

Mémoire de Master II

Master Cadre des organismes du Secteur Social

**Comment concilier « Alimentation » et « Environnement » dans les structures de
l'aide alimentaire ?**

**Étude de cas ancré dans mon expérience professionnelle au sein d'une épicerie sociale et
solidaire**

Mémoire présenté par Fatoumata Gassama

Sous la direction de Muriel Roger et Adrien Tusseau

Année universitaire 2021-2022

Table des matières

Remerciements.....	4
Avant-Propos.....	5
Introduction	7
Chapitre I- L'alimentation durable fermée aux publics précarisés.....	11
1. <u>Santé, Précarité et Environnement : un enjeu majeur de l'alimentation</u>	11
1.1 Regards sociologiques sur l'alimentation.....	11
1.2 L'alimentation, reflet de distinction sociale	13
1.3 Rapport de genre dans l'alimentation : les aliments sont-ils genrés ?	17
1.4 Quelles différences dans l'assiette des jeunes ?.....	18
1.5 Justice alimentaire : de quoi parle-t-on ?	22
1.5.1 Organisation du système alimentaire mondial	22
1.5.2 Justice alimentaire : concept et analyse	24
Chapitre II- Système de l'aide alimentaire : d'une organisation caritative à un système institutionnalisé.....	27
1. <u>L'aide alimentaire en France : d'une réponse d'urgence à une réponse structurelle</u>	27
1.1 La précarité alimentaire en France	27
1.2 Réponse structurelle de l'aide alimentaire et divergences.....	29
2. <u>Enjeux sur les approvisionnements alimentaires</u>	31
2.1 Croissance du recours de l'aide alimentaire : contexte et analyse des causes	31
2.2 L'insuffisance de produits alimentaires	32
2.3 Difficulté d'accès à une alimentation de qualité	33
3. <u>Le gaspillage alimentaire : une réponse à la précarité alimentaire</u>	34
3.1 Enjeux économiques du gaspillage alimentaire.....	35
3.2 Enjeux environnementaux.....	35
3.3 Lutte contre le gaspillage : que fait l'État ?.....	35
3.3.1 Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire : un engagement national.....	36
3.3.2 Que dit la loi Garot ?	37

4. <u>Les associations : actrices de premier plan de lutte contre le gaspillage alimentaire</u>	38
---	----

Chapitre 3 : Vers une justice alimentaire pour tous : quelles nouvelles pratiques pour les structures de l'aide alimentaire ?.....

1. La démocratie alimentaire : un fondement du système de l'aide alimentaire.....	40
2. La diversification des approvisionnements dans l'aide alimentaire : un exemple de démocratie alimentaire	41
2.1 Développer le lien entre les bénéficiaires et les producteurs.....	41
2.2 Rapprocher les structures de l'aide alimentaire avec les initiatives de relocalisation agricoles.....	42
2.3 Le rôle de l'Économie sociale et solidaire dans l'alimentation durable	44
3. L'épicerie solidaire : un modèle innovant et prometteur ?.....	46
3.1 Un modèle économique diversifié.....	47
3.2 Un accès aux produits frais et de qualité pour tous	48

Conclusion.....

Références bibliographiques.....

Sitographie.....

Annexes.....

Remerciements :

Je souhaite en premier lieu remercier mes parents. Tout d'abord, je vous rends grâce pour m'avoir encouragée à poursuivre des études supérieures, pour votre compréhension, votre soutien et votre bienveillance dans mes nombreux choix professionnels.

En deuxième lieu, mes sincères remerciements vont à ma directrice de mémoire et mon tuteur de stage Madame Roger et Monsieur Tusseau. Vous m'avez guidée pour réaliser ce mémoire et transmis les apports méthodologiques nécessaires. Je vous remercie également pour votre disponibilité et vos conseils.

J'exprime ma reconnaissance envers les anciennes collègues de l'épicerie sociale et solidaire Anti-gaspi pour m'avoir transmis leurs savoir-être et leurs compétences.

Enfin, je tiens à remercier toutes les personnes, notamment mes amis et les enseignants du cursus, qui m'ont soutenue lors de la formation.

Ce mémoire n'aurait pas abouti sans l'aide de vous tous.

Avant-propos

Ce mémoire entre dans le cadre de l'obtention du diplôme de Master 2 Cadres des Organismes du Secteur Social. Il étudiera l'impact de l'alimentation sur les personnes en situation de précarité mais aussi sur l'environnement.

L'idée de ce mémoire est venue du constat que les structures de l'aide alimentaire peinent à assurer durablement un approvisionnement de quantité et de qualité suffisantes.

Cette étude veut mettre en évidence les différents obstacles à l'accès alimentaire de qualité pour les personnes en situation de précarité et les solutions apportées pour relever ce défi.

L'université Paris 1 Panthéon Sorbonne n'entend donner aucune approbation ou improbation aux opinions émises dans le mémoire.

L'ensemble des noms ont été anonymisés, ainsi que la structure étudiée.

Introduction

« *Il faut manger pour vivre et non vivre pour manger* »¹. Encore faudrait-il que l'humanité mange suffisamment et de meilleure qualité ?

Le sens et les représentations que l'on donne à l'acte alimentaire influencent nos rapports à l'alimentation. Si certains sont attentifs à ce qui se trouve dans leur assiette, d'autres ne sont pas favorisés pour accéder à une alimentation suffisante et de meilleure qualité. Le non-accès alimentaire engendre à l'égard des plus démunis des conséquences : carences nutritives, isolement ou encore exclusion. En effet, les familles en situation de précarité peuvent rencontrer des difficultés d'accès à une meilleure alimentation à plusieurs niveaux. Se nourrir n'a donc rien de plus vital et de plus complexe à la fois². Les dimensions qualitatives et quantitatives de la nutrition sont mises en avant dans cette acceptation de l'acte alimentaire.

La fin du 20ème siècle va susciter des réflexions et interrogations sur ces dimensions constitutives de l'acte alimentaire et sur les enjeux auxquels elle fait face. En effet, l'alimentation a d'abord été un besoin physiologique mais aussi un vecteur de lien social. Le repas devient au fur et à mesure un symbole de socialisation à travers des événements : communion, baptême, réunion et mariage. Comme Jacques Attali le dit dans son ouvrage *Histoire de l'alimentation* : « L'alimentation est le langage, le plaisir, le religieux et l'érotisme »³. La place de l'alimentation a toujours été au cœur de la société. Le repas est un moment où l'on ne travaille pas, hors de la discipline sociale, c'est un lieu de partage et donc un moment menaçant pour le capitalisme, pour toute forme de société organisée. Progressivement, la révolution industrielle va bouleverser les conditions agricoles⁴. Le développement du transport maritime et terrestre grâce au chemin de fer et à la navigation à vapeur, le développement de machines agricoles, la sélection végétale et animale ont transformé les productions agricoles en productions industrielles.

¹ Expression tirée de Socrate (philosophe grec du V e siècle) puis inspirée par Molière dans son œuvre *l'Avare*

² Raphaëlle Héron et Pierre Janin : *Sécuriser l'alimentation*, socio-anthropologie, 39/2019, page 9-23

³ Jacques Attali, *Histoires de l'alimentation, de quoi est-il le nom ?* Edition Fayard. Page 7

⁴ Jacques Attali, *Histoires de l'alimentation, de quoi est-elle le nom ?* Edition Fayard. Page 80

Par conséquent, face à ce constat, ces modes de transformation vont inciter la société américaine à briser le sens du repas pour manger vite et moins, moins longtemps et seule. L'alimentation va donc devenir fade, sans goût et plaisir, les repas se réduisent par faute de temps. Les aliments cessent d'être des produits bruts et vont être transformés, préparés, prêts à cuire et à être consommer. L'alimentation a donc pas seulement une fonction nutritive mais économique et culturelle.

Durant les Trente Glorieuses de 1945 à 1973, l'amélioration du niveau de vie social et économique dans les pays développés va permettre à de nombreux ménages de consommer davantage de viande et de produits laitiers. L'industrialisation de la production alimentaire continue de se développer avec l'apparition des plats surgelés et préparés. L'usage excessif de sucre, sel, graisses ou encore d'additifs alimentaires est bien souvent présent afin d'en renforcer le goût. Les chaînes de restauration rapide, proposant des produits peu équilibrés, se développent dans les pays occidentaux et sont l'une des conséquences d'un déséquilibre alimentaires. Ces aliments favorisent le développement de maladies chroniques telles que le diabète de types 2, l'obésité ou encore les maladies cardiovasculaires⁵.

Cependant, cette industrialisation va accentuer la différenciation des pratiques alimentaires entre différents individus et groupes sociaux. De nombreuses études mettent en relation l'alimentation et l'origine sociale. Celle-ci va constituer le support d'observation privilégié des différences de pratiques alimentaires entre les classes aisées et les classes populaires. L'alimentation est à la fois le reflet et la source de nombreuses inégalités sur le plan économique, social, sanitaire et environnemental. A chaque époque, la classe populaire a toujours été confrontée à une mauvaise qualité alimentaire. En effet, différents travaux montrent que la consommation de fruits dans les foyers précaires est faible contrairement aux classes aisées qui se tournent plus vers un processus de bien être alimentaire. Ce constat marque un clivage dans les pratiques alimentaires des deux groupes : l'un étant influencé par un modèle alimentaire français, un modèle qui accorde une importance aux goûts, à la diversité des aliments et au partage de repas. L'autre étant la classe populaire, influencée par un modèle américain qui repose essentiellement sur la consommation de plats industriels, de viande ou encore de charcuterie.

⁵ Jacques Attali, *Histoires de l'alimentation, de quoi est-elle le nom ?* Edition Fayard. Page 85

Parallèlement, la barrière de la diversification alimentaire est directement liée à une barrière économique : les produits accessibles à prix bas sont souvent de basse qualité nutritionnelle et sont considérés comme étant « des produits de la malbouffe ». Par ailleurs, ils sont relativement moins chers que ceux d'une « alimentation durable ».

Rappelons ici, d'après l'Agence de la Transition Écologique, que l'alimentation durable est définie comme étant « l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisantes, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessibles économiquement et rémunératrices sur l'ensemble de la chaîne alimentaire⁶ ». En clair, l'alimentation durable inclut aussi bien la diversité d'aliments de base ou peu transformés, l'accessibilité aux produits de qualité pour toute la population et le respect de la terre, des animaux, avec une juste rémunération des hommes et des femmes.

Autre élément préoccupant, le nonaccès à une alimentation durable conduit à une insécurité alimentaire. La sécurité alimentaire ne se résume pas seulement à un socle nutritionnel, elle englobe également la dimension sociale et environnementale. Pour cela, le sommet mondial de l'alimentation définit la sécurité alimentaire de la façon suivante : « la sécurité alimentaire est assurée quand toutes les personnes, en tout temps, ont économiquement, socialement et physiquement accès à une alimentation suffisante, sûre et nutritive qui satisfait leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine »⁷.

Elle dépasse donc la question des quantités de nutriments disponible et englobe l'accessibilité des aliments, la durabilité des systèmes de production, mais aussi l'accès au lien social. Par ailleurs, on constate une croissance de la précarité alimentaire, avec une augmentation de la demande alimentaire entre 2009 et 2018, qui grimpe à 10 % entre 2019 et 2020⁸. Les contraintes budgétaires expliquent les consommations différenciées entre les ménages en fonction de leur niveau de vie.

⁶ ADEME : Alimentation durable : définition et enjeux, publié le 20/07/2021 : <https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable>

⁷ Définition tirée de la Déclaration de Rome sur la sécurité alimentaire mondiale, lors du sommet mondial de l'alimentation de 1996.

⁸ Rapport pour l'Assemblée nationale : *Pour une alimentation saine et durable*, 22/09/2021

Quels que soient les contextes et qu'il s'agisse de sécurité nutritionnelle, alimentaire durable ou culturelle, l'alimentation est un champ de recherches et d'actions multiples. L'alimentation est aussi un enjeu environnemental qui impacte autant la diversité des milieux que les écosystèmes. En exemple, les modes de production agricole actuels impactent tout à la fois le climat, la biodiversité et la santé. Le gaspillage alimentaire impacterait également la biodiversité, il est en effet responsable du rejet de 3,3 gigatonnes de gaz à effet de serre par an⁹. Face à ces nombreux constats, les politiques mettent en œuvre des moyens permettant d'accompagner les consommateurs vers une alimentation saine et plus durable : l'éducation à l'alimentation, des dispositifs d'information nutritionnelle et environnementale comme Nutriscore, la prévention sur les risques de maladie liées à la mauvaise alimentation. A partir de mon expérience sur le terrain, l'une des réflexions à prendre en compte est la suivante : comment accélérer la transition alimentaire durable vers les structures de l'aide alimentaire ?

En partant de cette problématique, nous pouvons relever plusieurs hypothèses que nous confronterons au fil de notre étude. D'une part, on peut supposer qu'un public type serait davantage concerné par le nonaccès à l'alimentation saine et équilibrée. Ensuite, nous pouvons également émettre l'hypothèse selon laquelle les structures de l'aide alimentaire ont peu accès aux produits frais et équitables en raison d'une forte dépendance de l'institution et du manque de moyens humains et financiers.

L'étude aura pour objectif d'analyser les causes et les conséquences de ces éléments, et de proposer des pistes de recommandation pour améliorer la sécurisation de l'approvisionnement alimentaire en nous appuyant sur des ouvrages, mais également sur des enquêtes et entretiens réalisés auprès de structures de l'aide alimentaire, situées en île de France. Dans une première partie, nous étudierons les différents enjeux de l'alimentation ainsi que le lien entre la précarité et l'alimentation, les rapports de genres dans l'alimentation et nous définirons les concepts liés à l'alimentation durable. Dans une seconde partie, nous analyserons les enjeux liés à la sécurisation de l'approvisionnement de l'aide alimentaire.

⁹ Food And Agriculture Organisation. Publié en 2013. Page 63

La troisième partie portera sur des pistes de réflexions, pour répondre à la problématique. Les recommandations s'appuieront sur l'accès à une alimentation saine et durable dans le système de l'aide alimentaire.

Chapitre I- L'alimentation durable fermée aux publics précarisés

Avant d'ouvrir ce chapitre, il me semble important d'expliquer la manière dont le premier chapitre a été conduit et ce, par un cheminement et une méthode précise. En effet, dans un premier temps je me suis inspiré de nombreux ouvrages sociologiques pour comprendre la place de l'alimentation dans les sociétés, ses enjeux, mais aussi de comprendre quelle est sa réelle fonction, hormis sa fonction nutritive. Dans un second temps, j'ai utilisé comme outil le questionnaire. Le questionnaire est l'un des matériaux les plus indispensables d'une enquête de terrain. Il permet de recueillir le plus de données possibles à chaque séance, et donc, de confirmer l'hypothèse relative au choix alimentaire d'un profil type.

1. Santé, Précarité et Environnement : des enjeux majeurs de l'alimentation.

Depuis un demi-siècle, l'augmentation des pathologies liées à l'alimentation s'intensifie. La persistance de carences nutritives liées à la paupérisation reste omniprésente dans le quotidien des Français. L'obésité, le diabète ou encore l'hypertension affectent la qualité et la durée de vie des Français, entraînant même une multiplication de la mortalité.

Face à ces évolutions et à l'émergence de l'aide alimentaire, les objectifs de santé publique ne permettent pas de lutter considérablement contre la précarité alimentaire liée à l'alimentation. L'objet de cette partie est de comprendre les rapports que crée l'alimentation dans la société, mais aussi les différents enjeux qu'elle soulève.

1.1- Regards sociologiques sur l'alimentation

En sociologie¹⁰, l'alimentation est construite comme étant un objet empirique et non comme un concept théorique.

¹⁰ Philippe Cardon, Thomas Depecker, Marie Plessz. *Sociologie de l'alimentation*. Armand Colin. 2019. Pp 5 à 14

Elle est d'abord étudiée par des questions sociologiques qui abordent les domaines de l'inégalité sociale, la politique publique, la consommation ou encore les pratiques culturelles culinaires. Les différents travaux sociologiques liés à l'alimentation reposent sur un postulat commun selon lequel l'alimentation n'est pas seulement la réponse mécanique à un besoin physiologique, mais repose sur un fait social.

Ainsi, dans la conférence sur « la technique du corps » prononcée par Marcel Mauss¹¹, celui-ci aborde la manière dont Norbert Elias, sociologue britannique-allemand, accorde de l'importance aux manières de table dans ses derniers travaux¹². En outre, l'alimentation est d'abord considérée comme un fait social dans les travaux sociologiques.

Progressivement, la sociologie de l'alimentation va évoluer au fil du temps, selon trois grandes périodes.

Dans les années 1970, la sociologie de l'alimentation est un objet empirique, fondé sur l'observation sociologique et l'expérience.

Les travaux relèvent différents domaines sociologiques qui répondent à des questions liées à la consommation alimentaire, à travers les théories des goûts et des styles de vie, une étude que l'on retrouvera dans *La Distinction de Bourdieu*¹³.

C'est dans une deuxième phase qu'apparaît un renouveau de la sociologie. A partir de 1980, les recherches et les débats que suscite l'alimentation sont plus élargis et s'interrogent sur la consommation selon les classes, la part des dépenses alimentaires selon le genre, les besoins alimentaires des ménages ouvriers, l'individualisation des repas ou encore le développement des industries agro-alimentaires. Progressivement, l'alimentation devient un marqueur identitaire et va révéler des différences de pratiques alimentaires selon l'origine sociale. En effet, cette attention à la différenciation sociale est présente dans les premières recherches sur *l'Alimentation des classes ouvrières* de Christiane et Claude Grignon¹⁴. Les travaux porteront sur la distinction entre les goûts relatifs à la consommation de biens « symboliques » réservés aux classes dominantes et les goûts élémentaires, dits « ordinaires », plus facilement accessibles à la classe populaire.

¹¹ Jean-François Bert. *Les techniques du corps, relire Marcel Mauss*. Éditions de la Sorbonne. 02/06/2021. Page 144

¹² Norbert Elias. *La civilisation des mœurs*. Pocket. 13/02.2003. Pages 512

¹³ Pierre Bourdieu. *La distinction*. Éditions de minuit. 1 Août 1979. Page 672

¹⁴ Claude Grignon, Christophe Grignon. *Style d'alimentation et goût populaire*. Revue française de socio. 1980. Page 531-539 :

En parallèle, l'approche socio - anthropologique va également permettre à la sociologie de l'alimentation de s'ouvrir aux dimensions biologiques et physiologiques des pratiques alimentaires ¹⁵. Cette approche a joué un rôle dans l'entrée de la sociologie de l'alimentation dans une troisième phase qui se caractérisera par un développement et un renouvellement des thématiques d'étude.

Cette troisième phase va porter sur la croissance et la généralisation des enjeux sanitaires liées au contexte social durant les années 1990. Les thématiques vont essentiellement prendre source sur l'environnement de la consommation et de la production alimentaire, mais aussi sur l'impact de l'alimentation sur la santé.

Les trois phases nous montrent que la sociologie de l'alimentation est marquée par un développement des thématiques d'études. Les nouveaux enjeux de la santé publique et de la précarité vont engendrer un nouveau regard sur la sociologie de l'alimentation et vont rappeler que l'alimentation est au cœur des inégalités sociales de santé.

1.2 - L'alimentation, reflet de distinction sociale

L'étude de l'alimentation fait apparaître une prééminence des questions d'inégalités sociales entre groupes sociaux et ethniques.

Si on retrouve l'importance du plaisir dans toutes les classes sociales, on constate que des disparités apparaissent entre celles-ci. Dans cette partie, nous démontrerons en quoi l'alimentation est un marqueur social, et quel est son impact selon les différents groupes sociaux.

Historiquement, la période des Trente Glorieuses sera marquée par une forte croissance économique et sociale dans les pays développés. En effet, l'apparition de la classe moyenne va entraîner une certaine homogénéisation des choix alimentaires. L'augmentation du niveau de revenu des classes moyennes et populaires ainsi que la baisse du prix des produits agricoles ont permis la diffusion de certaines pratiques du modèle alimentaire des classes sociales supérieures, tel que le régime essentiellement composé de viande ou encore l'accès à une plus grande diversité de produits¹⁶.

¹⁵ Thibaut de saint Pol. *Les évolutions de l'alimentation et sa sociologie au regard des inégalités sociales*. L'année sociologie. 2017/I, (vol 67). Page 11 à 22 : <https://www.cairn.info/revue-l-annee-sociologique-2017-1-page-11.htm>

Cependant, malgré une période de forte croissance économique et sociale, de fortes disparités apparaissent dans les comportements alimentaires de certains individus. Pour illustrer ce constat, nous étudierons les choix alimentaires de deux groupes distincts, ceux de la classe populaire et ceux de la classe aisée. Nous finirons par l'étude des rapports alimentaires chez les jeunes.

En effet, les différences sociales d'alimentation restent fortes. Au-delà de la charge budgétaire, les études démontrent que certains aliments constituent des marqueurs sociaux.

a) Les fruits et les légumes :

Les sources du Centre d'Études et de Prospective¹⁷, service du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, affirment que les fruits, les légumes ainsi que le poisson sont surconsommés dans les foyers les plus aisés. Les ménages aisés consommeraient au-delà de 250 grammes de fruit par jour. A l'inverse, pour les ménages vivant avec des revenus entre 700 et 1000 euros, on observe que les hommes consomment au-delà de 150 grammes de fruit par jours tandis que les femmes consommeraient 200 grammes de fruit par jours.

b) Les légumes :

Concernant les légumes, 15 % des plus riches consomment 12kg/UC (Unité de consommation) par an de légume de plus que les classes populaires. L'enquête du Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de vie ¹⁹ relève que la différence dans les quantités de fruit consommées entre les cadres et les ouvriers est de 44g/j, et de près de 24g pour les légumes.

C) Le poisson

De même, la consommation de poisson varie selon le revenu de certaines classes. En effet, la proportion de celles et ceux ayant consommé au moins 2 fois par semaine au cours des quinze derniers jours passe ainsi de 39 % pour les personnes disposant d'un revenu de moins de 900 euros nets par mois. Elle passe à 52% pour celles ayant des revenus supérieurs à 1500 euros nets¹⁸.

¹⁶ Philippe Cardon, Thomas Depecker, Marie Plessz. *Sociologie de l'alimentation*. Armand Colin. 2019. Pp 5 à 14

¹⁷ Les différences sociales en matière d'alimentation, Centre d'étude prospective, n°64, octobre 2013 disponible sur le sitesenat.fr : <http://www.senat.fr/rap/r19-476/r19-4766.html>.

¹⁸ Baromètre Santé Nutrition 2008 de l'INPES (Institut national de prévention et d'éducation pour la santé)

La viande :

Également, ce sont majoritairement les foyers les moins aisés qui surconsomment la viande ainsi que la charcuterie. La part de viande de bœuf et de porc, de même que la charcuterie est plus élevée chez les moins aisés, tandis que les classes aisées consomment davantage d'agneaux et de volailles.

D) Les féculents :

Concernant les pommes de terre, elles ont longtemps été surconsommées par les classes populaires et le sont toujours, aujourd'hui. Les sources du Centre d'Étude et de Prospective²⁰ indiquent que les foyers populaires consomment 67 g par jour en moyenne pour seulement 46 grammes par jours pour les cadres. Il en va de même pour le riz dont les ménages les plus modestes achètent 7 kg par an, contre près de 4 kg pour les plus aisés²¹.

c) Les produits transformés

Les boissons sucrées (sirop, sodas) sont peu consommées en France par rapport à d'autres pays. Ces produits sont davantage privilégiés par les personnes à faible revenu, d'après le baromètre de l'INPES. S'ajoute à cela la surconsommation de sandwich, fast food, pizza et de produits préparés pour les classes les moins aisées.

d) Les produits labélisés : qui consomme bio ?

Parallèlement, les produits labélisés différencient certains consommateurs. Selon le baromètre 2012 de l'Agence Bio, ce sont les foyers les plus aisés qui consomment davantage de produits biologiques.

Cependant, une relative « démocratisation » de la consommation de produits issus de l'agriculture biologique serait à l'œuvre²² : en effet, selon le Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie, 52% des personnes disposant de moins de 900 euros nets par mois étaient des acheteurs réguliers ou occasionnels de produits bio en 2010, contre 20% seulement en 1995.

¹⁹ Hébel P. (dir), 2012, *Comportements et consommations alimentaires en France*, Paris, Lavoisier.

²⁰ Centre d'Étude et de Prospective, Octobre 2013, « *Les différenciations sociales en matière d'alimentation* », Analyse n°64

²¹ Melani C., Gurtler J-L., 2012, « *Évolution des achats de riz par les ménages français entre 2007 et 2011* », *Les synthèses de FranceAgrimer* n° 1 (données Kantar Worldpanel 2011).

Concernant les produits issus du commerce équitable, on remarque aussi quelques écarts : 29% se déclarent consommateurs réguliers. Cette proportion s'élève à 34% chez le dernier quintile et baisse à 25% pour les foyers modestes²³.

On peut également ajouter que le coût élevé des produits bio est l'une des raisons principales du renoncement à ces produits. Les classes supérieures achètent en plus grande quantité du vin sous AOP (appellation d'origine protégée) que les foyers modestes²⁴. De plus, très peu de produits alimentaires et hygiéniques biologiques sont proposés dans les structures de l'aide alimentaire. On suppose que ces structures connaissent peu le monde agricole, ou encore que l'achat en grande quantité de denrées issues de l'alimentation biologique peut être trop élevé pour ces structures.

En clair, les choix alimentaires restent, d'après les différentes enquêtes analysées ci-dessus, conditionnées par la classe sociale et le niveau de revenu. Ce sont souvent les personnes les plus aisées ou les plus diplômées qui ont accès à une alimentation à la fois saine, diverse et goûteuse. Elles sont plus orientées vers une surconsommation de fruits et de légumes frais, de poisson, ou alors de produits labellisés Bio. A l'inverse, le revenu des ménages les moins aisés ne leur permet pas d'accéder suffisamment à des aliments plus diversifiés. En parallèle, les nouvelles formes d'achats alimentaires peuvent aussi accentuer ce décalage : les achats alimentaires en ligne ou en livraison peuvent être limités par les contraintes budgétaires des foyers les moins aisés.

22 CREDOC, 2011, « Environnement : des bonnes intentions aux bonnes pratiques », *Consommation et modes de vie* n° 242.

23 BVA pour Max Havelaar, 2012, *Les Français et le commerce équitable*.

24 FranceAgriMer, 2012, « Achats de vins tranquilles par les ménages français pour leur consommation à domicile, bilan 2011 », *les synthèses de FranceAgrimer* n° 8.

1.3- Rapport de genre dans l'alimentation : les aliments sont-ils genrés ?

De la relation entre l'alimentation et le genre émergent des questionnements de fond sur l'égalité homme-femme. Les femmes et les hommes ont-ils des codes alimentaires différents ? Les conduites alimentaires sont-elles représentatives du genre, de la culture ou de la personnalité ? Les stéréotypes tels que « les femmes consomment du poisson » et « les hommes de la viande » sont-ils des affirmations véridiques ? Si c'est le cas, la raison est-elle d'origine neurobiologique, physiologique ou sociétale ? l'alimentation a-t-elle tout simplement une histoire genrée ? Rappelons ici que, d'après le dictionnaire Larousse, le genre est défini comme étant une différence non biologique, mais sociale et culturelle, entre les hommes et les femmes. Le genre est donc une construction sociale distinguant l'homme et la femme par des stéréotypes et des caractéristiques engendrant des inégalités de tout genre.

En effet, les études montrent que les femmes ont longtemps été soumises à la pression de minceur permanente²⁵. La plupart d'entre elles envisagent l'alimentation d'un point de vue diététique et nutritionnel, tandis que les hommes envisagent plus la nourriture d'un point de vue roboratif et songent peu à la question de la minceur et de la nutrition. Les disparités de goût apparaissent surtout dès l'adolescence. Les jeunes filles et garçons mangent différemment : en exemple, les filles privilégient les viandes blanches, le poisson, les yaourts, les soupes tandis que les garçons vont davantage consommer du fromage, des sandwiches, sodas et boissons alcoolisées. La discrimination alimentaire s'effectue car, dans l'imaginaire collectif, la femme doit manger moins que le sexe opposé.

En conséquence, les femmes font plus attention à leur silhouette et donc à leur alimentation. Le sexisme touche tout genre mais lorsqu'il s'agit de régime alimentaire, il concerne souvent les femmes.

Plus tard, l'alimentation des hommes est davantage orientée vers des produits céréaliers, fromages, viandes et charcuteries tandis que les femmes ont une préférence pour les soupes, boissons chaudes, volailles et yaourts ²⁶.

²⁵Journal Reporterre. Marie Astier. 19/06/21. Salade ou viande, femme ou homme ? les normes de genre déterminent nos goûts ? <https://reporterre.net/Salade-ou-viande-femme-ou-homme-Les-normes-de-genre-determinent-nos-gouts>

²⁶Publication famille, culture & éducation. Dounia Tadli. Janvier 2019 « L'alimentation et les rapports de genre ». <http://www.cpcp.be/wp-content/uploads/2019/01/alimentation-genre.pdf>

En d'autres termes, il existe de nombreuses différences entre l'assiette d'une femme et celle d'un homme. S'ajoutent à cela des différences alimentaires entre certaines femmes, les unes étant orientées vers un processus de bien-être alimentaire, les autres souhaitant seulement se nourrir et éviter la précarité alimentaire. En effet, pour illustrer cette idée, les femmes sont surreprésentées dans l'aide alimentaire. D'après les sources de l'institut d'Études Marketing et d'Opinion, qui a réalisé une étude en 2020²⁷, sur près de 2,1 millions de bénéficiaires, 70% des bénéficiaires de l'aide alimentaire sont des femmes. 61% des bénéficiaires ont au moins un enfant à charge. Les familles monoparentales, souvent menées par des femmes, représentent en plus de cela un tiers des bénéficiaires. Cette surreprésentation est due aux inégalités d'emploi et de salaire qu'elles rencontrent sur le marché du travail. S'ajoute à cela la précarité souvent induite par les contrats de travail précaire (CDD, intérim...). En effet, ces femmes étant très peu rémunérées, elles sont contraintes de solliciter l'aide alimentaire afin de rééquilibrer leur budget.

On observe également que les femmes bénéficiant de l'aide alimentaire sont très peu sensibilisées aux produits biologiques, locaux, équitables et de qualité. Par ailleurs, selon mon expérience au sein de l'épicerie solidaire Anti gaspi, on peut relever que le choix des denrées alimentaires des femmes en situation de précarité n'est pas aussi diversifié que celui des femmes plus diplômées ou aisées.

Les femmes isolées ou ayant des enfants à charge choisissent beaucoup de viande, de produits laitiers ou encore de féculents (pomme de terre, pâtes, riz.). Aussi, comme une peine supplémentaire, une grande partie de ces femmes pâtit de problèmes de santé liés à leur alimentation de faible qualité. Elles sont souvent porteuses de diabète, d'obésité ou de maladies cardiovasculaires, ce qui explique l'intervention d'un diététicien dans certaines structures de l'aide alimentaire.

1.4- Quelles différences dans l'assiette des jeunes ?

Cette partie a pour objectif de soutenir et d'approfondir mon argumentation sur le rapport des jeunes à l'alimentation. Pour cela, j'ai utilisé comme outil la méthode du questionnaire. En effet, celui-ci a été réalisé sous format numérique pour faciliter les interrogés. Il a été envoyé sur les réseaux sociaux (Facebook), sur mon lieu de stage et à mon entourage.

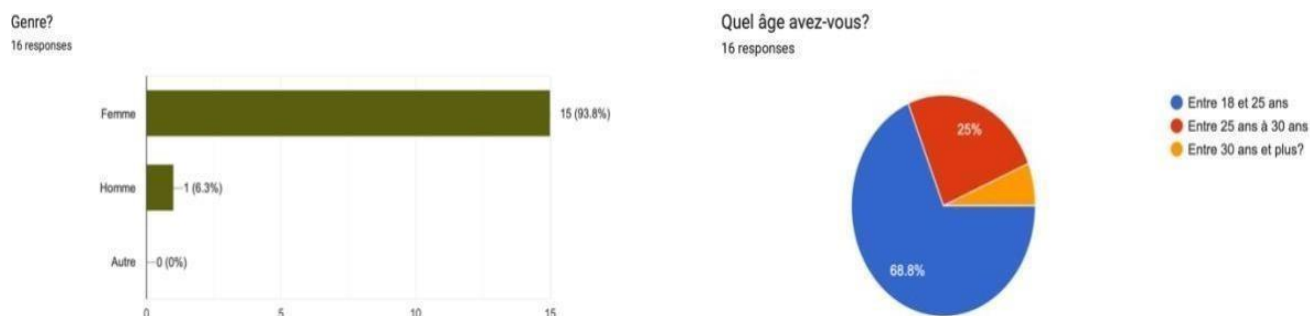
²⁷ Site de la banque alimentaire. 15/02/2021: <https://ba67.banquealimentaire.org/sites/default/files/2021-04/Etude%20CSA%202020%20-%20Profil%20des%20b%C3%A9n%C3%A9ficiaires%20de%20l'aide%20alimentaire.pdf>

Cette méthode permet de collecter des informations liées au fonctionnement de l'association et de cerner l'avis des personnes interrogées à travers leurs expériences.

Questionnaire sur le rapport des jeunes à l'alimentation

A) Zoom sur le profil type des interrogés

Le profil des interrogés est varié. Afin de comprendre les raisons qui expliqueraient les choix alimentaires de chacun et leur rapport à l'alimentation, il convient d'analyser leur profil respectif.



D'après le tableau ci-dessous, on remarque que la majorité des personnes ayant répondu au questionnaire sont des jeunes femmes âgées de 18 à 25 ans. Parmi ces jeunes, 56,3% sont en activité professionnelle, dont 75% ont un niveau d'étude supérieur à bac+2.

b) Les jeunes moins friands des légumes



L'âge est un déterminant clé dans la consommation des fruits et des légumes. Dans le graphique ci-dessus, on observe que 43,8% des personnes interrogées mangent des fruits et des légumes 2 fois par jours et 31,3% de jeunes mangent entre 0 et 1 portion de fruit et légume par jours. Les résultats sont bas et semblent montrer que les jeunes respectent peu la recommandation Programme National Nutrition Santé. L'enquête du Credoc, paru en 2019, révèle que les jeunes consomment 4 fois moins de fruits et légumes que leurs aînés. 68% des 18-24 ans et 65% des 25-34 ans sont des faibles consommateurs de fruit et légume, c'est-à-dire qu'ils en mangent moins de 3,5 portions par jour. En revanche, les plus de 65 ans sont au contraire 52% à suivre les recommandations du Programme National Nutrition santé (PNNS).

L'évolution des modes de vie, l'éloignement du lieu de travail et d'étude ainsi que les modes de vie urbains entraînent un manque de temps pour cuisiner. On note par ailleurs un clivage intra-générationnel. Plus précisément, les jeunes les moins diplômés sont les plus fragilisés, et sont plus susceptibles d'être moins préoccupés par le bien-être alimentaire. En revanche, ce sont souvent les jeunes les plus diplômés et les plus aisées qui adoptent des comportements alimentaires sains.

En effet, le PNNS recommande de consommer au moins 5 fruits et légumes par jour, 3 portions de légumes et 2 fruits ou 4 portions de légumes et 1 fruit. Il recommande de manger des légumes secs et de réaliser une activité sportive au moins 30 minutes par jour. ²⁸

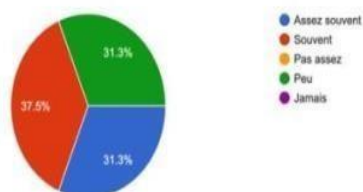
La faible consommation de fruit et légume est également reliée à l'absence de sensation gustative des aliments ultra transformés et des colorants. ²⁹ L'alimentation transformée incite à manger plus d'aliments industriels, des produits snacking plutôt que de consommer des aliments bruts tels des fruits et des légumes.

c) Forte consommation de viande :

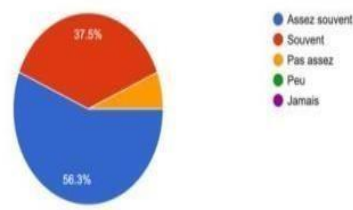
On remarque que les personnes interrogées sont consommateurs de viande. Dans le graphique ci-dessous, 37,5% déclarent manger assez souvent de la viande, 56,3% consomment souvent des pommes de terre.

²⁸ Étude Nutrinet santé : <https://etude-nutrinet-sante.fr/link/zone/43-Publications>

A quelle fréquence mangez-vous de la viande et de la charcuterie ? Par semaine ?
16 réponses



A quelle fréquence mangez-vous des pomme de terre ou féculent ?
16 réponses



Chez les adultes, la consommation alimentaire est positivement associée au niveau d'étude. En effet, une étude du CREDOC démontre que la tranche d'âge des 18-24 ans consomme davantage de produits carnés transformés sous forme de plats préparés, sandwiches, pizzas ou burgers tandis que les 55-64 ans restent les plus grands consommateurs de viande de boucherie³⁰.

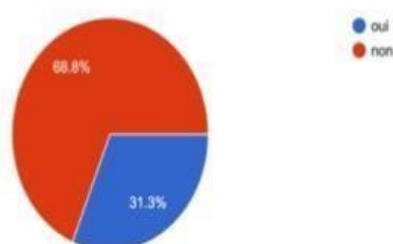
Parallèlement, les jeunes ayant suivi des études supérieures consomment plus de fruits et de légumes, mais également du fromage, du yaourt et du fromage blanc. En revanche, celles et ceux ayant un niveau bac sont plus susceptibles de boire plus de soda et privilégient également la viande (hors volaille) et les pommes de terre.³¹

d) Conscience de l'alimentation saine mais freinée par le prix

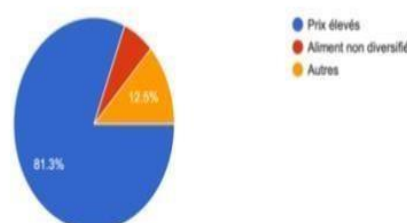
Malgré les comportements alimentaires peu conformes aux recommandations, on peut toutefois noter que les jeunes prennent conscience de l'alimentation saine et durable.

La majorité des jeunes interrogés souhaitent davantage consommer des produits bio, mais sont limités par le prix. On remarque également que beaucoup de jeunes parmi eux connaissent très peu le monde agricole, beaucoup ignorent comment acheter des produits vendus directement par un producteur.

Consommez-vous des produits vendus directement par un producteur ?
16 réponses



Pour quelle raison ne pas vous rendre dans une supérette bio? Prix élevés? Aliments non diversifiés...
16 réponses



³⁰ Credoc, 2008, « Le vin, un produit à risques qui s'embourgeoise », *Consommation et modes de vie* n° 216

³¹ L'Anses démontre également les différences concernant les lieux d'achat : « Plus le niveau d'études de la personne de référence est élevé et plus les ménages déclarent effectuer leurs achats au marché et dans des circuits courts pour les fruits et légumes frais ou en commerce de proximité pour le pain et les pâtisseries ainsi que le poisson frais, au détriment des grandes surfaces »

1.5- Justice alimentaire : de quoi parle-t-on ?

1.5.1- Organisation du système alimentaire :

A l'époque actuelle, les produits alimentaires sont transportés à travers les continents, sur de longues distances.

L'industrie agroalimentaire mondiale devient, en 1945, une puissance économique, politique et idéologique majeure. Elle reste essentiellement américaine et européenne. Selon l'ouvrage *l'histoire de l'alimentation* écrit par Jacques Attali, l'industrie alimentaire génère en 2017 un chiffre d'affaires mondiale de 4900 milliards d'euros.

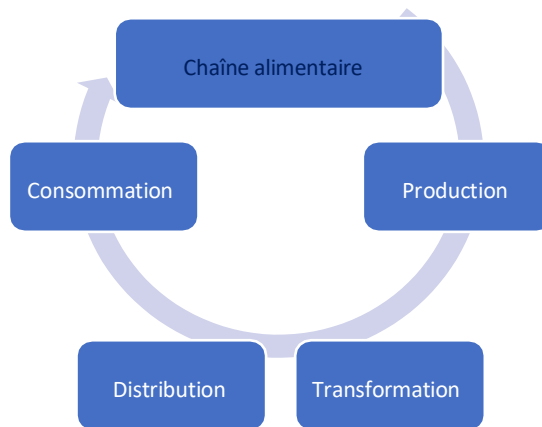
Ce sont majoritairement les classes populaires qui consomment les produits industriels, en raison du faible coût qu'ils représentent, mais aussi pour s'identifier à une culture populaire américaine, qui fait rêver la plupart d'entre eux.

Cependant, la domination du système agro-industriel accentue les inégalités dans la chaîne de production alimentaire, la pauvreté, mais aussi la crise climatique.

Afin de comprendre les causes de l'injustice alimentaire, il convient avant tout de comprendre d'où vient notre nourriture et avec quelles parties prenantes elle est produite. Cette partie aura pour objectif de comprendre étape par étape la chaîne alimentaire mondiale et d'analyser les injustices alimentaires qui en découlent.

Étape de la chaîne alimentaire

Étapes 1 : Production alimentaire



Étape 1 : Production

L'étape de la production alimentaire est un processus dans lequel la nourriture est cultivée ou développée dans une ferme, par des agriculteurs. Les grands propriétaires agricoles sont donc soumis à des législations locales et internationales relatives aux normes d'apparence et de qualité auxquelles ceux-ci doivent satisfaire. Ces normes incluent la forme, la couleur et la taille.

Étape 2 : Transformation

Les matières premières cultivées et développées sont ensuite transportées dans une usine pour être ensuite transformées en produits semi-finis utilisés par une industrie de produits finis. En exemple, l'industriel va réduire le blé en semoule, la déposer dans une grande cuve remplie d'eau pour obtenir une pâte qui sera ensuite découpée en spaghetti qui seront emballés.

Le produit peut aussi rencontrer plusieurs grossistes ou distributeurs, ce qui perdure la chaîne de distribution.

Étape 3 : Distribution

Les produits emballés sont ensuite envoyés dans des enseignes de moyenne ou grande surface qui sont composées de 4 principaux formats distincts par la taille de la surface : les hypermarchés, les supermarchés, les magasins de hard discount ainsi que les magasins de proximité.

Étape 4 : Consommation

Les produits vendus dans les grandes distributions sont ensuite achetés par les clients que l'on nomme « consommateurs » et sont ensuite cuisinés par ces derniers avant d'arriver finalement dans l'assiette.

En outre, le parcours de la production alimentaire est parsemé d'un nombre important d'intermédiaires, ce qui permet d'atteindre une zone géographique plus large pour les consommateurs.

Malgré les avantages qu'ils présentent, les circuits longs soulèvent de nombreux enjeux qui sont à la fois sanitaires, environnementaux et sociaux. En ce sens, le système agro-alimentaire a conduit de nombreux chercheurs à repenser l'alimentation par le concept de « justice alimentaire ».

1.5.2 - Justice alimentaire : concept

La justice alimentaire est un concept qui s'inspire de la justice environnementale. La justice environnementale est un concept à la fois social et scientifique importé des États-Unis et développé par les mouvements sociaux défendant les droits de l'environnement pour tous et chacun³². Ce concept scientifique propose d'examiner les relations entre les inégalités socio-économique et l'environnement. Bullard et Taylor³³ vont démontrer que les plus précaires des États-Unis, ainsi qu'une grande partie de la population afro-américaine et hispanique, sont les plus impactés par l'environnement. Autrement dit, ils seraient plus touchés par la pollution de l'air et de l'eau, la mauvaise qualité de l'eau ainsi que par la mortalité liée à l'inhalation de substances chimiques.

³² Journal Françoise Sestereo. « *La justice alimentaire, de la militance à la recherche universitaire* ». Publié le 25/04/2019 :<http://francoisestereo.com/la-justice-alimentaire-de-la-militance-a-la-recherche-universitaire/>

³³ Zoé Lejeune. « *La justice et les inégalités environnementales : concepts, méthodes et traduction politique aux États-Unis et en Europe* ». Revue française des affaires sociales. (2015/1-2). Page 51 à 78.

La justice alimentaire a été développée par Paddeur et le Gall en 2016 ³⁴. C'est un concept qui s'intéresse à la notion du partage, plus ou moins équitable, des bénéfices et des risques concernant des ressources alimentaires à la façon dont la nourriture est produite et transformée, distribuée et consommée. La justice alimentaire nous amène à poser un regard global sur l'organisation du système alimentaire, sur les conditions de production durable et sur l'accessibilité de la transformation, distribution et consommation durables pour toutes les classes sociales. Elle met également en lumière les préjudices liés au système alimentaire sur les différents groupes sociaux et ethniques.

En effet, le système alimentaire engendre des inégalités structurelles, sociales et ethniques dans la question d'accessibilité alimentaire durable. Les enjeux que cette dernière soulève sont multiples. La non-accessibilité à l'alimentation durable entraîne des pathologies telles que les maladies cardio-vasculaires, immunitaires ou de l'obésité.

L'enjeu est avant tout sanitaire et environnemental. Les pratiques culturelles requièrent davantage l'usage massif de produits chimiques comme des pesticides et l'herbicides qui sont nocifs pour les agriculteurs et les habitants.

S'ajoute à cela l'effondrement de la biodiversité qui dérègle les écosystèmes et entraîne notamment les zoonoses, des maladies infectieuses passées de l'animal à l'homme, souvent à l'origine des pandémies mondiales.

Les enjeux sont également sociaux. On constate que le monde agricole est le plus touché par la pauvreté³⁵. En effet, les revenus des agriculteurs sont plus faibles dans les territoires d'élevage que dans ceux de production végétale. Les revenus sont particulièrement bas dans les territoires d'élevage de bovins.

³⁴ Jean-Benoît Bouron et Julie Le Gall. *Global selffood. Ce qui nous nourrit, celles qui nous nourrissent*. Janvier 2019. Disponible sur le site suivant : <http://geoconfluences.ens-lyon.fr/informations-scientifiques/a-la-une/carte-a-la-une/global-selffood>

³⁵ INSEE. *Niveau de vie des ménages agricoles plus faible dans les territoires d'élevage*. 11/10/2021 . Disponible sur le lien suivant : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/5434584>

Également, d'après les sources de l'Institut National de la Statistique et des Études Économique, les ménages issus du monde agricole sont plus exposés à la pauvreté monétaire. En effet, on compte 18% de leur membre vivant sous le seuil de pauvreté contre 13% des membres des ménages ayant des revenus d'activité.

Par ailleurs, le niveau médian des agriculteurs touchés par la pauvreté est de 9400 euros, soit 1300 euros de moins que les ménages pauvres ayant des revenus d'activité.

Parallèlement, le nombre de paysans s'effondre : les grandes propriétés agricoles prennent le dessus dans le monde. On compte de moins en moins d'agriculteurs dans le monde. Entre 1950 et 2010, la proportion d'agriculteurs dans la population baisse de 35% à 4,2% dans les pays développés et de 81% et 48,2% dans les pays en voie de développement.

Autre enjeu, les personnes en insécurité alimentaire sont le plus souvent exposées à la rupture de lien social. Autrement dit, la précarité alimentaire peut entraîner une exclusion, une mise à l'écart avec le mode de vie dominant dans la société.

Chapitre 2 : Système de l'aide alimentaire : d'une organisation caritative à un système institutionnalisé

Cette partie aura pour objectif de comprendre comment les structures de l'aide alimentaire sont institutionnalisées et quelles relations elles exercent avec le système alimentaire mondialisé. A partir du témoignage de Marine Grandjean, cheffe d'accueil famille d'une association de réinsertion, nous analyserons les enjeux actuels de l'approvisionnement et de la distribution de l'aide alimentaire.

1. L'aide alimentaire en France : d'une réponse d'urgence à une réponse structurelle

1.1-La précarité alimentaire en France

Actuellement, le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire ne cesse de croître depuis la crise sanitaire mondiale à laquelle nous faisons face. Cette augmentation se traduit à la fois par un afflux de nouveaux publics, mais aussi par un recours de l'aide alimentaire plus important pour les bénéficiaires inscrits de longue durée.

La précarité alimentaire est une réalité dans les pays développés. Elle n'est pas due à une insuffisance de production alimentaire, ni à une insuffisance de partenariats alimentaires, mais elle est liée à une instabilité financière, autrement dit à une insuffisance de revenus d'une population. Les sources du Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie (CREDOC) révèlent qu'un quart des ménages français estime disposer de moins de 250 euros pour finir le mois, une fois acquittées les dépenses du reste à vivre ³⁶. La précarité alimentaire est avant tout liée à la « précarité économique ». En effet, le Conservatoire National Économique et Social définit la précarité comme étant l'absence de sécurité financière, notamment celle de l'emploi, permettant aux familles d'assumer leurs obligations professionnelles, familiales et sociales, et de jouir de leurs droits fondamentaux. L'insécurité qui en résulte peut-être aggravante et peut entraîner diverses insécurités, dont celles liées au logement ou à l'isolement social ³⁷.

Parallèlement, dans l'ouvrage de Serge Paugram³⁸, *Le Salarié de la précarité*, l'auteur révèle les nouvelles formes de précarité qui ne génèrent pas seulement une insuffisance financière, mais entraînent aussi une insécurité au niveau de la santé, du logement mais aussi de l'alimentation. Également, plus de la moitié de la population française se restreint sur l'alimentation et près du quart renonce aux soins médicaux pour pouvoir assumer les charges locatives ³⁹.

Par ailleurs, 22,3% des ménages agricoles vivent en dessous du seuil de pauvreté, 40 % en dessous du SMIC avec une alimentation de mauvaise qualité. Les restrictions alimentaires vont concerner le poisson, la viande, les fruits et légumes, ou entraîner le saut de repas. L'achat alimentaire du consommateur précaire va s'orienter vers des féculents, du lait, des produits laitiers transformés et des produits sucrés. S'ajoute à cela l'individualité du repas comme facteur de précarité alimentaire. Le partage du repas, le plaisir de manger font l'objet d'un attachement culturel important dans les familles françaises. En effet, les travaux de Poulain et Corbeau dans l'enquête OCHA, (voir note ⁴⁰) démontrent que les Français sont le peuple d'Europe qui consomme le moins de sodas gazeux, mais le plus de yaourts. Ils mangent également à heures fixes et passent plus de temps à table, contrairement au modèle alimentaire britannique ou américain. Toutefois, ce modèle n'est pas accessible pour certains, plus précisément pour les personnes seules et étant en situation de précarité. Ces limites incitent donc les pouvoirs publics à élaborer des plans d'action de lutte contre la précarité.

³⁶ Mathieu Angotti. *Consommation&vie*. N°CNV207.Novembre 2007. Page 1-4

³⁷ Rapport de France Agri Mer. *Inégalités sociale et alimentation* : <https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/39026/document/Inegalités%20sociales%20et%20alimentation%20V3.pdf?version=4>

³⁸ Serge Paugram. *Le salarié de la précarité*. Presses universitaires de France. 2007. P 464

³⁹ Dominique Paturel. Faut-il continuer à nourrir les pauvres. Dans le sociographe 2018/2 (N°62) page 13à 22 : <https://www-caim-info.ezpaarse.univ-paris1.fr/revue-le-sociographe-2018-2-page-13.htm>

⁴⁰ Corbeau, Poulain. Enquête OCVH, *La question alimentaire*. Page 30

1.2 Réponse structurelle de l'aide alimentaire et divergence

La fin du 20ème siècle est marquée à la fois par une augmentation de la paupérisation et par une crise migratoire venue du continent africain, de l'Europe de l'Est et du Moyen-Orient. Ce bouleversement va engendrer la croissance et la diversification de l'aide alimentaire, dite de secours d'urgence. L'aide alimentaire apparaît dans les années 1980, une période où les détresses sociales et économiques deviennent plus visibles et médiatisées, ce qui entraîne la mobilisation locale des plus vulnérables. En effet, dans ce contexte, les associations caritatives se multiplient pour combler les manques d'un État-providence en crise.

La première impulsion politique d'urgence alimentaire s'est construite autour de la notion de sécurité alimentaire. L'un des principes de la sécurité alimentaire est de répondre aux besoins en fournissant des biens alimentaires à un public défavorisé.

Cette nouvelle initiative est donc spécifiquement centrée sur l'aide alimentaire. La première Banque Alimentaire est créée en 1984, en région parisienne et les Restos du Cœur en 1985 ⁴¹. Ces initiatives locales et nationales sont un moyen de répondre à l'urgence alimentaire. Cependant, cette aide, conçue comme provisoire, devient progressivement une réponse structurelle et institutionnalisée à la précarité alimentaire. Plus précisément, la loi Coluche⁴² permet aux donateurs des associations de lutte contre la pauvreté de participer en bénéficiant d'une réduction d'impôt en contrepartie. Également, une politique d'aide alimentaire est progressivement mise en place et assurée par la municipalité autrement dit le Centre Communal d'Action Sociale, à travers des distributions de colis alimentaire, des bons alimentaires ou des aides en espèces. Enfin, les épiceries sociales et solidaires vont jouer un rôle important dans l'aide alimentaire. L'offre de denrées alimentaires à coût réduit va entraîner une croissance et une diversification en direction des bénéficiaires vers un accès alimentaire plus long. Par cette institutionnalisation, l'aide alimentaire va dépasser le cadre d'action caritative d'urgence pour devenir une politique de lutte contre la précarité alimentaire⁴³.

⁴¹ Alberglini, Brunet, Grandseigne, Lehmann. Recherche sociale. 2017/1 N°221, P 5 à 92

⁴² Site resto du cœur : <https://www.restosducoeur.org/loi-coluche/>

Parallèlement, la politique de l'aide alimentaire fait l'objet de plusieurs critiques concernant la place qu'elle occupe par les personnes qui en sont instigatrices mais aussi par celles qui en bénéficient. Pour exemple, les conditions de distribution alimentaire sont souvent difficiles et sont principalement dues aux moyens restreints dont disposent les structures d'aides alimentaires : on peut citer les longues files d'attente qui obligent les bénéficiaires à arriver plus tôt pour avoir plus de choix, à la vue de tous⁴⁴.

Également, beaucoup de bénéficiaire estiment la présence de comportements intrusifs et moralisateurs. Ils témoignent de la violence sociale et morale venant de bénévoles de l'aide alimentaire concernant leurs choix alimentaires ou leurs modes de vie (jugement sur la consommation d'alcool et de cigarette).

Les paniers et colis alimentaires ne sont pas choisis librement, certains sont tout préparés, avec souvent une limitation des quantités alimentaires.

Enfin, l'aide alimentaire peut toutefois conduire à une logique d'assistance au détriment de rendre acteur les personnes en situation de précarité. Cette logique d'aide alimentaire ne permet pas de valoriser les compétences de chacun, ni de créer du lien par le partage de repas. Cette limite peut renforcer un sentiment de honte pour ces personnes qui se rendent à ces distributions alimentaires. Effectivement, fréquenter pour la première fois une association caritative d'aide alimentaire représente, pour une partie des bénéficiaires, une démarche difficile, accompagnée aussi, d'un sentiment de honte.

Les lieux, les files d'attente de distribution alimentaire sont souvent fréquentés, certains usagers peuvent se sentir intimidés, humiliés lors de la première distribution alimentaire. Au-delà de ces limites, la question de la qualité des produits distribués fait l'objet d'une attention renouvelée. En effet, les travaux de la FEAD⁴⁵ auprès des bénéficiaires de l'aide alimentaire font remonter certaines insatisfactions au niveau du goût, de la qualité nutritionnelle des denrées mais aussi de leur fraîcheur.

⁴³ FORS. (2014). Inégalités sociales et alimentation : https://www.citego.org/bdf_fiche-document-2216_fr.html

⁴⁴ FORS. (2014). Inégalités sociales et alimentation : https://www.citego.org/bdf_fiche-document-2216_fr.html:

⁴⁵ Franck le Morvan, Thomas Wanecq. Rapport. *La lutte contre la précarité alimentaire*. Pages 33-60

Les enquêtes relèvent que les bénéficiaires estiment que les dons alimentaires en provenance des enseignes de la grande distribution sont souvent des produits à date de péremption courte, souvent abîmés. Ils pointent également une faible densité d'alimentation, avec une inadéquation à leurs besoins. Certains produits ne sont pas adaptés au public, comme la vente ou la distribution de couches ou vêtements de bébé dans une épicerie solidaire pour étudiants, à titre d'exemple. Malgré une volonté d'améliorer la qualité des aliments, les structures d'aides alimentaires peinent à sécuriser leurs approvisionnements.

2) Enjeux d'approvisionnement de l'aide alimentaire

Cette partie se penche sur l'enjeu de la sécurisation de l'approvisionnement alimentaire dans les structures de l'aide alimentaire.

Ce travail se veut une recherche sur les pratiques quotidiennes d'approvisionnement alimentaire dans les associations de l'aide alimentaire. Au travers de ce regard porté sur ces différentes pratiques, il s'agit de comprendre l'enjeu que soulèvent les approvisionnements alimentaires et d'interroger l'articulation de ces logiques partenariales avec l'expérience des acteurs.

2.1- Croissance du recours de l'aide alimentaire : contexte et analyse des causes

En effet, l'approvisionnement alimentaire est transversal : il provient des subventions publiques ou européennes, des associations et entreprises de redistribution alimentaire, des dons privés ou publics ou des achats alimentaires. Aujourd'hui, la demande d'aide alimentaire a considérablement augmenté depuis le 21ème siècle. En effet, la crise sanitaire mondiale à laquelle nous faisons face a engendré la multiplication des licenciements, la suppression d'entreprises, ce qui a conduit à l'augmentation de la précarité (étudiants, travailleurs pauvres, réfugiés...). Également, la crise migratoire de 2015 a entraîné l'apparition de nouveaux publics qui sont en premier lieu des réfugiés issus d'Afrique et du Moyen-Orient, contraint de solliciter l'aide alimentaire.

En conséquence, la croissance de l'aide alimentaire due à l'augmentation de la précarité entraîne des difficultés liées à l'approvisionnement.

D'une part, les structures d'aides alimentaires font face à une pénurie générale des denrées alimentaires au regard des besoins en volume. Certaines structures peinent à obtenir une quantité de denrées suffisante pour un nombre précis de bénéficiaires. Cela les incite à réduire les jours d'accès à l'aide alimentaire par semaine.

2.2- L'insuffisance de produits alimentaires

« Avant le mois de juin nous n'avions plus de lait pendant une semaine, nous avons été contraints de demander à une épicerie solidaire à proximité de la nôtre »

Extrait de l'interview avec Marine Grandjean

Marine Grandjean est cheffe de service au sein d'une association de réinsertion. Cette association de type loi 1901 a pour objet de réinsérer les jeunes en rupture d'hébergement, mais aussi d'accompagner les familles en situation de précarité vivant aux alentours du nord de Paris vers la formation, l'emploi, l'accès alimentaire.

Au sein même de l'entreprise, une épicerie sociale et solidaire est mise en place afin de permettre à ces familles et jeunes d'accéder à des produits alimentaires et hygiéniques.

A travers le discours ci-dessus prononcé par la cheffe de service, l'un des enjeux auquel l'épicerie est confrontée est l'indisponibilité de certains produits alimentaires, comme les stocks de lait. Ce phénomène ne correspond pas à de véritables pénuries, mais à des ruptures d'approvisionnements qui sont majoritairement dues aux perturbations des chaînes alimentaires mondialisées.

Parallèlement, la cheffe de service constate également que les structures de l'aide alimentaire disposent de moyens financiers très limités. Les soutiens financiers portent essentiellement sur l'achat de produits, et non sur un financement de moyens logistiques (achat d'une camionnette, local d'entrepôt...).

Également, l'épicerie dépend essentiellement de bénévoles, ces derniers rencontrent des difficultés à utiliser les techniques modernes de communication et de gestion d'approvisionnement, par faute de moyens et du manque de formation des bénévoles.

A travers l'octroi de ressources financières, de surcroît insuffisant, la plupart des structures de l'aide alimentaire peinent à la fois à fournir des produits que l'on ne trouve pas dans les dons, mais aussi à rémunérer les salariés ou encore à financer des projets. Cette question nous incite à réfléchir sur de nouvelles recherches de financements nécessaires au-delà des subventions, des appels à projets ou des dons de particuliers.

2.3- Difficulté d'accès à une alimentation de qualité

« Ce n'est pas parce qu'on est pauvre qu'on doit nous offrir de la nourriture de mauvais qualité »

Extrait de l'interview de Marine Grandjean, association de réinsertion

Les structures d'aide alimentaire sont souvent confrontées à un manque de diversité de denrées, plus particulièrement à un accès alimentaire de qualité.

En effet, très peu de produits bio, de poisson et de viande fraîche, de produits hygiéniques sont proposés malgré une forte volonté d'améliorer le système d'aide alimentaire.

Elles sont souvent éloignées de la logique agricole en raison d'un manque de connaissances sur l'approvisionnement agro-alimentaire des producteurs locaux. Par ailleurs, l'approvisionnement des produits locaux se heurte à la question du coût. En effet, il est difficile de concilier produits à bas coût et rémunération suffisante des agriculteurs.

« Il nous arrivent de jeter des pots de yaourt car les dates de péremption sont à court terme, ou sont endommagés ou en trop grande quantité. »

Extrait de l'interview de Marine Grandjean, Association de réinsertion

Même si les produits en provenance des grands réseaux (Banque alimentaire, ANDES ou autres) représentent une majorité pour les associations, certains bénéficiaires estiment que les produits sont peu appréciés.

De plus, certains aliments reçus par les dons de la grande distribution ne seront pas vendus en raison de la date de péremption à court terme ou en raison de son esthétique. En conséquence, certaines structures peuvent jeter ces produits indésirables ou les réutiliser dans des ateliers culinaires.

L'une des premières problématiques est donc de trouver des partenariats afin d'attirer les agriculteurs vers un marché qui est aujourd'hui très peu investi par les entrepreneurs locaux. Il convient aussi de définir un budget territorial pour favoriser l'accès à des produits durables aux bénéficiaires de l'aide alimentaire tout en rémunérant équitablement l'agriculteur. Cette question invite à réfléchir sur les nouvelles pratiques liées à la gestion et les modes d'approvisionnements afin de centrer l'alimentation durable autour de la structure.

3) Le gaspillage alimentaire : une réponse à la précarité alimentaire et à l'environnement

Le gaspillage alimentaire représente une problématique à la fois sociale, environnementale et économique. En France, chaque année, 10 millions de tonnes de denrées alimentaires sont jetées à domicile et dans la nature tandis que 8 millions de personnes font partie d'un foyer se déclarant en insécurité alimentaire pour des raisons de difficulté financière⁴⁶. Selon les sources de la FAO (Food and Agriculture Organisation of the United Nations), la moitié des denrées alimentaires jetées dans les pays développés serait suffisante pour mettre fin à la famine dans le monde.

Le gaspillage alimentaire désigne « toute nourriture destinée à la consommation humaine, qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée et dégradée »⁴⁷. Le gaspillage alimentaire est produit par plusieurs raisons. D'une part, la mauvaise gestion des stocks entraîne, chez les acteurs de la chaîne alimentaire, des invendus alimentaires au sein de la grande distribution. Également, le non-respect de la chaîne alimentaire durant le transport, la surproduction, les critères de poids et d'esthétique, mais aussi la surconsommation du consommateur accentuent le gaspillage alimentaire. En outre, le gaspillage alimentaire ne comporte pas seulement un enjeu social, il contient également un enjeu éthique et environnemental.

3.1- Enjeux économiques du gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est un gâchis économique. En effet, les coûts économiques liés à celui-ci sont considérables. A l'échelle européenne, le gaspillage alimentaire coûte près de 143 milliards d'euros chaque année. En France, le coût est estimé à 16 milliards d'euros annuels. Sur le plan individuel, 108 euros par an perdu par consommateur. Un ménage avec au moins deux enfants aura donc jeté l'équivalent de 6500 euros en nourriture en seulement 15 ans. Parmi les produits jetés, 45% de légumes, 35% de poisson, 30% de céréales et 20% de viande ne sont pas consommés ⁴⁸.

3.2 - Enjeux environnementaux du gaspillage alimentaire :

Le gaspillage alimentaire entraîne également des enjeux environnementaux ⁴⁹. L'agriculture ainsi que la production alimentaire sont les principaux émetteurs de gaz à effet de serre dans l'atmosphère. 30% des émissions de CO2 dans le monde sont dues à la production de nourriture. En conséquence, chaque produit jeté dans la nature émet du gaz carbonique dans l'air et freine la lutte contre le réchauffement climatique. Le gaspillage augmente aussi, de manière indubitable, la quantité de déchets produits. Or, la plupart des systèmes de traitement utilisés aujourd'hui, comme les décharges ou l'incinération, génèrent de la pollution dans l'air, mais aussi dans l'eau et le sol.

3.3 - Lutte contre le gaspillage alimentaire : que fait l'État ?

Face à l'ampleur du gaspillage alimentaire, les pouvoirs publics s'efforcent de mettre en œuvre des moyens politiques afin de réduire les pertes de denrées consommables tout en luttant également contre l'insécurité alimentaire des plus précaires.

3.3.1- Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire : un engagement national

L'un des dispositifs de lutte contre le gaspillage alimentaire, celui du Pacte National de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire, a été lancé en 2013 par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. L'intérêt du pacte est de fixer des objectifs à travers 11 mesures pour réduire le gaspillage alimentaire au niveau national. Ce pacte est issu d'une collaboration entre l'État et plusieurs acteurs de la chaîne alimentaire dont les enseignes de grande et moyenne surface, des producteurs, industries alimentaires, restaurations collectives... Ce pacte fixe un objectif de 50% de réduction de gaspillage avant 2025 ⁵⁰.

Les partenaires s'engagent également à promouvoir le don alimentaire, ils s'engagent à développer des dispositifs de récupération, de transformation et de don des invendus sur les marchés d'alimentation publics.

En exemple, plusieurs entreprises et start up se sont spécialisées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Certaines sont récentes et sont apparues après la mise en place de la loi Garot ⁵¹.

On peut citer la start up Linkee, créée en 2016 par Julien Meimon, une solution au gaspillage alimentaire qui vient en aide aux personnes en difficulté financière par le biais des associations. Pour cela, la start up récupère des invendus alimentaires, via un réseau de chaînes alimentaires (exploitant, grossistes, entreprises collectives ou magasins) et les redistribue aux associations caritatives.

C'est aussi le cas de Phénix, Comerso ou Eqsphère, qui sont également des entreprises faisant des invendus alimentaires une opportunité sociale, environnementale et économique. Il existe aussi des applications numériques permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire. Nous pouvons citer l'application Too Good To Go, qui est la seule solution mobile utilisée pour la grande distribution.

⁴⁶ Site France Nature Environnement. Publié le 23 septembre 2019 : <https://fne.asso.fr/dossiers/gaspillage-alimentaire-definition-enjeux-et-chiffres>

⁴⁷ Dossier de presse- *Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire*. Publié le 14/06/2013 : https://www.cnis.fr/wp-content/uploads/2017/12/DPR_2013_2e_reunion_COM_environnement_pacte_gaspillage.pdf

3.3.2- Que dit la loi Garot ?

La loi Garot⁵² relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire a été appliquée en 2016, elle interdit à toutes les enseignes de plus de 400 m² de javelliser leurs invendus alimentaires encore consommables afin de les rendre impropres à la consommation. Autrement dit, les supermarchés doivent dorénavant donner leurs invendus à des associations caritatives et s'engagent à payer une amende de 10 000 euros s'ils ne respectent pas cette loi. La priorité de cette loi est donnée à la prévention, grâce aux promotions de produits dont la date de péremption approche. Ensuite, vient le don aux associations et enfin, la valorisation en alimentation animale et énergétique.

⁴⁸ Étude réalisée pour le compte de l'Ademe. Approche du coût complet des pertes et gaspillage alimentaire en restauration collective : <https://presse.ademe.fr/wp-content/uploads/2016/09/cout-complet-pertes-gaspillage-restauration-collective-synthese.pdf>

⁴⁹ Site youmatter. World, le 23 juin 2016 : <https://youmatter.world/fr/gaspillage-alimentaire-consequences-cout/>

⁵⁰ Dossier de presse- *Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire*. Publié le 14/06/2013 disponible sur : https://www.cnis.fr/wpcontent/uploads/2017/12/DPR_2013_2e_reunion_COM_environnement_pacte_gaspillage.pdf

⁵¹ Site legifrance-gouv.fr : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000032036289>

⁵² Émilie Torgemen, « Guillaume Garot : Avec la loi anti-gaspillage, les dons ont bondi » *Le Parisien* [le 8/03/2019]. Disponible sur : <http://www.leparisien.fr/societe/guillaume-garot-avec-la-loi-antigaspillage-les-dons-aux-associations-ont-bondi-04-02-2019-8004237.php>

4) Les associations : actrices de premier plan de lutte contre le gaspillage alimentaire

Le droit à l'alimentation est un droit humain fondamental, un droit qui permet de protéger l'individu contre la faim ou l'insécurité alimentaire. L'aide alimentaire vient pallier ce droit, elle est mise en œuvre par l'institution dans une perspective d'accès à l'alimentation pour tous. En France, ce sont les associations de l'aide alimentaire qui sont au premier plan dans la lutte contre le gaspillage alimentaire⁵³. Face à la détresse des personnes les plus précaires, le milieu associatif tente de s'organiser et d'apporter une réponse plus ou moins adaptée pour offrir à chacun un accès à l'alimentation, mais aussi pour compenser le manque de réponses institutionnelles ou étatiques.

L'aide alimentaire est principalement assurée par l'un des quatre plus grands réseaux associatifs français qui sont la Croix-Rouge française, les Banques Alimentaires, le Secours Populaire, et le Resto du Cœur. D'autres associations participent à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

C'est le cas des épiceries sociales et solidaires qui vendent des denrées alimentaires qu'elles récupèrent auprès de partenaires alimentaires, à coût bas, pour permettre à des personnes en difficulté financière d'accéder à des produits d'hygiène et des aliments de qualité. Le réseau des Banques Alimentaires permet d'aider chaque année environ 2 millions de français à se restaurer. Par exemple, en 2018⁵⁴, les Restos du Cœur ont distribué 130 millions de repas. En 2015, la Croix-Rouge a distribué environ 23000 tonnes de nourritures à des personnes en situation de précarité⁵⁵. L'augmentation de la demande d'aide alimentaire n'est pas seulement due à l'accroissement de la précarité mais aussi à une meilleure organisation et gestion des associations de l'aide alimentaire.

⁵³ Guillaume Poinet, « Loi antigaspillage, quel bilan après 18 mois ? », *Le Figaro* le 03/03/2019. Disponible sur : <http://www.lefigaro.fr/economie/le-scan-eco/2018/10/16/29001-20181016ARTFIG00007-loi-anti-gaspillage-alimentaire-quel-bilan-apres->

⁵⁴ Site Ouest-France.fr, publié le 27/11/ 2018 disponible sur : <https://www.ouest-france.fr/medias/restos-du-coeur/les-restos-du-coeur-de-8-millions-de-repas-servis-en-1985-130-millions-aujourd-hui-6094564>

⁵⁵ Site la dépêche.fr, publié le 05/04/2013 : <https://www.ladepeche.fr/article/2013/04/05/1599218-realmont-la-croix-rouge-a-distribue-22-tonnes-de-nourriture.html>

Chapitre 3 : Vers une justice alimentaire pour tous : quelles nouvelles pratiques pour les structures de l'aide alimentaire ?

Nous avons mis en évidence dans le premier chapitre que la santé, la précarité et l'environnement sont des enjeux majeurs de l'alimentation. En effet, le risque de développer de nombreuses maladies telles que le cancer, les maladies cardiovasculaires, l'obésité ou encore le diabète de type 2 est élevé pour les personnes bénéficiant de l'aide alimentaire, et ce, pour des raisons multiples. D'une part, l'alimentation est un marqueur social. Comme nous l'avons étayé dans le premier chapitre, les personnes les plus diplômées et les plus aisées sont les plus susceptibles d'adopter des comportements alimentaires sains. Elles sont en effet, plus influencées par un modèle alimentaire français qui est caractérisé par la prise de repas partagé à des heures fixes avec une conscience de manger sainement, ce qui légitime le plaisir de manger en famille, mais aussi le plaisir de bien manger. Parallèlement, les classes populaires sont influencées par un modèle alimentaire américain, qui s'apparente à une alimentation issue de la restauration rapide et industrielle ou encore à des produits riches en matière grasse et sucrée.

L'analyse du deuxième chapitre a révélé que la filière de l'aide alimentaire s'appuie sur un système agro-alimentaire mondialisé, reposant essentiellement sur la récupération de denrées industrielles. Les recherches et les expériences démontrent un manque de connaissances des structures de l'aide alimentaire sur le monde agricole, notamment sur les initiatives civiles (jardins partagés, circuit court, agriculture urbaine).

Très peu de structures font appel à des partenaires agricoles. Cette limite rend difficile l'accès à une alimentation de qualité et nous amène à réfléchir à la manière de reconsidérer le système de l'aide alimentaire. Ainsi, à partir des constats énumérés dans les deux précédents chapitres, il convient de se demander comment concilier la filière d'aide alimentaire et l'alimentation durable ?

C'est dans un troisième chapitre que nous allons tenter de répondre à cette problématique. En effet, nous allons démontrer comment la démocratie alimentaire ainsi que les nouvelles pratiques durables peuvent contribuer à bouleverser le système de l'aide alimentaire. Également, nous démontrerons les différents moyens pour y répondre, en nous appuyant sur l'entretien avec une association « EPI 'pour tous ! »

1) La démocratie alimentaire : un fondement du système de l'aide alimentaire durable

Face à l'urgence environnementale et aux enjeux liés à la sécurisation de l'approvisionnement, la notion de démocratie alimentaire va apparaître à partir des années 2000. Cette nouvelle construction d'une nouvelle citoyenneté va permettre de rendre certaines structures de l'aide alimentaire plus soucieuses de la santé du bénéficiaire, mais également de l'environnement.

Cette notion est donc reprise en 2015 par deux chercheurs en nutrition et en santé publique, Sue Booth et John Coveney⁵⁷. En effet dans le livre « *démocratie alimentaire* »⁵⁸, ils abordent la manière dont les principes démocratiques peuvent être utilisés pour façonner notre système alimentaire. Ils adoptent également une approche pratique pour utiliser les processus démocratiques afin de reprendre le contrôle de la nourriture que nous mangeons. Parallèlement, ils mettent en évidence ce à quoi ressemble la démocratie alimentaire sur le terrain et comment les individus, les communautés et les sociétés peuvent être habilités à accéder à une alimentation saine, à la cuisiner et à la manger de manière durable⁵⁹. La démocratie alimentaire, en tant que concept, est un mouvement social fondé sur l'idée que les gens peuvent et doivent être en mesure de participer activement à l'élaboration du système alimentaire plutôt que d'être des spectateurs passifs.

En clair, si la justice alimentaire est envisagée comme un problème de répartition des ressources alimentaires et d'accès à l'alimentation durable pour les plus modestes, la démocratie alimentaire va intervenir comme étant un moyen de reprendre la main sur le système alimentaire dominant par des actions concrètes et citoyennes.

⁵⁶ Chiffolleau Y, Paturel D, Bienabe E, Millet- Amrani S, Akermann G. *La construction sociale de la démocratie alimentaire : quels enjeux pour la recherche* : https://www.participation-et-democratie.fr/system/files/2017_2d_chiffolleau_paturel.pdf

⁵⁷ Sue Booth a travaillé dans les domaines de la nutrition communautaire, de la santé publique, de la promotion de la santé, de la recherche et des milieux universitaires pendant plus de vingt ans en Australie et au Canada. Ses intérêts en matière d'enseignement et de recherche portent sur la politique alimentaire, la sociologie de l'alimentation, les méthodes de recherche qualitative et la pauvreté alimentaire.

John Coveney a travaillé dans le domaine de la nutrition clinique et de la santé publique et communautaire en Papouasie-Nouvelle-Guinée, en Australie et au Royaume-Uni. Ses intérêts académiques couvrent la nutrition, la santé publique, les sciences sociales et les sciences humaines. Son enseignement et ses recherches portent notamment sur la nutrition en santé publique, la politique alimentaire et la promotion de la santé

⁵⁸ Sue Booth, John Coveney. *Food democracy*. Springer. 2015. Page 57

Parallèlement, on peut ajouter que la démocratie alimentaire est également une manière de répondre aux enjeux liés au système de l'aide alimentaire.

Nous verrons dans la deuxième partie, comment la démocratie alimentaire peut améliorer la sécurité de l'approvisionnement dans les structures de l'aide alimentaire et comment elle peut repenser les questions d'égalité d'accès à l'alimentation durable pour les bénéficiaires.

2) La diversification des approvisionnements dans l'aide alimentaire : un exemple de démocratie alimentaire

Les structures de l'aide alimentaire sont le plus souvent guidées par les politiques publiques de l'aide alimentaire basé en principe sur la lutte contre la pauvreté. Elles sont donc grandement dépendantes des denrées issues de circuits long et peinent à garantir un approvisionnement stable. Aujourd'hui, nombre d'entre elles évoquent le besoin d'améliorer le système de l'aide alimentaire en y intégrant l'accessibilité à des produits de qualité, la sauvegarde de l'environnement et l'inclusion. Pour cela, de multiples initiatives sont mises en œuvre pour développer et améliorer la qualité de l'alimentation des demandeurs de l'aide alimentaire.

2.1- Développer le lien entre bénéficiaire et producteur

Les producteurs agricoles doivent créer une relation de proximité avec les bénéficiaires de l'aide alimentaire, les salariés ainsi que les bénévoles. Le but est d'échanger sur les modes de productions, leurs conditions de travail, mais aussi de découvrir leurs activités. Ils peuvent également apporter à ces structures leurs compétences agricoles pour préserver au mieux la santé des bénéficiaires mais aussi l'environnement. Cette relation participe à l'une des caractéristiques de la démocratie alimentaire : celle d'accéder à l'information et au savoir du système agro- alimentaire. On peut illustrer cette hypothèse par l'engagement solidaire du syndicat agricole Uniterre. Le projet a débuté en Poitou-Charentes, Nouvelle-Aquitaine et Midi-Pyrénées, lorsque les animateurs des épiceries solidaires ont constaté que certains bénéficiaires des épiceries ANDES étaient agriculteurs.

⁵⁹ Dominique Paturel, Magali Ramel. *Éthique du care et démocratie alimentaire : les enjeux du droit à une alimentation durable*. Revue française d'éthique appliquée, 2017/2 N°4. Page 49 à 60

L'idée a été avant tout de soutenir les agriculteurs en leur proposant d'approvisionner les fruits et légumes frais au sein d'épiceries solidaires de l'Association Nationale de Développement des Épiceries Sociales (ANDES). En 2015, le projet s'étend en Bretagne et Pays de Loire.

Ce projet d'engagement permet de rémunérer les agriculteurs au juste prix, d'avoir un modèle d'approvisionnement innovant et de préserver davantage l'environnement et la qualité des aliments⁶⁰.

2.2- Rapprocher les structures de l'aide alimentaire avec les initiatives de relocalisation agricoles Autres

initiatives, les circuits courts alimentaires représentent un fait notable de l'évolution dans le développement agroalimentaire. En effet, il s'agit d'un modèle permettant de rapprocher les producteurs agricoles du consommateur, de changer les modes de consommation tout en allant à l'encontre du système alimentaire mondialisé. L'accent est mis sur la rupture avec le modèle qui s'est imposé dans l'après-guerre. Le circuit court va alors rompre avec les logiques intensives, industrielles et intermédiaires pour aller vers une relocalisation autonome et écologique.

En effet, dans les années 2000, certains auteurs vont apporter des précisions concernant le terme de « circuit court », usuellement utilisé depuis plusieurs années. Ces auteurs admettent que le circuit court englobe la vente directe avec « zéro » intermédiaire et la vente indirecte, qui nécessite au moins un intermédiaire. Des auteurs aboutissent à une définition du concept de « circuit court de proximité »⁶¹. Leur définition s'appuie sur une réglementation concernant l'agrément sanitaire pour les produits d'origine animale, spécifique aux produits transformés par le producteur et vendus directement aux consommateurs dans un rayon de 80km. A partir de cette définition, la notion de circuits courts de proximité est proposée pour définir un circuit court ne dépassant pas 80 km entre la production et la vente.

⁶⁰ Aurélie Carimentrand, Dominique Paturel. *Un modèle associatif de circuit court de proximité pour les épiceries sociales et solidaires : vers une démocratie alimentaire*. Revue de l'organisation responsable. 2019/1 (vol.13) page 43 à 54

Le Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Pêche définit le circuit court de la manière suivante⁶² : « Est considéré comme circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire ».

Le Labo 2014⁶³ considère que la définition est restreinte. En effet, elle ne se focalise que sur le secteur agricole et omet certaines caractéristiques spécifiques à ce type d'échange. La définition va alors être reprise par le Labo et modifiée de la manière suivante :

« Un circuit court économique et solidaire est une forme d'échange économique, valorisant le lien social, la coopération, la transparence et l'équité entre les acteurs de l'échange ». Il inclut donc un intermédiaire, avec la présence obligatoire d'une action commerciale :

- ⇒ Vente sur les marchés
- ⇒ Vente en tournée ou à domicile
- ⇒ Vente en ligne
- ⇒ Vente organisée à l'avance (AMAP)
- ⇒ La restauration traditionnelle ou collective
- ⇒ Commerçant- détaillant

En outre, le circuit court est une initiative visant à diminuer le nombre d'intermédiaires dans le système alimentaire et à rapprocher géographiquement le producteur et le consommateur.

Les circuits-courts ne doivent pas être confondus avec la vente directe, car l'intermédiaire qui assure la vente à la place du fabricant prend une marge supplémentaire sur le produit.⁶⁴

⁶¹ MUNDLER P. 2007. *Les Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (AMAP) en Rhône-Alpes, entre marché et solidarité*. Ruralia, no. 20.

⁶² Site ministère de la culture : <https://agriculture.gouv.fr/circuit-court-3>
https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/b3e00d27-8817-4d05-ae9b-25a58e3495ea/FNE_Analyse%20circuits-courts-proximite_gaspillage_vdef.pdf

⁶³ Le labo de l'Économie Sociale et Solidaire : <https://www.lelabo-ess.org/circuits-court>

Ce mode d'initiative peut être une des pistes d'actions pour les structures de l'aide alimentaire. En effet, les circuits courts luttent contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès pour tous à une alimentation de qualité. Parallèlement, il offre un accès diversifié de produits de qualité à un moindre coût et réduit l'empreinte carbone énergétique grâce à la réduction du nombre de trajets et d'intermédiaires.

2.3- Rôle de l'économie sociale et solidaire dans l'alimentation durable

Autre piste de réflexion, l'économie sociale et solidaire contribue davantage à favoriser l'accès à l'alimentation de qualité pour tous.

En effet, face aux dysfonctionnements de nos systèmes de production agro- alimentaire, certaines structures liées à l'alimentation se basent sur les principes de l'économie sociale et solidaire pour améliorer la sécurisation de l'approvisionnement de l'aide alimentaire.

Les structures de l'économie sociale et solidaire sont présentes dans le monde agricole, plus particulièrement les coopératives. En exemple, Biocoop, qui est le premier réseau de distribution bio en France, est une coopérative créée par des producteurs agricoles et consommateurs engagés. La coopérative rassemble 750 magasins bio autour d'un objectif commun : le développement de l'agriculture biologique dans un esprit d'équité et de coopération.

Parallèlement, ce sont également des agriculteurs qui ont lancé au début des années 2000 la toute première AMAP (Association pour le Maintien à l'Agriculture Paysanne) dans le Var, pour soutenir les producteurs locaux et réduire les trajets de distribution alimentaire.

Ces AMAP ⁶⁵permettent à des fermes paysannes de conclure un contrat directement avec un groupe de citoyens locaux qui préfinancent leur production à l'année en échange de ladite production et de proposer une juste rémunération du producteur.

64 Cécile Praly, Carole Chazoul, Claire Delfosse, Patrick Mundler. « Les circuits de proximité, cadres d'analyse de la relocalisation des circuits courts alimentaires » : <https://www.cairn.info/revue-geographie-economie-societe-2014-4-page-455.htm>

D'autres formes de circuits courts alimentaires se déploient dans l'économie sociale et solidaire⁶⁶. On peut citer en exemple le « Driver fermier » ou la « Ruche qui dit oui »⁶⁷, qui sont des plateformes de ventes en ligne créées par des producteurs, ayant pour but de vendre des produits locaux et les livrer à des points de ventes.

Il existe également des supermarchés coopératifs comme celui de la « Louve »⁶⁸ ou « Dionycoop »⁶⁹ situé à Saint-Denis qui permettent à des citoyens de consommer des produits locaux à moindre coût moyennant une aide bénévole au fonctionnement du supermarché dans le respect de la gouvernance démocratique basée sur l'équité et la solidarité.

Les banques alimentaires et autres associations alimentaires ne permettent pas de garantir pleinement le droit à l'alimentation de qualité pour tous. En conséquence, il est nécessaire de prendre en compte ces initiatives solidaires dans la filière de l'aide alimentaire, car elles permettent de diversifier l'approvisionnement alimentaire en offrant une alimentation de qualité, et de sortir de la dépendance au système agro- alimentaire dominant.

Les filières de l'aide alimentaire doivent développer des dynamiques partenariales avec des structures d'économie sociale et solidaire à l'échelle du territoire pour répondre aux enjeux d'approvisionnement et d'accès alimentaire pour tous.

⁶⁵ Site miramap.org : http://miramap.org/IMG/pdf/Note_ESS.pdf

⁶⁶ Site Le Labo de l'Économie Sociale et Solidaire, publié le 2 juillet 2019 : <https://www.lelabo-ess.org/l-ess-un-vecteur-d-acces-a-une-alimentation-durable-et-de-qualite-pour-tous>

⁶⁷ Site de la Ruche qui dit oui : <https://laruchequiditoui.fr/fr>

⁶⁸ Site de la Louve : <https://cooplalouve.fr/>

⁶⁹ Site de Dionycoop : <https://dionycoop.org/permanences-de-la-coop-de-la-gare/>

3) L'épicerie solidaire : modèle innovant et prometteur ? Exemple d'« EPI 'pour tous ! »

« L'innovation sociale consiste à élaborer des réponses nouvelles à des besoins sociaux nouveaux ou mal satisfaits dans les conditions actuelles du marché et des politiques sociales, en impliquant la participation et la coopération des acteurs concernés, notamment des utilisateurs et usagers. Ces innovations concernent aussi bien le produit ou service, que le mode d'organisation, de distribution, (...). Elles passent par un processus en plusieurs démarches : émergence, expérimentation, diffusion, évaluation ».

Conseil supérieur de l'économie sociale et solidaire

En France, le secteur associatif possède une longue pratique d'innovation sociale. En effet, par sa connaissance approfondie des besoins sociaux et des territoires, certaines structures de l'aide alimentaire peuvent apporter des réponses à travers une démarche d'expérimentation et de modernisation des solutions créées. Également, les nouveaux entrepreneurs sociaux vont développer des innovations sociales pour répondre aux enjeux sociétaux et environnementaux.

Les épiceries sociales et solidaires ont tout juste une dizaine d'années, mais leur fonctionnement reste peu connu. Ce modèle innovant d'accès à l'alimentation va bouleverser la politique d'aide alimentaire en luttant contre l'assistanat, grâce à la vente de denrées alimentaires et hygiéniques à faible coût et à l'accompagnement des bénéficiaires vers l'autonomie. Autre particularité, les épiceries solidaires et sociales ne sont pas seulement approvisionnées par les banques alimentaires et la grande distribution, mais aussi par des producteurs locaux. Cette forme d'approvisionnement permet aux bénéficiaires d'accéder à des aliments plus diversifiés et en même temps d'acheter aux paysans les denrées au prix du marché.

Nous verrons comment les épiceries solidaires apportent des réponses nouvelles afin d'améliorer l'approvisionnement de l'aide alimentaire. Dans cette troisième approche, nous allons étudier ces réponses à partir du témoignage d'Amélie Prou, directrice de l'épicerie solidaire et coopérative « EPI 'pour tous ! » .

Nous verrons comment cette épicerie solidaire est présentée comme une innovation sociale prometteuse.

3.1- Un Modèle économique et juridique diversifié

En effet, face aux manques d'approvisionnement et de diversité d'aliments locaux et frais, les épiceries solidaires s'engagent à créer de nouvelles solutions dans une dynamique de transformations de société. « EPI 'pour tous ! » est présentée comme étant une structure de l'aide alimentaire innovante et prometteuse.

En effet, à l'initiative du Secours Catholique Caritas France, dans la lignée de l'épicerie sociale « Le Village », plus de 100 bénévoles actifs se sont fédérés en groupe de travail pour mener un projet d'épicerie coopérative et solidaire. Plus précisément, l'idée est de créer un lieu favorisant la mixité sociale et de permettre à chacun de manger des produits frais et de qualité à un prix adapté à ses revenus. Le projet de cette épicerie a vu le jour le 5 février 2019 et le fait vivre chaque jour.

L'épicerie s'adresse à tous les consommateurs quel que soit leur niveau de revenus, mais le prix des denrées est modulé en fonction de leurs moyens. En effet, l'épicerie accueille les personnes orientées par les services sociaux de la ville, les consommateurs engagés et tous les autres publics afin d'éviter toute stigmatisation d'un public spécifique.

« Les bénéficiaires et adhérents peuvent acheter des produits de qualité adaptés à leurs revenus et peuvent également participer à la vie de l'épicerie. Ils peuvent à la fois soutenir des producteurs locaux, partager un savoir lors d'un atelier (...) »

Discours d'Amélie Prou, directrice d'EPI 'pour tous !

L'épicerie se distingue par son statut. En effet, elle n'est pas seulement une épicerie sociale et solidaire, elle est aussi une coopérative.

Plus précisément, l'épicerie est gérée par deux entités qui sont l'association et la SCIC (Statut Coopératif d'Intérêt Collectif). Une SCIC est une société commerciale qui s'inscrit dans le champ concurrentiel, avec les mêmes exigences de gestion et de pérennité que toutes les entreprises. L'objectif est d'avoir un projet économique fiable avec une activité qui génère des richesses, ce qui permettra de maintenir le fonctionnement de la structure mais

aussi de créer de l'emploi. Ce statut permet à la fois de ne pas renoncer à ses valeurs fondatrices, d'avoir la reconnaissance sociale et fiscale qui s'y attache et d'ancrer l'association dans l'économie de marché.

Elle porte également un projet d'intérêt collectif : elle apporte une dynamique collective avec des parties prenantes qui auront un lien différent avec l'activité et qui décident d'agir ensemble pour mener à bien une mission.

En clair, l'épicerie offre à tous bénéficiaires de devenir adhérent en participant à une cotisation d'un montant annuel de 5 euros minimum. On distingue alors deux types d'adhérents : les adhérents aidés et les adhérents solidaires.

Les adhérents aidés sont orientés par les services sociaux, ils payent 10% à 30% du prix des produits tandis que les adhérents solidaires paient 100% du prix des produits, réalisant ainsi un acte de solidarité.

Ils participent à la vie de l'épicerie en fonction de leurs disponibilités et de leurs savoirs. Ils peuvent bénévolement animer des ateliers afin de favoriser le partage de connaissance ou encore gérer l'organisation de l'épicerie.

L'organisation de l'épicerie fonctionne en gouvernance démocratique et inclusive instaurant un mode d'autogestion intégrant tous les acteurs :

Les décisions principales sont prises en assemblée générale qui sont composées de tous les adhérents (1 personne = 1 voix).

Elle porte également un projet d'intérêt collectif : elle apporte une dynamique collective avec des parties prenantes qui auront un lien différent avec l'activité et qui décident d'agir ensemble pour mener à bien une mission.

En clair, l'épicerie offre à tous les bénéficiaires de devenir adhérent en participant à une cotisation d'un montant annuel de 5 euros minimum. On distingue alors deux types d'adhérents : les adhérents aidés et les adhérents solidaires.

Les adhérents aidés sont orientés par les services sociaux, ils payent 10% à 30% du prix des produits tandis que les adhérents solidaires paient 100% du prix des produits, réalisant ainsi un acte de solidarité.

Ils participent à la vie de l'épicerie en fonction de leurs disponibilités et de leurs savoirs. Ils peuvent bénévolement animer des ateliers afin de favoriser le partage de connaissance ou encore gérer l'organisation de l'épicerie.

L'organisation de l'épicerie fonctionne en gouvernance démocratique et inclusive instaurant un mode d'autogestion intégrant tous les acteurs :

Les décisions principales sont prises en assemblée générale qui sont composées de tous les adhérents (1 personne = 1 voix).

3.2- Un accès aux produits frais et de qualité pour tous

L'une des missions est avant tout de proposer des produits sains et de bonne qualité pour tous. Pour cela, elle offre des produits issus de producteurs locaux, biologiques, et des produits de grande distribution pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

L'offre s'inscrit dans une démarche coopérative et solidaire de l'épicerie : fruits et légumes frais, produits secs, fromages frais et œufs, boissons, produits pour bébé, produits non alimentaire, produits bio ainsi que du produit en vrac. La production locale est à la fois favorisée et proposée chaque semaine.

Pour faciliter et maintenir la dynamique partenariale, l'épicerie sociale et coopérative s'efforce de coopérer et de faire participer les fournisseurs locaux et bio au sein de la structure. Voici les suivantes :



Faire France est une marque appartenant à 500 éleveurs répartis sur toute la France.

Cette marque produit du lait équitable qui permet à la fois de rémunérer les agriculteurs en fonction des coûts réels de production tout en s'octroyant un salaire continu. Elle permet aussi de produire du lait de haute qualité et de préserver des paysages en maintenant les exploitations agricoles familiales. La coopération entre la marque et l'épicerie s'articule autour d'un engagement de longue durée et une négociation d'un juste prix entre le fournisseur et le consommateur bénéficiaire et solidaire.



« **La Marque du Consommateur** » est une société coopérative d'intérêt collectif créée en 2016 par Nicolas Chabanne et Laurent Pasquier. L'idée est de permettre aux consommateurs de reprendre la main sur leurs achats en décidant eux-mêmes de la composition des produits en rayons et aux agriculteurs les produisant, d'être rémunérés à la juste valeur de leur travail.



L'exploitation d'apiculteurs de Brie-sous-Forges fournit chaque mois des pots de miel à l'épicerie sociale et coopérative. L'entreprise d'exploitation produit du miel de différentes sortes : acacia, printemps, tilleul, châtaignier, miel d'été et en section.



« **Les p'tites cocotes d'Édith** » est une exploitation de poules pondeuses en Essonne. L'exploitation cherche avant tout à favoriser le bien-être animal et à laisser aux animaux exprimer leurs comportements naturels.



« **Les Potagers de Marcoussis** » est une ferme qui produit des légumes biologiques. Le partenariat s'effectue par adhésion et les légumes sont livrés sous forme de paniers hebdomadaires.

« **La Perle des dieux** » est une exploitation de poissons pêchés au large de Saint-Grilles-Croix de Vie. Ils sont directement expédiés à la conserverie, où ils sont triés, coupés et mis en boîte.

« **Croquelicot** » est un atelier de biscuits 100% biologiques, fabriqués artisanalement en petite quantité dont les matières premières sont achetées auprès de petits producteurs locaux.

« **Belsia** » est une exploitation de pommes de terre issue d'un agriculteur responsable et local. Elles sont cultivées et transformées à la ferme, en plein cœur de la Beauce.

« **La Ferme de Sigy** » livre chaque semaine des yaourts et fromages blancs de qualité et locaux.

Autre exploitation de fromages frais, l'atelier *P. Jacquemin & fils* livre chaque semaine des fromages frais divers et variés : fromage de chèvre, valençay, crottin de chèvre, le Selle....

« **Les Grappes** » est un circuit court de vins et vigneron 100% bio situé à Laruscade, commune proche de Bordeaux.

« **Bougua CACAO** » est un commerce équitable qui coopère avec l'épicerie solidaire et coopérative. En effet, l'entreprise fabrique des produits céréaliers bio et équitables. Les produits sont issus d'un partenariat direct entre l'atelier de transformation situé en Ariège, sud-ouest de la France, et les partenaires d'Equateur.

L'épicerie solidaire et coopérative réalise aussi des achats alimentaires en ligne. Nous pouvons citer l'entreprise grecque *Green & Blue* qui livre des bières artisanales. La coopérative *Scopti* produit des thé et tisanes en respectant la nature et les circuits courts.

Enfin, « **Le Goût du Miel** » produit du savon à base de miel 100% biologique.

En conséquence, « EPI ‘pour tous ! » se caractérise par son modèle innovant et durable. D’une part, elle a choisi de se définir par un statut à la fois associatif et coopératif, à la différence des structures de l’aide alimentaire classique, souvent associatif.

Également, le public ciblé est divers et varié, elle accueille des personnes en situation de précarité mais aussi des personnes avec des revenus moyens ou élevés, avec des montants de produits variant en fonction du profil.

Parallèlement, l’épicerie a la volonté de rendre les produits bio et locaux accessibles à tous. Elle s’efforce de travailler avec des fournisseurs qui respectent les produits responsables et éthiques. La majorité des produits sont locaux et bio. En dernier lieu, la prise en considération des bénéficiaires est avérée par le fait que chaque bénéficiaire peut être adhérent de la coopérative et peut donc participer au fonctionnement de l’épicerie ou encore participer aux assemblées générales.

Conclusion

Au cours de cette étude, différents niveaux d'analyse ont été mobilisés. Le premier axe d'analyse a mis en exergue l'alimentation comme un marqueur social et comme porteuse d'inégalités sociales sanitaires. En effet, les niveaux de vie influencent les modes de consommation. Les revenus des plus aisés permettent d'accéder à des produits frais à coût élevé et de meilleure qualité et donc d'adopter des comportements alimentaires plus sains que les personnes en situation de précarité.

La précarité alimentaire touche une population dans une extrême précarité, disposant de peu de ressources financières, pour laquelle l'alimentation devient une variable d'ajustement du budget familial, prête à renoncer à des repas de meilleure qualité pour tenir ses fins de mois. Environ 8 millions de personnes dépendent de l'aide alimentaire en France. Tous ces éléments permettent de développer des réflexions autour de la justice alimentaire au sein de la société mais également au sein des structures de l'aide alimentaire.

A travers l'analyse des enjeux liés à la sécurisation de l'approvisionnement, le deuxième axe d'étude a démontré que la croissance de la demande de l'aide alimentaire a entraîné une quantité de produits insuffisante. Les structures de l'aide alimentaire doivent faire face à une rupture d'approvisionnement et à de faibles ressources financières. Par ailleurs, on constate un manque de diversité alimentaire dû à un manque de moyens humains et financiers, de connaissances du monde agricole et des réseaux de producteurs locaux mais aussi, à une question de coûts élevés des denrées bio ou locales.

Le dernier axe d'analyse a montré que les hypothèses évoquées dans cette étude nous incitent à repenser l'aide alimentaire. Aujourd'hui, les structures de celle-ci dépendent essentiellement du système alimentaire industriel. Plusieurs ouvrages vont remettre en question ce modèle. Face à cette problématique, des initiatives locales vont changer le système de l'aide alimentaire pour en faire un système plus durable et équitable, en intégrant des principes d'économie sociale et solidaire et de mises en relation avec des producteurs locaux. Malgré les enjeux auxquels les épiceries sociales et solidaires font face, elles sont une piste d'action pour l'accès aux produits de qualité pour tous. Certaines d'entre elles vont placer l'alimentation durable au cœur du projet associatif.

C'est le cas d'« EPI 'pour tous ! » Comme nous l'avons étayé, cette épicerie sociale et coopérative installée dans la ville de Paris, entre un quartier prioritaire et un quartier résidentiel, propose des produits frais et bruts à tous les publics, dont les prix varient en fonction des revenus de chacun. D'autres structures développent des partenariats avec des circuits courts ou mettent en place des jardins partagés afin de développer l'agriculture urbaine. Ces initiatives apportent non seulement une innovation mais favorisent aussi un mode de production, de transformation et de distribution durables. Ces structures peuvent contribuer à une meilleure société.

En dernier lieu, à titre personnel, rédiger un mémoire sur ce sujet m'a permis d'apporter un regard objectif sur une problématique à laquelle les structures de l'aide alimentaire peuvent être confrontées. Ce travail de recherche a contribué à enrichir ma connaissance du domaine de l'associatif, mais aussi de l'alimentation durable. Il m'a aussi également permis de développer des réflexions sociologiques sur ces domaines et aussi de faire preuve d'analyse et d'autonomie.

D'un point de vue professionnel, ce mémoire a été selon moi un travail qui m'a permis de prendre du recul, de rechercher, d'analyser et de synthétiser un sujet complexe, compétences qui me serviront dans mon parcours professionnel. Ce travail de recherche m'a également apporté des réflexions concernant mon choix professionnel. En effet, mon envie de créer une structure de l'aide alimentaire découle de mon fort attrait pour les questions environnementales et sociales.

En somme, ce mémoire me permettra de consolider davantage mes connaissances sur ces domaines évoqués, connaissances que j'aimerais développer et expérimenter plus encore lors de mon futur emploi.

Référence bibliographique

Alberglini, Brunet, Grandseigne, Lehmann	<i>Recherche sociale. 2017/1 N°221, P 5 à 92</i>
Aurélie Carimentrand, Dominique Paturel	<i>Un modèle associatif de circuit court de proximité pour les épiceries sociales et solidaires : vers une démocratie alimentaire. Revue de l'organisation responsable. 2019/1(vol.13) page 43 à 54</i>
Cécile Praly, Carole Chazoul, Claire Delfosse, Patrick Mundler	<i>Les circuits de proximité, cadres d'analyse de la relocalisation des circuits courts alimentaires. Dans Géographie, Économie, Société, 2014/4 (Vol.16), pages 455 à 478.</i>
Chiffolleau Y, Paturel D, Bienabe E. Millet-Amrani S, Akermann G	<i>La construction sociale de la démocratie alimentaire : quels enjeux pour la recherche. UMR Innovation, Inra. 2017. Pages 1-12</i>
Clause Grignon, Christophe Grignon	<i>Style d'alimentation et goût populaire. Revue française de socio.1980. Page 531-539</i>
Corbeau, Poulain	<i>Enquête OCVH, La question alimentaire. Page 30</i>
Dominique Paturel	<i>Faut-il continuer à nourrir les pauvres. Dans le sociographe 2018/2 (N°62) page 13à 22 :</i>
Dominique Paturel, Magali Ramel	<i>Éthique du care et démocratie alimentaire : les enjeux du droit à une alimentation durable. Revue française d'éthique appliquée, 2017/2 N°4. Page 49 à 60</i>
Dounia Tadli	<i>« L'alimentation et les rapports de genre » Janvier 2019</i>
Émilie Torgemen	<i>« Guillaume Garot : Avec la loi anti gaspillage, les dons ont bondi » , journal le Parisien. 2019</i>
Franck le Morvan, Thomas Wanecq	<i>Rapport. La lutte contre la précarité alimentaire. Pages 33-60</i>
Françoise Sestereo	<i>« La justice alimentaire, de la militance à la recherche universitaire ». 2019</i>
Hébel .P	<i>Comportements et consommations alimentaires en France, Paris, Lavoisier. (dir), 2012</i>

Jacques Attali,	<i>Histoires de l'alimentation, de quoi est-elle le nom ?</i> Edition Fayard. Page 7
Jean-Benoît Bouron et Julie Le Gall	<i>Global selffood. Ce qui nous nourris, celles qui nous nourrissent.</i> Janvier 2019
Jean-François Bert	<i>Les techniques du corps, relire Marcel Mauss.</i> Éditions de la Sorbonne. Page 144. 02/06/2021
Mathieu Angotti	<i>Consommation&vie. N°CNV207.</i> Novembre 2007. Page 1-4
Melani C., Gurtler J-L	« Évolution des achats de riz par les ménages français entre 2007 et 2011 », Les synthèses de FranceAgrimer n° 1 (données Kantar Worldpanel 2011, 2012)
MUNDLER.P	<i>2007. Les Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (AMAP) en Rhône-Alpes, entre marché et solidarité. Ruralia, no. 20. Page 150-152</i>
Pierre Bourdieu	<i>La distinction.</i> Éditions de minuit. 1 août 1979. Page 672
Philippe Cardon, Thomas Depecker, Marie Plessz	<i>Sociologie de l'alimentation.</i> Armand Colin. 2019. Page 5 à 14
Raphaëlle Héron et Pierre Janin	<i>Sécuriser l'alimentation, socio-anthropologie,</i> 39/2019, page 9-23
Sue Booth, John Coverney	<i>Food democracy.</i> Springer. 2015. Page 57
Thibaut de saint Pol	<i>Les évolutions de l'alimentation et sa sociologie au regard des inégalités sociales. L'année sociologie. 2017/I, (vol 67). Page 11 à 22</i>
Zoé Lejeune	, « <i>La justice et les inégalités environnementales : concepts, méthodes et traductions politiques aux États-Unis et en Europe</i> ». Revue française des affaires sociales. (2015/1-2). Page 51 à 78

Sitographie

Faut-il continuer à nourrir les pauvres ? Dominique Paturel, 2018, site cairn .info : <https://www-cairn-info.ezpaarse.univ-paris1.fr/revue-le-sociographe-2018-2-page-13.htm>

Site de la banque alimentaire, *Lutter contre la précarité, 2021* :
<https://www.banquealimentaire.org/lutter-contre-la-precarite-alimentaire-139>

Site citigo.org, 2020, *Précarité alimentaire et accès à une alimentation de qualité : définitions et contexte* : https://www.citigo.org/bdf_fiche-document-2213_fr.html

Site de la ccomptes.fr, *La sécurité des approvisionnements* :
<https://www.ccomptes.fr/sites/default/files/2022-02/20220216-RPA-07-securite-approvisionnement-alimentaires.pdf>

Site solidarités actives.com, *Projet Alim 'Activ Agir contre la précarité alimentaire par la coordination territoriale* :
https://www.solidarites-actives.com/sites/default/files/2019-07/Ansa_Alim%27Activ_PratiquesInspirantes_1906.pdf

Site le Labo de l'économie sociale et solidaire. *Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès de toutes et de tous à une alimentation de qualité*
https://www.avise.org/sites/default/files/atoms/files/20201014/laboeess_prekarite_alimentaire_2020.pdf

Site de la driaaf .île de France. *Solutions logistiques pour l'approvisionnement et la distribution de l'aide alimentaire*, https://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Rapport_final_Revivre_cle4dd711.pdf

Site solidaritésactives.com, 2021, *enjeux*.
d'approvisionnement de l'aide alimentaire :

https://www.solidarites-actives.com/sites/default/files/2021-04/4_Synthese_Enjeux_Appros_Aide_Alim.pdf

Site RTES, Économie Sociale et Solidaire & alimentation durable accessible et pour tous :
https://www.rtes.fr/system/files/inline-files/Fiche8_1.pdf

Site cairn.info, l'alimentation durable, une question sociale ? 2021 :<https://www-cairn-info.ezpaarse.univ-paris1.fr/revue-sociographe-2021-4-page-61.htm#s2n9>

Annexes

Interview directrice générale de « Epi Pour tous »

En quelques mots, pouvez-vous me parler de votre parcours professionnel ?

Je fais une reconversion professionnelle. Après avoir travaillé dans le cinéma, j'ai décidé de faire une licence professionnelle en intervention sociale en région parisienne pendant laquelle j'ai effectué une alternance dans cette épicerie. J'ai été embauchée à l'épicerie suite la fin de mon alternance en tant que directrice générale de l'épicerie. Mon rôle est d'assurer la gestion financière, le développement de l'équipement dans sa dimension d'épicerie mais aussi dans sa vocation d'animation globale, d'orientation et d'accompagnement des publics.

Pouvez-vous expliquer la genèse du projet ?

Le projet a été créé par des bénévoles de l'épicerie « Le Village » qui a précédé celle d'aujourd'hui. Le groupe de bénévoles a eu l'idée de permettre à un public précaire ou aisé de faire ses courses et de participer au projet. En effet, l'épicerie est sociale et coopérative car elle rend accessible l'alimentation à tout types de public quel que soit leur revenu et en même temps de participer à l'association.

Quels produits proposez-vous ?

Nous proposons en moyenne 2000 produits par mois : des produits frais, des produits hygiéniques, tout ce qu'on retrouve dans une épicerie classique mais essentiellement des produits bio et locaux.

Quel est le fonctionnement de la structure ?

L'épicerie est gérée sous 2 statuts juridique : une association à but non lucratif pour le volet social et démocratique et une SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) pour préserver un projet économique viable, ce statut nous permet de créer de l'emploi, de développer davantage l'économie afin de pouvoir l'investir au mieux dans la structure.

Le statut SCIC permet également de créer une dynamique collective avec des parties-prenantes qui auront un lien différent avec l'activité (lien d'usage, de production, de fournisseur...) et qui ont décidé d'agir ensemble pour mener à bien une mission.

L'association fonctionne en gouvernance démocratique qui instaure un mode d'autogestion qui intègre tous les acteurs : les décisions principales sont prises en assemblée générale composée de tous les adhérents

Le conseil collectif est la composition du bureau associatif, il permet de faire participer tous les adhérents. Ensuite, nous avons quatre salariées : un directeur de l'épicerie, un employé de caisse, un responsable de l'approvisionnement, et une chargée d'animation.

Quels sont vos partenaires ?

Le secours catholique et le CCAS sont nos partenaires financiers : en effet, le CCAS nous octroie 100 000 euros de subvention par an et le Secours Catholique 50 000 euros. Ces subventions servent à combler le manque à gagner.

Quelles sont vos sources d'approvisionnement ?

Nos principales sources d'approvisionnement sont le magasin « Biocoop et Franprix ». Nous avons aussi des producteurs locaux qui nous livrent des fruits et légumes frais. Le but est avant tout d'améliorer la qualité alimentaire des bénéficiaires.

Quels sont les enjeux et limite du projet associatif ?

Depuis la crise de la COVID nous avons eu une baisse considérable de fréquentation qui paye en 100%, nous avons de moins en moins de personnes qui font leurs courses à l'épicerie. Cette limite nous conduit à payer plus cher les fournisseurs, mais aussi à maintenir le fonctionnement associatif

**Interview de Marine Grandjean, cheffe de service accueil famille dans
une association de réinsertion**

Bonjour, pouvez d'abord me présenter l'association ?

Bonjour, c'est une association loi 1901 qui a été créée en 1973 à l'initiative de trois femmes de la paroisse Notre-Dame d'Auteuil. L'association compte aujourd'hui 115 bénévoles et 20 salariés.

L'association est d'abord une association de réinsertion regroupée en 3 pôles : l'accueil des jeunes en rupture d'hébergement est l'un des premiers pôles de l'association. Ce sont des jeunes qui ont été orientés par le SIAO (Service Intégré d'accueil et d'Orientation) et sont ensuite suivis par des travailleurs sociaux de l'association afin qu'ils puissent accéder à une autonomie, à un logement autonome, à un emploi et à recréer des liens sociaux. On les accompagne aussi vers la formation et des activités de soutien. Nous avons deux centres d'hébergement dont le centre Corot dans le 17^{ème} arrondissement et le centre Gutenberg situé au 15^{ème} arrondissement.

Ensuite nous avons mis en place une épicerie sociale est solidaire à la disposition des familles orientées par un travailleur social du 16^{ème} arrondissement afin qu'elles puissent accéder à des produits alimentaires et hygiéniques à bas prix. Enfin nous avons le vestiaire social comme troisième pôle : le vestiaire social est une boutique qui offre des vêtements contre une participation de 2 euros (gratuit pour les enfants) pour les familles et jeunes inscrits à l'association.

Les denrées alimentaires proviennent des dons alimentaires de la banque alimentaire, de Carrefour, d'une association qui livre des produits en ligne « dons. Solidaire ». Nous recevons deux fois par semaine des produits préparés, fruits et légumes surgelés, produits laitiers et céréaliers qui viennent de Carrefour Auteuil. Ensuite, nous avons une réserve de boîtes de conserve livrées par la banque alimentaire. « Le don. Solidaire » livre tout type de produits alimentaires et hygiéniques. L'épicerie est gérée par 2 salariés et 5 bénévoles.

Qui sont les partenaires financiers ?

Nous sommes soutenus par la mairie, qui nous verse des subventions dans l'intérêt de soutenir les familles en difficulté financière sur le territoire. Ensuite nous avons la CAF qui soutient nos projets familiaux. Enfin, nous avons l'association « La Bouchée du pain » qui est un de nos partenaires incontournables, elle rembourse l'achat des denrées et produits hygiéniques.

Quels sont les enjeux actuels qui se retrouvent dans l'épicerie ?

Avec la crise de l'Ukraine, nous sommes dans l'incapacité de savoir si l'épicerie sera fructueuse dans les prochaines années. L'un des enjeux que nous rencontrons dans l'épicerie social et solidaire est bien le problème de sécurisation de l'approvisionnement. Avant le mois de juin nous n'avions plus de lait pendant une semaine, nous avons été contraints de demander à une épicerie solidaire à proximité de la nôtre. Aussi, il nous arrive de jeter des pots de yaourts car les dates de péremption sont à court terme, ou sont endommagés ou en trop grande quantité. Aussi, les produits ne sont pas souvent de bonne qualité : une bénéficiaire s'est déjà plainte en disant « ce n'est pas parce qu'on est pauvre qu'on doit nous offrir de la nourriture de mauvaise qualité », donc oui, le problème lié au maintien de l'approvisionnement est bien une réalité. Toutefois, nous travaillons pour améliorer la qualité des aliments : nous sommes maintenant en partenariat avec « La Ruche qui dit oui », qui nous livre des fruits et légumes frais. Nous avons également mis en place un atelier cuisine : chaque produit indésirable sera cuisiné par des bénéficiaires et un travailleur social. Nous aimerions davantage être en partenariat avec des producteurs locaux, lutter contre le gaspillage des denrées livrées. Ces objectifs sont en cours de finalisation.

