pour la santé et avec pas grand-chose à la maison, mais l'initiative repose sur les 2 chargés d'insertion et n'avance pas vers une application concrète pour le moment.

Participation de l'association avec les salariés à la grande collecte nationale pour les Banques Alimentaires. Récupération de produits dans une vingtaine de grandes surfaces de l'agglomération, l'objectif étant de collecter des denrées alimentaires complémentaires de celles reçues par ailleurs (conserves de légumes et de poissons, riz et féculents, plats cuisinés, produits pour le petit déjeuner, café, etc.) stockées et distribuées toute l'année pour permettre un meilleur équilibre nutritionnel par le biais des colis préparés chaque jour.

Les Foyers Jeunes Travailleurs

Les jeunes qui résident dans les foyers ont entre 16 et 30 ans, ce sont de jeunes adultes qui sont en situation de rupture familiale, qu'elle soit volontaire ou subie. Les jeunes sont considérés comme des personnes autonomes et doivent être en situation régulière d'emploi/de formation/d'entreprise de projet professionnel ou de recherche active. Ils s'engagent par le biais d'un contrat à être capables de payer un loyer. L'hébergement en Foyer est temporaire, jusqu'à temps que les jeunes puissent emménager dans un logement de manière pérenne. Une grande majorité des jeunes qui sortent des foyers entrent généralement dans des logements à loyers modérés. La durée moyenne des séjours dans les foyers est de 1 an, et peut s'étaler à 2 ou 3 années, considérant que ce temps permet l'application d'actions suffisantes pour aider les jeunes à quitter les foyers. Les profils des jeunes sont variés, et les niveaux d'études vont du niveau collège au niveau master. On constate cependant un effet de masse accru de jeunes en situation de précarité dans les foyers. L'admission des jeunes au sein des foyers se fait sur dossier après passage en commission. Les jeunes peuvent exprimer leurs souhaits d'affectation quant au choix de la résidence. La Commission d'Administration se compose de mutuelles qui ont fait de la santé leur priorité.

L'équipe socio-éducative des foyers dispose de partenariats avec de multiples acteurs du réseau local d'insertion (mission locale, Pôle Emploi, CAF...)

Les jeunes des foyers sont suivis par des référents socio-éducatifs qui les accompagnent dans toutes les démarches, qu'elles concernent leurs situations familiales ou la vie en société (accès aux soins, aide aux formalités administratives, ressources...) et couvre tous les aspects de la vie (citoyenneté, santé, alimentation...).

Une volonté de la part de de la coordinatrice de santé de créer des partenariats localement sur le secteur. « *Pourquoi ne pas se rapprocher d'EPISOL pour compléter l'aide de la BAI ?* », « *Pourquoi ne pas amener la Mobile sur le Village Olympique ? Cela bénéficiera aux jeunes du foyer mais aussi aux jeunes de l'internat de l'IMT.* »

« *On est dans un pays généreux, ce qui manque c'est les ressources humaines, compétentes et solidaires* », « *il faut apprendre à cultiver l'autre, c'est la permaculture humaine qu'on doit transmettre* ». Pourquoi pas des paniers pour les jeunes ? La place des Géants est souvent considérée comme étant trop loin pour les résidents du Village Olympique : « *la Villeneuve et le Village Olympique sont deux mondes différents* ». Volonté de créer une culture commune avec ce type des acteurs comme Episol. Un besoin d'ancrer des projets et de les mailler entre eux. « *Qu'est ce qui existe sur le quartier qui puisse être adapté au rythme des jeunes du foyer ?* »

Les jeunes du foyer font l'usage d'une petite parcelle de jardin derrière l'IMT (à peu près 4x3m) partagé avec la MJC Prémol. Il n'y a pas d'obligation pour les jeunes, la participation est volontaire. Les objectifs sont la sensibilisation et l'éducation, le plaisir de découvrir des fruits et légumes frais grâce à la production. Il s'agit selon la coordinatrice de santé, d'un bon outil pédagogique, bien que la dynamique soit variable (parfois 1, 2 ou 3 jeunes qui gèrent la parcelle) « *ça a vraiment du sens* ». Les quelques-uns à participer deviennent souvent rapidement « moteurs », il faut réussir à les capter sans être dans l'injonction, en soutenant les motivations. Ces jeunes-là sont capables de mobiliser d'autres jeunes (besoin de personnes « relais »). Pourquoi ne pas envisager une participation sous forme de partenariat avec une autre parcelle ?

L'aide alimentaire et les enjeux chez les jeunes en situation de précarité : une absence de restauration collective dans les Foyers, l'habilitation à recevoir une aide alimentaire est destinée aux jeunes qui n'ont aucune ressource financière. Cette aide se fait par l'attribution de colis alimentaires 1 fois par semaine (les mercredis de 18h à 20h) grâce à la convention avec la BAI. Toutefois, les distributions peuvent ne pas avoir lieu lorsqu'aucun jeune ne s'est

inscrit. L'aide se fait par un engagement en amont, les jeunes qui souhaitent bénéficier de l'aide sont en charge de récupérer les denrées à la BAI et d'organiser la distribution (volonté d'autonomisation).

Il a été constaté que les jeunes se résignent parfois à ne pas prendre certaines denrées à défaut de savoir les cuisiner, et avec le temps, ces denrées « pas utiles » ont été laissées à la BAI pour éviter le gaspillage. Une vision des denrées « limitées » procurées par la BAI.

Si les considérations à l'égard des problèmes de nutrition des jeunes étaient encore légères il y a à peine 5 ans, leur consommation de fruits et légumes est aujourd'hui une préoccupation majeure. Constat depuis 2 ans d'une montée des situations de surpoids.

Un besoin crucial d'ateliers est déjà identifié pour transmettre des connaissances, des bonnes pratiques. Des bénévoles de la BAI sont venus faire un atelier de préparation de confitures mais n'a jamais été réitéré. Des ateliers thématiques sont organisés 1 fois par mois, portant généralement sur l'alimentation à petit budget (comment faire avec ce qu'on a, voire comment s'alimenter avec zéro euro) avec la présence d'une cuisinière professionnelle extérieure. Des enseignements d'activités physiques adaptées sont organisés toutes les semaines. Les éducateurs orientent parfois les jeunes vers la coordinatrice de santé pour articuler les enjeux de la pratique sportive aux enjeux alimentaires. 10% des jeunes en moyenne participent à ces ateliers APA.

L'association Solicom

J'ai eu l'occasion de participer à une distribution de l'association Solicom le 4 mars dernier, qui est une association d'aide alimentaire locale liée au culte. A ma sortie du Patio, je tombe tout de suite sur le groupe de femmes qui attend devant. Ce sont toutes des femmes issues de l'immigration, qui portent pour la grande majorité un vêtement ethnique, typiquement africain, ou tout du moins un signe distinctif qui permet d'identifier leur origine culturelle. Une seule femme, âgée de + de 60 ans, semble d'origine maghrébine et porte sur elle une djellaba. Certaines femmes sont accompagnées de petites filles, d'une dizaine d'années.

La distribution s'effectue dans la salle municipale du bocal 1, prêtée par le Patio. Les bénéficiaires attendent un peu plus tôt juste devant l'entrée de la Maison des Habitants côté galerie. Elles s'y sont regroupées pour que certaines puissent s'asseoir sur les deux bancs en béton qui délimitent le passage, 6 femmes au plus sont assises, les autres se tiennent debout autour d'elles, adossées contre le mur qui longe l'entrée ou contre les pilotis juste en face. Le président de l'association arrive à 18h avec les denrées qu'il a récupéré le jour même à la BAI. Le transport des denrées se fait par camionnette. Les denrées sont en

cagettes, cartons, et glacières (fournies par la BAI). Dès qu'il ouvre la salle, ce sont les bénéficiaires qui transportent les denrées du camion au local. Le local dispose de 5 tables et des chaises. On aménage la disposition de sorte à faciliter le temps qui suit. Tout le monde s'y met. On amène tout au local où on pose sur tables, et ensuite on trie, on divise en proportions égales. Le président de l'association arrive en camionnette et dispose visiblement d'un accès pour venir stationner le véhicule au plus près du local, il reste une dizaine de mètres de distance pour transporter les denrées. C'est le président de l'association qui assure seul la permanence et deux bénévoles de la BAI sont présentes. Il s'agit d'une visite annuelle d'observation et de présence pour échanger avec les bénéficiaires sur les produits, rappels des règles d'hygiène (...). La BAI c'est : 170 bénévoles, qui couvrent 85 associations à l'échelle du Département. Les denrées proviennent de : la ramasse (tous les matins) en provenance de l'EU (denrées non revendables), de dons et de collectes. Les dons de la BAI s'élèvent à 6kg/personne (1kg de – que l'an dernier). Tous types de produits sauf les produits frais (fruits et légumes) qui sont présents en quantité limitée. Les gros volumes sont plutôt distribués aux associations qui font de la cuisine collective car difficilement divisibles entre les familles.

Entre 18H30 et 19H30, nous nous occupons de la répartition des denrées en 16 lots pour les 16 familles. Ce sont les bénévoles, par groupes qui organisent ces temps de comptages. Groupe produits laitiers, groupe fruits et légumes, groupe pain et épicerie sèche... Lorsque c'est compliqué de diviser en 16, on compense certains sacs avec d'autres produits. Quand les groupes de produits ont fini, le président que tout le monde appelle « tonton » intervient pour organiser le moment où les lots sont choisis par les bénéficiaires. Premier inscrit, premier servi, une famille à la fois. Si un bénéficiaire n'aime pas ou ne mange pas un produit il s'arrange avec les autres pour faire des échanges. En plus des denrées de type conditionnement industriel, des barquettes de plats cuisinés par la BAI (le projet 3 étoiles solidaires qui consiste à récupérer de la viande en date limité qui est cuisinée par les bénévoles et mise sous vide pour rallonger les délais de consommation). Les bénéficiaires informent les bénévoles qu'ils trouvent les plats bons et qu'ils apprécient le fait qu'ils ne soient pas trop salés.

Les denrées en faible quantité sont regroupées en un dernier groupe produit composé de produits divers. Les choix se font dans le même ordre de priorité. Parmi les produits de ce dernier groupe on trouve : des bouteilles de sauce soja, des pommes, quelques légumes en faibles quantités (poireaux, carottes, navets, radis, persil, tomates et endives) mais aussi des petites viennoiseries (boîtes de supermarchés), du riz, du couscous, du café en capsules (...). Etonnement, les premières familles à se servir ont choisis les viennoiseries. Ce sont les

légumes qui n'ont pas été choisis et qui ont été divisés à la fin lorsque les 16 familles avaient pu choisir autre chose.

A partir de 19h30, les familles des femmes présentes qui se sont occupées de toute la distribution arrivent pour récupérer les sacs et aider à transporter à la maison. On voit arriver des adolescents, garçons et filles, entre 15 et 20 ans, et seulement deux hommes pour les 16 femmes. Ils vérifient ce qu'il y a dans les sacs et ne partent pas tout de suite. Tout le monde prend un temps autour des tables, discutent et rigolent, globalement tous ensemble. On remercie les bénévoles qui sont présentes pour les dons. « *Tonton* » a pensé à prendre une machine à café avec le nécessaire et propose des cafés à tout le monde. Il m'avoue que c'est exceptionnel en raison de la venue des deux bénévoles de la BAI.

A 20H commence le rangement et le nettoyage du local. Ce sont les femmes toujours qui rassemblent les cartons vides, plastiques, récupèrent les cagettes vides et amènent tout au camion. Ce sont aussi elles qui font le nettoyage, passent un coup de balai et sur les tables, et remettent la salle en bon état.

L'Association Humanitaire Musulmane

L'Association Humanitaire Musulmane (AHM) œuvre dans l'aide alimentaire depuis 2009 sur le secteur Malherbe. Elle ne dispose d'aucun salarié mais d'une trentaine de bénévoles non bénéficiaires, principalement des jeunes « *Les anciennes générations ne sont pas habituées au bénévolat* ». Elle réalise des distributions hebdomadaires depuis 2014 dans les locaux qui lui ont été mis à disposition par la Ville et le bailleur Actis. Il s'agit de locaux partagés avec l'association l'Echoppe (Diaconat Protestant).

L'association AHM distribue 150 tonnes de denrées par an, dont 30 à 40% est issus des collectes et 60% de la BAI. Les collectes se font principalement à Auchan 1 fois par mois et à Carrefour Echirolles 1 fois par mois depuis 7ans - l'association est la seule association locale à pouvoir effectuer des collectes à Carrefour (hors secours populaire, BAI, Restos du Cœur) et à Casino. La boulangerie Eco-pain de Malherbe contacte régulièrement l'association les samedis matins pour récupérer les invendus de pain. Le local dispose de 5 grands frigos donnés par société Métro à la Ville. Les bénéficiaires proviennent de toute l'agglomération (jusque Voreppe) et sont de tous profils. Une cotisation de 2€ par mois est demandée par bénéficiaire et l'attribution se fait sur évaluation de la situation familiale. A l'inscription, les bénéficiaires, qui reçoivent tous la même aide, sont regroupés en trois catégories : personnes âgées et invalides, actifs et étudiants, personnes sans papiers. Ce regroupement a pour unique but de faciliter le travail des bénévoles chargés de

l'administration quant au suivi des bénéficiaires et à la révision des dossiers effectuée tous les 3 à 6 mois. 50% des bénéficiaires de l'association sont des personnes sans papiers en cours de droit, non introduites dans les circuits français d'accompagnement.

Au total, ce sont 60 à 80 familles bénéficiaires différentes qui viennent chaque semaine, les familles reçoivent des colis de 10kg/personne (hors produits frais qui viennent s'ajouter) pour 1 mois. Les assistantes sociales mettent en contact les personnes qu'elles suivent avec l'association. Les bénévoles sont mobilisés le vendredi et le samedi pour la récupération des colis le vendredi et la distribution les samedis matins.

J'ai pris contact avec l'association car même si elle est implantée sur le secteur 5, ses actions ont largement dépassé les limites administratives pendant la période de confinement et de ramadan. L'association assure habituellement la logistique pour la distribution de repas chauds préparés par l'association Une Chorba pour Tous pour les maraudes hivernales, le ramadan et cette année le confinement. La *Zakat* (collecte de dons en espèces) permet à l'association d'acheter des denrées (jusque 10 tonnes par jour), principalement des huiles et des pâtes « *les denrées les plus demandées* » selon le Président.

Durant la crise sanitaire, l'association a assuré la livraison de repas chauds à une centaine de jeunes étudiants de la résidence Crous pour étudiants étrangers sur le Village Olympique, et ce pendant tout le mois de ramadan, chaque soir du lundi au jeudi. 16 étudiants ont continué d'être suivis selon le Président. Des réticences à l'égard de l'association ont été rencontrées chez les gestionnaires du Crous.

L'association a des difficultés à partager les locaux avec la seconde association présente, car cela nécessite beaucoup de temps pour libérer les zones et permettre l'organisation simultanée. D'autre part, le problème de l'engagement de certains bénéficiaires comme bénévoles qui essayent de tirer profit de leur bénévolat a conduit au refus de faire participer les bénéficiaires. Des personnes souhaitent parfois devenir bénéficiaires en étant hors barème :

« L'aide alimentaire n'est pas toujours un soutien financier, mais aussi un soutien psychologique. Lorsque les personnes perdent des proches ou passent par des périodes de vie difficile, même quand elles ne sont pas affectées financièrement »

Les cotisations annuelles à la BAI s'élèvent à 2000-3000€. Une demande de subventions a été demandée à la Ville mais a été refusée sans que le motif ne soit connu.

L'association a de nombreuses ambitions : celle de disposer d'un salarié en temps partiel (20 à 24h) pour la gestion de la récupération des denrées et des dons et pour pouvoir poursuivre les livraisons de repas et de colis pour les personnes en difficulté (familles nombreuses, personnes âgées ou avec des problèmes de santé, ou foyers qui ne disposent pas d'un véhicule), de se former dans le milieu du social par une des bénévoles qui s'occupe des tâches administratives, de trouver de nouveaux locaux et de créer un projet d'épicerie solidaire et de favoriser l'emploi des jeunes en insertion

Synthèse

Pour conclure sur cette partie, il semble essentiel de définir de nouvelles formes de coordination car si elle semble bien prendre avec un certain type d'associations locales comme Géfélépots, Au Local, le Collectif A.A., le Barathym, Episol, qui intègrent très bien la collectivité territoriale dans leurs démarches, elle ne semble toutefois pas opérer du côté des associations « communautaires » pour lesquelles les enjeux peuvent différer et qui paraissent complètement déconnectées du processus de coordination entre acteur.rice.s - bien qu'elles arrivent à toucher des groupes d'habitant.e.s qu'il semblerait difficile à approcher autrement que par le biais de celles-ci.

Une réflexion serait à mener sur ce que la collectivité territoriale peut apporter aux associations communautaires pour qu'elles soient davantage intégrées dans ce travail de coordination et de gouvernance partagée, et inversement ce que ces associations communautaires peuvent apporter à la collectivité territoriale - pour apaiser certaines tensions dues à une défiance vis-à-vis des pouvoirs publics, pour prendre en compte les populations n'ont pas recours à leurs droits ou encore pour comprendre les logiques de non-recours. Cela permettrait d'identifier quelles sont les problématiques sur lesquelles la collectivité territoriale peut agir - difficulté d'accès hors populations d'une même communauté, absence de regard de la collectivité territoriale sur les activités de ces associations - pour favoriser l'intégrité de ces offres-là.

Cela passe aussi par un questionnement de la légitimité des pouvoirs publics - la collectivité territoriale - à exercer un nouveau « droit de regard » sur les activités de ces associations dont la possibilité d'action sur un secteur dépend en partie de celle-ci - accès à des locaux, etc., du fait qu'elles soient habilitées à recevoir une aide alimentaire par le Département qui n'a pas la capacité à l'exercer et remettre en question la pertinence de ce « droit de regard » aujourd'hui assuré par des bénévoles de la BAI.

Exploration de données habitantes

Au démarrage de mon stage, j'ai entrepris la démarche d'aller vers des temps collectifs sur le secteur pour rencontrer des habitant.e.s. L'idée était de procéder à des échanges libres et de proposer à l'issue des partages un échange de coordonnées en vue de réaliser une série de questionnaires par téléphone. De cette manière, j'ai pu prendre les contacts d'une quinzaine de personnes rencontrées lors des animations au Jardin partagé de la Terre Neuve et du Jardin des Poucets, à l'inauguration du verger collectif de Vigny Musset, aux Petits déjeuners conviviaux proposés toutes les semaines dans les trois Maisons, etc.

La situation de confinement se rallongeant, j'ai finalement décidé de réaliser un questionnaire en ligne et d'essayer de solliciter sa diffusion auprès des nombreuses associations présentes sur le secteur, auprès de certains commerces ainsi qu'auprès des acteur.rice.s institutionnels du territoire. L'aboutissement souhaité était la réalisation de différents portraits - anonymes - de familles à partir des résultats de l'enquête pour mettre en lumière les liens existants entre pratiques habitant.e.s. A mon désespoir, je n'aurai pas réussi à sortir suffisamment d'éléments de mon questionnaire, qui fut assez laborieux à exploiter, et surtout dans la mesure où l'outil indispensable à ce travail ne m'était pas des plus confortables à mes débuts.

A travers mon questionnaire, j'ai tout de même pu acquérir un nombre important de données. J'ai comptabilisé un total de 93 retours d'habitant.e.s, pour un pannel de questions très élargies visant à rendre compte d'une vision partagée ou non du besoin de renouvellement de la demande alimentaire chez les habitant.e.s et tenter de définir les différents degrés de transformation des pratiques, en questionnant les freins au regard des nouvelles normes ainsi que les leviers potentiels pour favoriser les changements de comportements alimentaires des habitant.e.s. Cela passe aussi par le questionnement des niveaux d'appropriation des notions qui accompagnent la transformation des pratiques alimentaires et l'impact qu'ils peuvent avoir sur les réactions aux nouvelles injonctions de consommation, pour réajuster les discours. Il s'agit aussi bien évidemment de comprendre et de rendre compte des pratiques d'approvisionnement et de consommation à l'intérieure et à l'extérieure des foyers, en questionnant les ressources économiques et la capacité à s'alimenter, la composition et l'organisation au sein des foyers, afin d'enrichir les connaissances concernant les raisons des choix alimentaires des habitant.e.s.

Si mon souhait était de prolonger bien davantage l'analyse de ces résultats – objectif que je poursuis dans le cadre de mon stage - je peux tout de même affirmer qu'il aura déjà

commencé à être un exercice fructifiant pour moi. Si j'ai tendance à privilégier d'ordinaire les données qualitatives, le contexte de mon stage pour la collectivité a nécessité d'une certaine manière un apport de données « valides » et objectivables. L'intérêt de cet exercice réside dans le croisement de deux ambitions : tenter de rendre sensibles des données quantitatives et à la fois tenter d'objectiver des données qualitatives. Pour ce faire, la méthodologie que j'ai employée a été celle du questionnaire long, composé essentiellement de questions à choix multiples et de question à réponses ouvertes, afin qu'il puisse faire ressortir un maximum d'informations en lien et autour des pratiques alimentaires pour pouvoir les mettre en réflexion avec un ensemble d'enjeux propres à la vie en collectivité - pratiques en jardins partagés, bénévolat, appropriation des notions clés, accès à l'information, investissement dans les activités quotidiennes, etc. - pour les croiser avec les données relatives à l'alimentation sous toutes ses formes : pratiques d'approvisionnement, de consommation intérieure aux foyers, de restauration extérieure, etc.

Il aurait certainement été intéressant de croiser une infinité des résultats obtenus mais ce travail a malheureusement été limité par un manque d'anticipation du temps nécessaire pour le traitement des données. La situation de confinement m'a poussé à vouloir rendre au plus simple le remplissage du questionnaire pour ne pas perdre des participant.e.s – et en raison d'un nombre élevé de questions - j'ai fait certains choix qui ont nécessité un temps de traitement bien plus élevé que je ne l'imaginais : aucune réponse n'était obligatoire et j'ai volontairement essayé de regrouper certaines questions poussant à une multitude de questions à choix multiples, ayant eu pour conséquence l'obtention de regroupements de valeurs différentes dans des mêmes cellules. A l'inverse, pour certaines questions, je n'avais pas anticipé la manière dont j'allais chercher à traiter mes résultats et j'ai été contrainte de réaliser beaucoup d'ajustement et de regroupements de valeurs avant de pouvoir les croiser. Il n'en reste pas moins que les résultats aient été très enrichissant.

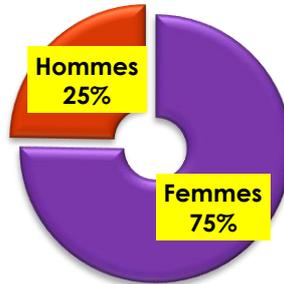
La diffusion de ce questionnaire en ligne soulève également des limites en termes de mobilisation des habitant.e.s. Si les résultats ont été plutôt nombreux, on peut souligner une difficulté à faire participer un public suffisamment large :

- Les habitant.e.s de moins de trente ans ne sont que très peu représentés ;
- Les habitant.e.s des quartiers du Village Olympique et de Vigny Musset ont été très difficiles à mobiliser, compte tenu d'un nombre beaucoup plus faible d'associations présentes en comparaison avec le quartier des Baladins, où la participation a été la plus spontanée.
- Les répondant.e.s vivant à La Bruyère ont pu être touchés grâce au collectif des jardins de la Bruyère ainsi que par le biais de l'amap, limitant le profil des

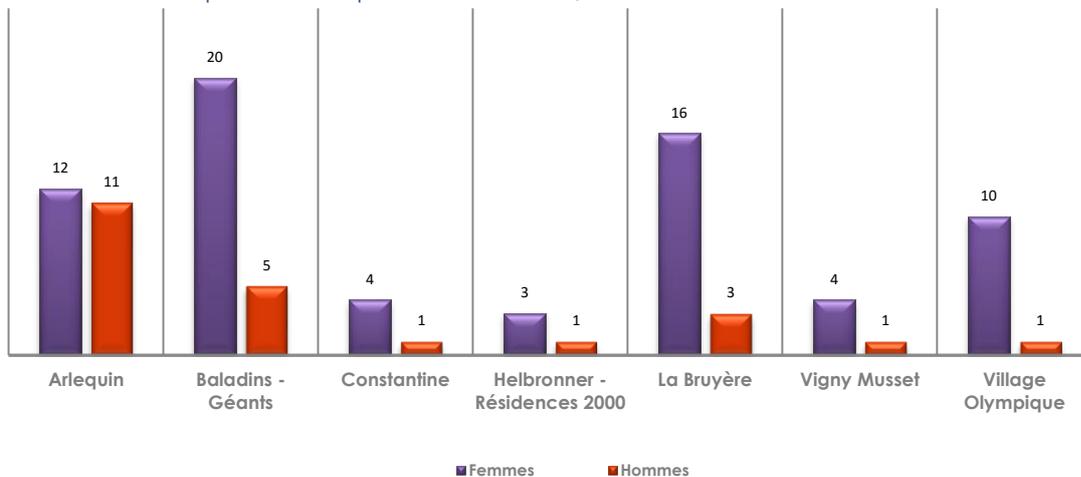
répondant.e.s à des personnes qui sont déjà initiées par les questions d'alimentation par l'approvisionnement en produits bio et locaux et par les pratiques d'auto-production.

- Les répondant.e.s de l'Arlequin sont aussi pour la plupart des jardiniers du Jardin de la Terre Neuve ou des habitués des Maisons des Habitant.e.s.
- Sur 93 répondant.e.s, 8 seulement ont répondu être né.e.s à l'étranger et 22 avoir au moins un parent né à l'étranger.
- Enfin, un tiers seulement des répondants sont des hommes.

L'alimentation, une affaire de femmes ?



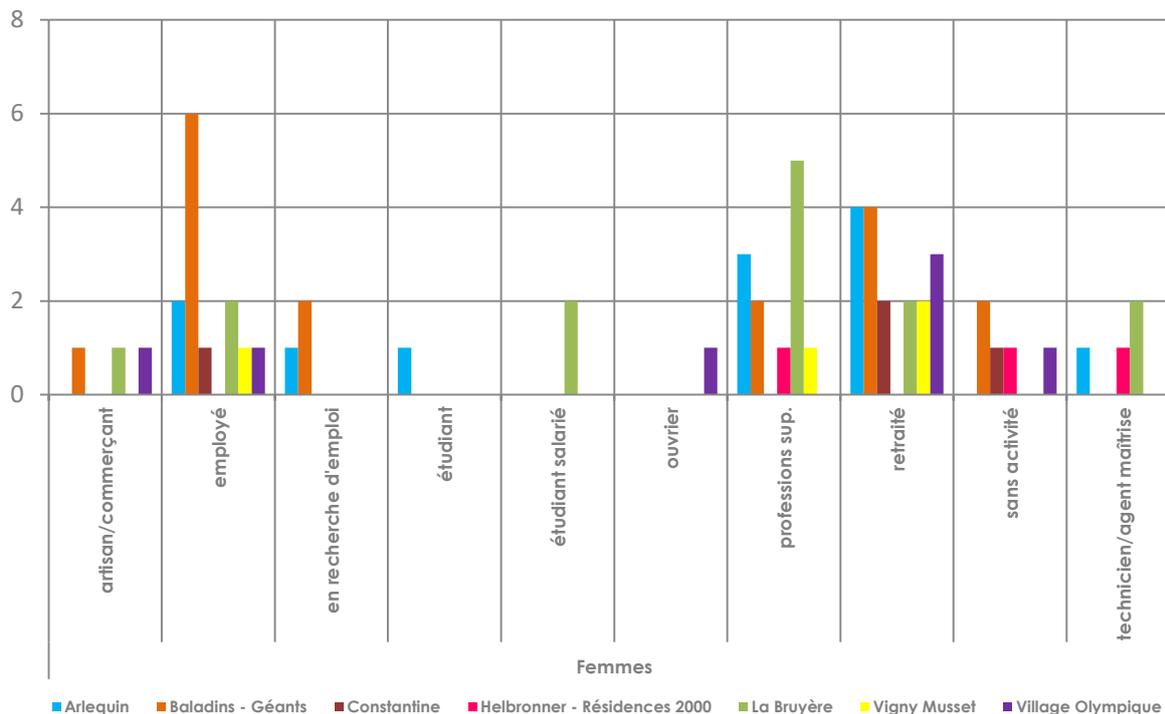
Proportion de répondants hommes/femmes selon leur localisation



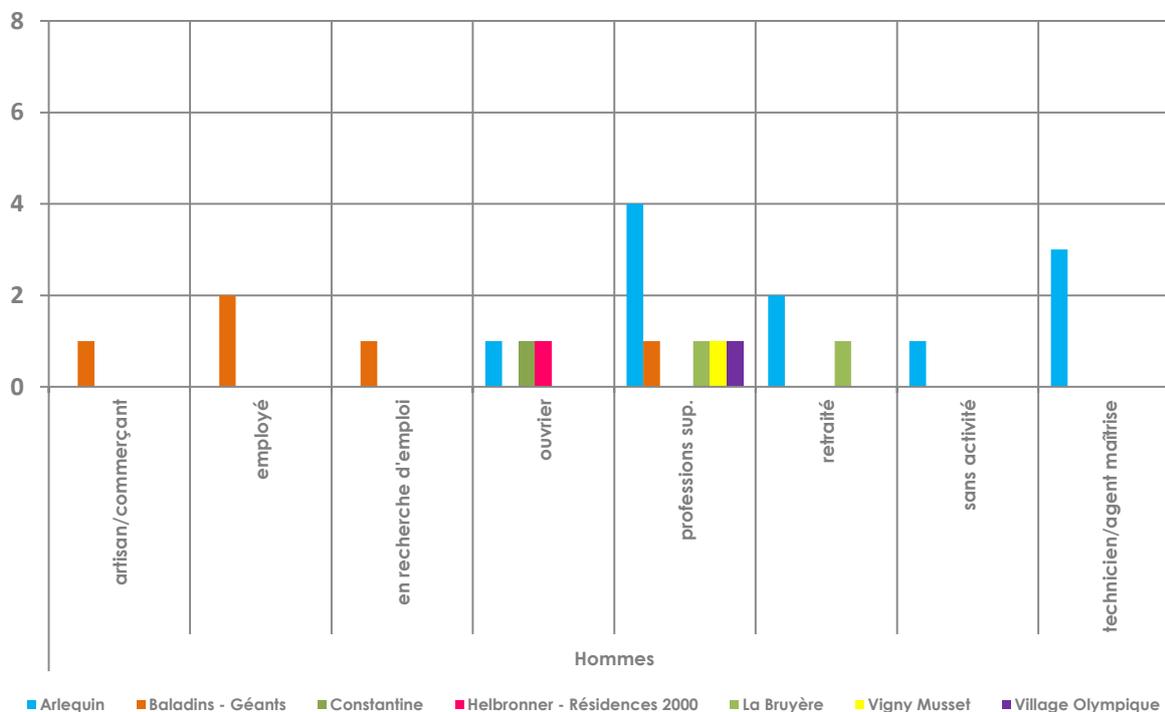
Parts des femmes et des hommes répondant.e.s selon leurs budgets alimentaires



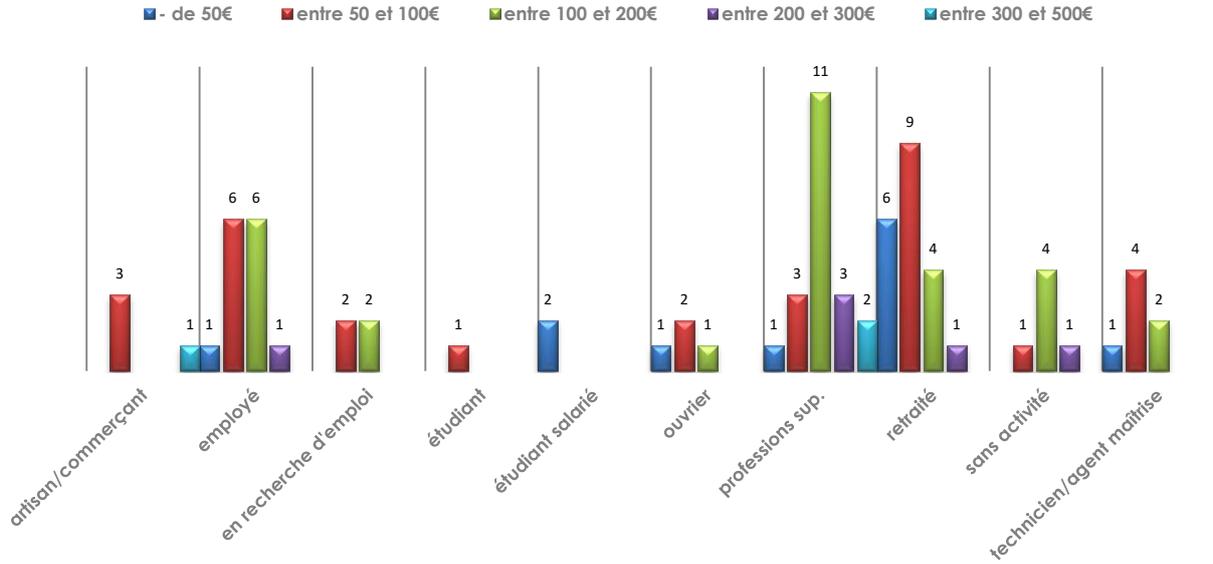
Nombre de femmes répondantes selon leur situation professionnelle et localisation



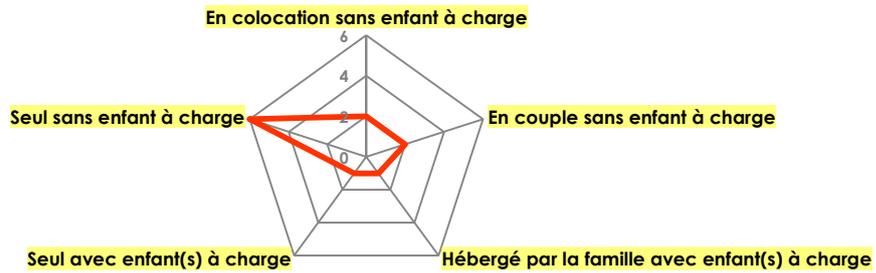
Nombre d'hommes répondants selon leur situation professionnelle et localisation



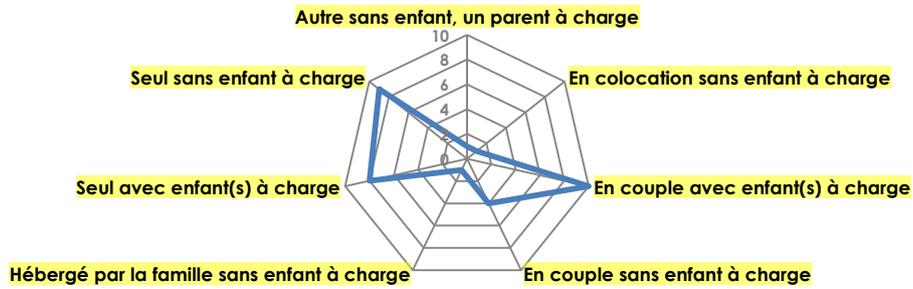
Parts des budgets alimentaires en fonction des situations professionnelles



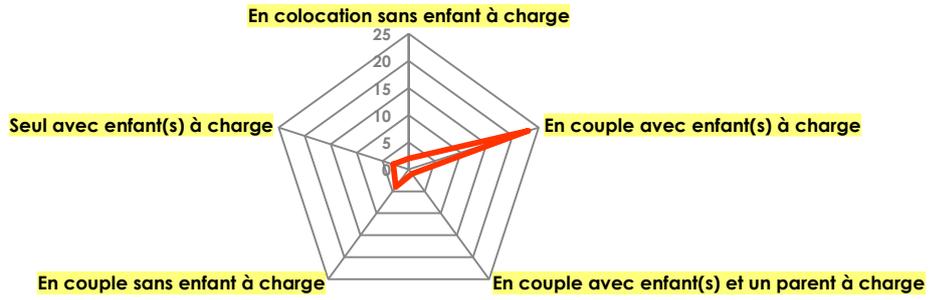
Situation familiale des ménages dont les dépenses alimentaires sont inférieures à 50€ par semaine



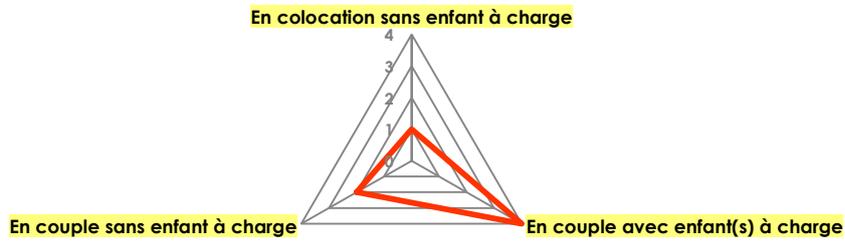
Situation familiale des ménages dont les dépenses alimentaires sont comprises entre 50 et 100€ par semaine



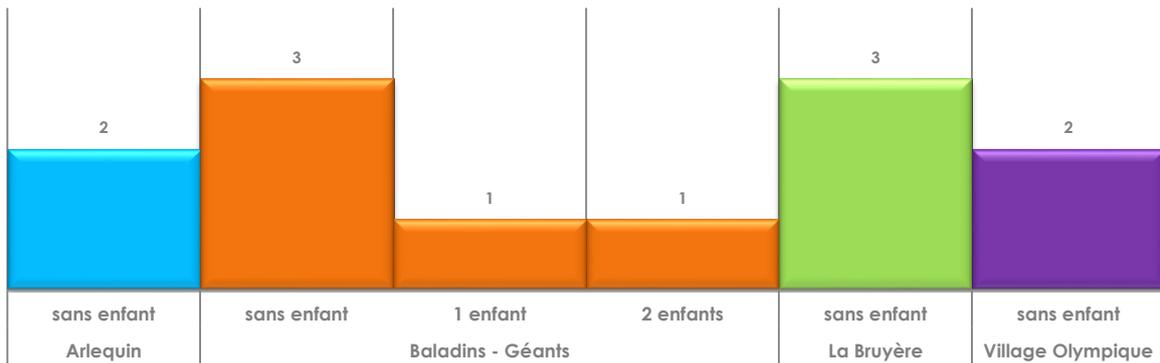
Situation familiale des ménages dont les dépenses alimentaires sont comprises entre 100 et 200€ par semaine



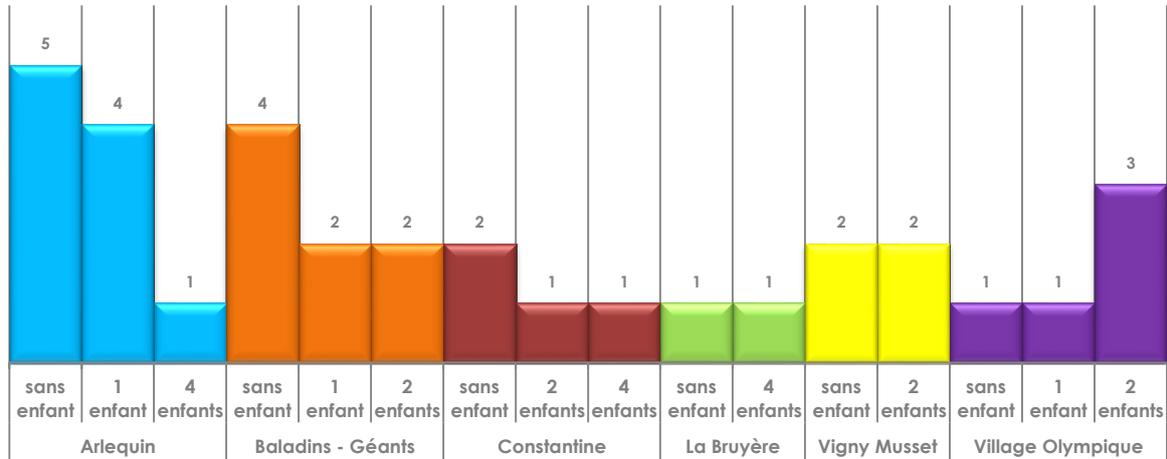
Situation familiale des ménages dont les dépenses alimentaires sont comprises entre 200 et 300€



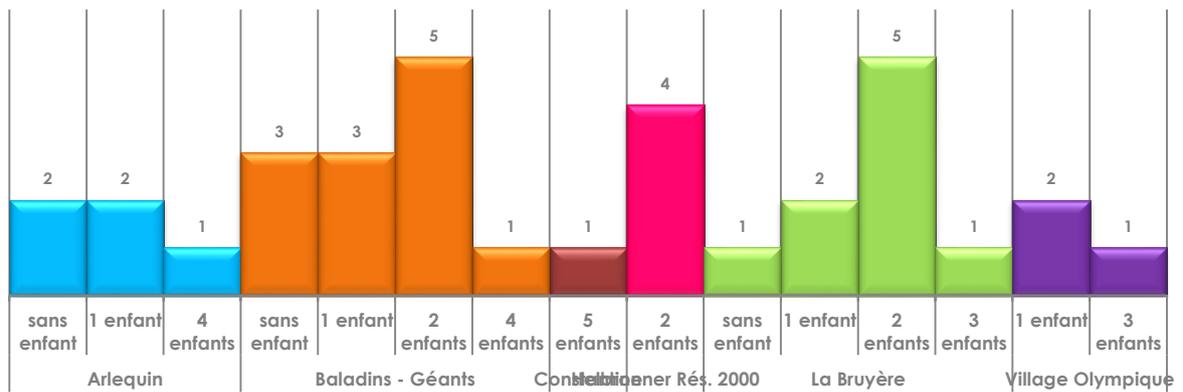
Nombre de personnes vivant avec un budget alimentaire inférieur à 50€ par semaine selon leur localisation et nombre d'enfant(s) à charge



Nombre de personnes vivant avec un budget alimentaire compris entre 50 et 100€ par semaine selon leur localisation et nombre d'enfant(s) à charge



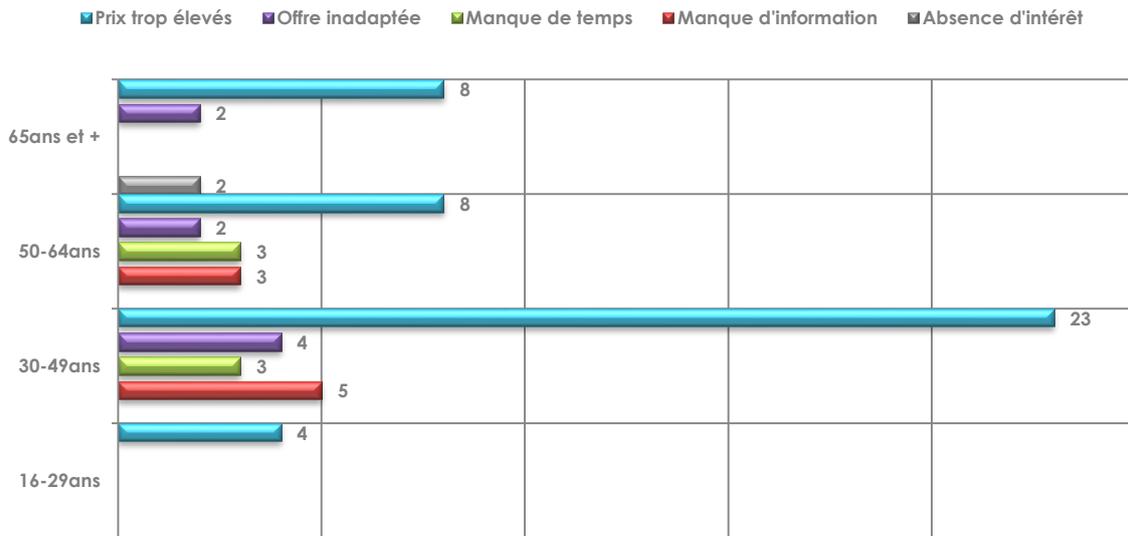
Nombre de personnes vivant avec un budget alimentaire compris entre 100 et 200€ par semaine selon leur localisation et nombre d'enfant(s) à charge



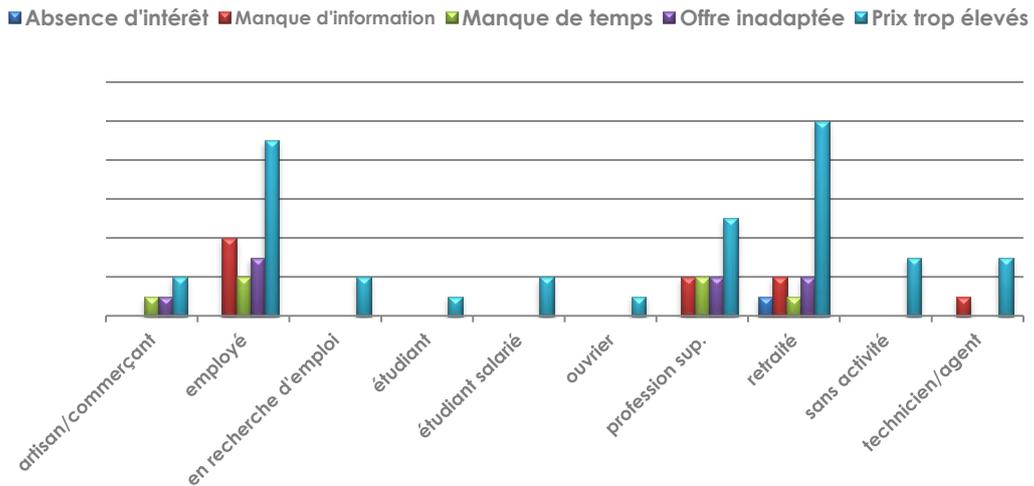
Nombre de personnes vivant avec un budget alimentaire compris entre 200 et 300€ par semaine selon leur localisation et nombre d'enfant(s) à charge



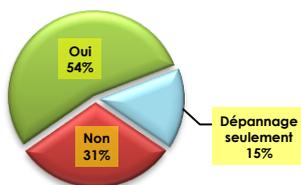
Difficultés d'accès aux produits de qualité en fonction des tranches d'âges



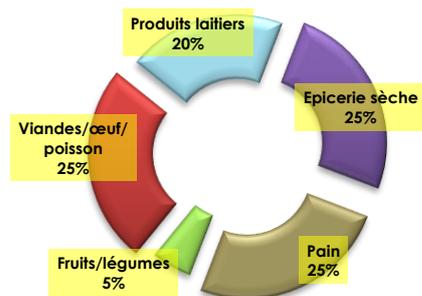
Difficultés d'accès aux produits de qualité en fonction de la situation professionnelle



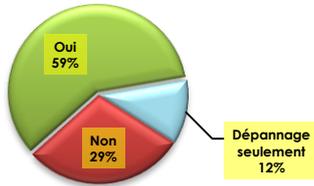
Part de l'approvisionnement à Carrefour chez les ménages dont le budget alimentaire est inférieur à 50€ par semaine



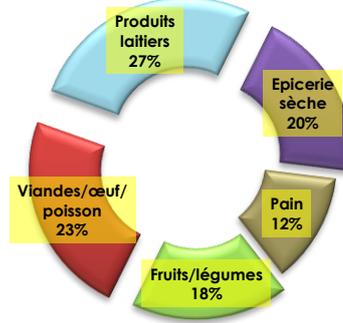
Choix produits Carrefour des ménages vivant avec un budget alimentaire inférieur à 50€ par semaine



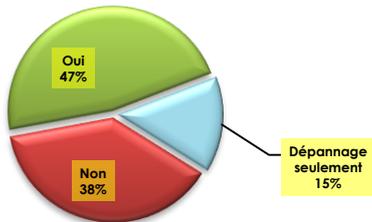
Part de l'approvisionnement à Carrefour chez les ménages dont le budget alimentaire est compris entre 50 et 100€ par semaine



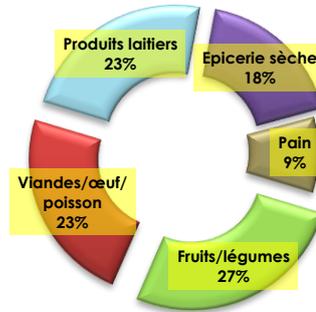
Choix produits Carrefour des ménages vivant avec un budget alimentaire compris entre 50 et 100€ par semaine



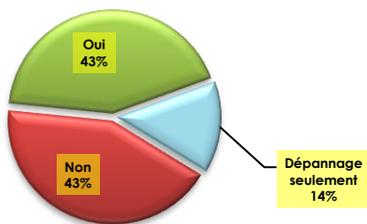
Part de l'approvisionnement à Carrefour chez les ménages dont le budget alimentaire est compris entre 100 et 200€ par semaine



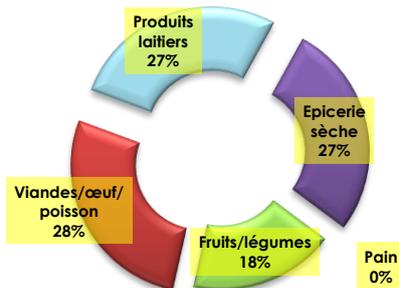
Choix produits Carrefour des ménages vivant avec un budget alimentaire compris entre 100 et 200€ par semaine



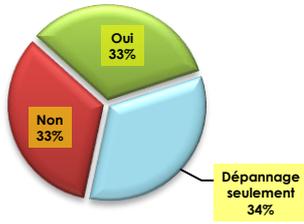
Part de l'approvisionnement à Carrefour chez les ménages dont le budget alimentaire est compris entre 200 et 300€ par semaine



Choix produits Carrefour des ménages vivant avec un budget alimentaire compris entre 200 et 300€ par semaine



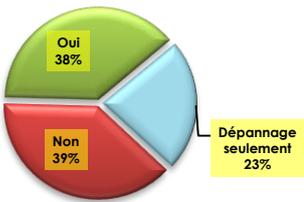
Part de l'approvisionnement à Carrefour chez les ménages dont le budget alimentaire est compris entre 300 et 500€ par semaine



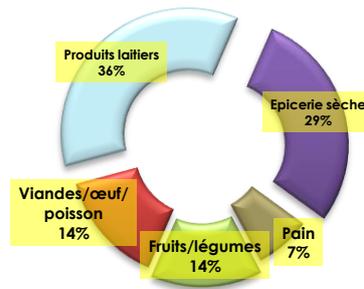
Choix produits Carrefour des ménages vivant avec un budget alimentaire compris entre 300 et 500€ par semaine



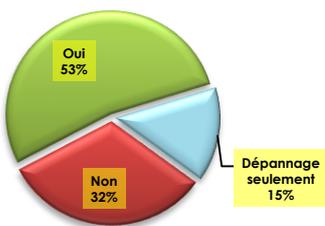
Part de l'approvisionnement à Auchan chez les ménages dont le budget alimentaire est inférieur à 50€ par semaine



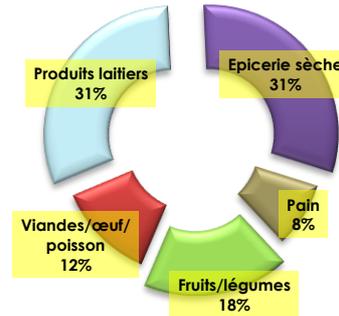
Choix produits Auchan des ménages vivant avec un budget alimentaire inférieur à 50€ par semaine



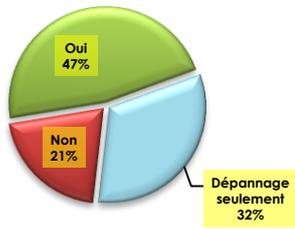
Part de l'approvisionnement à Auchan chez les ménages dont le budget alimentaire est compris entre 50 et 100€ par semaine



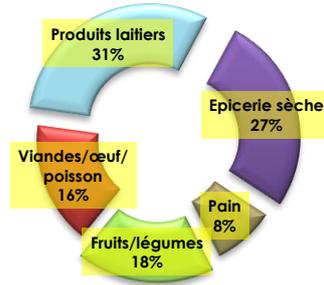
Choix produits Auchan des ménages vivant avec un budget alimentaire compris entre 50 et 100€ par semaine



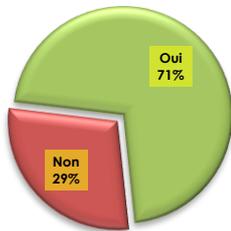
Part de l'approvisionnement à Auchan chez les ménages dont le budget alimentaire est compris entre 100 et 200€ par semaine



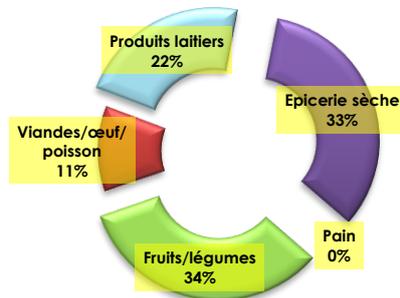
Choix produits Auchan des ménages vivant avec un budget alimentaire compris entre 100 et 200€ par semaine



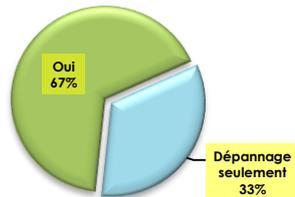
Part de l'approvisionnement à Auchan chez les ménages dont le budget alimentaire est compris entre 200 et 300€ par semaine



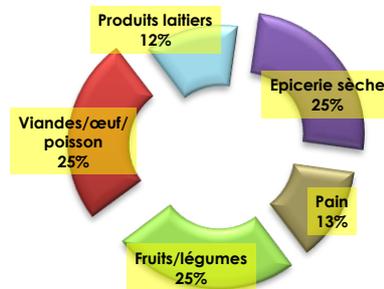
Choix produits Auchan des ménages vivant avec un budget alimentaire compris entre 200 et 300€ par semaine



Part de l'approvisionnement à Auchan chez les ménages dont le budget alimentaire est compris entre 300 et 500€ par semaine



Choix produits Auchan des ménages vivant avec un budget alimentaire compris entre 300 et 500€ par semaine



« ces jours-là en plus de Hamouda (fruits/légumes) il y a possibilité d'avoir des laitages, jambon & et légumes bio »

« Maraichers et volaillère le samedi. Après je vais chez Hamouda quand j'en ai besoin peu importe le jour de la semaine »

« Jeudi marché à la journée avec diversité des exposants »

« j'évite le jeudi après-midi c'est très low-coast »

« Légumes chez Philippe et le mercredi pour le camion du trièves »



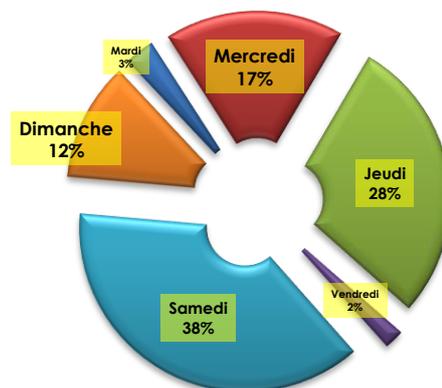
« Commerçants appréciés »

« L'ambiance sûrement »

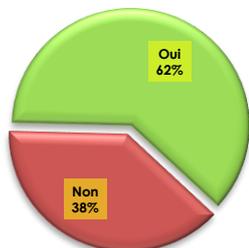
« Beaucoup de fruits légumes pas trop cher ce jour là »

« le mercredi pour la Bergerie du Trièves, le jeudi pour la coriandre, le samedi pour les produits de Philippe, et d'autres jours si besoin en complément chez Hamouda »

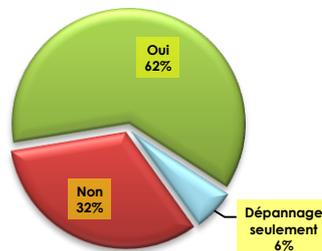
Total des préférences jour de marché à l'Arlequin



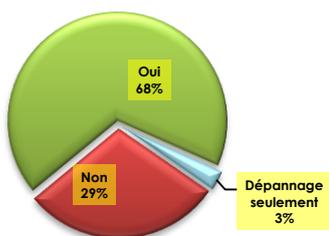
Part de l'approvisionnement au Marché chez les ménages dont le budget alimentaire est inférieur à 50€ par semaine



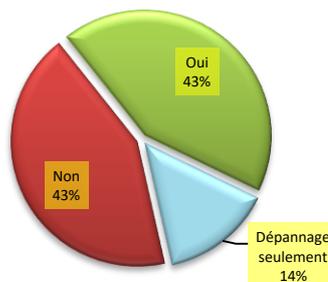
Part de l'approvisionnement au Marché chez les ménages dont le budget alimentaire est compris entre 50 et 100€ par semaine



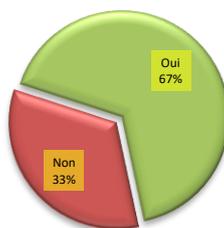
Part de l'approvisionnement au Marché chez les ménages dont le budget alimentaire est compris entre 100 et 200€ par semaine



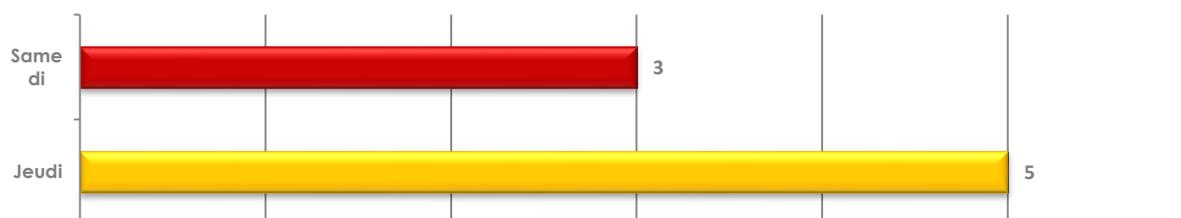
Part de l'approvisionnement au Marché chez les ménages dont le budget alimentaire est compris entre 200 et 300€ par semaine



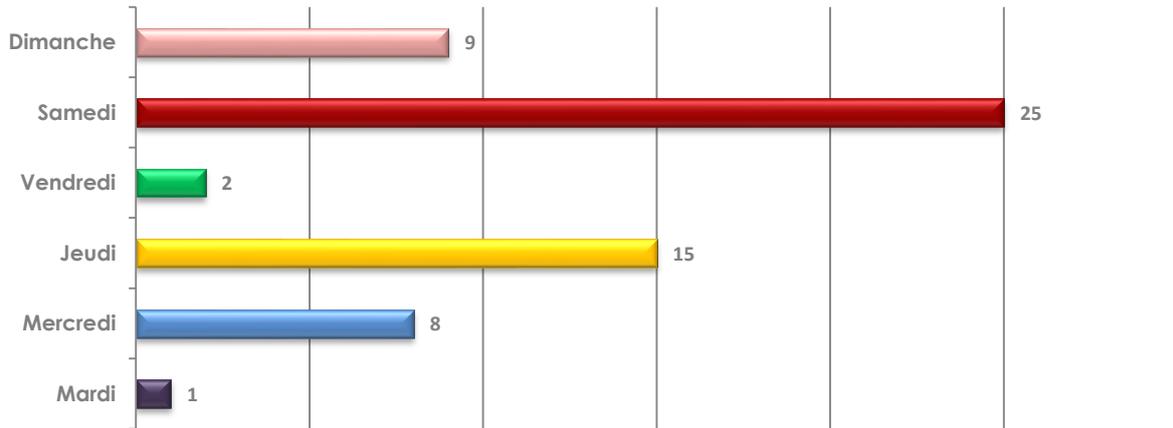
Part de l'approvisionnement au Marché chez les ménages dont le budget alimentaire est compris entre 300 et 500€ par semaine



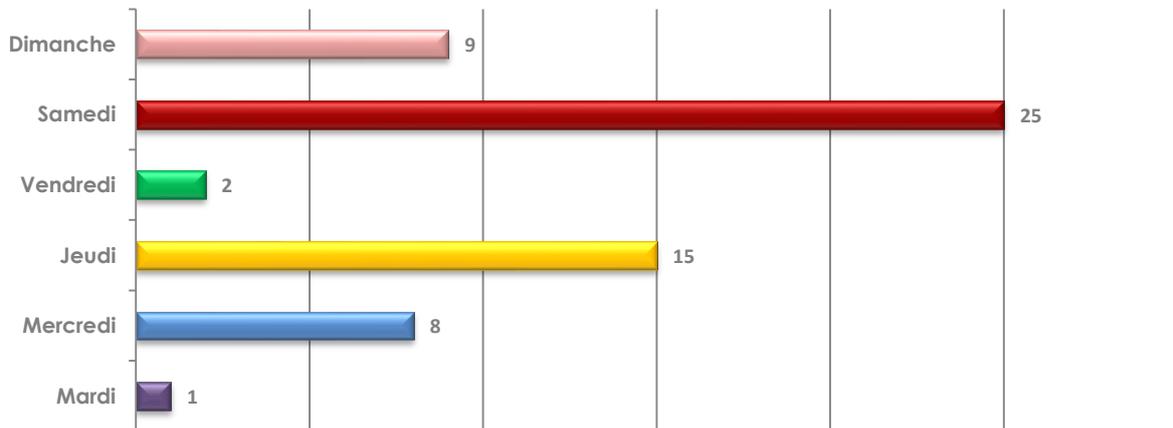
Préférences jours de marché cumulés chez les 16-29 ans



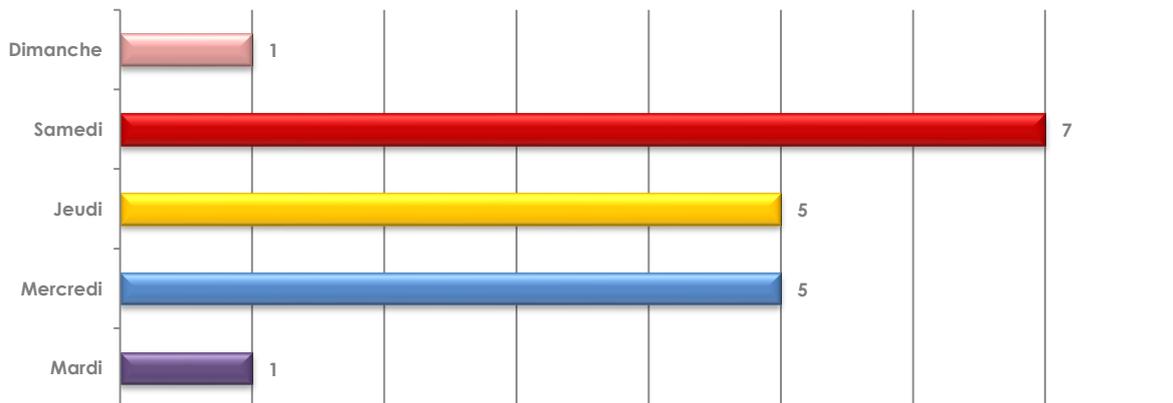
Préférences jours de marché cumulés chez les 30-49 ans



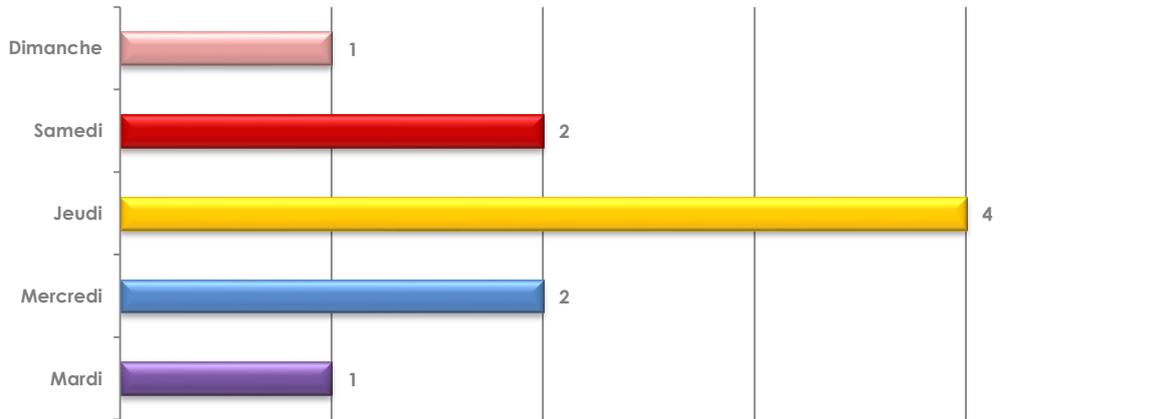
Préférences jours de marché cumulés chez les 30-49 ans



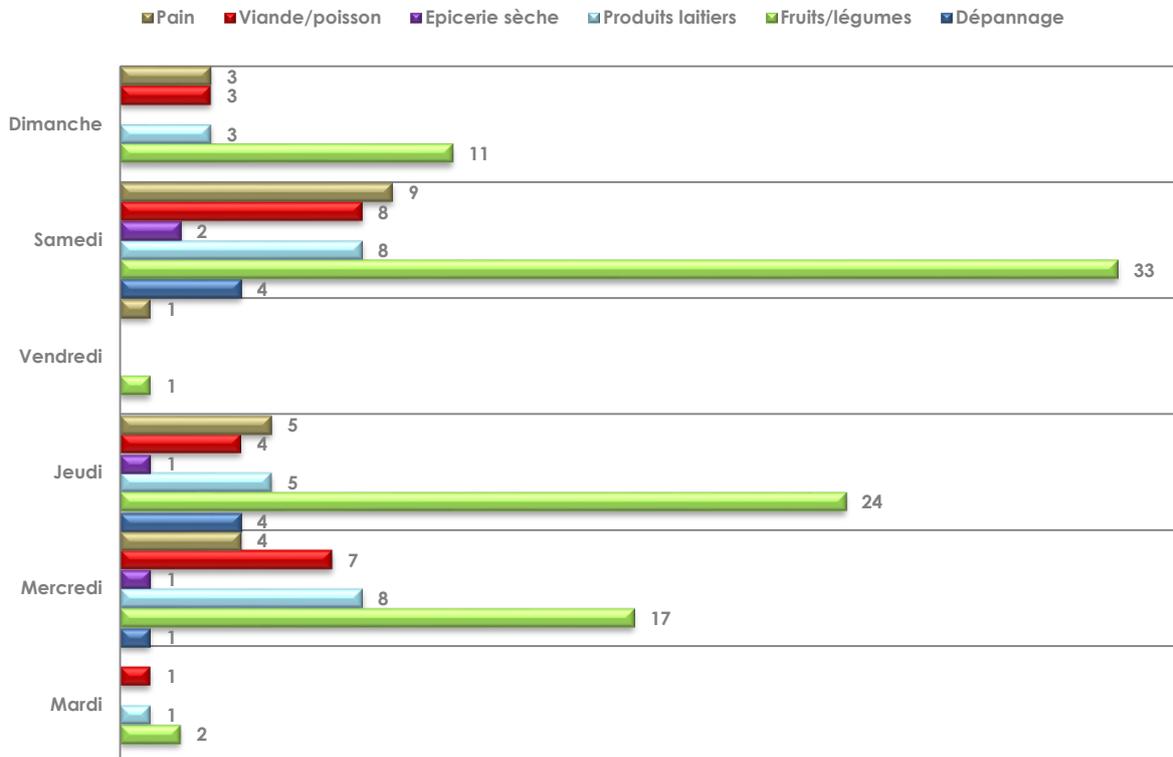
Préférences jours de marché cumulés chez les 50-64ans



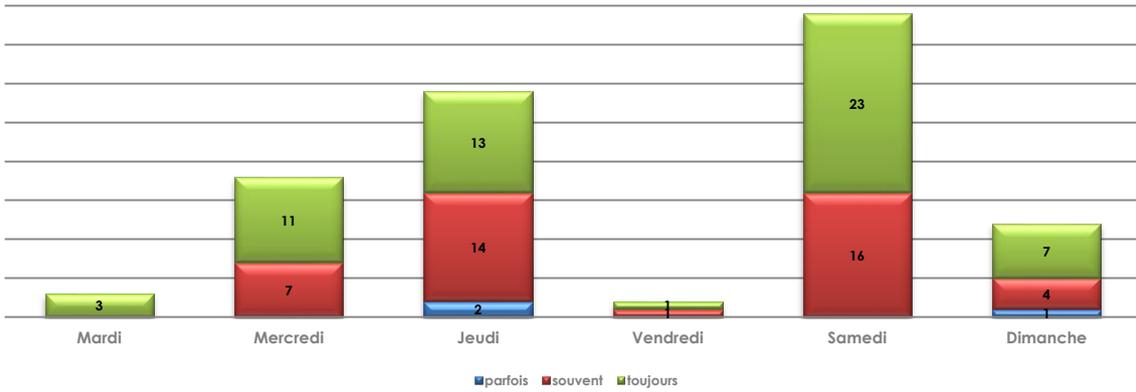
Préférences jours de marché cumulés chez les + de 65 ans



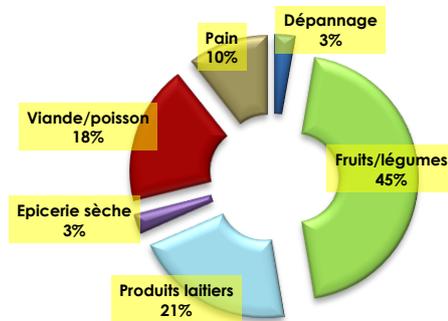
Préférences produits en fonction des jours de marché



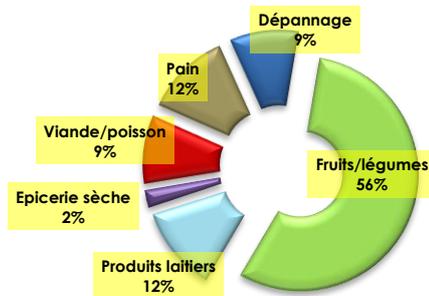
Parts des fréquences de consommation de produits frais en fonction des préférences journalières pour le marché



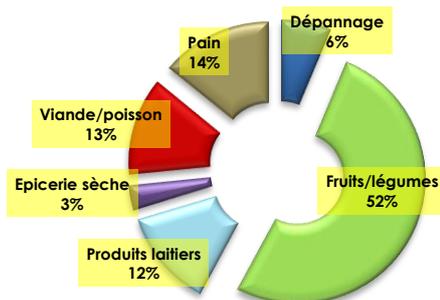
Parts des produits achetés sur le marché du Mercredi



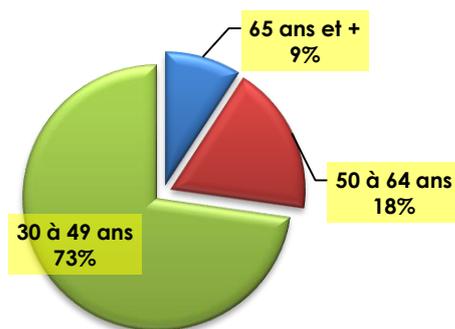
Parts des produits achetés sur le marché du Jeudi



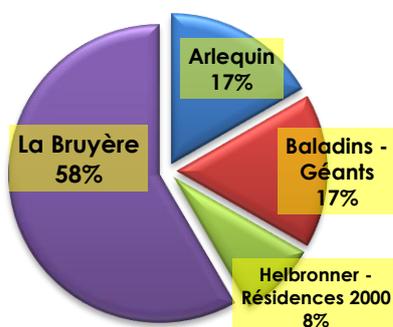
Parts des produits achetés sur le marché du Samedi



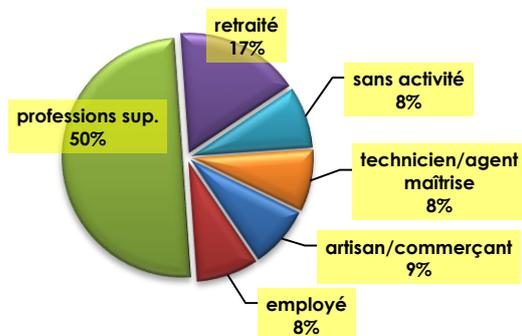
Parts des amapien.ne.s en fonction de leurs tranches d'âges



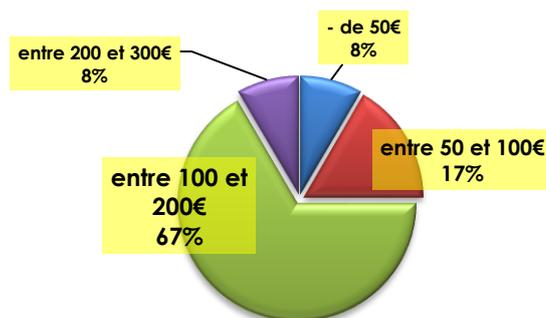
Parts des amapien.ne.s en fonction de leurs localisations



Part des amapien.ne.s en fonction de leurs situations professionnelles



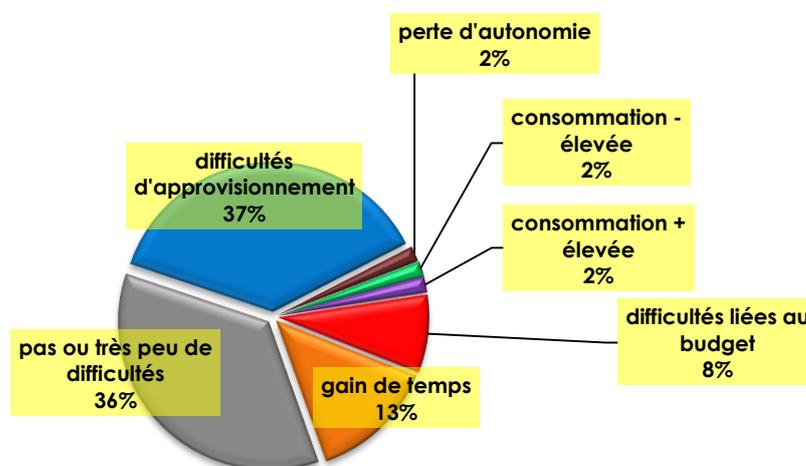
Part des amapien.ne.s en fonction de leurs dépenses alimentaires



Dans le contexte de pandémie qui a accompagné la période de ce présent travail, la question de la sécurité alimentaire a été au coeur des préoccupations et s'est ré-imposée comme un des défis majeurs des grandes aires urbaines. De nombreux pays importateurs ont dû faire face à une augmentation des prix de certaines denrées, notamment ceux qui ont favorisé la monoculture comme le Paraguay, où le prix des fruits et légumes a augmenté de plus de 120 %. Ailleurs, la dépendance pour l'approvisionnement de denrées largement consommées comme le blé en Algérie a eu pour conséquence une montée des tensions sociales. Dans d'autres pays encore, où l'approvisionnement est en partie assurée par l'économie informelle, comme en Colombie, la crise a eu pour effet de soulever la déficience du système de gestion de l'aide alimentaire chez les autorités étatiques.

Si nous n'avons pas réellement connu de pénurie ou d'épuisement de denrées en France, des tensions ont été éprouvées sur les chaînes d'approvisionnement et ont redéfini l'importance de questionner la capacité de résilience des systèmes alimentaires urbains, avec au premier plan la relocalisation de la production. La situation de confinement ainsi que la fermeture des restaurants et l'arrêt de la restauration collective ont conduit à une hausse de la demande d'approvisionnement des ménages entraînant des situations de ruptures. Face à des situations nouvelles qui génèrent une angoisse collective, les consommateurs s'inquiètent de leur capacité à tenir face à la crise et ont recours à des achats de précaution - pâtes, conserves, etc. - pour assurer leur sécurité avec des stocks alimentaires. A la question ouverte que j'ai posée qui concernait les impacts de la crise sur les pratiques alimentaires et les éventuelles modifications projetées après crise, 48 personnes ont répondu. J'ai trié les réponses en fonction des thématiques suivantes qui m'ont été révélées :

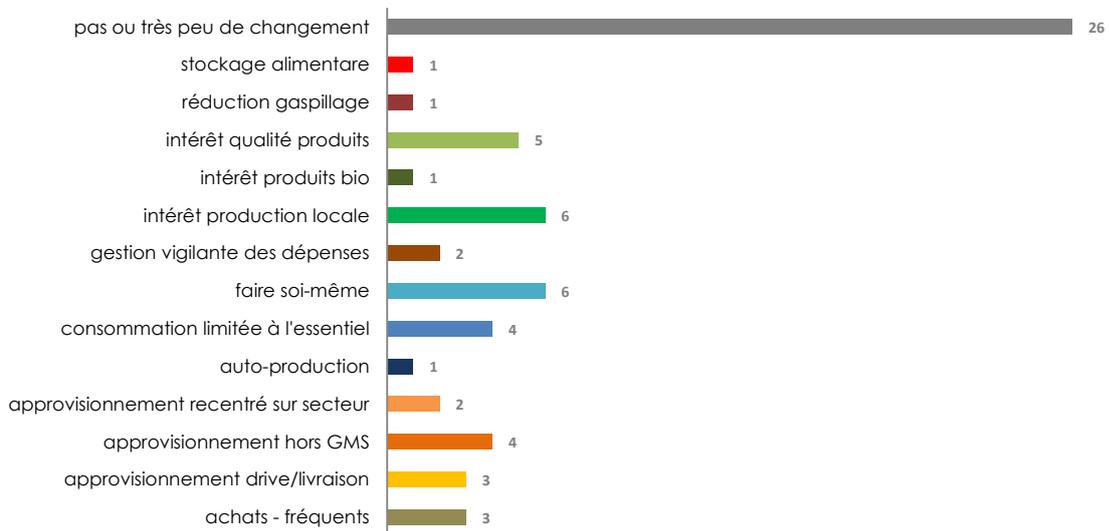
Impacts de la crise sanitaire sur les pratiques alimentaires



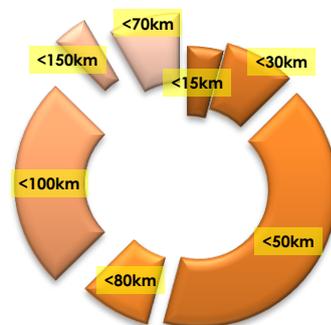
Détails des difficultés d'approvisionnement pendant confinement



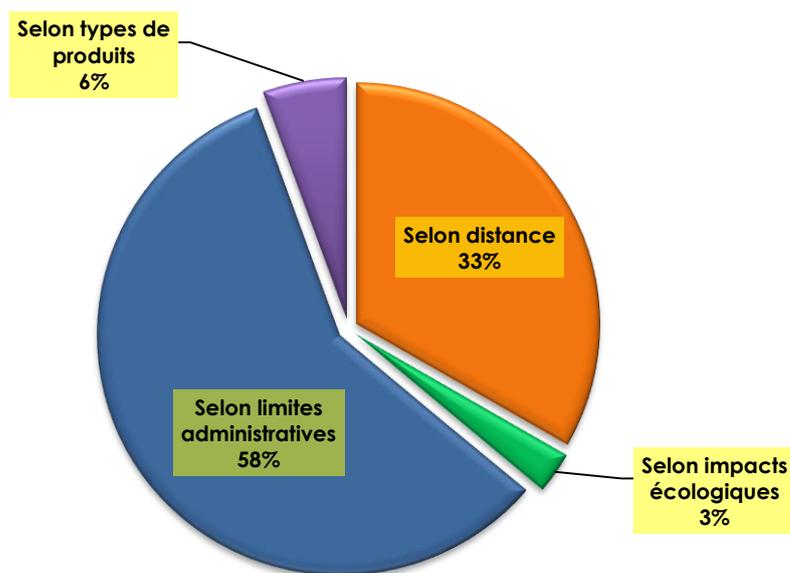
Modification des pratiques entreprises ou souhaitées suite à la crise



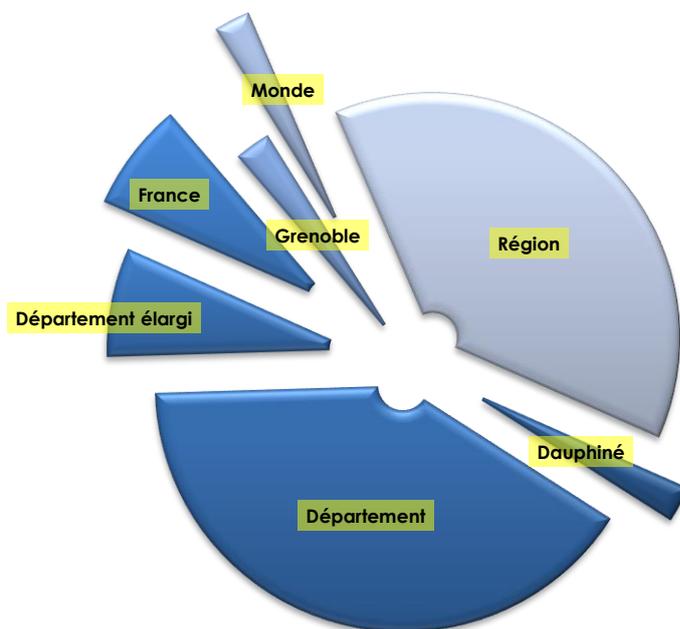
Représentations des limites de la production locale selon distances en km



Critères retenus pour les limites de la production locale



Représentations des limites de la production locale selon divisions territoriales



"Depuis mes 16 ou 17, je fais un cassoulet maison avec mes amis à chaque anniversaire."

"L'organisation du repas des Mille Couverts, mais aussi la préparation des repas de quartier ou d'Arc en Ciel et les différentes bûches géantes, je ne peux pas choisir."

"La rupture du jeûne avec d'autres familles du quartier."

"Repas des mille couverts pour la fête des 40 ans de Villeneuve."

"Repas partagés entre bénévoles associatifs et public pour faire découvrir d'autres produits à des personnes."

"Le bonheur d'être avec ses enfants ou amis en partageant un bon repas que j'ai préparé."

"Les meilleurs sont les repas en famille"

"Un repas réalisé pour une famille lors d'une fête, et/ou pour un mariage, et/ou pour des collègues !"

« Ce n'est pas encore un souvenir mais presque....

Avec ma famille, mère frères, belle-soeurs, neveux et petits neveux, nous avons fait un groupe whats app pendant le confinement car nous habitons tous à des km et des km les uns des autres. Presque tous les jours, chacun-e d'entre nous partageait ses réussites culinaires en photo, et chacun-e les commenter abondamment ! Le groupe a pratiquement cessé de fonctionner avec le déconfinement, malgré que nous ne nous voyions toujours pas ! »

"Prise de conscience grâce à mes enfants qui ont grandi ici qu'il faut faire attention au bien être personnel, à la santé, à la saisonnalité...»

"L'accueil des commerçants du quartier, avec qui on rigole et avec qui on s'engueule."

"Ma rencontre avec l'équipe d'Épisol, enfin une initiative digne du quartier."

"Quand je suis arrivée dans le quartier, les premières personnes à m'avoir accueilli sont les commerçants de la place et du marché de l'arlequin... je leur suis fidèle et d'une grande reconnaissance."

"Ma rencontre avec l'ancienne directrice du Barathym, qui m'a surprise et marquée, et qui m'a donné envie de m'investir à ses côtés.»

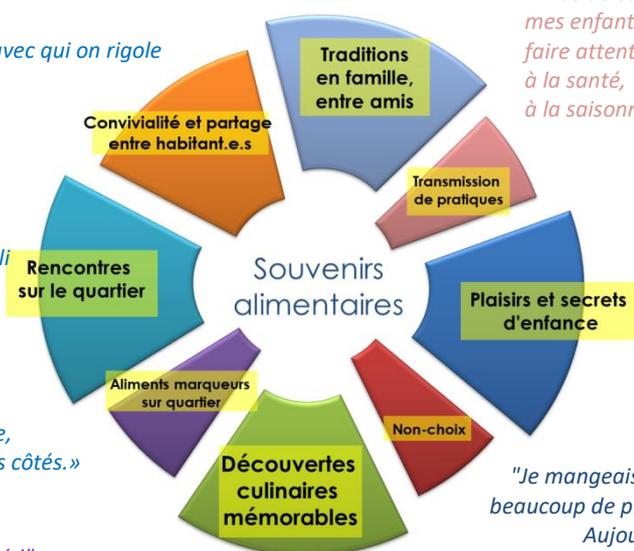
"Le poulet du samedi midi du marché !"

"Ma fille s'est mise à apprécier le pain depuis qu'elle a découvert le paysanien d'écopain d'antan."

"Lors de mon arrivée en France il y'a 3 ans, goûter des plats typiquement français pour la première fois avec de nouvelles connaissances (...). Aujourd'hui encore je fais en sorte de découvrir les plats typiques des régions que je visite pour la première fois."

"Découvrir le goût miraculeux du mélange fenouils et butternuts braisés, une surprise."

"Récemment invitée à un mariage congolais, j'ai goûté un plat à base de... chenilles! Pas très concluant gustativement, mais contente d'avoir essayé !



"Je suis originaire de Montélimar et dès petite, je me cachais pour manger plein de nougats"

"Les cantines a la maison, plus jeune, nos parents faisaient à tour de rôle la cantine, très beau souvenir de jeunesse."

"Je mangeais très peu enfant, ce qui m'a valu beaucoup de pressions et d'exams médicaux. Aujourd'hui, j'adore manger, cuisiner, et je trouve ça dingue !"

"Les tartes aux pommes du jardin de notre maison familiale"

"Je regrette les achats groupés."

"Mon mari ne mange ni gluten, ni sucre, ni laitage de vache"

Bibliographie

Anton Maria E.lena, L'influence du changement culturel sur le comportement alimentaire de la communauté péruvienne de Montréal, juin 2004, (dir.) Labrecque Joanne, Tomiuk Marc-Alexandre, HEC Montréal.

Bourdeau C., Canale S., Dell'ova J., Falconnet E., Garoutte M., L'hermitte F., Ploypailin D., Ponton C., Raymond J., (dir.) Artis A., Caune H., Perrin X., Comment s'inspirer de la logique des communs pour faire évoluer la politique publique de l'alimentation du territoire grenoblois ?. Projet tutoré « Communs et action publique », IEP Grenoble,2020.

Badia B., Brunet F., Carrera A., Kertudo P., Tith F., Inégalités sociales et alimentation - Besoins et attentes des personnes en situation d'insécurité alimentaire, FORS-Recherche sociale, publié le 10/05/2015 <https://agriculture.gouv.fr/inegalites-sociales-et-alimentation-besoins-et-attentes-des-personnes-en-situation-dinsecurite#nb1>

Benjamin Badia, Florence Brunet, Audrey Carrera, Pauline Kertudo et Florence Tith, avec la collaboration de France Caillavet, Quels sont les besoins et les attentes en termes d'alimentation des personnes en situation d'insécurité alimentaire et comment les dispositifs d'aide alimentaire peuvent y répondre au mieux ? Rapport final, Décembre 2014

Caillavet F., Darmon N., Lhuissier A., Régnier F. « L'alimentation des populations défavorisés en France. Synthèse des travaux dans les domaines économique, sociologique et nutritionnel », in *Les Travaux de l'Observatoire*, ONPES, 2005-2006.

César C., « Etude Abena 2004-2005. Comportements alimentaires et situation de pauvreté. Aspects socio-anthropologiques de l'alimentation des personnes recourant à l'aide alimentaire en France », Institut de veille sanitaire / Université de Paris-13 / Conservatoire national des arts et métiers, 2007.

Crenn C., Hassoun J-P. and Medina F.X., « Introduction : Repenser et réimaginer l'acte alimentaire en situations de migration », *Anthropology of food* [Online], 7 | December 2010, Online since 25 December 2010, connection on 21 June 2020. URL : <http://journals.openedition.org/aof/6672>

Dedeire Marc, Tozanli Selma, « Les paradoxes des distances dans la construction des identités alimentaires par acculturation », *Anthropology of food* [En ligne], S3 | December 2007, mis en ligne le 21 mars 2008, consulté le 04 novembre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/aof/2582> ; DOI : 10.4000/aof.2582

D'Orfeuille Henri Rouillé, Makhoulouf Kader, Les villes face aux défis de la précarité alimentaire, Expériences françaises.

Odier Geneviève, Du non-choix à la non-directive, « Approche Centrée sur la Personne. Pratique et recherche » 2018/1 n° 25 | pages 37 à 41, ISSN 1774-5314. Article disponible en ligne à l'adresse : <https://www.cairn.info/revue-approche-centree-sur-la-personne-2018-1-page-37.htm>

GASPARD Albane « *Comment faire entrer l'alimentation dans l'urbanisme ?* », Septembre 2019. Article publié dans *Urban Food Futures*. Disponible en ligne : <https://urbanfoodfutures.com/2019/09/19/urbanisme-alimentaire/>

Paturel Dominique. Insécurité alimentaire et précarité alimentaire. Etats Généraux de l'Alimentation, Atelier 12, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA). FRA., Oct 2017, Paris, France. 5p. hal-02791270

Direction Générale de la Cohésion sociale (DGSC), Bureau accès aux droits, insertion et économie sociale et solidaire, Etude portant sur les modalités de distribution de l'aide alimentaire et d'accompagnement aux personnes développées dans ce cadre, Novembre 2016, Rapport final.

