

MÉMOIRE DE RECHERCHE

Présenté par: **DEGERT Amandine**

Année universitaire: **2020/2021**

Parcours universitaire: Master 2 en Études du Développement "**Développement agricole et politiques économiques**"

Accès à une alimentation de qualité pour tous et toutes en Seine-Saint-Denis.



Stage de fin d'études réalisé du: 03/03/21 au 30/09/21

Structure d'accueil: LAB3S (Laboratoire Sol-Savoir-Saveur)

Lieu d'accueil: IRD – 32 avenue Henri Varagnat – 93140 Bondy

Encadrant scientifique: JANIN Pierre – UMR Développement et sociétés, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne – IRD

Tutrice de stage: SY Pauline – LAB3S

Soutenu en novembre 2021.

DÉCLARATION ANTI-PLAGIAT

1. Ce travail est le fruit d'un travail personnel et constitue un document original qui ne peut pas être suspecté de plagiat.
2. Je sais que prétendre être l'auteur d'un travail écrit par une autre personne est une pratique sévèrement sanctionnée par la loi.
3. J'atteste que les citations d'auteurs apparaissent entre guillemets dans le corps du mémoire.
4. Les écrits sur lesquels je m'appuie dans ce mémoire sont systématiquement référencés selon un système de renvoi bibliographique clair et précis.
5. Je déclare avoir obtenu les autorisations nécessaires pour la reproduction d'images, d'extraits, figures ou tableaux empruntés à d'autres œuvres.
6. Conformément au règlement des études, le non-respect de ces dispositions me rend passible de poursuites devant la section disciplinaire de l'établissement.

NOM : DEGERT

Prénom : Amandine

DATE : 27/09/2021

Signature :



Résumé

Ce travail vise à analyser les pratiques et les représentations alimentaires des habitants et habitantes des quartiers populaires de trois villes du département français de la Seine-Saint-Denis : Bondy, Noisy-le-Sec et Pantin afin d'identifier les freins d'accès des populations à une alimentation de qualité. Il s'appuie sur une recherche-action portée par trois projets alimentaires et structures de l'ESS ayant vu le jour et/ou s'étant développés pendant l'épidémie de covid-19 et intervenant sur ces trois villes. La mobilisation du concept « d'alimentation de qualité » et du schéma de la satisfaction alimentaire construit autour des quatre fonctions de l'alimentation (identitaire, sociale, hédonique et physiologique), nous permettent d'appréhender les représentations alimentaires des individus dans leur totalité, mettant en lumière leurs pratiques alimentaires ainsi que les changements à l'œuvre dans les quartiers populaires séquano-dionysiens.

Summary

This work aims to analyze the food practices and representations of residents of low-income neighbourhoods in three cities in the French department of Seine-Saint-Denis: Bondy, Noisy-le-Sec and Pantin, in order to identify the obstacles to the population's access to quality food. It is based on an action-research project carried out by three SSE food projects and structures that were created and/or developed during the covid-19 epidemic and that operate in these three cities. The mobilization of the "quality food" concept and the food satisfaction scheme declining four food functions (identitarian, social, hedonistic and physiological), help us to understand food representations of individuals in their entirety, bringing to light their food practices and ongoing change in the low-income neighbourhoods in the French department of Seine-Saint-Denis.

Mots-clés

Seine-Saint-Denis – alimentation de qualité – accessibilité alimentaire – (in)-satisfaction alimentaire – sécurisation alimentaire – quartiers populaires – aide alimentaire – précarité – fonctions de l'alimentation.

Keywords

Seine-Saint-Denis – quality food – food accessibility – food (dis)-satisfaction – food securization – popular neighborhoods – food aid – precariousness – food functions.

Epigraphe

« Si les aliments frais sont nécessaires à la santé de l'homme et de l'animal, alors non seulement ces aliments doivent provenir de notre sol, mais ils doivent être produits aussi près que possible des lieux de consommation. Si cela implique une baisse des importations et en conséquences, des répercussions sur les exportations, alors c'est l'industrie qui doit être réajustée aux besoins de l'alimentation. Si un nouvel ajustement implique la décentralisation de l'industrie et la réouverture des minoteries locales et des abattoirs, nous devons assumer le fait que la santé de la nation est plus importante que n'importe quel groupe industriel. »

Lady Eve Balfour, fondatrice de la Soil Association, *The Living Soil*, 1943¹.

¹ In : Astruc Lionel, Cros Cécile, *Manger local : S'approvisionner et produire ensemble.*, Actes Sud, Paris, 2011, p.1.

Remerciements

Tout d'abord, je remercie Pauline Sy, ma maître de stage, pour son accueil au sein du Lab3s, son encadrement et son écoute sans égal. Pauline a su me guider tout au long de ce travail de recherche et m'a mise en relation avec les porteurs de projets impliqués dans ce projet. Sa disponibilité et sa bienveillance m'ont permis de mener à bien et dans les meilleures conditions possibles ce stage de fin d'études.

Dans un deuxième temps, j'adresse mes remerciements à Pierre Janin, mon encadrant scientifique pour le temps qu'il m'a consacré, pour son aide précieuse et pour les conseils prodigués tout au long de la construction de l'étude et de mes investigations ainsi qu'au personnel de l'IEDES pour leur patience.

Je souhaite ensuite remercier l'IRD pour leur accueil dans les locaux de la délégation régionale Île-de-France à Bondy et le Lab3s, particulièrement Yann Chapin, directeur de la structure. Merci également au reste de l'équipe de stagiaires et de services civiques du Lab3s et de l'IRD pour leur enthousiasme, nos discussions enrichissantes et leur solidarité : Elodie, Eloïse, Elsa, Guillian, Jean-Silouane, Noémie et Virginie.

Je tiens aussi à exprimer toute ma gratitude aux trois porteurs de projets ayant permis l'émergence de cette étude et la bonne réalisation de mon terrain : Hélène Clemente, Léléo Lemoine et Brigitte Nuchelmans. Merci encore aux autres structures du territoire m'ayant appuyées au cours de mes recherches notamment le personnel du CCAS de Noisy-le-Sec et les équipes de Marché sur L'Eau et d'Ecobul.

Je me dois également de remercier toutes les personnes rencontrées à Bondy, Noisy-le-Sec et Pantin qui m'ont permises de découvrir et de m'approprier mes terrains d'études. Merci à toutes les personnes ayant accepté d'échanger avec moi et de m'accorder de leur temps. Sans elles, cette recherche n'aurait jamais pu exister.

Enfin, j'adresse mes remerciements à ma famille et tous mes proches, en particulier mes parents, Caroline et Éric qui m'ont accompagné, soutenu et encouragé tout au long de la réalisation de ce mémoire.

Liste des abréviations

AMAP : Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne

ANRU : Agence nationale pour la rénovation urbaine

CCAS : Centre Communal d'Action Sociale

DREES : Direction de la recherche, des études, de l'évaluation et des statistiques

DSOE : Direction de la stratégie, de l'organisation et de l'évaluation de la Seine-Saint-Denis

EPT : Etablissement Public Territorial

ESS : Economie Sociale et Solidaire

IEDES : Institut d'Etudes du Développement de la Sorbonne

Insee : Institut national de la statistique et des études économiques

IRD : Institut de Recherche pour le Développement

Lab3s : Laboratoire Sol-Savoir-Saveur

NPNRU : Nouveau Programme National de Renouveau Urbain

PAT : Projet Alimentaire Territorial

PRIR : Projet de Renouveau urbain d'Intérêt Régional

QPPV : Quartiers Prioritaires de la Politique de la Ville

QPV : Quartiers Politiques de la Ville

SCIC : Société coopérative d'intérêt collectif

SIPLARC: Syndicat Intercommunal de Production et de Livraison Alimentaire de Repas
Collectifs

UMR : Unité Mixte de Recherche

RSA : Revenu de Solidarité Active

Table des matières

I. Introduction	8
II. Cadrage de l'étude	11
A. Un travail de recherche multi-acteurs.....	11
B. Le contexte de l'étude	15
C. La réalisation de l'étude dans le contexte de la covid-19.....	38
III. Fondements théoriques :	42
A. La qualité de l'alimentation : une appréciation propre à chacun.....	42
B. La cadre théorique de l'(in)-satisfaction alimentaire :.....	43
C. Le concept de « sécurisation alimentaire spontanée » : appréhender la sécurisation alimentaire à l'échelle locale.....	51
IV. Méthodologie d'enquête	54
A. Les choix effectués.....	54
B. Technique utilisées pour la collecte de données.....	65
C. Présentation du calendrier des actions sur le terrain.....	70
D. Les difficultés rencontrées lors de la définition de la méthodologie à dérouler dans le cadre du projet.....	72
E. Positionnement et lien enquêteur-enquêté.....	73
V. Résultats et analyse	76
A. Profil des enquêtés.....	76
B. La qualité au prisme des 4 fonctions de l'alimentation	80
C. Impacts de la précarité sur les quatre fonctions de l'alimentation.....	98
D. Stratégies de sécurisation alimentaire spontanée mises en place par les enquêtés et les répondants.....	100
E. Intérêt pour consommer local.....	106
F. Adéquation entre l'offre alimentaire et la demande sur les trois terrains étudiés.....	110
G. L'impact de la covid-19.....	114
H. Les freins d'accès à une alimentation de qualité	129
VI. Discussion	138
A. Difficultés rencontrées au cours du travail de recherche.....	138

B. Les limites de cette étude	141
VII. Piste et propositions	145
A. Pistes et attentes formulées par les personnes interrogées sur l'alimentation	145
B. Pistes d'actions et principes à explorer pour permettre l'accès à une alimentation de qualité à tous et toutes.....	148
VIII. Conclusion	155
IX. Bibliographie	157
X. Annexes :	170
XI. Table des illustrations	182

I. Introduction

Le mercredi 22 septembre 2021, sur la demande de l'Assemblée nationale, France Stratégie² publiait un rapport sur « l'alimentation saine et durable³ » qui tout en traitant du lien entre alimentation et santé et des objectifs sociétaux des politiques autour de l'alimentation plaçait cette dernière parmi « les grands enjeux des décennies à venir » (Fosse, Furic, Gomel et al., 2021).

Il est vrai que l'alimentation est considérée comme étant une activité universelle occupant une place centrale dans les sociétés humaines de par sa nécessité biologique et de son rôle culturel et social⁴. Devenant de plus en plus complexe après la Seconde Guerre mondiale, l'alimentation suscite toutefois un regain d'intérêt depuis les années 1990 dans les sphères citoyennes – la consommation alimentaire étant envisagée comme espace de contestation sociale notamment – et académique (Malassi, 1994 ; Corbeau, 1997 ; etc.). Ce regain d'intérêt est aujourd'hui d'autant plus marqué que le réchauffement climatique et la crise sanitaire liée à la covid-19 que traverse la France depuis mars 2020 ont accélérés la mise à l'agenda politique de la question alimentaire. En témoigne, les nombreux projets alimentaires territoriaux (PAT) émergents ; notre recherche s'inscrivant par ailleurs en complément d'un diagnostic réalisé par le cabinet Terralim⁵ et l'association Lab3s venant poser les bases du futur PAT de Seine-Saint-Denis.

Faisant partie de la région la plus riche de France, la Seine-Saint-Denis est aussi un des départements les plus inégalitaire de la métropole où s'y croise une population possédant un certain pouvoir d'achat et intéressée par des produits issus de l'agriculture biologique ou de circuits courts et une population ne pouvant pas accéder à une alimentation en quantité suffisante mais également de qualité satisfaisante. Ce constat, nous conduit donc à établir une distinction entre les possibilités d'avoir accès à de la nourriture en quantité suffisante, autrement dit de « se nourrir » et les possibilités d'avoir accès à une alimentation de qualité, autrement dit de « bien se nourrir » (Ramel, Boissonnat Pelsy, Sibué-De Caigny et al., 2014). La dimension quantitative de l'accessibilité à l'alimentation ayant été largement mise en avant au cours des dernières années (tant par l'expertise scientifique que sur le terrain), nous avons

² Institution française rattachée au Premier ministre.

³ Fosse Julien, Furic Peggy, Gomel Cyril et al., *Pour une alimentation saine et durable. Analyse des politiques de l'alimentation en France*, France Stratégie, Rapport pour l'Assemblée nationale, 2021.

⁴ Bernard Christophe, Bonnefoy Serge, Braine-Supkova Markéta et al., *Nourrir nos villes. Pour une gouvernance alimentaire durable des régions urbaines*, PACTE, 2012.

⁵ Ce cabinet spécialisé en stratégies alimentaires territoriales et en montage de projets. Des informations complémentaires sont disponibles au lien suivant : <http://www.terralim.fr/>

fait le choix de nous consacrer ici à l'étude de l'accessibilité alimentaire du point de vue qualitatif, souvent négligé.

Pour illustrer notre propos, nous citerons le titre – choc – d'un ouvrage d'Agnès Thouvenot paru en 2013 : « les pauvres doivent-ils être condamnés à manger les surplus de notre société de consommation ?⁶ » dans lequel elle explique qu'alors même que l'aide alimentaire doit faire face à une hausse continue des demandes depuis les années 2010, la qualité des denrées distribuées n'est pas au rendez-vous. Cet exemple est révélateur d'une problématique bien réelle et persistante autour de l'accès à une alimentation de qualité que l'on soit bénéficiaire d'aide alimentaire mais pas que ; les difficultés d'accès à une alimentation qualitativement satisfaisante touchant de nombreux publics.

Comme le lecteur l'aura donc compris, afin de participer à ces réflexions, nous centrerons notre travail autour du concept de « l'alimentation de qualité » ; son emploi étant mûrement réfléchi. En effet, nous avons pris le parti de le placer au centre de nos travaux dans le but notamment de prendre de la distance vis-à-vis des politiques lui préférant – en témoigne France Stratégie – le concept « d'alimentation saine et durable » que nous jugeons trop réducteur.

Tout au long de cette étude, nous mobiliserons donc « l'alimentation de qualité » en complément du schéma de la satisfaction alimentaire développée par Raphaëlle Héron⁷ dans sa thèse et articulé autour de quatre fonctions de l'alimentation (hédonique, sociale, identitaire et physiologique) permettant d'appréhender les représentations des individus interrogés sur leur alimentation de manière totale (Héron, 2016). Ce schéma ira de pair et sera étroitement lié au concept de sécurisation alimentaire (Janin, 1998) car bien que nous nous intéressions en premier objet à l'alimentation de qualité, nous ne souhaitons pas minimiser l'impact du manque induit par un accès limité à la nourriture en terme quantitatif.

Pour appréhender la question de l'accès à l'alimentation de qualité dans les villes et quartiers populaires de Seine-Saint-Denis et développer notre réflexion autour du cadre théorique énoncé précédemment, nous utiliserons comme porte d'entrée trois structures de l'économie sociale et solidaire (L'épideBri, La Butinerie et Comptoirs de l'Est) intervenant respectivement sur le territoire des villes de Bondy, Pantin et Noisy-le-Sec.

Mon ambition principale sera dans ce mémoire d'identifier les freins d'accès à une alimentation de qualité des populations au sein de trois quartiers situés sur les trois communes

⁶ Thouvenot Agnès, « Aide alimentaire : les pauvres doivent-ils être condamnés à manger les surplus de notre société de consommation ? », *Sens-Dessous*, 2013, vol.2, n°12, pp.43-50.

⁷ Héron Raphaëlle, *Les mangeurs urbains burkinabè, entre satisfaction et sécurisation alimentaires*, 435 p., Thèse : Sociologie : Université Paris 1 – Panthéon Sorbonne, Nogent-sur-Marne, 2016.

de Seine-Saint-Denis mentionnées précédemment par le biais de l'analyse des pratiques et des représentations alimentaires de leurs habitants et habitantes.

Pour ce faire, j'analyserai dans un premier temps les représentations autour de la qualité de l'alimentation au prisme des quatre fonctions énoncées ci-dessus. Ensuite, nous aborderons les stratégies de sécurisation mises en place par les enquêtés et leur intérêt pour consommer des produits locaux. Puis, nous nous intéresserons à l'adéquation entre l'offre et la demande sur nos terrains et à l'impact de la covid-19 sur les représentations et pratiques alimentaires de nos enquêtés.

Finalement, nous tenons à dire que ce mémoire se veut être un essai de sociologie « par le bas » des représentations et des pratiques alimentaires quotidiennes des populations des quartiers populaires de Seine-Saint-Denis. La valorisation du savoir et de l'expérience des enquêtés, à côté du savoir scientifique et du savoir professionnel (associatif, structures de l'ESS...) aspire à faire émerger des points de vue diversifié et à établir les bases pour créer un dialogue entre ces différents acteurs afin qu'ils cheminent ensemble vers des solutions plus démocratiques pour permettre à tous et à toutes l'accès à une alimentation de qualité.

II. Cadrage de l'étude

Nous présenterons dans cette partie les différents acteurs impliqués dans l'étude et mobilisés au cours du processus de recherche ainsi que le contexte dans lequel s'insère ce travail.

A. Un travail de recherche multi-acteurs

Cette étude a vu le jour et a pu être réalisée en grande partie grâce à l'appui et à l'implication de plusieurs acteurs de la recherche et de l'alimentation présents sur le territoire de la Seine-Saint-Denis. Leur participation et la synergie dont ils ont fait preuve ont été essentielles à la construction des outils d'enquêtes ainsi qu'à la récolte de données que nous exposerons ci-après (cf. 0).

Association créée en 2018 par un institut de recherche (l'IRD) et une collectivité (Est-Ensemble⁸), le Lab3s (Laboratoire Sols Savoirs Saveurs) regroupe chercheurs, collectivités territoriales et acteurs de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS) de l'Est parisien autour des questions et des défis liés à la transition écologique dans les champs de l'agriculture urbaine et de l'alimentation durable pour tous et toutes. L'association propose des activités pédagogiques et de formation⁹, de recherche-action¹⁰, d'accompagnement entrepreneurial et diffusion et d'incubation¹¹ de projets en collaboration avec des structures partenaires. Le Lab3s porte actuellement trois programmes de recherche-action traitants respectivement de la pollinisation et de la biodiversité, de la valorisation des sols urbains et de l'alimentation dans les quartiers¹². Cette dernière thématique a fait l'objet d'un premier état des lieux en 2020¹³

⁸ Situé dans le département de la Seine-Saint-Denis (93), Est-Ensemble est une structure intercommunale qui a vu le jour en janvier 2016 dans le cadre de la création de la métropole du Grand Paris. Elle regroupe 9 communes Bagnole, Bobigny, Bondy, Le Pré-Saint-Gervais, Les Lilas, Montreuil, Noisy-le-Sec, Pantin et Romainville.

⁹ Ces activités pédagogiques sont destinées au grand public, au monde scientifique et professionnel ainsi qu'aux scolaires sur les thématiques suivantes : agriculture urbaine, alimentation durable, biodiversité, qualité des sols et valorisation des déchets. Le jardin pédagogique de la Noue Caillet est le pilier de l'offre pédagogique proposée par le Lab3s.

¹⁰ La recherche action est un champ permettant à tous les participants et participantes (enquêteurs, porteurs de projets, professeurs, etc.) de devenir des acteurs du processus de recherche. En ce sens, la valorisation et la communication vers l'extérieur des résultats d'analyse est primordiale. Le Lab3s porte notamment des collaborations de recherche-action avec les collectivités, avec les acteurs de l'ESS et avec les habitants de la Seine-Saint-Denis pour répondre à des questions ou des enjeux émergents sur le territoire. Il agit donc comme un intermédiaire qui prends compte des besoins des acteurs cités plus haut et les mets en réseau.

¹¹ Accompagnement entrepreneurial et l'incubation de projets est une autre des fonctions du Lab3s. Il permet ainsi au porteur et porteuses de projet d'intégrer un réseau constitué de chercheurs, de collectivités ou de professionnel, d'accéder à des locaux, des équipements ou des parcelles situées sur le campus de l'IRD et de participer à des programmes d'accompagnement. Il accompagne notamment des projets tels que Pompote – un projet de fabrication artisanale de pommes réalisés à partir d'invidus – et héberge des acteurs tels qu'Altrimenti – une association luttant contre le gaspillage alimentaire.

¹² En 2021, trois études sont menées en parallèle sur le thème de l'alimentation dans les quartiers, la nôtre ainsi que deux autres recherches centrée sur la ville de Bondy et intrinsèquement liées portant respectivement sur les

ayant pour objectif d'améliorer les connaissances sur les pratiques alimentaires et d'étudier le potentiel de création de filières locales de production de légumes répondant aux besoins des habitants des quartiers de Seine-Saint-Denis. Les conclusions tirées de ce premier travail de recherche, le souhait émis par trois structures de l'ESS – L'épideBri, La Butinerie et Les Comptoirs de l'Est – d'acquérir de nouvelles connaissances bénéfiques au développement de leur projet ainsi que l'expression d'une volonté politique de lancer une démarche de Projet Alimentaire Territorial en Seine-Saint-Denis¹⁴ et de fait, un diagnostic préalable¹⁵ dès 2021 ont donc contribué à faire émerger l'objet de notre recherche¹⁶. En mobilisant les partenaires de la recherche (IRD, IEDES), Est-Ensemble ainsi que les structures de l'ESS, les habitants et les municipalités de trois villes de Seine-Saint-Denis (Bondy, Pantin et Noisy-le-Sec) l'association et notre maître de stage Pauline Sy ont accompagné l'émergence et l'animation de notre projet.

L'Institut de Recherche pour le Développement (IRD) est un établissement public français qui a été créé en 1944 et qui est placé sous la tutelle du ministère de l'Enseignement supérieur de la Recherche et de l'Innovation et de celui de l'Europe et des Affaires Étrangères. L'IRD s'attache depuis quelques années à promouvoir un modèle de recherche interdisciplinaire s'intéressant en particulier à la réalisation des objectifs de développement durable. C'est dans ce contexte scientifique qu'il nous a été donné de réaliser nos travaux de recherche sous la direction de Pierre Janin, chercheur à l'IRD et affilié à l'UMR Développement et sociétés de l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne. Géographe spécialiste des questions agricoles et alimentaires en Afrique subsaharienne dans des contextes ruraux et urbains, il s'est notamment intéressé à des thématiques telles que la lutte contre l'insécurité et/ou la vulnérabilité alimentaires, champs d'analyse qui sont au cœur de cette étude (cf. III).

L'Institut d'Études du développement de la Sorbonne (IEDES) est un institut de formation de spécialistes appelés à travailler sur le développement et/ou la coopération internationale. Il

connaissances et les pratiques culturelles et alimentaires des habitants.es des quartiers populaires (1) et sur l'étude des savoirs culinaires, le contexte migratoire et les jardins/potagers urbains (2).

¹³Truglia Léo, Étude des savoirs et pratiques culinaires des habitants de Bondy et évaluation de la pertinence à mettre en place une filière de production de fruits et légumes notamment « exotiques » dans et pour la ville, 80 p., Mémoire : Ingénierie des espaces végétalisés urbains : AgroParisTech, Paris, 2020.

¹⁴ Selon le rapport de la Délégation à la transition écologique du Conseil départemental de la Seine-Saint-Denis publié en décembre 2020 (p.2), les projets alimentaires territoriaux « s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire. Il s'agit d'un outil pour promouvoir les initiatives territoriales qui ambitionnent de relocaliser l'agriculture et l'alimentation durable dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts, les produits locaux dans les cantines ou encore les actions locales de formation à l'alimentation. ».

¹⁵ Diagnostic réalisé par Terralim – cabinet spécialisé en stratégies alimentaires territoriales et montage de projets – et dont notre étude vient en complément.

¹⁶ À savoir l'accès à une alimentation de qualité pour tous et toutes en Seine-Saint-Denis.

contribue à la production et au renouvellement des savoirs scientifiques relatifs aux évolutions d'un monde complexe et à vocation à établir des liens entre les communautés scientifiques autour du globe. Afin de permettre à ses futur.e.s étudiant.e.s d'acquérir des connaissances sur les enjeux agro-environnementaux contemporains, l'IEDES propose une formation – que nous avons suivi – de Master en Développement agricole et politiques économiques. À cette formation théorique approfondie sur les problématiques agro-environnementales, s'ajoute une expérience professionnelle – que nous avons choisi de réaliser au sein du Lab3s – devant fournir aux étudiants les clés pour comprendre les transformations et les changements à l'œuvre dans le monde agricole actuel.

Entreprise de l'ESS située à Bondy, L'épideBri est une épicerie mobile, durable et solidaire¹⁷ à vélo – fondée à l'initiative de Brigitte Nuchelmans – qui sillonne le territoire communal depuis avril 2020. Ce projet de mise en accès d'une alimentation saine et durable pour tous et toutes, stationne chaque semaine au sein des différents quartiers bondynois et propose des denrées alimentaires du quotidien (fruits et légumes, produits secs en vrac et boissons) en grande majorité issues de l'agriculture biologique. Cette structure porte un intérêt particulier aux enjeux liés à l'accessibilité de l'alimentation et essaie d'agir sur toutes ses dimensions (géographique, économique, culturelle entre autres) en menant des actions éducatives, d'animation ou encore d'aide alimentaire. Sur le long terme, l'épideBri vise à enclencher une dynamique coopérative sur le territoire autour de la thématique alimentaire et à participer à la construction de solutions pour que tous et toutes – et notamment les personnes les plus vulnérables et éloignées des problématiques liées au développement durable – puissent avoir accès à une alimentation de qualité à Bondy.

La Butinerie – Maison des Alternatives Alimentaires de Pantin est une société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) qui vise à ouvrir un tiers-lieu alimentaire – regroupant plusieurs espaces en un seul lieu (café citoyen, cantine participative, boutique Biocoop, terrasse des circuits courts) – d'ici fin 2021 et à développer des activités hors les murs, dans les quartiers pantinois pour permettre l'accès à une alimentation « saine, savoureuse et soutenable¹⁸ ». La Butinerie s'inscrit dans une démarche de sensibilisation, d'information, d'implication et d'accompagnement des publics sur des thématiques en lien avec l'alimentation, la santé et la transition écologique. Pour ce faire, elle regroupe un écosystème d'acteurs comprenant opérateurs (tels que Marché sur l'Eau¹⁹, Ecobul²⁰, Le Relais, Biocoop, Poiscaille) et

¹⁷ Comme définit sur le site internet de l'entreprise : <https://www.epidebri.com/>.

¹⁸ Pour plus d'informations, voir le site internet de La Butinerie : <https://butinerie.com/>.

¹⁹ Cette association vise à rapprocher consommateurs et producteurs locaux dans le but d'améliorer les comportements alimentaires par le biais d'actions de sensibilisation et la vente de fruits et légumes –

partenaires (dont Est Ensemble et la ville de Pantin) et anime une communauté de citoyens ressources²¹ : cuisiniers, diététiciens, animateurs entre autres. Sur le long terme la structure ainsi que son directeur, Léo Lemoine, ambitionnent de faire évoluer les habitudes des citoyens et des organisations vers des habitudes alimentaires et de consommations plus respectueuses de l'environnement, des hommes et de notre santé.

Les Comptoirs de l'Est²² est une association noisienne créée en 2020 par 2 porteuses de projet – dont Hélène Clemente, notre interlocutrice – ayant initialement pour objectif de construire à Noisy-le-Sec une offre alimentaire de qualité et accessible au plus grand nombre. Entre mars et juin 2020, le projet se forme sur l'hypothèse de lancement d'une coopérative alimentaire basée sur le modèle de La Louve²³ mais incluse dans une démarche plus large de tiers-lieux. Suite à plusieurs constats, entre juillet 2020 et mars 2021, la situation évolue et la structure se rapproche d'un modèle de supermarché bio, vrac, à prix réduit et ouvert à tous et à toutes, Pribon, déjà existant à Montreuil, dans le but de l'essaimer sur le territoire noisien. Face à l'enlisement progressif du dossier et à des divergences d'opinions²⁴ entre les deux porteuses de projet, Comptoirs de l'Est se voit obliger de chercher de nouveaux leviers pour activer la relation entre accessibilité et qualité alimentaire. En mars 2021, Madame Clemente rejoint le Syndicat Intercommunal de Production et de Livraison Alimentaire de Repas Collectifs²⁵ (SIPLARC) afin d'y coordonner un pôle « alimentation durable et sociale » en parallèle des recherches menées pour Les Comptoirs de l'Est. Au même moment, la municipalité de Noisy-le-Sec lance un projet d'épicerie solidaire avec mise en cohérence d'une politique alimentaire et des acteurs de la solidarité sur le territoire communal. Ce projet

principalement – de qualités cultivés en Île de France. Ce pilier de La Butinerie a joué un rôle central dans la bonne réalisation de nos recherches à Pantin.

²⁰ Association pantinoise à l'origine du diagnostic ayant fondé La Butinerie – et nous ayant été d'une grande aide –, Ecobul est une association dont le but est d'animer et de porter des initiatives citoyennes s'inscrivant dans un contexte du développement durable et/ou de solidarité à Pantin.

²¹ La Butinerie possède près de 130 adhérents ayant des parts dans la coopérative et s'inscrivant dans une volonté de gouvernance horizontale et démocratique de la structure.

²² Pour plus d'information, visitez le site internet de l'association : <https://comptoirsdelest.com/>.

²³ La Louve est une coopérative de consommateurs parisienne créée en 2017 dont les membres participent bénévolement à la gouvernance, au financement et réalisent les tâches nécessaires au bon fonctionnement du supermarché ; en échange de quoi, ils accèdent aux produits proposés par la structure. Cette autogestion permet de diminuer les coûts et de pratiquer ainsi des prix moindres que ceux proposés dans d'autres établissements sur des produits similaires.

²⁴ Ces difficultés rencontrées lors de nos recherches seront explicitées plus en avant (cf. VI.A).

²⁵ Cet outil de restauration collective est une cuisine centrale en livraison froide destinée notamment aux cantines scolaires, aux restaurants municipaux et aux maisons de retraites livrant en moyenne 10 000 repas par jour sur deux communes : Bondy et Noisy-le-Sec (cf. : <https://www.siplarc.fr/>).

d'épicerie solidaire est celui qui nous intéresse dans le cadre de notre étude et interroge les enjeux de l'accessibilité alimentaire, par l'accès aux droits en général²⁶.

Finalement, la mobilisation de ces différents acteurs nous aura permis de nous créer un solide réseau afin de mener à bien nos entretiens ainsi que de cerner le contexte territorial, historique, économique ou encore sanitaire par exemple détaillé ci-dessous.

B. Le contexte de l'étude

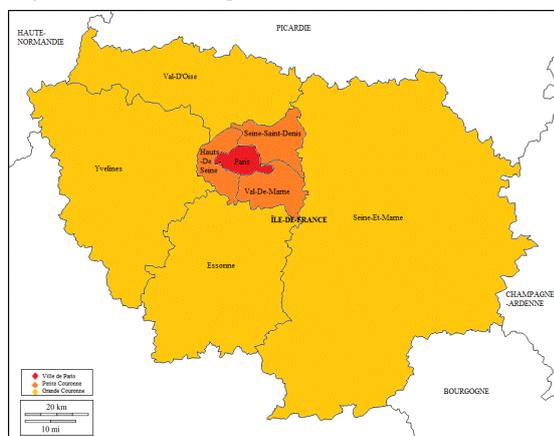
Afin de permettre au lecteur, une bonne compréhension du territoire et de lui fournir les clés lui permettant de saisir le contexte particulier dans lequel se situe le département de la Seine-Saint-Denis et de fait nos terrains d'étude, nous tacherons d'apporter ici quelques données de cadrage.

1. *Les particularités de la Seine-Saint-Denis*

a) Un contexte géographique et démographique singulier en Île-de-France

Située au nord-est de Paris, la Seine-Saint-Denis forme avec le Val-de-Marne et les Hauts-de-Seine la petite couronne de la région parisienne.

Figure 1: Carte des départements d'Île de France



Source : *Elaboration propre.*

Figure 2: Carte des communes de Seine-Saint-Denis



Source : *Archives de la Seine-Saint-Denis.*

Le département possède plusieurs grands pôles économiques parmi lesquels la zone aéroportuaire de Paris-Charles-de-Gaulle située à Tremblay-en-France mais n'en est pas moins dénué d'espaces verts. En effet, la Seine-Saint-Denis constitue le seul site Natura 2000 français en milieu urbain et un des « seuls sites européens entièrement intégré au sein d'une

²⁶ L'épicerie devrait permettre à tous et à toutes de bénéficier gratuitement d'information sur ses droits pour pouvoir les faire valoir. Ce projet est encore à l'étude et en pleine construction.

zone urbaine dense²⁷ » comprenant des espaces verts tels que les murs à pêches de Montreuil, la forêt de Bondy ou encore le parc départemental de la Courneuve ; espaces d'autant plus importants pour les habitants et habitantes que la ville ne cesse de croître. Toutefois, la pollution des sols due en grande partie au fort phénomène d'urbanisation, la croissance des déchets et la forte pression anthropique exercée sur la faune et la flore locale posent aujourd'hui problème.

Au niveau démographique, les chiffres séquano-dionysiens battent des records régionaux. En effet, selon l'Observatoire Départemental des données sociales de la Seine-Saint-Denis²⁸, en 2017, le département comptait 1 623 111 habitants, ce qui le situait au 2^e rang en nombre d'habitants pour l'Île-de-France²⁹, derrière Paris. De même, il possédait le solde naturel³⁰ le plus important de la région, 1,3% sur la période allant de 2012 à 2017³¹, en faisant un espace particulièrement dynamique du point de vue démographique. L'observation de la structure de la population par âge nous permet également de mettre en lumière la relative jeunesse de la population départementale avec la part des moins de 20 ans la plus élevée au niveau régional, 29% en 2017, alors que sur la même année, elle était de 19,1% à Paris³². En ce qui concerne la structure des ménages, nous observons un profil familial assez important avec un taux de familles avec 3 enfants ou plus de moins de 25 ans de 11% en 2017 bien que la structure familiale monoparentale soit relativement importante sur le territoire, 12,1% à la même date³³. Ces derniers chiffres peuvent notamment être mis en relation avec le prix du foncier qui y est moins cher qu'à Paris ou sur les autres départements de la petite couronne.

b) Des indicateurs socio-économiques qui battent les records régionaux

Le coût du foncier y étant certes plus attractif qu'ailleurs, le département se distingue néanmoins par une forte occupation des logements ; on compte en moyenne 2,5 personnes par résidence principale³⁴. De plus, la Seine-Saint-Denis compte 33,9% de logements sociaux, soit 9 points de plus qu'en Île-de-France (25,3%)³⁵, bien que ce chiffre masque un contraste

²⁷ Information disponible sur le site du Préfet de la Seine-Saint-Denis à l'adresse suivante: <https://www.seine-saint-denis.gouv.fr/layout/set/print/Politiques-publiques/Environnement-paysage-risques-naturels-et-technologiques-bruit-nuisances-publicite/Natura-2000-un-reseau-pour-la-biodiversite>

²⁸ Observatoire départemental des données sociales de Seine-Saint-Denis, *Portrait social des départements franciliens*, 2020, 2 p.

²⁹ *Ibidem*, p.1.

³⁰ Nous entendons par solde naturel la différence entre le nombre de naissances et le nombre de décès sur une année.

³¹ Observatoire départemental des données sociales de Seine-Saint-Denis, *Portrait social des départements franciliens*, 2020, 2 p.

³² *Ibidem*, p.1.

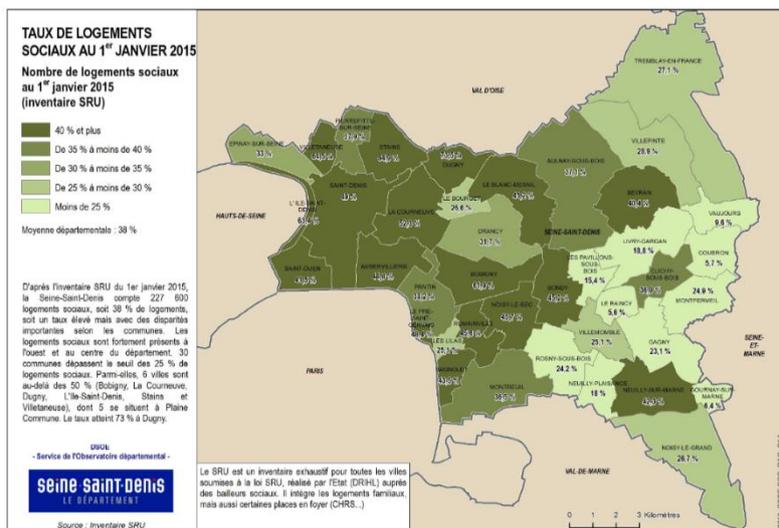
³³ *Ibidem*, p.1.

³⁴ *Ibidem*, p.2.

³⁵ *Ibidem*, p.2.

important entre les communes à l'est du département et celles à l'ouest comme nous pouvons l'observer sur la présente carte.

Figure 3: Carte du taux de logements sociaux au 1er janvier 2015



Source : Service de l'Observatoire départemental (SOD) de la Direction de la stratégie, de l'organisation et de l'évaluation de la Seine-Saint-Denis.

En ce qui concerne les secteurs de l'éducation et de l'emploi, la population de la Seine-Saint-Denis semble pâtir d'un niveau de scolarisation des adolescents et jeunes adultes moindre que dans les autres départements avec un taux de personnes de 15 ans ou plus non scolarisées et sans diplôme qualifiant de 37% en 2017 alors qu'au niveau régional il est de 24,5%³⁶. Nous pouvons donc dire que plus d'un tiers des habitants.es de la Seine-Saint-Denis sortent du système scolaire sans diplôme qualifiant, un phénomène illustré par l'importante part des personnes en marge du marché du travail ou au chômage. En effet, la population séquanodionysienne semble souffrir d'un accès à l'emploi moindre que dans les autres départements d'Île-de-France ; le taux de chômage y était de 10,4% au quatrième trimestre de 2019³⁷ et est passé à 11,1% au premier trimestre 2021³⁸. Cette augmentation peut être imputée à l'épidémie de covid-19 et à la perte de nombreux emplois qu'elle a engendré mais la situation n'en reste pas moins déconcertante comparé au taux régional qui en 2017 était de 7,1%³⁹.

Le taux de pauvreté du département de 27,9%, quant à lui dépasse de près de 13 points celui de la moyenne nationale (14,5%) en 2017 – touchant plus d'une personne sur quatre –

³⁶ Observatoire départemental des données sociales de Seine-Saint-Denis, *Portrait social des départements franciliens*, 2020, 2 p.

³⁷ *Ibidem*, p.2.

³⁸ Données disponibles sur le site internet de l'Insee à l'adresse suivante : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2012804>

³⁹ Observatoire départemental des données sociales de Seine-Saint-Denis, *Portrait social des départements franciliens*, 2020, 2 p.

alors que le montant du revenu disponible médian mensuel par unité de consommation⁴⁰ d'une valeur de 1443€ confirme des ressources moindres chez les ménages séquano-dionysiens que la moyenne métropolitaine qui est de 300€ plus élevée⁴¹. La part de la population couverte par le RSA au 31/12/2019 quant à elle est de 10,9% en Seine-Saint-Denis contre 5,2% en métropole à la même période⁴². Bien que le RSA et les minimas sociaux tendent à contraster les différences de ressources entre ce département et ceux de la région Île-de-France ; les ménages séquano-dionysiens n'en restent pas moins les plus modestes de la petite couronne.

c) Des mouvements migratoires les plus importants de France métropolitaine

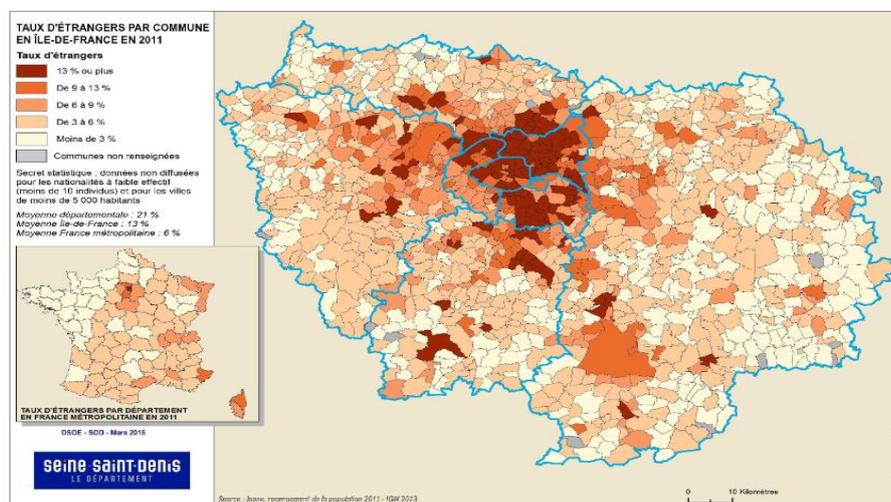
La Seine-Saint-Denis est également un département qui concentre le plus haut taux de population de nationalité étrangère de France : 24,2% en 2017 alors qu'à l'échelle régionale ce même taux passe à 14,2% et à 6,9% en France métropolitaine⁴³. Le taux de personnes de nationalité étrangère au niveau du département est donc 10 points de plus élevé que la moyenne régionale. En 2011, les quatre nationalités les plus représentées sur le territoire séquano-dionysien sont les Algériens, les Maliens, les Marocains et les Portugais⁴⁴.

Figure 4: Nationalités les plus présentes en Seine-Saint-Denis en 2011.

Algériens	53 335
Portugais	30 676
Marocains	30 588
Maliens	20 974
Turcs	16 533
Tunisiens	15 476
Chinois	15 433
Sri-Lankais	12 937
Roumains	11 143
Haïtiens	8 469

Source: SOD et INSEE-2011.

Figure 5: Taux d'étrangers par commune en Île-de-France en 2011



Source : Service de l'Observatoire départemental (SOD) de la Direction de la stratégie, de l'organisation et de l'évaluation de la Seine-Saint-Denis (DSOE).

⁴⁰ La masse totale des revenus d'un foyer est découpée selon un système de part. Une part correspond à une unité de consommation et chaque personne au sein du ménage correspond à une part donc à une unité de consommation.

⁴¹ Observatoire départemental des données sociales de Seine-Saint-Denis, *Portrait social des départements franciliens*, 2020, 2 p.

⁴² *Ibidem*, p.2.

⁴³ *Ibidem*, p.1.

⁴⁴ Service de l'Observatoire départemental de la Direction de la stratégie, de l'organisation et de l'évaluation, *La population étrangère par nationalités en Seine-Saint-Denis. Etats des lieux en 2011 et évolution 2006-2011*, 2016, 44 p.

Les migrations de travail y sont également plus fréquentes qu'ailleurs, illustrant une certaine dissonance entre emplois existants et niveau de qualifications des habitants. En effet selon le Service de l'Observatoire départemental de la DSOE, en 2015, plus de 274 000 personnes entraient chaque jour sur le territoire séquano-dionysien pour travailler, tout en résidant dans un autre département alors qu'au même moment 340 000 actifs occupés sortaient du département pour la même raison⁴⁵. Le territoire se révèle moteur dans la création d'entreprises et de structures associatives et possède une grande diversité culturelle.

Un portrait synthétique de la Seine-Saint-Denis peut être, ici, brossé en quelques lignes. Le département connaît toujours une forte croissance démographique portée par une population jeune et des familles nombreuses bien que souvent monoparentales. Le dynamisme économique croissant du département ne se répercute pas sur le taux d'emploi ; les travailleurs des départements voisins en bénéficiant davantage que la population locale. Une part importante de la population est aujourd'hui en marge du secteur éducatif et du marché du travail ou au chômage ; ce phénomène touchant particulièrement les jeunes. De même, le taux de pauvreté connaît une progression continue creusant encore plus l'écart avec les autres départements et les problématiques de santé, liées à l'alimentation – diabète, maladies cardiovasculaires, cholestérol – se développent.

d) Le système alimentaire séquano-dionysien ; un système plein de contrastes

Au XX^e siècle, le maraîchage fait encore la renommée de la Seine-Saint-Denis et des villages comme Aubervilliers ou Bobigny dédient leurs terres aux cultures légumières. Riche de cette histoire horticole, le département a toutefois connu un déclin de ces pratiques au cours des 50 dernières années. En effet, l'urbanisation progressive de la petite couronne a fait disparaître la quasi-totalité des terres agricoles⁴⁶ rendant aujourd'hui la Seine-Saint-Denis particulièrement dépendante aux importations de denrées alimentaires. En conséquence, le système alimentaire⁴⁷ séquano-dionysien se caractérise par un développement disproportionné de l'aval (distribution et consommation) de la filière alimentaire contre un amont de la filière

⁴⁵ Service de l'Observatoire départemental de la Direction de la stratégie, de l'organisation et de l'évaluation de la Seine-Saint-Denis, *Portrait de Territoire – Seine-Saint-Denis*, 2018, 22 p.

⁴⁶ Il existe encore quelques centaines d'hectares de terres agricoles au nord-est du département notamment à Tremblay.

⁴⁷ Le système alimentaire, selon la définition donnée par Louis Malassis (le fondateur de l'économie agroalimentaire) en 1994 est « la manière dont les hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture » (Gherzi et Rastoin, 2010).

(production) plutôt faible. Ainsi, l’approvisionnement des consommateurs en Île-de-France se fait principalement en hypers et supers marchés⁴⁸ bien que les commerces de proximité semblent connaître un nouveau regain d’intérêt.

Face à ce gigantesque bassin de consommation composé de près d’1,6 millions de personnes, un aval très développé mais manquant de connexion avec le monde agricole et la faible disponibilité en terres arables, les exploitations départementales ne peuvent répondre à la demande alimentaire des habitants de la Seine-Saint-Denis. L’urbanisation et l’anthropisation repoussant les exploitations agricoles hors de la petite couronne et occasionnant ainsi des problématiques liées à l’approvisionnement, aux conséquences écologiques et à l’accès à l’alimentation entre autres, le maintien d’une agriculture en zone urbaine est devenu depuis quelques années un enjeu important en Seine-Saint-Denis⁴⁹. Ainsi, une grande diversité de pratiques agricoles existe sur le territoire départemental – telles que l’apiculture, les jardins familiaux⁵⁰, le maraîchage ou encore les jardins partagés⁵¹ entre autres – dont la pratique va au-delà des enjeux économiques ou alimentaires et revêt également une importance sociale et environnementale (diminution de la pollution, autoproduction, maintien du lien social, protection de la biodiversité, maintien du lien entre urbain/rural) pour la population locale.

De nombreux projets ont émergé au cours des dernières années sur le territoire notamment en ce qui concerne les fermes urbaines alliant pédagogie et productions agricole et alimentaire entre autres. La Seine-Saint-Denis foisonne donc d’initiatives en matière d’agriculture et d’alimentation : AMAP, activités de transformation d’inventus, jardins privés, supermarchés coopératifs⁵² ou encore plantations de pied d’immeuble. Ces filières alternatives et/ou de qualité sont notamment investies par les acteurs de l’ESS séquano-dionysiens essayant de répondre aux enjeux du territoire. Depuis quelques années, les collectivités se penchent également sur le maintien de l’activité agricole en ville et sur la transition alimentaire⁵³ des populations urbaines. Cependant, ces initiatives restent fragiles et sont questionnables du point de vue de l’accessibilité des produits qu’elles proposent.

⁴⁸ Données disponibles sur le site internet de l’Insee à l’adresse suivante : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1283665#titre-bloc-1>

⁴⁹ En témoigne le Salon de l’agriculture de 2020 qui a accueilli pour la première fois un stand dédié à la production agricole et alimentaire en Seine-Saint-Denis.

⁵⁰ Parcelles de terrains mises à dispositions des habitants et habitantes du territoire par les municipalités.

⁵¹ Il s’agit d’un jardin géré en commun par un groupe d’habitant.e.s.

⁵² Nous appelons ici « supermarché coopératif » un supermarché dans lequel les clients autogèrent la structure.

⁵³ C’est notamment le cas depuis octobre 2014 – date de parution de la loi Agriculture et Alimentation – avec la création du cadre des PAT.

À travers le programme d'investissement « Villes et territoires durables », l'Agence nationale pour la rénovation urbaine (ANRU) est également un acteur de ce foisonnement autour de la thématique alimentaire et touche de près les quartiers étudiés dans le cadre de ce travail. En effet, elle a lancé en janvier 2020 un appel à projet « 100 quartiers fertiles » visant à développer l'agriculture urbaine dans 450 quartiers du nouveau programme national de renouvellement urbain (NPNRU). Elle pourrait ainsi devenir un acteur de l'agriculture urbaine dans les prochaines années en France et notamment en Seine-Saint-Denis.

2. Des terrains membres d'Est Ensemble

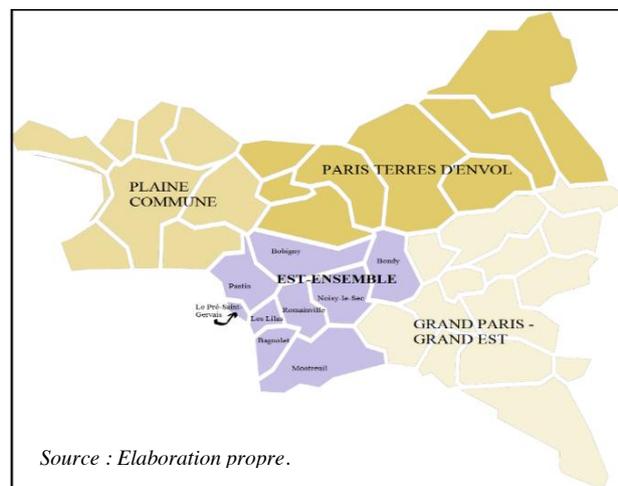
Créé en 2010, l'établissement public territorial (EPT) d'Est Ensemble compte 412 972 habitants en 2015⁵⁴ et est composé de 9 communes : Bagnollet, Bobigny, Bondy, Les Lilas, Le Pré-Saint-Gervais, Montreuil, Noisy-le-Sec, Pantin et Romainville.

Selon le Service de l'Observatoire Départemental, Montreuil, Pantin et Bondy sont les villes les plus peuplées de l'EPT.

Avec un taux de chômage de 19,4% en 2015 et avec 29%⁵⁵ des ménages vivant sous le seuil de pauvreté à la même date, Est-Ensemble doit faire face à de nombreux enjeux de lutte contre la précarité. De plus 32% des ménages vivent dans des Quartiers Politiques de la Ville (QPV) qui sont au nombre de 19 sur le territoire de l'EPT⁵⁶.

Les QPV aussi connus sous le nom de Quartier Prioritaire de la Politique de la Ville (QPPV) ont été créés en 2014 afin de réformer la géographie prioritaire de la politique de la ville. Ce dispositif permet à la ville et à l'Etat de repérer les zones de concentration urbaine de populations à faibles revenus et de centrer ses moyens d'intervention. Bien qu'il serve d'outil administratif, nous considérons toutefois que le terme « QPV » peut aussi s'avérer stigmatisant notamment parce qu'il contribue à réduire ces quartiers à de simples statistiques basées sur une moyenne du revenu des habitants. De fait, il ne permet pas de rendre compte de la diversité des populations et des situations présentes dans les quartiers qu'il délimite et

Figure 6: Carte des différentes communes formant Est-Ensemble.



Source : Elaboration propre.

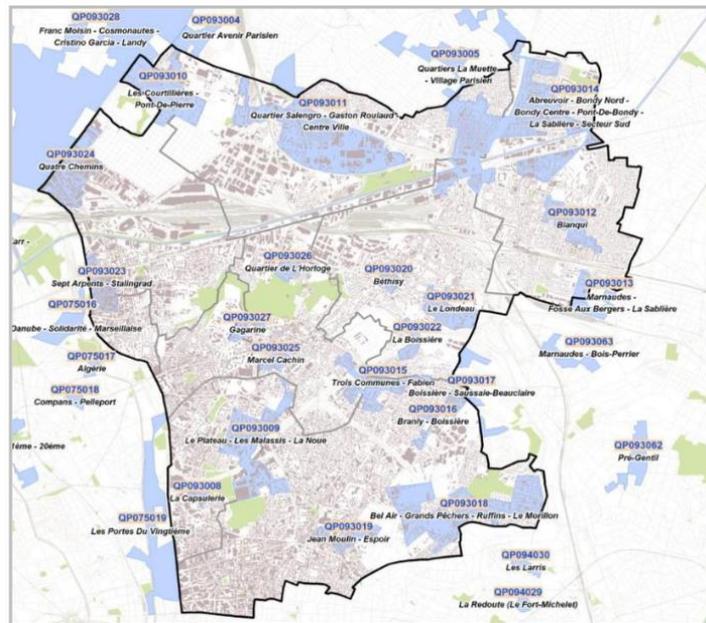
⁵⁴ Conseil de Territoire, Plan local d'urbanisme intercommunal d'Est-Ensemble. Rapport de présentation, Est Ensemble, 2019, p.133.

⁵⁵ Conseil de Territoire, Plan local d'urbanisme intercommunal d'Est-Ensemble. Rapport de présentation, Est Ensemble, 2019, p.143 et p.146.

⁵⁶ *Ibidem*, p.152.

les appréhende comme un ensemble homogène. C'est pourquoi nous essaierons de limiter son emploi au fur et à mesure de ce travail et nous lui préférons le terme de « quartier populaire » qui réunit sous une même dénomination des situations hétérogènes (ouvriers, employés, cadres, étudiants, chômeurs...) et qui est plus facilement employé par les personnes vivant elles-mêmes dans ces quartiers.

Figure 7: Carte des Quartiers Politiques de la Ville (QPV) à l'échelle d'Est-Ensemble.



Source : Est-Ensemble.

Pour revenir sur Est Ensemble, l'habitat (individuel ou collectif) y représente 45% de l'occupation du sol en 2017 contre seulement 1,5% du sol occupé par des bois ou forêts, des milieux semi-naturels, des espaces agricoles et des ressources en eau⁵⁷ ; ce qui se révèle être la source d'une problématique de santé et environnementale ainsi que celle d'une contrainte forte au développement de l'agriculture. Face à cette situation, des demandes sont formulées par les citoyens et citoyennes et portées par les structures de l'ESS en ce qui concerne notamment la qualité, la localité et l'accessibilité de l'alimentation. Ainsi, selon AO Consulting, « 90 acteurs de l'ESS de l'agriculture urbaine et de l'alimentation durable ont été recensés par Est Ensemble⁵⁸ » en 2020 mais elles doivent faire face à un marché très concurrentiel notamment dans le secteur alimentaire.

⁵⁷ Ibidem, p.30.

⁵⁸ AO Consulting, *Dynamiques territoriales de l'Est Parisien en vue d'une transition agroécologique et alimentaire*, 2020, 10 p.

3. Trois villes concernées par cette étude: Bondy, Noisy-le-Sec et Pantin

a) Bondy

Commune membre d'Est Ensemble, Bondy se situe à environ 9 kilomètres au nord-est de Paris et comporte une population de 54 055 habitants⁵⁹ en 2018 selon l'Insee ; ce qui en fait la troisième commune la plus peuplée de l'EPT derrière Montreuil et Pantin.

Haut lieu stratégique pendant les guerres napoléoniennes, puis à l'occasion du percement du Canal de l'Ourcq⁶⁰ et de l'arrivée du chemin de fer dans les années 1870, c'est à partir du XIX^e siècle que Bondy commence à rayonner et à se faire connaître à l'échelle nationale. Au début des années 1900, le village s'urbanise au sud⁶¹ et à l'ouest et en 1905 une partie de la ville devient la commune des Pavillons-sous-Bois posant ainsi les premières pierres de l'urbanisme bondynois actuel. Le nord de ville est alors une zone rurale dédiée à l'agriculture et au maraîchage et le restera jusqu'au sortir de la Deuxième Guerre mondiale. Bien que les premiers HLM soient construits sur le territoire communal à partir de 1925, au nord de la ville leur construction ne débute que dans les années

Figure 8: Bondy-Vue d'ensemble des HLM (1950-1960).



Source : Archives départementales de la Seine-Saint-Denis.

1950 – période de construction de grands ensembles et de cités dortoirs caractéristiques de l'histoire de la Seine-Saint-Denis. En effet, la construction de logements répondait à une nécessité d'ordre démographique et accompagnait les industries du département alors en plein essor. Jusque dans les années 1970, la ville connaît ainsi un important taux d'accroissement de sa population gagnant près de 2000 habitants par an⁶². Elle accueille alors des familles modestes puis des familles immigrées des anciennes colonies françaises. Depuis le début du XXI^e siècle, la croissance de la population bondynoise s'est toutefois stabilisée.

⁵⁹ Données disponibles sur le site internet de l'Insee à l'adresse suivante : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-93010#chiffre-cle-1>

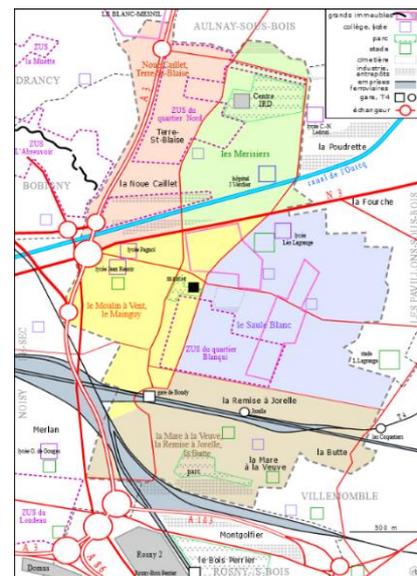
⁶⁰ En 1802, la construction du canal de l'Ourcq, aménagé suite à demande de Napoléon Bonaparte, débute à peine. Conçu pour l'alimentation en eau de Paris et le transport - notamment du bois, du plâtre et des céréales vers la capitale -, il est achevé en 1822.

⁶¹ Notamment avec la création de la zone pavillonnaire au sud de la ville.

⁶² Voir le site internet de la ville de Bondy pour plus d'informations, à l'adresse suivante : <https://www.ville-bondy.fr/vivre-a-bondy/decouvrir-bondy/histoire-de-bondy/>

Le territoire communal est divisé en cinq quartiers. Au nord, la Noue Caillet – également traversée par l’autoroute A3 – et Les Merisiers – qui accueille le bois de Bondy et les locaux de l’IRD – sont séparés des autres quartiers par le canal de l’Ourcq et par la route nationale 3. Le quartier du Mainguy – qui concentre la mairie et la plupart des commerces – et celui du Saule Blanc sont les deux quartiers situés au centre de la commune. La Mare à la Veuve est le dernier quartier situé au sud de la commune et isolé du reste de la ville par les voies de chemin de fer. La ville dénombre trois zones classées comme QPV – celui du Quartier Nord, celui du Quartier de Blanqui et celui de La Sablière –, elles-mêmes regroupant près de 40% des bondynois et bondynoise⁶³. En ce qui concerne les habitations pavillonnaires, elles couvrent près de 43% du territoire communal, taux relativement important au regard de celui d’Est Ensemble (22%)⁶⁴. Les habitants des résidences pavillonnaires et des grands ensembles n’interagissent que très peu bien que ces territoires se jouxtent.

Figure 9: Carte de Bondy.



Source : Trésor des régions.

En ce qui concerne les indicateurs sociaux économiques, nous tacherons ici d’en réaliser une synthèse. La population communale se révèle être en moyenne plus jeune que celle d’Est Ensemble. En effet, en 2015, 30,3% des habitants et habitantes de Bondy ont moins de 20 ans alors que ce même taux est de 27,5% pour Est Ensemble à la même date⁶⁵. En ce qui concerne les jeunes bondynois et bondynaises, ils souffrent du 2^{ème} plus haut taux de personnes de 15 ans ou plus non scolarisées en 2015 (42,8%) sur le territoire d’Est Ensemble où il est 37,5%⁶⁶. Nous sommes donc face à une population jeune et peu diplômée présentant des difficultés à accéder au marché de l’emploi comme le montrent les chiffres du chômage. Ainsi, la ville dispose également du 2^{ème} plus fort taux de chômage de l’EPT avec 15,7% de chômeurs chez les 15-64 ans en 2014. Une part importante des travailleurs vit également de revenus du travail informel et en l’absence de revenus formels et/ou de chômage, cette population a été plus vulnérable à l’épidémie de covid-19. La commune de Bondy dispose également d’un des plus hauts taux de familles nombreuses sur le territoire d’Est ensemble

⁶³ Données recueillies sur le site du Système d’information géographique de la politique de ville ; disponible sur : <https://sig.ville.gouv.fr/Territoire/93010>

⁶⁴ Conseil de Territoire, Plan local d’urbanisme intercommunal d’Est-Ensemble. Rapport de présentation, Est Ensemble, 2019, p.30 et 34.

⁶⁵ *Ibidem*, p.138.

⁶⁶ *Ibidem*, p.142.

avec 29,1% des familles ayant 3 enfants ou plus en 2015⁶⁷. Le taux de logements sociaux est quant à lui de 42,7% et le taux de pauvreté de 33% en 2018⁶⁸ révèlent une précarité et un pouvoir d'achat moindre des ménages bondynois par rapport au reste du département. Cependant, la ville reste relativement dynamique et en 2021, on recense plus de 140 associations sur le territoire communal.

Bondy présente également de fortes inégalités de revenus entre les différents quartiers et au sein des quartiers eux-mêmes. Ici, réside l'enjeu des projets de renouvellement urbain qui essaie d'atténuer ces décalages notamment entre les quartiers du centre-ville plus aisés et les autres (Noue Caillet, La Sablière, etc.). D'autres projets de renouvellement urbain vont d'ici quelques mois changer le visage du territoire communal parmi lesquels la construction de la ligne 15 d'ici 2025 et le projet du grand Paris Express 75. La ville semble également être amenée à se reverdir et des projets tels que celui de la Ferme Caillard émergent contribuant peu à peu à limiter son déficit en espaces verts.

Finalement, nous pouvons dire que la ville de Bondy présente des caractéristiques singulières et qui sont en prendre en compte dans ce travail de recherche. La population bondynoise est jeune et multiculturelle et le territoire est dynamique tant du point de vue entrepreneurial qu'associatif. La ville dispose d'un positionnement stratégique aux portes de Paris et d'espaces verts d'intérêts (bois de Bondy, canal de l'Ourcq...) tout en abritant sur son sol des structures de l'ESS promouvant une alimentation de qualité parmi lesquelles le Lab3S, la Ferme Caillard ou encore L'épideBri.

b) Noisy-le-Sec

Située dans le département de la Seine-Saint-Denis, à moins de 10 kilomètres de Paris, la ville de Noisy-le-Sec est membre d'Est-Ensemble et est limitrophe de la commune de Bondy entre autres. Selon l'Insee, elle comporte une population de 44 223 personnes en 2018⁶⁹ ; ce qui fait d'elle une des communes les moins peuplées de l'EPT.

Depuis les origines⁷⁰, la ville de Noisy-le-Sec – dont le nom vient de *Nucetum*, renvoyant à la culture de noyers qui était présent en grand nombre – est tournée vers l'agriculture et en particulier vers la vigne (jusqu'en 1910). Pendant longtemps, Noisy a été

⁶⁷ ⁶⁷ Conseil de Territoire, Plan local d'urbanisme intercommunal d'Est-Ensemble. Rapport de présentation, Est Ensemble, 2019, p.140.

⁶⁸ Données disponibles sur le site internet de l'Insee à l'adresse suivante : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=COM-93010>

⁶⁹ Données disponibles sur le site internet de l'Insee à l'adresse suivante : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=FRANCE-1+COM-93055+COM-93010+COM-93053>

⁷⁰ Les données historiques m'ayant permis de rédiger cette partie ont été récoltées dans le cadre d'un échange réalisé en avril 2021 avec A-M.W. membre de l'association Noisy-le-Sec Histoire(s).

un village vigneron mais à partir du XIXe siècle, cette culture est peu à peu remplacée par le maraîchage et l'arboriculture (arbres fruitiers). La commune se différencie notamment des autres villes et villages de Seine-Saint-Denis par la culture d'arbre à baies parmi lesquels les cassissiers et les fraisières entre autres. Elle se spécialise également sur la culture des asperges et des pommes de terre ; ayant même une variété endémique : la *quarantaine de Noisy* ou *quarantaine de la halle* – aujourd'hui disparue. C'est avec l'arrivée du chemin de fer en 1846 que la ville commence à connaître un nouvel essor et passe d'un village agricole et horticole à une zone de plus en plus industrialisée et peuplée. La Deuxième Guerre mondiale et le bombardement de la ville en avril 1944 va définitivement changer le paysage urbain noiséen et poser les bases de son

urbanisme actuel. Elle se voit très vite intégrée aux programmes de reconstruction de l'après-guerre et devient le cœur d'un projet « la Cité expérimentale de Merlan » qui est aujourd'hui classée aux monuments historiques. La priorité étant de reloger la population sinistrée et/ou déplacée pendant la guerre, des immeubles sont rapidement construits

Figure 10: Cité expérimentale de Merlan à Noisy-le-Sec.



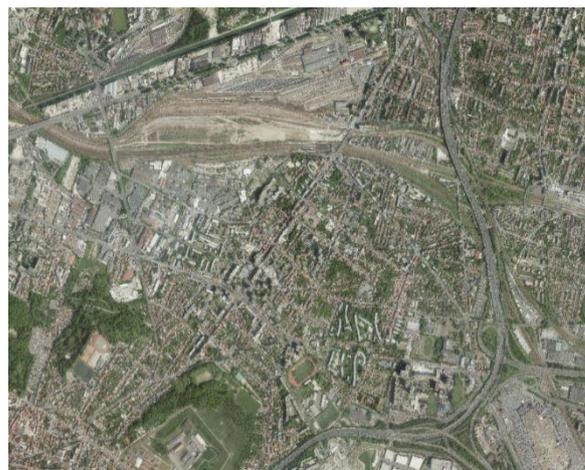
Source : Atlas de l'architecture et du patrimoine de la Seine-Saint-Denis.

autour de la gare ainsi que des habitations pavillonnaires. Dans les années 1950, Noisy-le-Sec connaît un brusque changement politique. Les communistes, écartés jusqu'à lors de la Mairie, gagnent les élections municipales ; Noisy devient ainsi communiste et le restera pendant plusieurs décennies. S'en suivent d'importants programmes de réhabilitation (logements insalubres, etc.) et ce qui reste de l'ancien centre-ville est détruit pour créer ce que nous connaissons aujourd'hui comme étant le quartier de Béthisy.

Le maraîchage est une activité qui a aujourd'hui totalement disparu du territoire communal. Une des spécificités de la ville réside également dans sa faible proportion de parcs urbains (en dehors de quelques collines au Nord et du canal de l'Ourcq) en comparaison à d'autres villes de Seine-Saint-Denis. Cependant, elle est composée en partie de pavillons et de nombreux habitants ont des jardins privés à l'arrière de leur maison leur permettant de mettre en place des activités de culture pour leur plaisir et/ou consommation personnelle. Par exemple, dans la rue Lavoisier, certains habitants récoltent des olives – l'olivier étant un arbre qui s'accommode du climat local. Quelques habitants cultivent également de la vigne pour

produire du raisin de table et parfois du vin et il existe aussi un certain nombre de jardins familiaux et de jardins partagés (notamment à Béthisy l'association « Les Herbes folles »). Aujourd'hui il y a une tendance à replanter des noyers – arbre qui avait disparu de la commune à la fin du XIXe siècle suite à une importante gelée – et nous observons une réelle volonté de la part d'une partie de la population de faire de Noisy une « ville verte » selon les propres mots d'A-M.W.

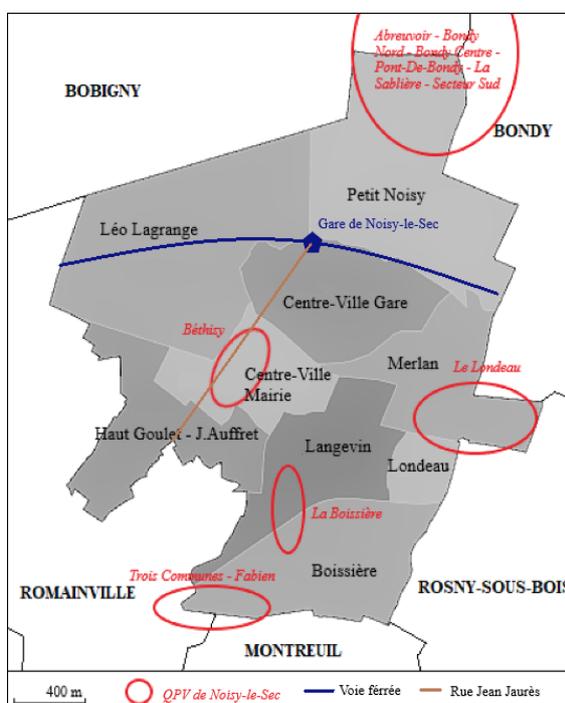
Figure 12: Vue aérienne montrant le Noisy vert.



Source : Noisy-le-Sec

Le territoire noiséen est divisé en 9 quartiers : Petit Noisy, Léo Lagrange, le Centre-Ville Gare, le Centre-Ville Mairie, Merlan, Langevin, le Londeau, la Boissière et le Haut-Goulet-Jules-Auffret. Le canal de l'Ourcq longe le territoire communal au nord et est depuis 2019 au centre d'un projet de réaménagement plus large : la zone d'aménagement concerté (ZAC) « Quartier durable de la Plaine de l'Ourcq ». La ville est également pourvue d'un réseau de transports performant permettant de joindre rapidement Paris ainsi que d'autres villes du département : RER E, tramway, métro 5 et plus de 10 lignes de bus entre autres. Elle est aussi concernée par plusieurs futurs projets de transports tels que le Tram Express Nord devant relier la gare de Sartrouville à celle de Noisy-le-Sec ou encore le prolongement de la ligne de tramway T1 et des lignes de métro 5 et 11. On dénombre 5 QPV sur le territoire noiséen : Béthisy, La Boissière, Trois Communes – Fabien, Le Londeau et Abrevoir – Bondy Nord – Bondy Centre – Pont-de-Bondy – La Sablière – Secteur Sud.

Figure 11: Carte de Noisy-le-Sec



Source : Elaboration propre.

Noisy-le-Sec est une ville jeune puisque 43,4% de sa population est âgée de moins de 30 ans en 2018⁷¹. Le taux de familles monoparentales y est plus élevé qu'à Bondy

⁷¹ Données disponibles sur le site internet de l'Insee à l'adresse suivante : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-93055>

et à Pantin étant donné que sur les 16 757 ménages recensés, près de 15,5% sont monoparentaux en 2018⁷². En ce qui concerne les familles nombreuses de 3 enfants ou plus, elle représente près de 26,6% de la population noisienne en 2015⁷³ selon les chiffres fournis par Est Ensemble. Pour ce qui est de l'éducation, la part de la population non diplômée de 15 ans ou plus non scolarisées en 2015 y est 40%⁷⁴, taux relativement élevé. De même la part de la population des 18 à 24 ans scolarisée y est de 52%, chiffre moins élevée qu'à Pantin⁷⁵. Le taux de chômage des 15-64 ans de 17,7%⁷⁶ en 2018 est le plus élevé des 3 communes étudiées mais il connaît une baisse depuis 2013. En ce qui concerne le taux de pauvreté, il y est relativement élevé en 2019 avec 31 %⁷⁷ de la population vivant en dessous du seuil de pauvreté. Parallèlement, en 2018, l'état de suroccupation des résidences principales (hors studios occupés par une personne) est de 22,9%⁷⁸. Ainsi, une part importante de la population noisienne est en situation de précarité et/ou vit dans des logements trop petits.

Pour ce qui est de l'entrepreneuriat, sur les 3 villes étudiées ici, Noisy-le-Sec est celle qui a le plus faible nombre d'entreprises créées sur son sol en 2020 : 993 dont la majorité est issue du secteur du commerce, des transports, de l'hébergement et de la restauration⁷⁹.

c) Pantin

Membre d'Est Ensemble, la ville de Pantin est située au nord-est de la capitale – dont elle est limitrophe. Pantin comporte une population de 59 060 habitants⁸⁰ en 2018 selon l'Insee ; ce qui en fait la deuxième commune la plus peuplée de l'EPT derrière Montreuil.

Le XIX^e siècle marque un changement de physionomie radical pour la ville de Pantin qui passe de village agricole à véritable ville industrielle aux portes de Paris. Dès le début des années 1800, le percement du canal de l'Ourcq coupe la commune en deux, introduisant de fait une rupture territoriale forte entre le nord du village constitué des terres cultivées et le

⁷² Données disponibles sur le site internet de l'Insee à l'adresse suivante : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-93055>

⁷³ Conseil de Territoire, Plan local d'urbanisme intercommunal d'Est-Ensemble. Rapport de présentation, Est Ensemble, 2019, p.140.

⁷⁴ Conseil de Territoire, Plan local d'urbanisme intercommunal d'Est-Ensemble. Rapport de présentation, Est Ensemble, 2019, p.142

⁷⁵ Données disponibles sur le site internet de l'Insee à l'adresse suivante : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-93053#chiffre-cle-5>

⁷⁶ *Ibidem*, voir « EMP T4 ».

⁷⁷ Conseil de Territoire, Plan local d'urbanisme intercommunal d'Est-Ensemble. Rapport de présentation, Est Ensemble, 2019, p.146.

⁷⁸ Données disponibles sur le site internet de l'Insee à l'adresse suivante : https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-93053#tableau-LOG_G0

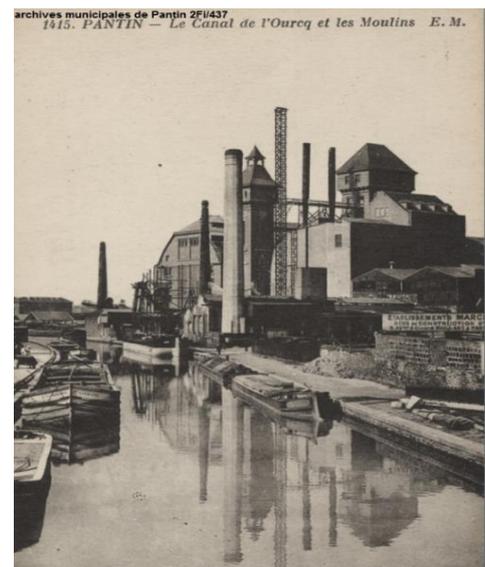
⁷⁹ Données disponibles sur le site internet de l'Insee à l'adresse suivante : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-93053#chiffre-cle-10>

⁸⁰ Données disponibles sur le site internet de l'Insee à l'adresse suivante : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-93010#chiffre-cle-1>

sud, centre historique du village. Ce découpage a fortement impacté le développement de Pantin et nous pouvons aujourd’hui encore en observer les conséquences urbanistiques, géographiques et sociales. En 1866, la ville se voit imposée l’implantation d’un cimetière parisien extra-muros la privant de dizaines d’hectares de terres agricoles et isolant définitivement le lieu-dit des Courtilières du reste de la commune. Dans les années 1930, la municipalité socialiste débute des travaux urbains et crée entre autres une cité-jardin s’étendant sur Pantin, les Lilas et le Pré-Saint-Gervais. Au sortir de la Seconde Guerre mondiale, la ville doit faire face à une crise du logement (destructions, retards dans la construction, pression démographique, logements insalubres⁸¹) et plusieurs travaux sont réalisés parmi lesquels deux programmes fars : la rénovation du quartier de l’Eglise avec la construction de 795 HLM et la réalisation du grand-ensemble des Courtilières. Dans les années 1970, alors que les transports en commun rapprochent toujours plus Pantin de la capitale, la ville s’ouvre à l’immigration extra-européenne et s’engage dans les années 1980 au côté des masses populaires avec la construction de nouveaux logements sociaux sur son territoire et de 4 Maisons de Quartier dont celle des Courtilières.

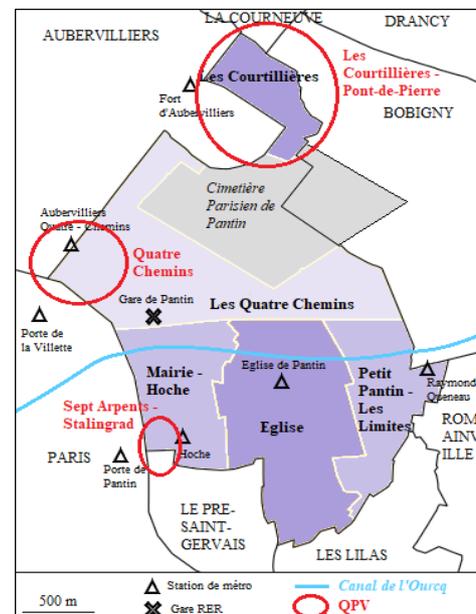
La ville de Pantin a donc changé au cours du temps et son histoire, marquée par de nettes coupures territoriales, est à la base de plusieurs clivages qui persistent encore aujourd’hui entre les cinq quartiers formant la commune. Au sud-ouest, le quartier Maire-Hoche – collé à la ville de Paris – forme avec le quartier de l’Eglise le centre-ville de Pantin. Ces deux quartiers accueillent de nombreux commerces en particulier de bouche et sont relativement dynamiques. Le quartier de l’Eglise accueille également un marché plusieurs fois par semaine et est le centre-historique de la ville. Au

Figure 14: Pantin – Le Canal de l’Ourcq et les Moulins (1905-1945)



Source : Archives de la ville de Pantin.

Figure 13: Carte de Pantin



Source : Elaboration propre.

⁸¹ Voir le site internet de la ville de Pantin pour plus d’informations, à l’adresse suivante : <https://histoire.ville-pantin.fr>

sud-est, Petit Pantin – Les Limites est situé à proximité du quartier de l’Eglise et des villes de Romainville et de Bobigny. Ancienne zone industrielle et zone pavillonnaire, le quartier est aujourd’hui en cours de réhabilitation. Ce quartier est riche en espaces verts (parc Henri Barbusse, bords du canal de l’Ourcq). Au centre du territoire communal, le quartier des Quatre Chemins est séparé du centre-ville par le canal et la voie de chemin de fer. Il abrite le QPV Quatre Chemins et depuis peu La Cité Fertile un tiers-lieu dédié à la transition écologique. Enfin, un cinquième quartier vient compléter le territoire pantinois, celui des Courtilières séparé du reste de la ville par le cimetière parisien, il représente à lui seul un QPV à cheval sur trois communes : Pantin, Bobigny et Aubervilliers.

Pantin, comme nos deux autres terrains d’étude, est une ville relativement jeune avec près 40,3% de sa population âgée de moins de 30 ans en 2018⁸². Le taux de familles monoparentales y est de 13,9% en 2018⁸³, bien qu’il suive la moyenne d’Est Ensemble. En ce qui concerne les familles nombreuses, elles sont moins représentées sur le sol pantinois qu’à Noisy-le-Sec ou à Bondy avec un taux de familles de 3 enfants ou plus de 21,8% en 2015⁸⁴. De même, la part de la population non diplômée de 15 ans ou plus y est moindre que dans les deux villes citées plus haut et que sur le territoire d’Est Ensemble, avec un taux 36,6%⁸⁵ en 2015 sur le territoire communal. Le taux de chômage de 14,5%⁸⁶ suit également cette tendance et bien qu’il ait augmenté en 2018 (16,4%⁸⁷), il reste inférieur à celui de nos 2 autres terrains. En ce qui concerne le taux de pauvreté, il y est relativement élevé en 2015 avec 31,2%⁸⁸ des ménages vivant en dessous du seuil de pauvreté. Cette situation de précarité dans laquelle se trouve une part importante de la population pantinoise se voit corroborée par la part importante de personnes en situation de mal-logement, c’est-à-dire dont le logement est inconfortable et/ou suroccupé, sur le territoire communal : 12,8% en 2015⁸⁹, ce qui est le plus haut taux sur Est Ensemble. La ville possède également le plus haut pourcentage de logement collectifs avec 93% des logements du territoire étant des appartements en 2015⁹⁰.

⁸² Données disponibles sur le site internet de l’Insee à l’adresse suivante : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-93055>

⁸³ *Ibidem*, voir rubrique « FAM T1 ».

⁸⁴ Conseil de Territoire, Plan local d’urbanisme intercommunal d’Est-Ensemble. Rapport de présentation, Est Ensemble, 2019, p.140.

⁸⁵ *Ibidem*, p.142.

⁸⁶ *Ibidem*, p.143.

⁸⁷ Données disponibles sur le site internet de l’Insee à l’adresse suivante : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-93055>

⁸⁸ Conseil de Territoire, Plan local d’urbanisme intercommunal d’Est-Ensemble. Rapport de présentation, Est Ensemble, 2019, p.146.

⁸⁹ *Ibidem*, p.153.

⁹⁰ *Ibidem*, p.149.

Pour ce qui est de l'entrepreneuriat et le taux d'emploi, la ville de Pantin est une des plus dynamique de l'EPT avec 0,98 emplois pour un actif résidant dans la commune en 2015⁹¹. Elle accueille également près de 16% des entreprises d'Est Ensemble à elle seule à la même date⁹² ; ce qui la place au deuxième rang de la ville accueillant le plus grand nombre d'entreprises et est marquée par des activités demandant beaucoup d'espace (SNCF, Pantin Logistique, etc.) et couvrant près de 20% du territoire communal⁹³. Le tissu associatif y est également extrêmement développé avec près de 600 associations recensées sur le territoire en 2021⁹⁴ et intervenant sur des thèmes divers comme la culture ou la solidarité entre autres. Depuis quelques années, la ville s'est également engagée en faveur de l'écologie et essaie d'améliorer la qualité de vie de ses habitants avec la réhabilitation du canal de l'Ourcq, la création de jardins partagés⁹⁵ et la plantation croissante d'arbres, d'arbustes et de fleurs et la reconversion de sites tels que la Cité Fertile.

Figure 16: Rive du canal de l'Ourcq (2021)



Source : *Elaboration propre.*

Figure 15: Photo aérienne de la Cité Fertile



Source : *Site internet de la Cité Fertile ; ©Adrien Roux.*

4. Trois quartiers aux enjeux spécifiques : La Sablière, Béthisy et Les Courtilières

a) La Sablière ; un quartier enclavé et une offre alimentaire indisponible

Situé au sud de Bondy et à cheval sur deux communes, Bondy et Villemomble, le QPV Marnaudes – Fosse Aux Bergers – La Sablière est un quartier enclavé et séparé de Bondy et de Rosny-sous-Bois par des voies de chemin de fer comme nous pouvons l'observer sur la carte ci-dessous. Afin de le désenclaver, le quartier fait donc aujourd'hui l'objet d'un

⁹¹ *Ibidem*, p.156.

⁹² *Ibidem*, p.158.

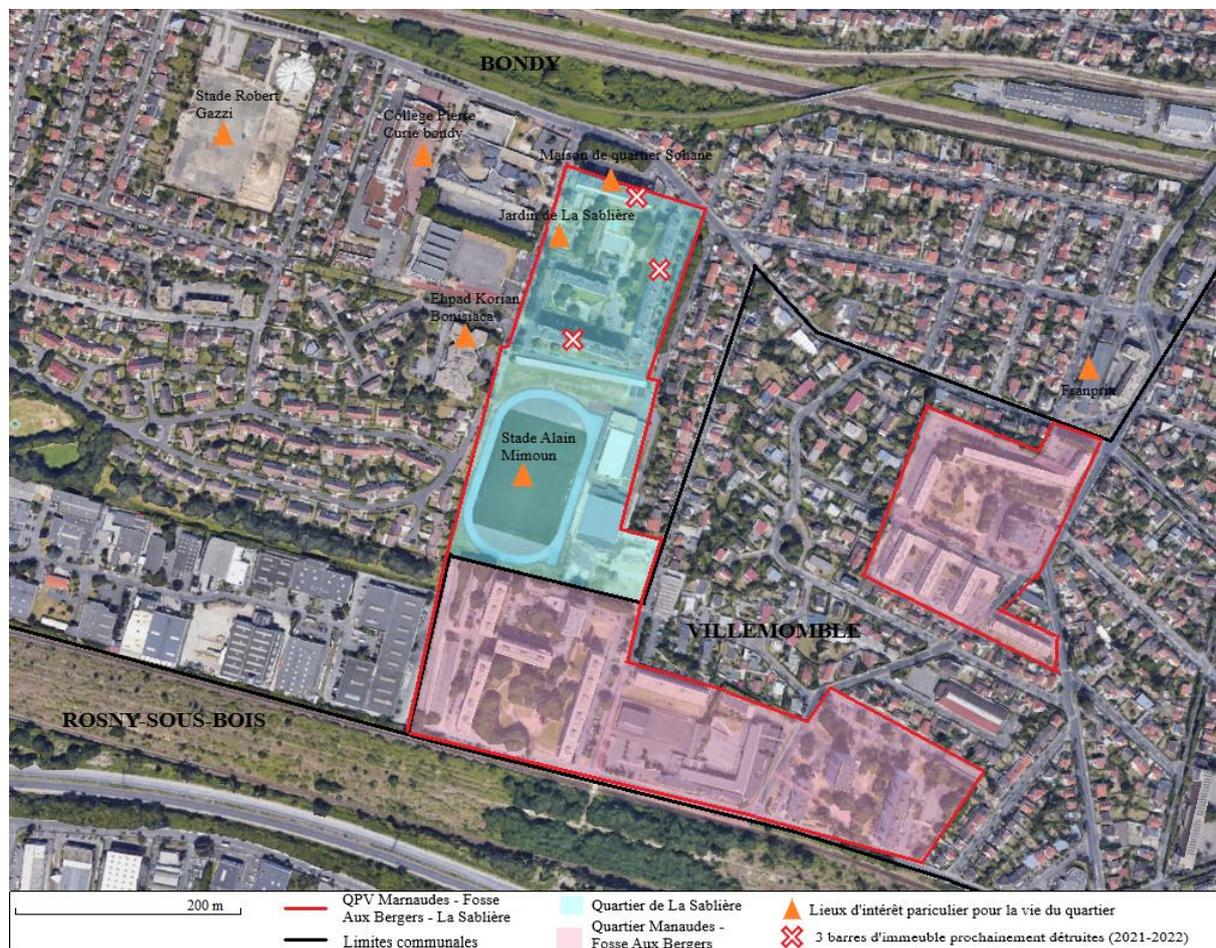
⁹³ Données disponibles sur le site internet de la ville de Pantin à l'adresse suivante : <https://histoire.ville-pantin.fr>

⁹⁴ Informations tirées du site internet de la Maison des associations de la Ville de Pantin disponibles sur : <https://pratique.pantin.fr/maison-des-associations>

⁹⁵ Créé en 2009, Banane Pantin est le premier jardin partagé de la ville.

Projet de Renouveau urbain d'Intérêt Régional⁹⁶ (PRIR) et va être prochainement détruit puis reconstruit entre 2021 et 2025.

Figure 17: Carte du QPV de La Sablière.



Source : *Elaboration propre.*

Ce Quartier Prioritaire composé d'une population de plus de 3800 personnes en 2013⁹⁷, comprend un parc de logements s'étendant sur 14 hectares. La population y est en moyenne plus jeune que sur le reste de la commune de Bondy avec une part des moins de 25 ans représentant 43,9% des habitants du quartier en 2016 et le pourcentage d'étrangers⁹⁸ y est également plus élevé qu'en moyenne sur les deux communes, 22,9% en 2016⁹⁹. Les ménages de 6 personnes et plus représentent 8,8%¹⁰⁰ des habitants du quartier alors qu'à l'échelle des

⁹⁶ Ce programme gouvernemental vise à améliorer le cadre de vie des habitants et habitantes d'un quartier donné tout en tenant compte de ses enjeux sociaux et de développement économique.

⁹⁷ Chiffre obtenu sur le site du Système d'information géographique de la politique de la ville, disponible à l'adresse suivante : <https://sig.ville.gouv.fr/Territoire/QP093013>

⁹⁸ Chiffre obtenu sur le site du Système d'information géographique de la politique de la ville, disponible à l'adresse suivante : <https://sig.ville.gouv.fr/Territoire/QP093013>

⁹⁹ *Ibidem*, rubrique « Démographie ».

¹⁰⁰ *Ibidem*, rubrique « Démographie ».

deux communes ce chiffre est en moyenne 2 fois moins élevé. Démographiquement parlant, nous sommes donc face à une population jeune, avec des familles nombreuses et issues de l’immigration pour nombre d’entre-deux.

En ce qui concerne le taux de pauvreté des habitants et habitantes de ce quartier, en 2018, il était de 36,7%¹⁰¹ alors qu’à l’échelle de la commune il était inférieur de 4 points à la même période. Parmi les emplois des habitants du quartier, en 2016, 14,5% sont considérés par l’Insee¹⁰² comme étant des emplois précaires. De même, en 2018, 2593 personnes¹⁰³, soit plus de la moitié des habitants du quartier percevaient des prestations de la

Figure 18: Vue du grand ensemble de La Sablière et des voies de chemins de fer le séparant du reste de Bondy.



Source : *Elaboration propre.*

CAF et pour près de 9% d’entre eux les prestations sociales constituaient plus de 50% de leur revenu en 2017¹⁰⁴. Comme nous pouvons le constater, ces chiffres sont révélateurs de la situation de précarité dans laquelle se trouvent une partie de la population du QPV Marnaudes – Fosse Aux Bergers – La Sablière.

Dans le cadre de notre étude et afin de rester sur le territoire d’intervention d’Est Ensemble, du LAB3S et de L’épideBri, nous avons toutefois choisis de nous centrer exclusivement sur la partie du QPV appelée « La Sablière » regroupant un ensemble de 4 immeubles appartenant au bailleur ICF Habitat La Sablière et situé sur la commune de Bondy. La Sablière est aujourd’hui caractérisée par une offre commerciale quasi-inexistante et peu d’acteurs actifs présents sur le territoire pour promouvoir une alimentation durable, de qualité et accessible.

b) Béthisy ; un quartier en centre-ville proposant une offre alimentaire uniforme

Situé dans le centre-ville de Noisy-le-Sec, le quartier de Béthisy tient son nom des De Béthisy, famille issue de la noblesse et originaire du Valois. La place Jeanne d’Arc était autrefois le cœur du village – point d’eau – et est aujourd’hui le centre du quartier. Elle est

¹⁰¹ *Ibidem*, rubrique « Démographie ».

¹⁰² *Ibidem*, rubrique « Emploi ».

¹⁰³ *Ibidem*, rubrique « Prestations sociales ».

¹⁰⁴ *Ibidem*, rubrique « Prestations sociales ».

entourée de bâtiments édifiés durant la deuxième partie du XXe siècle formant un grand ensemble et identifiés comme le QPV de Béthisy. C'est dans les années 1970 que le quartier connaît un changement urbanistique – avec la destruction de la halle de type Baltard qui abritait un marché – et une évolution sociologique d'importance avec l'arrivée de populations d'origines étrangères.

Figure 20: Carte du QPV de Béthisy.



Source : Elaboration propre.

Figure 20: Photo des tours formant le quartier de Béthisy.



Source : Elaboration

D'une surface de 7 hectares, le QPV de Béthisy comporte 3231 habitant.e.s en 2013¹⁰⁵ ; soit près de 8% de la population noisienne à la même date¹⁰⁶. Comme dans le cas La Sablière à Bondy, la population du QPV est relativement jeune avec une part des moins de 25 ans qui avoisine les 45% en 2016¹⁰⁷ ce qui est plus que la moyenne communale à la même date. La part de la population étrangère (22%¹⁰⁸ en 2016) y est toutefois moins importante que sur le reste de la commune bien qu'elle reste significative.

¹⁰⁵ Chiffre obtenue sur le site du Système d'information géographique de la politique de la ville, disponible à l'adresse suivante : <https://sig.ville.gouv.fr/Territoire/QP093020>

¹⁰⁶ *Ibidem*, rubrique « Démographie ».

¹⁰⁶ *Ibidem*, rubrique « Démographie ».

¹⁰⁷ Chiffre obtenu via le site du Système d'information géographique de la politique de la ville à partir des données de l'Insee, *Recensement de la Population 2013*. Disponible sur : <https://sig.ville.gouv.fr/Territoire/QP093020>

¹⁰⁸ *Ibidem*, rubrique « Démographie ».

Pour ce qui est des indicateurs économiques à l'échelle du quartier, ils restent alarmants. En effet, le taux de pauvreté y est de 34,1% en 2017¹⁰⁹ et près de 2/3 des habitants reçoivent au moins une prestation de la CAF en 2018 ; parmi eux 33,7% des ménages sont des personnes isolées, 20,6% des ménages des familles monoparentales et 18,3% des couples avec 3 enfants ou plus¹¹⁰. En ce qui concerne le taux d'emploi des 15-64 ans vivant dans le QPV, il est de 52,4% en 2016¹¹¹ soit 4 points de moins que la moyenne noiséenne. La part des emplois précaires parmi les emplois pour les habitants et habitantes du quartier est également supérieure à celle de Noisy-le-Sec avec un taux de 15,7% en 2016¹¹². Cependant, ces chiffres sont à nuancer au regard du tissu économique dynamique de Béthisy. On dénombre ainsi 139 établissements présents dans le quartier en 2018 parmi lesquels 46 entreprises¹¹³ créées au cours de cette même. De même, l'offre alimentaire y est profondément ancrée et les commerces de bouche (restaurants, épiceries, marché, supermarchés, etc.) y foisonnent. Nonobstant, à y regarder de plus près, cette apparente abondance cache une uniformité de l'offre alimentaire tant du point de vue de la restauration (forte présence de pizzeria, kebab et restaurants asiatiques entre autres) que des denrées proposées par les commerces (produits exotiques importés de l'étranger, nourriture industrielle, etc.). Parmi les problématiques touchant Béthisy, nous pouvons également mentionner celle du trafic de stupéfiants devenue primordiale et aujourd'hui fortement associée au quartier – et en particulier la place du Capitaine Dreyfus. Cette activité illégale génère notamment un fort sentiment d'insécurité chez la population ; sentiment qui a été mentionné à plusieurs reprises au cours de nos entretiens.

- c) Les Courtillères : un quartier à l'urbanisme singulier faisant face à un certain isolement

Le quartier des Courtillères voit le jour entre 1954 et 1966 sous l'égide du gouvernement et de deux organismes nationaux : la Société centrale immobilière de la Caisse des dépôts et consignations (SCIC) et l'Office central interprofessionnel du logement (OCIL) afin de répondre à la crise du logement que connaît la France et en particulier la région parisienne. En 1954, Émile Aillaud est nommé architecte du projet s'inscrivant dans le courant théorique de

¹⁰⁹ Chiffre obtenu via le site du Système d'information géographique de la politique de la ville à partir des données de l'Insee, *Recensement de la Population 2013*. Disponible sur : <https://sig.ville.gouv.fr/Territoire/QP093020>

¹¹⁰ *Ibidem*, rubrique « Démographie ».

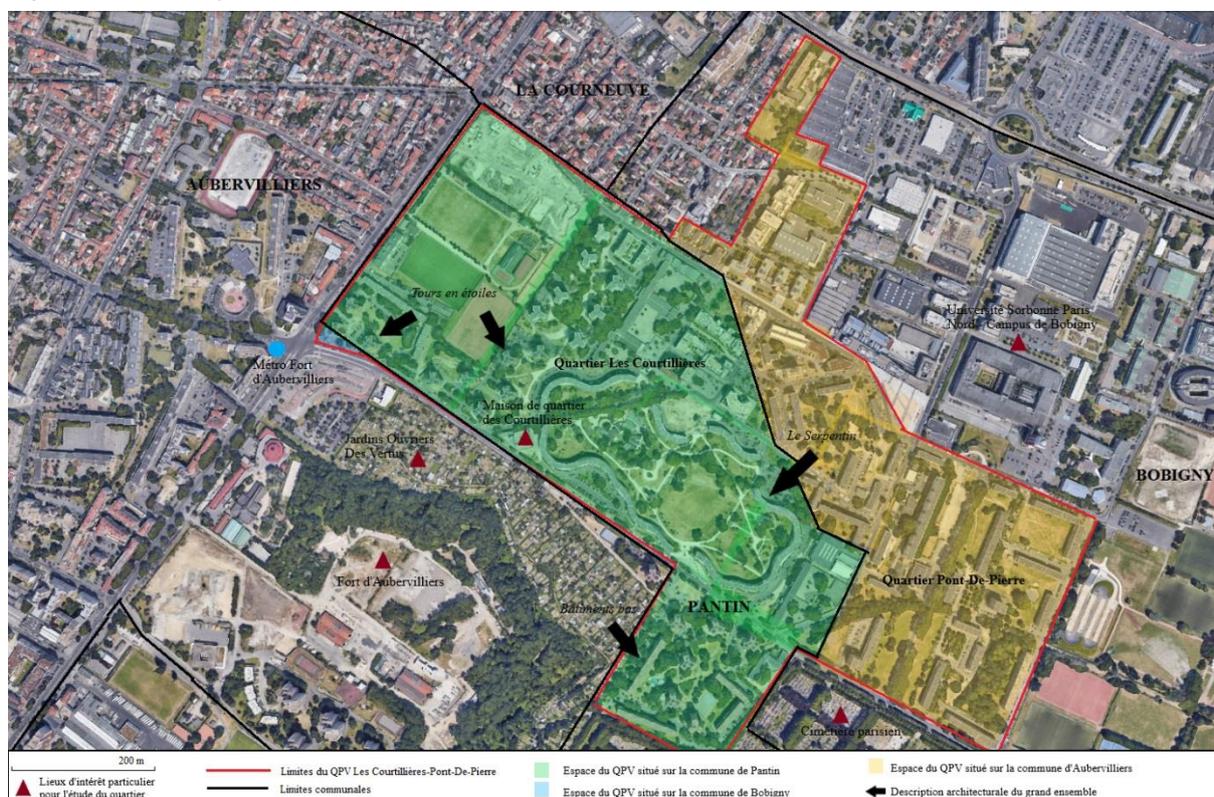
¹¹¹ *Ibidem*, rubrique « Insertion professionnelle ».

¹¹² *Ibidem*, rubrique « Insertion professionnelle ».

¹¹³ Chiffre obtenu via le site internet *Vu des Quartiers* établissant des portraits des quartiers prioritaires de la ville, disponible pour Béthisy à l'adresse suivante : <https://vudesquartiers.fr/portrait-qpv/bethisy>.

la cité-jardin¹¹⁴ pour les logements sociaux de masse. Constitué initialement d'un immeuble sinueux d'un seul tenant – le Serpentin, entourant un parc de 4 hectares – le projet est vite complété par d'autres bâtiments bas et des tours en étoile devant permettre de créer un total de 3000 logements sur plus de 50 hectares disponibles à cheval sur Bobigny et Pantin. Le quartier récemment sorti de terre est alors planté de centaines d'arbres et pour faire face aux besoins de la population est équipés d'aires de jeux, de bancs, d'une crèche, de la place du marché, d'une halte-garderie, de deux gymnases, d'une école primaire ainsi que de divers commerces entre autres. Emblématique de l'architecture de la seconde moitié du XXe siècle, ce grand ensemble est classé depuis 2008 sous le label « Architecture contemporaine remarquable ».

Figure 21: Carte du QPV des Courtilières



Source : Elaboration propre.

Ce quartier à l'histoire urbanistique singulière représente à lui seul un QPV « Les Courtilières-Pont-De-Pierre » à cheval sur trois communes : Pantin, Bobigny et Aubervilliers. Dans le cadre de notre étude, nous nous intéresserons particulièrement à la partie de la

¹¹⁴ La cité-jardin est ici définie comme un ensemble composé « des tours et des barres, certes, mais ordonnancées en respectant l'échelle humaine par l'intégration du passant dans un univers harmonieux né de l'alliance entre minéral et végétal » selon la définition de De Jesus Vaz (2002) citée dans l'article de Landauer et Pouvreau co-écrit en 2007.

population du QPV vivant à Pantin (52,7% des habitants du quartier en 2013¹¹⁵). Riche d'une population de 8539 habitants en 2013¹¹⁶ établie sur 53 hectares, le quartier comporte une population jeune, le taux des moins de 25 ans y étant de 38,2% en 2016¹¹⁷. Comme à La Sablière et à Béthisy, le taux de pauvreté y est relativement élevé, 36,2% en 2018¹¹⁸ alors qu'à la même date, plus des 3/4 de la population¹¹⁹ des Courtilières est couverte par au moins une prestation de la CAF. Pour ce qui est du taux d'emploi des 15-64 ans il est de 50,5% en 2016¹²⁰ pour le QPV soit 5 points de moins que sur la totalité du territoire communal. Le quartier fait toutefois preuve de dynamisme avec 161 créations d'entreprise¹²¹ en 2018 et un recensement de 392 établissements en activité dans le QPV à la même date. Il dispose également d'un réseau de transports développé, est desservi par le métro, le tramway et plusieurs bus, se situe également à proximité d'un hôpital et d'une université et a à sa disposition un ensemble de jardins ouvriers (Les Jardins des Vertus).

Figure 23: Photo du Serpentin.



Source : Elaboration propre.

Figure 22: Photo des tours en étoile.



Source : Elaboration propre.

Le quartier souffre toutefois d'une mauvaise réputation et la délinquance qui y sévit est au cœur des préoccupations. De même au fil des ans, la cité a vu disparaître la quasi-totalité de ses commerces et a assisté à la fermeture définitive du marché l'isolant un peu plus. Les Jardins des Vertus au pied du Fort d'Aubervilliers ont également vu leur surface diminuer au cours des ans et sont aujourd'hui menacés par des travaux menés dans le cadre des Jeux

¹¹⁵ Chiffre obtenu via le site du Système d'information géographique de la politique de la ville ; disponible sur : <https://sig.ville.gouv.fr/Territoire/QP093010>

¹¹⁶ *Ibidem*, rubrique « Démographie ».

¹¹⁷ *Ibidem*, rubrique « Démographie ».

¹¹⁸ *Ibidem*, rubrique « Démographie ».

¹¹⁹ *Ibidem*, rubrique « Démographie ».

¹²⁰ *Ibidem*, rubrique « Insertions professionnelle ».

¹²¹ Chiffre obtenu via le site internet *Vu des Quartiers* établissant des portraits des quartiers prioritaires de la ville, disponible pour Béthisy à l'adresse suivante : <https://vudesquartiers.fr/portrait-qpv/les-courtilieres-pont-de-pierre>

olympiques de Paris de 2024. Depuis 2017, les Courtilières font l'objet d'une procédure de l'Agence nationale pour la rénovation urbaine (ANRU) qui y prévoit d'ici 2022 l'ouverture d'une supérette, l'aménagement des espaces publics autour de la bibliothèque, la rénovation de plusieurs rues, la réhabilitation et la construction de nouveaux logements ainsi que l'ouverture de la ligne 15 du métro en service pour 2030 entre autres.

Ces 3 quartiers représentent le cœur de notre étude et bien que différents les uns des autres de par leur histoire, leur situation géographique ou encore leur urbanisme ; ils présentent des similitudes que nous souhaitons exposer afin d'en brosser un portrait exhaustif. Comme sur l'ensemble du territoire de la Seine-Saint-Denis, la population dans les QPV de La Sablière, de Béthisy et Des Courtilières est relativement jeune et souffre de difficultés d'accès à l'emploi. De même, la structure de l'habitat au sein de ces 3 quartiers induit une forte concentration des familles monoparentales et des familles nombreuses, plus sensibles aux aléas économiques et aux ressources plus faibles. Les taux de pauvreté de ces 3 QPV restent élevés et la précarité de l'emploi y est conséquente et en augmentation. Pour ce qui est de l'offre alimentaire disponible dans ces quartiers, elle se révèle être faible, voire inexistante et uniforme lorsqu'elle est présente. En ce qui concerne la part de la population étrangère (ne possédant pas la nationalité française) vivant à La Sablière, à Béthisy et Aux Courtilières, elle est également importante et plus élevée qu'ailleurs offrant ainsi une diversité culturelle importante. Cette diversité se reflète notamment dans les activités proposées par les nombreuses associations implantées dans ces territoires et qui nous ont servis de porte d'entrée pour notre recherche (cf.IV.A.1).

C. La réalisation de l'étude dans le contexte de la covid-19

Nous évoquerons ici les impacts de la l'épidémie de covid-19 sur les territoires étudiés et de fait les conséquences que cela implique sur notre étude.

1. Les impacts de la covid-19 sur le territoire étudié

La crise sanitaire provoquée par l'épidémie de covid-19 a replacé la question alimentaire –entre autres – et de fait agricole au centre des préoccupations des pouvoirs publics et des populations en particulier dans les métropoles et notamment en région parisienne. Elle a également mis en évidence les faiblesses de la Seine-Saint-Denis en ce qui concerne l'approvisionnement en denrées alimentaires et notamment les difficultés que

peuvent rencontrer les personnes les plus précaires pour satisfaire leurs besoins en nourriture notamment. Toutefois, les impacts de la covid-19 sont perçus différemment entre les villes formant le territoire séquano-dionysien mais également entre quartiers d'une même commune (inter-quartier) et au sein des quartiers même (intra-quartier). Les conséquences de l'épidémie diffèrent également sur le territoire francilien entre les expériences vécues par les villes et les quartiers populaires et par les populations aisées.

Avant de poursuivre plus en avant sur les impacts de la covid-19, nous souhaitons revenir sur les enjeux de la transition alimentaire en Seine-Saint-Denis et sur les choix effectués avant et pendant la crise sanitaire. Comme nous l'avons expliqué plus haut, le système alimentaire séquano-dionysien est fortement dépendant aux importations et le département est un gigantesque bassin de consommation. De fait, les politiques publiques départementales s'orientent vers la construction d'un « système alimentaire local plus durable et résilient¹²² » et la mise en place d'un PAT afin de promouvoir des actions construites et portées par les différents acteurs présents sur le territoire. Ces actions devront répondre à de nombreux enjeux et défis de la transition alimentaire en Seine-Saint-Denis à savoir : promouvoir un approvisionnement local (avec les territoires voisins), diminuer l'impact environnemental (gaz à effet de serre, pollution...) de l'alimentation, favoriser la création d'emplois locaux dans le secteur de l'agroalimentaire, soutenir l'agriculture urbaine et les activités de transformation de produits locaux, accompagner le changements des comportement alimentaire et fournir une offre alimentaire de qualité et accessible¹²³. Ayant muries pendant la crise sanitaire ces réflexions sont aujourd'hui au cœur des projets du département dont une part importante de la population a eu des difficultés pour subvenir à ses besoins dès le début de l'épidémie (et bien avant).

L'Est du département de la Seine-Saint-Denis et en particulier nos trois terrains – Bondy, Noisy-le-Sec et Pantin ont particulièrement été touchés par l'épidémie de covid-19 qui a eu sur ces territoires des répercussions allant au-delà des conséquences sanitaires (économiques, politiques, éducatives, sociales, générationnelles, psychologiques, alimentaires...). Lourdemment frappé par la première vague en mars 2020, le territoire d'Est Ensemble a connu une hausse des contaminations durant les mois de mars et avril 2021 ; le taux d'incidence y était de plus de 800 cas pour 100 000 habitants contre environ 300 cas pour

¹²² Informations tirées du *Rapport au Conseil Départemental* réalisé par la Délégation à la transition écologique du Département de la Seine-Saint-Denis en décembre 2020.

¹²³ *Ibidem.*, p.3-9.

100 000 habitants en France métropolitaine¹²⁴. En septembre 2021, au moment de la rédaction de cette étude, le taux d'incidence y était de 156 cas pour 100 000 habitants¹²⁵, soit le plus élevé d'Île-de-France à cette période. Cette situation semble s'expliquer en partie par la forte densité de population du département mais également par la composition socio-économique de la population (cf.B.1). En effet, nombre de séquanais exercent des métiers où ils sont relativement exposés et en contact prolongé avec d'autres individus - aides-soignant.e.s, caissiers et caissières ou encore ouvriers et ouvrières – et passent plus de temps dans les transports pour se rendre sur leur lieu de travail. De plus, ce département caractérisé par une forte densité de population et des difficultés socio-économiques –mais pas que – s'est révélé particulièrement vulnérable durant l'épidémie en témoigne le taux de surmortalité de 118%¹²⁶ entre mars et avril 2020. La ville de Bondy quant à elle a connu une situation sanitaire critique en mars 2021 – date de commencement de cette étude – possédant à cette période le plus fort taux de contaminations pour 100.000 habitants de tout le département.

En dehors des chiffres énoncés ci-dessus, il faut savoir que la crise sanitaire a contribué à démultiplier une détresse sociale et alimentaire déjà présente pour les populations les plus précaires. En outre, le chômage partiel et l'arrêt d'activités formelles comme informelles ont contribué à marginaliser et à précariser une population déjà fortement touchée par la crise sanitaire (Lagneau, 2020). Les difficultés économiques en découlant ont à leur tour rendu plus difficile l'accès de ces personnes à une alimentation satisfaisante tant en quantité qu'en qualité. Bien qu'ayant été un facteur aggravant, l'épidémie de covid-19 n'est toutefois pas à l'origine de cette problématique d'accès à l'alimentation et n'a finalement fait que rendre visible un phénomène préexistant.

2. *Les répercussions sur notre étude*

L'annonce du troisième confinement s'étendant de mars 2021 à mai 2021 et l'état d'urgence sanitaire ont eu un impact non-négligeable sur notre manière d'appréhender le terrain et sur les activités et autres événements en lien avec l'alimentation que nous devions initialement réaliser. Nous avons donc dû adapter notre méthodologie d'enquête aux contraintes générées par l'épidémie de covid-19 : en reportant certaines activités ou en

¹²⁴ Données recueillies sur le site de Santé publique France, disponible au lien suivant : <https://www.santepubliquefrance.fr/dossiers/coronavirus-covid-19>

¹²⁵ Données recueillies sur la plateforme Géodes de Santé publique France. Disponible sur : https://geodes.santepubliquefrance.fr/#bbox=142240,6296415,250258,153563&c=indicator&i=sp_ti_tp_7j.tx_pe_gliss&s=2021-09-03-2021-09-09&selcodgeo=93&t=a01&view=map2

¹²⁶ Mangeney Catherine, Bouscren Nathalie, Telle-Lamberton Maylis et al., *La surmortalité durant l'épidémie de Covid-19 dans les départements francilien*, Institut Paris Région - Observatoire Régional de Santé, 2020.

réalisant des entretiens par téléphone ou vidéoconférence par exemple. Cette adaptation nécessaire au contexte sanitaire nous a amené à dédier un temps plus long aux activités de recherches bibliographiques et de montage du protocole de recherche suite à l'arrêt des animations sur les marchés, à l'annulation d'ateliers ou encore à la limitation du nombre de participants aux activités des structures partenaires.

Par ailleurs, la crise sanitaire ayant engendré des réflexions autour de la précarité et de l'accessibilité alimentaire ainsi que de la qualité de l'alimentation consommée en contexte urbain, il nous semble qu'aujourd'hui plus que jamais ces thématiques se révèlent être d'un intérêt majeur pour le développement de notre société. Nous expliciterons plus finement les difficultés énoncées ci-dessus dans une partie traitant des problèmes rencontrés lors de notre recherche et terrain (cf.VI.A).

III. Fondements théoriques :

En ce qui concerne les fondements théoriques de notre étude, ils sont constitués de deux axes principaux: l'(in)satisfaction et la sécurisation alimentaire. Toutefois avant de les expliciter plus en avant nous souhaitons revenir sur la notion de qualité de l'alimentation qui joue dans le cadre de ce travail un rôle fondamental.

A. La qualité de l'alimentation : une appréciation propre à chacun

Dans le langage courant, la qualité d'un produit est souvent déterminée par la marque ou le label auquel il appartient. Cependant, une analyse plus approfondie de cette notion relativement subjective qu'est la qualité de l'alimentation nous montre qu'elle revêt des formes complexes tant du côté des consommateurs que des producteurs. Ainsi, du point de vue médical, une alimentation de qualité sera généralement associée à un certain équilibre alimentaire – groupe d'aliments, quantité raisonnable – alors que dans l'agroalimentaire, elle fait plutôt référence à la sécurité des aliments du point de vue bactériologique – cahier des charges, conformité du produit. La perception de la qualité des denrées alimentaires consommées varie aussi selon les consommateurs ; certains vont par exemple favoriser le goût des aliments alors que d'autres vont privilégier leur provenance. Finalement, cette notion de qualité est également liée de près aux conditions de production des aliments consommés notamment en termes éthiques et environnementaux (par exemple, bien-être animal, conditions de travail ou durabilité). Comme nous le constatons, le concept « d'alimentation de qualité » revêt plusieurs dimensions qu'il convient ici d'expliquer avant de poursuivre nos explications.

Ainsi, dans le cadre de ce travail, lorsque nous nous référons à l'alimentation de qualité, nous entendons la définition suivante donnée dans le guide *L'autodiagnostic Accessible* du Réseau CIVAM, « *la qualité revêt au moins cinq dimensions : elle peut être organoleptique, sanitaire, nutritionnelle, fonctionnelle, mais aussi symbolique. Elle renvoie également aux fonctions sociales de l'alimentation (socialisation, partage, convivialité...). Enfin, elle permet d'apporter une attention particulière à toute la chaîne de production, transformation, distribution : les conditions du travail qui y est réalisé, les impacts environnementaux...*¹²⁷ ». La qualité organoleptique des aliments tient compte de leur texture, de leur goût, de leur odeur, de leur apparence et de leur consistance. La qualité sanitaire quant à elle fait référence à salubrité et à la sécurité des produits mis sur le marché ; en d'autres mots elle correspond aux respect des bonnes pratiques d'hygiène et de mets pas en danger la santé des

¹²⁷ Réseau CIVAM, *L'autodiagnostic Accessible*, Réseau CIVAM, Paris, 2020, p.14.

consommateurs. Pour ce qui est de la qualité nutritionnelle des aliments, elle garantit une « bonne » alimentation au sens diététique du terme ; c'est-à-dire la capacité d'un aliment à nous fournir les nutriments nécessaires à nos besoins journaliers. La qualité fonctionnelle de l'alimentation fait quant à elle référence à l'aspect santé de l'aliment, aux bienfaits physiques et psychologiques qu'il nous procure – plantes médicinales, miel. Enfin, la qualité symbolique de l'alimentation renvoie par exemple à la culture, à l'histoire ou aux symboles autour des aliments.

Superposable à la définition d'alimentation durable¹²⁸ donnée par la FAO, la définition fournie par le CIVAM nous semble tout de même être ici plus adaptée. En effet, nous avons pensé que l'emploi du concept d'alimentation durable mènerait à confusion tant le mot durable est souvent limité dans l'imaginaire collectif aux dimensions écologique et environnementale. Cette notion serait donc ici trop réductrice. Qui plus est, considérant qu'une alimentation ne peut être de qualité que si elle est durable, nous emploierons donc exclusivement dans le cadre de ce travail l'expression « de qualité », plus englobante et nous permettant de rendre compte de toutes les dimensions de l'alimentation.

B. La cadre théorique de l'(in)-satisfaction alimentaire :

Aujourd'hui peu mobilisée par les politiques publiques – portant un intérêt plus marqué à la question alimentaire en tant qu'enjeu de santé publique – l'étude des représentations et des pratiques alimentaires – et c'est ici le côté novateur de cette étude - n'en reste pas moins nécessaire afin de saisir nombre d'enjeux sociétaux. C'est pourquoi, nous avons décidé d'utiliser le cadre théorique de la satisfaction alimentaire permettant de comprendre la structure des pratiques et des représentations autour l'alimentation.

1. *Les 4 dimensions de l'alimentation :*

Notre premier cadre de travail est celui de l'(in)-satisfaction alimentaire – présenté par Corbeau en 1997¹²⁹ et repris par Héron dans sa thèse – qui regroupe les quatre dimensions et

¹²⁸ Selon la FAO « Les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines. ». Pour plus d'informations : <http://www.fao.org/nutrition/education-nutritionnelle/food-dietary-guidelines/background/sustainable-dietary-guidelines/fr/>

¹²⁹ Héron Raphaëlle, *Les mangeurs urbains burkinabè, entre satisfaction et sécurisation alimentaires*, 435 p., Thèse : Sociologie : Université Paris 1 – Panthéon Sorbonne, Nogent-sur-Marne, 2016.

fonctions de l'alimentation : la fonction hédonique, la fonction sociale, la fonction identitaire et la fonction psychologique.

Nous reprendrons ici la classification de ces quatre fonctions (interconnectées et volontairement non hiérarchisées) afin de réaliser dans la partie 0 de ce mémoire une analyse de l'alimentation des quartiers populaires de Seine-Saint-Denis se détachant du cadre normatif. Plus précisément, l'utilisation de ces fonctions de l'alimentation et leur interconnexion avec la notion de satisfaction alimentaire, nous permettent de saisir plus finement les représentations et les pratiques alimentaires ainsi que la manière dont elles interagissent et s'articulent entre elles.

a) La fonction hédonique/sensorielle de l'alimentation

Pour commencer, il convient de citer la fonction hédonique de l'alimentation correspondant à l'évitement de sensations alimentaires désagréables – qui peuvent être directes (texture, saveur...) ou indirectes (inconfort...) – ou à la recherche d'un plaisir de manger (Héron, 2016). La fonction hédonique revêt donc une dimension sensorielle évidente et les 5 sens que nous possédons (vue, toucher, ouïe, odorat et goût) jouent un rôle majeur dans la définition de sensations et d'émotions liées à l'acte alimentaire. Il nous semble alors intéressant d'explicitier le rôle de ces sens dans la définition de nos choix alimentaires. La vue est généralement le premier sens que nous mobilisons et oriente directement nos décisions alimentaires en nous permettant de qualifier un produit d'appétissant ou de repoussant selon son aspect (terne, trouble, brillant...), sa couleur, sa fraîcheur, sa forme (écrasé, gonflé...) et son état général (liquide, solide...) et de cuisson (cru, grillé...). Le toucher vient appuyer ou infirmer les sensations perçues par la vue et nous permet de définir notamment la texture (rugueux, gluant...), la consistance (dur, mou...) et la maturité des produits. Pour ce qui est de l'ouïe, elle intervient peu au moment de choisir les produits excepté dans certains cas (par exemple si une pastèque sonne creux, c'est qu'elle n'est pas mure) et est surtout mise en valeur lors de la préparation ou de la consommation des plats et des aliments : bruits de cuisine (bruits de découpe, de cuisson...) et de mastication. L'odorat est le quatrième sens qui va nous conduire à éviter ou à rechercher à manger tel ou tel produit. Tout comme le goût, c'est un sens qui est particulièrement subjectif. Il fonctionne par phénomène d'association ; en d'autres termes, l'odeur d'un lieu ou d'un événement peu nous évoquer des souvenirs nous rappelant un plat en question. Par exemple, l'odeur présente devant une chocolaterie nous rappelle le goût du chocolat. Enfin, le goût représente le cinquième sens mobilisé à travers la fonction hédonique. L'éveil au goût varie au cours de la vie (enfance, adolescence...) et va

marquer notre plaisir ou déplaisir au moment de l'identification de 4 saveurs principales : le sucré, le salé, l'amer et l'acide. Notre bouche répond également à d'autres simulations : sensation de brûlure (alcool) ou piquant (poivre) en autres que nous apprenons à apprécier ou pas avec l'âge.

La fonction hédonique de l'alimentation renvoie également aux émotions liées à l'acte alimentaire (plaisir, réconfort...) favorisant le bien-être ou le mal-être sensoriel et procurant un sentiment de satisfaction ou au contraire d'insatisfaction (Héron, 2016). Ainsi, comme le nous l'explique Héron qui s'appuie sur les travaux de Le Breton : *« la recherche de la satisfaction gustative, même peu valorisée socialement, est l'objet de pratiques et de stratégies de valorisation des goûts, liant perceptions gustatives et constructions identitaires et sociales, en lien avec le sensoriel. La fonction de plaisir intime (puisque par définition, on ne peut partager ces ressentis sensoriels), intrinsèque aux perceptions individuelles, rentre dans un cadre prédéfini à la fois par le physiologique et par le social (Le Breton, 2007).¹³⁰ »*. En d'autres termes, la satisfaction ou l'insatisfaction que nous ressentons au moment de déguster un plat ou un aliment résulte d'une construction physiologique et sociale qui rend la sensorialité de l'acte alimentaire propre à tout un chacun.

b) La fonction physiologique de l'alimentation

Selon Héron¹³¹, la deuxième fonction de l'alimentation renvoie notamment à la nutrition, à la santé et au façonnage du corps ainsi qu'aux stratégies cherchant à éviter ou à favoriser les transformations corporelles visibles (perte de poids...) ou invisibles (réduction du taux de cholestérol...). Répondant à des enjeux de santé publique, cette fonction est aujourd'hui la fonction la plus mobilisée par les pouvoirs publics en France comme ailleurs.

Afin de satisfaire nos besoins physiques (énergétiques, nutritionnels...) et de permettre à notre organisme de couvrir ses dépenses, notre corps extrait des aliments que nous consommons les nutriments nécessaires à son bon fonctionnement. Cependant, dans notre société industrialisée et productiviste, il n'est pas toujours simple d'avoir une alimentation adaptée à notre organisme et nous garantissant une bonne santé. Ainsi, au cours des dernières décennies, la grande majorité des spécialistes en alimentation (nutritionniste, diététicien...) se sont accordés sur un certain nombre de principes garants d'une « bonne alimentation » – et de

¹³⁰ Héron Raphaëlle, *Les mangeurs urbains burkinabè, entre satisfaction et sécurisation alimentaires*, Thèse : Sociologie : Université Paris 1 – Panthéon Sorbonne, Nogent-sur-Marne, 2016, p.188.

¹³¹ *Ibidem*, p. 117.

fait d'une bonne santé – parmi lesquels une alimentation équilibrée (consommer des aliments de chaque groupe alimentaire), variée (consommer plusieurs aliments dans chaque groupe) et en quantité raisonnable.

L'alimentation possède donc un rôle physiologique indéniable et le respect des règles inhérentes au maintien d'une bonne santé sont notamment rendues possibles par la cuisine et notamment la cuisson des aliments. Elles permettent de pallier ce que l'auteure appelle le « *paradoxe de l'omnivore*¹³² » (théorisé auparavant par Fischler¹³³ en 1979); c'est-à-dire de répondre à la nécessité d'une alimentation diversifiée pour combler l'ensemble de nos besoins nutritionnels tout en limitant le risque d'incorporation du « *mauvais objet*¹³⁴ » pouvant potentiellement changer la personne qui l'ingère en l'empoisonnant (par exemple certains champignons, produits périmés, produits déclenchant des intolérances alimentaires...), en l'éloignant de son idéal corporel revendiqué (aliments trop caloriques...) ou en souillant son esprit (le porc dans certaines religions, la viande dans le cas du véganisme ou végétarisme...) (Héron, 2016). A titre indicatif, cette peur de l'incorporation du mauvais objet a pu être identifiée dans un certain nombre de nos entretiens (cf.0).

c) La fonction sociale de l'alimentation

Troisième dimension, la fonction sociale de l'alimentation relève notamment de l'articulation d'enjeux sociaux autour du fait alimentaire tels que le partage, la participation, le don ou encore l'échange.

Il convient ici de rappeler que toute vie en collectivité contribue à définir un « *ordre du mangeable*¹³⁵ » (aliments exclus ou recommandés) reflétant l'ordre existant dans la société en question. Cet « ordre du mangeable » constitue pour les individus un moyen d'appréhender l'ordre social en place et de s'y conformer. Ainsi, les manières de préparer et de consommer les aliments sont aussi au cœur de codes sociaux octroyant à l'acte alimentaire une dimension de « *fait social total*¹³⁶ » (Mauss, 1950) ; ces logiques sont acceptées par tous les membres d'une société et régissent la vie sociale. En d'autres termes, l'acte alimentaire est un fait social universel ; c'est-à-dire qu'il concerne dans certains cas l'ensemble des membres d'une société et dit quelque chose sur toutes les personnes la composant.

¹³² Héron Raphaëlle, *Les mangeurs urbains burkinabè, entre satisfaction et sécurisation alimentaires*, Thèse : Sociologie : Université Paris 1 – Panthéon Sorbonne, Nogent-sur-Marne, 2016, p.117.

¹³³ Fischler Claude, « Gastro-nomie et gastro-anomie : Sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne », *Communications*, n°31, 1979, pp.189-210.

¹³⁴ *Ibidem*, p. 124.

¹³⁵ *Ibidem*, p. 247.

¹³⁶ Concept forgé par Marcel Mauss dans son *Essai sur le don* en 1950 ; et réutilisé par Héron dans sa thèse.

Une fois ce rappel effectué, nous devons toutefois spécifier que bien que considérant l'alimentation comme un fait social total, notre recherche s'inscrit dans la lignée des travaux de P. Janin et de R. Héron et que nous entendons ici par fonction sociale ce qui a trait aux relations sociales directes du mangeur¹³⁷ et particulièrement aux règles sociales de préparation et de consommation des repas (Héron, 2016). C'est pour cela que nous développerons principalement dans la partie des résultats traitant de la fonction sociale de l'alimentation l'organisation de l'approvisionnement et des préparations alimentaires ou encore la prise des repas.

d) La fonction identitaire de l'alimentation

« *Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es* » disait Brillat-Savarin¹³⁸. Cette célèbre maxime laisse transparaître le mécanisme par lequel l'acte de manger joue un rôle important dans la définition de l'identité individuelle. Cependant, l'alimentation modèle également l'identité collective comme le prouve la consommation de riz dans les pays asiatiques par exemple. Ce constat est notamment établi par Fischler en 1990, qui tout en appuyant la nature universelle de l'alimentation, vient y souligner l'importance du fait identitaire : « *Il n'existe à ce jour aucune culture connue qui soit complètement dépourvue d'un appareil de catégories et de règles alimentaires, qui ne connaisse aucune prescription ou interdiction concernant ce qu'il faut manger et comment il faut manger*¹³⁹ ». Il définit ainsi l'alimentation comme étant le socle des identités collectives et pointe du doigt une de ses fonctions fondamentales.

La quatrième fonction de l'alimentation est donc bien identitaire et résulte de l'expression ou de l'intériorisation de ce que Héron appelle des « *affiliations identitaires* » (Héron, 2016). En d'autres termes, l'adhésion d'un individu à une religion ou un territoire par exemple va contribuer à définir son alimentation. Par exemple, dans les familles chrétiennes, on s'abstient communément de manger de la viande le vendredi, lui substituant le poisson en commémoration du Vendredi saint¹⁴⁰.

¹³⁷ Personne qui réalise l'acte de manger.

¹³⁸ Avocat et gastronome français ayant vécu au XVIII et XIXe siècle.

¹³⁹ Citation de Fischler tirée de : Poulain Jean-Pierre, « Chapitre 3 - De l'intérêt sociologique pour l'alimentation aux sociologies de l'alimentation », in : , *Sociologies de l'alimentation*. sous la direction de Poulain Jean-Pierre. Paris cedex 14, Presses Universitaires de France, « Quadrige », 2013, p. 155-188.

¹⁴⁰ Le Vendredi saint est le vendredi qui précède le dimanche de Pâques. Il commémore le jour de la crucifixion de Jésus-Christ.

Fischer¹⁴¹ rappelle également que certains peuples sont nommés ou associés directement à ce qu'ils mangent (les français sont souvent représentés avec une baguette de pain sous le bras ; la baguette est ici vectrice d'une certaine identité française). Selon Héron, toute culture définit ce qui est mangeable – qui peut être mangé ou qu'il faut manger – et ce qui ne l'ai pas et dicte le quand, le comment et le avec qui de l'acte alimentaire. Ainsi, l'alimentation par la valorisation patrimoniale et de soi serait ainsi le « *support des identités individuelles et collectives* » (Héron 2016). In fine, l'alimentation et « l'ordre du mangeable » contribuent à définir l'identité et la structure du groupe ou de la société qui s'y réfère. Ainsi, l'acte alimentaire permet de revendiquer une appartenance à certaines catégories sociales dans un contexte donné et est révélateur d'un processus d'affirmation identitaire.

Pour conclure cette partie de cadrage sur les fonctions de l'alimentation, nous souhaitons rappeler au lecteur qu'elles sont interconnectées et que les pratiques alimentaires mobilisent souvent – et comme nous le verrons dans nos résultats – des représentations issues de plusieurs fonctions.

SYNTHÈSE: LES QUATRE FONCTIONS DE L'ALIMENTATION

FONCTION HÉDONIQUE	FONCTION SOCIALE	FONCTION IDENTITAIRE	FONCTION PYSIOLOGIQUE
<i>Dimension sensorielle</i>	<i>Dimension sociale</i>	<i>Dimension identitaire</i>	<i>Dimension sanitaire</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Éviter ou rechercher des sensations alimentaires désagréables ou agréables. • Éviter ou rechercher des émotions liées à l'acte alimentaire. • 5 sens: vue, toucher, ouïe, odorat et goût. 	<ul style="list-style-type: none"> • Définition de l'exclusion ou de la recommandation de ce que nous pouvons manger. • Dans cette étude, intérêt pour les relations sociales directes du mangeur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Expressions ou intériorisation des affiliations identitaires (religion, histoire...). • Dicte le quand, le comment et le avec qui de l'acte alimentaire. • Définition de l'identité individuelle et collective. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éviter ou rechercher des transformations corporelles (visibles ou invisibles). • Comblent tous nos besoins nutritionnels / éviter d'incorporer un aliments jugé comme "mauvais".

2. La satisfaction alimentaire : rendre compte de la complexité de l'alimentation

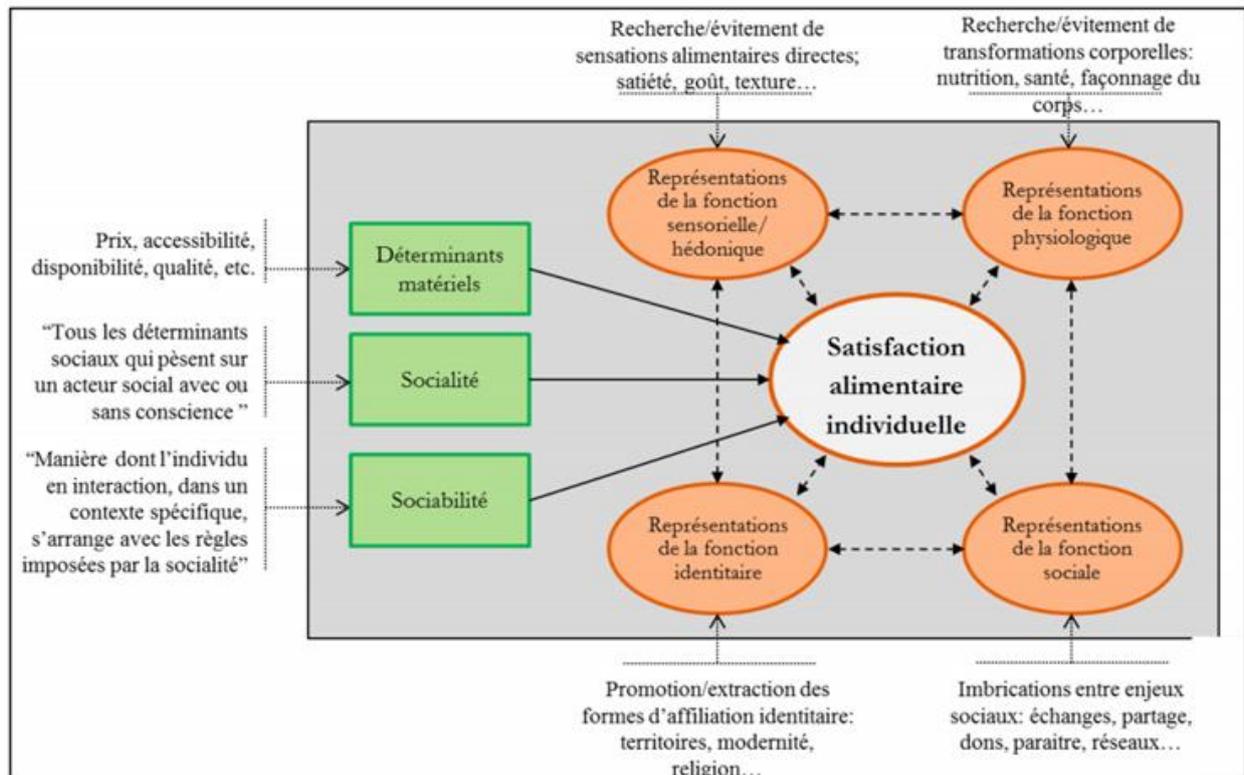
Selon la thèse de Héron – dont la conceptualisation, nous le rappelons ici forme le socle théorique de ce mémoire –, la satisfaction alimentaire résulte de croisements entre les normes inculquées par un individu, les valeurs qu'il porte, ses pratiques et ses représentations autour de l'alimentation et ses limites financières et/ou matérielles (Héron, 2016). Quand nous évoquons dans le cadre de ce travail la satisfaction alimentaire nous nous référons donc à la

¹⁴¹ Héron Raphaëlle, *Les mangeurs urbains burkinabè, entre satisfaction et sécurisation alimentaires*, Thèse : Sociologie : Université Paris 1 – Panthéon Sorbonne, Nogent-sur-Marne, 2016.

mise ou non en cohérence de toutes ces attributs propres à chaque individu dans un environnement donné.

C'est à travers le schéma ci-dessous que nous allons expliquer au lecteur ce que nous entendons par « satisfaction alimentaire » et que nous démontrerons la complexité de l'alimentation. Directement issu de la thèse de R. Héron et s'inspirant de travaux déjà effectués (notamment ceux de Lahlou en 1995¹⁴²), il se base sur les quatre fonctions de l'alimentation explicitées dans la partie précédente.

Figure 24: : Schéma de la satisfaction alimentaire comme idéal de cohérence représentationnelle.



Source: R. Héron, 2016, p.238.

Nous retrouvons donc au centre de ce schéma la satisfaction alimentaire perçue comme étant un phénomène intime et s'appréhendant au niveau individuel – bien que découlant de symboliques collectives. La satisfaction y est appréhendée comme un « *système idéal de cohérence représentationnelle* » (Lahlou, 1995) pour un individu dans un environnement particulier. Nous entendons par cohérence représentationnelle « *l'entrelacement complexe des représentations des différentes fonctions, de ce que dicte la socialité et de la sociabilité des individus et de ce qu'imposent les déterminants matériels* » (Héron 2016). Ainsi, la satisfaction alimentaire découle de déterminants multiples parmi

¹⁴² Lahlou Saadi, *Penser Manger. Les représentations sociales de l'alimentation*, Thèse : Psychologie : EHESS, Paris, 1995, 447 p.

lesquels la sociabilité et la socialité - telles que définies par Corbeau dès 1997¹⁴³ – jouent un rôle important. Nous entendons donc par socialité, les déterminants sociaux (emploi, éducation...) et par sociabilité, les caractéristiques (imaginaire, personnalité, logiques de construction identitaires...) propres aux mangeurs (Corbeau, 1997). En d'autres termes, un phénomène en apparence individuel tel que la satisfaction ou l'insatisfaction alimentaire résulte finalement d'une réalité complexe dans laquelle s'entrecroisent les représentations autour des quatre fonctions de l'alimentation (sociale, identitaire, physiologique et hédonique) avec les influences qu'exerce la société sur un individu, les caractéristiques qui sont propres à tout un chacun et ce que commandent déterminants matériels (prix, qualité...). Seule la mise en cohérence de ce canevas complexe nous permet de donner pleinement sens aux pratiques des mangeurs des quartiers populaires de Seine-Saint-Denis et de comprendre pourquoi certains comportements alimentaires pouvant nous sembler irréflechis ou irrationnels font pourtant sens pour les personnes interrogées.

On observe néanmoins qu'il peut y avoir une inadéquation entre les représentations et les pratiques alimentaires des mangeurs et des « *incohérences entre sous-systèmes de représentations dans un environnement donné ayant ses contraintes et exigences propres* » (Héron 2016, d'après Corbeau, 1997). En définitive, ce schéma de la satisfaction alimentaire, ne permet pas à lui seul de rendre compte de la réalité des pratiques alimentaires des individus puisque nous observons souvent des incohérences entre les représentations (autour des fonctions de l'alimentation) et les pratiques également déterminées par un environnement particulier. C'est pour cela qui est important de l'articuler au concept de « *sécurisation alimentaire* » (Janin, 1998) qui lui, permet de décrire et de caractériser cet environnement propre. Ainsi, bien que nous souhaitons appréhender l'alimentation en allant plus loin que l'analyse du risque ou du manque, nous devons toutefois les considérer.

¹⁴³ Corbeau Jean-Pierre, Héron Raphaëlle, Janin Pierre, « Les sens du bien-manger. Entretien avec Jean-Pierre Corbeau », *Socio-anthropologie*, n°39, 2019, pp.145-156.

SYNTHÈSE: LA SATISFACTION ALIMENTAIRE COMME IDÉAL DE COHÉRENCE REPRÉSENTATIONNELLE

LA SATISFACTION ALIMENTAIRE INDIVIDUELLE

- Phénomène **intime**.
- **Entrelace** de manière complexe les représentations qui gravitent autour des **quatre fonctions** citées plus haut avec des **déterminants sociaux** (éducation, logement,...), les **caractéristiques propres à tout un chacun** (personnalité, imaginaire,...) et des **déterminants matériels** (qualité, prix...).
- Existence d'**inadéquation entre les représentations et les pratiques alimentaires** des individus.
- Importance de prendre en compte l'**environnement propre** à chaque mangeur.
- Nécessité d'**articuler satisfaction et sécurisation alimentaire**.

C. Le concept de « sécurisation alimentaire spontanée » : appréhender la sécurisation alimentaire à l'échelle locale

Comme nous venons de le signifier au lecteur, il nous semble indispensable dans le cadre de ce travail de relier les concepts de satisfaction et de sécurisation alimentaire. Nous souhaitons toutefois expliciter les raisons pour lesquelles notre choix s'est porté sur le concept de « sécurisation alimentaire » et non de « sécurité alimentaire » communément employé dans les travaux portant sur l'accessibilité alimentaire (Thouvenot, 2013 ; Ramel, Boissonnat Pelsy, Sibué-De-Caigny et al., 2014 ; etc.).

Avant toute chose, il convient ici de d'établir de manière claire une distinction entre les concepts de « sécurité alimentaire » et de « sécurisation alimentaire » tant leur similitude peut porter à confusion. Le premier a trait au champ de l'action publique et s'intéresse à l'aboutissement de certains seuils nutritionnels et à l'abaissement des risques sanitaires autour de l'alimentation et de leurs conséquences. Le second concept, même s'il reste également orienté vers le champ de l'action publique, déborde le cadre de la qualité nutritionnelle et/sanitaire et celui de l'approvisionnement pour tenir compte des comportements individuels et collectif relatifs à la satisfaction alimentaire (Héron et Janin, 2019).

En France, la plupart des travaux scientifiques traitant du champ de la sécurité alimentaire relèvent des sciences humaines et sociales et des sciences économiques avec un traitement de l'information plutôt qualitatif. Pour ce qui est de l'étude du concept de « sécurisation alimentaire » peu de travaux l'ont mobilisé avant le milieu des années 1990 et le terme reste partiellement défini jusqu'au début des années 2000. Il est pourtant utilisé dans

d'autres domaines notamment dans celui des relations internationales afin d'explicitier le processus de construction et de légitimation des enjeux de sécurité alimentaire ainsi que la mise en œuvre des moyens pour y répondre (Touzard, Temple, 2012).

Selon Héron et Janin¹⁴⁴, c'est « *en considérant la satisfaction alimentaire comme un système qui met en cohérence les fonctions hédoniques, sociales, identitaires, ainsi que les enjeux environnementaux et sociétaux* » que la sécurisation va nous permettre de questionner « *comment ces systèmes de représentations évoluent en réaction ou comme moteurs de l'évolution des systèmes alimentaires à plus large échelle (Rastoin et Ghersi, 2010).* ». En d'autres termes, c'est seulement en prenant en compte le concept de satisfaction alimentaire explicité ci-dessus que la sécurisation alimentaire peut appréhender et questionner les changements des systèmes de représentation à travers l'évolution des systèmes alimentaires (Héron, 2016). Nous pensons donc la sécurisation et la satisfaction alimentaires comme étant deux concepts devant être pensés ensemble dont le croisement permet de restituer l'alimentation comme étant un fait social total.

Pour aller plus loin dans nos réflexions, nous suivons l'approche de Raphaëlle Héron¹⁴⁵ qui pousse la réflexion jusqu'à l'élaboration du concept de « *sécurisation alimentaire spontanée* ». Tel que développé dans sa thèse, il nous permet de mieux saisir les processus et pratiques alimentaires des mangeurs à l'échelle micro. Nous nous intéressons donc dans le cadre de ce travail à aux dynamiques de sécurisation microlocales et quotidiennes des mangeurs tel que nous permet de l'appréhender le concept de « *sécurisation alimentaire spontanée* » comme défini par Héron à savoir : « *comme étant l'ensemble des actions conduites par un individu ou par un ménage pour manger, sans qu'il ait forcément conscience qu'on pourrait qualifier leurs pratiques de « sécurisation »* » (Héron, 2017). En d'autres termes, nous entendons donc dans le cadre de ce travail par sécurisation alimentaire spontanée les agissements réalisés par un individu ou une famille dans le but de se nourrir (stock, transport...) sans que ces pratiques ne soient nécessairement qualifiées par le dit individu comme relevant de la sécurisation.

A travers cette étude nous avons finalement fait le choix d'inscrire la sécurisation alimentaire – d'où l'utilisation de ce cadre théorique – dans une démarche pratique et de recherche-action dans le but de proposer des pistes d'amélioration et des outils résultant d'un travail de consultation auprès d'acteurs locaux (associations, structures de l'ESS, CCAS, élus

¹⁴⁴ Raphaëlle Héron et Pierre Janin, « L'alimentation aujourd'hui : sécuriser et satisfaire », *Socio-anthropologie*, n°39, 2019, pp.9-23.

¹⁴⁵ Héron Raphaëlle, *Les mangeurs urbains burkinabè, entre satisfaction et sécurisation alimentaires*, Thèse : Sociologie : Université Paris 1 – Panthéon Sorbonne, Nogent-sur-Marne, 2016, p.277.

locaux, etc.). A notre échelle, nous avons également souhaité impliquer les populations afin qu'elles deviennent de véritables partenaires et des consommateurs acteurs. Nous avons conscience qu'un travail de co-construction plus poussé avec les citoyens et les acteurs locaux aurait été plus optimum mais le coût tant en termes organisationnel, que de temps, financier ou encore d'acquisition de connaissances et d'analyse des représentations dépasse ce qui est réalisable dans le cadre d'un stage de fin d'étude.

Le lecteur l'aura donc compris, cette étude porte bien sur les représentations et les pratiques des mangeurs des quartiers populaires de Seine-Saint-Denis mais ne s'inscrit pas dans le champ de la lutte contre la faim que peut suggérer l'emploi du concept de sécurisation alimentaire. Il s'agit donc d'aborder les pratiques et les représentations alimentaires de manière dynamique et selon le point de vue des mangeurs à court et/ou à long terme.

Pour ce faire nous avons construit et élaboré une méthodologie d'enquête basée sur l'emploi d'une méthode qualitative coupée à des données « quantitatives ».

SYNTHÈSE: LA SÉCURISATION ALIMENTAIRE	
SÉCURISATION ALIMENTAIRE	SÉCURISATION ALIMENTAIRE SPONTANÉE
<ul style="list-style-type: none">• Déborde le cadre de la qualité nutritionnelle et/sanitaire et celui de l'approvisionnement• Permet de tenir compte des comportements individuels et collectif relatifs à la satisfaction alimentaire.	<ul style="list-style-type: none">• Échelle micro.• Agissements réalisés par un individu ou une famille dans le but de se nourrir (transport, stockage...)• Pratiques qui ne sont nécessairement qualifiées les personnes elles-mêmes comme relevant de la sécurisation.

IV. Méthodologie d'enquête

Nous traiterons dans cette partie des choix réalisés et de la méthodologie employée afin de mener à bien notre processus de recherche.

A. Les choix effectués

1. *Les terrains conditionnés par des projets*

Notre travail s'inscrit également dans un contexte d'intervention des structures partenaires – L'épideBri, La Butinerie et Les Comptoirs de l'Est – sur nos terrains d'études. Nous tâcherons donc de décrire et d'expliquer ici les différents projets qui ont été ou vont être montés et réalisés par ces structures – toutes trois à différents stades de maturité – à La Sablière, à Béthisy et aux Courtilières durant notre recherche. Ces trois projets ont par ailleurs représenté une porte d'entrée privilégiée sur notre terrain et ont facilité la récolte des données nécessaires à cette étude.

a) « Les Courses Engagées » : le projet L'épideBri à La Sablière

Cette expérience pilote a été créée en partenariat entre L'épideBri et du bailleur social¹⁴⁶ du grand ensemble, ICF Habitat La Sablière dans le but de faire bénéficier une dizaine de ménages d'un accompagnement et d'une aide financière pour consommer des produits sains et durables. Sélectionnés par ICF sur des critères de revenu ou en fonction du quotient familial¹⁴⁷, la participation ou non de ces ménages au projet est soumise à l'aval de L'épideBri. Pendant 8 semaines (du 21 mai au 9 juillet), la boutique itinérante est ainsi installée au sein de la résidence tous les vendredis de 16h30 à 18h30. Les participants et participantes s'engagent à venir acheter leurs paniers au cours des 8 dates hebdomadaires fixées par le projet. Chaque semaine, ils peuvent ainsi acheter un panier d'environ 20€ constitués des produits de leurs choix

Figure 25: L'épideBri à La Sablière.



Source : *Elaboration propre.*

¹⁴⁶ Un bailleur social est un organisme qui met en location un logement social à loyer modéré à des ménages sélectionnés sous conditions de ressources.

¹⁴⁷ Ce système permet de diviser le revenu imposable de chaque ménage en un certain nombre de parts et ainsi de proportionner le montant de l'impôt à un revenu donné selon le nombre de personnes qui vivent grâce à ce revenu.

proposés à la vente par l'épicerie (fruits et légumes, œufs, céréales, chocolat, huile, graines, etc.). Sur les 20€ du panier, 10€ sont pris en charge directement par le bailleur social et les bénéficiaires payent la différence. Tout au long de ce projet, les participants et participantes sont accompagnés par une diététicienne et par le personnel de L'épideBri. En contrepartie, ils doivent venir toutes les semaines, dépenser environ 10€ par semaine de leur propre budget, accueillir la diététicienne à leur domicile et se rendre disponible pour tout entretien permettant d'évaluer le dispositif. D'autres acteurs sont également mobilisés dans le cadre ce projet d'aide alimentaire – tels que la Maison de Quartier Sohane et l'association Le Jardin du Bonheur – afin de développer au maximum le volet d'accompagnement des bénéficiaires qui est considéré comme central ; ce qui en fait son originalité.

b) Marché sur l'Eau et Écobul, deux opérateurs clés de La Butinerie aux Courtilières

La Butinerie mène des actions aux Courtilières par l'intermédiaire de deux opérateurs fondateurs de l'écosystème – Écobul et Marché sur l'Eau – et engagés sur la thématique de l'accessibilité alimentaire. Écobul est une association pantinoise qui a pour principale vocation l'animation et le portage des initiatives citoyennes écologiques et solidaires à Pantin voire même sur les autres communes d'Est Ensemble. L'association intervient dans le quartier des Courtilières depuis 2017 afin d'y aborder les problématiques liées à l'accès à une alimentation de qualité avec les habitants et les habitantes du quartier à travers des moments d'échange et notamment à travers les Ateliers du Bien Manger. Ces ateliers sont co-construits avec Marché sur l'Eau, une association qui depuis 2012 propose toutes les semaines des paniers de fruits et de légumes et autres denrées alimentaires (acheminés par bateau électrique) provenant de producteurs franciliens en lien avec l'association. L'objectif de Marché sur l'Eau est de promouvoir une production et une consommation locale, de qualité, saine, de saison, équitable et responsable.

Les Ateliers du Bien Manger sont des « moments conviviaux¹⁴⁸ » au cours desquels Marché sur l'Eau et Écobul réalisent et partagent avec les habitants et habitantes du quartier des Courtilières des astuces contre le gaspillage alimentaire et des recettes qui tout en étant équilibrées sont simples de réalisation et économiques. Ces ateliers ont lieu le mercredi et sont hébergés par la Maison de Quartier Les Courtilières de Pantin. Ils sont principalement à visée éducative et sont destinés aux familles du quartier bien que les bénévoles des différentes structures, les adhérents de Marché sur l'Eau ou encore les personnes seules y participent

¹⁴⁸ Vocabulaire choisi et employé par les acteurs eux-mêmes pour décrire ce projet. Plus d'informations sur le site de Marché sur l'Eau : <https://www.marchesurleau.com/actualites/les-ateliers-du-bien-manger/>

également. A travers ces ateliers, ces deux acteurs cherchent à entamer et à faciliter le discours autour de l'alimentation de qualité, l'accessibilité alimentaire et la production locale. Les expériences de chacun et chacune sont mises en avant afin de faire émerger collectivement des réponses et des solutions aux problématiques citées plus haut.

Figure 26: Photos des Ateliers du Bien Manger proposés par Ecobul et Marché sur l'Eau.



Source : Site internet d'Ecobul.

En parallèle des Ateliers du Bien Manger, Marché sur l'Eau est présent aux Courtilières via le projet ALISOL qui promeut une alimentation solidaire pour tous et toutes. ALISOL a pour objectif de permettre à un public en situation de précarité de bénéficier à coût réduit des paniers de fruits et légumes proposés par l'association. En juillet 2019, la distribution de paniers solidaires aux Courtilières s'est toutefois vue interrompue par manque de financements. Suite à l'épidémie de covid-19, la demande d'aide alimentaire ayant explosé dans le quartier, Marché sur l'Eau a lancé un appel aux dons auprès de ses adhérents et des particuliers afin de financer de nouveaux paniers solidaires et de pouvoir poursuivre ses actions autour de l'accès à une alimentation de qualité. Les bénéficiaires de ces paniers sont orientés par la Maison de Quartier des Courtilières ou par le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de Pantin sous conditions de revenus. Les paniers solidaires sont donc distribués hebdomadairement depuis le 05 novembre 2020 aux prix préférentiels de 3€ et 6€ selon leur taille – au lieu de 11€ et 15€. Les paniers solidaires sont également distribués à Sevran où ils sont financés par une subvention fournie par PARIS Terres D'Envol et sur toute la commune de Pantin. L'association essaie ainsi de rendre les personnes les plus

Figure 27: Produits proposés en juin 2021 dans les paniers solidaires de Marché sur l'Eau aux Courtilières.



Source : Elaboration propre.

précaires actrices de leur alimentation et de les faire bénéficier de produits sains et de saison.

c) La future épicerie solidaire à Béthisy ; un projet en réflexion

Le souhait de créer une épicerie solidaire à Noisy-le-Sec est exprimé suite aux élections municipales de juin 2020. Suite au contexte de la covid-19, plusieurs associations de quartier se lancent dans la distribution alimentaire de rue afin de répondre aux besoins exprimés par la population noiséenne. Cependant, elles souffrent rapidement d'un manque de coordination entre elles ainsi que d'une mauvaise répartition géographique de leurs actions. Les bénéficiaires ne sont pas accompagnés et réorientés vers des structures adaptées et pouvant les aider (CCAS, Maison des Solidarités). En parallèle, la Croix Rouge qui avait signé en 2009 une convention avec le CCAS de Noisy-le-Sec pour l'épicerie sociale suite à un incendie dans ses locaux n'est plus en mesure d'accueillir les familles orientées par le CCAS. Face à ce double constat, la nouvelle équipe municipale décide en 2021 de revisiter le projet d'épicerie sociale pour en faire une épicerie solidaire qui serait au centre d'un projet social plus global d'accès aux droits (accompagnement vers l'emploi, accès à une alimentation de qualité, accès au sport et à la santé, etc.). En mars et avril 2021, la municipalité décide de confier l'ingénierie et la gestion de la future épicerie à l'association AURORE¹⁴⁹ ayant déjà une solide expérience dans ce domaine. Le projet devrait être co-porté au cours des prochains mois par l'association et la CCAS et ouvrir à l'automne 2021.

Semblable à l'épicerie solidaire d'AURORE située à Montreuil, l'épicerie solidaire de Noisy-le-Sec ne sera pas exclusivement dédiée à l'aide alimentaire. Certes, les bénéficiaires y seront orientés par le CCAS et trouveront à la vente des produits à 10% du prix du marché et pourront en bénéficier sur une période allant de 6 à 12 mois, mais ils disposeront également d'un espace dédié à l'organisation de repas partagés ou à des groupes de paroles. Un accompagnement social est prévu en parallèle de ce dispositif ainsi qu'un espace garderie/halte jeux pour accueillir les enfants pendant que les parents participent aux ateliers. La municipalité de Noisy-le-Sec envisage également un partenariat avec le

Figure 28: Locaux de l'épicerie solidaire d'AURORE à Montreuil.



Source : Elaboration propre.

¹⁴⁹ Cette association « héberge, soigne et accompagne » les personnes en situation de précarité ou d'exclusion afin de leur fournir les clés d'une insertion sociale et professionnelle. Plus d'informations sur leur site : <https://aurore.asso.fr/association>.

SIPLARC afin d'améliorer et de diversifier l'offre alimentaire et de bénéficier des excédents alimentaires produits par la structure.

2. Rappel des objectifs de l'étude

Nous rappellerons ici les objectifs de l'étude qui bien que mentionnés dans notre introduction méritent d'être explicités. Comme nous avons pu le constater, l'accès à une alimentation de qualité pour tous et toutes est devenu un enjeu majeur en France et en particulier pour le gigantesque bassin de consommation qu'est le département de la Seine-Saint-Denis. Les problématiques autour de l'alimentation se sont vu renforcées en 2020 par la crise sanitaire et économie liée à la covid-19 qui a révélé les faiblesses des systèmes alimentaire actuels et des initiatives citoyennes. Face aux incertitudes et aux contraintes liées à l'épidémie, de nouvelles exigences ont émergé, conduisant à une reconstruction de l'alimentation. Les acteurs de la filière alimentaire et de l'action sociale n'ont donc eu d'autres choix que se réorganiser et d'essayer de trouver des solutions pour assurer l'approvisionnement de denrées alimentaires. Ces nouvelles initiatives ont toutefois du mal à s'insérer durablement dans le paysage et font face à plusieurs problématiques : qualité de l'aide fournie, logistique, sanitaire, identification des personnes vulnérables entre autres. Afin de fournir des réponses aux porteurs de projets et aux acteurs du secteur alimentaire et leur permettre de proposer une offre adaptée aux populations tout en comblant les lacunes citées plus haut nous cherchons donc à déterminer et à analyser les pratiques et les représentations alimentaires des habitant.e.s des quartiers populaires de Bondy, Pantin et Noisy-le-Sec en partant de l'expérience de trois projets alimentaires qui ont émergés pendant la crise. De la même manière, nous essayons d'identifier les freins d'accès à une alimentation de qualité et de faire émerger des pistes d'actions pour mobiliser les acteurs (associations, CCAS, citoyen, collectivités...) et les populations au sein de projets alimentaires locaux. In fine, cette étude se donne comme objectif de proposer des pistes de réflexion et d'actions pour accompagner les acteurs à développer leur offre alimentaire – saine et durable – et renforcer leur impact sur les territoires.

L'intérêt de cette recherche réside dans la mobilisation des acteurs locaux de l'alimentation et dans l'implication des populations cibles tout en prenant en compte leur subjectivité, leur expérience, leur sensibilité, leurs besoins et la manière dont elles perçoivent leur alimentation. S'inscrivant dans une démarche inclusive et participative, ce projet souhaite proposer des pistes d'actions permettant l'autonomisation des personnes en situation de

précarité et les replaçant au centre des réflexions autour de la qualité et de l'accessibilité alimentaire.

SYNTHÈSE: RAPPEL DES OBJECTIFS DE L'ÉTUDE		
OBJECTIF N°1	OBJECTIF N°2	OBJECTIF N°3
Déterminer et analyser les pratiques et les représentations alimentaires des habitant.e.s des quartiers populaires de Bondy, Pantin et Noisy-le-Sec en partant de l'expérience de trois projets alimentaires.	Identifier les freins d'accès à une alimentation de qualité et faire émerger des pistes d'actions pour mobiliser les acteurs (associations, CCAS, citoyen, collectivités...) au sein de projets alimentaires locaux.	Proposer des pistes de réflexion et d'actions pour accompagner les acteurs à développer leur offre alimentaire –saine et durable –et renforcer leur impact sur les territoires.

3. Hypothèses de recherche

Ces différents questionnements ont vu émerger plusieurs hypothèses de recherche qui ont grandement contribué à la construction de notre travail. En nous fiant aux données statistiques fournies par l'INSEE, nous avons supposé que les budgets des populations cibles sont restreints et que de fait les choix alimentaires contraints. Suite à cette supposition, on a donc émis l'hypothèse que les habitant.e.s des quartiers populaires de Bondy, Pantin et Noisy-le-Sec – en raison d'une précarité socioéconomique et matérielle plus importante que dans d'autres quartiers – rencontrent des difficultés – en raison de l'insuffisance de l'offre alimentaire, de revenus faibles, du manque de disponibilité, d'une méconnaissance des dispositifs, etc. – à accéder à une alimentation de qualité.

Parallèlement, face à l'uniformité ou à la quasi-inexistence des commerces alimentaires dans les quartiers étudiés, nous avons supposé que la majorité des habitant.e.s ne trouvent pas ce qu'ils souhaitent acheter près de chez eux et que cela influe sur la qualité de leur alimentation. Nous avons donc émis l'hypothèse selon laquelle les populations des quartiers populaires sont insatisfaites de l'offre alimentaire – restauration rapide, distribution, métiers de bouche – disponible actuellement au sein des quartiers d'étude (traçabilité, qualité-prix, etc.) et souhaitent avoir accès à une alimentation de qualité, saine et durable.

De plus, suite à nos lectures¹⁵⁰ et avec l'appui du cadre théorique des quatre fonctions de l'alimentation, nous avons soumis l'idée que les attentes des populations des quartiers populaires se portent plus sur la sociabilité autour de l'alimentation (fonction sociale) et sur le « bien manger » que sur la qualité nutritionnelle des aliments.

¹⁵⁰ Hypothèse tirée de l'article de Héron et Janin paru en 2019.

Par ailleurs, face à d'épidémie de covid-19 et aux difficultés d'approvisionnement qu'elle a engendré dans les grande surfaces¹⁵¹ en 2020, on a pensé que les populations souhaitent revoir leur modèle de consommation et avoir accès à des produits locaux. Nous avons donc émis l'hypothèse que la crise sanitaire de la covid-19 a joué un rôle sur la prise de conscience de l'importance de l'accès à une alimentation saine et durable à l'échelle des quartiers ou de la ville et/ou a-t-elle renforcé la motivation des habitants à accéder à une alimentation locale et plus qualitative.

Pour finir, suite à la lecture du mémoire de L.Truglia¹⁵² (2020) une dernière hypothèse en lien avec l'âge et le genre des répondants nous a semblé ici d'intérêt. Bien qu'il ait été mentionné dans cette étude précédente que les personnes ayant plus de 40 ans et les femmes sont les personnes qui possiblement s'intéressent le plus aux thématiques relatives à l'alimentation, nous pensons que les nouvelles générations et les femmes sont les plus sensibilisées à l'accès à une alimentation de qualité et les plus à même de modifier leurs pratiques alimentaires et/ou habitudes de consommation et d'avoir une influence sur celles de leur entourage.

SYNTHÈSE: RAPPEL DES HYPOTHÈSES DE L'ÉTUDE

HYPOTHÈSE N°1	HYPOTHÈSE N°2	HYPOTHÈSE N°3	HYPOTHÈSE N°4	HYPOTHÈSE N°5
Les habitants et habitantes des quartiers populaires de Bondy, Pantin et Noisy-le-Sec rencontrent des difficultés à accéder à une alimentation de qualité.	Les populations des quartiers populaires sont insatisfaites de l'offre alimentaire disponible actuellement au sein des quartiers d'étude et souhaitent avoir accès à une alimentation de qualité , saine et durable.	Les attentes des populations des quartiers populaires se portent plus sur la sociabilité autour de l'alimentation (fonction sociale) et sur le « bien manger » que sur la qualité nutritionnelle des aliments.	La crise sanitaire de la covid-19 a joué un rôle sur la prise de conscience de l'importance de l'accès à une alimentation saine et durable à l'échelle des quartiers ou de la ville et/ou a-t-elle renforcé la motivation des habitants à accéder à une alimentation locale et plus qualitative.	Les nouvelles générations et les femmes sont les plus sensibilisées à l'accès à une alimentation de qualité et les plus à même de modifier leurs pratiques alimentaires et/ou habitudes de consommation et d'avoir une influence sur celles de leur entourage.

4. Choix des enquêtés

La population-cible concerne en priorité l'ensemble des habitant.e.s des trois QPV de Bondy, Pantin et Noisy-le-Sec : La Sablière, Les Courtilières et Bethizy ; âgés de 18 ans et

¹⁵¹ Durant le premier confinement – de mars à mai 2020 - l'accès à certains aliments a été plus compliqué et les populations des quartiers populaires ont rencontré des problèmes d'approvisionnements (marché fermés, etc). Elles ont donc dû se tourner vers les grandes surfaces pour subvenir à leurs besoins. Cependant, on constate parallèlement que ce confinement a également bénéficié aux circuits courts et que la demande a connu une forte augmentation dans les fermes, les AMAP, etc.

¹⁵² Dans le cadre de son mémoire, Léo Truglia spécifie qu'il a interrogé majoritairement des femmes et des personnes ayant plus de 40 ans.

plus et en particulier les personnes recevant de l'aide alimentaire (jardins partagés, ateliers d'éducation au goût, bons alimentaires, colis alimentaires, etc.). En effet, ma recherche s'intéressant à l'accès à une alimentation de qualité et à la sécurisation alimentaire, il nous semble pertinent d'interroger les personnes en situation de précarité afin de mieux cerner les freins d'accès à une alimentation durable et de qualité. Je chercherai donc à identifier ces freins ainsi que les leviers d'action qui permettrait de développer une offre alimentaire adaptée aux besoins des habitants et des habitantes de nos quartiers d'étude.

Afin de recueillir suffisamment de données analysables, de mai à juin nous nous sommes appuyées sur les activités mises en place et menées par L'épideBri (projet à La Sablière) et l'écosystème d'acteurs formant La Butinerie (à savoir Ecobul et Marchés sur L'Eau) à Bondy et à Pantin. En ce qui concerne Noisy-le-Sec, Comptoirs de l'Est ne menant pour l'instant que peu d'actions et étant dans une phase de redéfinition de son activité, nous avons décidé de passer par le CCAS de Noisy-le-Sec comme porte d'entrée vers les bénéficiaires. Nous nous sommes donc centrées sur les quartiers d'intervention de ces structures : La Sablière, Les Courtilières et le Béthisy. Cela, comme nous le verrons dans la partie suivante, nous permet de ne pas nous éparpiller tout en comparant les pratiques alimentaires de 3 quartiers populaires de Seine-Saint-Denis.

Par ailleurs, nos 3 terrains d'études possédant des populations relativement jeunes, un taux d'étranger important ainsi qu'un seuil de pauvreté relativement élevé, nous avons essayé de représenter le profil de la population dans notre échantillon. Nous avons donc décidé de nous orienter vers un public constitué principalement de femmes, de familles nombreuses et/ou monoparentales et de personnes en dessous de 40 ans tout en donnant également la parole à des retraités ou à des hommes par exemple. Cette démarche nous a semblé pertinente de par étant donné que les femmes sont celles qui se sentent particulièrement concernées et impliquées par les enjeux liés à une alimentation de qualité, implication qui s'accroît d'autant plus qu'elles ont des enfants à charge et de par leur rôle central au sein de l'économie du foyer.

Cela nous permettra donc de relativiser le degré d'importance du frein financier dans l'accès à une alimentation de qualité ; celui-ci étant cité à de nombreuses reprises (Thouvenot, 2013 ; Ramel, Boissonnat Pelsy, Sibué-De-Caigny et al., 2014) dans la bibliographie mais pouvant occuper une place centrale comme secondaire.

5. *Mobilisation des différents acteurs*

Nous souhaitons détailler ici les différents acteurs que nous avons rencontrés au cours des deux mois qu'a duré notre terrain d'enquête et qui nous ont permis d'obtenir des informations et/ou des contacts afin de mener à bien notre recherche.

Tout d'abord, comme nous l'avons dit plus haut, nous avons mobilisé les 3 ESS nous accompagnant sur ce projet à savoir L'épideBri, La Butinerie et Comptoirs de l'Est.

Par la suite, nous avons mobilisé le CCAS de Noisy-le-Sec situé dans le centre du quartier de Béthisy et délivrant entre autres des tickets ou bons alimentaires aux personnes en situation de précarité. Le CCAS mène également d'autres actions (demandes d'aide sociale, actions de prévention, etc.) et gère avec la Croix Rouge, l'épicerie sociale implantée sur le territoire communal. L'aide et les contacts fournis par Madame Déo, adjointe au maire déléguée à la santé, aux solidarités, au handicap et à l'accès aux droits et notamment ceux de l'association de quartier Aujourd'hui vers demain nous ont permis d'avancer dans nos recherches. Elle est située à La Boissière, un quartier au sud de la ville et qui est séparé du reste de la commune par l'autoroute A3. Ce quartier a vu les demandes d'aide alimentaire exploser avec l'épidémie de covid-19. L'association initialement créée pour réaliser des activités d'aide au devoir s'est donc vu dans l'obligation d'agir et depuis le premier confinement, ils distribuent des colis alimentaires à La Boissière mais également à tout habitants ou habitantes en ayant besoin sur la commune de Noisy et aux alentours. Finalement, l'association Noisy-le-Sec histoire(s) nous a fourni des informations utiles sur l'histoire de la ville et le contact d'une personne à interroger. Nous avons également été à la rencontre de l'association Aurore qui prend en gérance la future épicerie solidaire de Noisy-le-Sec projet au cœur de cette étude.

A Pantin, nous nous sommes appuyé sur Ecobul et Marché sur l'Eau acteurs fondateurs de La Butinerie. La Maison de quartier des Courtilières a joué un rôle central dans la captation de nos enquêtés. En effet, cet espace fonctionnant comme un tiers-lieu représente un véritable lieu de vie pour nombres d'habitants qui peuvent – en temps normal donc hors covid-19 – assister à des ateliers de coutures ou de cuisine, se renseigner auprès du personnel du Centre Social pour obtenir des aides, acheter des paniers de légumes auprès de Marché sur l'Eau, etc. Par le biais de La Butinerie, nous sommes également rentrés en contact avec le Réseau AMAP d'Île de France situé à Montreuil - et avec l'association Vergers Urbains – qui a vocation à rendre la ville verte et comestible tout en impliquant la population dans ces projets – située à Paris dans le 18^e arrondissement qui nous ont fourni des pistes de recherche intéressantes (bibliographie, échange d'idée). Nous avons également pu rencontrer le

restaurant Le Relais (une SCIC) installé dans le centre-ville de Pantin depuis 25 ans. Il propose une cuisine basée sur des produits frais et de saison et issus de circuits courts. Acteur de l'ESS, il vise à permettre aux personnes en difficulté de se former aux métiers de la restauration et de trouver de l'emploi en formant des stagiaires et en leur permettant de trouver un emploi durable. Nous avons également pu interagir avec des membres de l'association Pas Si Loin située dans le quartier Quatre-Chemins. Cet espace de rencontre est porté par les habitants et habitantes du quartier : aide au numérique, à l'emploi, à la parentalité, etc. Depuis quelques années, le Pas Si Loin héberge également un programme visant à accompagner les personnes souhaitant se lancer dans des projets culinaires. Le Pas Si Loin est également lié à un autre projet auquel nous avons participé à plusieurs reprises en mars et avril 2021 : Pot Commun. Cette initiative portée Citoyen Mitoyen (Le Salon des Possibilités), le Pas Si Loin et La Butinerie visait à tisser des liens avec les pantinois et pantinoises autour d'ateliers de cuisine conviviaux. Elle a eu lieu plusieurs fois par semaine sur la place du marché de l'Eglise de Pantin. Des bocaux de soupe, de compote et autres mixtures étaient fabriqués avec les habitants du quartier à partir d'invendus. Une partie des bocaux fabriqués dans la matinée était ensuite distribuée aux habitants (bénévoles ou passant sur le marché) et une autre partie donnée au Secours Populaire. Aux Courtilières, nous avons également découvert les Jardins des Vertus, 10 000m² de jardins ouvriers situés à Aubervilliers et aujourd'hui menacés par la construction d'un centre aquatique pour Les Jeux Olympique de Paris 2024. Ces jardins permettent à certaines familles de produire une quantité de fruits et de légumes non-négligeable ; dans certains cas, nous pouvons même parler de production vivrière. Il représente également un espace riche en biodiversité (hérisson, oiseaux, etc.) et un espace dans lequel les habitants se retrouvent pour tisser du lien social. Enfin sous l'égide de La Butinerie nous avons sollicité le Pôle RSA afin qu'il nous fournisse des contacts de personnes à interroger souhaitant participer à cette étude.

A Bondy, L'ÉpideBri nous a permis de rentrer en contact avec la Maison de quartier et de la citoyenneté Sohane (MQC Sohane) située au rez-de-chaussée d'un des bâtiments formant La Sablière. Ayant un rôle central dans la vie du quartier, elle met à disposition des associations locales des espaces pour interagir avec les habitants et réalise de nombreuses animations, rencontres et réunions autour de thèmes divers « Café des parents », aide au devoir, goûters, etc. Nous avons également pu visiter le Jardin pour Tous également appelé Jardin du Bonheur situé au pied des immeubles de La Sablière « le Jardin pour Tous est un jardin collectif urbain, créé, géré et animé bénévolement par une équipe de personnes habitant le quartier, pouvant bénéficier de sa production de fruits et légumes. Les bénévoles, en plus de

cultiver des fruits, légumes et herbes aromatiques communément cultivés en France (tomates, salade, carottes, oignons, pomme de terre, persil, etc.) tentent régulièrement de nouvelles plantations, notamment exotiques. Je peux, de mémoire citer des expériences de plantation de bananiers, d'arachide, de piments ou encore de choux portugais, qui, pour ces derniers, se plaisent relativement bien. » La Ferme Caillard est un autre exemple d'un projet de cultures mené à Bondy et elle accueille une AMAP qui compte une centaine d'adhérents. Elle est située dans le quartier du Moulin à vent, le Mainguy, et a été rachetée en 2012 par la Ville de Bondy. C'est une ancienne exploitation agricole qui est aujourd'hui devenue un espace culturel et associatif dynamique proposant tout au long de l'année concerts et activités en tout genre. A l'arrière de la Ferme, se trouve un jardin potager conséquent servant d'outil pour les cours de jardinage proposés par la structure. Le lieu possède également une ferme pédagogique – accueillant lapin, chèvre et volailles – ouverte aux habitants et aux scolaires. Bien que je ne me sois pas appuyée sur la Ferme Caillard pour réaliser mes recherches¹⁵³, elle représente un espace central pour l'agriculture urbaine à Bondy. A La Sablière, nous avons également découvert et réalisé un entretien auprès de l'association de quartier de Bondy Ambition créée pendant le premier confinement par un groupe de jeunes vivant à La Sablière mais réalisant déjà auparavant des actions pour récolter de l'argent par le biais d'activité de collecte comme des carwash ou des ventes de gâteaux afin de payer des vacances et des sorties aux familles du quartier dans le besoin. Avec le premier confinement, l'association s'est lancée dans la réalisation de colis alimentaires pour les plus nécessiteux. Pour finir, le Lab3S et le jardin pédagogique de

Figure 29 : Photographie du Jardin pédagogique de la Noue Caillet.

la Noue Caillet m'ont également permis de récolter des données pour le questionnaire et se sont révélés être une porte d'entrée vers les habitants.



Source : Lab3s.

¹⁵³ Nous avons fait le choix de passer par d'autres canaux puisque cette structure est assez éloignée du quartier de La Sablière et que les AMAP sont des espaces ayant des difficultés à capter les personnes issues de quartiers populaires.

B. Techniques utilisées pour la collecte de données

1. *La méthode de la participation observante*

Dans le cadre de cette étude, l'usage de la méthode de la participation observante s'est imposé à nous et nous avons préféré donc ce terme et cette méthodologie à celui d'observation participante employé plus communément chez les sociologues et anthropologues. Selon la définition de De Sardan (2001) citée dans l'article de Soulé¹⁵⁴, nous pouvons définir l'observation participante comme étant « *technique de recherche dans laquelle le sociologue observe une collectivité sociale dont il est lui-même membre. Le chercheur se fait dès lors l'étudiant d'acteurs sociaux, par l'entremise d'une interaction de longue durée avec eux.* ». Bien qu'impliquant une immersion totale de notre part dans 3 terrains d'étude, cette définition plaçant l'observation au cœur du processus de recherche ne nous a pas semblé ici être la plus pertinente. En effet, la phase de participation nous a semblé être ici la plus appropriée de par les spécificités de nos terrains d'étude (cf.II.B.4). Nous avons donc décidé de nous orienter vers une participation observante et de dépasser l'observation scientifique de notre terrain. Nous avons souhaité que la priorité aille à la participation et à l'instauration d'un dialogue dans les activités, prépondérantes à l'observation qui joue dans le cadre de ce travail un rôle secondaire. Nous avons ainsi participé à nombre d'activités, de réunion, de rencontres qui nous ont permis de créer un lien privilégié et de confiance avec les acteurs et les publics mobilisés. Une critique pourrait ici nous être faite quant à l'investissement personnel dont nous avons fait preuve, le chercheur devant « *observer et participer à parts égales, en veillant à ne pas sacrifier l'un au bénéfice de l'autre*¹⁵⁵ » et quant au rapport singulier que nous avons entretenu avec le terrain voire avec certains enquêtés jouant un rôle d'écoute voire de soutien à certain moment. Cependant, nous jugeons que de par les difficultés liées à l'écart de langue, à la défiance envers le monde académique et de la recherche ainsi que l'intimité et gêne pouvant découler de certaines questions posées au cours des entretiens (demandes d'aide alimentaire, maladies au sein de la famille, difficultés économiques, etc.) la participation active et l'empathie était à privilégier. Nous avons donc fait le choix de laisser nos terrains d'études nous « *affecter*¹⁵⁶ » en tant qu'acteur et afin de rédiger une étude collant à la réalité de nos terrains, tout en veillant à garder une certaine distance durant le processus d'écriture mais pas que.

¹⁵⁴ Soulé Bastien, « Observation participante ou participation observante? Usages et justifications de la notion de participation observante en sciences sociales », *Recherches Qualitatives*, vol.27, n°1, 2007, p.128.

¹⁵⁵ *Ibidem*, p.137.

¹⁵⁶ *Ibidem*, p.137.

Une participation active aux activités des structures partenaires tels qu'aux ateliers semis et de jardinage, une sortie à la ferme et une fête de quartier (cf. **Erreur ! Source du renvoi introuvable.**) a ainsi été mise en place. Nous avons également dédié une partie de notre temps à de l'observation via la déambulation dans les quartiers, des déplacements au marché, dans les supermarchés ou encore dans les boutiques et espaces dédiés à l'alimentation centraux de la vie des quartiers étudiés (boulangerie, épicerie...) ou encore via l'étude et la comparaison des prix appliqués aux denrées alimentaires d'un lieu à un autre.

2. *Entretien semi-directifs*

En ce qui concerne la collecte d'informations orales, nous avons choisi de nous appuyer sur la méthode de l'entretien semi-directif. Les sujets de discussion et les thèmes abordés choisis au préalable étaient mis à notre disposition dans des guides d'entretiens prévus à cet effet et différents selon les personnes interrogées : une grille bénéficiaires et/ou clients des structures, élu, CCAS et Centre Social, Structures de l'ESS. Initialement, nous avons prévu d'effectuer en moyenne un total de 10 entretiens par territoire (Bondy, Pantin et Noisy-le-Sec) auprès des bénéficiaires d'aide alimentaire et 1 entretien avec un Centre Social ou un Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) impliqué dans chaque écosystème ; ce qui faisait un total de près de 33 entretiens. Au final, on a réalisé 35 entretiens auprès de bénéficiaires, de CCAS ou Centre Social, d'élue, des porteurs de projets, de bénévoles d'associations, d'une diététicienne, de bénéficiaires d'aide alimentaires, de jardinières et d'habitants ne bénéficiant pas d'aide alimentaire dans les quartiers cibles pour un total de 40 personnes interrogées officiellement et d'un grand nombre de discussion et d'échanges non enregistrés mais précieux. La partie des entretiens répondant à la grille d'entretien dure en moyenne entre 30 minutes et 1h mais s'étale jusqu'à 1h30 pour certains d'entre eux. En ce qui concerne nos échanges, ils duraient en moyen entre 2h (temps d'expliquer, l'étude le projet, de rappeler les conditions de l'entretien, de mettre la personne en confiance, d'échanger et de donner des informations et des conseils après l'entretien, etc.). Nous avons prévu de dédier à ces échanges un volume horaire total de 25h mais nous y avons finalement dédié le double soit plus de 50h d'entretien sur 2 mois.

Les entretiens se découpaient toujours de la manière suivante (cf. Annexe 2: Grille d'entretien à destination des client.e.s et des bénéficiaires - ou pas.) : une partie sur l'identité de la personne ou son talon sociologique. Une deuxième partie s'intéressait aux représentations autour de l'alimentation. La partie suivante s'intéressait plus à l'évolution des pratiques alimentaires des interrogés. Une quatrième partie, cherchait à analyser la situation

économique des interrogés alors qu'une cinquième partie portait sur la sécurité alimentaire de ces derniers. L'avant dernière partie cherchait à analyser l'impact de la covid-19 sur l'alimentation et la situation des individus et la dernière partie essayait d'identifier l'intérêt des interrogés à consommer des produits locaux ou issus de circuits courts. Pour finir, une dernière question ouverte laissait au répondant la possibilité de parler d'un sujet qu'il considère important n'ayant pas été mentionné au cours des questions précédentes ou de revenir sur un point qu'il juge important.

Nous nous devons ici de spécifier que nous avons construit cette grille d'entretien suite à la lecture de travaux de diagnostic de l'aide alimentaire – sur trois territoires d'Île-de-France – effectués par l'Agence Nouvelle des solidarités actives dans le cadre du projet « Alim'Activ » lancé en 2019. Dans la poursuite de ces travaux, une boîte à outils¹⁵⁷ a été mise en libre accès à destination des acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire¹⁵⁸ ; c'est donc cette dernière et les différents exemples de questionnaires qu'elle propose qui nous ont permis de construire de manière efficace notre grille d'entretiens.

3. Questionnaire

Afin de récolter des données supplémentaires, nous avons décidé en juin de réaliser un questionnaire diffusé pendant 15 jours auprès des habitants des 3 quartiers cibles de notre étude et des bénéficiaires des 3 projets alimentaires. Ayant pour fonction principale de fournir un échantillon plus grand, on a toutefois, étant donné le peu de temps imparti, décidé de le limiter à 50 personnes. Le but ici n'était pas d'obtenir des résultats statistiques conséquents et le questionnaire n'a donc pas été créé dans cet objectif ce qui se répercute sur sa structure (cf. Annexe 3: Questionnaire diffusé sur les 3 terrains d'étude.).

Construit sur la base de notre grille d'entretien, nous l'avons organisé selon 3 axes principaux : les représentations autour de l'alimentation, les pratiques alimentaires et la sécurité alimentaire. Ces questionnaires nous ont permis de revenir sur certains points concernant les types de produits achetés ou la fréquence d'achats par exemple ; sujets qui n'ont été abordés que succinctement dans certains de mes entretiens. Le choix a donc été fait de s'intéresser essentiellement aux pratiques alimentaires des enquêtés dans le but d'avoir des résultats plus fins.

¹⁵⁷ Cette boîte à outils est disponible au lien suivant: <https://www.solidarites-actives.com/fr/nos-projets/une-boite-outils-pour-coordonner-localement-la-lutte-contre-la-precarite-alimentaire>

¹⁵⁸

Nous avons conscience que ce questionnaire est critiquable de par sa forme et le peu de questions posées. Cependant, étant face à un public qui peut présenter des difficultés de compréhension du français nous avons souhaité le rendre le plus accessible possible et avons simplifié ici nombre de termes qui aurait mérité une définition approfondie. Ces questionnaires distribués uniquement par version papier – afin de contourner la fracture numérique prégnante – sont remplis directement par les personnes qui le peuvent ou par nous-même pour celles qui ne savent pas ou ne peuvent pas écrire. On a donc décidé d’être présent aux côtés des répondants et répondantes afin de les aider au cours du remplissage et de répondre plus à leurs éventuelles questions. A Noisy-le-Sec, nous avons cependant délégué cette mission auprès du CCAS qui a rempli les questionnaires avec les bénéficiaires après leurs rendez-vous. Après plusieurs échanges avec les porteurs de projet en avril et en mai, il s’est révélé crucial de rendre les questionnaires accessibles de par le vocabulaire employé mais également de par la taille de ce dernier et la décision a été prise de ne pas excéder plus de deux pages (les autres tentatives de distribution de questionnaires ayant souvent échoué aux Courtilières par exemple). En outre, l’illettrisme ainsi que l’analphabétisme présent en Seine-Saint-Denis aurait pu s’avérer être un frein à mon enquête si le questionnaire avait été soumis par format numérique ou si nous avions fait le choix de les laisser en libre-service (dans une bibliothèque, dans les locaux des maisons de quartiers...). De cette manière, il aurait été difficile de capter certaines catégories socioprofessionnelles et cela nous aurais desservi. De plus, une partie de la population immigrée n’est pas familière avec les méthodes scolaires de la société d’installation et aurait pu se méfier des questionnaires ou les ignorer, les trouvant par exemple trop formels ou encore ne permettant pas de faire état de la particularité de leurs pratiques. Enfin, nous avons décidé de rendre ce questionnaire anonyme suite à un premier essai de diffusion qui n’était pas sous anonymat ayant récolté quelques critiques.

L’outil questionnaire nous a toutefois aidé à diversifier l’échantillon déjà obtenu et à atteindre un plus grand pourcentage de personnes issues de l’immigration ainsi qu’à toucher des personnes venant des autres quartiers des villes cibles et parfois même de Paris mais participant aux projets des structures partenaires. Cela nous a ainsi permis de comparer les pratiques alimentaires entre quartiers au sein d’une même ville mais également entre les habitants de la Seine-Saint-Denis et de Paris.

Nous avons distribué au total 42 questionnaires. Contre toute attente, c’est à Pantin grâce à la sortie à la ferme organisée par Marché sur l’Eau, à laquelle nous avons participé, que nous avons touché le plus de personnes : 23 au total. A Bondy, un atelier organisé avec C.B.,

diététicienne sur le projet de L'EpideBri à La Sablière, l'aide de Mme Nuchelmans et les ateliers organisés au Jardin pédagogique de la Noue Caillet nous ont permis de récolter un total de 14 questionnaires.

A Noisy-le-Sec, ville sur laquelle nous ne nous sommes pas déplacés seuls 5 questionnaires ont été récoltés auprès du CCAS. Noisy-le-Sec étant la ville où nous avons eu le plus d'entretiens avec des personnes en situation de précarité, nous avons jugés – étant donné le peu de temps dont nous disposons – préférable de confier la distribution du questionnaire à un partenaire.

La structure du questionnaire a donc été conditionnée par les objectifs et les contraintes des territoires étudiés et du traitement statistique chronophage. Ainsi, tous et toutes se sont vus formuler les mêmes questions exactement dans les mêmes termes et présentées dans le même ordre. Nous avons essayé de faire preuve d'une certaine rigueur tout en étant flexible dans sa conception – dans laquelle ont été impliqués les différents porteurs de projet

Figure 30: Distribution des questionnaires aux Courtilières (17.06).



Source : Photographie prise par E.Gousen stagiaire chargée de communication au Lab3S.

comme cité plus haut. Le questionnaire n'a donc pas été construit tout à fait comme nous l'avions souhaité initialement et nous avons dû faire plusieurs compromis afin qu'il colle aux objectifs de recherche et de traitement statistique, qu'il soit accessible et qu'il réponde aux attentes des porteurs de projet. Ce questionnaire est donc imparfait mais c'est la version qui conciliait toutes les demandes (couleur attractive, forme légère, réponse pré-écrite...).

La saisie des données imposant le codage, on a par la suite – fin juin et début juillet – identifié et distingué par des caractères numériques les questions et les réponses afin de pouvoir en tirer les données et les graphiques utilisés dans l'analyse de nos résultats.

C. Présentation du calendrier des actions sur le terrain

Les ambitions autour de cette étude et l'ampleur du travail à réaliser nous ont conduit dès nos débuts à réaliser un calendrier des actions à mener.

En premier lieu, nous avons choisi de dédier les mois de mars et d'avril 2021 à des activités bibliographiques, de littérature et de définition et de compréhension des hypothèses de recherche. Ne connaissant du territoire séquano-dionysien que les informations relayées par les médias, il nous a été indispensable dans un premier temps de nous familiariser avec notre proche environnement dont le quartier de la Noue Caillet à Bondy, le Lab3s et les trois porteurs de projets directement impliqués dans cette étude. S'en sont suivies plusieurs semaines de recherches bibliographiques et de création d'une revue de littérature – sélection des sources, synthèse de la littérature – qui nous ont permis de nous approprier nos terrains et les théories scientifiques définies plus haut. Au cours de la même période, nous avons procédé à la définition des problématiques et des premières hypothèses de recherche – exposées ci-dessus – structurant notre travail. Étroitement liée à ce processus, la définition du protocole de recherche (profils et ciblage des enquêté.e.s, types de questionnaire, méthodes mobilisées, etc.) et la construction de grilles d'entretiens ont été les temps forts de ces 2 mois passés principalement dans les locaux du Lab3s. En parallèle, des activités, des visites et des points de suivi ont été mis en place avec les encadrant.e.s et les fondateurs et fondatrices de projet partenaires et des prises de contact ont été établies avec d'autres acteurs de la ville et de l'ESS notamment.

En second lieu, les mois de mai et juin 2021 se sont exclusivement vu consacré aux activités de terrain. Le mois de mai a été le temps fort de la réalisation des entretiens sociologiques semi-directifs notamment à Noisy-le-Sec et qui se sont poursuivis sur les autres villes sur le courant du mois de juin. Ces deux mois ont également été stratégiques dans la réalisation d'ateliers portant sur les pratiques alimentaires réalisées auprès et avec les habitant.e.s des villes et quartiers cibles. Juin a également été le mois de réalisation et de diffusion de notre questionnaire explicité ci-dessus. Parallèlement au terrain, nous avons maintenu les points de suivi afin de poursuivre notre dynamique d'implication des acteurs.

En troisième lieu, nous avons décidé de dévouer le mois de Juillet 2021 à l'analyse des données et la rédaction de notre étude. Ainsi, nous avons poursuivi la retranscription et l'analyse des entretiens entamées fin juin et nous avons lancé l'analyse des données recueillies via les questionnaires. Le plan structurant notre étude a également été réalisé au cours de cette période ; ce qui nous a permis d'en commencer la rédaction au cours de même

mois. Cette ultime étape s'est également poursuivie durant le mois d'août et de septembre et sera complétée par des activités de diffusion et de valorisation auprès des partenaires, des porteurs et porteuses de projet et du grand public.

Pour ce qui est de la prise de contact avec les personnes interrogées, elle s'est principalement effectuée via la participation aux activités proposées par Marché sur l'Eau, par Ecobul, La Butinerie et par L'épideBri comme nous le détaillons dans le tableau ci-dessous¹⁵⁹. A Noisy-le-Sec, nous sommes passé par le CCAS pour obtenir les coordonnées de personnes souhaitant participer à l'étude.

Figure 31: Calendrier des interventions et des actions menées sur le terrain.

	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET
BONDY	<ul style="list-style-type: none"> • Rencontre avec Mme Nuchelmans de L'épideBri • Atelier de plantation d'une haie nourricière organisé au Lab3s. • Animation d'un atelier au Café des femmes de l'association Le Rocher. • Réalisation de micro-trottoirs à la Noue Caillet • Participation aux distributions de L'épideBri • Découverte de La Sablière et visite du Jardin pour Tous. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'un entretien auprès de L'épideBri 	<ul style="list-style-type: none"> • Découverte de la Maison de quartier Sohane à La Sablière • Accompagnement de L'épideBri à l'occasion d'une de ses permanences à La Sablière 	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'entretiens • Visite et observation d'une distribution de l'AMAP situé à la Ferme Caillard • Participation au Comité de suivi du diagnostic alimentaire de la Seine-Saint-Denis produit par Terralim • Participation à un atelier de prévention organisé à la MQC Sohane par la diététicienne impliquée dans le projet de L'épideBri à La Sablière • Diffusion des questionnaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Organisation de visites du Lab3S et du jardin pédagogique de la Noue Caillet auprès d'Ecobul, de La Butinerie, du Réseau AMAP d'Île-de-France et de Vergers Urbains • Animation d'un atelier à la fête de quartier de La Sablière
PANTIN	<ul style="list-style-type: none"> • Rencontre avec Mr Lemoine de La Butinerie • Participation aux ateliers de transformation alimentaire organisés dans le cadre de Pot Commun • Visite de la Maison de quartier des Courtilières et observations dans le quartier 	<ul style="list-style-type: none"> • Participation aux ateliers de transformation alimentaire organisés dans le cadre de Pot Commun • Participation aux balades urbaines organisées par La Butinerie • Visite des jardins de Vergers Urbains à Paris • Réalisation d'un entretien auprès d'Ecobul et de la Maison de Quartier – Centre Social des Courtilières • Participation à un « Atelier Semi » organisé par Ecobul et La Butinerie • Visite des Jardins des Vertus à Aubervilliers 	<ul style="list-style-type: none"> • Nouvelle visite des Jardins des Vertus à Aubervilliers avec une enquête • Observation de quelques distributions de paniers solidaires de Marché sur l'Eau aux Courtilières • Participation à un « Atelier du Bien Manger » réalisé par Ecobul aux Courtilières 	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation d'entretiens • Participation au portrait de quartier des Courtilières organisé à la Maison de quartier • Visite de la Ferme de Montgazon à ton Assiette située à Courquetaine en Seine-et-Marne organisée par Marché sur l'Eau • Diffusion des questionnaires 	
NOISY-LE-SEC		<ul style="list-style-type: none"> • Rencontre avec Mme Clemente de Comptoirs de l'Est et Mme Déo (élu à la ville de Noisy) • Visite et observation du quartier de Béthisy • Prise de contact avec le CCAS 	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation des entretiens 	<ul style="list-style-type: none"> • Visite des locaux de l'épicerie solidaire de l'association Aurore à Montreuil 	

¹⁵⁹ Des photographies présentant ces activités menées sur le terrain sont disponibles en Annexe.

Avant d’approfondir ici nos explications, nous spécifier que la réalisation de telles actions et la définition ainsi que la mise ne place de notre méthodologie d’enquête se sont heurtées à plusieurs difficultés plus ou moins évidentes à contourner.

D. Les difficultés rencontrées lors de la définition de la méthodologie à dérouler dans le cadre du projet

Au moment du développement et de la réalisation de la méthodologie de l’étude nous nous sommes heurtées à quelques difficultés dues au fait que notre travail s’inscrive dans un processus de recherche action. En effet, nous avons rencontré des problèmes logistiques qu’il est important d’anticiper et d’avoir en tête au moment d’amorcer un processus de recherche qui se veut participatif et inclusif. Demandant du temps et de disponibilité aux acteurs impliqués, notre travail a supposé un réel investissement et une adaptation de leur part mais également de la part de toutes les structures partenaires – ou non – mobilisées. Il a également demandé un appui logistique important et une confiance de la part des acteurs entre eux et envers nous.

Notre travail s’inscrit dans une démarche flexible et nous avons donc dû nous adapter aux demandes et aux suggestions méthodologiques des porteurs de projet. Bien que cette étude ait été une occasion de favoriser un certain pluralisme des points de vue, les débats qui en découlent et la divergence de points de vue entre les acteurs et de maturité entre les structures ont ralenti le processus de recherche. Ainsi nous avons été contraints de modifier à plusieurs reprises notre protocole de recherche et avons dû réorienter l’étude afin que tous les acteurs en soient satisfaits. Deux visions s’opposant alors pour la méthodologie à dérouler : une souhaitant se focaliser sur les acteurs formant les différents écosystèmes des porteurs de projet et une autre se centrant sur les bénéficiaires. Nous avons décidé de réorienter l’étude et de créer un cadre méthodologique commun appuyé par une analyse à deux niveaux se répercutant sur la grille d’entretien : un niveau se centrera plutôt sur les bénéficiaires des projets alimentaires et l’autre sur un ou deux partenaires privilégiés de chaque écosystème d’acteurs. Ces mêmes difficultés ont également été rencontrées lors de la réalisation de la grille d’entretien et du questionnaire tous les acteurs souhaitant y contribuer. Ainsi, nous avons réalisé 7 versions du questionnaire avant de réussir à satisfaire tous les acteurs devant nous-même réalisé des concessions. A cause de cette divergence de points de vue, les résultats obtenus dans le cadre du questionnaire sont jugés plus crédibles étant donné que la

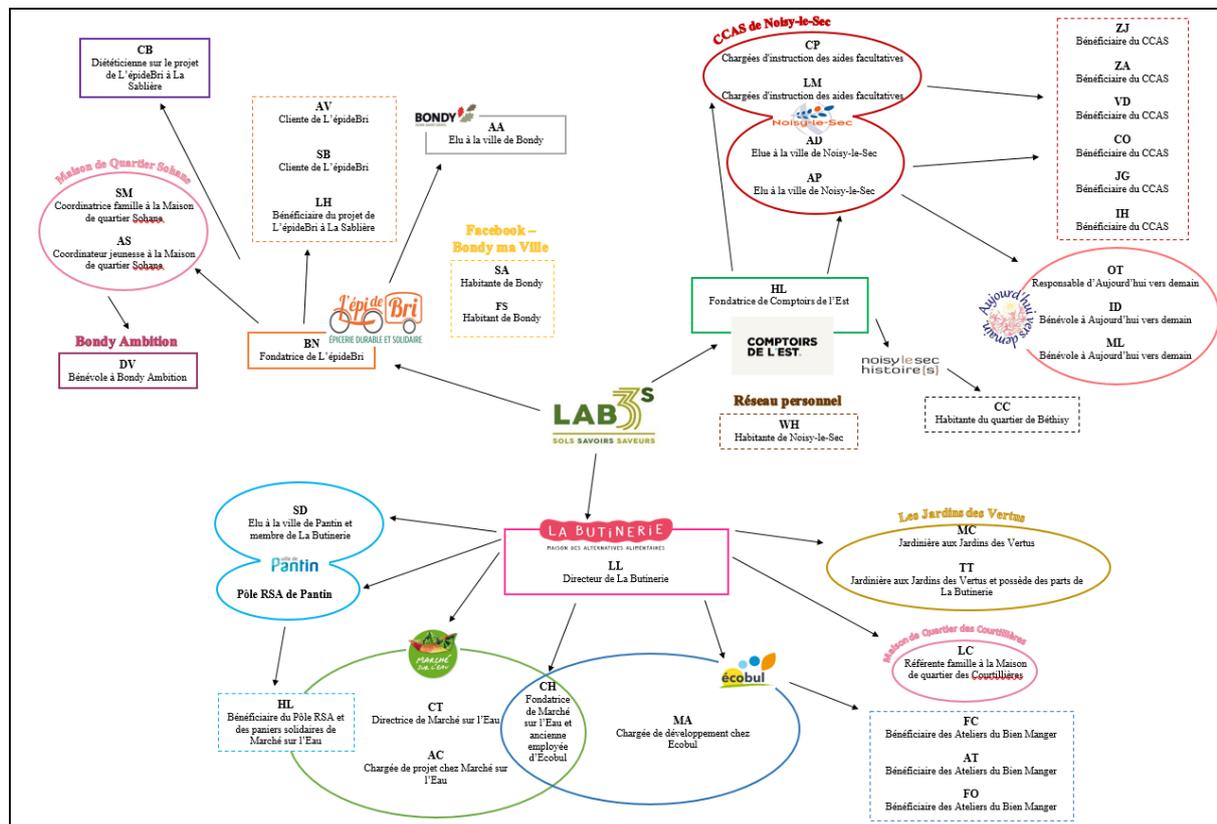
connaissance obtenue repose sur les expériences rassemblées par les acteurs. Cependant, ils sont également subjectifs et montrent un certain décalage entre les attentes et la temporalité des acteurs et le processus de recherche.

En définitive, ces difficultés rencontrées au cours du processus de définition de notre méthodologie d'enquêtes nous ont amenée à réfléchir activement au lien et au positionnement du chercheur sur son terrain et à travers ses activités de recherche.

E. Positionnement et lien enquêteur-enquêté

Ne connaissant pas Bondy, Noisy-le-Sec et Pantin et encore moins leurs habitants, s'approprier les différents terrains et cerner le fonctionnement et les attentes des structures partenaires a représenté pour nous un réel défi. Face à la nécessité de fournir des réponses et à la temporalité relativement restreinte accordée à cette étude, nous avons fait le choix de construire notre réseau d'enquêtés à partir des contacts fournis – principalement mais pas que – par le Lab3s et les 3 porteurs de projets : L'épideBri, La Butinerie et Comptoirs de l'Est. Le graphique ci-dessous représente ainsi les liens entre les différents répondants ayant participé à cette étude.

Figure 32 : Schéma présentant les liens existants entre les enquêtés.e.s



Source : Elaboration propre. }

En regardant ce schéma, nous constatons que le Lab3S est au centre de la mise en réseau avec les différents acteurs des trois territoires étudiés. Nous nous sommes donc dans un premier temps appuyé sur cette structure afin d'interroger les 3 porteurs de projets participant à cette étude.

A Noisy-le-Sec, ville où nous avons réussi à mobiliser rapidement un certain nombre de personnes, la mise en relation s'est exercé tout d'abord par le biais d'Hélène Clemente (Comptoirs de l'Est) qui nous a présenté à 3 acteurs noiséens: le CCAS de Noisy-le-Sec, une élue et l'association Noisy-le-Sec Histoire(s). Immédiatement, le CCAS s'est montré intéressé par notre recherche et nous a fourni une liste de personnes ayant au préalable donné leur accord pour être interrogées dans le cadre de ce travail. Cette liste a été complétée par des contacts fournis par Madame Déo, adjointe au maire déléguée à la santé, aux solidarités, au handicap et à l'accès aux droits qui nous a également mis en relation avec l'association de quartier Aujourd'hui vers demain. Parallèlement, l'association Noisy-le-Sec Histoire(s) nous a fourni un témoignage précieux sur l'histoire de la ville – ce qui a été d'une grande aide pour mieux comprendre le terrain – et nous a mis en contact avec une de leur membre étant disponible et intéressée pour répondre à nos questions. Pour finir, on a eu recours à notre réseau personnel afin de recueillir les coordonnées d'une étudiante vivant près du quartier de Béthisy et étant prête à témoigner.

A Pantin, la mise en relation auprès du public s'est faite de manière plus chaotique notamment à cause de l'arrêt des activités dû au troisième confinement et à des changements internes à la Maison de Quartier des Courtilières – acteur stratégique pour la mobilisation des publics interrogés. Nous avons donc commencé à mobiliser l'écosystème d'acteurs de La Butinerie afin de mieux saisir les rôles tenus par les différentes structures et d'instaurer par la participation une relation de confiance notamment avec Ecobul et Marché sur l'Eau. C'est en passant par ces deux associations et en réalisant des activités avec elles que les habitantes du quartier ont pu être. La Butinerie nous a également mis en relation avec des jardiniers membres de l'association Les Jardins des Vertus bordant les Courtilières ; ce qui s'est révélé être une autre porte d'entrée pour nos entretiens. Le contact avec la ville de Pantin, s'est quant à lui établi de manière plus complexe et après un certain temps de latence nous avons réussi à rentrer en contact via La Butinerie avec le Pôle RSA qui nous a fourni les coordonnées de 2 possibles répondantes – ayant au préalable données leurs accord – et avec Monsieur Didane, adjoint au développement territorial, à l'emploi, à la formation et à l'économie sociale et solidaire.

Paradoxalement, c'est à Bondy que la mise en réseau s'est avérée la plus complexe. Le projet de L'épideBri à La Sablière ayant été affecté par le confinement des difficultés à mobiliser des clients et clientes se sont faites ressentir et nous nous sommes vu dans l'obligation d'attendre le mois de juin pour commencer à capter de possible enquêtés. Face à cette situation, nous avons posté une annonce sur les réseaux sociaux et avons obtenus de cette manière 2 entretiens avec des habitants de la commune. Par la suite, L'épideBri nous a mis en contact avec la Maison de quartier Sohane située à La Sablière qui a fait le lien avec l'association de quartier Bondy Ambition. L'effet « boule de neige » tant attendu ne fonctionnant pas auprès de ces acteurs, nous avons donc été contraints de mobiliser à nouveau L'épideBri afin de nous fournir le contact de certains de ses clients et fin juin de quelques bénéficiaires de son projet ayant au préalable donné leur accord pour un échange. Pour finir, nous avons (toujours) via L'épideBri obtenu un entretien auprès de C.B., diététicienne participant au projet à La Sablière et de Monsieur Amzel élu à la vie associative de la ville de Bondy.

En ce qui concerne la relation que nous avons établie avec les enquêtés, nous avons eu à cœur d'instaurer dès le début un climat de confiance et de réalisé nos entretiens de manière bienveillante. Souhaitant que cette étude s'inscrive dans une démarche inclusive, nous avons essayé d'établir un lien enquêteur-enquêté le plus horizontal possible.

Ce travail reflète donc une diversité de contact (municipalité, bénéficiaires d'aide alimentaire, client, bénévoles d'association, etc.) expliquant la diversité de points de vue recueillis et analysés ci-dessous.

V. Résultats et analyse

A. Profil des enquêtés

1. *Lors des entretiens semi-directifs*

a) Présentation des différentes catégories de personnes interrogées

Avant de commencer et de détailler notre analyse, nous souhaitons préciser que dans un souci d'éthique et de déontologie nous avons souhaité préserver l'anonymat des enquêtés et que seules les initiales de leur nom et prénom seront ici conservées.

Nous avons réalisé plusieurs grilles d'entretiens à destination de différents publics. Dans un premier temps, nous avons interrogé des personnes en vertu de leur emploi et du lien de ce dernier avec les populations vulnérables et/ou l'alimentation de qualité : 1 diététicienne, les 3 porteurs de projets encadrant en partie cette étude (L'épideBri, La Butinerie et Comptoirs de l'Est), 3 employés actuels et 1 ancienne employée d'associations partenaires (Marché sur l'Eau et Ecobul), 4 bénévoles d'associations situées sur les terrains d'étude (Bondy Ambitions et Aujourd'hui vers demain) et ayant un lien de près ou de loin avec le secteur alimentaire et 5 employés de Centre Sociaux, Maison de Quartier et CCAS.

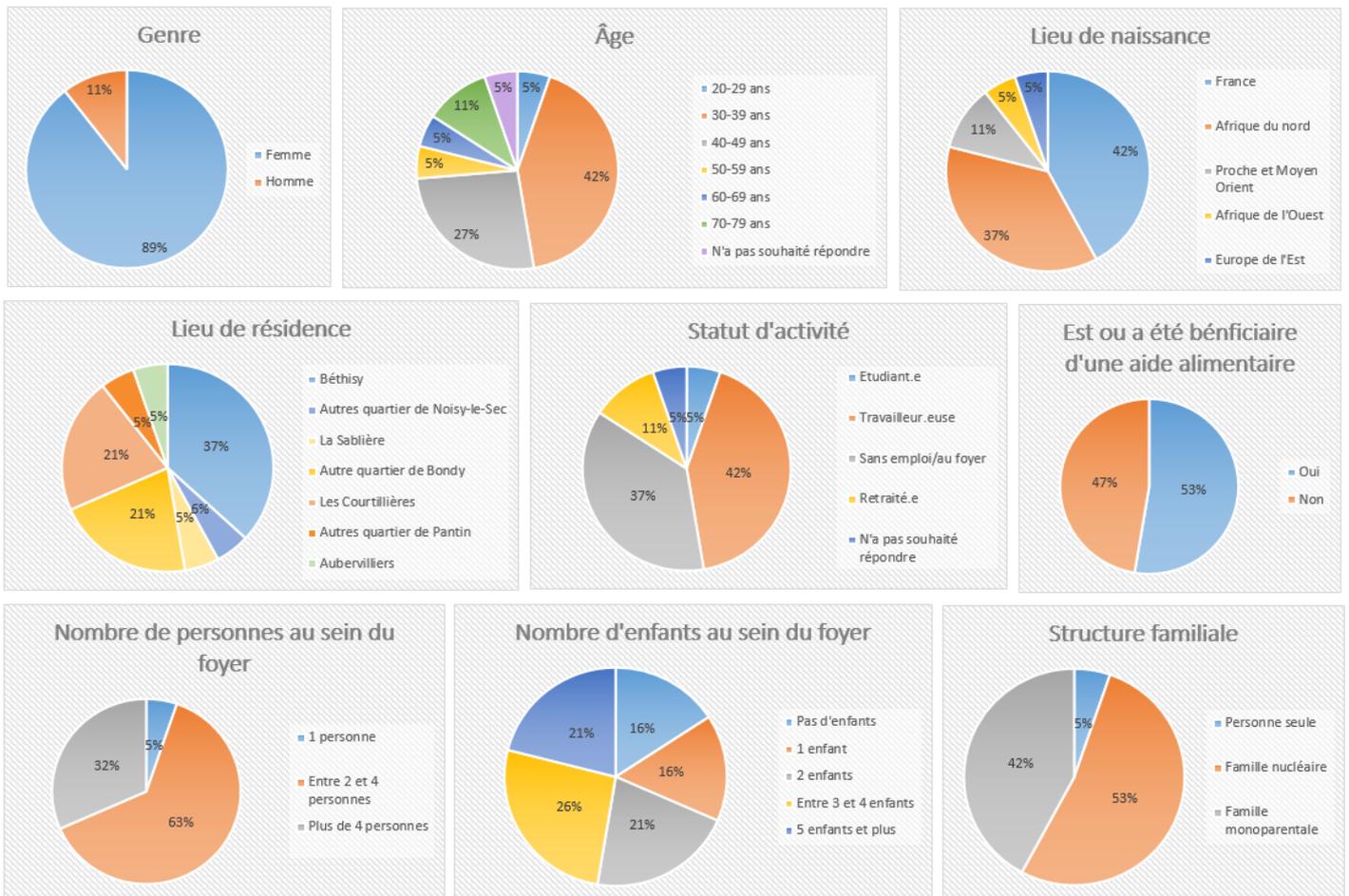
Dans un deuxième temps, nous avons souhaité nous orienter vers les publics touchés – mais pas que – par ces structures (CCAS, structure de l'ESS, etc.) et avons ainsi interrogé 19 personnes parmi lesquelles des clientes et/ou des bénéficiaires des structures de l'ESS citées plus haut, des bénéficiaires d'aide alimentaire, des personnes participant aux projets de structures en lien avec l'alimentation et des personnes n'étant ni bénéficiaire d'aide alimentaire, ni cliente et ne participant aucunement aux projets cités dans le cadre de ce travail. Nous avons ainsi pu échanger avec : 7 bénéficiaires d'aide alimentaire fournie par les CCAS ou Centres Sociaux, 8 bénéficiaires et/ou clients des structures partenaires, 2 jardinières et 4 personnes ne participant pas aux projets des structures partenaires. Il a noté que certaines personnes rentrent dans plusieurs des catégories citées ci-dessous ; c'est par exemple le cas de Mme T.T qui participe activement au projet de La Butinerie tout en étant jardinière aux Jardins des Vertus.

Dans un troisième temps, nous avons souhaité obtenir le point de vue des municipalités de Bondy, Pantin et Noisy-le-Sec et avons interrogés 4 élus : 2 élus à Noisy-le-Sec, 1 à Pantin et 1 à Bondy.

b) Premières analyses et description du profil des enquêtés

Nous tacherons d’esquisser ici le profil socio-économique des 19 personnes enquêtées sur la base de la grille d’entretiens traitant des client.e.s et bénéficiaires (ou pas).

Figure 33: Profils socio-économiques des enquêtés.e.s.



Source : Elaboration propre.

Lors de nos entretiens –comme nous pouvons l’observer dans les graphiques ci-dessus – nous avons interrogé des personnes ayant entre 24 et 75 ans et étant donc toutes majeures. Cependant, on observe une certaine uniformité au sein de notre échantillon avec près de 42% des personnes interviewées ayant entre 30 et 39 ans et 27% ayant entre 40 et 49 ans. Nous avons donc principalement récolté le point de vue des trentenaires et des quadragénaires ce qui n’est pas tout à fait représentatif de la part de la population correspondant aux jeunes ayant moins de 25 ans très importante sur les 3 villes étudiées.

Comme nous nous en doutions, nous avons également interrogé une grande majorité de femmes lors de ces entretiens ; ces dernières représentant 89% de l’échantillon alors nous n’avons interrogé que 2 hommes.

En ce qui concerne les origines de ces 19 personnes interrogées, nous avons – comme nous le souhaitons – interviewé des personnes originaires de diverses régions du globe, reflétant ainsi la diversité présente au sein des quartiers étudiés. Toutefois, ici aussi, une certaine homogénéité se dégage de notre échantillon avec 42% des interrogés nés en France métropolitaine et 37% en Afrique du Nord. Nous nous devons toutefois de spécifier que parmi les personnes interviewées nées en France un certain nombre font partie de la deuxième génération issue de l’immigration. Finalement, parmi les personnes interrogées nées à l’étranger ou d’origine étrangère, la majorité vient du continent africain ; ce constat vient donc corroborer les premières informations récoltées lors de dialogues avec les acteurs des quartiers cibles qui faisaient état de la présence de fortes communautés originaires du Maghreb et d’Afrique de l’Ouest. De plus nombreux sont également ceux mariés à des personnes de nationalité étrangère.

Pour ce qui est du cadre familial des enquêtés, 47% vivent au sein d’un ménage composé de 3 enfants ou plus et 42% au sein d’une famille monoparentale. Pour la majorité d’entre eux, le nombre de personnes au sein du foyer varie entre 2 et 4 alors que pour 37% il est de plus de 4 personnes par foyer. De facto, nous sommes ici face à un échantillon comportant une part de familles nombreuses et/ou monoparentales assez élevée bien que nous ayons récolté des témoignages diversifiés (mariés avec ou sans enfants, célibataires sans enfants, divorcés avec enfants...).

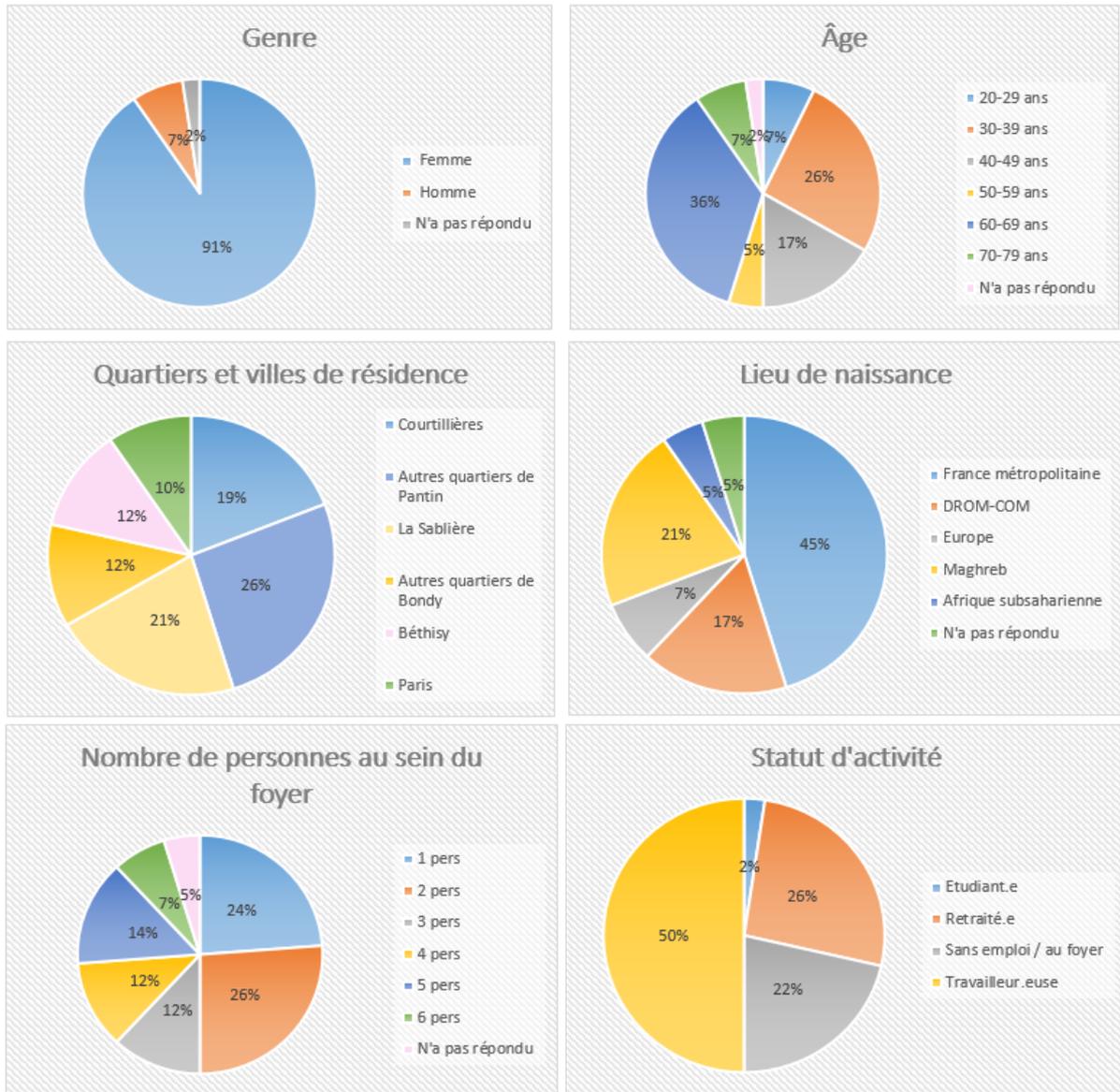
Enfin, sur les 19 personnes interrogées, près de 37% sont sans emploi et 53% sont bénéficiaires d’une aide alimentaire. Ces chiffres sont révélateurs de la situation de précarité dans laquelle se trouvent près de la moitié des personnes interrogées dans le cadre de ce travail.

Pour finir, sur ces 19 personnes enquêtées, 12 résident dans les trois quartiers-cibles : 7 à Béthisy, 1 à La Sablière et 4 aux Courtillières. Sur les 7 autres personnes, 6 vivent quant à elles dans d’autres quartiers des villes étudiés et 1 dans le quartier Emile Dubois à Aubervilliers qui est limitrophe des Courtillières.

2. Lors des questionnaires

Après cette brève présentation des personnes interrogées au cours de nos entretiens, nous allons ici présenter le profil des personnes ayant répondu au questionnaire et comparer ces premiers résultats.

Figure 34: Profils socio-économiques des répondant.e.s au questionnaire.



Sur les 42 personnes ayant répondu à notre questionnaire, 91% sont des personnes âgées de 60 à 69 ans. La part des personnes âgées de 30 à 39 ans est également surreprésentée, avec un taux de répondant de cet âge de 26%. Nous sommes donc ici face à un échantillon majoritairement composé de femmes et sexagénaire. Source : *Elaboration propre.*

Pour ce qui est du lieu de résidence des répondants, 8 d’entre eux vivent dans le quartier des Courtilières et 11 dans d’autres quartiers de Pantin. A Bondy, nous avons interrogé 9 personnes de La Sablière et 5 personnes vivant dans d’autres quartiers de Bondy – principalement celui de la Noue Caillet. A Noisy-le-Sec, ville où nos entretiens sont les plus complets, nous n’avons récolté que 5 questionnaires tous remplis auprès d’habitants du quartier de Béthisy. Enfin, nous avons également récolté 4 questionnaires auprès de personnes

vivant à Paris, toutes dans le 19^e arrondissement et étant clientes de Marché sur l'Eau. C'est en effet par l'intermédiaire de cette structure que la majorité de nos questionnaires ont pu être rempli à Pantin.

En ce qui concerne les origines des personnes ayant répondues au questionnaire, 45% sont nés en France métropolitaine et 17% dans les départements d'Outre-mer (et en particulier en Guadeloupe et en Martinique).

Pour ce qui est de la composition du foyer, se détachent ici nettement les personnes seules et les ménages composés de 2 individus ; ces deux catégories représentant 50% des répondants au questionnaire. Cependant, les familles nombreuses ont également participé à ce questionnaire et 21% des répondants vivent dans un foyer de plus de 4 personnes.

Finalement, nous avons ici majoritairement interrogé des personnes ayant un emploi et des retraités, représentant respectivement 50% et 26% de cet échantillon.

Comme nous pouvons donc le constater, la diffusion du questionnaire, bien qu'exhaustive, nous a permis de venir contraster et diversifier l'échantillon de 19 personnes interrogé dans le cadre des entretiens. En effet, nous sommes passés d'un premier échantillon principalement composé de familles nombreuses à un deuxième échantillon composé de personnes seules ou de ménages formés par 2 individus. Nous avons également obtenu un deuxième échantillon plus important en ce qui concerne les retraités, les personnes ayant un emploi et les sexagénaires. De plus, il nous également permis de réduire l'écart en nombre de personnes interrogées qui était apparu à la fin de notre phase d'entretiens semi-directifs entre nos 3 terrains. Pour ce faire, nous avons consacré l'effort de diffusion du questionnaire sur les villes de Pantin et Bondy. Nous avons également pu obtenir le point de vue de personnes vivant à Paris, ce qui nous permet d'apporter plus de contraste à cette analyse.

B. La qualité au prisme des 4 fonctions de l'alimentation

Après cette brève présentation des deux échantillons (enquêtés et répondants), nous allons maintenant analyser les principaux éléments qui sont ressortis de ces échanges et de ces questionnaires. Nous centrerons ici principalement sur les représentations et les pratiques alimentaires, à savoir, l'imaginaire (critères de sélection, définition d'une alimentation de qualité...) autour de la nourriture, l'approvisionnement (temps de déplacement, dépenses alimentaires...) en denrées alimentaires, la transformation des aliments (manière de les cuisiner...) et la consommation des plats préparés (avec qui, comment...). Pour ce faire, nous nous appuierons ici sur les 4 fonctions de l'alimentation définit plus haut (cf.III.B.1) tout en

cherchant à présenter les normes telles qu'elles sont décrites et/ou vécues par les enquêtés et les répondants au questionnaire.

1. *Les préférences alimentaires comme déterminant d'une alimentation de qualité*

Les travaux menés par R. Héron au Burkina Faso, démontrent que la sensorialité de l'alimentation peut – ou pas – être le socle de la construction des « préférences alimentaires¹⁶⁰ » (Héron, 2017). Au cours de nos entretiens, cette dimension sensorielle de l'alimentation a été évoquée à de multiples reprises par nos enquêtées et nous jugeons donc ici opportun de retranscrire les sensations ressenties et exprimées par ces personnes au niveau des 5 sens (vue, odorat, toucher, goût et ouïe) mobilisés lors de l'acte alimentaire.

Au moment de l'achat des denrées alimentaires, de la cuisine et de la consommation des mets préparés, la vue joue un rôle majeur dans la construction de ce que nous définissons ou pas comme étant bon/appétissant ou mauvais/déplaisant. Ainsi, les préférences alimentaires peuvent être définies par le visuel et aident les mangeurs à déterminer si un plat est attrayant ou pas en le confrontant aux représentations de ce qu'est à leurs yeux un aliment idéal (Héron, 2017). L'entretien ci-dessous, réalisé auprès de S.A¹⁶¹ montre l'importance de la mobilisation de la vue dans l'acte alimentaire (apparence, visuel) et de la manière dont notre alimentation peut être impactée par ce sens. Ainsi, lorsque nous lui demandons ce qu'est selon elle une alimentation de qualité, sa réponse nous fait part de l'importance du visuel dans cette définition : « *La qualité selon mes critères et mon quotidien, ça va être une alimentation colorée, euh, avec des fibres...et le tout pour m'hydrater en fait tout simplement et beaucoup arrivent à manger que du féculent et c'est quelque chose que je peux plus mais c'est voilà, colorée avec un petit peu de tout, plusieurs propositions en tout cas. Dans l'aspect colorée c'est aussi de par la vue parce que c'est un sens qui est important dans l'alimentation.* ». Pour S.A., la définition d'une alimentation de qualité passe donc directement par le visuel, une assiette appétissante est une assiette colorée, qui attire l'œil de par la couleur des aliments qu'elle contient et les diverses denrées qu'elle propose au mangeur.

De même que la vue, le toucher et l'odorat sont mobilisés lors de l'acte alimentaire. Ils nous permettent notamment de déterminer l'état de conservation et la bonne ou mauvaise préparation des aliments (Héron, 2017). En France, la date limite de consommation (DLC) ou la date de durabilité minimale (DDM) sont obligatoirement imposées sur les emballages des

¹⁶⁰ Héron Raphaëlle, *Les mangeurs urbains burkinabè, entre satisfaction et sécurisation alimentaires*, Thèse : Sociologie : Université Paris 1 – Panthéon Sorbonne, Nogent-sur-Marne, 2016, p.188.

¹⁶¹ Femme, âgée de 35 à 40 ans, vivant dans le centre de Bondy. Entretien du 28/05/21 dans les locaux de l'IRD.

denrées microbiologiquement très périssables telles que les produits laitiers et nous permettent de ne pas avoir à mobiliser ces sens au moment de l'achat. Toutefois, il est possible que dans certains cas, les consommateurs doivent s'assurer de la bonne conservation ou de la maturité des produits qui leur sont proposés notamment les fruits et légumes. Par exemple, il peut nous arriver de devoir tâter et sentir un melon afin de déterminer s'il est arrivé à un stade de maturité satisfaisant, justifiant de fait son achat et sa future consommation. En outre, une fois au domicile, il arrive que certains produits se périment ou que certaines préparations domestiques si elles ne sont pas consommées de suite ne soit plus comestibles ; il est alors impératif, comme nous le signale V.D.¹⁶² de contrôler leur état notamment par le biais du toucher : « *Maintenant on achète, on achète les grands surfaces par exemple, tout ce que vous voulez hein, très brillants, aubergines, courgettes, tout ce que vous voulez, on ramène à la maison, 2 jours hein, 2 jours dans le frigo ils restent, on voit, on touche, il va commencer à être pourri.* ». Pour cet interlocuteur, la vue ici mobilisée lors de l'évaluation de l'état de « brillance » d'un aliment peut être trompeuse et c'est le toucher exercé quelques jours après l'achat qui va lui permettre de déterminer l'état de conservation et la qualité du dit aliment.

Ces sens – en particulier l'odorat – sont également mobilisés lors de la préparation culinaire, juste avant la mise en bouche. Allant de pair avec l'odorat, le goût¹⁶³ est donc le quatrième sens mobilisé lors de l'acte alimentaire. La saveur des aliments, sensation provoquée simultanément par le goût et l'odeur d'un aliment, résulte donc de nos sens chimiosensoriels : l'olfaction et la gustation. Bien que le sens de la gustation nous permette d'identifier les saveurs des aliments (salée, amère, sucrée...), c'est le sens de l'olfaction qui nous permet de déterminer avec précision leurs nuances aromatiques (Rozin & Vollmecke, 1986 ; Berry & Marcus, 2000¹⁶⁴). Ces deux sens impactent donc grandement sur notre plaisir à manger et sur ceux que nous considérons comme étant appétissant ou déplaisant. Cependant, un aliment n'a pas le même goût pour tout le monde, la détermination de la saveur des aliments relevant en partie d'un apprentissage (Bordet J., Bénony-Viodé C., Pierrehumbert B. *et al.*, 2011). Ainsi, lorsque S.B.¹⁶⁵, nous parle de l'importance du goût dans la définition de la qualité alimentaire et de la préférence de ses framboises à celles achetées en grandes surfaces, cette perception est liée à une construction et un ressenti personnel : « *Je fais aussi pousser des choses sur mon balcon et voilà, je compare le goût de la framboise sur mon framboisier*

¹⁶² Homme, âgé de 55 à 60 ans, vivant dans le quartier de Béthisy. Entretien du 07/05/21 dans les locaux du CCAS de Noisy-le-Sec.

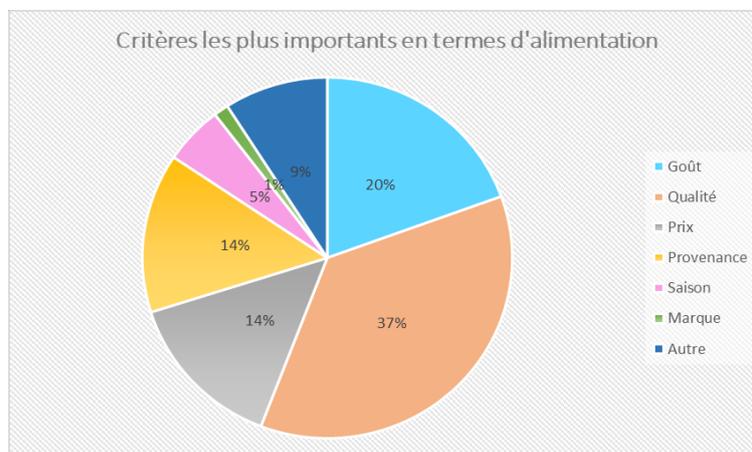
¹⁶³ Le goût est le nom que nous donnons communément à la saveur des aliments.

¹⁶⁴ Cité dans l'article : Sulmont Rossé C., Maître I. et Issanchou S., « Âge, perception chimiosensorielle et préférences alimentaires », *Gérontologie et société*, vol.33, n°134, 2010, p.88.

¹⁶⁵ Femme, âgée de 40 à 45 ans, vivant dans le quartier de la Remise à Jorelle, limitrophe de La Sablière, à Bondy. Entretien du 14/06/21 par téléphone.

que je fais pousser sur mon balcon avec la framboise industrielle, ça n'a rien à voir. ». Pour cette interrogée, le goût sert donc à différencier une alimentation dite « industrielle » d'une alimentation plus qualitative. Cette importance du goût dans l'alimentation et la définition de la qualité des produits a été relevée au cours de nombreux entretiens et est corroborée par les réponses obtenues dans nos questionnaires. En effet, sur les 42 personnes interrogées, 15 ont répondu que le goût était un des deux critères les plus importants dans l'alimentation ce qui représente 20% des réponses obtenues.

Figure 35: Graphique des critères les importants en termes d'alimentation pour les répondants au questionnaire.



Source : Elaboration propre.

Nous évoquerons également l'ouïe qui peut être mobilisée au cours de la préparation et de la dégustation des repas et déterminer la qualité des plats préparé et ingéré mais aucun de nos enquêtés ne nous en ayant parlé, nous ne la développerons pas ici.

Finalement, le phénomène de digestion et les sensations ressenties au cours de ce dernier sont des critères également pris en compte par les enquêtés au moment de l'acte alimentaire et représentent un critère important dans la définition d'une alimentation de qualité. Certains aliments ou certains plats vont ainsi être choisis en fonction de leurs propriétés digestives comme nous l'explique F.O.¹⁶⁶ : « Ça fait un moment par exemple, j'essaie de supprimer le sucre, de manger moins sucré, voilà, par rapport aux problèmes de digestion, par rapport au sucre. Il y a pas de maladie, il y a rien mais pour moi, c'est un problème le sucre. ». Pour cette personne, les problèmes de digestion engendrés par l'ingurgitation d'aliments sucrés l'ont donc amené à vouloir supprimer le sucre de son alimentation. Ainsi, les sensations de post-ingurgitation nous permettent de déterminer si nous allons consommer ou pas certains aliments en fonction de leur identification comme potentiels porteurs de désagréments physiques mais également des capacités digestives individuelles (Héron, 2016). Comme illustration de ce lien effectué entre qualité de l'alimentation et aliments porteurs de désagréments, nous pouvons évoquer l'entretien de

¹⁶⁶ Femme, âgée de 30 à 35 ans, vivant dans le quartier des Courtillières à Pantin. Entretien du 01/06/21 par téléphone.

M.C¹⁶⁷ qui nous explique que jeune maman, elle considérait les plats « bourratifs » comme à risque pour la santé de ses enfants et qu'elle « faisait attention » à ce qu'ils aient toujours des fruits et légumes dans leurs assiettes, ces derniers étant considérés comme plus adaptés à leurs besoins. Ainsi, ce qui est considéré comme « agréable » ou « désagréable » au niveau du ressenti gustatif ne l'ai pas toujours digestivement parlant (Héron, 2016).

En définitive, nous pouvons dire que sur nos 3 terrains étudiés, l'alimentation quotidienne semble faire l'objet d'une recherche particulière en termes de sensorialité pour une grande partie des habitants et renvoie directement à la fonction hédonique de l'alimentation. Pour nombre d'entre eux, cette sensorialité a un impact sur leurs préférences alimentaires et les conduits à définir tel ou tel aliment comme étant de qualité ou pas. Comme nous venons de le voir, se nourrir mobilise donc nos 5 sens, eux-mêmes étant déterminants dans la perception de ce fait intime qu'est la définition de la qualité alimentaire.

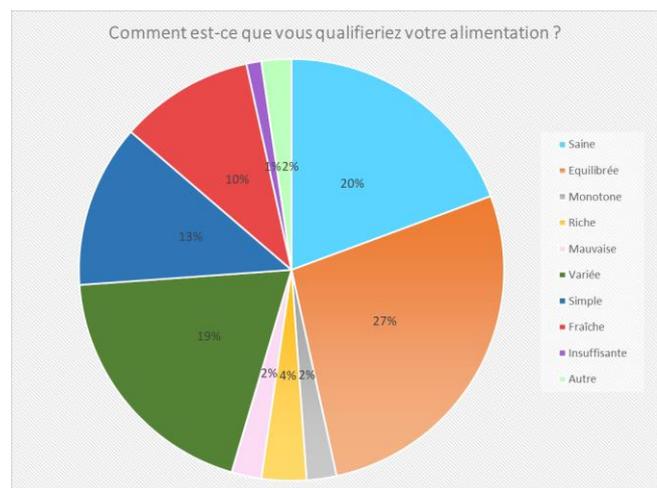
2. Les répercussions physiologiques de l'alimentation sur notre corps garantes – ou pas – de qualité:

L'alimentation peut avoir des répercussions physiologiques sur notre corps, jugées comme étant positives, bonnes pour la santé, négatives ou encore mauvaises pour la santé. Comme l'explique Héron¹⁶⁸, se nourrir peut donc comporter un risque dont l'évitement – ou la recherche – impacte la perception de l'alimentation de qualité.

a) Quand « bien manger » rime avec santé...

Dans le cadre de nos entretiens, nous avons remarqué que les ¾ de nos enquêtés accordaient une grande importance au lien entre alimentation et bonne ou mauvaise santé. « Bien manger » est pour eux souvent synonyme de manger équilibré, varié ou bien éviter le gras et le sucre par exemple (Lahlou, 1995). Cet intérêt porté à l'équilibre alimentaire est également perceptible à travers les données récoltées via nos

Figure 36: Graphique représentant comment les répondants au questionnaire qualifient leur alimentation.



Source : Elaboration propre.

¹⁶⁷ Femme, âgée de 70 à 75 ans, vivant à Aubervilliers, dans le quartier Emile Dubois limitrophe des Courtilières. Entretien du 27/05/21 sur la parcelle de la répondante aux Jardins des Vertus.

¹⁶⁸ Héron Raphaëlle, *Les mangeurs urbains burkinabè, entre satisfaction et sécurisation alimentaires*, Thèse : Sociologie : Université Paris 1 – Panthéon Sorbonne, Nogent-sur-Marne, 2016, p.119.

questionnaires. Nous demandions aux répondants de qualifier leur alimentation, ces derniers pouvant utiliser jusqu'à trois qualificatifs. 24 personnes considéraient ainsi leur alimentation comme étant équilibrée ; ce qui représente près de 27% des réponses obtenues. Pour revenir à nos enquêtés, bien qu'ils soient nombreux à dire être très attentifs à l'équilibre nutritionnel de leur alimentation, leurs perceptions autour de cette notion d'équilibre n'est cependant pas toujours la même. Pour certains, il s'agit de varier ce qu'ils mangent comme le démontre le discours tenu par L.H.¹⁶⁹ : « *c'est de manger pas trop gras, pas trop sucré et de varier, manger des légumes, féculents, un peu de viande, poisson, tout mélanger quoi, enfin varié.* ». Cette notion de variété autour de l'alimentation se retrouve également à travers le discours du « manger un peu de tout » prôné par exemple par J.G. : « *ben je dirais qualité bah c'est un peu de tout. Bah, une bonne petite entrée je dirais, bah des œufs avec une petite salade, après euh je pourrais dire du poisson avec des haricots verts, ou euh un petit peu de riz ou un petit gratin dauphinois, et puis un petit dessert, un petit fondant au chocolat avec une petite glace.* ». Pour d'autres, il s'agit de faire attention aux nutriments fournis par les aliments ingérés comme nous le rappelle T.T.¹⁷⁰ : « *de qualité j'aurai dit qui apporte de bon nutriment donc de bonne qualité nutritionnelle et de bonne qualité de fraîcheur, donc voilà...en gros, c'est ça.* ». Enfin¹⁷¹, il peut également s'agir de consommer des produits « légers »¹⁷², un bon équilibre correspondant alors à la consommation de fruits et légumes notamment comme l'explique H.L.¹⁷³ « *Bah de qualité, une alimentation de qualité, c'est juste des produits biens, surtout des légumes et aussi des poissons.* ». Comme nous le constatons, la perception autour de l'équilibre alimentaire a été appropriée différemment par tous les enquêtés mais nous pouvons dire qu'ici l'alimentation de qualité¹⁷⁴ est réduite quasi-exclusivement à la qualité nutritionnelle des aliments et à la qualité de l'équilibre alimentaire; c'est-à-dire aux aliments nous permettant de nous maintenir en bonne santé.

Nous avons également remarqué que pour quelques femmes interrogées, le fait de s'alimenter de tel ou tel aliment répondait à un besoin d'ordre esthétique. Les perceptions du

¹⁶⁹ Femme, âgée de 45 à 50 ans, vivant à La Sablière à Bondy. Entretien du 14/06/21 par téléphone.

¹⁷⁰ Femme âgée de 45 à 50, ancienne cadre aujourd'hui reconversion professionnelle vivant dans le centre de Pantin. Entretien du 11/05/21 à la Cité fertile.

¹⁷¹ Il existe d'autres définitions données au terme d'équilibre alimentaire comme le fait de manger autant de viande que de légumes mais nous citons ici celles données par la majorité de nos enquêtés.

¹⁷² Hubert Annie, « Alimentation et Santé : la Science et l'imaginaire », *Anthropology of food*, n°S1, 2001.

¹⁷³ Femme, âgée de 40 ans environ, vivant aux Courtilières. Entretien du 10/06/21 à la Maison de Quartier des Courtilières.

¹⁷⁴ Telle qu'énoncée par le Guide d'Autodiagnostic Accessible du CIVAM et étant beaucoup plus large que la seule notion d'équilibre alimentaire.

corps ont évolué au cours des siècles et ne sont pas les mêmes dans toutes les sociétés¹⁷⁵. Le corps se modèle donc selon les normes sociales en vigueur dans une société donnée et l'individu le façonne en fonction d'un idéal à atteindre (Héron, 2016). M.C. nous explique ainsi qu'après plusieurs années passées à vivre en Afrique du Nord, en rentrant en France, elle a dû faire attention à son poids et réguler son alimentation « *En Tunisie, j'ai pris 15 kilos, donc à mon retour en France, j'ai été suivie par la nutritionniste donc maintenant je fais attention même si des fois je craque sur du boudin grillé aux pommes.* ». Confirmant le lien existant entre modification de son alimentation et perte de poids, C.B. diététicienne-nutritionniste libérale en Seine-Saint-Denis nous explique que la majorité de ses consultations en diététique ont un lien avec la perte poids « *soit par rapport à un besoin esthétique soit par rapport à une pathologie* ». La perte de poids peut donc aussi être liée à une pathologie (hypertension, diabète...) comme en témoigne C.O.¹⁷⁶ chez qui la motivation à surveiller son alimentation ou à faire un régime est liée à une question de santé : « *Je suis diabétique donc je mange équilibrée quand même, je fais attention...avant je pesais presque 110 kilos maintenant 80 kilos.* ». Son diabète l'a obligée à perdre du poids et elle a pris conscience des causes et des conséquences de son surpoids sur sa santé. La question du surpoids et/ou de la prise de poids est ici clairement reconnu comme un facteur de détérioration de la santé. Enfin, dans le cas de W.H.¹⁷⁷, le corps est perçu comme espace privilégié, un sanctuaire en quelques sortes, qu'il faut maintenir « en forme » par le biais d'une « alimentation saine » et d'une pratique sportive : « *Je sais pas si tu sais mais c'est la période du ramadan, moi j'aime trop, j'aime trop. Je nettoie mon corps, mon alimentation est beaucoup plus saine, beaucoup moins de... voilà, je suis très bien là par rapport à ça ; voilà, tout va bien [rire].* ». Le corps est perçu comme un filtre gardant les aliments bons pour lui mais rejetant et « s'encrassant » avec le reste.

Finalement, chez une de nos interrogées, nous observons que les savoirs populaires rejoignent les savoirs médicaux autour de l'alimentation (Héron, 2016). Ainsi, certains

¹⁷⁵ Par exemple, en France, au Moyen-Âge, l'embonpoint était synonyme de prospérité et de bonne santé. En d'autres termes, l'abondance de nourriture à table et un corps enveloppé étaient synonyme de santé et richesse et servaient à distinguer les classes sociales les plus élevées des masses populaires sujettes à la famine. Cet idéal s'est peu à peu effacé au XXe siècle pour laisser la place à partir des années 1950 à d'autres modèles. Manger à sa faim se banalise et l'embonpoint devient peu à peu synonyme de laisser-aller alors que la minceur devient un signe de bonne santé, un idéal à atteindre dans les sociétés occidentales.

¹⁷⁶ Femme, âgée de 60 à 65 ans, sans emploi, vivant dans le quartier Béthisy à Noisy-le-Sec. Entretien du 17/05/21 au CCAS de Noisy.

¹⁷⁷ Femme, âgée de 20 à 25 ans, actuellement étudiante et vivant chez ses parents dans le quartier Béthisy à Noisy-le-Sec. Entretien du 06/05/21 par visioconférence.

éléments sont consommés pour leurs effets thérapeutiques comme le mentionne A.T.¹⁷⁸ au cours de notre échange. Elle nous apprend notamment que « *c'est très bon pour la santé le gombo*¹⁷⁹ et que c'est une des raisons pour laquelle elle en consomme régulièrement. Ces connaissances sont qualifiées de « magiques » par certains auteurs, notamment R. Héron (2016) et A. Hubert (2009). Selon elles, il y a des aliments pour lesquels les qualités nutritionnelles (taux de vitamines, de fer, de protéines...) sont particulièrement recherchées car elles sont vectrices de propriétés garantissant par exemple la résistance aux maladies. Ces qualités nutritives sont transformées par les individus en qualités pour ainsi dire « magiques » et peuvent influencer les mangeurs au moment de l'achat. Ainsi certains aliments font fonction de « médicament » et leurs vertus représente un plus et/ou un gage de qualité pour la santé du mangeur au moment de l'absorption-digestion.

b) Quand manger devient un risque...

Dans notre imaginaire, certains produits considérés comme « mauvais » pour la santé sont diabolisés ; cette affirmation est particulièrement vraie pour le gras et se retrouve dans nombre de nos entretiens. Ainsi, quand je demande à T.T. si son alimentation est restée la même tout au long de sa vie, elle me répond la phrase suivante : « *Ma mère cuisine bien plus gras que moi. C'est pas du tout pareil. Moi je cuisine plus sain que ma mère c'est sûr. J'ai pris conscience de mon alimentation par rapport à ma mère qui fait systématiquement des plats en sauce des choses comme ça. Moi j'ai ma petite bouteille d'huile d'olive quand même parce que j'aime bien que ça soit assaisonné mais je vais pas forcément faire des plats en sauce comme d'habitude. Moi, je viens d'une famille où la cuisine est riche, grasse...tout à l'heure on parlait de la vapeur mais moi je serais plutôt du côté vapeur avec de l'assaisonnement donc oui, ça a changé.* ». Le gras est un élément que l'interviewé souhaite éviter et ici perçu un aliment venant « polluer » notre corps et de fait provoquant la maladie (Hubert, 2001). Il est donc à éviter et à remplacer par une nourriture « plus saine » ici, la cuisson à la vapeur perçue comme élément purificateur et nous mettant à l'abri des maladies. De plus, le gras est également associé au risque de surnutrition et d'obésité prégnant en Seine-Saint-Denis, qui présente un taux d'obésité de 14% chez les 6-17 ans¹⁸⁰ en 2015 contre 4%¹⁸¹

¹⁷⁸ Femme, âgée de 30 à 35 ans, vivant dans le quartier des Courtilières à Pantin. Entretien du 03/06/21 par téléphone.

¹⁷⁹ Ce légume typique de l'alimentation et de la cuisine ouest-africaine est particulièrement recherché dans les quartiers étudiés où il existe des communautés importantes originaires de cette région du globe.

¹⁸⁰ Observatoire départemental des données sociales de Seine-Saint-Denis, *Les jeunes de 6 à 17 ans vivants en Seine-Saint-Denis*, Observatoire départemental des données sociales de Seine-Saint-Denis, 2015.

en France à la même date. Il en va de même pour le sucre et le sel produits favorisant l'apparition de maladies telles que le diabète et l'hypertension. Ainsi, T.T. fait attention à ne pas mettre « trop de sel » dans les plats qu'elle cuisine pour elle et les autres membres de sa famille. Pour S.A. le taux de sucre présent dans un produit représente pour elle un facteur à prendre en compte au moment de l'achat de denrées alimentaires ; elle explique ainsi qu'elle n'achète pas de produits « où il y a du sucre intégrée donc c'est tout ce qui est -ose ». Cependant, la consommation de produits sucrés, salés ou gras est aussi un moyen de faire plaisir et de se faire plaisir de manière immédiate. Plusieurs personnes ajoutent que malgré le fait qu'elles surveillent leur alimentation de très près, elles s'autorisent des « écarts » de temps en temps. Ce phénomène est accentué chez les personnes ayant des enfants comme en témoigne F.C.¹⁸² : « Euh, franchement, j'achète pas...les trucs...comment on dit en français ? J'achète pas les trucs euh, si c'est dans une boîte fermée, au microonde...tout ça je l'évite. Ah si rarement des pizzas, j'achète les pizzas mais c'est surtout pour les enfants...parce que les enfants aiment bien pizzas. ». Manger gras, sucré et salé est donc toléré dans certains cas notamment lorsqu'il s'agit de se faire plaisir.

Un autre risque présent pour une dizaine de personnes interrogées est lié à la consommation hors domicile. Sans nécessairement s'en rendre compte, ces individus font ainsi mention d'un risque existant dans le fait de « manger dehors » ou de manger de la nourriture « de l'extérieur » (Héron, 2016). Ce risque est souvent analysé en lien avec la qualité de l'alimentation. Ainsi, les restaurants sont pointés du doigt et sont incompatibles avec les standards de qualité. Les propos tenus par V.D., lui-même ancien restaurateur, illustre bien cette défiance vis-à-vis de la restauration hors domicile ou à domicile mais avec des mets de l'extérieur : « Jamais je mange dehors, je fais moi-même à la maison parce que comme je connais bien, j'ai fait restaurateur, c'est moi j'étais le chef, y'avait le cuisinier mais c'est moi qui demandais de préparer comme ça, c'est pour ça que quand mes enfants ils commandent quelque chose de temps en temps je dis « ne commande pas pour moi » moi je préfère manger baguette seul mais jamais je mange pas quoique ce soit. Une fois, j'ai mangé à Rosny 2 dans un restaurant Asie quand ils ont ramené des choses j'ai senti que l'huile est brûlée, ça fait longtemps qu'ils ont pas changé, j'ai mangé une et après j'ai vomi, je suis très sensible de ce côté-là, c'est pour ça que je mange pas dehors, jamais. » Nous voyons très clairement, le lien qui est créé entre « manger dehors », qualité de l'alimentation et santé.

¹⁸¹ Santé publique France. *Étude ESTEBAN 2014/2015. Corpulence : surpoids et obésité*, Santé publique France, 2016. Disponible à : <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/les-resultats-de-l-etude-esteban-2014-2015>

¹⁸² Femme, âgée de 35 à 40 ans, mère au foyer, vivant aux Courtilières à Pantin. Entretien du 03/06/21 par téléphone.

Suivant ce raisonnement, « manger dehors » représente donc un risque réel aux yeux de l'enquêté.

Le risque de l'incorporation de ce que Héron appelle le « mauvais objet » a été identifié au cours de nos entretiens sous la forme de l'ingurgitation d'aliments comprenant des produits chimiques et pesticides. De fait, lorsque I.H.¹⁸³ va faire ses courses, malgré son petit budget, elle essaie de faire attention aux éléments que contiennent les produits qu'elle achète pour sa consommation propre et surtout pour confectionner les repas de ses 3 enfants. « *C'est ce que je cherche même si c'est pas...si je prends pas beaucoup de choses, que je prends peu de choses mais que ça soit de bonne qualité, que ça soit de la nourriture bio [raclement de gorge], je préfère...parce que là, il y a pas de...pas beaucoup d'améliorant, pas beaucoup d'additifs, pas beaucoup de choses.* ». Elle considère comme « à risque » le statut chimique de certains ingrédients et leur présence ou pas dans les produits qu'elle achète peut-être décisif au moment de l'achat. La présence de ces éléments impacte ainsi directement sa perception d'une alimentation de qualité. Il en va de même pour S.Y.¹⁸⁴ qui nous explique que pour lui, une alimentation de qualité est « *une alimentation dont on sait qu'elle n'a pas été arrosée de pesticides et autres engrais chimiques et qui n'a pas fait trois fois le tour du monde avant d'arriver dans l'assiette.* » Ici nous voyons clairement le lien établi par l'enquête entre utilisation de produits chimiques en amont de la filière et produits industriels de grande consommation importés de l'étranger logés à la même enseigne et représentant un risque pour sa santé. Cela rejoint un discours, une classification qui associe « bon/local » et mauvais/étranger »¹⁸⁵ sur laquelle nous reviendrons plus tard (cf. E).

Finalement, parmi nos enquêtés, il y en a qui nous ont fait part d'un réel risque physiologique pour eux à manger certains aliments pouvant avoir des répercussions graves sur leur santé. C'est par exemple le cas de S.Y. qui souffre d'une allergie alimentaire apparue récemment : « *depuis peu de temps je ne plus mangé de crustacés parce que j'ai une allergie qui s'est déclarée comme ça et qui est sortie de nulle part.* ». De même J.G., nous explique qu'un de ses 4 enfants est allergique au lait et que cela lui procure de fort désagréments digestifs : « *Et moi là dernièrement j'ai fait quelque chose en fait. Euh je savais qu'il avait un petit problème de santé par rapport à ça. Et je lui ai donné, euh comment on appelle ça ? le tube là... c'est du lait. Je lui ai donné ça, alors là c'était fini.* ». Afin de diminuer les risques de consommation de ses aliments incompatibles physiologiquement avec le corps d'un

¹⁸³ Femme, âgée de 35 à 40 ans, vivant dans le quartier de Béthisy. Entretien du 21/05/21 au CCAS de Noisy-le-Sec.

¹⁸⁴ Homme, âgé de 30 à 35 ans, vivant dans le centre-ville de Bondy. Entretien du 20/05/21 par zoom.

¹⁸⁵ Héron Raphaëlle, *Les mangeurs urbains burkinabè, entre satisfaction et sécurisation alimentaires*, Thèse : Sociologie : Université Paris 1 – Panthéon Sorbonne, Nogent-sur-Marne, 2016, p.121

individu donné pouvant entraîner des désagréments digestifs ou corporels directs, les enquêtés les exclus de leur consommation comme c'est le cas de S.Y. qui n'achète plus de fruits de mers ou s'adaptent en utilisant des produits de substitution pour la personne concernée tout en continuant d'acheter ces produits « à risque » consommés et appréciés par le reste de la famille comme le fait J.G. Ces pratiques démontrent clairement que la compatibilité personnelle du corps joue un rôle important dans la consommation de tel ou tel aliments et qu'elle n'est pas communes à tous les mangeurs.

En définitive, les peurs alimentaires et notamment celle de l'empoisonnement (Corbeau, Héron et Janin, 2019) peuvent être à l'origine des choix effectués par les individus en termes d'alimentation. Les représentations et les pratiques autour de l'incorporation d'un aliment considéré comme étant à risque ou bénéfique pour la santé déterminent donc en partie nos préférences alimentaires et la perception que nous avons d'une alimentation de qualité.

3. Complexité des pratiques alimentaires au prisme des phénomènes sociaux

Dans cette partie, nous viserons à brosser un tableau des représentations et pratiques sociales autour de l'alimentation dans les quartiers populaires de Seine-Saint-Denis sur la base de nos entretiens. Il ne sera donc probablement pas complet et ne reflètera qu'une partie de la réalité mais nous nous limiterons aux pratiques nous avons pu observer et aux représentations et pratiques énoncées dans le cadre des entretiens et du questionnaire.

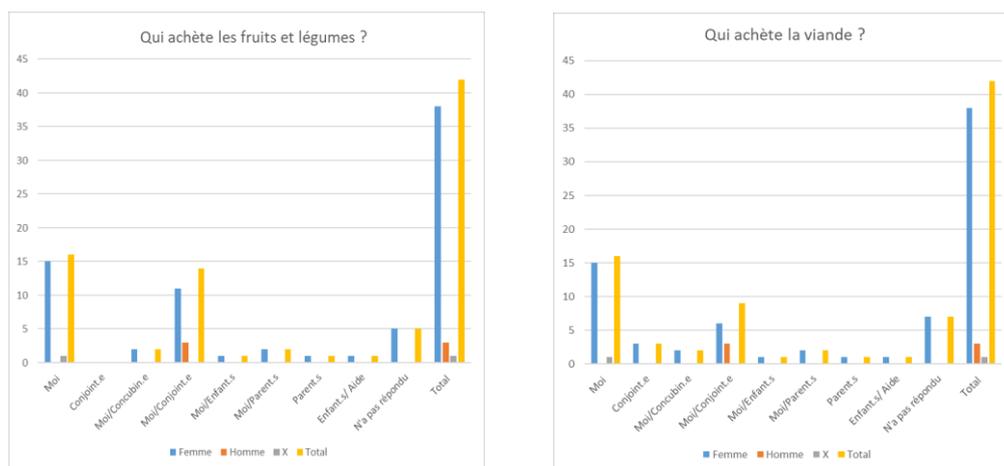
a) L'organisation de l'approvisionnement et des préparations alimentaires

Il nous semble important de revenir ici sur l'organisation sociale domestique de l'approvisionnement et des préparations alimentaires qui sont ici des domaines essentiellement féminins comme le démontre la grande part de femmes interrogées dans le cadre de nos entretiens et ayant répondu au questionnaire (cf.A). D'après nos résultats, les hommes semblent donc ne pas cuisiner ou cuisiner de manière occasionnelle. Ainsi, J.Z.¹⁸⁶ nous explique qu'elle est en charge de la cuisine pour tout le foyer : « *J'aime cuisiner, je suis tout le temps dans la cuisine [rire], j'en sors pas. Je cuisine beaucoup oui et j'aime ça parce que dans la maison, nous on mange, avec les enfants on mange des repas tunisien tout ça, on est un peu spécial, mon mari et tous mes enfants, je fais des repas pour les enfants mais je prépare les repas tunisiens.* ». De plus, les femmes interrogées semblent également être responsables des achats de denrées alimentaires ; constat qui est appuyé par les résultats

¹⁸⁶ Femme, âgée de 35ans à 40 ans, vivant dans le quartier de Béthisy. Entretien du 06/05/21 par zoom.

obtenus dans le cadre du questionnaire¹⁸⁷. Selon les graphiques ci-dessous, sur 33 femmes ayant répondu à la question « Qui achète les fruits et légumes ? », 15 disent être les seules dans leur foyer à se charger de l’approvisionnement en fruits et légumes, 13 disent partager cette tâche avec leurs conjoints (11) ou concubins (2) et 5 avec des personnes tierces (enfants, parents...).

Figure 37: Répartition par genre de l'approvisionnement en fruits et légumes et en viande.



Source : Elaboration propre.

Ces chiffres varient légèrement pour ce qui concerne l’approvisionnement en viande. En effet, sur 31 femmes ayant répondu à la question « Qui achète la viande ? », 15 affirment être les seules au sein de leur ménage à acheter des produits carnés, 3 disent que leurs conjoints sont les seuls à acheter de la viande, 8 partagent cette tâche avec leurs concubins (2) ou conjoints (6) et 5 avec des personnes autres. Nous pouvons donc supposer que dans certains foyers, l’implication des hommes dans l’approvisionnement semble être déterminée par la nature des produits à acheter. Finalement, les hommes semblent seulement s’impliquer dans des activités culinaires bien définies comme le signale Z.J : « *J’ai mon mari à la maison et le pain c’est lui qui fait. Il aime beaucoup faire le pain à la maison donc c’est lui s’occupe de ça.* ». Pour ce qui est des 2 hommes interrogés dans le cadre de nos entretiens, ils affirment tout deux cuisiner régulièrement et y prendre du plaisir. Cette situation peut notamment s’expliquer par l’intérêt marqué dont nous ont fait part ces deux personnes pour la cuisine. En effet, pour F.S.¹⁸⁸, il s’agit d’un moyen de « se détendre » alors que V.D. était

¹⁸⁷ Ayant aidé la majorité des répondantes et répondants à remplir le questionnaire et aucun d’eux ne nous ayant spécifié être en couple avec une personne du même sexe, nous supposons que les personnes mariées ou en concubinage le sont avec une personne du sexe opposé. Nous avons conscience qu’il s’agit ici d’un défaut de conception du questionnaire et qu’il peut introduire un biais dans l’étude mais nous considérons que les résultats restent tout de même exploitables.

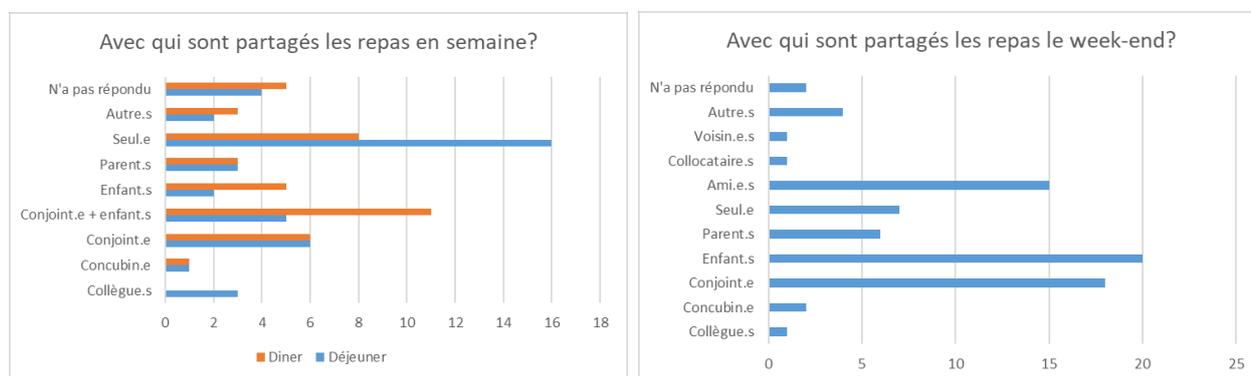
¹⁸⁸ Homme, âgé de 30 à 35 ans, prestataire de services et sans enfants, vivant dans le centre de Bondy. Entretien du 20.05.21 réalisé par visioconférence.

restaurateur et qu'il exerçait ce métier par « passion » avant que sa santé ne l'empêche de travailler.

b) La prise des repas différenciée selon les moments de la semaine

Je présente ici les résultats par type de repas (midi et soir) et par circonstance (semaine et week-end) puisque c'est ainsi que nous avons élaboré le questionnaire. Volontairement, nous n'avons pas pris en compte les consommations individuelles hors repas et les petit-déjeuners par souci de faisabilité temporelle dans le traitement statistique.

Figure 38: Graphiques représentant avec qui sont partagés les repas des répondants.



Source : *Elaboration propre.*

En semaine, le midi, le nombre de personnes se répartit principalement entre ceux qui mangent seuls et seuls qui mangent en famille. Ainsi, 16 personnes sur les 42 répondants disent déjeuner seules, tandis que 16 autres mangent avec en famille (enfant.s, conjoint.e., parent.s). Comme nous le démontre le nombre important de personnes déjeunant seules en semaine, il est possible de manger seul à l'intérieur de son domicile même si ce dernier compte plusieurs résidents. Pour ce qui est du nombre de personnes déjeunant avec des collègues en semaine (3), il n'est pas très important au regard du nombre de personnes interrogées ayant un emploi (50% de l'échantillon). Pour ce qui est du repas du soir, en semaine, nous observons une propension à manger en famille. Une grande majorité mange ainsi avec ses parents, enfants ou conjoint.e.s le soir en semaine (25 personnes) contre 8 personnes dinant seules. S.B. nous explique ainsi qu'en semaine le soir elle mange principalement avec « *ses enfants et sa maman* ». En semaine, le statut d'activité semble également déterminer avec qui sont passé les repas : ainsi, les retraité.e.s et les personnes ayant un emploi semblent être celles qui sont les plus à même de manger seules le midi. L'alimentation est donc aujourd'hui de plus en plus soumise aux contraintes du travail et tends à s'individualiser ; pour reprendre une phrase de Fischer (1979) « *Le mangeur moderne*

*est un mangeur solitaire*¹⁸⁹ ». Les week-end, cette topographie de la prise des repas tend également à changer¹⁹⁰. 20 personnes disent manger avec leurs enfants et 15 avec leurs conjoints le week-end ; pour un certain nombre d'entre elles, elles mangent même avec les deux. Nous observons également que pour 23 personnes, certains repas sont pris les week-ends avec des personnes extérieures au foyer (ami.e.s, famille élargie, voisin.e.s,...).

Selon Héron, l'organisation collective des repas restreint les choix individuels de consommation (Héron, 2016). Ainsi, pour certaines personnes, les choix alimentaires sont contraints, déterminés par les autres membres du foyer comme nous le fait remarquer S.A. : « *J'étais en couple avant et je m'adaptais à l'alimentation de mon conjoint qui était très peu diversifiée et je voulais pas cuisiner 2 repas donc j'en faisais un qui était pas forcément bon* ».

c) L'alimentation au domicile entre plaisir et contrainte

Alors même que la cuisine est considérée comme étant un plaisir propre aux personnes les plus aisées et comme étant une corvée chez les plus modestes (Hébel, 2008) les données récoltées lors de nos entretiens viennent contredire cette affirmation. 17 des 19 personnes interrogées dans le cadre de nos entretiens, affirment ainsi aimer cuisiner bien que les raisons ne soient pas toujours les mêmes. Paradoxalement, bien que chez les ménages les plus modestes l'alimentation soit souvent considérée comme une variable d'ajustement (Thouvenot, 2013) et que consommer du « fait maison » soit envisagé comme une manière de réaliser des économies (Hébel P., 2008), l'acte culinaire tend chez les personnes interrogées à être un moment de plaisir voire même un loisir comme nous l'explique S.A. : « *J'aime cuisiner parce que c'est un temps pour moi, un temps de pleine conscience où il y a que l'aliment et moi qui existent à ce moment-là en tout [rire]* ». Pour certains comme I.H., cuisiner est également l'occasion de consommer des produits jugés de meilleure qualité ou de manger plus varié ou équilibré : « *Oui...j'aime bien cuisiner mais c'est surtout pour mes enfants. Pour qu'ils prennent des choses un peu plus saines ; pour eux, pour avoir une alimentation qui est à la fois équilibrée, qui prennent des choses un peu plus saines... que, qu'à l'extérieur* ». Il y en a pour qui cuisiner fait plus envie que d'aller au restaurant comme c'est le cas pour F.O. : « *J'aime bien cuisiner parce que je préfère ce qui est fait à la maison que d'acheter dehors* ». Pour d'autres, comme A.T., c'est l'aspect commensal – c'est-à-dire le

¹⁸⁹ Fischler Claude, Gastro-nomie et gastro-anomie, *Communications*, vol.31, n°1, 1979, pp.189-210.

¹⁹⁰ Attention, ici, la majorité des personnes ont répondu à la question en signalant manger avec plusieurs catégories de personnes les week-end. Par exemple, certains mangent avec leurs enfants et leur conjoints, d'autres avec des ami.e.s, avec leurs parents ou avec leurs enfants.

fait de partager un même repas et ce qu'il comporte (Bordet, Bénony-Viodé, Pierrehumbert *et al.*, 2011) – du « fait maison » qui importe : « *Oui, j'aime cuisiner...pourquoi ? parce que j'aime faire plaisir à ma famille, hum, aux personnes que je reçois à la maison* ». Finalement chez quelques interrogés, comme L.H.¹⁹¹ qui nous explique que ses « *enfants mangent tout fait maison, que du fait maison même le pain* » faire soi-même, c'est aussi une manière de répondre à la valorisation de soi dans une société individualiste (Hébel, 2008) et qui la marginalise.

4. *Des comportements alimentaires influencés par la fonction identitaire de l'alimentation*

Au cours de nos recherches, nous avons pris conscience que les pratiques alimentaires et les représentations autour de la qualité de l'alimentation des individus pouvaient être influencées par leur patrimoine culturel relevant de la fonction identitaire de l'alimentation. Nous avons constaté que les régimes alimentaires des personnes composant notre échantillon, étaient principalement influencés par : un attachement identitaire ou ce que nos enquêtés appellent « les traditions », des croyances ou des religions et par des convictions notamment en ce qui concerne la consommation de viande.

a) *Le poids de l'attachement identitaire dans la détermination des pratiques alimentaires*

Au cours de nos échanges avec nos enquêtés, nous avons constaté que le rapport entre se nourrir et identification culturelle était très présent chez certaines personnes – sans qu'elles n'en aient nécessairement conscience. Plusieurs parlent ainsi de l'aspect « traditionnel » de leur alimentation. C'est par exemple le cas de C.C., retraitée d'origine française, née en France, qui fait état de son attachement à un modèle alimentaire « français » : « *J'aime la cuisine traditionnelle ou des fois la cuisine grecque...parfois, j'aime bien faire la moussaka mais surtout des plats français : un bon cassoulet, une bonne choucroute.* ». Le comportement alimentaire de cette interrogée est donc directement construit par identification à une culture alimentaire « française » bien définie. Les pratiques alimentaires jouent donc un rôle important dans la définition et la revendication de l'appartenance ou de la différence à une communauté (Héron, 2016) ; phénomène que nous retrouvons dans nos entretiens. A.T., d'origine sénégalaise nous explique ainsi : « *Oui, j'aime cuisiner...pourquoi ? parce que j'aime faire plaisir à ma famille, hum, aux personnes que je reçois à la maison et puis voilà,*

¹⁹¹ Femme, âgée de 45 à 50 ans, mère au foyer, vivant à Bondy. Entretien du 14.06.21 par téléphone.

d'origine sénégalaise, française mais d'origine sénégalaise, donc c'est important chez nous de préparer de bien recevoir, de faire plaisir à la famille. ». Comme nous le constatons ici et comme nous l'explique Raphaëlle Héron¹⁹², la revendication de l'appartenance à une communauté « peut aller jusqu'à dissoudre l'individu dans un « nous » généralisant. ». A la question « aimez-vous cuisiner ? », le vouvoiement étant utilisé ici par politesse mais questionnant une appétence individuelle, A.T. répond avec un « nous » renvoyant au collectif : « chez nous » au Sénégal. Comme nous venons de le voir, les choix et le comportement alimentaire des individus découlent donc d'une part d'identité attachée aux traditions. Toutefois, d'autres déterminants de la construction identitaire doivent être pris en compte tel que l'âge et le genre mais également l'adhésion à des croyances ou des religions.

b) Des comportements alimentaires influencés par les croyances et religions

La Seine-Saint-Denis possédant une grande diversité de population, de nombreuses religions et pratiques religieuses se côtoient sur son territoire. Cependant, notre échantillon, nous a principalement permis d'observer des interdits liés à la religion musulmane. La religion influant sur les pratiques alimentaires, nous observons ici des « tabous » religieux par lesquels le mangeur va en réaffirmer son identité personnelle (Héron, 2016). Il est ici intéressant de spécifier que lorsque nous discutons de préférences et de pratiques alimentaires avec les mangeurs, l'identité religieuse n'est pas celle qui vient en premier lieu et n'est pas toujours évoquée de manière directe. Par exemple, lorsque je demande à C.O., de confession musulmane, si elle a un régime alimentaire spécifique, cette dernière me dit suivre un régime lié au diabète. Lorsque je lui demande plus tard si elle regarde les étiquettes alimentaires au moment de faire ses courses elle me répond toutefois « *Oui, oui, je regarde déjà la date et je regarde si c'est halal ou pas halal.* ». A l'inverse, d'autres personnes comme F.C. affirment directement manger halal « *Moi, je mange de la viande halal, pour moi et pour mes enfants, ce que je cuisine c'est halal.* ». Il en va de même pour H.L. qui nous fait part de la place l'importance qu'occupe le « manger halal » dans sa vie et celle de ses enfants : « *Alors mes enfants, on mange halal ; c'est-à-dire que c'est pas que sans porc mais c'est vraiment halal et c'est tout mais il y a pas de régimes à suivre parce qu'ils ont pas de problèmes de santé à part un qui a, qui a une allergie des crustacés et les autres, c'est bon, ils mangent de tout et ils profitent de tout [rire].* ». Nous pouvons donc dire que l'identité religieuse s'affirme aussi

¹⁹² Héron Raphaëlle, *Les mangeurs urbains burkinabè, entre satisfaction et sécurisation alimentaires*, Thèse : Sociologie : Université Paris 1 – Panthéon Sorbonne, Nogent-sur-Marne, 2016, p.209

par le respect des interdits alimentaires qui sont parfois permanents, tels que l'interdit de l'alcool ou temporels comme avec le ramadan (Héron, 2016).

Le mois du ramadan semble être un temps particulier dans l'alimentation des personnes interrogées étant de confession musulmane. Durant cette période, les pratiquants musulmans s'abstiennent de manger et de boire du lever jusqu'au coucher du soleil. Chaque jour, la rupture du jeûne se fait en consommant des dattes et est une occasion de festivité au cœur de laquelle est placée la nourriture. Des plats spécifiques sont préparés durant cette période (chorba¹⁹³, qatayef¹⁹⁴, bourek¹⁹⁵...) et leur consommation est au centre de nombreux repas partagé avec la famille, les amis ou encore la communauté¹⁹⁶. Ainsi, J.Z. nous explique que durant le ramadan, son alimentation change : « *Euh, je fais une soupe tous les jours, je fais une plat pour les enfants pâtes, les couscous, des trucs qu'aiment les enfants, je fais des trucs salés, je fais une salade pour mon mari aussi, il aime beaucoup les salades, tous les trucs des salades, tous les jours je fais 1, 2 ou 3 trucs parce que mon mari, moi, les enfants on mange pas les mêmes choses. Moi j'aime pas beaucoup les soupes, je mange pas beaucoup les soupes, mes enfants aiment pas trucs, les salades et...et je fais des trucs qu'ils aiment comme ça le soir, ils mangent bien.* ». Cette période peut donc être à l'origine de dépenses alimentaires accrues chez les ménages au sein desquels des personnes sont de confession musulmane et de changement dans les pratiques et les comportements alimentaires.

c) L'importance des convictions personnelles dans l'acte alimentaire :

l'exemple de la viande

Pour un nombre important de nos enquêtés, la viande semble être appréciée et faire partie du régime alimentaire quotidien tout en étant en même temps un aliment auxquels ils portent une attention particulière. Perçue comme étant inhérente à une certaine tradition culinaire française, la viande est présente quotidiennement dans l'assiette de plus de la moitié des personnes interrogées ; cela est particulièrement visible lorsqu'ils évoquent leurs plats préférés que le « *cassoulet* », les « *lasagnes* » ou encore le « *bœuf bourguignon* ». La viande est également considérée comme étant indispensable à un bon équilibre nutritionnel comme nous en fait part Z.J. « *Je cuisine beaucoup avec des légumes, la viande... avec le poisson...*

¹⁹³ Soupe traditionnelle à base de viande (mouton, agneau, poulet ou veau) ou parfois de poisson, de légumes et de vermicelles qui est servie quotidiennement pendant le ramadan. Ça recette change selon les pays : la chorba algérienne est par exemple généralement préparée à base de frik (blé concassé) alors que la tunisienne contient parfois du poulpe. Une variante de la chorba est aussi consommée dans les pays d'Europe de l'Est et en Turquie.

¹⁹⁴ Pâtisserie à base de pâte à crêpe fourrée à la crème de lait elle-même parfumée à l'eau de fleur d'oranger et avec des noix ou des pistaches. Il existe également plusieurs variantes de ce dessert.

¹⁹⁵ Feuilleté préparé avec des feuilles de brik et contenant notamment du fromage, des épinards ou encore de la viande hachée. En Algérie, ils sont consommés traditionnellement pendant le ramadan.

¹⁹⁶ Règles de la compensation du jeûne en donnant de la nourriture à une personne dans le besoin.

je mélange tout moi. Je mélange tous les... tous les trucs, tous les ingrédients. J'achète beaucoup de poisson. J'aime beaucoup la viande... euh, je mélange, je mélange...c'est bien je crois, c'est bien pour moi, pour la santé de mes enfants aussi...on mange équilibré. »

Cependant, certains répondants se disent peu attirés par la viande, voir même dégoûtés par cette dernière et suivent des régimes végétariens ou végétans. C'est par exemple le cas de W.H. qui nous explique qu'elle ne consomme plus de viande depuis plusieurs années et qu'elle a même convaincue plusieurs membres de sa famille de suivre le même régime « *bah alors chez moi on mange tous halal mais euh, on est euh, 2 ou 3 végétariens et il y en a même une qui est en train d'être végétarien.* ». Parmi les personnes tentées par le végétarisme, certains mettent en avant la présence d'un homme ou d'enfants au sein du foyer pour justifier leur propre consommation et se déculpabiliser « *J'utilise beaucoup légumes, j'essaie d'apporter du vert, des féculents mais je mange encore beaucoup de viande à mon goût et c'est parce qu'il y a un monsieur dans le foyer sinon je pense que j'aurai éliminé plus de viande.* ». Ceci est révélateur de l'intégration par certains répondants de discours diététiques et moral autour de la viande : l'inutilité voire dangerosité d'une consommation journalière de viande sur l'organisme et l'inconfort lié à la mort animale. S.B a ainsi fait le choix depuis peu de ne plus consommer de produits d'origine animale « *Je ne consomme plus d'œufs, je ne consomme plus de lait et aucun produits laitiers, animal en tout cas.* ». Pour ce qui est du discours de certains, comme celui de Z.J., il est également révélateur d'une distinction effectuée entre viande blanche et viande rouge ; la viande rouge étant plus facilement rejetée car étant associée au sang et rappelant la mort (Cazes-Valette, 2006) : « *mes enfants n'aiment pas beaucoup la viande, c'est tout. Ils aiment pas beaucoup, je fais dans le repas mais mes enfants aiment pas...que du poulet mais la viande rouge ils aiment pas.* » Certain disent également ne pas aimer la viande pour des questions de goût comme le signale T.T. « *je dis pour plaisanter que ma fille est végétarienne mais c'est vraiment pour plaisanter parce qu'elle aime pas la viande mais c'est pas un régime, c'est ses goûts.* ». Bien que les clivages sociaux autour de l'alimentation se brouillent aujourd'hui de plus en plus, nous pouvons toutefois maintenir sur la base de nos entretiens que cette défiance vis-à-vis de la consommation de viande semble plus particulièrement toucher les femmes et les enfants. En effet, les hommes interrogés dans le cadre de nos entretiens disent tout deux consommer et aimer manger de la viande et quelques femmes spécifient continuer à acheter et consommer de la viande pour faire « plaisir » à leur conjoint. Finalement, pour d'autres, ne pas manger de viande réponds aussi à une nécessité économique, la viande nécessitant un certain budget comme nous le rappelle Z.J. « *Je dépense beaucoup [rire]. Beaucoup, j'essaie de faire à la*

maison mais je dépense beaucoup, à peut-être 200€. Si c'est 150, c'est qu'on achète pas trop de viande, de trucs comme ça, parce que c'est moi qui fais les courses, je gère tout mais à peu près 200€. Parce que 5 garçons ils mangent beaucoup, je fais de grandes courses mais tous les jours je dois acheter quelque chose, vraiment, c'est du budget. ». Nous observons également dans nos entretiens des disparités de consommation pour ce qui est de la viande selon les générations, les personnes âgées en consommant plus que les populations plus jeunes.

C. Impacts de la précarité sur les quatre fonctions de l'alimentation

Se nourrir et la satisfaction qui en découle reposent comme nous venons de la voir sur les quatre fonctions de l'alimentation citées plus haut. Toutefois, nous avons constaté au cours de nos entretiens que cette satisfaction alimentaire propre à tout un chacun est mise à mal par la précarité dans laquelle se trouve certains de nos interrogés.

Le plaisir hédonique, sensoriel autour de l'alimentation et de la prise des repas est une fonction souvent mise en avant par nos enquêtés mais la précarité peut fragiliser ce rôle chez les personnes faisant face à des difficultés financières ou à une situation de pauvreté. Le fait de se nourrir devient alors une source de stress quotidien comme nous le rappelle H.L., habitante des Courtilières et bénéficiaire de bons alimentaires du CCAS de Pantin pour qui la cuisine est « *une passion* ». Limitée par un budget insuffisant pour se nourrir comme elle le souhaite, elle réalise néanmoins un arbitrage tous les mois afin de cuisiner des plats la satisfaisant en termes gustatifs tout en recherchant en permanence le moyen de remplir le ventre de ses enfants. Elle nous explique ainsi que pour leur faire plaisir, elle leur prépare une fois par mois « *le plat spécial* », une paella à base de morceaux de poissons récupérés sur les repas des semaines passées. Chaque fin de mois, elle nous explique également avoir recours aux sandwichs pour permettre à toute sa famille de manger. Nourrir sa famille est pour elle une source de préoccupation journalière ne lui laissant aucun repos et qui la conduit notamment à nous dire « *Je n'ai pas le droit d'être malade. J'ai des enfants...j'ai des enfants, je reste sur ça.* ». H.L. comme d'autres de nos enquêtés culpabilisent de ne pas pouvoir offrir à ses enfants une alimentation suffisante et satisfaisante leur permettant de rester en bonne santé. Ainsi, lorsque nous parlons de sa famille, J.G., mère de 4 enfants et ayant bénéficié de l'aide du CCAS de Noisy-le-Sec nous explique « *Moi je dis la base c'est toujours d'avoir un petit aliment dans son ventre pour donner de la force même si on est en période difficile.* ».

Finalement, nous avons remarqué à partir de nos entretiens que la fonction hédonique de l'alimentation pouvait également être mise à mal par des maladies chroniques comme l'hypertension ou le diabète qui doivent se contraindre et se soumettre à des régimes spécifiques pour rester en bonne santé (Ramel, Boissonnat Pelsy, Sibué-De Caigny et al., 2014). C.O., enquêtée vivant à Noisy-le-Sec et souffrant de diabète nous expliquait « *faire attention* » à ce qu'elle consomme et manger « *beaucoup de légumes* » et ne manger qu'occasionnellement ses plats préférés « *le couscous et le tajine* ».

La fonction physiologique de l'alimentation, en tant que fournisseuse de nutriments et d'éléments essentiels à notre corps, peut également être chamboulée par la vie en précarité. C'est ce dont nous parlait I.H. : « *J'ai passé une période financière ou j'étais vraiment un peu trop serrée, là, j'ai utilisé les conserves. Après j'ai fait des allergies.* ». Depuis, elle a décidé de ne plus consommer de produits en conserve par peur de tomber à nouveau malade ou de n'en consommer qu'en dernier recours. Sur la base de nos entretiens, nous pouvons également dire que le rapport au corps peut aussi se trouver bousculé par la vie en précarité (Ramel, Boissonnat Pelsy, Sibué-De Caigny et al., 2014). Ainsi, certaines personnes en surpoids ou ayant été confrontées à l'obésité nous ont semblées gênées – de par leurs silences ou le temps qu'elles ont mis à nous répondre – au moment d'aborder ce sujet comme c'est le cas de C.O., qui a perdu près de 30 kg. Les difficultés d'accepter son corps altéré par une alimentation déséquilibrée ou encore par des problèmes de santé par exemple peut aussi amener les personnes à ressentir des tensions autour de la nourriture.

Nous avons remarqué au cours de nos entretiens que la création de lien social autour de l'alimentation pouvait également être mise à mal par la précarité. On constate ainsi que dépendre des autres pour se nourrir est à la base d'un sentiment de honte chez les personnes bénéficiant d'aide alimentaire comme l'évoque D.V. bénévole au sein de l'association Bondy Ambition, située à La Sablière : « *Après, en soi, tu sais quand on fait ce genre de choses, les gens, ils sont gênés, ils osent pas venir parce que tu sais, en soi, c'est une petite cité on se voit tous ; même si on se connaît pas tous personnellement, on se connaît du regard. Les gens des fois, tu sais ils ont un peu cette honte mais je pense qu'ils devraient pas y en avoir ; on est tous pareil.* ». Pour d'autres, les pertes de revenus les conduisent à faire le choix ne plus aller au restaurant ou de limiter les repas avec la famille élargie (oncles, tantes, grands-parents...).

Pour finir, la transmission d'une culture alimentaire et la construction d'une identité individuelle peuvent être impactée par la précarité. Par exemple, I.H., marocaine, est aujourd'hui bloquée sur le sol français suite à une situation personnelle compliquée. Elle nous confie souhaiter « *retourner dans son pays* » pour retrouver ses parents et sa famille. Ses

enfants encore jeunes, n'ont pas vu leurs grands-parents depuis plusieurs années ; la transmission intergénérationnelle des savoirs et des savoir-faires alimentaires est donc ici fragilisée de par leurs interactions limitées. De plus, ayant eu recours aux conserves et faisant appel régulièrement à de l'aide alimentaire afin de s'alimenter ; cela la limite dans la variété de plats qu'elle peut préparer. Se nourrir relève dans son cas de la survie et ne lui permet pas toujours de transmettre à ses enfants sa culture culinaire.

D. Stratégies de sécurisation alimentaire spontanée mises en place par les enquêté.e.s et les répondant.e.s

Nous tâcherons ici d'expliquer et d'illustrer les différentes stratégies de sécurisation alimentaire, c'est-à-dire des stratégies consistant à assurer de la meilleure manière possible le fait de manger tant par les processus d'approvisionnement que par le stockage ou encore la cuisine, développées chez les mangeurs des quartiers populaires et observées auprès de nos enquêté.e.s.

1. *Organiser ses priorités : l'établissement d'un budget :*

Une première stratégie déployées par certains de nos enquêtés, surtout chez ceux ayant un revenu peu élevé, consiste à établir un budget et à organiser ses priorités. C'est notamment celle choisie par M.C. qui établit avec son mari un budget journalier pour leurs dépenses alimentaires : « *Et l'alimentation on a le budget par exemple, 25€ par jour maximum.* ». C'est aussi le cas de S.B., bodynoise, qui classe ses dépenses selon un ordre de ses besoins, le loyer étant considéré comme prioritaire et l'alimentation jouant plutôt le rôle de variable d'ajustement : « *Alors, le loyer, c'est la priorité. Une fois que le loyer est payé voilà, après, il y a toutes les charges courantes, euh, assurance, pass navigo, euh, essence, on fait passé tout ça et après il y a les courses et après, l'habillement. Le loisir, pour l'instant, pas trop mais comment dire. Voilà, je fais d'abord passer les frais courants et ensuite courses et habillement.* ». Cette allusion à l'importance du poids des charges locatives (loyer, eau, électricité...) dans le budget familial a été émise par 16 de nos enquêté.e.s et étant pour plus de la moitié d'entre eux une véritable préoccupation voir source d'anxiété comme en témoigne F.C. : « *Bah le loyer, tout, tout a augmenté. Le loyer a augmenté, le gaz a augmenté. L'année dernière j'ai dû payer les charges, presque 800€ de charges...quand-même c'est pas donné hein. Je suis au RSA et même si j'ai des aides, c'est 800€ de charges bah quand même, c'est pas donné parce que je suis au RSA, je demande les aides mais c'est 800€ les charges et*

550€ de l'aide, le reste je paye de ma poche. La charge de l'année dernière je paye encore hein. Je partage avec le loyer. ». Ainsi, vivre – et survivre – pour les personnes précaires suppose des restrictions et une attention constante envers le domaine économique et financier (Perrin-Heredia, 2013).

En définitive, les personnes à faibles revenus, comme V.D., se voient contrainte d'ajuster leur consommation selon leur niveau de vie afin de pouvoir se nourrir : « *Comme je suis pauvre actuellement je travaille pas, bah pour moi, allez maximum 30 euros par semaine [pour faire ses courses]. Je suis obligé de serrer les vis.* ». C'est donc seulement en s'autocontrainant en permanence que V.D. parvient à respecter son budget. Ces stratégies conciliant le contrôle du lieu et du prix d'achat ou encore du contenu des repas lui demandent une attention et une énergie considérable et mettent à mal les quatre fonctions de l'alimentation en le contraignant pour assurer sa survie à manger des produits de moins bonne qualité gustative ou nutritionnelle (fonctions hédonique et physiologique) ou encore à manger seul par exemple (fonction sociale). Finalement, le contrôle du budget peut également impliquer le développement de stratégies parallèles de stockage et met en exergue l'ingéniosité dont font preuve les ménages précaires pour s'alimenter.

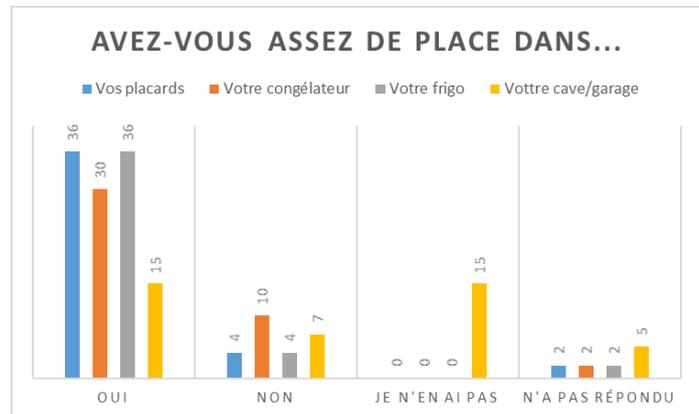
2. Stocker de la nourriture et cuisiner le plus possible à la maison

Certaines pratiques mises en place par les enquêtés afin de sécuriser leur alimentation, visent à développer des stratégies de stockage des provisions. Ainsi, Z.J. qui depuis le premier confinement a décidé de tout « cuisiner maison » a dû accroître sa capacité de stockage afin de satisfaire à ses besoins et à ceux de sa famille : « *J'ai la place. Vraiment, je suis bien ici. J'ai 4 chambres, j'ai un débarras, j'ai une armoire, j'ai tout. Je stocke, je stocke, je stocke, tout le temps je stocke.* ». Toutefois, nous devons ici spécifier qu'une part importante des personnes interrogées dans le cadre de cette étude, vivant dans des logements surpeuplés ou exigus, n'est pas en mesure de déployer cette stratégie. C'est par exemple le cas de I.H. ou de A.T. qui vivent toutes deux dans des appartements ne leur permettant pas de répondre totalement à leurs envies et besoins. I.H. vit dans un appartement de type T2 avec 3 jeunes enfants, ce qui rend pour elle impossible la constitution de stock de nourriture par manque d'espace : « *J'ai un congélateur mais après pas beaucoup de place pour...euh...j'ai un petit appartement, de 2 pièces du coup, il y a pas beaucoup de place comme il y a 3 enfants, c'est pas, c'est pas gérable.* ». Pour A.T. qui vit également dans T2 avec son mari et leurs 3 enfants, la taille réduite de sa cuisine, les faibles capacités de stockage de son appartement et le manque d'équipements pour cuisiner représentent aujourd'hui un poids. Adeptes du « tout

fait maison », elle nous confie : « *Je rêverai d'avoir une très très grande cuisine pour pouvoir faire plein plein de choses parce que je fais beaucoup de gâteaux...surtout là depuis que je suis en congé parental, je fais beaucoup de gâteaux pour le goûter des enfants à 4heures. [...]* Je fais pas mal de choses mais me manque plein de choses. ».

Les données recueillies via notre questionnaire et exposées dans ce graphique viennent appuyer le témoignage donné par ces deux femmes. En effet, sur les 42 répondant.e.s, 10 disent ne pas avoir assez de place pour stocker de la nourriture dans leur congélateur, 4 dans leur placard et 4 autres dans leur réfrigérateur.

Figure 39: Graphique sur les capacités de stockage des ménages.



Source : Elaboration propre.

La stratégie de stockage peut aussi aller de pair avec des pratiques visant à moduler les quantités de denrées achetées : on achète en grande quantité des aliments non-périssables (riz, lait...) tandis que les aliments périssables (viande, fruits et légumes...) sont achetés plus régulièrement et en plus petite quantité (Héron, 2016). Ainsi stocker peut aussi être synonyme d'achat en grandes quantités comme nous l'explique H.L. : « *Pour tout ce qui est frigo, j'ai 2 frigos ; pour garder juste pour les produits frais, yaourts, fromages, produits laitiers, je veux dire et tout ce qui est viande et tout ça et le produits...le frigo pour tout ce qui est légumes et fruits. Parce que comme on est nombreux, il faut beaucoup de stock [rire].* ».

3. Moduler les quantités achetées et consommées

Certaines pratiques visent à revoir à la baisse les quantités d'aliments achetées ou consommées pour un même nombre de personnes au sein du foyer. Une de nos enquêtées, J.G. explique ajuster les quantités de nourriture achetées en fonction de l'argent qu'il lui reste après le paiement de son loyer. Cette situation l'amène régulièrement à limiter la quantité des produits qu'elle achète voir même à se priver et à ne pas acheter les denrées qu'elle souhaiterait consommer : « *Puisque y'a d'autres choses à payer, alors on est obligé de se priver, voilà...mais c'est pas évident...parce qu'on peut pas prendre tout ce qu'on veut aussi.* ». Ces pratiques impactent notamment la fonction physiologique de l'alimentation avec l'installation d'une sensation de faim et sur le long terme en accroissant le risque de malnutrition ou encore en entraînant des carences.

A l'inverse, afin de sécuriser leur alimentation, quelques personnes disent acheter de grandes quantités de nourriture pour obtenir un prix au kilo moins important. Certaines denrées telles que le riz ou les œufs sont particulièrement concernées par cette stratégie déployée en particulier chez les familles nombreuses. C'est par exemple le cas de Z.A., mère célibataire de 5 enfants (dont 4 âgés de moins de 18 ans) : « *Moi j'achète pas en détail [rire], 1 kilo de riz c'est rien. Je pourrais pas vous dire parce que moi, j'achète mon sac de riz à 37 euros, souvent à 42 euros. C'est des sacs de 25 kilos [rire] parce que moi, j'ai une famille nombreuse, je peux pas me permettre d'acheter 1 kilo de riz.* ». Ce discours est également soutenu par A.V. qui nous explique parfois acheter de grosses quantités de pommes dans une cueillette afin d'obtenir un prix « dégressif » : « *Si je les achète [les pommes] en grande quantité, le prix est dégressif donc ça peut être 2€ le kilo et je vais en acheter des grosses quantités mais si je les achète en Biocop là ça va être 4€50 le kilo.* ». Cette interrogée possédant une situation financière stable et un certain niveau de vie, elle adapte les quantités qu'elle achète non pas en fonction d'un budget préétabli mais en fonction des prix renseignés sur les étals.

4. Recourir à des aliments moins chers : ajuster la qualité des produits consommés et la composition des repas

Cette stratégie consiste à choisir des aliments en fonction de leur coût et non en fonction de qualités gustatives, nutritives ou identitaires par exemple. Ces pratiques se mettent en place au détriment de la fonction hédonique de l'alimentation et parfois de la fonction identitaire (Héron, 2017, p.298). Ainsi, lorsque ses fins de mois sont compliquées, H.L. change son alimentation en achetant pour elle et ses enfants des aliments de moindre qualité et en cuisinant des repas à moindre coût : « *Je peux dire que c'est à la fin du mois quand c'est un petit peu serré, on essaie de passer avec les sandwiches, c'est pas, c'est des plats que les enfants aiment mais moi j'aime pas, on a peur pour le poids et tout ça. C'est juste, je fais des crudités, pâtes, c'est les sandwiches.* ». Cette stratégie « occasionnelle » est aussi celle réalisée par C.O. qui nous explique ne pas utiliser le même miel « *pour les gâteaux ou pour manger* ». Elle dit acheter du miel bio qu'elle considère de qualité supérieure mais coûtant « *trop cher* » à certaines occasions alors qu'elle utilise un autre miel, moins cher mais de qualité moindre pour incorporer dans ses pâtisseries. Toutefois, si pour H.L. et C.O., cette stratégie est occasionnelle, pour d'autres de nos interrogés, elle s'est installée dans le temps.

5. Rechercher des « opportunités » alimentaires

Le cinquième type de stratégies déployé par nos enquêtés afin d'assurer une certaine sécurisation est la « recherche permanente d'opportunité » (Héron, 2016). Ces stratégies peuvent être déployées sans nécessairement être liée à un phénomène de précarité alimentaire et peuvent également être d'ordre occasionnel. C'est par exemple le cas de A.V. qui dit profiter de la production apicole réalisée par des membres de sa famille pour obtenir à un prix moins élevé ou gratuitement du miel : « *C'est facilement 7€ un pot pour du miel de bonne qualité pour 400 grammes mais là j'ai du miel des ruches de chez mes grands-parents.* ». La raison semble dans son cas être liée au prix mais également à la qualité du produit sur lequel le niveau d'exigence semble être assez élevé chez nos enquêtés et réponds de fait à la fonction hédonique de l'alimentation.

Pour d'autres, la recherche d'opportunités notamment en termes de réduction des prix semble être régulière. Comme c'est le cas de J.G. pour qui la recherche de promotions permet de diminuer la pression sur ses ressources économiques limitées : « *En général, j'en achète 4 [pack de 6 litre de lait], ça me revient à 20 euros parce que y'a les promotions, voilà, alors des fois y'en a 8 dedans, alors je suis gagnante parce que y'a la promotion, alors là je sais que j'en prends 4, le mois d'après j'en prendrai et puis voilà c'est comme ça que je ... et puis des fois ça me revient à 6 euros, 6 euros y'en a 8 parce que y'a toujours des promotions.* ». Quant à Z.J. elle explique faire ses courses en fonction des promotions affichées chez différents enseignes de commercialisation et de distribution : « *Moi je fais les courses tout le temps, mais je fais les courses tous les jours ; pour moi quand je trouve je prends sinon j'achète pas. [...]. J'ai ma famille ils sont tous partout et quand quelqu'un me dit « Viens ! Il y a des promotions. », je viens et j'achète. C'est ça qui m'aide à faire des économies tout ça.* ». Dans son cas, la recherche d'offres promotionnelles semble même être une « activité » familiale découlant d'une certaine organisation et mise en réseau des informations.

6. Sécuriser les représentations des quatre fonctions de l'alimentation

En définitive, nous reprenons ici les travaux réalisés par R. Héron et nous envisageons « *les pratiques alimentaires comme des manières de sécuriser les représentations de l'alimentation qui font sens comme système.*¹⁹⁷ ». En d'autres termes, les pratiques alimentaires des mangeurs des quartiers populaires sont perçues comme des manières de

¹⁹⁷ Héron Raphaëlle, *Les mangeurs urbains burkinabè, entre satisfaction et sécurisation alimentaires*, Thèse : Sociologie : Université Paris 1 – Panthéon Sorbonne, Nogent-sur-Marne, 2016, p.300.

rendre conformes leurs représentations autour de l'alimentation. Il existe quatre formes de sécurisation observées dans le cadre de nos recherches (hédonique, physiologique, sociale et identitaire) que nous décrivons en nous basant sur les travaux de R. Héron¹⁹⁸.

La sécurisation hédonique met en œuvre des pratiques visant notamment à faire correspondre le goût des aliments avec les attentes des mangeurs. Ainsi, quelques personnes évitent certains lieux d'approvisionnement car la qualité notamment gustative des produits proposés ne correspond pas à leur attentes ou inversement, ils vont dans certains magasins car ils retrouvent le goût désiré. C'est par exemple le cas de A.T. qui nous explique acheter de préférence le poisson au marché de La Courneuve qu'elle juge « meilleur » et n'acheter qu'en dernier recours du poisson surgelé qu'elle juge moins goûteux.

La sécurisation physiologique que nous avons observée ici se traduit par la procuration d'aliments compatibles avec des attentes d'ordre sanitaire. Ainsi, C.C., retraitée vivant à Noisy-le-Sec, indique préférer acheter ses fruits et légumes « directement chez le producteur » ; cette pratique garantissant selon elle la fraîcheur et une plus longue conservation des denrées achetées : « *Quand je peux trouver directement chez les producteurs, je profite d'aller chez les producteurs. Euh, sur le marché à Noisy, je vais plus souvent au marché de Bobigny qu'au marché de Noisy parce que les fruits que vous achetez sur le marché de Noisy, bien souvent le lendemain, légumes sont plus bons ou ils ont commencé à se transformer. Donc, euh, mais comme j'achète directement chez le producteur, je préfère aller chez le producteur directement.* ».

Nous avons observé une forme de sécurisation sociale chez quelques personnes et notamment chez M.C., cultivant une parcelle aux Jardins des Vertus : « *Par exemple, le potiron, le potimarron, déjà je donne à ma famille, à ma fille, ils sont contents d'avoir des légumes, des concombres, des courgettes, des tomates et tout et ce que je conserve c'est souvent les haricots et les courges, ça se conserve bien.* ». Pour elle, la réalisation de pratiques de don ou d'échange avec sa famille et notamment sa fille lui permet de réaffirmer les liens les unissant voire même de renforcer leur relation.

La sécurisation identitaire – en lien avec la sécurisation sociale – a également été observée dans le cadre de nos entretiens. Par exemple, dans le cas de V.D., ancien restaurateur aujourd'hui ne pouvant plus travailler suite à un handicap, acheter des produits chez « les autres commerçants du quartier » est un moyen de continuer à maintenir des liens avec eux et

¹⁹⁸ Héron Raphaëlle, *Les mangeurs urbains burkinabè, entre satisfaction et sécurisation alimentaires*, Thèse : Sociologie : Université Paris 1 – Panthéon Sorbonne, Nogent-sur-Marne, 2016, p. 294.

de leur signifier sa « solidarité » (sécurisation sociale) mais c'est également une manière de continuer d'affirmer son appartenance à cette catégorie socio-professionnelle.

Pour conclure cette partie sur la sécurisation alimentaire, nous souhaitons insister sur le fait que bien que les stratégies de sécurisation mises en place par nos enquêtés découlent de choix réfléchis, nous ne pouvons les résumer à une simple question de volonté. Bien souvent, elles sont soumises au poids de la contrainte budgétaire et relèvent d'un « sacrifice quotidien » s'imposant aux mangeurs de par la structure même de l'économie (Perrin-Heredia, 2013).

E. Intérêt pour consommer local

1. *Définition et perceptions variées autour du consommer « local »*

L'alimentation locale et les dynamiques en découlant font depuis quelques années l'objet de plusieurs définitions et se réfèrent à une diversité de termes : proximité, circuits courts... Le manque de consensus entraîne notamment une confusion autour du concept de localité ; confusion que nous avons pu d'autant plus observer que nous avons demandé aux interrogés de définir le concept d'alimentation locale. Pour la majorité des répondants, l'alimentation locale est limitée par un périmètre de production et d'achat restreint autour du lieu de consommation. Ce périmètre variable est appréhendé distinctement selon les personnes. Pour A.T., par exemple, l'alimentation locale se limite à ce qui est produit dans le quartier ou dans la ville de résidence : « *Pour moi des produits locaux c'est des produits qui ont émergés dans le quartier, dans la commune où on vit ; c'est des produits qui ont poussé... je sais pas comment vous dire [rire], dans le quartier quoi.* ». Il s'agit donc d'une vision « ultra-locale » de l'alimentation. Pour d'autres, comme F.S., la distance entre le consommateur et le producteur est plus importante et localité est finalement synonyme de production à l'échelle de la région ou du département : « *Euh, essentiellement, je pense des légumes qui poussent très bien dans un rayon de 200 kilomètres.* ». Une production locale peut aussi être appréhendée à l'échelle du territoire national ; pour H.L., le « local » est alors étroitement lié au « made in France » : « *Local, c'est français...c'est, c'est assuré déjà. Quand on part au supermarché je préfère acheter tout ce qui est français parce que je suis sûre que c'est pas trafiqué et qu'il y a pas des produits dangereux pour mes enfants.* ». Pour elle la traçabilité des produits et la transparence sont un gage de sécurité et de qualité inhérentes à la production locale.

Nous avons également observé que chez certains de nos enquêtés, la notion de distance était mise de côté afin de privilégier l'autoproduction ou la vente directe et de limiter le nombre d'intermédiaires comme c'est le cas pour S.B. : « À aller faire une cueillette [rire]. Là, je vois, on a un petit jardin collaboratif en bas et pour moi, consommer local, ça serait aller chercher mon panier au jardin une fois que les fruits et légumes auront poussés. ». De plus, il y a des mangeurs pour qui « local » est synonyme de produits gouteux et sains comme chez A.L. : « Euh, ça me fait penser à quelque chose de très bon, de plein de vitamines, de gorgé de soleil et d'adapter aussi à nos organismes. [...] Donc moi quand on me dit quelque chose de vraiment local, je trouve ça fantastique. Le plus proche possible, on évite même d'avoir des produits qui viennent d'Espagne, enfin moi, mon mari, ça le choque pas. Mon mari est australien donc pour lui des produits locaux qui viennent du même pays parce que l'Australie ça fait la taille de l'Europe ça ne veut rien dire que ça soit made in France ou made in Australia. Mais pour moi, si ça peut être dans la région c'est encore mieux en fait. C'est exigeant mais là la cueillette c'est à 30 kilomètres, c'est pas bio mais moi, ça me semble mieux que d'avoir du bio qui vient d'Espagne en fait, au niveau de l'empreinte et du bénéfice qu'on apporte à notre planète qui est bien plus important en fait. ». Comme nous le constatons, alimentation locale peut aussi rimer avec respect de l'environnement et il y en a pour qui consommer des produits respectant la saisonnalité peut être autant voire plus important que la proximité de production.

Finalement, nous avons également remarqué que chez au moins 4 de nos répondants, la demande de définition du concept de localité n'avait pas toujours suscité de réactions ; le terme « local » n'ayant parfois pas été compris par les personnes ayant des difficultés avec la langue française ou ne sachant tout simplement pas comment le définir. Comme nous pouvons donc l'observer la notion d'alimentation locale est perçue de diverses façons par les mangeurs. Pour un souci de compréhension et de simplification des questions posées, nous avons choisi d'employer le terme de local mais ce n'est pas celui que nous jugeons le plus approprié au moment de la conceptualisation de ce travail. Nous lui préférons donc par la suite le terme de « chaînes alimentaires courtes de proximité » se caractérisant par une certaine proximité géographique, un nombre d'intermédiaires limité et l'intégration de l'ensemble des étapes et des acteurs en amont et en aval de la filière (Berger et Chiffolleau, 2017).

2. Un discours en faveur de la consommation alimentaire locale...

La crise sanitaire liée à l'épidémie de covid-19 a éclairé d'un nouveau jour les liens entre alimentation, environnement, santé et souveraineté¹⁹⁹. Elle a également renforcé chez certains les attentes autour d'une alimentation de proximité. On observe ainsi une volonté de la part d'un nombre croissant de consommateurs de privilégier une alimentation issue des circuits courts et de proximité en concordance avec des préoccupations écologiques affirmées comme en témoigne A.V. : *« Une alimentation de qualité ? J'ai envie de dire bio mais par forcément parce que si on achète du bio de chez Carrefour qui vient de Pologne et qui est sous plastique ça l'est pas. Nous on essaie de privilégier les circuits courts et des produits...mais on le voit, en terme de qualité en général ; on le voit à l'aspect du légume, du fruit et puis au goût. »*. L'épidémie a également rendu visible et accru une tendance favorable à « l'alimentation bonne pour la santé » et les produits issus de l'agriculture biologique ont eu un regain d'intérêt bien que nous ayons observé à leur égard une certaine défiance, comme l'illustre le témoignage de V.D., qui est en faveur de l'agriculture local et du bio mais sous certaines conditions : *« Plutôt je suis pour la nature, pour défendre la nature, pour défendre le bio, mais quand je parle de bio, c'est vraiment contact agriculture et ramener chez eux et mettez dans une boutique de la mairie ou de Noisy. »*.

Nous observons également que chez quelques interviewés la crise sanitaire a contribué à renforcer des convictions et à faire émerger des réflexions autour de la souveraineté alimentaire française et c'est pourquoi nous citerons ici M.C. : *« J'ai réfléchi et je me suis dit qu'on devrait plus développer l'agriculture locale parce que lorsqu'on a vu que bon, par exemple le Marché de Rungis est bloqué pendant un certain temps, puisque les restaurants c'est fermé, les avions c'est pas possible... donc si un grand malheur devait arriver, je ne le souhaite pas mais bon...on devrait réfléchir pour être plus autosuffisant...Ce que j'aimais bien par exemple, pendant le covid, beaucoup d'agriculteurs se sont rendus compte qu'il est bien mieux de vendre aux habitants que de passer à travers le supermarché. Le consommateur est content parce qu'il a des produits de meilleure qualité et l'agriculteur est content parce qu'il gagne mieux sa vie. »*. Le discours tenu par cette répondante est révélateur des réflexions induites notamment par les pénuries de pâtes, de farine, ou de sucre par exemple observées pendant le premier confinement en France. Pour M.C. la résilience alimentaire des territoires passerait donc par l'agriculture locale et la consommation de produits locaux ; cette dernière en venant même aujourd'hui à remplacer le bio. Finalement la

¹⁹⁹En témoigne le Rapport publié par de la Commission des Affaires économiques du Sénat en mai 2021, disponible à l'adresse suivante : <http://www.senat.fr/rap/r20-620/r20-620-syn.pdf>

consommation de produits de proximité est également perçue comme un levier permettant de dynamiser l'économie locale et de venir en soutien aux producteurs français. Ainsi, C.C. nous explique préférer faire ses courses auprès de producteurs : *« le producteur qui travaille avec le PCF à l'air d'avoir de très bons produits en plus de ça, on commande ce que l'on veut donc on peut les commander et on est livré quelques jours après la commande. Si moi ça peut m'éviter de me déplacer de me faire livrer ces produits et puis, moi, je préfère faire travailler les producteurs ; c'est quand même plus intéressant. »*. Faire ses courses serait donc un moyen d'exprimer sa solidarité envers les agriculteurs français fortement mobilisés et mis en difficulté durant l'épidémie. Finalement, nous observons donc un certain consensus chez nos enquêtés qui s'est formé pendant la crise sanitaire autour du « consommer français » ou du « consommer local » ; la crise ayant finalement permis de tirer des leçons notamment sur les habitudes de consommations.

3. ...qui n'est pourtant pas toujours traduit dans les actes des consommateurs

Si la crise sanitaire de la covid-19 laisse suggérer qu'il y aurait une rupture dans les pratiques alimentaires et les tendances de consommation notamment en milieu urbain, d'autres éléments récoltés au cours de nos entretiens laisse penser que les habitudes et tendances existantes avant la crise pourraient persister voire même se renforcer (FranceAgrimer). Les déclarations et motivations de nos interrogés autour de l'anti-gaspillage, du consommer « local » ou encore du « made in France » ne sont pourtant pas toujours visibles dans les achats réels. Ainsi, un facteur est souvent évoqué par notre échantillon comme un frein à la consommation de produits locaux avant mais également et surtout après l'épidémie : la pression – voire même la diminution – exercée sur leur pouvoir d'achat. A l'image de L.H., plus de la moitié des personnes interviewées dans le cadre de nos entretiens font également part de cette contrainte financière à l'achat de produits de proximité : *« Ça moi, j'aimerais bien acheter des produits comme ça mais c'est cher. Ça, ça serait bien ça, si tout le monde mangeait comme ça, des produits local... »*. Ce constat est partagé par M.C. qui nous explique pourquoi selon elle la vente de produits locaux ou issus de circuits courts n'a pas toujours fonctionné aux Courtilières : *« Ils ont essayé de faire une permanence à côté dans une petite boutique de quartier qui s'appelle Aquarium ; il y a une AMAP qui a essayé de vendre mais je pense que c'est quand même assez cher pour les habitants...en fait, ils sont pas restés longtemps et beaucoup de monde font les courses dans le marché. »*. Ainsi, les propos tenus par ces enquêtées nous interrogent sur leur capacité à

agir réellement et à faire perdurer dans le temps leur volonté pourtant énoncée d'aller vers une consommation plus locale, plus qualitative voire même plus durable surtout dans un contexte de crise sanitaire et de crise économique.

Finalement, pour V.D., qui préfère faire ses courses auprès des petits commerçants et limiter ses achats auprès des grandes chaînes de distribution et des centres commerciaux, ce choix lui permet en quelque sorte de s'opposer à l'ordre établi : « *Surtout les grandes surfaces, ils ont grands pouvoirs au comité européen, ils ont, ça veut dire, ils ont une communauté, ils payent, ils font leur publicité, ils achètent les gens, ils font lobby pour vendre leurs produits, ça veut dire l'Europe est construite mais pas pour les pauvres, pas pour le peuple manger bien correctement, c'est pour les riches [...].* ». On retrouve également ce cheminement de pensée chez d'autres enquêtés pour qui d'une certaine façon, les aspirations de consommation notamment alimentaires traduisent un sentiment d'appartenance de classe (Perrin-Heredia, 2013). Ainsi, choisir de ne pas aller faire ses courses auprès d'une AMAP et préférer aller au marché par exemple peut être envisagé comme une manière de se distinguer de personnes d'autres groupes-socioéconomiques.

F. Adéquation entre l'offre alimentaire et la demande sur les trois terrains étudiés

1. *Une offre alimentaire qui n'est pas toujours structurée et adaptée aux besoins des populations*

Nous ferons ici exclusivement mention des propos concernant les trois quartiers étudiés La Sablière, Béthisy et Les Courtilières et nous n'évoquerons que très brièvement les commentaires ayant trait aux viles dans leurs ensembles.

A La Sablière, à Bondy, les témoignages recueillis auprès des différents acteurs comme ceux récoltés auprès des habitants et habitantes font tous état du même constat : l'offre alimentaire à l'échelle du quartier est quasi-inexistante. Ainsi, lorsque nous demandons à L.H. si elle est satisfaite de l'offre disponible près de chez elle, sa réponse est sans équivoque : « *Bah, il y a presque rien. On a pas de boulangerie, on a pas de... non, ça, c'est 0, vous pouvez mettre 0 à ça [rire].* ». Ce constat est partagé par D.V., bénévole de l'association Bondy Ambition et habitant du quartier : « *Ça, en soi, je pense pas parce qu'ici...il y a eu un grec, il y a eu plusieurs grecs ici pendant des années et des années ; ensuite, ils ont ouvert un restau thaï sauf qu'il a brûlé mais en soi, je pense pas que les gens étaient satisfaits de ça car ça reste de la malbouffe. Certes, c'est bon mais voilà quoi ; c'est pas tout le monde qui peut y avoir accès. Par exemple, c'est plus les jeunes ; tu sais les parents entre 40 et 50 ans, limite 60 ans mais tu sais les personnes âgées, ils vont pas aller manger là-bas. [...] On a que l'épicerie ; la boulangerie, elle a fermé. Donc du coup, on peut pas avoir de pain ici. Bah, il y*

avait un restau thaï, tu sais des fois quand t'as la flemme de te faire à manger ou de commander Uber tu te dis « bon, il y a un thaï ici, ça reste un peu correct, il y a des sushis, tout ce que tu veux donc on peut y aller » mais là en soi, il y a plus rien. Le restau thaï, il a brûlé, la boulangerie, elle a fermé donc en soi, il reste que l'épicerie donc en soi, non, on est pas satisfait de ce qu'on a là. ». Ces deux discours convergent donc vers le même point : le quartier est un véritable « désert alimentaire²⁰⁰ ». Cette expression développée dans les années 1990 au Royaume-Uni puis aux Etats-Unis fait état d'un endroit où l'accès à une alimentation de qualité et bon marché y est restreint en particulier dans les espaces où vivent des populations à faible revenu (Bernot, E., 2018). Aujourd'hui largement vulgarisée, elle fait partie intégrante du vocabulaire et est grandement plébiscitée par les acteurs du territoire avec lesquels nous sommes rentrés en contact notamment par ceux présents dans le quartier des Courtilières à Pantin.

Tout comme à La Sablière, aux les Courtilières les habitants ne semblent pas convaincus par les quelques commerces présents dans le quartier comme nous l'explique F.O. : *« Oui, je suis satisfaite mais je trouve que c'est un peu...un eu loin pour nous. Ici, pour les habitants des Courtilières, il y a pas beaucoup de magasins. ». En revanche, ce constat s'inverse en ce qui concerne les commerces situés autour du quartier et sur les quatre personnes interrogées vivant aux Courtilières, toutes s'accordent sur la variété et diversité des produits disponibles dans les boutiques de La Courneuve et d'Aubervilliers : « tout ce qu'on cherche, on trouve²⁰¹ ».*

A Béthisy, la situation est différente. En effet, le quartier bénéficie d'une forte densité de commerces de bouche (marché, supermarché, épiceries de quartier, restaurants, boulangeries, etc.) dont les personnes interrogées que certaines personnes interrogées semblent apprécier. Toutefois, deux habitantes, dont Z.A., ont émis des critiques concernant l'insuffisante diversité de l'offre alimentaire présente dans le quartier : *« Non, non, il y a trop de magasins de nourriture. C'est de la nourriture qui m'intéresse pas du tout. C'est tous des restaurants de grecs, de pizzas, il y a que ça. Il y a plein de magasin mais eh c'est que de la bouffe avec plein de calories. ». Cette problématique est également pointée par la porteuse de projet de Comptoirs de l'Est, H. Clemente lors de notre échange : « Il y a une offre qui est partielle et finalement, on a beaucoup de...de comment dirais-je une offre qui est très stéréotypée. C'est-à-dire, ben, beaucoup de produits du monde, une dizaine de boutiques qui proposent toutes*

²⁰⁰ Il est vrai que cette notion est aujourd'hui nuancée dans la littérature scientifique (Bernot, 2018) ; toutefois nous l'employons ici telle qu'évoquée par les différents acteurs interrogés qui la mobilisent.

²⁰¹ Paroles recueillies auprès d'H.L.

les mêmes choses en tant que produits du monde. Ce qui est à la fois une chance mais ça manque de diversité. ».

En définitive, sur la base de nos entretiens, nous constatons qu'il existe une situation similaire aux Courtilières et à La Sablière ; quartiers que nous pouvons qualifier de déserts alimentaires alors qu'à Noisy-le-Sec, l'offre alimentaire au premier abord très riche, manque de diversité.

2. Des territoires riches en savoir-faire et pratiques culinaires

a) Migration et pratiques alimentaires :

D'après les entretiens réalisés, nous constatons que quelques individus issus de l'immigration affirment avoir changé leur alimentation depuis leur arrivée en France ; cette affirmation nous renvoyant directement à la fonction identitaire de l'alimentation. Parmi ces personnes, M.C., retraitée née en République Tchèque, ayant également vécu plusieurs années au Maroc et en Tunisie nous explique : *« Oui, oui ça a beaucoup changé parce que déjà il y a des légumes que je connaissais pas ; par exemple, les courgettes je connaissais pas euh quoi d'autres...même si tu veux j'en ai mangé par ce que j'ai habité en Tunisie, Maroc, etc. mais oui ça a changé, en Tunisie, il y avait beaucoup plus de choix par exemple de poissons... ici, il y a beaucoup de salade, beaucoup de sortes de salades les endives, mâche, j'adore le cresson...plus de choix de légumes et de fruits. ».* D'autres estiment ne pas avoir changé le type de plats préparés et consommés mais trouvent une grande différence de goût entre les produits achetés dans leur pays d'origine et ceux qu'ils consomment en France. *« Si, si, il y a plein de choses sans goût ; on trouve pas les goûts. Il y a tout, il y a tout, on trouve tout ; hamdoullah, les trucs marocains, il y a tout ici mais il y a aucun goût c'est ça le problème. On mange ça aucun goût, ni fruit, ni légume c'est ça le problème mais de temps en temps si c'est un produit Maroc, j'achète mais c'est pas le même goût Maroc. Au Maroc, j'achète les tomates, c'est pas les mêmes ici qu'au Maroc, au Carrefour et tout c'est pas les mêmes, c'est pas les mêmes goûts. Avant on trouve le goût, maintenant non. »* raconte F.C., pantinoise née au Maroc. Il y en a également qui nous expliquent combiner les savoir-faire et les aliments de leurs pays d'origine avec ceux de leurs pays d'accueil, comme V.D., né en Turquie : *« Ça a changé énormément, ça veut dire que la richesse de chez moi, la grande cuisine, plus avec les sauces françaises, le plat français française, oui je rajoute beaucoup de choses, c'est devenu très très riche c'est vrai, j'ai pas remarqué mais quand vous m'avez posé question j'ai réfléchi 2-3 secondes mais c'est vrai oui ça a changé. Mais pas Noisy, depuis que je suis arrivé en France, mais je suis Noiséen depuis presque 30 ans que je suis sur Noisy. ».*

Finalement, il y a des personnes qui disent n'avoir opéré aucun changement dans leurs habitudes alimentaires depuis leur arrivée en France métropolitaine. C'est le cas de Z.A. née en Afrique de l'Ouest – nous ne savons pas dans quel pays exactement – qui juge n'avoir en aucun cas modifié son alimentation.

L'arrivée dans un nouveau pays entraîne donc dans une certaine mesure une modification des habitudes alimentaires mais paradoxalement nous enjoint à reconnaître la part de subjectivité et de liberté des pratiques alimentaires en lien avec des différences culturelles (Bouly de Lesdain, S., 2002).

b) Une diversité de plats préparés par nos enquêtés

Sur la base de nos entretiens, nous avons également observé une grande variété de plats préparés par nos enquêtés, allant du cassoulet au couscous en passant par les lasagnes. Cette diversité nous permet de témoigner de la richesse culinaire des territoires choisis dans le cadre de cette étude et de la richesse des savoir-faires des populations y habitant. Au cours de notre échange, A.T., d'origine sénégalaise nous a ainsi donné la recette du thieb : *« Alors c'est le thieb, je sais pas si vous en avez déjà entendu parler [...] c'est le plat principal du Sénégal donc en fait c'est un plat qui est fait à base de riz avec du poisson et après on peut aussi le composer avec de la viande ou du poulet mais c'est principalement du poisson. Après, le riz, il est fait avec de la sauce tomate et des épices comme le persil, l'ail, euh, le sel, le poivre...voilà. Et puis on accompagne avec des légumes des carottes, des choux, des choux-fleurs et voilà. »*. Il en va de même pour M.C., retraitée d'origine tchèque qui nous a transmis une de ses recettes préférées : la salade de courgettes marinées (cf. Annexe 12: Recette de la salade de courgettes marinées données par M.C. aux Courtillières.). Autre exemple, J.G. française d'origine antillaise, nous explique dédier ses week-ends à la cuisine de plats caribéen parmi lesquels le colombo de poisson, une de ses recettes favorites.

Les pratiques culinaires de personnes interviewées témoignent également d'une grande variété culinaire au sein même des ménages où se côtoient souvent plats de tradition française et cuisine du monde. A.T. qui comme nous venons de le dire, nous donne au début de l'entretien la recette du thieb, exprime un peu plus tard ses savoirs en matière de pâtisserie : *« La brioche, c'est vrai que c'est pas si facile que ça mais une fois qu'on connaît c'est la levure quoi qu'il faut savoir bien dosé et puis il faut laisser reposer pendant plusieurs heures pour que la brioche puisse grossir. Après c'est vrai qu'on a de la chance avec Youtube et Instagram, il y a pas mal de gens qui donnent des conseils pour les recettes, ça aide et ça inspire beaucoup. Ça aide aussi à ne pas faire toujours les plats qu'on fait chez nous, ça nous*

aide à diversifier et à faire des plats qu'on connaît pas aussi. ». Son témoignage, nous permet de prendre conscience de la diversité des savoirs que peuvent posséder les individus tout en pointant du doigt la construction de l'identité culinaire individuelle. En effet, A.T., née en France de parents sénégalais, maîtrise la cuisine des plats « *qu'on fait chez nous* », au Sénégal mais s'est également construite autour de plats provenant d'autres cultures tels que la brioche de tradition française ou encore de plats indiens comme elle nous l'explique plus tard. Elle nous permet également de pointer du doigt le rôle important tenu par les réseaux sociaux et par internet dans cette construction individuelle et dans l'apprentissage de nouveaux savoirs culinaires.

En définitive, s'il est vrai que les habitants et habitantes interrogés semblent pour la plupart satisfaits de trouver dans leurs villes respectives des commerces proposant des produits exotiques; il n'en reste pas moins demandeurs d'une offre alimentaire diversifiée répondant à la richesse de leurs pratiques.

G. L'impact de la covid-19

Depuis le mois de mars 2020, la France est soumise à un contexte de crise sanitaire lié à l'épidémie de covid-19. Comme nous l'avons évoqué plus haut (cf. II.C.1), l'épidémie a fortement impacté le territoire de la Seine-Saint-Denis ; ce qui n'a pas été sans conséquences sur l'accès à l'alimentation de ses habitants.

1. *Les conséquences de l'épidémie de covid-19 sur les populations des quartiers populaires de Seine-Saint-Denis*

a) Des conséquences économiques et sociales non négligeables dans les quartiers populaires

Nous ne développerons cette partie que partiellement, le but étant ici de montrer en quoi les difficultés économiques et sociales entraînées par la crise sanitaire de covid-19 ont pu impacter l'alimentation des plus vulnérables.

Les populations précaires sont les plus touchées par la crise sanitaire et les pertes d'emplois les ont touchés de plein fouet. Selon l'Insee²⁰², au premier semestre 2020, 715 000 emplois ont été détruits frappant en premier lieu les jeunes et intérimaires alors que les personnes restées en emploi ont vu leur temps de travail diminuer de près de 34% durant le

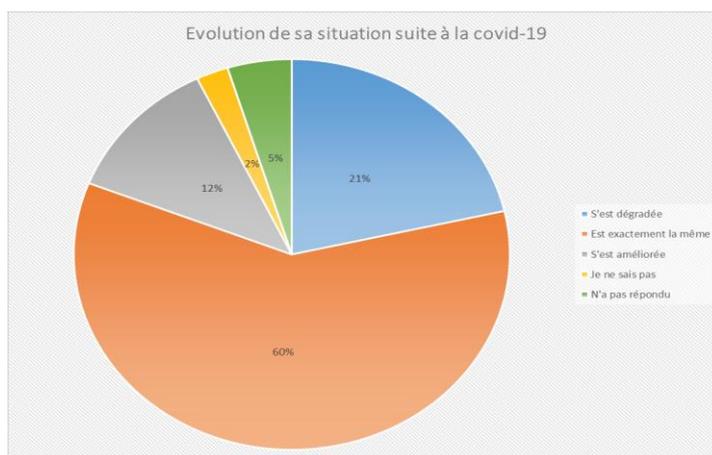
²⁰² Informations disponibles à l'adresse suivante: <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4797670?sommaire=4928952>

premier confinement. Ils sont nombreux à avoir dû faire face à une dégradation de leurs situations financières par la perte d'un emploi ou par le chômage partiel. C'est par exemple le cas de Z.J. : « *Oui, oui, oui parce que mon mari il est parti au chômage partiel et c'est 5 mois, il travaille aux livraisons à l'hôtel tout ça et le plus dur c'est Noël, on est obligé de payer les dettes et là jusqu'à maintenant je paye les dettes du loyer ; ça fait un an j'arrête pas de payer les dettes. [...] Du coup, l'année dernière, c'est la première année, j'arrive pas de payer mon loyer avant j'arrivais, je payais tout le temps avec le travail et les opérations, les changements des APL tout ça et notre loyer qui est augmenté ; on nous a donné des aides et on paye tous les 4 mois l'eau tout ça, ça passe plus. C'est ça vraiment qui est dur ; quand je vois le loyer il me stresse beaucoup, j'essaie vraiment de faire attention de mettre de côté pour le loyer comme ça tous les mois mais là on y arrive pas.* ». Elle a donc vu la situation économique de son ménage se détériorer fortement et se trouve aujourd'hui endettée. Pour faire face à cette situation elle a notamment fait une demande d'aide alimentaire d'urgence. La dégradation de la situation financière des plus précaires est d'autant plus importante que leurs revenus étaient initialement peu élevés. Comme le mari de Z.J. des personnes ont perdu leur travail ou se sont retrouvées en chômage partiel alors que d'autres comme F.S., sans emploi lors du déclenchement de l'épidémie, ont eu des difficultés pour trouver du travail même après le premier confinement : « *Alors oui, au niveau de l'impact dans le sens ou moins, j'avais plus d'emploi et le fait que ça soit une période de covid j'ai bien senti que c'était beaucoup plus compliqué de retrouver un emploi...parce que, euh, parce que en tant que consultant, je sais pas si vous connaissez le principe mais c'est comme de l'intérim, et en temps de crise, bah les clients, ils coupent les budgets des missions donc c'est compliqué pour trouver un emploi.* ». Nombreux ont donc vu leur situation financière se dégrader et de fait leur budget alimentaire se réduire avec la crise sanitaire.

La covid-19 en plus de réduire le budget des ménages a également eu des répercussions sur le prix des denrées alimentaires proposées en magasin, rendant pour les plus précaires leur approvisionnement encore plus difficile. Selon F.C., dans la grande surface où elle a l'habitude de faire ses courses, les prix ont ainsi connu une augmentation : « *C'est à cause, de, à cause du covid, il y a plein de choses ils ont augmenté, à cause du covid tout est devenu cher. [...] Avant, avec 50€ je ramenai cadis plein, il y avait de la viande, il y avait tout dedans maintenant, c'est 80€. Franchement c'est tout devenu cher. Il y a des choses qui ont monté, 1centimes, 2 centimes, 10 centimes, 50 centimes, j'ai noté plein de prix qui ont monté.* ».

Ces informations récoltées dans le cadre de nos entretiens sont corroborées par les résultats obtenus via les questionnaires comme en témoigne le graphique suivant. En effet, 21% des répondants au questionnaire ont vu leur situation (financière, familiale, psychologique...) se dégrader depuis le début de l'épidémie de covid-19.

Figure 40: Graphique de l'évolution de la situation des interrogés suite à l'épidémie de covid-19.



Source : Elaboration propre.

Finalement, l'épidémie est également venue renforcer des inégalités déjà existantes et a contribué à cristalliser des situations déjà compliquées comme c'est le cas pour H.L. : « Alors, euh non. Je ne sais pas comment vous répondre mais parce que moi, dans cette...il y a 2 ans, on a vu le corona pour tout le monde et moi, j'ai vu le divorce en même temps...alors c'est, c'est des, des événements qui sont passés à ces deux ans là. Alors, moralement non, je suis pas vraiment...ça va parce que j'ai pas le droit. J'ai 5 enfants je dois leur montrer la force, je dois leur montrer comment gérer, comment marcher sur le feu si on est obligé de marcher sur ce chemin-là. ». Ainsi, les familles monoparentales ont rencontré des difficultés accrues comme le signale I.H., mère au foyer actuellement à la charge de 3 enfants dont un en situation de handicap : « Oui, c'était un peu... le premier confinement, c'était très difficile, je vous cache pas. En plus, j'étais pile poil dans mes problèmes. Avec le confinement et avec le covid, ça n'a rien arrangé. En plus, après, même pour faire des courses, moi j'étais toute seule avec mes enfants, même pour sortir faire des courses, c'était, c'était pas facile. Après, oui, ça change dans... on a changé le régime alimentaire parce que même parfois on sort, on trouve rien [raclement de gorge], on était obligé de faire, de faire avec. ». Cette situation l'a notamment contrainte à réduire notamment sa consommation alimentaire ainsi que la qualité des produits consommés. Ces stratégies d'adaptation sont extrêmement coûteuses à long terme pour la santé – mais pas que – des plus vulnérables.

b) Faire ses courses durant le premier confinement

Le premier confinement ayant eu lieu du 17 mars au 10 mai 2020 a vu se dégager plusieurs tendances en matière d'approvisionnement des ménages notamment en milieu

urbain. Ainsi, au cours de nos entretiens, nous avons pu observer plusieurs stratégies développées par les interviewés.

Pour certains, le premier confinement les a conduits à limiter leurs déplacements comme en témoigne Z.J., habitante du quartier de Béthisy : « *L'année dernière au confinement on est sorti 2 ou 3 fois et mon mari il allait chercher les courses* ». Cette minimisation des déplacements pour faire les courses est passée notamment par la livraison de denrées alimentaires à domicile ou par la réduction des distances ; on va à côté de chez soi. S.B., habitante du quartier de La Remise à Jorelle limitrophe de La Sablière, a profité du confinement pour expérimenter la livraison à domicile : « *J'avais trouvé une application pour des produits frais qui venaient de Rungis et donc, j'utilisais cette application pour me faire livrer parce que j'avais pas de véhicules à cette époque-là et c'était pour moi le moyen d'avoir des choses fraîches et euh, à domicile.* ». Cette limitation des déplacements a également conduit des personnes à faire tous leurs achats auprès d'une seule et même structure comme nous l'explique T.T. « *C'était plus compliqué parce qu'on sortait vraiment pas beaucoup mais du coup c'était plus parce qu'on sortait pas forcément, qu'on achetait pas trop donc oui c'était plus compliqué...les choses étaient plus fermés et il me semble que j'allais que chez Carrefour et c'était qu'une fois par semaine et je prenais moins de choses. [...] J'allais pas dans les commerces qui étaient fermés de toute façon mais moi qui est l'habitude de prendre du frais, je prenais plus de frais ou beaucoup moins.* ». Durant le premier confinement, cette pantinoise nous explique qu'elle essayait d'acheter le plus de choses possibles au même fournisseur, ici en l'occurrence une grande surface, pour éviter les contacts et de fait les contaminations. Elle n'a pas réussi à maintenir ses habitudes d'achat parce que les commerces de proximité étaient fermés. Pour elle, le premier confinement a donc totalement bouleversé ses habitudes d'achat et alimentaires.

Pour d'autres, le premier confinement a été synonyme d'achat auprès de circuits courts, de producteurs ou de structures d'approvisionnement alternatives (associations...). Pour I.H., le premier confinement a été l'occasion de découvrir et d'acheter des paniers auprès d'agriculteurs ayant instauré des initiatives pour vendre leurs surplus : « *Oui, pendant, oui. En bonne partie parce qu'il y avait des agriculteurs à côté qui mettent un panier. C'est un panier ou c'était le petit panier à 15€ et un grand panier après à 25€, 30€ je pense et c'était bien, c'était bio. Vous savez que c'est du bio, c'est de l'agriculteur. C'était bien mais après ça disparaît* ». Cependant, elle regrette que ce type d'initiatives aient disparu après le premier confinement. Quelques personnes comme A.V., déjà engagée, se sont davantage impliquées

auprès de ces circuits alternatifs et que la covid-19 a finalement renforcé « leurs convictions ».

Quelques individus ont également développé des stratégies d'approvisionnement basées sur la quantité de nourriture achetée. On achète alors en grande quantité et on regroupe ses courses pour des questions budgétaires ou pour ne pas avoir à sortir à plusieurs reprises et/ou on achète en quantité moindre et près de chez soi.

Nous avons pu observer que chez certains, le confinement a réveillé un intérêt pour l'autoproduction et quelques individus se sont mis à produire eux-mêmes. C'est par exemple le cas de T.T. qui a décidé d'aller aider sa mère, ayant une parcelle aux Jardins des Vertus : *« Je me suis intéressée plus à ce que j'allais produire au jardin pour être sûre de la qualité de ce que j'allais manger donc j'ai fait attention à mon jardin. Donc là, c'est le jardin de ma mère. Par rapport au produit frais quand arrive l'été en fait, là avec ma mère on a planté les salades, les tomates donc quand arrive l'été tous les produits frais ils viennent du jardin je vais plus en acheter. »*. Bien que T.T. ait déjà été sensibilisé aux thématiques du développement durable et de l'agriculture, faire attention à la qualité de son alimentation a pris tout son sens pendant l'épidémie.

Enfin, il y a des personnes pour qui les confinements successifs ont également été l'occasion de s'entraider entre voisins. Pour F.C., le premier confinement a été l'occasion de créer un contact avec ses voisines de pallier et de se « dépanner » : *« On avait un contact avec des voisines ici. Si elles ont besoin de quelque chose, elles demandent et si j'ai besoin de quelque chose je demande [rire] si il manque du lait, des œufs, je demande. »*. Même si les habitudes de consommation entre voisins ne sont pas les mêmes, le confinement a suscité de nouvelles solidarités de voisinage notamment dans l'immeuble de L.H. où les personnes plus jeunes *« aidaient les personnes âgées à faire les courses »*.

c) Evolution des pratiques et des régimes alimentaires

Il y en a pour qui les confinements n'ont pas réellement modifié leur manière de s'approvisionner ou de concevoir leur alimentation. C'est le cas de la famille de W.H., habitante du centre-ville de Noisy-le-Sec : *« Euh, bah c'est vrai que sur ça on a pas vraiment changé d'habitudes. On a toujours ce système de faire toujours les courses le jour même, chaque jour... Après, tu vois, mes sœurs, elles se disputaient les courses...pour sortir et prendre un petit peu l'air pendant le premier confinement. Donc je dirai même que ça a été très important qu'on garde cette habitude. »*. Nous pouvons même dire, que pour elle, le maintien d'une certaine régularité, d'une habitude dans l'approvisionnement lui a permis de

garder ses repères et un peu de normalité face à cette situation sanitaire inédite. Au contraire, pour S.B., le confinement a été perçu comme le détonateur d'une prise de conscience : *« ça m'a permis de prendre conscience de certaines choses et je pense que c'est ce qui m'a poussé à m'investir un peu plus au niveau alimentation vivante là actuellement et aussi à suivre mes enfants sur ce point. »*.

Pour ce qui est du comportement des mangeurs à table et en cuisine, nous observons 2 tendances principales. Une partie, ayant plutôt des revenus confortables, a compensé cette situation de confinement en se faisant plaisir par la nourriture. C'est par exemple le cas de S.A., étant responsable de planification et vivant dans le centre de Bondy : *« Pendant le premier confinement, je faisais pas mal de cuisine, euh, j'ai fait des gâteaux quoi...j'ai plus grossi qu'autre chose, j'ai pris 5kg en 1 mois mais je peux pas dire que le covid ait amélioré les choses. »*. C'est aussi le cas de F.S, habitant du centre de Bondy et consultant informatique : *« L'effet pervers, c'est que j'ai un peu abusé des UberEats mais bon après, c'est jamais aussi bon que d'aller au restau. »*. Cela l'a également amené à faire plus attention à la qualité de la nourriture consommée *« Etant donné qu'il y a plus de budget restau, on prend de la meilleure qualité en faisant les courses »*. Finalement, A.V., également habitante de Bondy et exerçant le métier de chanteuse confirme aussi cette tendance : *« Le fait de plus sortir, de plus avoir d'amis qui venaient chez nous, etc. Euh, je pense qu'on a un peu associé la nourriture à quelque chose de festif et du coup on fait des restau à la maison quoi. Et je sais qu'au début du covid, on commandait beaucoup sur UberEats mais ça me mettait mal à l'aise, ça me posait pas mal de question parce que la plupart du temps c'est pas écolo avec tous les emballages, etc. mais ouais, on a eu besoin de passer par cette phase-là. »*. Son discours est également révélateur d'une autre catégorie de mangeurs, pour qui la crise sanitaire a été synonyme de réduction du gaspillage alimentaire et d'accroissement de l'intérêt pour le développement durable. Finalement C.B. diététicienne dans le cadre du projet de L'épideBri à La Sablière nous explique ce qu'elle a pu observer comme conséquence de l'épidémie *« Sur l'alimentation ça a beaucoup changé, ce qui n'est pas forcément un mal non plus, peut-être qu'ils sont plus sédentaires mais ils ont mieux mangé aussi. Donc, c'est pas forcément moins bien mais voilà parce qu'on a plus de temps aussi pour se faire à manger à la maison, le midi on mange pas à la cantine. Tout un chacun a vécu un peu la chose différemment »*. Il est vrai que l'accroissement du temps passé à la maison a également eu une grande importance sur le comportement des mangeurs les insistant plus à grignoter mais également à surveiller leur alimentation.

Bien que pour H.L. la crise ait également été synonyme d'anti-gaspillage, elle a aussi été source d'un certain mal-être : « *Euh, ça a renforcé quelque chose oui. On est devenu vraiment femme au foyer, vraiment professionnelle [rire] parce qu'on fait tout de tout et on était vraiment passé par l'anti gaspillage parce que là, quand on cuisine, quand on sait qu'il y a des produits qu'on va pas les trouver, alors là, on fait vraiment attention à ce qu'on a dans la main. Et c'est pour ça oui, pendant le premier confinement, on a appris beaucoup de choses [rire].* ». Plusieurs des femmes interrogées ont notamment dit avoir assumé une grande partie des tâches domestiques et notamment alimentaires ; source chez certains d'un sentiment d'inégalité. Ainsi, pour une grande partie de nos enquêtés isolée et/ou ayant notamment des revenus modestes, la crise sanitaire a été source de d'angoisses et de peurs se reflétant jusque dans les pratiques alimentaires certains comme S.A. allant jusqu'à parler de « guerre » dans les supermarché : « *Alors au premier confinement, beaucoup de gens, avant que le confinement soit prononcé, il y avait une pseudo guerre. Et le confinement a été prononcé un mardi midi je me rappelle et moi je suis sortie le mercredi soir pour faire mes courses. Je suis allée à l'Intermarché qui est à la gare de Bondy et il n'y avait rien dans les étals mais vraiment rien. On avait l'impression que c'était une fiction ou un scénario d'Hollywood ; donc cette pénurie m'a marquée en tout cas.* ». Le témoin d'I.H., mère au foyer vient également appuyé ce constat : « *Oui, c'était un peu... le premier confinement, c'était très difficile, je vous cache pas. En plus, j'étais pile poil dans mes problèmes. Avec le confinement et avec le covid, ça n'a rien arrangé. En plus, après, même pour faire des courses, moi j'étais toute seule avec mes enfants, même pour sortir faire des courses, c'était, c'était pas facile. Après, oui, ça change dans... on a changé le régime alimentaire parce que même parfois on sort, on trouve rien [raclement de gorge], on était obligé de faire, de faire avec.* ». Nous remarquons donc ici, que le régime alimentaire de certains de nos enquêtés a changé au cours du premier confinement, l'épidémie les ayant contraints à se priver et à consommer des produits qui ne les satisfaisaient pas. Ce constat est également partagé par J.G. que le confinement a contraint de demander une aide alimentaire d'urgence.

d) La détresse alimentaire des plus vulnérables

A l'été 2021, Direction de la recherche, des études, de l'évaluation et des statistiques (DREES) et l'Insee font état d'une nette hausse des volumes de l'aide alimentaire distribués par les associations en 2020²⁰³ par rapport à 2019. Ainsi, selon ces deux organismes, les

²⁰³ Informations disponibles sur le site internet de la DREES : <https://drees.solidarites-sante.gouv.fr/communiquede-presse/aide-alimentaire-une-hausse-prononcee-des-volumes-distribues-par-les>

associations auraient enregistré une hausse de 7,3% des inscriptions en 2020 et une augmentation de près 10% du volume de denrées alimentaires distribuées sur la même période. Ces chiffres traduisent le fort impact qu'a eu la crise sanitaire sur les populations ; conduisant les plus vulnérables dans une situation de détresse alimentaire – mais pas que –, elle-même débouchant sur des demandes d'aides alimentaires d'urgence.

Nous préférons ici employer l'expression de « détresse alimentaire » en opposition au concept « d'insécurité alimentaire » afin de mieux rendre compte de la réalité des personnes en situation de précarité, depuis l'intérieur, depuis leur point de vue (Pilon L., 2000). Nous pouvons ainsi transmettre les paroles d'I.H., qui a vu sa situation se compliquer grandement avec l'épidémie : *« C'était une dure période mais j'étais...j'avais pas le choix. J'avais vraiment pas le choix. Je prenais de l'aide près des associations. Les associations n'utilisent que les conserves... oui... parce que je comprends, pour les garder plus, plus longtemps mais bon c'était, c'était une période...j'espère que ça sera...qu'elle revient jamais. »*. Cette situation de précarité alimentaire est également partagée par H.L. qui a bénéficié de chèque alimentaire pour pouvoir subvenir à ses besoins et à ceux de sa famille *« Euh non, pas ça mais pendant le covid, le premier covid, on savait pas...on était nouveau dans la situation comme toute personne mais oui, c'était loin et il y avait pas beaucoup et il y avait la queue interminable. Et pour les produits, oui, les gens pensaient pas que c'était le corona, ils pensaient que c'était une guerre et les gens, ils stockent et, euh, je suis pas véhiculé du coup, moi je fais mes courses juste avec le chariot, je faisais aller-retour vers le supermarché et faire la queue chaque fois pour les packs de lait, pour l'eau, donc, voilà, c'est des volumes...pour les produits alimentaires, oui, on peut dire ça, oui parce qu'il y avait une période qu'on trouve pas la farine, qu'on trouve pas certains aliments ; oui, c'est ça. »*. Cette situation concerne également J.G. : *« C'est très dur. Et comme on dit, quand je fais les courses, j'ai les larmes dans mes yeux. Mais je me dis le plus important c'est qu'ils aient de quoi manger puis le reste c'est pas important. »*. La crise sanitaire a donc ici fortement contribué à marginaliser une partie population déjà vulnérable et a accentué ou créé des situations de précarité alimentaire, venant heurter de plein fouet le droit à l'alimentation des plus précaires.

e) Des répercussions psychologique et physique en lien avec l'alimentation

Chez certains, enquêtés, la covid-19 a également eu des répercussions psychologiques et physiques ; elles même ayant des conséquences sur leur alimentation. Ainsi, V.D. nous

explique en quoi l'épidémie a rendu sa vie plus difficile psychologiquement : « *On fait attention, on peur de tout, on peur de tout le monde, ça veut dire qu'avant on surveillait avec les gens, on regardait, on parlait, on approchait mais maintenant on est tous devenus monstres, on voit tout le monde comme monstres, on approche pas, on sourit pas. [...] Moi je suis quand même malade, diabète, hyper tension de cœur, je fais attention plus que les autres, autour de moi tout le monde l'a attrapé, même mes parents.* ». La peur de l'autre, la peur d'attraper la maladie – d'autant plus que nous avons une santé fragile comme dans son cas – et l'isolement forcé l'on contraint notamment à réduire ses déplacements et à diminuer ses interactions sociales avec les autres. Cette peur d'attraper la maladie est également partagée par C.O., habitante de Béthisy « *C'est vrai, on a peur quand on sort parce que je suis fragile...le diabète et tout...oui c'est vrai on a peur. Il y a un moment l'année dernière je sors pas, je sors même pas, mes enfants, mon fils il fait tout parce que c'était fermé déjà mais avant c'était ouvert...on sort pas... il y a rien...Aaah...c'était dur. En plus, une copine, il est morte, une algérienne, elle est morte à Montreuil...je connais des gens, ils sont morts du covid.* ». Traumatisée par la mort d'une de ses amies et de certaines de ses connaissances ayant contracté l'épidémie, C.O. fait aujourd'hui face à une situation d'isolement. Il en va de même pour nombre d'habitants du territoire, la Seine-Saint-Denis ayant enregistré de hauts taux de contagion et de décès dû à la covid-19 en 2020. Finalement, pour ceux parmi nos enquêtés ayant eux-mêmes contracté la covid-19, la maladie a eu un impact psychologique fort comme nous l'explique S.A. : « *J'ai un sens qui est le goût et l'odorat notamment qui est assez développé et j'ai eu le covid en octobre 2020 et j'ai beaucoup perdu quoi...ça a été très difficile d'avoir perdu ce sens-là.* ». En plus d'avoir des répercussions sur sa santé mentale, la maladie l'a donc également eu des répercussions sur son alimentation.

Pour d'autres, l'épidémie a eu un impact sur leur santé physique ; ainsi S.A. nous dit « *ça m'a impacté professionnellement, oui en terme de santé, j'ai pris 13kg en un an. Donc oui, ça a changé beaucoup de choses. Donc ça a été le télétravail, tout le sport que je faisais il n'y est plus aujourd'hui. Je faisais beaucoup de dance, j'étais très active donc ça n'est plus aujourd'hui. Donc, en terme de santé, ça a eu un impact conséquent.* ». Cette situation est partagée par nombre de nos enquêtés qui nous explique avoir pris du poids notamment ou perdu en mobilité. L'échange que nous avons eu avec C.B., diététicienne vient également renforcer ce constat ; cette dernière nous expliquant que « *Beaucoup de gens se sont renfermés sur eux-mêmes et ont un peu oublié de prendre soin d'eux, ou beaucoup ont pris du poids. Beaucoup ont pris du poids et sont venus me voir après, pour se reprendre en main, aussi parce qu'ils sont en télétravail... C'est pas forcément à cause de l'alimentation mais*

finalement, le fait rien que de se déplacer pour aller au travail, déjà on a une structure alimentaire un peu différente aussi. Là, ils sont à la maison, on a un petit creux on va grignoter dans le placard. ».

Il y en a pour qui, conséquences physiques et mentales sont ici étroitement liées ; l'arrêt des activités, le télétravail ou les cours à distance ayant eu des répercussions dans ces deux domaines comme nous l'explique M.C. : *«Mentalement c'était beaucoup plus dur parce que je suis quelqu'un qui bouge, je fais partie du club de seniors à Aubervilliers et je faisais beaucoup d'activités par exemple l'aquagym, on a un chorale...et donc tout ça a été suspendu et ça joue sur le mental et le physique...on a tendance à grossir parce que tu bouges pas, qu'est-ce que tu fais toute la journée ? ».* Bien que M.C. et W.H. aient plus de 50 ans d'écart, elles partagent toutes deux ce constat, W.H. nous spécifiant *« Moi à mon niveau, ça a été très compliqué, je suis une personne qui sort beaucoup donc mine de rien, rester enfermé ça a été très dur et le rester avec les membres de ma famille, aussi, euh, c'est pas...on est tous tout le temps-là ensemble et ça tourne vite à l'affrontement pour rien. Et l'hiver aussi était très dur, sachant que j'avais cours en visio aussi en même temps donc je restais enfermée tout le temps en fait. ».*

2. L'impact de la covid-19 sur les structures de l'ESS

La covid-19 et mesures sanitaires et de confinements ont fortement impacté – positivement ou négativement – les structures de l'ESS. D'un côté, les citoyens et citoyennes se sont mobilisés afin d'apporter de l'aide aux plus vulnérables mais également pour réfléchir et agir autour de projets relatifs à l'accès à l'alimentation de qualité.

a) Les trois structures partenaires :

A l'échelle locale et dans le cadre des trois projets étudiés, la covid-19 a conforté les porteurs de projets dans leurs idées et dans le bien-fondé et l'utilité de leurs actions. Bien que ces trois projets soient à des stades de maturité différents, ils ont tous dû s'adapter à ce contexte inédit et faire preuve de réactivité face à ce contexte inédit ; ce qui explique la diversité des réponses proposées et des stratégies mises en place.

L'épideBri dont le lancement été initialement prévu le 22 mars 2020, quelques jours après l'annonce du premier confinement le 17 mars, a pour sa part réadapter son projet en fonction de la fermeture des marchés et afin de répondre au mieux aux nouveaux besoins énoncés par les habitants et également par les producteurs. En effet, comme nous le spécifiait B.

Nuchelmans alors que les premiers cherchaient à s'alimenter, les autres se retrouvaient avec un surplus de denrées périssables sur les bras : « *C'est là où ça a commencé finalement avec cette proposition donc de fromager-crèmerie avec un producteur qui était en difficulté et à partir de là, il y a des produits qui se sont rajoutés et petit à petit, on arrive avec un système de commandes qui n'était pas du tout prévu.* ». Cette nouvelle facette donnée à son projet l'a ainsi conduite à s'interroger sur l'optimisation de son système logistique en mettant en place un système de commandes qui n'était initialement pas prévu afin de répondre et de gérer au mieux la demande. Le premier confinement a également été pour elle l'occasion d'apporter son soutien aux producteurs en difficulté et redéfinir son modèle économique « *le déconfinement a eu aussi un impact parce que ça s'est lancé un peu en flèche comme ça avec beaucoup de demandes en l'absence des marchés. Ensuite, quand les marchés ont ré-ouverts et que moi, je me suis lancée, ma tournée était plus...du coup, s'est basée sur ce que je faisais pendant le confinement donc ça n'avait plus grand-chose à voir avec ce que j'avais prévu en amont.* ». Elle a donc été contrainte de modifier et de réorganiser ses tournées, son planning et sa gestion des stocks notamment.

Contrairement à cette première structure, La Butinerie semble avoir été affectée assez négativement par les confinements successifs. En effet, cette SCIC a basé son fonctionnement sur un modèle coopératif au sein duquel la participation citoyenne et des autres acteurs locaux est indispensable. Hors, l'épidémie a fragilisé la participation des différents cercles d'acteurs constituants La Butinerie : sociétaires, acteurs locaux (associations membres, acteurs de la santé, producteurs régionaux...) et bénéficiaires. C'est ce dont nous a notamment fait part L. Lemoine au cours de notre échange « *C'est la cata franchement, le lien social en temps de covid, de distanciation sociale et de confinement c'est l'horreur. On fait ce qu'on peut en fait et il y a plein de choses qu'on a pas pu faire en particulier aux Courtillières où on a une dimension institutionnelle parce que c'est au sien du centre social et quand ils ferment on peut rien faire. Et du coup des choses autour des ateliers typiquement de santé de consultation qu'on avait envie de faire avancer on peut pas parce que c'est un travail de long terme et qu'il y a un besoin de stabilité.* ». Face aux difficultés rencontrées lors de la fermeture d'espaces initialement prévue pour mobiliser du public, La Butinerie a donc réorienté ses actions et centré son activité sur activités aux formats plus accessibles et respectant les règles sanitaires imposées : « *Du coup, on a travaillé sur d'autres choses qui sont les formats en plein air ; d'un côté on a ce format des balades urbaines pour présenter le projet à ceux qui étaient intéressés [...]. Et puis plus globalement cet espace d'échange pour travailler le premier cercle et voir qui sont les personnes motrices pour co-construire, pour*

mieux comprendre l'écosystème d'acteur et territorial, s'approprier l'espace et mieux le connaître et tisser des liens du coup pour mieux s'enraciner en particulier parce qu'on est une équipe salariée qui est nouvelle et qui est pas issue du territoire. ».

Pour ce qui est de Comptoirs de l'Est, l'association est née durant l'épidémie mais les conséquences des confinements successifs ont conduit H. Clemente, la porteuse de projet à diriger ses efforts vers l'accessibilité alimentaires et restructurer son projet : *« La covid a fait surgir chez moi la question de l'accessibilité de façon forte, forte, forte et euh, c'est la raison pour laquelle j'ai dévié vers un autre projet dans la mesure où il m'a semblé inopportun de monter un projet pour une centaine de personnes quand la question de l'accessibilité se pose pour des milliers de personnes. »*. La création de Comptoirs de l'Est est toutefois représentative d'une période marquant une implication des consommateurs dans l'organisation de l'approvisionnement en denrées alimentaires. Le trajet de l'association et plus précisément de H. Clemente ont par la suite semblé se dissocier, l'interrogée souhaitant s'inscrire dans une démarche d'accessibilité alimentaire : *« Là en fait, j'ai remis cette question de comment permettre au plus grand nombre d'accéder à la meilleure alimentation et en fait, sur Noisy, la réponse, c'était en travaillant sur la restauration collective. C'est-à-dire c'est ce lieu qui nourrit tous les enfants de la ville et parfois c'est le seul repas équilibré de l'enfant de la journée et c'est par cette accessibilité là que je trouvais qu'il était plus pertinent d'agir pour la ville »*. Finalement, comme pour La Butinerie, l'épidémie et les confinements n'ont pas permis aux membres de la structure de se rencontrer et de se réunir physiquement – du moins au moment de l'entretien en mai 2021 – et de réaliser les activités de sensibilisation autour de l'alimentation initialement prévues : *« On a pas pu mettre en place pour l'instant tout ce qui est ateliers culinaires et tout ce qui est événementiel autour de l'alimentation tel qu'on venait le faire. »*

b) Pour les autres structures interrogées

Pour ce qui est des autres structures interrogées, nous observons chez elle des problématiques similaires en temps de covid-19, à savoir : redéfinition du système logistique, difficultés d'interaction avec les publics et accroissement de l'intérêt autour de l'accessibilité alimentaire.

Pour deux des associations interrogées à savoir Aujourd'hui vers demain à Noisy-le-Sec et Bondy Ambition à La Sablière, elles ont dû s'acquitter d'un nouveau rôle celui : de constituer et de distribuer des colis alimentaires. Ainsi, D.V., bénévole au sein de l'association de

quartier Bondy Ambition nous explique : « Bah du coup, Bondy Ambition a vu le jour lors du premier confinement. En soi, on l'a pas créée lors du premier confinement mais c'est là où on y a vraiment pensé. On réalisait quelques actions avant mais on les attribuait au Centre Sohane. » [...] « Et du coup, quand on a vu des personnes dans le besoin, des personnes qui, qui, qui...des personnes de tout âge, des personnes âgées, des familles...donc voilà, en soi, on a voulu les aider ; c'est pour ça qu'on a créé cette association." ; "De base, on était dans l'aide à la personne ; que ça soit les personnes âgées, toute personne qui est dans le besoin ; après, on faisait de l'animation pour les petits...on faisait quoi d'autre ? Comme je te disais, on faisait des car wash, toute animation pour la ville si besoin. Après, aussi, si besoin et étant donné la situation, oui, on est dans la distribution de kits alimentaires ou de kits sanitaires si besoin mais de base, c'était pas notre but premier. C'était plus l'aide à la personne de base, l'activité centrale. ». Comme nous pouvons le constater pour certaines associations de quartier, la crise sanitaire les a obligées à devenir des acteurs de l'aide alimentaire au détriment ou en complément des activités déjà exercées en amont. Il en va de même pour Aujourd'hui ver demain qui était une association initialement tournée vers l'aide au devoir et les cours d'alphabétisation mais qui aujourd'hui se voit obligée de répondre aux demandes d'aide alimentaire apparue avec le premier confinement notamment chez certains étudiants.

Pour d'autres structures comme Marché sur l'Eau, les premiers mois de l'épidémie ont conduit à une hausse de l'activité comme nous le dit A.C., chargée de communication et animation : « Ça a eu un impact en tout cas au tout début, au premier confinement, il y a eu vraiment un engouement pour l'alimentation locale, faire attention à ce qu'on mangeait d'autant plus que les marchés étaient fermés donc il y a un vrai engouement pour Marché sur l'Eau ; ils ont eu un premier confinement très très chargé où ils ont mis en place une distribution en plus en lien avec La Butinerie et la Mairie de Pantin où ils faisaient presque 400 paniers en distribution le jeudi ce qui est assez énorme. Et il y a eu depuis quand même une augmentation du nombre d'adhérents. L'année dernière, on a fini l'année avec 1000 adhérents à jour de leur cotisation ce qui est jamais arrivé. Donc je pense effectivement qu'il y a eu un engouement pour le circuit court par contre là dernièrement ça baisse fortement parce que je pense que les parisiens et les pantinois en ont marre et qu'ils partent dès qu'ils peuvent. Du coup, on a beaucoup moins de monde sur les distributions et après au niveau des paniers solidaires nous on a remarqué une forte demande en tout cas. ». Cependant, le deuxième semestre 2021 a marqué un recul pour l'association qui observe aujourd'hui un désengagement voire même un abandon de la part de ses adhérents et bénéficiaires.

L'épidémie a également contraint les associations de s'adapter aux contraintes sanitaires en limitant le nombre de personnes bénéficiaires des ateliers comme nous le rappelle Ecobul : « *En réduisant le nombre de bénéficiaires à nos ateliers...euh...en interdisant de goûter alors que moi c'est [rire]...voilà...masques chirurgicaux obligatoire, gants, désinfection de tous les ustensiles et de tout...tout le matériel avant...euh...et puis...euh bah on...limite les échanges et euh...et, c'est très, très compliqué quand tu fais une animation quoi...voilà.* ».

La covid-9 a également amené ces structures à développer des collaborations avec d'autres acteurs parmi lesquels les municipalités de leurs terrains d'action.

3. *Les municipalités et structure municipales au cœur de la crise*

a) *L'aide alimentaire*

Les élus et collectivités ont ainsi été amenés à répondre aux questions relatives à la fermeture des marchés, à l'information aux citoyens, à la vie associative, aux demandes d'aide alimentaire entre autres. Pour ce qui est de l'accès à l'alimentation en temps de covid, les différentes municipalités et leurs services correspondant ont vite dû s'organiser face aux demandes grandissantes d'aide alimentaire chez les plus précaires. Certaines ont donc mis en place un système de chèque alimentaire qui a bénéficié aux personnes vulnérables telles qu'A.T., pantinoise vivant aux Courtilières : « *Récemment on a eu parce qu'avec le covid, récemment le maire a donné des chèques alimentaires pour ceux qui avaient un conscient familial bas donc du coup moi je rentre dans cette tranche-là et on m'a donné des chèques alimentaires.* ». A. Prissette, conseiller municipal délégué à l'action sociale à la mairie de Noisy-le-Sec nous confie ainsi avoir vu se « *multiplier par 3 avec le covid des demandes d'aide alimentaire et des familles qu'on a jamais vu au CCAS ; qui étaient pas répertoriées au CCAS, qui avaient pas de soucis de loyer ou pour se nourrir.* ». Ce constat est également partagé par S. Didane, adjoint au développement territorial, à l'emploi, à la formation et à l'économie sociale et solidaire de la ville de Pantin : « *il y a une vraie explosion de la demande de l'aide alimentaire et donc du coup aussi par la même l'idée de trouver une réponse, une offre des acteurs qui puissent porter une offre d'aide alimentaire de qualité.* ». Les 3 structures municipales interrogées dans le cadre de nos entretiens, à savoir le CCAS de Noisy-le-Sec, la Maison de quartier – Centre social des Courtilières et la Maison de quartier et de la citoyenneté Sohane de Bondy viennent confirmer cette affirmation tout en y apportant de nouvelles informations ; selon C.P., chargé d'instruction des aides facultatives au CCAS de Noisy-le-Sec, le public accueilli par le CCAS avant la crise sanitaire était composé des

minimas sociaux, or cette situation a changé avec la crise : « Avec la crise, on voit aussi des personnes qui sont toujours en activité ou des personnes en activité partielle donc avec des difficultés qui s'accumulent. Avec la crise, on voit un public différent donc qui s'est ajouté à ceux qu'on voyait au quotidien...une population qu'on aurait jamais vu si on était pas en crise sanitaire, c'est certain. ». Les services communaux ont donc dû fournir un effort soutenu afin de venir en aide à ces populations soit par le biais de chèques ou de colis alimentaires mais également de formes plus innovantes d'aides alimentaires. Ainsi, selon L.C., référente famille²⁰⁴ au sein du Centre social de la Maison de quartier des Courtilières, ce dernier a facilité la mise à disposition de locaux pour l'association Marché sur l'Eau dans le but de vendre et de mettre à disposition des paniers solidaires : « Marché sur l'Eau, par le passé avait déjà créé un système de distribution de paniers solidaires qui s'était arrêté faute de financements et pendant la crise, ils sont revenus avec l'idée de vendre eux, ce qui était produit dans les champs – car il y avait un surplus de produits, un besoin de nourrir la population – et de créer encore un peu de rencontre et de lien parce qu'il y avait aussi de ça je pense. Et donc, ils ont proposé des distributions tous les jeudis ici à la Maison de quartier à partir d'avril (2020), je pense. ». C'est également par l'intermédiaire du personnel de la Maison de quartier des Courtilières que certaines personnes ont pu bénéficier de ces paniers. Ainsi, dans certaines villes, les mairies ont participé – de manière directe ou indirecte – ou souhaitent à la création de relations entre acteurs (commerçants et producteurs, producteurs et consommateurs...) à l'image de la ville de Noisy-le-Sec qui selon A. Déo, adjointe au maire déléguée à la santé, aux solidarités, au handicap et à l'accès aux droits : « Nous on est en train de travailler avec les commerçants du marché pour aussi avoir possibilité d'envoyer les gens qui reçoivent des chèques alimentaires au Marché ». Cependant, les mairies n'ont pas toujours été facilitatrices dans l'accès à l'alimentation en temps de covid.

b) Les mairies n'ont cependant pas toujours été facilitatrices...

Les communes n'ont cependant pas toutes facilité la diffusion de l'information en lien avec l'alimentation en témoignent les propos tenus par V.D. : « La mairie elle a pas assez de publicité, ou prospectus, ou bien bouche-à-oreille, ou bien d'autre chose, elle a pas assez faire tout ça, c'est pour ça qu'on a pas entendu. Moi j'habite juste derrière la mairie, si moi j'ai pas entendu, comment les autres ils vont entendre, un peu voilà. ». L'information n'est donc pas toujours accessible par les publics visés par les aides alimentaires soit car elle n'arrive pas jusqu'à eux, soit car la profusion de l'information peut porter à confusion

²⁰⁴ L.C. a aujourd'hui quitté son poste mais l'occupait toujours au moment de notre échange.

notamment chez les personnes ne parlant pas ou parlant partiellement français. D'autres ont également eu des difficultés à être réactives pendant le premier confinement face à cette situation inédite créant sentiment d'impuissance et parfois allant jusqu'à apporter une certaine désillusion à ses agents. Ce sentiment a notamment été partagé par L. C. face à la fermeture du Centre Social de la Maison de Quartier des Courtilières pendant le premier confinement : « *Il y a un moment donné où, moi, oui, j'appelle les gens mais je leur disais « vous allez-bien ? », « non » et je ne pouvais pas leur demander « qu'est-ce que je peux faire pour vous ? », parce que ce qu'on me demandait de faire c'était de ne rien faire en fait. [...] Alors, pourquoi parce qu'on est une structure municipale, c'est plus compliqué que quand on est une association ? [...] Pour moi, il y a un truc qui s'est cassé et c'est peut-être une histoire d'idéal aussi, de moi ce que je projetait dans mon travail... en tout cas, je trouve que ça, ça a été compliqué à gérer.* ». La fermeture – même si elle a été seulement physique – de certaines structures municipales durant le premier confinement a également apporté un sentiment d'abandon et d'incompréhension que manifestent aujourd'hui quelques-uns de nos interrogés. Finalement, l'échec ou le refus de demande d'aide alimentaire ou autres instruites avant ou après le premier confinement a conduit une de nos interrogées J.G. à ne plus avoir confiance en ces structures municipales et à ne plus demander d'aide même face à une situation de grande détresse économique et alimentaire : « *Franchement je peux vous dire la dernière fois que je suis venue, on m'a proposé, juin, l'assistance sociale m'a envoyée. Mais moi j'ai tout abandonné en fait. Parce que moi, ça m'a fait très très mal. Je m'en suis pas remise. Et euh ce qui m'a touchée, c'est que j'en avais vraiment besoin et je me suis retrouvée qu'on m'a dit « oui mais Madame Gaston vos papiers je sais pas quoi quoi quoi ». J'ai dit écoutez « laissez tomber ». Et du coup j'ai pris sur moi, je me suis assise sur mon lit et je me suis mise à pleurer, en me disant que pour la première fois de ma vie que je vais pour demander, on me dit que j'ai pas le droit. J'ai abandonné. Et je vous assure que là maintenant je m'y suis tellement faite à ce que je viens même pas demander quoique ce soit. Je me débrouille toute seule.* ».

H. Les freins d'accès à une alimentation de qualité

Comme le lecteur aura pu le constater, se nourrir pour les personnes en situation de précarité est une préoccupation et un combat de tous les jours. Leurs choix alimentaires sont contraints par de multiples freins pour accéder de la nourriture tant en quantité qu'en qualité.

Nous tacherons dans cette partie de synthétiser les résultats analysés dans les parties précédentes afin de faire ressortir les barrières limitant l'accès à une alimentation de qualité.

Suite aux échanges réalisés avec les porteurs de projet, les bénévoles d'associations, employés de CCAS et centres sociaux ou encore avec des bénéficiaires d'aide alimentaire et clients des structures interrogées nous avons pu discerner plusieurs freins, certains étant plus facilement identifiables que d'autres.

1. Les freins liés à l'accessibilité financière

a) Des charges locatives qui réduisent considérablement le budget consacré à l'alimentation

Les difficultés rencontrées par les personnes interrogées pour avoir accès à une alimentation de qualité – mais aussi pour se nourrir en quantité satisfaisante – découle en partie de difficultés économiques. Une part importante des revenus perçus par les ménages interrogés est utilisée pour le paiement du loyer et des charges locatives. Ces factures prennent la plus grosse part du budget et parfois ne laissent que peu d'argent pour l'achat de nourriture. Les personnes interrogées en situation de précarité se retrouvent alors dans une « *situation de survie des budgets* » (Ramel, Boissonnat Pelsy, Sibué-De Caigny et al., 2014), autrement dit il ne leur reste que peu d'argent sur leur budget à consacrer à la nourriture, juste assez pour pouvoir survivre.

Les bénévoles d'association et personnels des CCAS et Centres sociaux interrogés réalisent également ce constat comme nous l'explique une hargée d'instruction des aides facultatives : « *Le frein pour moi, il est financier. Une personne seule va pouvoir plus facilement faire ça qu'une famille mais pas forcément parce que le budget aussi est très restreint, il y a des dettes de l'autre côté. [...] Après, il est plus facile et accessible pour les familles d'avoir accès à des conserves et moins onéreux parce qu'on a des familles qui sont à 50 centimes près. On va vous donner un exemple, l'épicerie solidaire, actuellement le colis est à 1€ par personne. Donc une famille de 5 personnes va payer 5 euros par semaine ; on a des familles qui n'y vont pas parce qu'elles ne peuvent pas...donc ce n'est pas rien...donc il y a quand même un frein financier et je pense que c'est le principal.* »

En ce sens, l'augmentation du prix des charges et de l'énergie représente un véritable problème pour chez certaines personnes interrogées. Le prix de l'eau et de l'électricité peut limiter les personnes en situation de précarité dans leurs choix et les conduire à devoir réaliser des arbitrages entre par exemple manger des sandwiches ou faire cuire des fruits et légumes frais plus coûteux en eau et électricité. De plus, la question de l'accès à l'alimentation doit

également être repensée en combinaison avec celle de l'accès à l'eau (Ramel, Boissonnat Pelsy, Sibué-De Caigny et al., 2014).

Les difficultés rencontrées par les familles pour accéder à une alimentation que qualité – mais aussi en quantité peuvent également découler de l'augmentation du prix des denrées alimentaires ; augmentation qui s'est accélérée selon certains de nos enquêtés depuis l'épidémie de covid-19.

b) L'alimentation une variable d'ajustement en particulier chez les personnes en situation de précarité

Nous avons également remarqué dans le cadre de nos recherches que l'alimentation pouvait être une variable d'ajustement dans le budget des ménages. Cette affirmation est d'autant plus vérifiée que les ménages sont en situation de précarité. Ainsi plusieurs personnes témoignent de la persistance de difficultés rencontrées pour se nourrir malgré leur salaire ou les aides fournies par l'état. Elles doivent ainsi gérer au mieux leur budget afin de prioriser différents postes de dépenses tels que le loyer, les soins ou encore l'alimentation qui sont pourtant indispensables (Ramel, Boissonnat Pelsy, Sibué-De Caigny et al., 2014). Certaines personnes interrogées font ainsi état de dettes contractées notamment durant le premier confinement qu'elles doivent rembourser, non pas sans difficultés. Parmi ces choix de dépenses, l'alimentation est souvent considérée comme une variable d'ajustement ; le logement – et la peur de se retrouver à la rue – primant sur le reste. Nous tenons à spécifier que ces arbitrages sont réalisés par nécessité et non par choix par nos enquêtés et sont à l'origine d'une grande souffrance et détresse. Ainsi, l'alimentation est un des premiers postes sur lequel les ménages interrogés tendent à faire des économies bien qu'ils y portent une attention toute particulière.

La quasi-totalité des ménages interrogés s'accorde à dire qu'une alimentation équilibrée est primordiale mais elle n'est pas toujours accessible. Les messages d'éducation à l'alimentation tel que « Pour votre santé évitez de grignoter. » ou « Manger 5 fruits et légumes par jours. » sont connus mais difficilement atteignables comme nous l'expliquait, la coordinatrice famille de la Maison de quartier Sohane : « *On est obligé de manger 5 fruits et légumes par jour mais c'est cher.* ». De plus, la hausse des prix des denrées alimentaires renforce les difficultés rencontrées par les plus précaires pour avoir accès à une alimentation de qualité.

2. *Des freins liés à une inadéquation dans l'offre*

A plusieurs reprises des interrogées ont fait des remarques quant à l'inadéquation de l'offre alimentaire qui leur est proposée. La première inadéquation qui nous a été mentionnée est celles découlant de la mauvaise qualité des produits à bas prix qui leur sont proposés tant dans les marchés que dans les supermarchés. Beaucoup parlent ainsi des fruits et légumes qui n'ont pas de goûts ou de denrées alimentaires qui ne se conservent pas longtemps. Cela pose particulièrement problème pour les fruits et légumes souvent achetés au marché – à des intermédiaires – car moins chers mais se conservant moins bien. Les personnes interrogées vivant seules mentionnent également les quantités de nourriture vendues qui ne sont pas adaptées à leurs besoins. Ainsi, bien que les produits en lot soient moins cher que ceux à l'unité ou que des paniers (d'AMAP, paniers solidaires...) soient disponibles sur le territoire, ils n'intéressent pas ces personnes de par les quantités vendues et les problèmes de conservation que cela engendre entre autres. Finalement, les emballages des produits ne semblent pas toujours adaptés aux personnes que nous avons interrogées. Ne pas se laisser tenter par de « fausses » promotions, des lots ou des emballages attractifs parfois plus chers demande une grande vigilance. L'offre dans les supermarchés demande également de pouvoir lire et lire en français tous les individus ne possédant pas ces connaissances. De plus, lire ce qu'il y a d'écrit sur un emballage demande du temps ; ce qui n'est pas à la portée de tous et toutes.

3. *Des freins liés à la différence de temporalité et aux transports*

a) *Une temporalité distincte*

Lorsque nous avons un budget restreint, s'alimenter et d'autant plus s'alimenter en produits de qualité nécessite de planifier ses achats et de s'organiser alors même que les personnes en situation de précarité vivent au jour le jour. Certaines personnes interrogées ont ainsi des horaires de travail qui ne leur permettent pas de se déplacer loin, longtemps ou fréquemment pour faire leurs courses. De même, être attentif aux emballages demande une vigilance et une concentration accrues souvent très chronophages, comme nous l'explique V.D. : « *Franchement, moi je parle personnellement moi, ce côté-là je suis faignant, malgré je suis quelqu'un d'attentif, je peux pas rester regarder. Des fois, je vois des femmes vieilles, je vois qu'ils prennent leur temps, ils tournent à droite, à gauche, une demi-heure sur une pomme, une demi-heure, ça passe au moins 1h ou 2h pour acheter.* ». Il faut également savoir que les personnes ne possédant pas de voiture se voient contraintes d'utiliser le réseau de

transport séquano-dionysien pour aller faire leurs courses et que ce dernier – de par la durée des trajets, le nombre d’arrêts, les lieux desservis, son maillage ou encore ses horaires – demande une importante disponibilité en temps.

b) Un réseau de transport insuffisamment développé

Sur les territoires étudiés, nous constatons que les lieux d’approvisionnement des familles sont assez éloignés de leurs domiciles en particulier pour celles vivant à La Sablière et aux Courtilières. Dans ces deux quartiers, les magasins de proximité sont quasi inexistantes et lorsqu’ils existent-ils ne proposent pas toujours des produits intéressants (Béthisy). Les anciennes épiceries, commerce et marchés de quartiers sont regrettés par certains habitants et habitantes. Bien que certains auteurs spécifient que l’éloignement des lieux de distribution et que le temps passé dans les transports ne semble pas être un frein déterminant pour l’accès à la nourriture des personnes en situation de précarité (Ramel, Boissonnat Pelsy, Sibué-De Caigny et al., 2014), il l’est pour l’accès à une nourriture de qualité. Se déplacer dans des cueillettes ou directement chez le producteur par exemple, demande ainsi de disposer d’une voiture ; les transports en commun ne permettant pas d’aller aussi loin. Il en va de même pour les personnes des quartiers étudiées souhaitant acheter des produits au marché ou dans des magasins spécialisés ; à La Sablière, les interrogés doivent ainsi marcher 30 minutes ou attendre le passage de bus – toutes les 20 minutes – s’ils souhaitent se rendre au marché du centre-ville.

4. *Des freins d’ordre matériel*

Chez certains interrogés, nous avons également remarqué que le stockage des denrées pouvait être problématique. En effet, ces personnes manquent d’espace de stockage ou d’espace pour cuisiner dans leurs logements qui sont trop petits et/ou surpeuplés. Elles sont donc plus limitées dans la réalisation de stock et la conservation des aliments. De même, les ménages possédant des cuisines de petites tailles ne disposent pas d’un espace suffisant pour cuisiner des plats demandant des préparations élaborées. Le manque de place peut aussi limiter l’équipement des cuisines (lave-vaisselle, four...) et de fait limiter les individus dans l’accès à une alimentation de qualité. Finalement, il y a des interrogés vivant en appartement qui regrettent de ne pas avoir accès à des jardins afin de cultiver eux-mêmes leurs fruits et légumes ; l’autoproduction étant souvent rattachée à une alimentation plus naturelle mais nécessitant toutefois des connaissances qui ne sont pas toujours évidentes d’acquérir.

5. Des difficultés d'accès à l'information

Les difficultés d'accès à des produits de qualité peuvent également découler de méconnaissances ou d'un accès limité aux informations sur l'alimentation.

a) Des méconnaissances sur l'alimentation et l'agriculture

Les échanges réalisés auprès des habitants et habitantes des trois terrains d'études montrent que certaines personnes ne disposent que de peu de connaissances sur la thématique alimentaire. Certaines ont ainsi mentionné des problèmes liés au goût des aliments et notamment concernant leurs enfants qui n'aiment pas les fruits et/ou légumes. D'autres nous ont fait part d'un manque de savoir-faire lui-même découlant parfois d'une faible transmission au sein des familles comme S.A. qui nous disait : « *Culturellement mes parents me faisaient pas manger de porcs donc j'ai gardé ça en soi. J'ai pas vraiment de convictions mais c'est quelque chose que j'ai gardé, du coup, je ne sais pas cuisiner cette viande.* ». Chez deux de nos interrogées, cuisiner est également perçu comme une corvée (éplucher des légumes, faire des préparations avec plusieurs ingrédients...) et elles comptent sur les autres membres de leur famille pour cuisiner à leur place. Finalement, il y a des personnes qui ne connaissent pas toujours les produits vendus et/ou ne savent pas comment les cuisiner comme nous avons pu l'observer lors des distributions de paniers solidaires organisées par Marché sur l'Eau et comme nous le rappelle sa directrice : « *Il y a les différents produits, là on a amené de la rhubarbe en fruits; de la rhubarbe en fruits c'est pas quelque chose que certains consomme et c'est pas commun.* ». Ces méconnaissances s'observent également sur la partie productions, les personnes suivant des ateliers dans les jardins ne sachant pas toujours reconnaître les différentes plantes.

b) Une information qui n'arrive pas toujours jusqu'au mangeur

Ce manque d'accès à l'information sur l'aval de la filière agricole a été observé dans un certain nombre de nos entretiens. En effet, l'information sur les systèmes de production n'arrive pas jusqu'aux mangeurs des quartiers populaires ou leur arrive déformée comme en témoigne le discours tenu par I.H. : « *Parce que quand on voit des documentaires surtout, c'est...on voit que l'agriculteur, il utilise des produits chimiques mais après c'est pour avoir...euh...une bonne qualité du produit. C'est pas parce qu'il...parce que même lui, il a des contraintes pour euh...pour pas utiliser, pas utiliser de produits chimiques. Après, il a tout...tout tes légumes sont pourris. Du coup, je sais pas c'est quoi le problème...moi je suis*

pas dedans, je connais pas beaucoup mais bon [raclement de gorge]. ». Ce manque de connaissances et également observable sur ce qui touche à la composition des aliments ou encore sur les conséquences liées à la consommation alimentaire (sur la santé, l'environnement...).

Au cours de nos entretiens, nous avons également remarqué que nos enquêtés souhaitent pouvoir comprendre et avoir accès aux informations sur l'alimentation qui n'arrivent pas toujours jusqu'à eux. La majorité d'entre eux n'ont ainsi jamais entendu parler des dispositifs d'aide alimentaire ou de vente de denrées alimentaires mises en place par les structures partenaires intervenants pourtant sur leur territoire mais se disent intéresser en particulier pour ce qui a trait aux jardins.

6. Des freins d'accès à l'aide alimentaire

En dehors de l'accès à une alimentation de qualité, il existe également des freins que nous avons décelés concernant l'accès à l'aide alimentaire. Comme nous venons de l'expliquer, il y a une réelle méconnaissance de l'offre sur les différentes formes d'aide alimentaire et sur leurs conditions d'accès. Comme nous l'expliquait J.G., il n'est pas toujours évident d'obtenir des aides financières pour s'alimenter (bons alimentaires) de par l'opacité des démarches administratives à suivre, la lourdeur des dossiers à déposer et les importants délais d'attente. Pour les personnes ayant réussi à bénéficier de ces bons, acheter des produits alimentaires se révèle aussi être une source de stress à cause de la limitation géographique et numérique des bons notamment à Noisy-le-Sec comme l'explique I.H. : *« C'est limité sur la ville, on peut pas l'utiliser ailleurs. Parce que je pense que ce que j'aimerais bien que c'est, que ça soit pas limiter que dans la ville. Parce que même à Carrefour là où il y a le centre commercial, il y a des prix moins chers. J'ai essayé de les diffuser, ils ont dit non, c'est que dans la ville de Noisy-le-Sec alors qu'on est juste à côté. Donc ça serait bien. Après, ici même à Carrefour ou à Auchan, ils ont dit que par exemple, pour un achat, pur une fois, on peut pas utiliser plus que 2 tickets alors pour moi, c'est pas gérable. Je peux pas retourner 2 fois, 3 fois dans la semaine pour faire les courses. Et là, ils acceptent pas. »*. Finalement, la limitation de la diffusion de ces bons aux seuls magasins conventionnés ne permet pas aux bénéficiaires d'avoir accès à une alimentation de qualité et aux produits qu'ils souhaitent acheter.

L'accès aux aides alimentaires en nature est également difficile pour les personnes en situation de précarité. Distribuées généralement par le milieu associatif de solidarité (colis

alimentaires, petits déjeuners...), ces aides ne sont pas unifiées ; ce qui ne permet pas toujours leur bonne lecture de la part des bénéficiaires (renvoie entre les associations, multiplication des procédures...). Les distributions se font souvent sans possibilité dans le choix des produits pour les bénéficiaires comme l'expliquait les deux associations de quartiers interrogées qui se sont vu obligées de fournir des colis alimentaires avec l'épidémie.

Cette offre est parfois également inadaptée aux besoins des bénéficiaires comme nous l'expliquait I.H. qui est devenu allergique aux boîtes de conserves à force de consommer celles qu'elle obtenait via ces dispositifs. Z.A., bénéficiaire de l'épicerie solidaire de Noisy-le-Sec, nous expliquait ainsi qu'elle n'y trouvait pas les produits qu'elle souhaitait et en particulier les fruits et légumes. Ces propos sont étayés par une chargée d'instruction des aides facultatives du CCAS de Noisy-le-Sec : « *Lorsque nous avons sur l'épicerie solidaire des produits frais, légumes et fruits bien avant les familles sont très demandeuses de ces produits-là et non pas de conserves, nous sommes bien d'accord.* ». De même, les produits proposés ne respectent pas toujours les particularités ou les croyances des personnes qui se voient parfois contraintes à accepter des denrées qu'elles ne souhaitent pas consommer.

7. Des freins liés aux croyances autour de la nourriture

Finalement, certaines croyances autour de l'alimentation peuvent aussi représenter des freins d'accès à une alimentation de qualité. Par exemple, la consommation de blé concassé est une pratique peu développée en France. Elle est pourtant répandue dans de nombreux pays d'Afrique et du Proche et Moyen-Orient et peut-être source de bénéfices pour la santé si elle est accompagnée d'une alimentation équilibrée. Ainsi, V.D. nous explique que les clients de son restaurant qui n'avaient jamais goûté de blé concassé étaient au début retissant face à ce produit méconnu et qui n'est pas utilisé dans la cuisine française mais qu'après avoir franchi cette barrière culturelle, c'était un produit qu'ils appréciaient : « *J'ai fait le restaurant, moi j'ai fait une petite boule de riz et une petite boule de blé concassé, mais les gens quand ils découvrent que du blé concassé, jamais ils mangent pas du riz, ils mangent que du blé concassé, parce qu'on propose, on met dedans on fait goûter et maintenant ils savent.* ». De plus, en France, la consommation de blé et notamment de gluten est parfois considérée comme mauvaise pour la santé. Ainsi, les croyances autour de certains aliments comme le blé ou le lait « difficile à digérer », appuyées par des messages négatifs portant sur leur nocivité ou à leur surconsommation peuvent limiter les personnes dans leurs choix alimentaires.

Les échanges réalisés auprès des bénévoles et employés d'associations, de centre sociaux et de CCAS nous ont donc amenés à distinguer une partie émergée de l'iceberg mais c'est en échangeant avec les personnes en situation de précarité que nous avons pu distinguer avec précision leurs difficultés d'accès à une alimentation de qualité.



VI. Discussion

A. Difficultés rencontrées au cours du travail de recherche

Nous avons tenu à rédiger cette partie afin de présenter les difficultés auxquelles nous avons été confrontées jusqu'à présent et comment nous avons essayé de les contourner, de nous adapter et de les résoudre.

Tout d'abord, la première difficulté rencontrées²⁰⁵ est directement liée au contexte sanitaire et à l'épidémie de covid-19. En effet, la pandémie ayant perturbé et ralenti nombre des activités proposées par les structures partenaires notre entrée sur le terrain en a été ralentie (cf.II.C.2).

Ensuite, des difficultés liées à la barrière de la langue sont faites sentir. En effet, certains de nos enquêtés ont signifié des difficultés de compréhension ou d'expression en français ; nous avons donc dû adapter notre vocabulaire quitte à perdre dans le cadre du questionnaire une certaine valeur scientifique. Pour ce qui est des entretiens, quelques questions ont fait l'objet d'une incompréhension ou n'ont pas pu être posées. Finalement, nous avons également été confrontés à des personnes qui n'ont pas souhaité remplir le questionnaire pour des questions d'ordre linguistique.

Le ramadan ayant lieu entre les 12 avril au 12 mai 202 a par la suite conduit à une certaine indisponibilité des enquêtés, ces dates correspondant également au début de notre terrain. Il faut également avoir conscience que pour certaines personnes – en situation de grande précarité ou pas –, répondre à nos questions n'est pas une priorité et nous avons donc dû nous adapter à leur emploi du temps en annulant ou repoussant – souvent à la dernière minute – des entretiens à plusieurs reprises, qu'ils soient en présentiel ou pas et/ou en les réalisant en fin de journée (vers 19h ou 20h).

Par ailleurs, le temps passé dans les transports en commun s'est également révélé problématique. En effet, les villes de la Seine-Saint-Denis limitrophes de la commune de Paris possèdent un réseau de transports efficace en direction de la capitale mais peu ou mal développé entre elles et entre les quartiers d'une même ville. A titre d'exemple, se déplacer des locaux de l'IRD situés dans à la Noue Caillet jusqu'à La Sablière nécessite en moyenne 35 minutes alors que moins de 5 kilomètres séparent ces deux quartiers de Bondy. Il en va de même pour les transports d'une ville à l'autre : alors qu'une dizaine de kilomètres séparent l'IRD des Courtilières, seul un trajet de plus d'1 heure à bord du bus 234 nous permet de

²⁰⁵ Les difficultés exposées ci-dessous ne sont pas détaillées de manière chronologique ; le lecteur peut donc les appréhender dans l'ordre qu'il le souhaite.

relier ces deux endroits. Ne pas être véhiculé (en voiture ou à vélo) nous a donc pénalisé et a engendré une fatigue – également liée à la pollution sonore des axes routiers – qui aurait pu être évitée.

Une autre difficulté que nous avons rencontrée lors de notre terrain est celle liée la fracture numérique. En effet, les problèmes linguistiques et les retours d'expérience des porteurs de projets et du personnel des CCAS et Maison de quartier quant aux précédents essais – et leur échec – de diffusion de questionnaires via les réseaux sociaux nous ont dissuadé de nous essayer à cette méthode. De plus et malgré l'inconfort que cela procure – tant pour le chercheur que pour l'enquêté –, nous avons dû conduire quelques entretiens par téléphone des interrogés ne possédant pas d'ordinateur ou de connexion internet. Les problèmes de connexions et de coupures téléphoniques ou d'internet ont également été relativement fréquents durant les échanges organisés à distance et ne nous ont pas toujours permis de maintenir une fluidité dans l'échange souvent nécessaire à l'établissement d'un lien de confiance entre l'enquêteur et l'enquêté.

La sixième difficulté que nous citerons ici est inhérente au travail de recherche-action. En effet, un décalage s'est fait sentir entre ce que peut faire un chercheur et les attentes des acteurs. De plus, les différents stades de maturité et les différentes visions des porteurs de projet quant à notre travail nous ont parfois conduit à devoir réajuster promptement notre travail et à faire des concessions afin de tous les satisfaire, notamment au moment de la définition de la méthodologie. Nous avons également dû nous adapter au calendrier – changeant – des acteurs qui n'ont pas hésité à nous solliciter parfois au détriment des activités de recherche et de notre état de fatigue (demande d'animation d'ateliers les week-end...). De plus la charge de travail conséquente que représente un travail de recherche-action multi-acteur et multi-terrain en un temps imparti relativement court (6 mois) est également à prendre en compte comme pouvant limiter les actions à mener sur le terrain et le processus de recherche.

Nous nous devons également de parler ici de la difficulté psychologique que représente la sollicitude, l'écoute et la prise en considération du témoignage de personnes en situation de précarité. Nous avons dû faire face à une grande détresse chez certains interviewés alors que nous n'avions pas les outils pour l'appréhender et y faire face. En effet, quelques personnes ont exprimé leurs besoins d'être écoutées et de nous parler, la thématique alimentaire conduisant souvent à l'évocation de souvenirs et dans certains cas amenant les personnes à nous parler de sujets plus intimes (divorces, décès, angoisses, etc.). Ainsi, nous avons aussi joué le rôle d'écoute voire même de confident auprès de ces personnes parfois isolées ou ne

sachant pas à qui d'autre s'adresser. Nous citerons ici la phrase suivante prononcée par Z.J. peu après avoir coupé l'enregistrement de notre discussion : « *Merci, ça fait du bien de parler avec vous.* ». Le lecteur comprendra alors que l'écoute et la lecture répétées de certains entretiens nous ait fait revivre des moments éprouvants psychologiquement parlants et nous ait amené à nous questionner sur la subjectivité, la sensibilité et finalement l'engagement du chercheur dans ses travaux.

D'autre part, nous nous sommes heurtés à des obstacles au moment de prendre et d'établir un contact avec des agriculteurs. En effet, dans le cadre de ce projet, la volonté avait été émise d'interroger quelques agriculteurs ou agricultrices en contact avec les structures mobilisées dans le cadre de l'étude notamment (L'épideBri et Marché sur L'Eau). Cependant, après nous être heurté à plusieurs refus ou à une indisponibilité de la part des personnes contactées, nous avons décidé de ne pas poursuivre cette piste de recherche - malgré l'importance qu'elle revêtait à nos yeux²⁰⁶ – considérée comme secondaire dans le cadre de ce travail.

Finalement, nous avons aussi rencontré des difficultés propres à chaque terrain. A Bondy, le contexte politique local tendu engendré par le changement de municipalité au printemps 2020 a conduit à l'annulation des élections mi-février 2021, quelques jours avant le début de notre stage. Il m'a été donc plus difficile qu'ailleurs d'obtenir un entretien avec un élu sur ce territoire, ces derniers n'ayant commencé leur mandat que très récemment et dans un climat peu propice. A Noisy-le-Sec, le double positionnement (SPILARC et Comptoirs de l'Est) d'H. Clemente et le changement de direction impulsé en mars au sein de l'association a rendu plus difficile notre bonne compréhension du jeu d'acteur et de notre appropriation du projet de Comptoirs de l'Est ; ce qui nous a conduit à nous intéresser principalement au projet d'épicerie solidaire, mieux défini et porté par la municipalité. A Pantin, nous avions souhaité initialement utiliser les Jardins des Vertus comme porte d'entrée vers les habitants du quartier des Courtilières mais le contexte de destruction d'une partie des jardins ouvriers dans le cadre des Jeux olympiques de Paris de 2024 a considérablement compliqué la tâche. En effet, les jardiniers et jardinières ont été sollicités régulièrement par les médias au printemps 2021 afin de témoigner et de dénoncer la situation. Nos demandes d'entretiens, bien que dans le cadre d'un projet de recherche, ont donc suscité une certaine lassitude et la méfiance de ce public qui a eu tendance à les associer à l'activité médiatique.

²⁰⁶ En effet, nous avons personnellement insisté pour introduire cette piste de recherche auprès des porteurs de projet. Les agriculteurs étant généralement exclus des diagnostics et des études relevant de la précarité alimentaire, il nous avait paru intéressant de recueillir le point de vue de l'amont de la filière – directement concernée par la production de denrées alimentaires de qualité – souvent mise de côté au profit de l'aval de la chaîne alimentaire (consommateurs, distributeurs...).

Les difficultés rencontrées étant inhérentes au projet de recherche et propres aux terrains étudiés, il nous a donc paru intéressant de les présenter ici afin qu'elles soient considérées et prises en compte par le lecteur.

B. Les limites de cette étude

1. La représentativité de notre échantillon

Les entretiens réalisés et la diffusion de notre questionnaire sont à la base de ce travail de recherche et des analyses qu'il contient. Alors que nous souhaitions initialement obtenir un échantillon diversifié et représentatif de la population des trois terrains étudiés, il semblerait que les personnes interrogées et celles ayant répondu possède un certain nombre de point communs.

Tout d'abord, nous sommes face à un échantillon composé majoritairement de personnes âgées de plus de 30 ans alors même que les populations pantinoise, bondynoise et noiséenne sont relativement jeunes. Bien que le questionnaire ait permis de diversifier et de compléter les données collectées via les entretiens, nous sommes toujours face à des personnes ayant pour la quasi-totalité entre 30 et 80 ans ; les trentenaires et les sexagénaires étant fortement représentés. Nous n'avons donc pas réussi à mobiliser les jeunes, âgés de 18 à 29 ans, sur cette étude.

Ensuite, nous n'avons pas réussi à intéresser et à capter les hommes sur la question alimentaire et ces derniers sont sous-représentés dans cette étude. Récolter leurs témoignages aurait pourtant été relativement intéressant ; notamment en ce qui concerne leur participation ou non aux courses ou encore à la préparation des repas.

Nous nous devons également de spécifier que nous avons interrogé un nombre important de personnes issues de l'immigration maghrébine et à plus large échelle africaine. Bien que très présentes en Seine-Saint-Denis, ces populations ne permettent pas à elle seule de témoigner de la diversité et de la richesse culturelle du territoire ; il aurait donc pu être intéressant d'interroger des personnes originaires d'autres régions de la planète et notamment d'Asie, la communauté asiatique étant également relativement présente sur le territoire. Cela nous aurait permis d'acquérir plus de données notamment sur la transmission des savoirs culinaires ou encore des recettes préparées et des aliments recherchés par les habitant.e.s.

Il nous faut également dire qu'un grand nombre de personnes interrogées ont été rencontrées via des structures de l'ESS et notamment associative ayant un lien avec l'alimentation. Ainsi, la majorité de nos répondants sont des personnes aimant cuisiner et

plaçant l'alimentation au centre de leurs préoccupations ; ce qui n'est pas forcément représentatif de tous les individus.

En définitive, notre échantillon ne nous a pas permis de représenter tous les profils des habitants tant en termes d'âge que de genre, d'appartenance au milieu associatif ou encore de parcours migratoire. Nous pouvons donc dire que d'une certaine manière notre échantillon est plutôt uniforme.

2. Eléments de la grille d'entretiens et du questionnaire à approfondir

L'étude approfondie de certaines questions posées dans nos grilles d'entretiens (élus et diététicienne) et le croisement d'une plus grande diversité de données récoltées dans le cadre de nos questionnaires auraient pu être souhaitable. Néanmoins, notre propos central étant l'identification des freins d'accès à une alimentation de qualité chez les habitants et habitantes des quartiers populaires de Seine-Saint-Denis et étant donné la richesse des informations récoltées, nous avons fait le choix de les faire passer en second plan.

De plus, les habitants et habitantes auraient pu être questionnés sur d'autres critères que ceux définis ou évoqués dans les grilles d'entretiens. Nous aurions pu les interroger plus précisément par exemple sur leur consommation de fruits et légumes exotiques ou sur la consommation de poisson et de viande bien que ces thématiques aient été abordées de manière transversale. Nous aurions également pu les interroger sur leur intérêt à produire localement des fruits et légumes ; l'autoproduction étant une manière d'accéder à une alimentation de qualité. De même, il aurait été judicieux d'insister sur leur intérêt pour accéder à des cuisines partagées ; ces dernières relativement bien équipées permettent de cuisiner de plus grandes variétés de plats tout en créant du lien social.

3. Se questionner sur l'accessibilité de l'étude

Nous souhaitons ici préciser que nous avons conscience que la démarche de prise de contact auprès des publics des trois quartiers cibles est critiquable. En effet, le confinement, la différence de maturité entre les 3 projets étudiés et une temporalité limitée nous ont obligé à passer par des institutions normalisatrices (CCAS, Centres Sociaux et municipalité) afin de contacter rapidement des personnes à interroger. Idéalement, nous aurions souhaité réaliser notre prise de contact en passant exclusivement par une immersion dans différents réseaux d'interconnaissance (maison de quartier, associations, centres sportifs...) afin de sortir des rapports d'imposition et d'instaurer dès le début une relation horizontale avec les habitant.e.s interrogés.

Ce travail de recherche ayant pour socle la notion d'accès à l'alimentation, il aurait été souhaitable que le concept d'accessibilité soit également appliqué à la rédaction de notre étude. De fait, les préoccupations et les recherches en faveur d'un accès plus égalitaire à l'alimentation devraient être associées à l'amélioration de l'accessibilité aux informations scientifiques. En définitive, cette étude n'a pas été rédigée de manière à ce que tout un chacun puisse la comprendre et se l'approprier (nombre de pages, emploi d'un certain vocabulaire...), alors même qu'un grand nombre d'enquêtés nous ont fait part d'un grand intérêt et de leur souhait de recevoir une version de notre rapport. Afin de poursuivre notre démarche d'inclusion et de décloisonnement entre sphère réflexive et publics mobilisés, un travail de diffusion et de vulgarisation doit et va être réalisé au cours des prochaines semaines.

4. Des publics dont il aurait été intéressant de faire mention

Les ressources agricoles constituent la base des systèmes alimentaires et occupent en ce sens une place importante dans les champs de l'alimentation de qualité et de son accessibilité. L'étude de l'amont de la filière est donc à prendre en considération au moment de l'étude des inégalités et de la précarité alimentaire. En effet, les ressources agricoles et de fait les agriculteurs jouent un double rôle en termes de sécurité alimentaire des populations des quartiers populaires – mais pas que – en permettant d'augmenter les quantités de nourriture disponibles et en améliorant la qualité de l'alimentation (Hochedez et Le Gall, 2016). Ainsi, au début de notre recherche, nous souhaitions dépasser le seul cadre urbain et le seul point de vue des consommateurs aujourd'hui surreprésentés dans les recherches sur l'accessibilité alimentaire et donner la parole à d'autres acteurs plus proches de l'étape productive. Nous avons donc contacté des agriculteurs et agricultrices partenaires des structures impliquées dans cette étude (L'épideBri et Marché sur l'Eau) mais n'avons pas réussi à les mobiliser.

Dans le cadre de cette recherche, il aurait également été intéressant d'appréhender des « personnes à la rue²⁰⁷ » et de recueillir leurs témoignages. Ces dernières sont en effet marginalisées et exclues du champ de l'accès à l'alimentation de qualité, l'aide alimentaire telles que les colis ou les épiceries sociales se limitant généralement aux personnes ayant un logement ou du moins un abri. L'étude de cette population demande cependant une approche basée sur un temps long et n'était pas réalisable à l'échelle d'un stage de 6 mois. Nous tenons également à spécifier que l'alimentation ne peut pas et ne doit pas être réduite à un seuil de

²⁰⁷ L'emploi de ce terme fait ici référence aux personnes sans domicile (SDF, sans abri...).

ressources ou à des conditions de logement et nous interroge également sur le traitement réservé aux personnes en situation de précarité extrême.

VII. Piste et propositions

A. Pistes et attentes formulées par les personnes interrogées sur l'alimentation

Nous traiterons ici des pistes énoncées clairement et manière consciente par les personnes enquêtées ; la question « qu'est-ce qui pourrait être amélioré ? » leur étant posée au cours de notre échange. Nous tâcherons de transmettre ici leurs paroles dans le but de permettre au lecteur de mieux comprendre leurs attentes et de fournir des pistes de réflexions.

Une partie des personnes interrogées, ne connaissant pas de difficultés économiques ont exprimé leur souhait de voir ouvrir près de chez eux des magasins spécialisés notamment afin de leur fournir une offre vrac et biologique. Ainsi, C.C. nous explique qu'elle souhaiterait voir dans le quartier de Béthisy une plus grande variété de commerces et un magasin vendant des produits biologiques : « *J'aimerais bien avoir un magasin bio mais surtout une variété de commerces parce qu'on est dans un quartier où il y a pas de charcuterie, de boucherie...une variété de commerces plus grande. Dans le quartier de Béthisy, on est vraiment mal agencés de ce côté-là.* ». D'autres comme S.A., bondinoise, aimeraient voir ouvrir en centre-ville des boutiques d'artisans : « *Et du coup à améliorer, ça c'est un de mes rêves ; j'aimerais habiter dans un lieu où il y a un boucher, un poissonnier, le truc vraiment à la provençale quoi mais euh, moi je me souviens enfant, je suis pas très vieille hein j'ai que 38 mais enfant, j'habitais à Pantin avec mes parents et c'était tout charmant et j'aimerais qu'on est un centre-ville avec vraiment des gens qui ont une spécialité et qui sachent de quoi ils parlent quand ils vous offrent un produit en tout cas.* ». Toutefois ces propos ne concernent qu'une petite partie de notre échantillon composée de cadres et n'est pas vraiment révélatrice des attentes des personnes en situation de précarité.

A La Sablière, le manque de commerces de proximité semble être une situation pesante pour les habitants qui souhaiteraient avoir accès à « *une boulangerie ou de la vente de fruits et légumes* ». Une de nos interrogées a également émis le souhait de pouvoir avoir accès un food-truck qui se déplacerait de temps en temps dans le quartier « *pour si des fois on peut pas faire à manger le soir, on va chercher un peu là-bas.* ». Cette idée nous semble particulièrement intéressante et pourrait être une piste à développer afin de redynamiser et d'apporter un changement tant désiré dans le quartier.

Aux Courtilières, 3 personnes, parmi lesquelles F.O., ont également exprimé leur souhait d'avoir accès dans leur quartier à des commerces de proximité : « *Je sais pas mais si ils pouvaient nous faire un magasin plus proche, ça serait mieux parce que nous, on est obligé d'aller soit à La Courneuve, soit à Bobigny.* ». Ces demandes sont à croiser avec les données

historiques que nous avons pu recueillir sur le quartier qui font état des lieux d'une cité construite à l'origine afin de garantir un certain bien-être à ses habitants en mettant à leurs dispositions de nombreuses infrastructures : parcs, espaces verts, halte-garderie, commerces de proximité, marché... Ces structures font aujourd'hui défaut au quartier comme nous l'explique T.T. pantinoise ayant grandi aux Courtilières, non sans nostalgie : « *Quelque chose qui était plus sympa à cette époque-là, c'est qu'il y avait un marché avec des commerçants donc on pouvait s'alimenter en frais directement dans la cité ; donc il y avait un marché, les petits commerçants, les fameux bouchers et poissonniers, il y en avait. Maintenant, il y en a plus ; même un boulanger, un vrai boulanger maintenant il y en a plus ; c'est des gens qui font même pas leurs pains, ils le cuisent mais c'est tout. C'est plus comme avant des petits commerces et ça c'était vraiment sympa pour la partie cuisine, manger frais. Et il y avait même une partie solidaire parce qu'il y avait des choses distribuées. Je me rappelle qu'il y avait une halle de boucherie, des petites halles de boucherie et bon, nous on était 6 enfants donc c'était pas facile et moi j'ai que 2 enfants donc ça va mais nous on était 6 et c'était un peu plus compliqué et avec ma mère on découpait dans les prospectus les coupons qui nous donnaient droit à un jambonneau gratuit pour tout achat ou une cuisse de dinde gratuite. Et on se ramenait avec des coupons et chacun allait acheter un truc et on avait des jambonneaux gratuits ; enfin voilà, c'était les petites économies qu'on faisait quand on était jeune. [...]. Parce que à l'époque donc on était 6 enfants, ma mère a juste fais des petits ménages, a jamais travaillé et donc on avait qu'un seul salaire et on était 8 et il y avait plein de petites astuces mais au sein des Courtilières, il y avait pas besoin de dépasser...on avait pas besoin de dépasser le ¼ d'heure. Il y avait tout à côté au niveau alimentaire. ».* Elle nous donne ici des pistes de réflexions intéressante en ce qui concerne l'alimentation et la vie dans le quartier quelques décennies auparavant. Les actions de micro-locales peuvent donc être ici envisagées sur le modèle des coupons permettant d'obtenir des jambonneaux gratuits explicité plus haut. Cet exemple n'est pas sans rappeler l'expérience menée à partir de 1998 dans une favela de la ville de Fortaleza au Brésil suite au constat qu'une minorité des achats des produits alimentaires (entre autres) été réalisés à l'intérieur du quartier. Cette initiative visait notamment à construire simultanément l'offre et la demande dans le quartier en s'appuyant sur des institutions communautaires de microfinance solidaires et une monnaie locale n'ayant de valeur que dans le quartier (Legéard N, 2015). Ce projet aujourd'hui possédant plus de 20 ans d'expérience semble relativement bien fonctionner et a permis aux habitants de garder leurs indépendances et leur dignité tout en les laissant se réappropriier leur quartier et en participant au développement d'une économie solidaire locale.

Nous avons également demandé leurs avis aux personnes bénéficiant d'une ou plusieurs aides alimentaires sur l'aide reçue et ce qui pourrait selon elles être amélioré. Z.A., bénéficiaire de l'épicerie solidaire de Noisy-le-Sec nous disait ne pas trouver dans les rayons les produits qu'elle souhaiterait avoir et espère que l'épicerie offrira une plus grande diversité de produits : « *Si ils peuvent varier un peu. Mettre d'autres aliments qui sont pas que des conserves.* ».

J.G. nous explique qu'elle aimerait que les bons ou tickets alimentaires distribués par le CCAS soient plus accessibles aux personnes ne sachant pas compter ou lire : « *C'est pas facile quand on va au magasin pour calculer parce que c'est pas tout le monde qui sait compter, peut-être que c'est bête ce que je dis mais c'est vrai y'a des mamans qui savent pas compter même si on est tous là mais on a tous nos défauts en fait et quand on se retrouve dans le magasin ben on voit personne puis arriver à la caisse on prend des choses puis arriver à la caisse ils se retrouvent bloqués. [...]* Et moi j'ai vu ça de mes propres yeux c'est pour ça que ça tombait très bien, au moins informer ça. Pour qu'il puisse plus y'avoir, plus soutenir les personnes dans les difficultés par rapport à ça. Parce que c'est vrai que c'est bien de donner, c'est bien de faire des choses mais derrière et puis c'est vrai les colis alimentaires je pense que, moi je les vois, c'est vrai que moi ça m'est pas arrivé, mais c'est vrai des fois je vois y'a des gens on leur donne et puis un peu plus bas, parce que c'est pas ce qu'ils voulaient, ils vont poser ça dans le chemin parce que c'est pas voilà donc je me dis que c'est vrai que c'est pas tout le temps facile ce qu'on leur donne en alimentation. ». Elle nous informe aussi sur l'importance de laisser aux bénéficiaires le choix dans les produits qui leur sont proposés. Elle souhaiterait notamment que l'information sur l'emploi des tickets distribués par le CCAS circulent mieux afin d'éviter aux personnes du stress au moment de passer en caisse. Finalement, son fils étant allergique au lactose, elle aimerait également que les personnes possédant des allergies alimentaires puissent disposer d'un plus grand choix de magasins mettant à disposition ces denrées mais surtout que leur prix soit plus accessible. Ces produits ont un prix généralement assez élevé et il serait assez novateur de pouvoir en proposer aux personnes en situation de précarité étant sujettes à des allergies ; ces dernières ne devant pas les freiner dans leur accès à une alimentation de qualité.

Finalement, V.D. habitant du quartier de Béthisy, nous explique qu'il faudrait offrir aux personnes la possibilité de goûter et d'avoir accès à de nouveaux produits: « *Il faut proposer, il faut montrer, il faut parler et les gens sûrement par curiosité ils vont goûter ils vont arriver à aimer ou pas aimer, je sais pas.* ». Cette proposition n'est pas sans rappeler le projet d'Atelier du Bien Manger proposé par Ecobul aux Courtilières.

B. Pistes d'actions et principes à explorer pour permettre l'accès à une alimentation de qualité à tous et toutes

Dans cette partie, nous émettrons quelques principes que nous jugeons intéressants d'approfondir ou d'appliquer afin de permettre l'accès à une alimentation de qualité pour tous et toutes en Seine-Saint-Denis. Ces pistes sont énoncées sur la base de nos entretiens et de ce que nous avons pu observer. Elles sont donc conditionnées par nos recherches. Nous tenons également à dire que cette partie n'a pas vocation à proposer ici de solutions miracle. De plus, nous considérons que de nombreuses autres pistes peuvent être envisagées et étudiées et qu'il n'existe pas de solution universelle au problème de l'accessibilité alimentaire.

1. Utiliser l'alimentation comme porte d'entrée pour créer du lien social

Puisque l'alimentation remplit un rôle social non-négligeable, les démarches mettant à l'honneur la création de lien social sont fondamentales. Chez quelques enquêtés.e.s, donner des légumes de son jardin, préparer les repas ou encore apprendre à cuisiner est perçu comme une opportunité pour créer du lien social ou renforcer des liens sociaux avec sa famille ou encore des amis par exemple. Ainsi, les démarches qui valorisent le rôle social de l'alimentation en mettant l'échange, le partage, la convivialité ou encore le plaisir autour de la nourriture permettent de dépasser voire même de rompre l'isolement et l'exclusion entraînés par la précarité (Boissonnat Pelsy H., Ramel M., Sibué-De-Caigny C. & Zimmer M-F., 2014). Dans ces démarches, l'alimentation est un instrument pour rompre la solitude ou les inégalités sociales mais manger équilibré n'est pas le centre du propos (Corbeau J-P., Héron R. & Janin P., 2019). Cet extrait du témoignage de L.C., référente famille au Centre Social des Courtilières, illustre notre propos : *« Après, pour ce qui est des ateliers que je fais de la cuisine pendant les vacances, c'est vrai qu'on est sur des choses qui sont un peu moins...comment dire...le sujet n'est pas questionner l'alimentation des gens ; c'est faire une recette réconfortante qui va plaire à tout le monde, qui va permettre de passer un bon moment, etc. Je ne suis pas en train de leur apprendre comment manger une courge spaghetti tu vois...c'est pas...voilà... on va faire des gâteaux, des trucs comme ça... des crêpes... »*. Ainsi, la valorisation accrue de ce type d'atelier de cuisine s'intéressant au goût et non à l'aspect nutritionnel de l'alimentation des plus précaires est aujourd'hui à mettre en avant afin de répondre à des besoins de création du lien social.

2. Se montrer attentif aux besoins des populations et respecter leur altérité

Afin de pouvoir durer dans le temps et d'atteindre leur but, les projets autour de l'alimentation doivent être attentifs aux besoins et aux désirs des populations. Ce constat est également partagé pour les initiatives institutionnelles qui devraient inverser leurs priorités en écoutant davantage les personnes puisque aucune action n'est viable sur le long terme notamment dans les quartiers populaires sans écouter au préalable les besoins des habitant.e.s. Ces personnes ont également besoin que les structures et démarches alimentaires existantes ou en construction sur le territoire prennent en compte leur altérité et les spécificités de leur quotidien (Corbeau J-P., Héron R. & Janin P., 2019) en leur proposant des produits qu'elles souhaitent consommer (fruits et légumes, produits exotiques...) notamment et en leur rendant plus facile l'accès à des produits spécifiques mais parfois indispensables (produits sans gluten, alternatives aux produits contenant du lactose,...). L'écoute et le tissage de relations de confiance avec les personnes sont donc centraux dans ce processus.

3. Développer des initiatives favorisant l'autonomie des habitant.e.s et l'insertion sociale

Le premier pas vers une autonomie consiste à laisser aux personnes le libre choix dans leur alimentation (Thouvenot A., 2013). A ce titre, les démarches d'aide alimentaire laissant la possibilité aux publics de choisir les produits qu'ils souhaitent consommer et leur laissant l'option de les payer sont relativement intéressantes bien que limitées. De plus, il nous apparaît essentiel que les initiatives dans le domaine de l'aide alimentaire permettent aux plus vulnérables de s'intégrer, d'acquérir une certaine indépendance et de revenir vers le système de droit commun (Boissonnat Pelsy H., Ramel M., Sibué-De-Caigny C. & Zimmer M-F., 2014) grâce à la mise en place d'un accompagnement adapté des personnes. En ce sens, les épiceries solidaires qui laissent la possibilité aux personnes de composer leur panier en fonction de leurs goûts voir même de leur culture et les replacent au cœur d'une transaction marchande permettent aussi aux bénéficiaires de recouvrer leur estime de soi en témoignant une bienveillance de l'association Aujourd'hui vers demain : « *C'est très dégradant de faire la queue aux Restos du Cœur, alors qu'au moins, avec l'épicerie solidaire on paye même si c'est moins cher.* ». Ainsi, il est aujourd'hui plus que nécessaire de répondre au besoin vital de se nourrir tout en insérant les projets dans des dispositifs aux vertus plus étendues ; en proposant un accompagnement social et psychologique des bénéficiaires. A Noisy-le-Sec, le projet d'épicerie solidaire porté par la municipalité et l'association Aurore devrait même aller plus

loin en ayant recours à l'accès au droit en général bien que le personnel de l'association Aujourd'hui vers demain, situé dans le quartier de La Boissière, nous fasse remarquer : « *C'est pas une épicerie solidaire qu'il faut mais deux ou trois. Ils nous mettent l'épicerie à l'autre bout de la ville, comment ils font les gens ici ? On est loin de tout, c'est un quartier isolé.* ».

4. Repenser les projets d'éducation alimentaire

A plusieurs reprises, les acteurs interrogés dans le cadre de nos entretiens ont mentionné l'importance de « *l'éducation au goût* » ou encore de « *l'éducation à l'alimentation* » dans les quartiers populaires. Nous souhaitons toutefois leur faire prendre conscience que l'utilisation du terme « éducation » est ici à nuancer voire même à déconstruire. En effet, son emploi laisse supposer qu'il s'agit de palier des connaissances jugées insatisfaisantes et/ou insuffisantes en fournissant parallèlement un « guide du bon comportement alimentaire », un complexe de règles normatives (Ologoudou, 2004). En d'autres termes, ces discours produits par des projets souvent construits ex-nilo, ne seraient-ils pas finalement porteur d'une volonté d'apporter la bonne conduite alimentaire dans les quartiers populaires, d'éduquer les pauvres ? La critique peut être difficile à entendre mais ce n'est qu'en réalisant ce constat que nous pourrions repenser et retravailler des projets non pas d'éducation à l'alimentation mais de partage et de diffusion d'informations sur l'alimentation. Les projets se doivent aujourd'hui de sortir de la dichotomie bon/mauvais aliments imposée par l'éducation nutritionnelle (Boissonnat Pelsy H., Ramel M., Sibué-De-Caigny C. & Zimmer M-F., 2014) et de se diriger vers une approche totale de l'alimentation en tant qu'objet collectif. Ainsi, l'organisation de discussion, d'échange autour de moments conviviaux pourrait permettre aux personnes le souhaitant d'acquérir de nouvelles connaissances sur l'alimentation (sur la production comme sur la consommation) tout en valorisant celles qu'elles possèdent déjà. La circulation horizontale de l'information est donc nécessaire, les habitants et habitantes des quartiers populaires possédants de nombreuses connaissances et savoirs faire à prendre en compte.

5. Développer des projets avec et pour les habitants

Nous en conviendrons donc ici, les projets autour de l'alimentation doivent être développés avec et pour les habitants des quartiers populaires tout en reposant sur leurs savoir-faire. Ainsi, bien que les volontés politiques occupent une place importante, ce sont les citoyens et citoyennes qui doivent à terme jouer un rôle central dans la structuration d'une

gouvernance alimentaire locale et sont les seuls à terme à pouvoir en assurer la pérennité (Perrin & Soulard, 2014). Remobiliser les habitants autour de conseils de quartiers dédiés à l'alimentation pourrait être par exemple une solution envisageable, d'autant plus que certains quartiers comme les Courtilières ont déjà participé à des initiatives similaires.

6. Décrypter les rapports de pouvoir s'exerçant au sein des initiatives

Les difficultés rencontrées par certaines incitatives étudiées dans le cadre de notre recherche pour capter des populations en situation de précarité peuvent être comparées à celles rencontrées par les AMAP. Adapter le prix des paniers ou des produits aux revenus des familles n'est pas toujours la réponse la plus adaptée afin d'atteindre les populations des quartiers populaires ; certaines barrières étant plus sociologiques qu'économiques (Mundler P., 2013) comme nous l'explique C.H., ancienne employée d'Ecobul et fondatrice de Marché sur l'Eau, au cours de notre échange « *Il y a plusieurs freins mais il y en a un...je pense que c'est celui de, de la légitimité, de s'autoriser à aller dans des endroits où on peut trouver cette alimentation-là. Passer la porte d'un magasin bio ou dans la grande surface aller au rayon bio c'est pas forcément si facile à faire en fait si on a pas les codes, les outils, si c'est des outils qu'on connaît pas, qu'on a jamais vu, qu'on a pas identifié ni dans des publicités.* ». Ainsi, s'il est avéré que la collaboration avec des maisons de quartier ou des services sociaux par exemple est plus adapté aux objectifs de mobilisation et d'inclusion des publics précaires dans les démarches alimentaires de qualité, il ne faut pas pour autant négliger l'analyse critique des rapports de pouvoir à l'œuvre via la ressource alimentaire et de la portée communautaire de ces initiatives (Hochedez C. & Le Gall J., 2013). Ainsi, les difficultés rencontrées par certaines structures pour fidéliser les consommateurs dans les quartiers populaires peuvent être interprétées comme reposant sur un entre-soi peu perméable aux personnes de l'extérieur et comme reproduisant des structures de domination présentes dans notre société.

7. Prendre conscience des différences de temporalité au sein des processus participatifs

A travers ce paragraphe, nous souhaitons évoquer la question de l'articulation du temps de vie des personnes en situation de précarité et/ou vivant dans les quartiers populaires et du temps des institutions, des structures de l'ESS et des politiques. Dans le cadre de notre étude, plusieurs partenaires ont souhaité mettre en place des initiatives via des démarches

participatives (ateliers, réunion...) mais n'ont pas réussi à obtenir la mobilisation désirée notamment auprès des publics les plus précaires. Il faut ici prendre en compte le fait que des personnes possédant une situation économique compliquée ne possèdent pas la même temporalité que les acteurs de l'ESS ou que les institutions. Cette différence se retrouve notamment lors d'organisation d'évènements ayant parfois lieu en semaine ou sur des horaires de travail. Lorsque nous parlons de différence de temporalité, nous évoquons également les longs processus de création et d'émergence de certains projets participatifs qui ne sont pas en concordance avec la manière de vivre souvent « au jour le jour » des personnes en situation de précarité. Il faut donc prendre en compte la difficulté de se projeter dans un futur plus ou moins lointains dans une situation de précarité (Boissonnat Pelsy H., Ramel M., Sibué-De-Caigny C. & Zimmer M-F., 2014). Paradoxalement, il peut être difficile de s'investir dans des projets lorsque bien souvent les initiatives dont bénéficient les plus précaires sont occasionnelles ou ne s'installent pas dans la durée. Il est donc essentiel que les initiatives soient pérennes et bénéficient d'une structure solide afin de gagner la confiance des publics visés.

8. *Améliorer l'accès à l'information des habitants des quartiers populaires*

L'accès inégal à l'information constitue une sérieuse problématique pour les populations des quartiers populaires qui n'ont pas toujours l'opportunité de pouvoir se renseigner – de part un temps limité, la fracture numérique... – sur l'accès aux services et les processus promouvant l'accessibilité alimentaire entre autres. Cela nuit à son tour à la capacité des populations de faire des choix éclairés concernant les offres et le type de services qui pourraient être centraux pour satisfaire et/ou améliorer leurs alimentations. De plus, nous constatons que les informations diffusées par les structures observées arrivent de manière sporadique voire n'arrivent pas jusqu'aux interrogés ; leurs canaux de diffusion – réseaux sociaux, sites internet... – n'étant pas accessibles à tous. L'heure est donc venue d'essayer de remédier à cet accès limité à l'information qui porte finalement préjudice aux habitants et en particulier au plus précaires.

Plusieurs méthodes peuvent être développées (collage d'affiches, distribution de prospectus...) mais nous nous centrerons ici sur la communication directe – porte à porte et appels téléphoniques –, qui nous semble la plus adaptée aux populations des trois quartiers étudiés, telle que la développe notamment l'association Bondy Ambition : « *Quand on procède à des distributions ou à quelque activité, on met tout sur Facebook. Comme après c'est pas tout le monde qui est branché dessus on fait des grands flyers qu'on pose dans tous*

les halls. Parce qu'après ici, il y a des personnes qui savent pas lire donc on les appellent personnellement pour leur dire que tel jour, il va y avoir ci-ça, s'ils sont intéressés et voilà. ». Le face à face est donc selon nous un des moyens les plus efficaces pour transmettre l'information. Combinée aux réseaux sociaux, aux collages d'affiches et à la mobilisation du personnel des maisons de quartier (distribution de flyers auprès des enfants, diffusion de l'information par les assistantes sociales...), la communication directe – bien que chronophage – devrait à notre sens permettre aux structures étudiées de mobiliser et d'inclure un public plus large.

9. Améliorer la communication et la coordination entre acteurs

Finalement, nous pensons que le travail collaboratif entre les structures de l'ESS et les différents acteurs du territoire est primordial pour permettre à tous et à toutes d'accéder à une alimentation de qualité. Ainsi, la communication et la coordination est un moyen efficace d'organiser les services de l'alimentation. Ce constat a été établi et a conduit à un processus collaboratif relativement poussé dans le cadre de La Butinerie ; ce qui a permis à cet écosystème d'organiser de manière cohérente – sur le territoire d'intervention des structures fondatrices – les services d'aide alimentaire (notamment mais pas que), afin de répondre aux besoins des publics. Plus globalement, développer une telle stratégie implique une connaissance réciproque entre acteurs du territoire (service sociaux, acteurs de la santé, associatifs, municipalité, CCAS...) afin de décloisonner les interventions bénévoles et les interventions professionnelles et d'établir une cohérence au niveau de l'offre proposée (Agence nouvelle des solidarités actives, 2019²⁰⁸). Pour conclure cette partie, nous souhaitons dire que les pistes développées se focalisent sur une échelle locale et n'ont pas vocation à résoudre les problèmes rencontrés par les structures ou à fournir un guide opérationnel. La complexité des situations des personnes interrogées nous amènerait à devoir fournir des réponses au cas par cas ; ce qui n'a pas vocation à être réalisé dans ce rapport. En définitive, nous souhaitons rappeler que parmi tous les principes énoncés ci-dessus, approcher l'alimentation de manière positive et non stigmatisante ainsi que valoriser les expériences et savoirs-faires des personnes tout en leur donnant envie d'en apprendre de nouveaux nous semble devoir former le socle de projets souhaitant favoriser l'accès à l'alimentation de qualité pour tous et toutes en Seine-Saint-Denis.

²⁰⁸ Conclusion tirée du Rapport « Alim'activ : agir contre la précarité alimentaire par la coordination territoriale », 2019. Disponible au lieu suivant : <https://www.solidarites-actives.com/fr/nos-actualites/publication/alimactiv-agir-contre-la-precarite-alimentaire-par-la-coordination>.

SYNTHÈSE: PERMETTRE L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ À TOUS ET TOUTES

PRINCIPE N°1

Utiliser l'alimentation comme porte d'entrée pour **créer du lien social**.

PRINCIPE N°2

Se montrer attentif aux **besoins** des populations et respecter leur **altérité**.

PRINCIPE N°3

Développer des initiatives favorisant l'**autonomie** des habitant.e.s et l'**insertion sociale**.

PRINCIPE N°4

Repenser les projets d'**éducation alimentaire**.

PRINCIPE N°5

Développer des projets **avec** et **pour** les habitants.

PRINCIPE N°6

Décrypter les **rapports de pouvoir** s'exerçant au sein des initiatives.

PRINCIPE N°7

Prendre conscience des différences de **temporalité** au sein des processus participatifs.

PRINCIPE N°8

Améliorer l'**accès à l'information** des habitants des quartiers populaires.

PRINCIPE N°9

Améliorer la **communication** et la **coordination** entre acteurs.

VIII. Conclusion

Comme le lecteur aura pu l'entrapercevoir, l'accessibilité à l'alimentation de qualité est donc au cœur d'enjeux sociétaux importants face auxquels les points de vue ne cessent de diverger et les initiatives pour y répondre de se multiplier – les trois projets étudiés ici n'étant que des illustrations de l'éventail des possibles en terme d'alimentation.

L'argumentaire développé au cours de cette étude nous a permis de vérifier ou d'infirmer les hypothèses émises dès le début de notre stage et de notre projet de recherche. Ainsi, la première hypothèse supposant que « les budgets des populations cibles sont restreints et que de fait les choix alimentaires sont contraints » a pu être nuancée. En effet, bien que le frein financier soit réel et non négligeable, il n'est pas le seul à déterminer les choix alimentaires de nos enquêtés. De plus, nous avons pu vérifier notre seconde hypothèse à savoir : « les habitant.e.s des quartiers populaires de Bondy, Pantin et Noisy-le-Sec – en raison d'une précarité socioéconomique et matérielle plus importante que dans d'autres quartiers – rencontrent des difficultés – en raison de l'insuffisance de l'offre alimentaire, de revenus faibles, du manque de disponibilité, d'une méconnaissance des dispositifs etc. – à accéder à une alimentation de qualité ». Toutefois nous tenons à spécifier que cette affirmation ne concerne pas tous les habitants de ces quartiers ; certains ayant accès à une alimentation de qualité. Pour ce qui est de la troisième et de la quatrième hypothèse, elle sont également à nuancer. En effet, s'il est vrai que certains de nos interrogés « ne trouvent pas ce qu'ils souhaitent acheter près de chez eux et que cela influe sur la qualité de leur alimentation », il y a d'autres qui se disent satisfaits d'au moins une partie des denrées et de l'offre alimentaire qu'ils trouvent dans leurs quartiers. Ensuite, comme nous l'avons expliqué bien que nombreux soient ceux qui souhaitent avoir accès à une « bonne alimentation » ; la définition qu'ils donnent aux concepts « d'alimentation de qualité, saine et durable » est très subjective ce qui ne nous permet pas d'affirmer que tous recherchent à atteindre ces principes. En ce qui concerne la cinquième hypothèse émise au début de nos recherches, nous avons pu la vérifier ; en effet, « les attentes des habitant.e.s des quartiers populaires se portent-elles plus sur la sociabilité autour de l'alimentation et sur le « bien manger » que sur la qualité nutritionnelle des aliments ». Finalement, les deux dernières hypothèses mentionnées plus haut ont quant à elles étaient infirmées. En effet, bien que les personnes interrogées nous aient fait part de leur intérêt pour « consommer local », nous ne pouvons pas dire que « la crise sanitaire de la covid-19 a joué un rôle sur la prise de conscience de l'importance de l'accès à une alimentation saine et durable à l'échelle des quartiers ou de la ville et/ou qu'elle a

renforcé la motivation des habitants à accéder à une alimentation locale et plus qualitative » bien que dans certains cas elle ait renforcé des convictions déjà présentes. De même n'ayant pu interroger les nouvelles générations nous ne pouvons pas dire qu'elles « sont les plus sensibilisées à l'accès à une alimentation de qualité et les plus à même de modifier leurs pratiques alimentaires et/ou habitudes de consommation et d'avoir une influence sur celles de leur entourage ».

En définitive, les personnes enquêtés dans le cadre de ce travail de recherche – tant personnel associatif, que les bénéficiaires d'aides alimentaires ou encore les clients des structures interrogées – émettent tous une volonté de « bien manger » et d'avoir accès à une « bonne alimentation » ; ce qui suppose un changement du système alimentaire séquanodionysien. En effet, il doit changer et se diriger vers un système qui serait facteur d'inclusion sociale et permettrait à tous d'accéder à une alimentation de qualité. Bien que les visions de nos enquêtés diffèrent sur la définition à donner à ce terme, ils n'en questionnent pas moins à leur échelle les politiques mettant en œuvre ce droit fondamental qu'est celui de l'alimentation et nous invitent finalement à réfléchir à une meilleure gouvernance afin de réduire les inégalités subsistant dans l'accès à une alimentation de qualité pour tous et toutes en Seine-Saint-Denis.

IX. Bibliographie

ACTION CONTRE LA FAIM, 2020. *Rapport d'enquête profilage dispositif aide alimentaire familles 20eme arrondissement* [en ligne]. Paris : Action Contre la Faim et Armée du Salut. [Consulté le 19 avril 2021]. Disponible à l'adresse : https://www.solidarites-actives.com/sites/default/files/2021-03/Annexe_ACF_Enque_Paris20.pdf

AGENCE NOUVELLE DES SOLIDARITÉS ACTIVES, 2019. *Projet Alim'Activ: Agir contre la précarité alimentaire par la coordination territoriale*. [en ligne]. Ansa. [Consulté le 5 octobre 2021]. Disponible à l'adresse : https://www.solidarites-actives.com/sites/default/files/2021-03/Annexe_ANSA_Diag_AlimActiv_2019.pdf

ALBERGHINI, Ariane, BRUNET, Florence, GRANDSEIGNE, Raphaël et LEHRMANN, Justine, 2017. L'aide alimentaire : acteurs, pratiques et modalités d'accompagnement des publics (I). *Recherche sociale*. 2017. Vol. 1, n° 221, pp. 5-92. [en ligne]. [Consulté le 5 octobre 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.cairn.info/revue-recherche-sociale-2017-1-page-5.htm>

AMDAOUD, Mounir, ARCURI, Giuseppe et LEVRATTO, Nadine, 2020. *Covid-19 : analyse spatiale de l'influence des facteurs socio-économiques sur la prévalence et les conséquences de l'épidémie dans les départements français* [en ligne]. Paris : CNRS et Université Paris-Nanterre. [Consulté le 10 août 2021]. EconomiX. Disponible à l'adresse : https://economix.fr/uploads/source/media/MA_GA_NL-Covid19_2020-04-18.pdf

AOCONSULTING, 2020. *Dynamiques territoriales de l'Est Parisien en vue d'une transition agroécologique et alimentaire*, Systèmes Alimentaires Durables, AOConsulting.

AVELIN, Christine, 2020. *L'impact de la crise de la COVID-19 sur la consommation alimentaire en France : parenthèse, accélérateur ou élément de rupture de tendances ?*, [en ligne]. Montreuil : FranceAgriMer. [Consulté le 5 octobre 2021]. Disponible à l'adresse : https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/65172/document/15_CONSO%20COVID%20Impact%20tendances_vf.pdf?version=4

BAROU, Jacques, 2006. Alimentation et société. *Santé conjugée* [en ligne]. N° 36. [Consulté le 24 août 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.maisonmedicale.org/-Alimentation-et-sante-.html>

BASTIEN, Soulé, 2007. Observation participante ou participation observante? Usages et justifications de la notion de participation observante en sciences sociales. *Recherches Qualitatives*. Vol. 27, n° 1, pp. 127-140. [en ligne]. [Consulté le 24 août 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.maisonmedicale.org/-Alimentation-et-sante-.html>

BERNARD, Christophe, BONNEFOY, Serge, BRAINE-SUPKOVA, Markéta, BRAND, Caroline, DEBUISSON, Marion, REY-GIRAUD, Gilles et VIDAL, Roland, 2012. *Nourrir nos villes. Pour une gouvernance alimentaire durable des régions urbaines* [en ligne]. [Consulté le 28 septembre 2021]. Disponible à l'adresse : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01923455>

BERNOT, Elisa, 2018. Par delà le « désert alimentaire » : une étude des inégalités et des stratégies en matière d'offres et d'accès alimentaire à Detroit. *Revue Urbanités*. N° 10, pp. 12. [en ligne]. [Consulté le 4 septembre 2021]. Disponible à l'adresse : <http://www.revue-urbanites.fr/10-bernot/>

BOISSONNAT PELSAY, Huguette, RAMEL, Magali, SIBUÉ-DE-CAIGNY, Chantal et ZIMMER, Marie-France, 2014. Se nourrir lorsqu'on est pauvre. Analyse et ressenti de personnes en situation de précarité. *Revue Quart Monde*. N° 25, pp. 182. [en ligne]. [Consulté le 7 septembre 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.atd-quartmonde.fr/wp-content/uploads/2016/07/Se-nourrir-lorsquon-est-pauvre.pdf>

BONZI, Bénédicte. 2019. *Les violences alimentaires* [en ligne]. Réseau CIVAM [Consulté le 17 mars 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.youtube.com/watch?v=Z6hnWwL3N1A>

BOULY DE LESDAIN, Sophie, 2002. Alimentation et migration, une définition spatiale. In : *Alimentations contemporaines*. [en ligne]. L'Harmattan. Paris. pp. 173-189. [Consulté le 14 septembre 2021]. Disponible à l'adresse : https://halshs.archives-ouvertes.fr/file/index/docid/120762/filename/Alimentation_et_migration.pdf

BRONNER, Luc, 2021. « Il n'y a plus de ressort, les gens sont tétanisés, comme en léthargie » : à Bondy, un engrenage de catastrophes sociales et humaines. *Le Monde.fr* [en ligne]. 6 avril 2021. [Consulté le 6 avril 2021]. Disponible à l'adresse : https://www.lemonde.fr/societe/article/2021/04/06/depuis-la-pandemie-les-gens-sont-perdus-ils-vivent-au-jour-le-jour-a-bondy-la-grande-faucheuse-des-inegalites_6075667_3224.html

CAILLAVET, France, DARMON, Nicole, LHUISSIER, Anne et RÉGINIER, Faustine, 2006. *L'alimentation des populations défavorisées en France. Synthèse des travaux dans les domaines économique, sociologique et nutritionnel*. [en ligne]. Ivry-sur-Seine : Observatoire national de la pauvreté et de l'exclusion sociale. [Consulté le 5 octobre 2021]. Disponible à l'adresse : https://onpes.gouv.fr/IMG/pdf/travaux2005-2006-2-1-3-alimentation_synthese-Caillavet.pdf

CAILLAVET, France, LECOQNE, Cédric et NICHÈLE, Véronique, 2009. La consommation alimentaire : des inégalités persistantes mais qui se réduisent. [en ligne]. [Consulté le 17 mars 2021]. Disponible à l'adresse : <https://hal.inrae.fr/hal-02823460>

CAZES-VALETTE, Geneviève, 2007. *Le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain. Rapport de Synthèse*. [en ligne]. Groupe ESC Toulouse - CCIT. [Consulté le 6 septembre 2021]. Disponible à l'adresse : <https://docplayer.fr/25071497-Genevieve-cazes-valette-le-rapport-a-la-viande-chez-le-mangeur-francais-contemporain-rapport-de-synthese.html>

CHIFFOLEAU, Yuna et BERGER, 2019. *Les circuits courts alimentaires* [en ligne]. ERES. [Consulté le 8 septembre 2021]. Disponible à l'adresse : <http://www.cairn.info/les-circuits-courts-alimentaires--9782749262345.htm>

COMBESSIE, Jean-Claude, 2007. II. L'entretien semi-directif. *Reperes*. Vol. 5e éd., pp. 24-32. [en ligne]. [Consulté le 19 août 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.cairn.info/la-methode-en-sociologie--9782707152411-page-24.htm>

COMBY, Jean-Baptiste, 2015. À propos de la dépossession écologique des classes populaires. *Savoir/Agir*. Vol. N° 33, n° 3, pp. 23-30. [en ligne]. [Consulté le 17 mars 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.cairn.info/revue-savoir-agir-2015-3-page-23.htm>

COMPTOIRS DE L'EST, 2021. *Comptoirs de l'Est* [en ligne]. [Consulté le 19 juillet 2021]. Disponible à l'adresse : <https://comptoirsdelest.com/>

CONSEIL DE TERRITOIRE, 2019. *Plan local d'urbanisme intercommunal d'Est-Ensemble. Rapport de présentation*. [en ligne]. Est-Ensemble. [Consulté le 20 juillet 2021]. Disponible à l'adresse : https://www.est-ensemble.fr/sites/default/files/2.1_diagnostic.pdf

CORBEAU, Jean-Pierre, HÉRON, Raphaëlle et JANIN, Pierre, 2019. Les sens du bien-

manger. Entretien avec Jean-Pierre Corbeau. *Socio-anthropologie*. N° 39, pp. 145-156. [en ligne]. [Consulté le 29 mars 2021]. Disponible à l'adresse : <http://journals.openedition.org/socio-anthropologie/5487>

DECHANCÉ, Julie, PERES, Juliette et CHIFFOLEAU, Yuna, 2020. Les tiers-lieux nourriciers, engagés pour la transition agroécologique et alimentaire. [en ligne]. [Consulté le 22 avril 2021]. Disponible à l'adresse : <https://hal.inrae.fr/hal-03058253>

DÉLÉGATION À LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE, 2020. *Lancement d'une démarche de projet alimentaire territorial* [en ligne]. Bobigny : Conseil départemental de la Seine-Saint-Denis. [Consulté le 19 juillet 2021]. Disponible à l'adresse : https://ressources.seinesaintdenis.fr/IMG/pdf/08_5_lancement_d_une_demarche_de_projet_alimentaire_territorial.pdf

DREES, 2021. *Aide alimentaire : une hausse prononcée des volumes distribués par les associations en 2020*. [en ligne]. Direction de la recherche, des études, de l'évaluation et des statistiques. [Consulté le 20 septembre 2021]. Disponible à l'adresse : <https://drees.solidarites-sante.gouv.fr/communiquede-presse/aide-alimentaire-une-hausse-prononcee-des-volumes-distribues-par-les>

DOUILLET, Anne-Cécile, 2013. Le territoire objet de politiques publiques : Logiques de constitution des espaces de développement promus par les politiques de développement territorial. In : JEAN, Yves et CALENGE, Christian (éd.), *Lire les territoires* [en ligne]. Tours : Presses universitaires François-Rabelais. pp. 39-54. Perspectives Villes et Territoires. [Consulté le 17 mars 2021]. Disponible à l'adresse : <http://books.openedition.org/puf/1779container-title>

DUBOYS DE LABARRE, Matthieu et CRENN, Chantal, 2019. De quoi la sécurisation alimentaire des « démunis » est-elle le nom ? *Socio-anthropologie*. N° 39, pp. 83-98. [en ligne]. [Consulté le 5 octobre 2021]. Disponible à l'adresse : <https://journals.openedition.org/socio-anthropologie/5289>

DUPLOMB, Laurent, GILLÉ, Hervé, GREMILLET, Daniel, LOISIER, Anne-Catherine, MARCHAND, Frédéric et PLUCHET, Kristina, 2021. 620 : *Alimentation durable et locale* [en ligne]. Commission de l'aménagement du territoire et du développement durable - Commission des affaires économiques. [Consulté le 8 septembre 2021]. Disponible à l'adresse : <http://www.senat.fr/rap/r20-620/r20-620.html>

DUPUY, Anne et POULAIN, Jean-Pierre, 2008. Le plaisir dans la socialisation alimentaire. *Enfance*. Vol. Vol. 60, n° 3, pp. 261-270. [en ligne]. [Consulté le 24 août 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.cairn.info/revue-enfance1-2008-3-page-261.htm>

ECOBUL, 2021. *Écobul Pantin* [en ligne]. [Consulté le 21 juillet 2021]. Disponible à l'adresse : <https://ecobul.org/>

FAO, 2010. Recommandations alimentaires et durabilité, [sans date]. *Food and Agriculture Organization of the United Nations* [en ligne]. [Consulté le 20 août 2021]. Disponible à l'adresse : <http://www.fao.org/nutrition/education-nutritionnelle/food-dietary-guidelines/background/sustainable-dietary-guidelines/fr/>

FISCHLER, Claude, 1979. Gastro-nomie et gastro-anomie. *Communications*. Vol. 31, n° 1, pp. 189-210. [en ligne]. [Consulté le 21 avril 2021]. Disponible à l'adresse : https://www.persee.fr/doc/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1477

FOSSE, Julien, FURIC, Peggy, GOMEL, Cyril, HAGENBURG, Marie et ROUSSELON, Julien, 2021. *Pour une alimentation saine et durable. Analyse des politiques de l'alimentation en France*. [en ligne]. Rapport pour l'Assemblée nationale. France Stratégie. [Consulté le 27 septembre 2021]. Disponible à l'adresse : https://www.strategie.gouv.fr/sites/strategie.gouv.fr/files/atoms/files/fs-2021-rapport-pour_une_alimentation_saine_et_durable-septembre.pdf

GARABUAU-MOUSSAOUI, Isabelle, 2002. Un exemple de guide d'entretien et d'observation appliqué aux cycles de vie et aux itinéraires d'usage dans l'alimentation. In : *Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation* [en ligne]. L'Harmattan. Paris. pp. 356. Logiques sociales. [Consulté le 15 avril 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.anthropik.org/un-exemple-de-guide-dentretien-et-dobservation-applique-aux-cycles-de-vie/>

GHERSI, Gérard et RASTOIN, Jean-Louis, 2010. Introduction - Se nourrir : de la Nature à un système complexe. In : *Le système alimentaire mondial. Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*. [en ligne]. Quae. pp. 3-11. Synthèses. [Consulté le 13 septembre 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.cairn.info/le-systeme-alimentaire-mondial--9782759206100-page-3.htm>

GRIGNON, Claude et GRIGNON, Christiane, 1980. Styles d'alimentation et goûts populaires. *Revue française de sociologie*. 1980. Vol. 21, n° 4, pp. 531-569. [en ligne]. [Consulté le 16 avril 2021]. https://www.persee.fr/doc/rfsoc_0035-2969_1980_num_21_4_5050

HBILA, Chafik, 2014. La participation des jeunes des quartiers populaires : un engagement autre malgré des freins. *Sociétés et jeunesses en difficulté. Revue pluridisciplinaire de recherche* [en ligne]. N° 14. [Consulté le 16 avril 2021]. Disponible à l'adresse : <http://journals.openedition.org/sejed/7608>

HÉBEL, Pascale, 2008. Le retour du plaisir de cuisiner. *CREDOC* [en ligne]. N° 217. [Consulté le 21 septembre 2021]. Disponible à l'adresse : <http://www.alterservices.fr/doc/Le%20retour%20du%20plaisir%20de%20cuisiner%20-%20CREDOC%20d%C3%A9cembre%202008.pdf>

HERON, Raphaëlle, 2016. *Les mangeurs urbains burkinabè, entre satisfaction et sécurisation alimentaires*. Sociologie. Nogent-sur-Marne : Université Paris 1 – Panthéon Sorbonne. [en ligne]. [Consulté le 24 mars 2021]. Disponible à l'adresse <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-01578922>

HÉRON, Raphaëlle et JANIN, Pierre, 2019. L'alimentation aujourd'hui : sécuriser et satisfaire. *Socio-anthropologie*. N° 39, pp. 9-23. [en ligne]. [Consulté le 29 mars 2021]. Disponible à l'adresse : <http://journals.openedition.org/socio-anthropologie/5104>

HOCHEDÉZ, Camille et LE GALL, Julie, 2016. Justice alimentaire et agriculture : introduction. *Justice spatiale - Spatial justice* [en ligne]. N° 9. [Consulté le 23 avril 2021]. Disponible à l'adresse : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01342994>

HUBERT, Annie, 2001. Alimentation et Santé : la Science et l'imaginaire. *Anthropology of food* [en ligne]. N° S1. [Consulté le 2 septembre 2021]. Disponible à l'adresse : <https://journals.openedition.org/aof/1108#ftn4>

INSEE, 2014. *Où fait-on ses courses ?* [en ligne]. [Consulté le 20 juillet 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1283665#titre-bloc-1>

INSEE, 2021. *Dossier complet – Commune de Bondy (93010)*. [en ligne]. [Consulté le 13 septembre 2021]. Disponible à l'adresse :

<https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-93010#chiffre-cle-11>

INSEE, 2021. *Dossier complet – Commune de Noisy-le-Sec (93053)*. [en ligne]. [Consulté le 13 septembre 2021]. Disponible à l'adresse :

<https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-93053#chiffre-cle-5>

INSEE, 2021. *Dossier complet – Commune de Pantin (93055)*. [en ligne]. [Consulté le 13 septembre 2021]. Disponible à l'adresse :

<https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-93055#chiffre-cle-11>

INSEE, 2021. *Taux de chômage localisés au 1^{er} trimestre 2021 - Comparaisons régionales et départementales*. [en ligne]. [Consulté le 20 juillet 2021]. Disponible à l'adresse :

<https://www.insee.fr/fr/statistiques/2012804>

JANIN, Pierre, 1998. Stratégies de sécurisation alimentaire des ménages ruraux après la dévaluation. *l'Institut Français de Recherche Scientifique pour le Développement en Coopération (ORSTOM) et Université de Bouaké*. pp. 13. [en ligne]. [Consulté le 26 août 2021]. Disponible à l'adresse :

https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/pleins_textes_7/b_fdi_57-58/010024340.pdf

JANIN, Pierre et DURY, Sandrine, 2012. Les nouvelles frontières de la sécurité alimentaire. Une réflexion prospective. *Cahiers Agricultures*. 31 octobre 2012. Vol. 21, n° 5, pp. 285. [en ligne]. [Consulté le 26 août 2021]. Disponible à l'adresse :

<https://hal.ird.fr/ird-00734440>

LA BUTINERIE PANTIN : MAISON DES ALTERNATIVES ALIMENTAIRES A PANTIN, 2021. *La Butinerie Pantin* [en ligne]. [Consulté le 19 juillet 2021]. Disponible à l'adresse :

<https://butinerie.com/accueil-provisoire/>

LAGNEAU, Antoine, 2020. Insécurité alimentaire et agriculture urbaine à l'heure du Covid-19. *L'Institut Paris Region* [en ligne]. [Consulté le 26 août 2021]. Disponible à l'adresse :

<https://www.institutparisregion.fr/environnement/agriculture-et-alimentation/insecurite-alimentaire-et-agriculture-urbaine-a-lheure-du-covid-19.html>

LAHLOU, Saadi, 1995. *Penser Manger. Les représentations sociales de l'alimentation*. [en ligne]. Psychologie. Paris : Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS).

[Consulté le 29 septembre 2021]. Disponible à l'adresse : <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00167257/document>

LALLEMAND, Félix et GRIMONPONT, Arthur, 2020. *Vers la résilience alimentaire. Faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires*. Lyon : Les Greniers d'Abondance.

LANDAUER, Paul et POUVREAU, Benoît, 2007. Les Courtilières, cité ordinaire, histoire singulière ? *Espaces et sociétés*. 10 septembre 2007. Vol. 3, n° 130, pp. 71-85. [en ligne]. [Consulté le 09 avril 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.cairn.info/revue-espaces-et-societes-2007-3-page-71.htm>

LARDON, Sylvie et LOUDIYI, Salma, 2014. Agriculture et alimentation urbaines : entre politiques publiques et initiatives locales. *Géocarrefour*. 23 décembre 2014. Vol. 89, n° 1-2, pp. 3-10. [en ligne]. [Consulté le 09 avril 2021]. Disponible à l'adresse : <https://journals.openedition.org/geocarrefour/9362>

LEGEARD, Nathanaël, 2015. Des monnaies complémentaires comme outils locaux de l'économie solidaire pour lutter contre la précarité. *Pour*. 12 juin 2015. Vol. N° 225, n° 1, pp. 185-190. [en ligne]. [Consulté le 17 mars 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.cairn.info/revue-pour-2015-1-page-185.html>

L'EPIDEBRI – EPICERIE DURABLE ET SOLDIAIRE, 2021. [en ligne]. [Consulté le 19 juillet 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.epidebri.com/>

MANGENEY, Catherine, BOUSCAREN, Nathalie, TELLE-LAMBERTON, Maylis, SAUNAL, Adrien et FÉRON, Valérie, 2020. *La surmortalité durant l'épidémie de Covid-19 dans les départements franciliens*. [en ligne]. Institut Paris Région - Observatoire Régional de Santé. [Consulté le 4 septembre 2021]. Focus santé en Île-de-France. Disponible à l'adresse : https://www.ors-idf.org/fileadmin/DataStorageKit/ORS/Etudes/2020/covid_19_ISS/ORS_FOCUS_ISS_covid_vf_2020.pdf

MARCHE SUR L'EAU, 2021. *Marché sur l'Eau* [en ligne]. [Consulté le 21 juillet 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.marchesurleau.com/>

MARÉCHAL, Gilles, NOËL, Julien et WALLET, Frédéric, 2018. Les projets alimentaires territoriaux (PAT) : entre rupture, transition et immobilisme ? *Pour*. 2018. Vol. N° 234-235, n° 2, pp. 261-270. [en ligne]. [Consulté le 5 octobre 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.cairn.info/revue-pour-2018-2-page-261.htm?ref=doi>

MARESCOT, Clémence, 2019. *Transformation par et pour des populations vulnérables de fruits et légumes issus de l'agriculture urbaine et locale*. Paris : Chaire Partenariale Agricultures Urbaines d'AgroParisTech.

MUNDLER, Patrick, 2013. Le prix des paniers est-il un frein à l'ouverture sociale des AMAP ? Une analyse des prix dans sept AMAP de la Région Rhône-Alpes. *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*. N° 336, pp. 3-19. [en ligne]. [Consulté le 5 octobre 2021]. Disponible à l'adresse : <https://journals.openedition.org/economierurale/3983>

NOEL, Julien et DARROT, Catherine, 2016. Des systèmes alimentaires relocalisés plus durables : vers un accès à une alimentation de qualité pour tous. pp. 31. [en ligne]. [Consulté le 5 octobre 2021]. Disponible à l'adresse : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01349972/document>

OBSERVATOIRE DÉPARTEMENTAL DES DONNÉES SOCIALES DE SEINE-SAINT-DENIS, 2015. *Les jeunes de 6 à 17 ans vivants en Seine-Saint-Denis* [en ligne]. [Consulté le 9 août 2020]. Disponible à l'adresse : https://ressources.seinesaintdenis.fr/IMG/pdf/2015_odds93_synthese_etude_6-17_ans.pdf

OBSERVATOIRE DÉPARTEMENTAL DES DONNÉES SOCIALES DE SEINE-SAINT-DENIS, 2020. *Portrait social des départements franciliens* [en ligne]. [Consulté le 19 juillet 2021]. Disponible à l'adresse : https://ressources.seinesaintdenis.fr/IMG/pdf/odds_portrait_social_dep.pdf_20201104.pdf

OLOGOUDOU, Michelle, 2004. *Le rôle de l'éducation dans l'alimentation* [en ligne]. Paris : Conseil économique et social. [Consulté le 5 septembre 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.vie-publique.fr/sites/default/files/rapport/pdf/054000661.pdf>

OULKHOUIR, Latifa, [sans date]. *Comment l'écologie se vit dans les quartiers populaires* [en ligne]. [Consulté le 17 mars 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.mediapart.fr/journal/france/220221/comment-l-ecologie-se-vit-dans-les-quartiers-populaires>

PATUREL, Dominique et NDIAYE, Patrice, 2020. *Le droit à l'alimentation durable en démocratie*. Champ social éditions. Nîmes.

PERRIN, Coline et NOUGARÈDES, Brigitte, 2015. Justice issues in farmland protection policies on the urban fringe. In : *Agriculture in an urbanizing society, reconnecting agriculture and food chains to societal needs* [en ligne]. Rome. [Consulté le 5 octobre 2021].

Disponible à l'adresse : https://www.researchgate.net/publication/281967451_Justice_issues_in_farmland_protection_policies_on_the_urban_fringe

PERRIN, Coline et SOULARD, Christophe-Toussaint, 2014. Vers une gouvernance alimentaire locale reliant ville et agriculture. Le cas de Perpignan. *Géocarrefour*. Vol. 89, n° 89/1-2, pp. 125-134. [en ligne]. [Consulté le 22 avril 2021]. Disponible à l'adresse :

<http://journals.openedition.org/geocarrefour/9456>

PERRIN-HEREDIA, Ana, 2013. Le « choix » en économie. *Actes de la recherche en sciences sociales*. 4 octobre 2013. Vol. N° 199, n° 4, pp. 46-67. [en ligne]. [Consulté le 17 mars 2021].

Disponible à l'adresse : <https://www.cairn.info/revue-actes-de-la-recherche-en-sciences-sociales-2013-4-page-46.htm>

PILON, Lise, 2000. De la pauvreté à la misère : La détresse alimentaire chez les femmes de l'agglomération de Québec. *Recherches féministes*. 2000. Vol. 13, n° 1, pp. 93-112. [en ligne]. [Consulté le 20 septembre 2021]. Disponible à

l'adresse : <https://www.erudit.org/en/journals/rf/1900-v1-n1-rf1661/058072ar/abstract/>

POULAIN, Jean-Pierre, 2013a. Chapitre 3 - De l'intérêt sociologique pour l'alimentation aux sociologies de l'alimentation. *Quadrige*. 2013. pp. 155-188. [en ligne]. [Consulté le 29 septembre 2021]. Disponible à : <https://www.cairn.info/sociologies-de-l-alimentation--9782130619406-page-155.htm>

POULAIN, Jean-Pierre, 2013b. Chapitre 4 - Les sociologies de l'alimentation et les tentatives d'articulation. *Quadrige*. 2013. pp. 189-200. [en ligne]. [Consulté le 29 septembre 2021].

Disponible à : <https://www.cairn.info/sociologies-de-l-alimentation--9782130619406-page-189.htm>

PRÉFET DE LA SEINE-SAINT-DENIS, 2016. *Natura 2000: un réseau pour la biodiversité*. [en ligne]. [Consulté le 19 juillet 2021]. Disponible à l'adresse :

<https://www.seine-saint-denis.gouv.fr/layout/set/print/Politiques-publiques/Environnement-paysage-risques-naturels-et-technologiques-bruit-nuisances-publicite/Natura-2000-un-reseau-pour-la-biodiversite>

RÉSEAU CIVAM, 2020. *L'autodiagnostic Accessible*. Paris : Réseau CIVAM.

RMT ALIMENTATION LOCALE, 2020a. BP2 - Des habitudes de crise s'installent dans les foyers. *RMT AL* [en ligne]. [Consulté le 7 septembre 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.rmt-alimentation-locale.org/post/bp2-des-habitudes-de-crise-s-installent-dans-les-foyers>

RMT ALIMENTATION LOCALE, 2020b. BP2 - Faire ses courses au temps du confinement. *RMT AL* [en ligne]. [Consulté le 7 septembre 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.rmt-alimentation-locale.org/post/bp2-faire-ses-courses-au-temps-du-confinement>

RMT ALIMENTATION LOCALE, 2020c. BP2 : Les communes au cœur de l'action. *RMT AL* [en ligne]. [Consulté le 7 septembre 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.rmt-alimentation-locale.org/post/bp2-les-communes-au-cœur-de-l-action>

SANTÉ PUBLIQUE FRANCE, 2016. *Étude ESTEBAN 2014/2015. Corpulence : surpoids et obésité*. [en ligne]. Disponible à l'adresse : <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/les-resultats-de-l-etude-esteban-2014-2015>

SERVICE DE L'OBSERVATOIRE DÉPARTEMENTAL DE LA DIRECTION DE LA STRATÉGIE, DE L'ORGANISATION ET DE L'ÉVALUATION, 2016. 2 : *La population étrangère par nationalités en Seine-Saint-Denis. Etats des lieux en 2011 et évolution 2006-2011*. [en ligne]. Département de la Seine-Saint-Denis. [Consulté le 20 juillet 2021]. Disponible à l'adresse : [https://data.seinesaintdenis.fr/politiques/La%20Seine-Saint-Denis/Population%20et%20territoire/Documents/Decryptage\(s\)%20%20-%20La%20population%20etrangere%20par%20nationalites%20en%20Seine-Saint-Denis%20-%20Etat%20des%20lieux%20en%202011%20et%20evolution%202006-2011%20-%202016.pdf](https://data.seinesaintdenis.fr/politiques/La%20Seine-Saint-Denis/Population%20et%20territoire/Documents/Decryptage(s)%20%20-%20La%20population%20etrangere%20par%20nationalites%20en%20Seine-Saint-Denis%20-%20Etat%20des%20lieux%20en%202011%20et%20evolution%202006-2011%20-%202016.pdf)

SERVICE DE L'OBSERVATOIRE DÉPARTEMENTAL DE LA DIRECTION DE LA STRATÉGIE, DE L'ORGANISATION ET DE L'ÉVALUATION, 2018. *Portrait de Territoire – Seine-Saint-Denis* [en ligne]. Département de la Seine-Saint-Denis. [Consulté le 19 juillet 2021]. Disponible à l'adresse : https://ressources.seinesaintdenis.fr/IMG/pdf/2018_dsoe-sod_portraitdeseinesaintdenis.pdf

SIG POLITIQUE DE LA VILLE, 2021. Quartier Prioritaire Béthisy - Quartier prioritaire de la politique de la ville de la commune: Noisy-le-Sec - SIG Politique de la Ville. [en ligne].

[Consulté le 17 septembre 2021]. Disponible à l'adresse :
<https://sig.ville.gouv.fr/Territoire/QP093020>

SIG POLITIQUE DE LA VILLE, 2021. Quartier Prioritaire Les Courtilières - Pont-De-Pierre - Quartier prioritaire de la politique de la ville de la commune: Aubervilliers - SIG Politique de la Ville. [en ligne]. [Consulté le 17 septembre 2021]. Disponible à l'adresse :
<https://sig.ville.gouv.fr/Territoire/QP093010>

SIG POLITIQUE DE LA VILLE, 2021. Quartier Prioritaire Marnaudes - Fosse Aux Bergers - La Sablière. [en ligne]. [Consulté le 23 juillet 2021]. Disponible à l'adresse :
<https://sig.ville.gouv.fr/Territoire/QP093013#thematique-header-5>

SULMONT-ROSSÉ, Claire, MAÎTRE, Isabelle et ISSANCHOU, Sylvie, 2010. Âge, perception chimiosensorielle et préférences alimentaires. *Gérontologie et société*. 20 octobre 2010. Vol. 33, n° 134, pp. 87-106. [en ligne]. [Consulté le 21 septembre 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.cairn.info/revue-gerontologie-et-societe-2010-3-page-87.htm>

SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES, 2020. *Dynamiques territoriales de l'Est Parisien en vue d'une transition agroécologique et alimentaire*. Bondy : Lab3s.

THOUVENOT, Agnès, 2013. Aide alimentaire : les pauvres doivent-ils être condamnés à manger les surplus de notre société de consommation? *Sens-Dessous*. Vol. 2, n° 12, pp. 43-50. [en ligne]. [Consulté le 6 avril 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.cairn.info/revue-sens-dessous-2013-2-page-43.htm>

TOUZARD, Jean-Marc et TEMPLE, Ludovic, 2012. Sécurisation alimentaire et innovations dans l'agriculture et l'agroalimentaire : vers un nouvel agenda de recherche ? Une revue de la littérature. *Cahiers Agricultures* [en ligne]. [Consulté le 5 octobre 2021]. Disponible à l'adresse : <https://agritrop.cirad.fr/566289/>

TRUGLIA, Léo, 2020. *Étude des savoirs et pratiques culinaires des habitants de Bondy et évaluation de la pertinence à mettre en place une filière de production de fruits et légumes notamment « exotiques » dans et pour la ville*. mémoire de recherche-action en ingénierie des espaces végétalisés urbains. Paris : AgroParisTech.

VILLE DE BONDY, 2021. Histoire de Bondy. *Site officiel de la ville de Bondy* [en ligne]. [Consulté le 21 juillet 2021]. Disponible à l'adresse : <https://www.ville-bondy.fr/vivre-a->

[bondy/decouvrir-bondy/histoire-de-bondy/](#)

VU DES QUARTIERS, 2021. Portrait QPV Les Courtilières - Pont-De-Pierre. [en ligne]. [Consulté le 17 septembre 2021]. Disponible à l'adresse : <https://vudesquartiers.fr/portrait-qpv/les-courtilieres-pont-de-pierre>

X. Annexes :

Annexe 1: Tableau de comparaison entre les communes de Bondy, Noisy-le-Sec et Pantin	171
Annexe 2: Grille d'entretien à destination des client.e.s et des bénéficiaires - ou pas.	172
Annexe 3: Questionnaire diffusé sur les 3 terrains d'étude.	173
Annexe 4: Actuelle friche et futur jardin de La Butinerie (04/2021).	174
Annexe 5 : Atelier de construction d'un germeoir organisé dans le cadre du Café des Femmes (23.03)	174
Annexe 8: Photographies prises à l'occasion de la visite des Jardins des Vertus à Aubervilliers (30.04).	175
Annexe 7: Photographies prises au cours de l'Atelier Semis organisé par Ecobul (28.04). ..	175
Annexe 6: Photographies prises à l'occasion de la visite des jardins tenus par Vergers Urbains (14.04).	175
Annexe 9: Découverte des outils de labour à la Ferme de Montgazon (23.06).	176
Annexe 10: Produits utilisés lors de l'Atelier du Bien Manger réalisé par Ecobul aux Courtilières (26.05).	176
Annexe 11: Atelier de dégustation de salades de fruits réalisé lors de la fête de quartier de La Sablière (07/2021).	176
Annexe 12: Recette de la salade de courgettes marinées données par M.C. aux Courtilières.	177
Annexe 13: Fiches synthèses des 3 structures et de leurs projets.	177
Annexe 14: Tableau présentant les enquêtés via la grille d'entretien à destination des client.e.s et des bénéficiaires - ou pas.	181

Annexe 1: Tableau de comparaison entre les communes de Bondy, Noisy-le-Sec et Pantin

	Année	Bondy	Noisy-le-Sec	Pantin
Population	2018	54 055	44 223	59 060
Part de la population âgée de 0 à 30 ans	2018	43,00%	43,40%	40,30%
Nombre de ménages	2018	20 029	16 757	23 355
Part de familles monoparentales	2018	15,20%	15,50%	13,90%
Part de ménages d'une personne	2018	32,00%	32,60%	39,60%
Taux de pauvreté	2018	33,00%	31,00%	28,00%
Part de la population des 18 à 24 ans scolarisée	2018	51,00%	52,10%	55,10%
Taux de chômage des 15 à 64 ans	2018	20,50%	17,70%	16,40%
Etat de suroccupation des résidences principales (hors studios occupés par une personne)	2018	20,90%	22,90%	23,10%
Création d'entreprises sur l'année 2020	2020	998	993	1 812

Source : Elaboration propre à partir des données fournies par l'Insee (2021).

<p>1. IDENTITÉ</p>	<p>11. Comment les cuisinez-vous (four, vapeur, poêle, micro-onde, cru, etc.) ?</p>
<p>Nom</p>	<p>12. Est-ce que vous avez l'impression de modifier votre alimentation selon les périodes (mariage, période de stress, journée chargée, fin de mois, vacances, changement de saison, etc.) ? Pouvez-vous me donner un exemple ?</p>
<p>Prénom</p>	<p>13. Pouvez-vous me décrire un repas moyen ou que vous avez l'habitude de cuisiner ?</p>
<p>Date de naissance</p>	<p>- En semaine</p> <p>- Le week-end</p>
<p>Lieu de naissance</p>	<p>14. Combien de temps de trajets mettez-vous en moyenne pour faire vos courses ?</p>
<p>Genre</p>	<p>15. Où vous procurez-vous la nourriture pour votre ménage (grandes surfaces, marché, magasins spécialisés, aide alimentaire, dons, etc.) ?</p>
<p>Nombre de personnes au sein du ménage</p>	<p>16. Habituellement, avec qui prenez-vous vos repas ?</p> <p>- En semaine</p> <p>- Le week-end</p>
<p>Profession</p>	<p>17. En moyenne, combien de temps passez-vous en cuisine par jour ? Combien de temps mettez-vous pour manger ?</p>
<p>Lieu de résidence</p>	<p>18. votre alimentation a-t-elle changé à cours des 2 dernières années ou en arrivant à Pantin/Bon/Noisy-le-Sec ?</p>
<p>2. LES PRÉSENTATIONS</p>	<p>4. RESSOURCES ECONOMIQUES</p> <p>19. Quelles sont les ressources de votre ménage aujourd'hui ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zéro ressources - Dons (autres personnes) - Dons (famille/amis) - Distribution alimentaire - Aide de l'état (retraites, chômage, CAF, APL, etc.) - Revenu du travail informel (non déclaré) - Revenu du travail formel (déclaré)
<p>1. Aimez-vous cuisiner ? Pouvez-vous me dire pourquoi ?</p>	<p>20. Si réponse « revenu du travail formel » : quel est votre type de contrat (CDI, CDI, alternance, etc.) et quel est votre statut (employé, cadre, artisan, fonctionnaire, commerçant, apprenti, intérimaire, libéral, saisonnier, travailleur indépendant, travailleur intermittent, etc.) ? Depuis quand exercez-vous ce métier ?</p>
<p>2. Pouvez-vous me dire quel est votre plat préféré ?</p>	<p>21. Combien de personnes partagent des revenus au sein de votre ménage ?</p>
<p>3. Comment est-ce que vous qualifiez votre alimentation (saine, équilibrée, mauvaise, etc.) ?</p>	<p>22. Pouvez-vous estimer dans quelle tranche se situe en moyenne les revenus de votre foyer ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Moins de 800€ par mois - De 800€ à moins de 1200€ par mois - De 1200€ à moins de 1800€ par mois - Plus de 1800€
<p>4. Quelles sont vos priorités en terme d'alimentation (prix, accessibilité, qualité, goût, etc.) ? Pouvez-vous me citer les 3 plus importantes ?</p>	<p>23. La semaine dernière, combien avez-vous dépensé pour vous nourrir et/ou nourrir votre famille (en euros) ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entre 0€ et 5€ - Entre 5€ et 10€ - Entre 10€ et 15€ - Entre 20€ et 30€ - Entre 40€ et 50€ - Entre 50€ et 100€ - Plus de 100€
<p>5. Êtes-vous satisfait(e) de votre alimentation ? Pour quelle(s) raison(s) ?</p>	<p>24. Quels sont les 3 principaux postes de dépense au sein de votre ménage (loisirs, vêtements, loyer, alimentation, etc.) ?</p>
<p>« la qualité revêt au moins cinq dimensions : elle peut être organoleptique, sanitaire, nutritionnelle, fonctionnelle, mais aussi symbolique. Elle renvoie également aux fonctions sociales de l'alimentation (socialisation, partage, convivialité...), Enfin, elle permet d'apporter une attention particulière à toute la chaîne de production, transformation, distribution : les conditions du travail qui y est réalisé, les impacts environnementaux... » ?</p>	<p>5. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE</p> <p>25. Avez-vous de la place chez vous pour stocker des produits frais ou secs (placards, congélateur, frigo, cave, etc.) ?</p> <p>26. Chez-vous, avez-vous l'équipement nécessaire à la préparation et à la cuisine des aliments ? Si non, lesquels vous manquent ?</p> <p>27. Seriez-vous intéressés d'accéder à des cuisines partagées mettant à disposition ce type d'équipement (La Butinerie, tiers lieux alimentaires, espaces de cuisine collective, etc.) ? Si oui, sous quelle forme (formations, accès aux espaces, ateliers, etc.) et à quelle fréquence ?</p> <p>28. Êtes-vous satisfait(e) de l'offre alimentaire disponible dans votre quartier ? Pourquoi ?</p> <p>29. Qu'est-ce qui pourrait être amélioré ?</p> <p>30. A part le besoin alimentaire, pouvez-vous citer deux autres besoins qui vous préoccupent (vie sociale, santé, argent, vêtements, etc.) ?</p> <p>31. Y a-t-il des personnes vulnérables au sein de votre ménage (problème de santé, personne âgées, handicap, femme enceinte, personne sans-abri, etc.) ?</p> <p>32. Êtes-vous bénéficiaires d'une aide alimentaire ? Si oui, laquelle, à quelle fréquence et auprès de quels acteurs ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colls alimentaires - Paniers repas - Restaurant social - Epicerie sociale - Aides financières - coupons ou tickets alimentaires - Atelier cuisine / éducation au goût - Autre (lex : logistique alimentaire, achats groupés, jardins partagés) <p>33. Quelle est la part de cette aide/ces aides dans votre alimentation ?</p> <p>34. Si vous êtes bénéficiaires d'une aide alimentaire en êtes-vous satisfait(e) ? Pouvez-vous me dire pourquoi ?</p> <p>35. Depuis quelques années, on voit apparaître de nouvelles formes d'aide alimentaire qui se veulent plus participatives et/ou de meilleure qualité (achats groupés, jardins partagés, cuisines collectives, atelier de cuisine, etc.). En connaissez-vous dans votre quartier ? Y participez-vous ? Pourquoi ?</p>
<p>3. PRATIQUES ALIMENTAIRES</p> <p>8. Avez-vous ou un membre de votre famille un régime alimentaire spécifique (pas de régime alimentaire particulier, autre (allergie, cholestérol, etc.), végétarien/vegan, halal ou sans porc, régime lié au diabète, etc.) ? Pour quelle(s) raison(s) et depuis quand ?</p>	<p>6. IMPACTS DE LA CRISE SANITAIRE</p> <p>36. Par rapport à 2019, votre situation : s'est dégradée, est exactement la même, s'est améliorée ? Si elle s'est dégradée pouvez-vous me dire pourquoi (perte d'emploi, fin de droits d'une aide sociale, hausse du loyer, poids psychologique, etc.) ?</p> <p>37. La crise sanitaire vous-a-t-elle amenée à demander une aide alimentaire d'urgence ou en bénéficiez-vous avant ?</p> <p>38. Avez-vous eu des difficultés pour vous approvisionner pendant le premier confinement ? Si oui, comment y avez-vous remédié ?</p> <p>39. Avez-vous minimiser vos déplacements pour vous approvisionner en nourriture pendant le premier confinement (cuisiner les stocks, produire dans son jardin, acheter en grande quantité, développer de nouvelles habitudes culinaires (faire son pain, etc.), etc.) ? Est-ce toujours le cas aujourd'hui ?</p> <p>40. Depuis l'épidémie de covid-19 avez-vous décidé de vous orienter vers des producteurs locaux (Seine-Saint-Denis) ou des circuits courts (moins d'un intermédiaire) ?</p> <p>41. Les différents confinements et les restrictions successives vous ont-ils amené à compenser et à vous faire plaisir par la nourriture malgré le contexte et/ou à améliorer la qualité de la nourriture consommée ?</p> <p>42. Des coopérations et/ou des initiatives de solidarité entre les habitants, ez de votre quartier ont-elles émergé pendant la crise sanitaire et se maintiennent-elles (a) provisionnement, aide aux personnes vulnérables, garde d'enfants, dons, etc.) ? Y avez-vous/pensez-vous y prendre part ?</p>
<p>10. Quels types de produits achetez-vous (conserves, produits frais, épices, produits surgelés, etc.) ?</p>	<p>7. INTÉRÊT POUR CONSOMMER LOCAL</p> <p>43. Si je vous dis « consommer des produits locaux » à quoi cela vous fait-il penser ?</p> <p>44. Connaissez-vous des structures œuvrant dans le domaine de l'accès à une alimentation de qualité sur votre territoire (quartier / ville) et/ou proposant des produits locaux ?</p> <p>45. Connaissez-vous des agriculteurs/producteurs locaux ?</p> <p>46. Avez-vous déjà fais vos courses et/ou semez-vous intéressé(e) pour faire vos courses auprès de ces structures ? Si non, pourquoi ?</p> <p>47. Connaissez-vous ou avez-vous entendu parler de L'épicerie/La Butinerie/Les Compriors de l'Est (décrite brièvement la structure) ? Ou'en pensez-vous ?</p> <p>48. Participez-vous à ce projet ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si oui, pourquoi et sous quelle forme ? - Si non, pourquoi ? Sous quelles conditions y participeriez-vous ? <p>49. Combien dépensez vous pour acheter ces produits ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 kg de Pommes - 6 œufs - 1 ltr de Riz - 6 litres de Lait - 250g de Miel
<p>9. Est-ce que lorsque vous faites vos courses, vous regardez les étiquettes alimentaires qu'on retrouve sur les produits alimentaires (ex : Nutriscore, label, bio, prix, date de péremption, ingrédients, etc.) ?</p> <p>- Si oui, pouvez-vous préciser lesquelles, depuis quand, et les classer par ordre d'importance ?</p> <p>- Si non, pourquoi ?</p>	<p>8. QUESTION NON ORIENTÉE</p> <p>50. Souhaitez-vous vous revenir sur un point ou vous exprimer sur un sujet qui vous semble important et dont nous n'avons pas parlé ?</p>

ACCÈS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ POUR TOUS ET TOUTES EN SEINE-SAINT-DENIS (Partenaires : LAB3/IRD/IEDES/PARIS 1/l'épideBri/La Butinerie/Comptoirs de l'Est)																																			
Le questionnaire auquel vous allez répondre a été créé dans le cadre d'un projet de recherche – action sur l'alimentation. Nous vous invitons à répondre le plus sincèrement possible aux questions qui vont vous être posées. Vos réponses ne seront traitées qu'à des fins statistiques et ce de manière totalement anonyme. Si cela vous intéresse, nous pourrions vous transmettre les résultats de l'enquête. Merci d'avance pour votre aide précieuse.																																			
1. MIEUX VOUS CONNAÎTRE :																																			
Année de naissance :			Lieu de naissance :				Genre :																												
Profession :			Nombre de personne au sein du foyer :																																
2. L'ALIMENTATION ET VOUS... :																																			
2.1. Quand on parle d'alimentation, qu'est-ce qui est le plus important pour vous ? Citez les 2 critères les plus importants (ex : prix, qualité, marque, goût, quantité, provenance, odeur, partage, saison, etc.) .																																			
1)					2)																														
2.2. Comment est-ce que vous qualifiez votre alimentation (plusieurs réponses possibles) ?		Saine	Équilibrée	Monotone	Riche	Mauvaise	Variée	Simple	Fraîche	Insuffisante	Autre :																								
2.3. Pensez-vous que vous « mangez-bien » ?		Tous les jours		La plupart du temps		De temps en temps		Presque jamais		Jamais		Je ne sais pas		Je ne souhaite pas répondre.																					
3. À LA MAISON... :																																			
3.1. En cuisine: [entourez la/les réponse(s) correspondante(s)]					3.2. À table: [entourez la/les réponse(s) correspondante(s)]																														
3.1.1. En moyenne, combien de temps passez-vous en cuisine par jour ?		Moins de 15 min		Entre 15 et 30 min		Entre 30 min et 1 h		Entre 1 h et 2 h		Plus de 2 h		Je ne cuisine pas		Je ne sais pas.																					
3.1.2. Souhaiteriez-vous passer plus ou moins de temps en cuisine ?		Plus de temps		Moins de temps		Ça me convient		Je ne cuisine pas		Je ne sais pas.		3.2.1. Avez-vous un régime alimentaire particulier ?		Aucun régime alimentaire		Végétarien/Végan		Halal		Sans porc															
3.1.3. Chez vous, avez-vous assez de place dans... ?		Oui		Non		Je n'en ai pas.		Oui		Non		Je n'en ai pas.		3.2.2. En moyenne, combien de temps mettez-vous pour manger en semaine ?		Déjeuner: 5 minutes		Moins de 15 min		Entre 15 et 30 min		Entre 30 min et 1 h		Plus d'1 h		Je ne cuisine pas.		Je ne sais pas.							
3.1.4. Chez-vous, avez-vous l'équipement nécessaire à la préparation et à la cuisine des aliments (plusieurs réponses possibles) ?		Tout ce qu'il faut.		Manque de contenants.		Manque d'ustensiles de cuisine.		Manque d'électroménager.		Pas d'équipements du tout.		Je ne souhaite pas répondre.		3.2.3. Habituellement, avec qui passez-vous vos repas en semaine ?		Déjeuner: Seul(e)		Enfant(s)		Conjoint(e)		Concubin(e)		Ami(e.s)		Parent(s)		Voisin(e.s)		Collègue(s)		Collocataire(s)		Autres:.....	
3.3. Suite à l'épidémie de covid-19 et par rapport à l'année 2019, votre situation:		S'est dégradée		Est exactement la même		S'est améliorée		Je ne sais pas		Je ne souhaite pas répondre.		3.2.4. En moyenne, avec qui passez-vous vos repas le week-end ?		Seul(e)		Enfant(s)		Conjoint(e)		Concubin(e)		Ami(e.s)		Parent(s)		Voisin(e.s)		Collègue(s)		Collocataire(s)		Autres:.....			
3.4. Êtes-vous satisfait(e) de l'offre alimentaire disponible dans votre quartier ?		Très satisfait(e)		Satisfait(e)		Moyennement satisfait(e)		Peu satisfait(e)		Insatisfait(e)		Je ne sais pas		Je ne souhaite pas répondre.																					

4. QUAND VOUS FAITES VOS COURSES....									
4.1. Quels types de produits achetez-vous ?	4.1.1. La quantité: (entourez la réponse correspondante)	4.1.2. Souhaiteriez-vous en acheter: (entourez la réponse correspondante)	4.1.3. La fréquence: (entourez la réponse correspondante)	4.1.4. Lieu d'achat: (entourez les réponses correspondantes ; maximum 2 par catégorie)	4.1.5. Qui achète: (entourez les réponses correspondantes ; maximum 2 par catégorie)	4.1.6. Moyen de transport: (entourez les réponses correspondantes ; maximum 2 par catégorie)	4.1.7. Temps de transport: (entourez la réponse correspondante)		
Fruits et légumes frais	Trop Beaucoup Assez Peu Jamais	Beaucoup plus Un peu plus Satisfait(e) Un peu moins Beaucoup moins	Toujours Souvent Parfois Rarement Jamais	Marché Supermarché Magasin bio Don Epicerie Aide alimentaire Supérette Autre	Moi Conjoint(e) Concubin(e) Ami(e) Parent(s) Enfant(s) Voisin(e) Aide Autre	Bus Métro Tramway RER A pied Voiture Vélo Livraison Autre	Moins de 15 min Entre 15 min et 30 min Entre 30 et 45 min Entre 45 min et 1 heure Plus d'1 heure		
Conserves	Trop Beaucoup Assez Peu Jamais	Beaucoup plus Un peu plus Satisfait(e) Un peu moins Beaucoup moins	Toujours Souvent Parfois Rarement Jamais	Marché Supermarché Magasin bio Don Epicerie Aide alimentaire Supérette Autre	Moi Conjoint(e) Concubin(e) Ami(e) Parent(s) Enfant(s) Voisin(e) Aide Autre	Bus Métro Tramway RER A pied Voiture Vélo Livraison Autre	Moins de 15 min Entre 15 min et 30 min Entre 30 et 45 min Entre 45 min et 1 heure Plus d'1 heure		
Surgelés	Trop Beaucoup Assez Peu Jamais	Beaucoup plus Un peu plus Satisfait(e) Un peu moins Beaucoup moins	Toujours Souvent Parfois Rarement Jamais	Marché Supermarché Magasin bio Don Epicerie Aide alimentaire Supérette Autre	Moi Conjoint(e) Concubin(e) Ami(e) Parent(s) Enfant(s) Voisin(e) Aide Autre	Bus Métro Tramway RER A pied Voiture Vélo Livraison Autre	Moins de 15 min Entre 15 min et 30 min Entre 30 et 45 min Entre 45 min et 1 heure Plus d'1 heure		
Épices	Trop Beaucoup Assez Peu Jamais	Beaucoup plus Un peu plus Satisfait(e) Un peu moins Beaucoup moins	Toujours Souvent Parfois Rarement Jamais	Marché Supermarché Magasin bio Don Epicerie Aide alimentaire Supérette Autre	Moi Conjoint(e) Concubin(e) Ami(e) Parent(s) Enfant(s) Voisin(e) Aide Autre	Bus Métro Tramway RER A pied Voiture Vélo Livraison Autre	Moins de 15 min Entre 15 min et 30 min Entre 30 et 45 min Entre 45 min et 1 heure Plus d'1 heure		
Viande	Trop Beaucoup Assez Peu Jamais	Beaucoup plus Un peu plus Satisfait(e) Un peu moins Beaucoup moins	Toujours Souvent Parfois Rarement Jamais	Marché Supermarché Magasin bio Don Epicerie Aide alimentaire Supérette Autre	Moi Conjoint(e) Concubin(e) Ami(e) Parent(s) Enfant(s) Voisin(e) Aide Autre	Bus Métro Tramway RER A pied Voiture Vélo Livraison Autre	Moins de 15 min Entre 15 min et 30 min Entre 30 et 45 min Entre 45 min et 1 heure Plus d'1 heure		
Poisson	Trop Beaucoup Assez Peu Jamais	Beaucoup plus Un peu plus Satisfait(e) Un peu moins Beaucoup moins	Toujours Souvent Parfois Rarement Jamais	Marché Supermarché Magasin bio Don Epicerie Aide alimentaire Supérette Autre	Moi Conjoint(e) Concubin(e) Ami(e) Parent(s) Enfant(s) Voisin(e) Aide Autre	Bus Métro Tramway RER A pied Voiture Vélo Livraison Autre	Moins de 15 min Entre 15 min et 30 min Entre 30 et 45 min Entre 45 min et 1 heure Plus d'1 heure		
Produits laitiers	Trop Beaucoup Assez Peu Jamais	Beaucoup plus Un peu plus Satisfait(e) Un peu moins Beaucoup moins	Toujours Souvent Parfois Rarement Jamais	Marché Supermarché Magasin bio Don Epicerie Aide alimentaire Supérette Autre	Moi Conjoint(e) Concubin(e) Ami(e) Parent(s) Enfant(s) Voisin(e) Aide Autre	Bus Métro Tramway RER A pied Voiture Vélo Livraison Autre	Moins de 15 min Entre 15 min et 30 min Entre 30 et 45 min Entre 45 min et 1 heure Plus d'1 heure		
Sandwichs	Trop Beaucoup Assez Peu Jamais	Beaucoup plus Un peu plus Satisfait(e) Un peu moins Beaucoup moins	Toujours Souvent Parfois Rarement Jamais	Marché Supermarché Magasin bio Don Epicerie Aide alimentaire Supérette Autre	Moi Conjoint(e) Concubin(e) Ami(e) Parent(s) Enfant(s) Voisin(e) Aide Autre	Bus Métro Tramway RER A pied Voiture Vélo Livraison Autre	Moins de 15 min Entre 15 min et 30 min Entre 30 et 45 min Entre 45 min et 1 heure Plus d'1 heure		
Plats cuisinés	Trop Beaucoup Assez Peu Jamais	Beaucoup plus Un peu plus Satisfait(e) Un peu moins Beaucoup moins	Toujours Souvent Parfois Rarement Jamais	Marché Supermarché Magasin bio Don Epicerie Aide alimentaire Supérette Autre	Moi Conjoint(e) Concubin(e) Ami(e) Parent(s) Enfant(s) Voisin(e) Aide Autre	Bus Métro Tramway RER A pied Voiture Vélo Livraison Autre	Moins de 15 min Entre 15 min et 30 min Entre 30 et 45 min Entre 45 min et 1 heure Plus d'1 heure		
Pâtisseries	Trop Beaucoup Assez Peu Jamais	Beaucoup plus Un peu plus Satisfait(e) Un peu moins Beaucoup moins	Toujours Souvent Parfois Rarement Jamais	Marché Supermarché Magasin bio Don Epicerie Aide alimentaire Supérette Autre	Moi Conjoint(e) Concubin(e) Ami(e) Parent(s) Enfant(s) Voisin(e) Aide Autre	Bus Métro Tramway RER A pied Voiture Vélo Livraison Autre	Moins de 15 min Entre 15 min et 30 min Entre 30 et 45 min Entre 45 min et 1 heure Plus d'1 heure		
Boissons sucrées	Trop Beaucoup Assez Peu Jamais	Beaucoup plus Un peu plus Satisfait(e) Un peu moins Beaucoup moins	Toujours Souvent Parfois Rarement Jamais	Marché Supermarché Magasin bio Don Epicerie Aide alimentaire Supérette Autre	Moi Conjoint(e) Concubin(e) Ami(e) Parent(s) Enfant(s) Voisin(e) Aide Autre	Bus Métro Tramway RER A pied Voiture Vélo Livraison Autre	Moins de 15 min Entre 15 min et 30 min Entre 30 et 45 min Entre 45 min et 1 heure Plus d'1 heure		
Boissons alcoolisées	Trop Beaucoup Assez Peu Jamais	Beaucoup plus Un peu plus Satisfait(e) Un peu moins Beaucoup moins	Toujours Souvent Parfois Rarement Jamais	Marché Supermarché Magasin bio Don Epicerie Aide alimentaire Supérette Autre	Moi Conjoint(e) Concubin(e) Ami(e) Parent(s) Enfant(s) Voisin(e) Aide Autre	Bus Métro Tramway RER A pied Voiture Vélo Livraison Autre	Moins de 15 min Entre 15 min et 30 min Entre 30 et 45 min Entre 45 min et 1 heure Plus d'1 heure		
Produits exotiques	Trop Beaucoup Assez Peu Jamais	Beaucoup plus Un peu plus Satisfait(e) Un peu moins Beaucoup moins	Toujours Souvent Parfois Rarement Jamais	Marché Supermarché Magasin bio Don Epicerie Aide alimentaire Supérette Autre	Moi Conjoint(e) Concubin(e) Ami(e) Parent(s) Enfant(s) Voisin(e) Aide Autre	Bus Métro Tramway RER A pied Voiture Vélo Livraison Autre	Moins de 15 min Entre 15 min et 30 min Entre 30 et 45 min Entre 45 min et 1 heure Plus d'1 heure		
Remarques :				Si vous souhaitez recevoir les résultats de cette étude, laissez-nous votre adresse mail ici :					

Annexe 4 : Actuelle friche et futur jardin de La Butinerie (04/2021).



Source : Elaboration propre.

Annexe 5 : Atelier de construction d'un germe organisé dans le cadre du Café des Femmes (23.03)



Source : Photographie fournie par E.Barbe, collègue et stagiaire au LaB3S.

Annexe 8: Photographies prises à l'occasion de la visite des jardins tenus par Vergers Urbains (14.04).



Source : Elaboration propre.

Annexe 7: Photographies prises au cours de l'Atelier Semis organisé par Ecobul (28.04).



Source : Ecobul.

Source : Elaboration propre.

Source : Elaboration propre.

Annexe 6: Photographies prises à l'occasion de la visite des Jardins des Vertus à Aubervilliers (30.04).



Pancarte comprenant l'inscription : « Des potirons pas du béton. Sauvons les Jardins des Vertus. ».

Source : Elaboration propre.

Annexe 9: Découverte des outils de labour à la Ferme de Montgazon (23.06).



Source : Elaboration

Annexe 10: Produits utilisés lors de l'Atelier du Bien Manger réalisé par Ecobul aux Courtilières (26.05).



Source : Elaboration propre.

Annexe 11: Atelier de dégustation de salades de fruits réalisé lors de la fête de quartier de La Sablière (07/2021).



Source : Elaboration propre.

Salade de courgettes Marinées

Râpez les courgettes en lamelles
très fines (comme les lasagnes) sur
une mandoline - puis
la veille + sel + citron, vinaigre de
cidre, ail ou rouge en fines rondelles,
menthe finement hachée,
le lendemain assaisonné avec
l'huile d'olive, décorer avec la
fromage fêta + olives noires -

Soupe au potimarron, ou potiron ou,
ou betterave.

+ 2 p. de Aetne -

Courges coupé en petits morceaux
2 oignons hachés, 3 gousses d'ail
un peu de muscade, de curry
1 bouquet de persil, 1 feuille de laurier
sel, poivre -

L'épideBri

« Les Courses Engagées » : le projet mené par
L'épideBri à La Sablière



▶ 1.	<p>PRÉSENTATION DE LA STRUCTURE</p> <ul style="list-style-type: none">• Épicerie mobile à vélo qui sillonne la ville de Bondy.• Objectif: « fournir un accès à une alimentation saine et durable pour tous, porté par une entreprise bondinoise de l'économie sociale et solidaire ».• Démarche: « agir sur toutes les dimensions de l'accessibilité : géographique, physique, économique, cognitive et culturelle ».	
	<p>« LES COURSES ENGAGÉES » : QUARTIER CIBLE</p> <ul style="list-style-type: none">• La Sablière, ensemble de 4 immeubles du bailleur ICF Habitat La Sablière.	2.
3.	<p>« LES COURSES ENGAGÉES » : BUT DU PROJET</p> <ul style="list-style-type: none">• Faire bénéficier une dizaine de ménages d'un accompagnement et d'une aide financière pour consommer des produits sains et durables.	
	<p>« LES COURSES ENGAGÉES » : CONSTRUCTION ET DÉROULEMENT</p> <ul style="list-style-type: none">• Ménages sélectionnés par ICF Habitat sur des critères de revenu/quotient familial pour le moment dont la participation est soumise à l'aval de l'épideBri.• Durée : 8 semaines (du 21 mai au 9 juillet 2021).• Horaires de présence dans le quartier: tous les vendredis de 16h30 à 18h30.• Engagement des participants : ils doivent venir composer et acheter leurs paniers d'un montant de 20€ auprès de l'épicerie chaque semaine durant les 8 dates hebdomadaires fixées par le projet.• Aide alimentaire proposées: Sur les 20€ du panier, 10€ sont pris en charge directement par le bailleur social et les bénéficiaires payent la différence. Tout au long de ce projet, les participants et participantes sont accompagnés par une diététicienne et par le personnel de L'épideBri.	4.

Comptoirs de l'Est



*La future épicerie solidaire à Béthisy ; un projet
en réflexion*

► 1.

PRÉSENTATION DE LA STRUCTURE

- Association développant l'implantation d'un supermarché de type coopératif.
- Objectif: « Promouvoir une alimentation saine et de qualité accessible à tous, et lutter contre le gaspillage alimentaire ».
- Démarche: « Répondre aux besoins identifiés sur la commune en créant les conditions d'implantation à Noisy-le-Sec d'un projet clés en main ».

CHANGEMENT DE CAP DE LA PORTEUSE DE PROJET

- Changement de direction en mars 2021: le SIPLARC et le projet d'épicerie solidaire porté par la municipalité.

2.

3.

L'ÉPICERIE SOLIDAIRE : QUARTIER CIBLE

- Toute la commune mais implantation prévue dans le centre-ville de Noisy-le-Sec, possiblement dans le quartier de Béthisy.

L'ÉPICERIE SOLIDAIRE : CONSTRUCTION ET FUTUR DU PROJET

- L'épicerie solidaire qui n'est pas dédiée exclusivement à l'aide alimentaire mais s'insère dans une démarche d'accès aux droits en général.
- Les bénéficiaires y seront orientés par le CCAS et auront accès à l'épicerie et à ses services sur une période allant de 6 à 12 mois.
- Vente des produits à 10% du prix du marché.
- Dispositif d'accompagnement social prévu en parallèle de l'accès aux produits de l'épicerie (formations, halte-garderie, groupes de paroles...).
- Possible partenariat avec le SIPLARC afin d'améliorer et de diversifier l'offre alimentaire et de bénéficier des excédents alimentaires produits par la structure.

4.

La Butinerie



MAISON DES ALTERNATIVES ALIMENTAIRES

Marché sur l'Eau et Écobul: deux opérateurs clés de La Butinerie aux Courtilières

► 1.

PRÉSENTATION DE LA STRUCTURE

- **Écosystème d'acteurs** (parmi lesquels se trouvent Marché sur l'Eau et Ecobul) **dédié à une alimentation saine, savoureuse et soutenable**, située à Pantin.
- Objectifs: Garantir des **produits de qualité et sains** pour la santé. Soutenir des démarches producteurs respectueuses de l'environnement et des hommes. Déterminer des prix équitables et agir pour l'emploi relocalisé, l'insertion professionnelle et de bonnes conditions de travail. **Sensibiliser, informer, impliquer, accompagner tous les publics.**
- Démarche: « Offrir aux citoyens, aux salariés et aux organisations des moyens pour faire évoluer leurs habitudes vers une reprise en main de leurs modes de consommation ». Elle porte un **projet de tiers-lieu alimentaire** pour l'été 2021 avec des activités hors les murs.

QUARTIER CIBLÉ PAR LES INITIATIVES ÉTUDIÉES

- Le grand ensemble des **Courtilières** formant à lui seul un QPV.

2.

3.

LES PANIERS SOLIDAIRES DE MARCHÉ SUR L'EAU (ALISOL)

- Marché sur l'Eau : **association qui propose toutes les semaines des paniers de fruits et de légumes** et autres denrées alimentaires **provenant de producteurs franciliens** en lien avec l'association.
- Projet ALISOL : a pour objectif de **permettre à un public en situation de précarité de bénéficier hebdomadairement à coût réduit** (3€ et 6€ selon leur taille – au lieu de 11€ et 15€) **des paniers de fruits et légumes** proposés par l'association. Les bénéficiaires de ces paniers sont orientés par la Maison de Quartier des Courtilières ou par le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de Pantin **sous conditions de revenus.**

LES ATELIERS DU BIEN MANGER D'ECOBUL ET DE MARCHÉ SUR L'EAU

- Ecobul : association pantinoise qui a pour principale vocation l'animation et le portage des initiatives citoyennes écologiques et solidaires à Pantin.
- Ateliers du Bien Manger : « **moments conviviaux** » au cours desquels Marché sur l'Eau et Écobul réalisent et partagent avec les habitants du quartier des Courtilières des **astuces contre le gaspillage alimentaire** et des **recettes qui doivent être équilibrées, simples de réalisation et économiques.** Ces ateliers ont lieu le mercredi et sont hébergés par la Maison de Quartier Les Courtilières. Ils sont principalement à **visée éducative et sont destinés aux familles du quartier.**

4.

Annexe 14: Tableau présentant les enquêtes via la grille d'entretien à destination des client.e.s et des bénéficiaires - ou pas.

TERRANS	NOSY-LE-SEC						BONDY					PANTIN							
	Entretien 1 bénéficiaires	Entretien 2	Entretien 3	Entretien 4	Entretien 5	Entretien 6	Entretien 7	Entretien 8	Entretien 1	Entretien 2	Entretien 3	Entretien 4	Entretien 5	Entretien 1	Entretien 2	Entretien 3	Entretien 4	Entretien 5	Entretien 6
Date et lieu de l'entretien	06.05.21 ; par zoom	06.05.21 ; par zoom	07.05.21 ; CCAS de Nosy-le-sec	07.05.21 ; par téléphone	17.05.21 ; CCAS de Nosy-le-sec	19.05.21 ; CCAS de Nosy-le-sec	21.05.21 ; au CCAS de Nosy-le-sec	07.06.21 ; par téléphone	20.05.21 ; par zoom	28.05.21 ; au Lab's	01.06.21 ; par téléphone	14.06.21 ; par téléphone	14.06.21 ; par téléphone	10.05.21 ; au Jardin des Vertus	11.05.21 ; à la Cité fertile	01.06.21 ; par téléphone	03.06.21 ; par téléphone	03.06.21 ; par zoom	10.06.21 ; à la Maison de quartier des Courtillères
Initiales	W.H.	Z.I.	V.D.	Z.A.	J.G.	C.O.	J.H.	C.C.	F.S.	A.L.	A.V.	S.B.	L.H.	M.C.	T.T.	F.O.	F.C.	A.T.	H.L.
Année de naissance	1997	1982	1962	X	1977	1960	1984	1946	1987	1983	1987	1979	1975	1947	1974	1988	1984	1988	Années 1980
Lieu de naissance	Yemen	Tunisie	Turquie	Afrique du Ouest	France	Maroc	Maroc	France	France	France	France	France	Algérie	Republique Tchèque	France	Algérie	Maroc	France	Algérie
Genre	Femme	Femme	Homme	Femme	Femme	Femme	Femme	Femme	Homme	Femme	Femme	Femme	Femme	Femme	Femme	Femme	Femme	Femme	Femme
Nombre de personnes au sein du ménage*	6 (1 adulte et 5 enfants)	7 (2 adultes et 5 enfants)	2 adultes	6 (2 adultes et 4 enfants)	6 personnes (2 adultes et 4 enfants)	2 adultes	4 (1 adulte et 3 enfants dont un handicapé)	2 adultes	2 adultes	1 adulte	3 personnes (2 adultes et 1 enfant)	4 (1 adultes et 3 enfants)	4 (2 adultes et 2 enfants)	2 adultes	4 (2 adultes et 2 enfants)	4 (2 adultes et 2 enfants)	4 (1 adulte et 3 enfants)	5 (2 adultes et 3 enfants) ; maïeé enfants)	6 (1 adulte et 5 enfants)
Structure familiale	Famille monoparentale	Couple avec enfants	Famille monoparentale	Famille monoparentale	Couple avec enfants	Famille monoparentale	Famille monoparentale	Couple sans enfants (ses 2 enfants ne vivent pas au sein du même foyer)	Couple sans enfants	Femme seule	Couple avec enfants (illettrageé)	Famille monoparentale	Couple avec enfants	Couple sans enfants (sans au sein du même foyer)	Couple avec enfants	Couple avec enfants	Famille monoparentale	Couple avec enfants	Famille monoparentale
Situation familiale	Célibataire (habite chez sa mère ; ses parents sont divorcés)	Mariée	Divorcé (3 enfants mais seul 1 vit avec lui)	Célibataire et/ou divorcée (cette information n'a pas été donnée clairement)	Mariée	Séparée (vit avec un des ses enfants)	Séparée (en attente de la prononciation de son divorce)	Mariée	Marié	Célibataire	Mariée	Divorcée	Mariée	Mariée	Mariée	Mariée	Séparée/Divorcée (cette information n'a pas été donnée clairement)	Mariée	Divorcée
Profession	Etudiante	Accompagnatrice de transports scolaires pour les enfants ULS (mi-temps)	Sans emploi (ancien chanteur X et restaurateur)	X	Femme de chambre en hôtellerie	Sans emploi / Mère au foyer	Sans emploi (débit un diplôme de doctorat en génétique) / Mère au foyer	Retraitée (ancienne inspectrice en assurance)	Consultant en informatique	Responsable de planification	Chanteuse	Travaille dans l'immobilier- construction (ne nous a pas fournis plus d'indications)	Sans emploi / Mère au foyer	Rétraitee	Sans emploi (ancienne cadre financée en reconversion professionnelle)	AESH - Accompagnante des élèves en situation de handicap	Sans emploi / Mère au foyer (ancienne femme de ménage)	Agent administratif	Sans emploi / Mère au foyer
Lieu de résidence	Béthisy (Nosy-le-sec)	Béthisy (Nosy-le-sec)	Béthisy (Nosy-le-sec)	Béthisy (Nosy-le-sec)	Béthisy (Nosy-le-sec)	Béthisy (Nosy-le-sec)	Béthisy (Nosy-le-sec)	Béthisy (Nosy-le-sec)	Centre de Bondy (Le Marquis Bondy)	Quartier du Marquis (Bondy)	La Remise à Jorelle (Bondy)	La Remise à Jorelle (Bondy)	La Salière (Bondy)	Enfilé Duobis à Aderwillers (en face des Courtillères)	Petit Pantin (le grand aux Courtillères)	Les Courtillères (Pantin)	Les Courtillères (Pantin)	Les Courtillères (Pantin)	Les Courtillères (Pantin)

* Ici sont considérées comme "adultes" les personnes majeures (de plus de 18 ans) et comme "enfants" les personnes mineures (de 0 à 18 ans)
 ** X = information qui n'a pas été donnée par la personne interrogée

XI. Table des illustrations

Figure 1: Carte des départements d'Île de France	15
Figure 2: Carte des communes de Seine-Saint-Denis	15
Figure 3: Carte du taux de logements sociaux au 1er janvier 2015	17
Figure 4: Nationalités les plus présentes en Seine-Saint-Denis en 2011.	18
Figure 5: Taux d'étrangers par commune en Île-de-France en 2011	18
Figure 6: Carte des différentes communes formant Est-Ensemble.	21
Figure 7: Carte des Quartiers Politiques de la Ville (QPV) à l'échelle d'Est-Ensemble.	22
Figure 8: Bondy-Vue d'ensemble des HLM (1950-1960).	23
Figure 9: Carte de Bondy.	24
Figure 10: Cité expérimentale de Merlan à Noisy-le-Sec.	26
Figure 12: Carte de Noisy-le-Sec	27
Figure 11: Vue aérienne montrant le Noisy vert.	27
Figure 14: Carte de Pantin.....	29
Figure 13: Pantin – Le Canal de l'Ourcq et les Moulins (1905-1945).....	29
Figure 16: Photo aérienne de la Cité Fertile.....	31
Figure 15: Rive du canal de l'Ourcq (2021)	31
Figure 17: Carte du QPV de La Sablière.....	32
Figure 18: Vue du grand ensemble de La Sablière et des voies de chemins de fer le séparant du reste de Bondy.	33
Figure 19: Carte du QPV de Béthisy.....	34
Figure 20: Photo des tours formant le quartier de Béthisy.....	34
Figure 21: Carte du QPV des Courtilières	36
Figure 22: Photo des tours en étoile.	37
Figure 23: Photo du Serpentin.....	37
Figure 24: : Schéma de la satisfaction alimentaire comme idéal de cohérence représentationnelle.	49
Figure 25: L'épideBri à La Sablière.	54
Figure 26: Photos des Ateliers du Bien Manger proposés par Ecobul et Marché sur l'Eau. ...	56
Figure 27: Produits proposés en juin 2021 dans les paniers solidaires de Marché sur l'Eau aux Courtilières.....	56
Figure 28: Locaux de l'épicerie solidaire d'AURORE à Montreuil.	57
Figure 29 : Photographie du Jardin pédagogique de la Noue Caillet.	64

Figure 30: Distribution des questionnaires aux Courtilières (17.06).	69
Figure 31: Calendrier des interventions et des actions menées sur le terrain.....	71
Figure 32 : Schéma présentant les liens existants entre les enquêté.e.s	73
Figure 33: Profils socio-économiques des enquêté.e.s.....	77
Figure 34: Profils socio-économiques des répondant.e.s au questionnaire.....	79
Figure 35: Graphique des critères les importants en termes d'alimentation pour les répondants au questionnaire.....	83
Figure 36: Graphique représentant comment les répondants au questionnaire qualifient leur alimentation.....	84
Figure 37: Répartition par genre de l'approvisionnement en fruits et légumes et en viande. ..	91
Figure 38: Graphiques représentant avec qui sont partagés les repas des répondants.	92
Figure 39: Graphique sur les capacités de stockage des ménages.	102
Figure 40: Graphique de l'évolution de la situation des interrogés suite à l'épidémie de covid- 19.....	116