



# ACCOMPAGNER LA TRANSITION ALIMENTAIRE PAR L'ACTION PUBLIQUE : LE PARI DE L'EXPERIENCE COLLECTIVE.

ETUDE DE CAS D'UN DEFI FAMILLE A ALIMENTATION POSITIVE.



**PRESENTE PAR MANON DELBELLO**

Master 2 Parcours Risques, Sciences, Santé, Environnement.

Sous la direction de Mr Julien WEISBEIN & Mr Antoine Doré

INSTITUT D'ETUDES POLITIQUES DE TOULOUSE – 2018-2019

AOUT 2019



## FICHE DE REFERENCEMENT

**Nom et Prénom de l'étudiant :** Delbello Manon

**Promotion/Année** Promotion 2019 – Latifa Ibn Ziaten – de Sciences Po Toulouse

**Parcours :**

5A (Hors DNM)

GRI

GSE

DOUBLE DIPLOMATION

EXTERNE

Etudes culturelles

CEAP

Autre

**Directeur de mémoire :** Mr Julien Weisbein

**Titre du mémoire :** Accompagner la transition alimentaire par l'action publique : le pari de l'enquête collective. Etude de cas d'un Défi Famille à Alimentation Positive.

**Résumé :** Ce mémoire de fin d'études s'intéresse aux méthodes d'accompagnement de la transition alimentaire suite au lancement, en 2014, du Second Plan National de l'Alimentation en France. Plus précisément, aux méthodes d'accompagnement proposées par la sphère politique. Nous émettons le postulat que les changements de comportements alimentaires puissent être encouragés par la participation à une expérience collective.

**Mots-clés :** *Transition ; alimentation ; démocratie ; expérience collective.*

**Autorisation de diffusion en ligne :**

Oui

Non

**Avis du directeur de mémoire sur la diffusion :**

*(L'avis du directeur de mémoire valide ou non l'autorisation de diffusion en ligne)*

Oui

Non

**Note :** A compléter par la scolarité.

## TABLE DES MATIERES

<b>REMERCIEMENTS</b> .....	6
<b>AVANT-PROPOS</b> .....	7
<b>INTRODUCTION</b> .....	8
<b>De la mise en doute du contenu et de l’accessibilité de nos assiettes...</b> .....	9
<b>... à la mise en doute de la gestion politique du système alimentaire.</b> .....	11
<b>Assurer la transition vers un système alimentaire durable par le développement d’une « démocratie alimentaire »</b> .....	12
<b>Le Plan National pour l’Alimentation de 2014 : une mise en route vers la démocratie alimentaire ?</b> .....	15
<b>PROBLEMATIQUE</b> .....	16
<b>Cadre d’étude et hypothèses</b> .....	17
<b>METHODOLOGIE</b> .....	20
Cadre théorique mobilisé.....	20
Méthodes et temps d’enquête .....	25
Limites et réflexivité sur le terrain d’étude .....	26
<b>I – La construction institutionnelle du Plan Alimentaire Territorial : leviers et obstacles à sa mise en place.</b> .....	28
<b>A. Présentation socio-économiques et géographiques des deux territoires</b> .....	28
1. Albi et les enjeux alimentaires et socio-économiques d’un territoire urbain. ....	28
2. Le PNR des Pyrénées Ariégeoises, enjeux alimentaires et socio-économiques d’un territoire rural.....	30
<b>B. Les conditions politiques et sociales de la création du projet d’autosuffisance alimentaire de la ville d’Albi : la concrétisation d’une initiative d’un élu municipal.</b> .....	32
1. Les parties prenantes au projet d’autosuffisance alimentaire Albigeois : l’ambition d’une gouvernance partagée. ....	32

2. Un projet municipal en concurrence avec les acteur.rice.s de son territoire. ....	35
3. La difficile implication citoyenne sur le projet. ....	39
<b>C. Les conditions politiques et sociales du lancement du Défi Famille à Alimentation Positive Ariégeois : la concrétisation d'une initiative associative. ....</b>	<b>40</b>
1. L'opportunité politique du P.N.A pour concrétiser le défi.....	42
2. S'accorder sur la définition du projet : la tension entre la qualité bio et locale d'un produit.....	46
3. Le recrutement des parties prenantes : s'entourer de structures relais et familles représentatives des objectifs visés. ....	47
<b>II – Le choix de l'expérience collective comme méthode d'accompagnement à la transition : le contenu du Défi F.A.A.P pour produire et tester des solutions.....</b>	<b>56</b>
<b>A. Le rapport gouvernant/gouvernés proposé par le Défi. ....</b>	<b>57</b>
1. Les participant.e.s comme sujets et objets de l'instrument Défi FAAP.....	57
2. Une attention particulière portée à ce qui « affecte » ou « trouble » les participant.e.s : le choix de la méthode exploratoire.....	59
<b>B. Une mise à l'épreuve pratique de l'acte alimentaire : le cadre d'action pour tester les hypothèses de solutions aux « troubles ».....</b>	<b>62</b>
1. Première hypothèse : « modifier ses lieux et habitudes d'achats » .....	63
2. Seconde hypothèse : « cuisiner maison » et « ré-éduquer ses goûts ».....	67
3. Troisième hypothèse : jardiner, cueillir ou s'intéresser aux cultures et dons de proches.....	75
4. Quatrième hypothèse : Prendre conscience de la réalité des conditions de production et du potentiel du territoire pour s'approvisionner .....	75
<b>C. La dimension collective du défi, entre convivialité et découvertes de nouvelles individualités pour enclencher un changement. ....</b>	<b>76</b>
1. La convivialité comme motivation.....	77
2. Découvrir de nouvelles astuces en interagissant avec les autres. ....	78

3. Se confronter à une mise en tension des définitions et valeurs de l'agriculture biologique.....	82
<b>III – Les effets de l'instrument sur ses bénéficiaires : l'engagement dans des ré-orientations de pratiques individuelles et des produits alimentaires consommés. ....</b>	<b>85</b>
<b>A. Produire une réflexivité sur ses « routines » à modifier. ....</b>	<b>86</b>
<b>B. Produire une réflexivité sur ce qui est mangé. ....</b>	<b>87</b>
<b>C. Produire une réflexivité pour ré-orienter ses façons de faire alimentaires.....</b>	<b>95</b>
<b>IV – Le Défi FAAP, un cadre d'action pour enclencher de nouvelles pratiques politiques. ....</b>	<b>101</b>
<b>A. Les effets de l'instrument sur les parties prenantes : les modifications envisagées pour la méthode d'accompagnement.....</b>	<b>101</b>
1. Retour critique sur le recrutement : de quelles parties prenantes s'entourer ?.....	102
2. Une remise en cause de l'échelle territoriale pour ce type d'accompagnement....	104
3. Les modifications d'accompagnements et d'organisation envisagées pour le défi. ....	106
<b>B. S'inspirer de la méthode d'accompagnement du Défi FAAP pour proposer des conditions d'exercice politique démocratiques .....</b>	<b>110</b>
1. Un défi qui n'uniformise pas ses sujets mais qui développe des individualités....	110
2. D'un public passif à un public actif ? .....	112
<b>C. Le défi FAAP, une méthode d'accompagnement de la démocratie alimentaire. ....</b>	<b>114</b>
1. Garantir un accès économique et physique à des produits alimentaires, adaptés aux besoins nutritionnels et culturels de la population.....	114
2. L'accès aux conditions de production des produits consommés. ....	116
3. Délivrer des informations sur un système alimentaire durable. ....	116
<b>CONCLUSION .....</b>	<b>117</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE .....</b>	<b>120</b>
<b>ANNEXE 1 – Schéma d'analyse du défi.....</b>	<b>123</b>

<b>ANNEXE 2 – Grille d’entretien .....</b>	<b>123</b>
<b>ANNEXE 3 – Codes d’analyses .....</b>	<b>124</b>
<b>ANNEXE 4 – Précisions sur les jardins présents sur la ville d’Albi.....</b>	<b>125</b>
<b>ANNEXE 5 – Le territoire du PETR Albigeois Bastides. ....</b>	<b>125</b>
<b>ANNEXE 6 – Craintes et attentes des Participant.e.S .....</b>	<b>126</b>
<b>ANNEXE 7 – Retours en image sur les ateliers Différents ateliers du défi.....</b>	<b>127</b>
<b>ANNEXE 8– Précisions sur les définitions du bio reçues par les participant.e.s au cours du défi. ....</b>	<b>128</b>

## REMERCIEMENTS

Je tiens premièrement à remercier Mr Julien Weisbein pour avoir accepté d'encadrer les réflexions et la rédaction de ce mémoire ainsi que pour m'avoir régulièrement encouragée et conseillée dans ma démarche.

Je tiens ensuite tout particulièrement à remercier Mr Antoine Doré pour m'avoir reçue à ses côtés dans le cadre de mon stage de fin d'études. Je le remercie d'avoir mobilisé ses connaissances, ses idées et son écoute qui m'ont fortement aiguillée tout au long de mes 6 mois d'enquête et de rédaction finale. Ce stage fut d'une grande ressource, tant théorique qu'empirique, m'ayant permis de conclure aux mieux mes 5 années d'études.

Je remercie également Magalie Ruello, Céline Arilla et l'ensemble des participant.e.s du Défi Famille à Alimentation Positive du PNR des Pyrénées Arigéaises 2018-2019 pour m'avoir reçue dans leur « aventure », accepté de répondre à mes questions, et surtout, permis de partager de beaux moments conviviaux, grâce auxquels j'ai pu nourrir le présent mémoire. Je remercie de même toutes les autres personnes associées au projet ayant accepté de répondre à mes questions.

Enfin, je remercie mes proches, - conjoint, famille, ami.e.s - qui m'ont épaulée, encouragée, rassurée et conseillée tout au long de mes recherches et temps de rédaction.

## AVANT-PROPOS

Ce mémoire de fin d'études s'intéresse aux méthodes d'accompagnement de la transition alimentaire suite au lancement, en 2014, du second Plan National de l'Alimentation en France. Plus précisément, aux méthodes d'accompagnement proposées par la sphère politique.

Pour cela, ce mémoire rend compte d'une analyse conduite sur 6 mois, dans le cadre d'un stage de fin d'études réalisé à l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA). Sous la direction d'Antoine Doré, Laurent Hazard et Magalie Ruello, ce stage s'inscrivait dans le projet Goutzy dont l'objectif est « *de parvenir à concevoir des pistes d'accompagnement à la transition agri-alimentaire.* ». Sur la base d'une initiative de Défi Famille à Alimentation Positive, qui vise à augmenter la part des aliments bio et locaux consommés par les habitant.e.s du territoire du PNR des Pyrénées Ariégeoises, le projet Goutzy souhaite pouvoir questionner les démarches de changements de comportement alimentaire afin d'adapter au mieux les actions politiques prochaines en ce sens. C'est précisément à ces démarches de changements de comportements alimentaires que nous nous sommes intéressé.e.s tout au long du stage et que nous retranscrivons dans le présent mémoire. Nous émettons le postulat que les changements de comportements alimentaires puissent être encouragés par la participation à une expérience collective.

Plus précisément nous souhaitons identifier les conditions sociales, techniques et politiques contribuant à l'accompagnement de la transition alimentaire.

## INTRODUCTION

« *Ce qui caractérise la table française, c'est ce rapport toujours continué et renouvelé, entre contenu de l'assiette et politique* » (Ariès, 2016, p.14)<sup>1</sup>.

C'est précisément la perte de contrôle sur le contenu et l'accessibilité de l'assiette qui ravive depuis le milieu du XX<sup>ème</sup> siècle, le développement en France, d'initiatives citoyennes alimentaires (Sophie Dubuisson-Quellier 2009). Citons, entre autres, la création du label garantissant l'agriculture biologique d'un produit par l'association Nature&Progrès en 1962, la création d'un réseau de vente directe et d'agritourisme par les Chambres d'Agricultures françaises en 1988, ou encore celle de la première Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) en 2001 (Thouron 2018). A l'échelle de certains villages ou quartiers se développent également des jardins partagés, banques de graines ou banques alimentaires. Leurs objectifs ? Pallier les doutes et injustices qui relèvent tant de l'acte que de l'organisation alimentaire. Certain.e.s les mobilisent également pour revendiquer le « *droit à la nourriture* » et le « *droit de manger à sa faim* » comme valeurs fondamentales (Poulain 2013) que le système alimentaire actuel n'est plus en capacité d'assurer.

S'alimenter va au-delà de la simple satisfaction des besoins biologiques et nutritionnels du corps humain. Nous le constatons par la définition multidimensionnelle que présentent Brand et al. dans leur ouvrage collectif Construire les politiques alimentaires urbaines (2014). Ils.elles nous rappellent que selon l'organisation de la circulation des produits - du troc au supermarché - ou de l'organisation des repas - seul, sur le pouce, sur une grande table, à heures plus ou moins fixes - l'alimentation « *crée et entretient des interactions sociales* » (Brand et al. 2017) : p.21). L'alimentation contribue également à « *produire des identités individuelles et collectives* » (Brand et al. 2017) selon les manières de cultiver, acheter, cuisiner ou déguster les denrées ; à générer des sentiments d'appartenance selon les denrées qui sont acceptées ou rejetées - nous pensons par ailleurs ici aux différents régimes alimentaires religieux, végétariens ou encore vegan..Enfin certains des plaisirs gustatifs ou visuels qu'elle procure sont même valorisés et reconnus par l'art de

---

<sup>1</sup> Paul ARIES, « *Une histoire politique de l'alimentation : du paléolithique à nos jours.* », Max Milo, Août 2016.

la gastronomie. (Brand et al. 2017)<sup>2</sup>). L'alimentation relève par conséquent autant de la nature que de la culture humaine. Elle est contrainte de la même manière par des conditions « *biologiques, économiques, sociales, technologiques, écologiques* » (Poulain 2013). Elle endosse ainsi une « *fonction structurante de l'organisation sociale d'un groupe humain* » (Poulain 2013) mais également de l'organisation spatiale, comme en témoigne l'histoire des relations entre ville et nourriture que présente Carolyn Steel dans son ouvrage *Hungry City* (How food shapes our lives) publié en 2008.

Cependant, les travaux de Luis Vivero Pol en 2017 nous apprennent, qu'en dépit de ses dimensions biologiques, sociales, culturelles et hédoniques, l'accès à la nourriture n'est pas apparenté, à l'instar de la santé ou l'éducation<sup>3</sup>, à un bien commun, non excluable et rival<sup>4</sup>, dont l'accès est garanti par des politiques publiques. Au contraire, alors qu'en parallèle « *la faim dans le monde et l'augmentation de l'obésité dans la population mondiale sont érigées en problèmes de santé publique* » aux niveaux nationaux et internationaux, « *l'accès à la nourriture demeure privé, déterminé et encadré par les mécanismes de marché, du processus de production à celui de la distribution.* » (Vivero-Pol 2017)<sup>5</sup>. La nourriture est « *une simple marchandise, davantage conditionné[e] par son prix que par son enracinement naturel, ses contraintes climatiques ou les fonctions sociales que sa création induit* » (Poulain 2013), Ce qui est une première motivation à sa réappropriation citoyenne.

### **De la mise en doute du contenu et de l'accessibilité de nos assiettes...**

Cette marchandisation n'est en effet pas sans conséquence sur la composition et la qualité des produits consommés. Si, au niveau individuel, nous avons de moins en moins à se soucier ni s'atteler, au quotidien, du travail de la terre pour assurer notre approvisionnement alimentaire, l'acte alimentaire n'en devient pas moins anxiogène (Chansigaud 2015; Fischler 1990). Nourrir une « *population non-*

---

<sup>2</sup> La précarité pour comprendre la Démocratie Alimentaire – Dominique Paturel, Séminaire sur les enjeux contemporains liés à l'alimentation, Séance du 28 Octobre 2018, Institut des Régions Chaudes, Montpellier.

<sup>3</sup> Depuis les années 1970 en France et dans le monde.

<sup>4</sup> Un bien commun est défini comme un bien sans barrières à sa consommation – il ne peut donc pas être approprié par un ou plusieurs individus et rendu indisponible pour d'autres – mais dont la consommation de ce bien par une personne en réduit sa disponibilité.

<sup>5</sup> José LUIS VIVERO POL, « La nourriture un bien commun ? », 2012-2017 par Elise Dubuisson pour l'UCLouvain, octobre 2016. <https://uclouvain.be/fr/sciencetoday/actualites/la-nourriture-un-bien-commun.html>

*agricole croissante* »(Daviron 2016)<sup>6</sup> implique par exemple, une « *stabilisation des caractéristiques microbiologiques, et organiques des produits afin que soit garantie au mieux, et au plus long, leur conservation* » (Poulain 2013). Cette stabilisation n'est d'ailleurs pas sans influence sur la biodiversité, mise à mal par une homogénéisation des variétés distribuées et une spécialisation des cultures, chimiquement traitées. Ensuite emballées, pré-découpées, transformées, afin de les conserver et transporter, il est difficile de savoir le goût réel et la provenance exacte des denrées alimentaires consommées, voire leurs méthodes de cultures. (Brand et al. 2017). La multiplication des opérations et intermédiaires font parfois même oublier le ou la producteur.rice existant.e derrière toute la chaîne de distribution (Bricas, Lamine, et Casabianca 2013; Steel 2016). Alors opaque, l'acte alimentaire se révèle d'autant plus anxiogène lorsque des affaires telles qu'entres autres, celles de la vache folle (1985 ;1990 ;2000) ou Lactalis (2018), confirment les doutes quant à la composition de nos produits. Doutes peu dissipés lorsque des publications scientifiques révèlent que la consommation des denrées nécessaires à notre survie contribuerait aux développement de maladies, malformations ou obésité. « *La malbouffe n'est plus seulement la fast-food mais celle de tous les jours* » (De Rosany 1981). L'acte alimentaire perturbe ensuite lorsqu'il s'avère reposer sur un système énergivore, basé sur l'utilisation d'engrais chimiques et pesticides, qui mobilise le travail de producteur.rice.s injustement rémunéré.e.s (Sophie Dubuisson-Quellier 2009) et qui gaspille 1.3 milliard de tonnes de denrées comestibles par an dans le monde (FAO, FIDA, et PAM 2013) alors que 842 millions de personnes dans le monde n'en disposent toujours pas suffisamment « *pour mener une vie saine et active* »(FAO, FIDA, et PAM 2013). Par conséquent nous remarquons qu'à défaut d'assurer la composition et qualité des produits consommés, le système alimentaire actuel n'assure pas non plus leur accessibilité.

Nous relevons plusieurs débats et observatoires autour de l'accessibilité de l'alimentation aujourd'hui en France, où 21 % des Français sondés par l'entreprise de sondage française IPSOS et le Secours Populaire éprouvent des difficultés « *à se procurer une alimentation saine pour s'assurer 3 repas par jour.* » (sondage Ipsos Sept 2018<sup>7</sup>). Une

---

<sup>6</sup> Op cit Brand et Al, Construire des politiques alimentaires urbaines, Editions QUAE, 2017.

<sup>7</sup> 21% des 1016 personnes de plus de 15 ans constituant un échantillon représentatif de la population française selon l'IPSOS, interrogées par téléphone sur la période du 22 au 26 juin 2018. <https://www.secourspopulaire.fr/barometre-ipsos-spf-2018>

accessibilité qui semble relever des capacités budgétaires de chacun.e., comme en témoignent plusieurs thématiques de recherches en santé publique présentant un régime alimentaire et un état de santé “moins bon” chez les ménages à faibles revenus que des ménages de classe moyenne ou à revenus élevés.<sup>8</sup> Des inégalités sociales et économiques face à une consommation « engagée , responsable bio et locale » (Sophie Dubuisson-Quellier 2009) que nous retrouvons du côté de la sociologie, à l’instar des travaux entre autres, de Smith et Morton en 2009, qui relèvent que « les populations à faibles revenus accordent de la valeur aux produits tels que les aliments issus de l’agriculture biologique, mais se sentent limités par le manque d’accessibilité de ces produits et leur coût trop élevé.» (Smith et Morton 2009). Ou encore, ceux de Sophie Dubuisson Quellier, qui présentent que « sans surprise, la consommation engagée est très segmentée socialement. Elle concerne majoritairement des femmes, et des individus d’un âge moyen de 35 ans, ayant un niveau d’éducation supérieur à la moyenne et issus des classes moyennes supérieures.(...) Consommer bio ou local, voire végétarien, fabriquer ses propres produits d’entretien a ainsi été interprété comme le répertoire culturel d’un groupe social très spécifique qui n’est pas sans rappeler le goût ascétique de la petite bourgeoisie à fort capital culturel identifié par Pierre Bourdieu » (Dubuisson-Quellier 2013). Ainsi, c’est surtout l’accessibilité à des produits sains et nutritifs qui est mise en question. Une seconde motivation pour les appels citoyens aux changements d’organisation et de gestion du système alimentaire, pour que celui-ci ne bénéficie plus qu’à une catégorie de population, au détriment des autres.

### ... à la mise en doute de la gestion politique du système alimentaire.

« Pour les citoyens, il y a eu défaillance de ce qui était sous contrôle de l’Etat. »  
(Chiffoleau 2019)

L’émergence des initiatives citoyennes alimentaires, en proposant de nouvelles méthodes de production, distribution, consommation alimentaire appellent surtout à une modification de la gestion politique de l’alimentation. Si l’Etat est mis en cause dans la structuration productiviste du « modèle agro-industriel aujourd’hui [dominé par] la grande distribution et la multiplication des problèmes environnementaux » (Chiffoleau 2019) c’est

---

<sup>8</sup> Rapports Observatoire Pauvreté, nutrition, alimentation sur l’obésité chez les femmes recourant à l’aide alimentaire en France (2011-2012) <http://www.opnalim.org/insecurite-alimentaire-chez-les-femmes-recourant-a-laide-alimentaire-prevalences-et-associations-avec-lobesite-etude-abena-2011-2012-france/> ; Rapport OPNALim 2014 sur Alimentation et précarité. [http://www.opnalim.org/wp-content/uploads/2014/06/Rapport\\_enqu%C3%AAtealimentationprecarit%C3%A9.pdf](http://www.opnalim.org/wp-content/uploads/2014/06/Rapport_enqu%C3%AAtealimentationprecarit%C3%A9.pdf) ;

en raison, d'une part, de la dispersion des politiques publiques alimentaires « *dans des « silos » distincts, réduisant son traitement aux dimensions agricoles et commerciale, de sécurité sanitaire normative et plus récemment de santé publique* » (Brand, 2015). D'autre part, en raison de la dé-territorialisation voire la dé-nationalisation de la gestion des systèmes alimentaires. Autrefois municipales, l'organisation du système alimentaire est aujourd'hui, pour la France, régie par des politiques européennes communes et des réglementations internationales issues, entre autres, de l'Organisation Mondiale du Commerce ou la Banque Mondiale. (Brand et al. 2017, chap. 2; Poulain 2013). Désormais en capacité d'importer rapidement et en quantités, les « *politiques municipales se concentrent alors sur le stockage et le traitement des déchets urbains* »(Brand et al. 2017, 59). Des constats qui motivent les appels à la relocalisation des productions et surtout, à une gouvernance plus coopérative, territorialisée et plurisectorielle de l'alimentation.

**Assurer la transition vers un système alimentaire durable par le développement d'une « démocratie alimentaire ».**

*« Ce modèle agro-industriel et de consommation de masse, s'il a contribué efficacement à la réduction du coût des aliments et à l'amélioration de leur qualité hygiénique ainsi qu'à leur accessibilité, génère un certain nombre d'externalités négatives qui incitent à innover pour construire un nouveau type de système alimentaire plus « durable ». » (Rastoin 2015)*

Du côté de la théorie que nous avons parcourue, seule une mutation des conditions d'exercice politique vers une « *démocratie alimentaire* » pourrait satisfaire la transition vers un système alimentaire durable (définie dans l'encadré 1). Le développement de ce concept confirme l'objet du mémoire à savoir la mobilisation de l'alimentation comme ressource pour impulser de nouvelles formes de gouvernance participative et méthodes d'accompagnement politiques. Pour reprendre les termes de Dominique Paturol et Aurélie Carimentrand, « *La reconnexion entre agriculture et alimentation apparaît comme un terreau particulièrement propice à la construction d'une nouvelle citoyenneté* »(Paturol et Carimentrand 2016).

*Encadré 1* : S’inspirant des définitions proposées par la FAO et Biodiversity International (2010) et l’IPES Food (2015), Brand et al. dans Construire les politiques alimentaires urbaines définissent les systèmes alimentaires durables comme des systèmes qui :

- *Protègent l’environnement, la biodiversité sans épuiser les ressources non – renouvelables, la biodiversité et sans polluer ;*
- *Permettent l’accès pour tous à une nourriture suffisante, saine, nutritive et culturellement acceptable ;*
- *S’appuient sur un système économique inclusif favorisant la création d’emplois pour tous et réduisant les inégalités de pouvoir entre entreprises et au sein des chaînes de valeur pour une répartition plus équitable des valeurs ajoutées ;*
- *Favorisent la cohésion sociale et le respect de la diversité et de la dynamique des cultures ;*
- *Restaurent la confiance dans le système et permettent la participation des citoyens à son évolution.*(Brand et al. 2015)

Le projet de démocratie alimentaire émerge depuis les années 1990 avec entre autres, les travaux de Tim Lang, Neva Hassanein ou encore Dominique Paturel.(Hassanein 2003; Lang 1999; Paturel 2018)

Ce concept reprend à la fois, les questions de **justice** (accès, participation, pouvoir d’agir) et de **citoyenneté**, et ce pour l’ensemble des acteurs du système alimentaire (producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs) et vise à « *contrebalancer l’abandon par l’Etat de la régulation du marché agro-alimentaire et l’emprise par l’industrie agroalimentaire en* » (Lang 1999)<sup>9</sup>

---

<sup>9</sup> Op cit. Dominique Paturel et Aurélie Carimentrand, Un modèle associatif de circuits courts de proximité pour les épiceries sociales et solidaires : vers une démocratie alimentaire ? Revue de l’organisation responsable 2018/1 (Vol. 13)

Pour cela, ils.elles théorisent un système alimentaire dans lequel chacun.e doit pouvoir être garanti d'un

- Accès économique et physique à une nourriture adaptées à ses besoins nutritionnels et culturels ;
- Accès sur les conditions du mode de production de l'alimentation qui doivent par ailleurs être réfléchis que soit assurer leur durabilité environnementale et sociale pour les générations futures ;
- Accès à l'information et / ou l'éducation sur la définition d'un système alimentaire durable, jusqu'ici rarement évoquée. (Paturel 2018)

Ces changements de comportements alimentaires nécessitent avant tout, selon elles et eux des changements dans la conduite de l'action publique alimentaire. La démocratisation du système alimentaire ne prendra effet qu'en allant chercher les contrepouvoirs au sein de la société civile ce qui implique, soit une mobilisation du droit, soit une mobilisation de l'action collective, faisant « *des aspirations citoyennes les nouvelles formes du politique* » (Lang 1999). La démocratie alimentaire appelle donc à ce que les « *citoyen.ne.s soient conscient.e.s des enjeux concernant la durabilité du système alimentaire dominant, tant à l'échelle locale qu'internationale* », conscient.e.s du lien entre alimentation et production, et surtout « *qu'ils.elles puissent participer, s'engager dans des collectifs locaux pour échanger leurs points de vue dans l'élaboration collective de leurs propres filières d'approvisionnement, d'alternatives concrètes.* » (Hassanein 2003).

Pour cela, c'est « *une méthode pragmatique et progressive de transformation du système alimentaire* » (Hassanein 2003) que doivent suivre l'action collective et publique. Dominique Paturel ajoute que cette démocratisation ne sera totale lorsque participeront des personnes en situation de précarité - jusqu'alors rarement au rendez-vous - à cette méthode *pragmatique<sup>10</sup> et progressive* de gouvernance et transformation des circuits alimentaires, (Paturel, Lamine, 2008). Ce concept souhaite ainsi déconstruire un « *pouvoir d'agir réel* » qui diffère encore selon l'appartenance sociale, déconstruire un certain élitisme dans la mise en œuvre de ces initiatives. (Paturel 2018).

---

<sup>10</sup> Nous vous référons à notre cadre théorique, page20, pour que soit éclaircie la définition du pragmatisme.

## Le Plan National pour l'Alimentation de 2014 : une mise en route vers la démocratie alimentaire ?

Lancé en 2010 et renouvelé en 2014, par le ministère français de l'Agriculture et de l'Alimentation, et coordonnée par la Direction générale de l'Alimentation, nous constatons que le Plan National pour l'Alimentation (PNA) met fin à « *l'inexistence d'action publique intégrant les problématiques alimentaires de manière cohérente et regroupant les initiatives sectorielles existantes* »<sup>11</sup> (Rapport Documentation Française, juillet 2013).

En recherchant à « *offrir à chaque citoyen les conditions du choix de son alimentation en fonction de ses souhaits, de ses contraintes et de ses besoins nutritionnels, pour son bien-être et sa santé* », il s'articule autour de 4 axes que sont la **justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'ancrage territorial et mise en valeur du patrimoine alimentaire**. Il entreprend ainsi une dé-sectorialisation de l'alimentation des politiques agricoles ou de santé publique mais également sa dé-centralisation pour devenir un enjeu politique tant national que régional, départemental, municipal, local. Surtout, ses initiateur.ice.s insistent sur l' « *essence même* » du PNA qui est d'être un « *partenariat avec les acteurs privés, les collectivités territoriales et le monde associatif* » afin de « *favoriser et encourager l'émergence d'actions de terrain, adaptées aux besoins locaux et basées avant tout sur le volontariat des acteurs* »<sup>12</sup>. Des mutations qui se retrouvent à notre lecture d'un des instruments envisagés pour l'atteinte de ces objectifs est le Plan Alimentaire Territorial, défini dans l'encadré 3.

**ENCADRE 2 :** Le 13 octobre 2014, l'article L.111-2-2 de la Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'alimentation et la forêt, propose la création de **Projets Alimentaires Territoriaux**, définis comme des « *actions permettant de répondre aux objectifs du programme national pour l'alimentation et des plans régionaux pour l'agriculture durable* ». « *Elaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire (...) ils visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs* » pour l'élaboration d'un « *diagnostic partagé de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire et la définition d'actions* »

---

<sup>11</sup> <https://www.ladocumentationfrancaise.fr/var/storage/rapports-publics/144000562.pdf>

<sup>12</sup> Ibid.

*opérationnelles visant la réalisation du projet.* » En cela, les Projets Alimentaires Territoriaux « *participent à la consolidation de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique* » (Glossaire du Réseau national des Plans Alimentaire Territoriaux, 2014)<sup>13</sup>.

## PROBLEMATIQUE

Prendre connaissance du second Plan Alimentaire Territorial nous révèle une transition de la gestion institutionnelle de l'alimentation vers une gestion territorialisée et co-construite. Nous supposons alors que ce second Plan Alimentaire National puisse délivrer un cadre d'action publique permettant de conduire les méthodes *pragmatiques* et *participatives* attendues par les théoricien.ne.s de la démocratie alimentaire.

Pour établir la contribution de l'action publique à la transition alimentaire, nous choisissons donc de nous intéresser, dans ce mémoire, aux méthodes d'accompagnement qui sont aujourd'hui déployées dans le cadre des Plans Alimentaires Territoriaux. Les travaux de Pierre Lascoumes et Louis Simard justifient notre approche par l'instrument pour analyser l'action publique, ici alimentaire. L'instrument d'une politique publique étant défini comme un « *dispositif normatif, à la fois technique et social, ayant une vocation générique, et porteur d'une conception spécifique de la régulation* », il s'avère être une « *variable relativement indépendante (bien que produit d'une histoire et mobilisation) et explicative de l'action publique* » (Lascoumes et Simard 2011). Par ailleurs cette approche par l'instrument « *permet de saisir le rapport gouvernant / gouverné à partir d'un marqueur concret de l'action publique* » (Lascoumes et Simard 2011), ce qui justifie notre angle d'analyse pour réfléchir à la gouvernance partagée opérée par l'action publique alimentaire. Ainsi, en analysant la mise en place, contenus et effets des Plans Alimentaires Territoriaux, nous cherchons à comprendre :

***Selon quelles conditions politiques, techniques et sociales, un Plan Alimentaire Territorial est-il en capacité d'accompagner la transition alimentaire d'un territoire ?***

---

<sup>13</sup> Glossaire du Réseau National des Projets Alimentaires Territoriaux [http://rnpat.fr/wp-content/uploads/2017/11/RnPAT1.1\\_GlossGouvAlim\\_2016.pdf](http://rnpat.fr/wp-content/uploads/2017/11/RnPAT1.1_GlossGouvAlim_2016.pdf) ; Art 39 de la loi 2014-1170 du 13 octobre 2014 <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029573022&categorieLien=id>

## CADRE D'ETUDE ET HYPOTHESES

Pour répondre à cette problématique, nous avons choisi d'étudier deux préfigurations de Plans Alimentaires Territoriaux.

Le premier P.A.T est porté par la municipalité d'Albi, et s'appuie sur l'accompagnement de l'organisation de l'autosuffisance alimentaire de la ville lancé en 2014.

Le second est porté par le Parc Naturel Régional (PNR) des Pyrénées Ariégeoises qui s'appuie sur le dispositif Défi Famille à Alimentation Positive (défi FAAP), dispositif d'accompagnement lancé sur la période 2018-2019, qui vise à augmenter de 20% la consommation de produits biologiques des participant.e.s, à budget constant.

Bien qu'élaborés sur deux territoires différents, comparer ces deux projets de P.A.T nous permet d'identifier, l'existence ou non, de conditions sociales, techniques et/ou politiques similaires, confirmant ainsi leurs importances dans la réussite de l'engagement d'une transition alimentaire via la construction d'un Plan Alimentaire Territorial.

Qui plus est, en dépit de leurs différences, nous remarquons qu'ils sont tous deux pré-figurés par **une méthode d'expérience collective**. A Albi, en proposant aux citoyen.ne.s de devenir, en partie, des producteur.rice.s de la ville ; au PNR Pyrénées Ariégeoise, en proposant au grand public de réfléchir collectivement à la consommation de produits biologiques et locaux à budget constant. Par conséquent, en écho au titre de ce mémoire, **nous émettons l'hypothèse que la conduite d'une expérience collective, qui consiste à mêler théorie et pratique pour tester les hypothèses de solutions à un problème donné, est une méthode d'accompagnement à la transition alimentaire**. En l'occurrence ici, en faisant tester aux citoyen.ne.s, tant de façon théorique que pratique, les solutions envisagées pour faire évoluer les comportements alimentaires (agriculture urbaine ; consommation de produits biologiques et locaux).

Ensuite, en analysant un P.A.T porté par un élu municipal (Albi) et un autre porté par le binôme d'un syndicat mixte et d'une structure associative (Pyrénées Ariégeoises), nous pouvons réfléchir aux avantages et désavantages que présentent chacune de ces structures, politiques et/ou issue de la société civile, dans la conduite de l'action publique alimentaire, notamment lorsque celle-ci doit être co-construite. Enfin, aborder un P.A.T sur un territoire urbain (Albi) puis rural (Pyrénées Ariégeoises) nous donne la possibilité de discuter, à la fois, la pertinence des approches territorialisées pour la conduite d'une politique alimentaire,

envisagées par le P.N.A, ainsi que les leviers et obstacles de chaque milieu. En effet, si la déconnexion ville / espaces productifs est mise en avant, nous pourrions identifier s'il est plus aisé pour des personnes évoluant en milieux ruraux d'avoir un accès à des denrées saines, nutritives ou aux producteurs.rice.s.

Nous précisons néanmoins que, faute d'avoir pu approfondir l'analyse du projet Albigeois par une période conséquente de terrain, nous le mobiliserons principalement pour renseigner la première partie de notre analyse. Cette limite empirique sera compensée par l'opportunité d'avoir pu suivre l'instrument du défi FAAP sur 6 mois, soit presque son intégralité, dans le cadre du stage de fin d'études. Le temps consacré à son observation rend sa mobilisation plus pertinente afin de comprendre, au niveau micro les effets d'un instrument sur ses parties prenantes, et au niveau macros, ses effets sur les mutations de l'action publique alimentaire. Notamment quand ce dernier envisage par ailleurs une méthode pragmatique d'enquête collective comme présentée par les théories de démocratie alimentaire.

Le cadre d'étude étant présenté, nous choisissons de répondre à notre problématique en quatre temps :

(I) Une première partie proposera une entrée en matière sur l'évolution de l'action publique alimentaire en présentant la construction institutionnelle des deux Plans Alimentaires Territoriaux choisis.

Cette présentation nous permettra d'identifier les leviers et obstacles aux évolutions de l'action publique envisagées par le Plan National pour l'Alimentation et comprendre les premières conditions de réussite politiques – voire sociales - pour entreprendre des méthodes d'accompagnements territorialisés à la transition alimentaire.

(II) Dès la seconde partie, nous nous concentrerons sur l'analyse d'une méthode particulière d'accompagnement proposée dans le cadre d'un Plan Alimentaire territorial, en l'occurrence l'instrument du Défi Famille à Alimentation Positive entrepris par le Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises d'Octobre 2018 à Juillet 2019.

Nous reviendrons d'abord sur le contenu de cet instrument Défi FAAP, à savoir une expérience collective des épreuves qui rythment l'acte alimentaire, afin de prendre connaissance de ce qu'ont vécu les participant.e.s et appréhender les conditions techniques contribuant à l'accompagnement de la transition alimentaire.

(III) Une fois que nous serons familiers avec l'instrument, nous pourrions en détailler les effets en présentant les changements qu'il a ou non opérés sur les participant.e.s,

Cette troisième partie confirmera ainsi la pertinence des conditions techniques identifiées précédemment dans l'accompagnement au changement.

(IV) Enfin, nous terminerons dans une quatrième partie par détailler les effets de l'instrument sur les organisateur.rice.s et intervenant.e.s du Défi FAAP, afin d'en appréhender les effets sur l'ensemble des parties prenantes. Cette partie nous permettra de confirmer si cette méthode d'accompagnement suit une logique co-constructive et non descendante. Egalement nous chercherons à confirmer sa contribution ou non à la conduite de nouvelles pratiques politiques démocratiques.

## METHODOLOGIE

Ce travail a débuté par une première phase de contextualisation et de recherches bibliographiques sur la sociologie de l'alimentation, la sociologie urbaine et les sciences politiques en préparation d'un terrain sur la ville d'Albi, qui interrogeait les relations entre ville et Nature. Une revue de littérature « grise » vis-à-vis du Plan National pour l'Alimentation, et du projet d'autosuffisance alimentaire présenté par la Ville d'Albi ont également été consultés, complétés par la lecture de presse locale. 3 entretiens ont ensuite été réalisés sur la période Mai 2018 – Février 2019 avec une adjointe technique au Service Environnement et espaces verts de la ville d'Albi ; une représentante du Pôle d'Equilibre Territorial et Rural (PETR) Albigeois Bastide en charge d'un P.A.T validé sur les communautés de communes environnantes à l'agglomération Albigeoises, dans le département du Tarn 81 ; un membre de l'Association Albi Ville Comestible, association ayant émergée suite au lancement du projet d'autosuffisance alimentaire de la ville. Enfin, une observation a été réalisée au cours d'une rencontre-débat organisée autour du projet le 25 septembre 2018, au centre d'art de la Ville d'Albi.

Ensuite, une période de stage de fin d'études de janvier à juillet 2019, qui consistait à analyser l'initiative du Défi Famille à Alimentation Positive préfigurant le Plan Alimentaire Territorial du département Ariégeois, a permis d'approfondir tant nos ressources théoriques qu'empiriques. Ce stage s'inscrivant dans une réflexion scientifique plus globale autour de la conception de pistes d'accompagnement à la transition agri-alimentaire, le rendu attendu a contribué à préciser l'angle d'analyse du mémoire autour de l'expérience collective en tant que démarche de changement de comportements alimentaires. Le rendu attendu fait partie intégrante du présent mémoire.

### Cadre théorique mobilisé

Comme présenté en introduction, nous choisissons de conduire cette analyse selon les conceptions de Tim Lang, Nia Hassanein et Dominique Paturel relatives à la démocratie alimentaire. Nous considérons cette théorie comme inspirante réfléchir aux conditions d'exercices politiques accompagnant la transition alimentaire recherchée, tant par les citoyen.ne.s, que par les nouvelles modalités du Plan National Alimentaire. Nous remarquons par ailleurs que le concept de démocratie alimentaire rejoint les théories plus

générales sur les évolutions de la démocratie développée par Jürgen Habermas, Bruno Latour ou encore John Dewey.

Pour comprendre les réflexions qui émergent autour de la mise en place d'une « *démocratie alimentaire* » nous avons d'abord analysé les marges de manœuvres dont disposent aujourd'hui les citoyen.ne.s pour influencer le devenir de la société et arène politique française, afin de caractériser les limites qu'il conviendrait de faire évoluer. La démocratie est un système politique qui repose, par définition, sur la légitimité des citoyens qui la composent. Pour autant, des travaux de Walter Lippmann *Public Opinion* en 1922 et *The Phantom Public* en 1925 (Dewey et Zask 2010), à la tribune<sup>14</sup> de Bruno Latour vis-à-vis du mouvement des gilets jaunes en France, en passant entre autres, par les travaux de Loïc Blondiaux en 2004, l'organisation des démocraties modernes, dont la démocratie française, semble davantage compromettre les citoyens dans l'expression de leur légitimité initiale. Le système démocratique est aujourd'hui « *dépassé, car incapable de rendre plausible l'émancipation de la société par elle-même.* » (Latour 2019)

« *Dans les textes de Lippmann, (...) Nous devons abandonner l'idée que le peuple gouverne. Nous devons plutôt adopter la théorie selon laquelle, par leur mobilisation occasionnelle, en tant que majorité, les gens apportent leur soutien ou s'opposent aux individus qui gouvernent en réalité.* » (Dewey et Zask 2010, 77)

Ce constat persiste, en dépit d'une évolution pourtant *participative* de la démocratie, amorcée par la révision constitutionnelle de 2003, art 72-1, ou encore la loi Bachelot de la même année (Maître Régis de Castelnau, 2009)<sup>15</sup>. L'institutionnalisation d'un « *dispositif de concertation qui organise l'échange entre les autorités politiques et les citoyens ordinaires, en vue de traiter un sujet particulier* »<sup>16</sup> annonçait une alternative à une démocratie jusqu'ici représentative, en délivrant un pouvoir, une influence sur l'exercice du pouvoir aux citoyens non « professionnel.le.s » de la politique. Pourtant, ces dispositifs de démocratie

---

<sup>14</sup> Bruno Latour, « Les gilets jaunes sont des migrants de l'intérieur quittés par leur pays », entretien du 16 février 2019, recueilli par Hervé Kempf pour Reporterre. <https://reporterre.net/Bruno-Latour-Les-Gilets-jaunes-sont-des-migrants-de-l-interieur-quittes-par>

<sup>15</sup><http://www.courrierdesmairies.fr/4523/le-cadre-juridique-de-la-democratie-participative-du-legal-a-lextralegal/>

<sup>16</sup> Synthèse des définitions présentées par Loïc Blondiaux, Jean-Michel Fourniau et Marie Héléne Bacqué dans la revue n°1 de Participations <https://www.sciencespo.fr/centre-etudes-europeennes/sites/sciencespo.fr/centre-etudes-europeennes/files/Participations%20N%C2%B01%20Groupe%20V.pdf>

participative restent d'abord soumis / conditionnés à la volonté du pouvoir pour être mis en place, et restent souvent relégué à une simple consultation, approbation des idées proposées par les décideur.euse.s politiques (Blondiaux, 2004)<sup>17</sup>. Qui plus est, les participant.e.s à ces dispositifs s'avèrent majoritairement être des populations déjà investies, intégrées ou familières avec les processus politiques, délaissant encore des groupes moins intégrés. (Neveu, Carrel et Ion, 2009)<sup>18</sup>. Bien « *qu'aucun système politique ne puisse réaliser complètement la liberté* » (Franz L. Neumann, 1957)<sup>19</sup>, nous nous sommes alors inspirer des théories politiques critiques émises notamment par B. Latour, J.Habermas ou encore John Dewey pour réfléchir au « *changement complet de ce qu'est la politique* »(Latour 2019) au profit de l'implication citoyenne.

### *La démocratie selon Bruno Latour*

*« Les politiques sont indispensables, l'État aussi, mais après, plus tard, une fois que la société civile a fait tout le boulot, alors le petit supplément des gouvernements et des États est possible et important. Pas avant. (...) Il n'y a que la société civile pour résoudre un problème dont personne, surtout pas l'État, n'a la solution. (...) Les gens doivent s'adresser à eux-mêmes, cela s'appelle quand même l'intuition démocratique par excellence ! À eux et à eux seuls pour l'instant, jusqu'à ce que l'État sur certains points puisse prendre le relais, après s'être réformé. »(Latour 2019)*

Par intuition démocratique, Latour entend la capacité de « *la société civile à s'organiser elle-même pour démêler dans ses conditions d'existence avec qui s'associer contre qui.* » (Latour 2019). En permettant à chacun.e de décrire, dans des groupes d'intérêts spécifiques et de petites tailles, des situations problématiques, des disputes, des ressources dont chacun.e dépend, il devient possible d'identifier ce dont chacun.e à besoin pour mettre fin à ses problèmes, pour s'émanciper.

---

<sup>17</sup> Ibid

<sup>18</sup> Talpin Julien, « Carrel (Marion), Neveu (Catherine), Ion (Jacques), dir., Les intermittences de la démocratie. Formes d'action et visibilités citoyennes dans la ville, Paris, L'Harmattan, coll. « Logiques politiques », 2009, 314 pages, bibliographie. », Politix, 2010/1 (n° 89), p. 215-219. DOI : 10.3917/pox.089.0215. URL : <https://www.cairn.info/revue-politix-2010-1-page-215.htm>

<sup>19</sup> Franz L. NEUMANN « The change in the function of Law in Modern Society'' in Franz Neumann, *The Democratic and Authoritarian State. Essays in political and legal theory*, édition H. Marcuse, Glencoe Ill., Free Press, 1957, p.159-200, ici : p.162, traduit et repris par Isabelle Aubert dans l'article cité ci-dessous.

### *La démocratie selon Jürgen Habermas*

Bruno Latour rejoint ainsi la conception habermassienne d'un modèle démocratique reposant sur « *un espace public apte à décrire sa réalité, autant qu'à définir son devoir être* » (Habermas, 1962)<sup>20</sup>. Par espace public, Habermas, un de ses principaux théoriciens, entend « *un réseau permettant de communiquer des contenus et des prises de positions, et donc des opinions* » (Habermas 1967a) ; une sphère de libre circulation des opinions, qui se situe entre la sphère privée et la sphère politique institutionnelle et qui laisse s'exprimer les voix, critiques et discussions de la société civile. C'est selon lui, cet espace public qui permet la formation de l'opinion et volonté générales ainsi que l'exercice de la souveraineté populaire. Il représente par conséquent une « *sphère oppositionnelle et critique* » (Habermas 1967b) face aux décisions prises par les tenant.e.s du pouvoir en place. Un idéal-type délibératif et collectif, qui consiste à « *rendre possible une participation citoyenne qui soit synonyme d'une inclusion de tou.te.s dans le débat public* » (Aubert 2019, 61).

### *La démocratie selon John Dewey*

Bruno Latour rejoint également la conception pragmatique de John Dewey pour qui les raisons d'être d'un public en démocratie réside, non pas dans la critique ou le conseil des gouvernant.e.s, mais plutôt « *dans le repérage des conditions qui rendent nécessaire une réglementation des formes de leurs propres existences* » (Zask 2008). C'est en participant, en s'impliquant personnellement et coordonnant ses visées avec celles des autres qu'un individu est en capacité de juger un problème et de transformer les conditions qui l'affectent (Zask 2008). La démocratie selon John Dewey doit donc suivre une méthode de conception et gouvernance permettant à chaque individu de « *se confronter en permanence à l'environnement matériel et humain, pour le transformer et le socialiser ; pour produire de la connaissance à mesure qu'il agit* » (Foucart 2013). L'individu n'est alors plus spectateur mais acteur de son milieu de vie.

John Dewey insiste ensuite sur la dimension pratique, collective et réflexive des méthodes de conception et de gouvernance de la démocratie. Selon sa philosophie, la politique doit être considérée comme une « *expérimentation* » au sein de laquelle « *la fin n'est pas finale,*

---

<sup>20</sup> Op cit Isabelle AUBERT, *Espace public et inclusion : la conception habermassienne de la démocratie en débat*, Cités 78, Paris, PUF, 2019. P.59

*n'est pas un but ultime ou intangible mais plutôt ce qui est en vue soit provisoire et contextuelle. Car ce qui est en vue dépend des possibles et du souhaitable.»* (Zask 2003). Et ces possibles et souhaitables fluctuent en fonction des activités, des expériences, des rencontres, associations, vécus de chacun.e. Dewey précise que les fins sont toujours retravaillées en fonction des moyens dont chacun.e dispose (Zask 2003). Ainsi, pour Dewey, l'objectif de la politique est de donner cette possibilité aux citoyen.ne.s de découvrir de nouveaux moyens pour ajuster leurs fins en permanence et ne plus être déterminé.e.s par des valeurs extérieures, mais en examinant ce qu'ils.elles font. (Rozier 2010). La politique démocratique doit permettre la participation du public à l'orchestration du changement social et au choix de l'action publique pour canaliser ce changement. La politique démocratique est celle qui vise l'égalité dans l'accès aux ressources intellectuelles par des méthodes, écoles, formations mais surtout enquête.(Zask 2003). Selon Dewey, la démocratie correspond par excellence à ce processus exploratoire visant à construire de manière réflexive des solutions aux problèmes qui se posent. *« Elle exige une capacité d'examiner les situations en elles-mêmes en expérimentant des solutions face à des difficultés émergent dans des configurations inédites. Excluant toute méthode rigide ou toute réponse dogmatique, elle se fonde sur un processus pratique de coopération réflexive faisant appel au libre déploiement de l'expérimentation et de la communication - qui est faite d'un langage et de symboles communs dont l'activation renoue avec un sens partagé autant qu'elle le reconfigure ».* (Voirol 2008).

C'est cette approche sur laquelle nous souhaitons nous appuyer tout au long de notre analyse des méthodes d'accompagnement pour l'élaboration de systèmes alimentaires durables. En effet, la théorie pragmatique de John Dewey est celle que mobilisons pour renseigner la majeure partie de l'analyse du Défi FAAP que nous conduisons. En proposant des ateliers pratiques aux participant.e.s, nous postulons que le Défi FAAP les entraîne dans un travail de recherche sur les questions qui se posent au cours du développement du projet soit une démarche d'enquête collective, exploratoire, qui est, pour Dewey, la condition d'exercice démocratique à suivre. Une condition d'exercice qui plus est pragmatique, envisagée comme condition d'exercice politique d'une démocratie alimentaire. **Ce point théorique renforce notre hypothèse de départ selon laquelle la théorie de l'enquête, par l'expérience collective, puisse être une méthode d'accompagnement à la transition alimentaire.**

Enfin, nous mobilisons également la sociologie de Sophie Dubuisson Quellier relative à la consommation engagée ainsi que la sociologie des attachements entreprise, entre autres, par Antoine Hennion.

### Méthodes et temps d'enquête

Bien que le Défi Famille à Alimentation Positive soit détaillé dans l'analyse, nous le présentons rapidement ici afin de comprendre notre méthodologie d'enquête. Pour rappel, le Défi Famille à Alimentation Positive accompagne les individus à augmenter leur part en produits bios consommés de 20% à budget constant. Pour cela, cet accompagnement est organisé en des temps forts d'ateliers collectifs ainsi que trois temps de saisies individuelles des tickets de caisse conservés sur 15 jours, en début, milieu et fin de défi. Nous avons donc convenu, pour le bien de la recherche, de suivre la méthodologie suivante à savoir :

- **Des observations participantes à l'ensemble des ateliers collectifs proposés par le défi** (visite de marché / épicerie biologique ; atelier nutrition ; atelier cuisine ; visite de fermes biologiques) pour comprendre et vivre ce que les parties prenantes ont vécu.
- **La réalisation d'un à deux entretiens avec les représentant.e.s des structures organisatrices** (CIVAM Bio 09 et PNR Pyrénées Ariégeoises) ainsi qu'avec **intervenant.e.s** (nutritionniste, cuisiniers, agriculteur.rice.s, membres du réseau d'épicerie biologique partenaires) et les **structures relais impliquées ou sollicitées** pour le projet (CAF ; Croix Rouge ; Foyers Ruraux) pour avoir leur impressions sur le défi, ses effets, son organisation et identifier s'ils.elles opèrent une réflexivité sur cet instrument en vue de le modifier et l'améliorer pour les futures éditions.
- **Un entretien à mi étape du défi avec les 27 familles inscrites au défi** – voire avec les membres de leurs foyers ne participant pas forcément aux ateliers. Nous avons établis que ces entretiens seraient semi-directifs afin de recueillir au plus fidèle possible, les impressions des participant.e.s et d'identifier les changements que ce dispositif a opéré ou non sur leurs pratiques alimentaires, sur leur représentations de « *ce qui est mangé* » et de l'ensemble des activités qu'impliquent l'acte alimentaire (cuisiner, faire ses courses, composer ses assiettes, jardiner, gérer ses déchets etc).

En finalité, nous avons été en capacité de collecter :

- 7 entretiens réalisés avec les structures organisatrices et relais du défi ainsi que les intervenants.
- 9 temps d'observation des ateliers : Soirée de lancement ; Visite du marché avec l'équipe de St Girons ; Visite de la Biocoop' avec l'équipe de St Girons; 2 Ateliers Nutrition ; 3 Ateliers Cuisine ; 1 visite de ferme pour l'équipe de St Girons ; Soirée de clôture.
- 17 entretiens effectués sur 20 participant.e.s au total. (Sur les 27 inscrits à l'origine nous avons relevé 3 désistements et 6 personnes ne s'étant jamais présenté.e.s).

Chaque entretien a été transcrit intégralement, dont 5 grâce à l'aide d'un transcripteur extérieur (que nous remercions pour sa contribution et aide), afin de pouvoir partir d'un matériau brut sans analyse préalable. Les observations ont également été transcrites à partir de leurs enregistrements et notes de terrain. Les grilles d'entretien et d'analyse sont présentées en annexe<sup>21</sup>. L'analyse des entretiens s'est faite via le logiciel MaxQda qui implique une création de codes identifiés et adaptés au fur et à mesure de la lecture des entretiens et de la structuration de l'enquête. Les codes sur lesquels nous avons abouti sont également présentés en annexe. Nous indiquons que par mesure de confidentialité, l'ensemble des noms ont été modifiés dans le corps du mémoire.

### Limites et réflexivité sur le terrain d'étude

Nous mentionnerons avant tout que pour des raisons personnelles, nous n'avons pas pu observer l'ensemble des ateliers concernant l'équipe de Foix pour le Defi FAAP. Il nous manque les retours de leur visite de marché/épicerie qui étaient couplée et visite de ferme. Nous avons pris le parti de les questionner à ces propos au cours des entretiens pour en apprendre davantage sur leurs contenus et sur leurs impressions.

Nous avons sinon pu bénéficier de prises de contacts assez faciles auprès des intervenant.e.s et participant.e.s qui peuvent s'expliquer par notre participation aux ateliers collectifs, nous permettant d'être identifiables et de nous familiariser avec eux en partageant leurs expériences. Les ateliers étaient par ailleurs un point d'accroche pour enclencher la discussion. Qui plus est, le parti pris de s'adapter le plus possible à leurs disponibilité et aux

---

<sup>21</sup> Voir Annexe 1.

lieux qu'ils.elles souhaitaient pour l'entretien a également pu contribuer à leur aisance lors des entretiens. Néanmoins, nous nous sommes rendus compte avoir eu à préciser que ces entretiens n'avaient aucune vocation à porter des jugements de valeurs sur leurs propos et leur assurer que leurs propos étaient confidentiels, anonymisés, et consultables par notre équipe uniquement.

Nous regrettons cependant des contacts plus difficiles auprès de personnes plus éloignées du projet, remettant en cause les résultats relatifs aux effets du défi sur les pratiques institutionnelles et de mise en agenda politique. Il nous manque également des entretiens ou retours des personnes n'ayant pas pu suivre le projet jusqu'au bout et / ou ayant annulé avant même la soirée de lancement. Nous aurions aimé identifier les freins à l'engagement au défi via leurs retours. Nous sommes par ailleurs conscient.e.s que le faible nombre de participant.e.s au défi ne constitue pas un échantillon représentatif pour généraliser les conclusions. Pour autant, nous avons réussi à nous entretenir avec presque la totalité des participant.e.s au défi, ce qui nous permet d'avoir un échantillon représentatif à son échelle. De plus, nous sommes conscient.e.s que cette recherche gagnerait à être reconduite sur plusieurs années, afin d'observer la pérennisation ou non des changements annoncés par les participant.e.s. Nous ne disposons pas de recul suffisant pour conclure sur des changements confirmés. Enfin, par manque de temps disponible et de réponses, nous n'avons pas pu nous entretenir avec suffisamment de producteur.rice.s du département pour en explorer leurs impressions sur ce type de dispositif, relativisant alors nos conclusions sur la (re)connexion établie entre consommateur.rice.s et producteur.rices. Le faible nombre d'entretiens avec des personnes plus éloignées du projet remettent également en cause mes résultats relatifs aux effets du défi sur les pratiques institutionnelles.

Enfin, nous n'avons opéré qu'une observation participante partielle, dans le sens où nous avons certes participé aux ateliers mais pas aux saisies de tickets de caisse sur 15 jours, pendant 3 périodes au cours des 6 mois du défi. Nous n'avons par conséquent pas tenté de suivre le défi par son intégralité et ne nous sommes pas confrontés à la difficulté annoncée des saisies. Nous nous appuyons donc uniquement sur les impressions des participant.e.s pour relater cette partie de l'expérience. Enfin, notre intérêt personnel pour la consommation de produits biologiques a été à prendre en compte pour essayer de produire une analyse la plus neutre possible.

# I – LA CONSTRUCTION INSTITUTIONNELLE DU PLAN ALIMENTAIRE TERRITORIAL : LEVIERS ET OBSTACLES A SA MISE EN PLACE.

Nous exposons dans cette première partie la construction institutionnelle des Plans Alimentaires Territoriaux de la ville d’Albi puis du PNR Pyrénées Ariégeoises. Nous souhaitons identifier les leviers et obstacles à leurs mises en place afin de faire ressortir des premières conditions de réussites sociales et politiques pour le lancement de l’accompagnement de la transition. Comprendre ce qui permet ou empêche la mise en place d’une gouvernance partagée et territorialisée de la question alimentaire est essentiel pour projeter son extension sur d’autres territoires ou par d’autres structures.

## A. Présentation socio-économiques et géographiques des deux territoires

Cette sous partie est une brève présentation comparant les deux territoires analysés. Nous avons choisi de conduire une analyse sur des territoires aux caractéristiques géographiques et socio-économiques différentes pour identifier l’existence de conditions géographiques, politiques ou sociales plus pertinentes que d’autres dans la construction institutionnelle d’un P.A.T, à l’instar de la structure porteuse du projet : un élu pour Albi ; une association et un syndicat mixte dans le second ou encore du caractère urbain ou rural du territoire.

### 1. Albi et les enjeux alimentaires et socio-économiques d’un territoire urbain.

La ville d’Albi, préfecture du Tarn (81), comprend 49024 habitants sur 44.3km<sup>2</sup> soit une densité de population de 1 107.6 habitants / km<sup>2</sup> (INSEE,2016)<sup>22</sup>. Sur ses 44.3km<sup>2</sup>, 12.28km<sup>2</sup> soit 28% sont des espaces agricoles contre 29.72km<sup>2</sup> soit 67% d’espaces urbains ou d’infrastructures<sup>23</sup>. Ses taux de pauvreté et de chômage, pour les 15-64 ans, s’élèvent respectivement à 19.1% et 19.2% pour un revenu disponible médian de 19659€ par unité de consommation. (INSEE, 2016)<sup>24</sup>. Sur ses 5 546 établissements actifs, 0.5% sont dédiés à

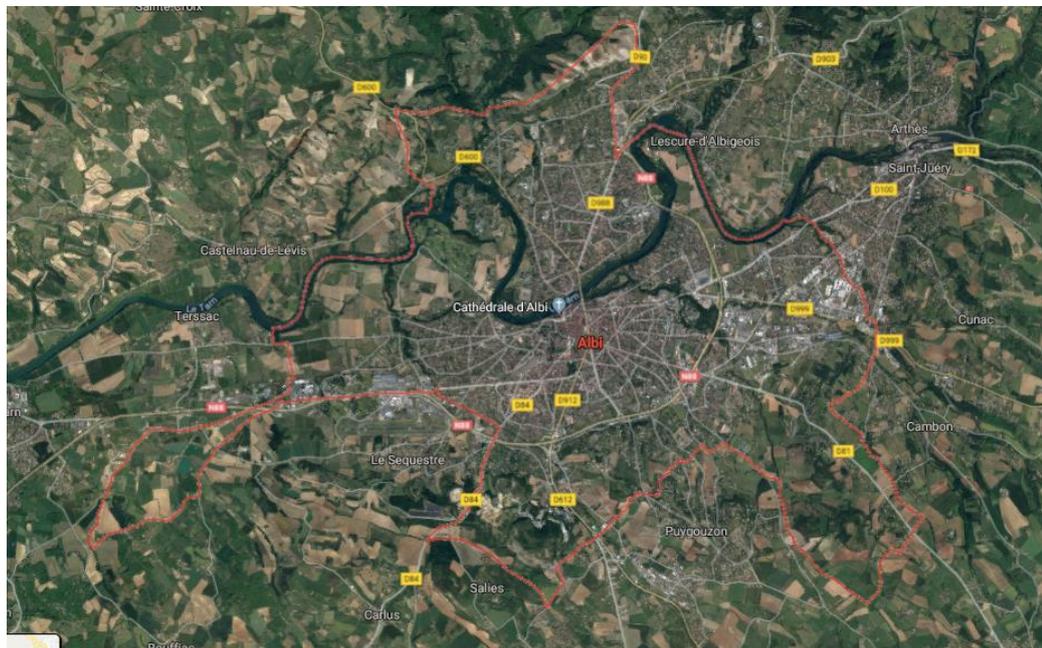
---

<sup>22</sup> <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=COM-81004>

<sup>23</sup> <http://www.mairie-albi.fr/fr/les-espaces-de-nature>. Les 5% restants sont des espaces forestiers.

<sup>24</sup> <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=COM-81004>

l'agriculture, contre 67% dédiés au commerce, transports, services. Compte tenu d'un territoire municipal peu dédié à l'activité agricole, et dont le taux de chômage étant légèrement supérieur à la moyenne nationale (14.2% source INSEE 2016)<sup>25</sup> nous émettons l'hypothèse que la ville d'Albi puisse rencontrer des enjeux d'accessibilité économique et géographique vis-à-vis, entre autres, des produits alimentaires. Le fort taux d'urbanisation de la ville nous interroge également quant à la connexion de la ville avec des espaces nourriciers dans le cadre d'un projet d'autosuffisance alimentaire. Notre lecture du dossier de candidature de la ville d'Albi au prix Territoria 2017 pour une agriculture et alimentation de proximité<sup>26</sup> nous permet de les localiser majoritairement sur la communauté d'agglomération de l'Albigeois et le département du Tarn (81) dont la ville est la préfecture. Le diagnostic territorial entrepris par la Chambre d'Agriculture du Tarn en 2017, issu de ce même rapport (p.29), présente des productions dans un rayon de 60 km majoritairement consacrées aux produits laitiers, pain, viande ovine, bovine et vin (voir Annexe 5). Néanmoins, nous comptabilisons 35 280m<sup>2</sup> de jardins familiaux et/ou partagés, indiquant un soutien municipal à l'autoproduction et préfigurant des appuis territoriaux municipaux et départementaux pour le projet d'autosuffisance alimentaire.



---

<sup>25</sup> <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=COM-81004>

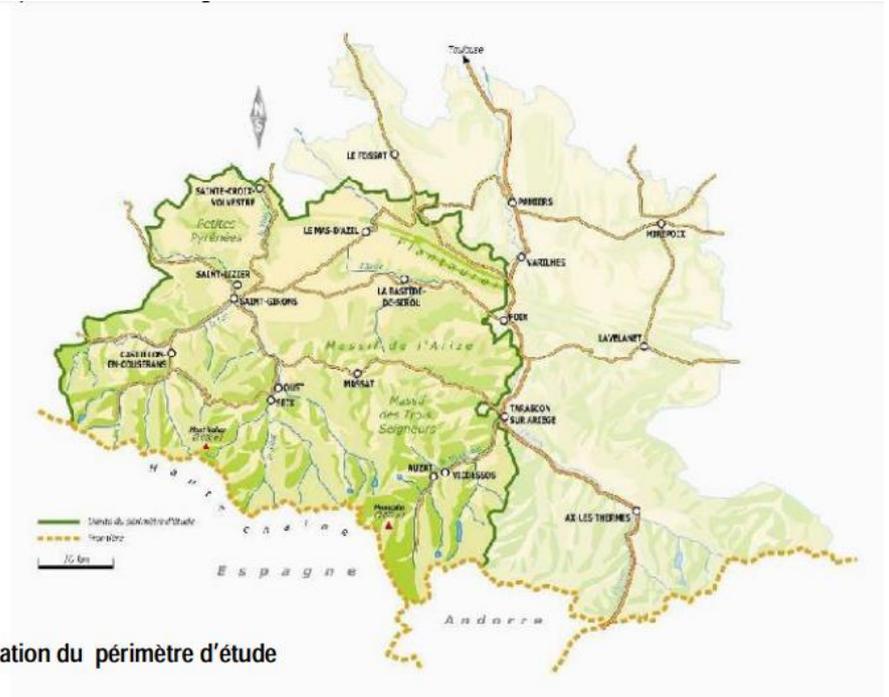
<sup>26</sup> [http://www.albi.fr/sites/default/files/kiosque/territoria\\_2017\\_alimentation\\_proximite.pdf](http://www.albi.fr/sites/default/files/kiosque/territoria_2017_alimentation_proximite.pdf)

## 2. Le PNR des Pyrénées Ariégeoises, enjeux alimentaires et socio-économiques d'un territoire rural.

Le territoire du Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises est un syndicat mixte associant depuis 2009, 141 communes du département de l'Ariège, ce même département et la Région Occitanie. Il comprend 42000 habitant.e.s, réparti.e.s sur une surface de 2468 km<sup>2</sup>, soit 30% de la population et 50% de la superficie totales de l'Ariège. (Diagnostic PNR, 2006). Le territoire s'avère beaucoup moins dense (17 habitant/km<sup>2</sup>) que celui d'Albi. Sa topographie est plurielle, composée de zones de montagnes, côteaux, bassins et vallées. Nous nous interrogeons alors sur la praticité du territoire et l'approvisionnement possible pour certaines zones d'habitations en pleine montagne. La lecture du diagnostic du PNR non réactualisé depuis 2006, et dont les données socio-économiques INSEE remontent à 2003, nous apprend que la majorité de communes comptent moins de 500 habitant.e.s et que sa population est majoritairement âgée de plus de 60 ans, fait face à un taux de chômage également au-dessus de la moyenne nationale de l'époque et 59.4% demeurent non imposables. Nous avons tenté de ré-actualiser ces données pour effectuer une comparaison plus pertinente avec le territoire Albigeois. Nous nous sommes cependant basés sur les données INSEE de 2015 pour l'Ariège, soit au-delà de la limite du PNR. Nous constatons que si les plus de 60 ans restent plus nombreux que les 0-29 ans (32 % contre 29%), les 30 – 60 ans sont majoritaires (38.7%). Nous relevons également une majorité de ménages avec famille 60.4% (dont 28.8% couple sans enfant ; 22% de couple avec enfant(s) ; 9.6% de familles monoparentales) ce qui nous semble être des variables intéressantes à considérer pour amorcer un défi alimentaire qui vise la mobilisation des pouvoirs d'achats au profit de produits issus d'agriculteurs locaux et bios et la transmission de nouveaux comportements alimentaires. Compte tenu du taux de pauvreté en Ariège - 18.5 % soit plus élevé que la moyenne française de 2015 (14.2%) – des 11.7% de chômeur.euse.s et 27% d'inactif.ve.s mais également d'une majorité d'employés; professions intermédiaires et ouvriers (33% ; 25% ; 20% ) nous pouvons estimer les revenus moyens et le temps disponible de ces populations. Nous considérons alors que ces catégories de population puissent être intéressées par l'objectif du bio à budget constant.

Enfin, au niveau des espaces agricoles, le diagnostic du PNR nous révèle une importante activité d'élevage ainsi que la persistance de champs cultivés, cultures fourragères et pâtures. Bien que l'extension des zones urbanisées relativisent leur avenir. Le diagnostic mentionne

également que le territoire du PNR concentre la plus importante part du travail agricole du territoire. (Diagnostic PNR, 2006 : p.89). En termes d'exploitation agricole, sylviculture, pêche, nous relevons une majorité de petites exploitations de 0 à 19 salariés max. 1 seule exploitation de plus de 50 salariés. Nous nous demandons alors si le défi s'avère plus facile à organiser avec des petites ou grandes structures agricoles ; si organiser la transition au bio s'avère plus simple sur petites structures. D'ailleurs, ajoutons que vis-à-vis des cultures biologiques, avec 3.4% d'agriculteurs exploitants, l'Ariège est au-dessus de la moyenne régionale (2.2% pour l'Occitanie) et nationale (2.8%). (Agence Bio,2016).



Situation du périmètre d'étude

Nous sommes donc en présence de deux territoires aux caractéristiques sociales, agricoles et urbaines distinctes. Nous allons vérifier de quelles façons cela se répercute dans la mise en place de leur pré-Projet Alimentaire.

## **B. Les conditions politiques et sociales de la création du projet d'autosuffisance alimentaire de la ville d'Albi : la concrétisation d'une initiative d'un élu municipal.**

Cette partie revient sur le projet d'autosuffisance alimentaire de la ville d'Albi, qui propose de mettre en priorité les citoyen.ne.s au cœur de la production alimentaire de la ville. Pour cela, l'expérience de la culture de la terre et de l'auto-production leur est proposé par l'allocation d'espaces publics en espaces d'agriculture urbaine. La mobilisation des citoyen.ne.s / consommateur.rice.s ; des producteur.rice.s ; de structures associatives et éducatives dans la reconnexion de la ville avec son environnement productif révèle l'ambition d'une gouvernance plurielle et territoriale. Or nous constatons par nos observations et entretiens un premier problème de synergie quant à ce projet municipal, qui entre davantage en concurrence qu'en complémentarité avec d'autres projets ou structures sur son territoire. Enfin nous relevons une mobilisation difficile des citoyen.ne.s, pourtant envisagé.e.s comme parties prenantes. Néanmoins, l'effervescence associative recherchant à pallier un projet municipal qui s'intègre difficilement sur son territoire pourrait relativiser cette faible mobilisation.

### **1. Les parties prenantes au projet d'autosuffisance alimentaire Albigeois : l'ambition d'une gouvernance partagée.**

En 2014, l'élection la tête de la Mairie d'Albi, de la directrice adjointe au maire sortant, maintient une continuité politique mais s'accompagne d'un projet innovant et ambitieux qui est l'organisation de l'autosuffisance alimentaire de la ville. Principalement porté par son adjoint en charge du développement durable et de l'agriculture urbaine, ce projet vise à ré-orienter le un système alimentaire municipal, jugé « *trop vieux de 50 ans* », responsable « *d'une aseptisation des villes* » et dont les stocks aujourd'hui générés sont « *incapables de subvenir aux besoins alimentaires de la ville au-delà de 5 jours* ». (Jean Michel Bouat, 2014) <sup>27</sup>. Afin de pouvoir subvenir aux besoins alimentaires des 52 000 Albigeois.e.s (presque 100 000 avec l'agglomération) l'équipe mise sur la ré-organisation de l'approvisionnement alimentaire par des productions locales, issues d'un rayon de 60 km

---

<sup>27</sup> <https://www.banquedesterritoires.fr/albi-installe-des-maraichers-sur-des-friches-urbaines-81>

maximum<sup>28</sup>. Miser sur la proximité des produits consommés par ses habitant.e.s contribue à la réduction de l’empreinte carbone de la ville en minimisant la distance d’acheminement des denrées ainsi qu’à ré-instaurer une confiance des habitant.e.s envers les produits mis à leur disposition en favorisant leur rencontres avec les agriculteur.rice.s.

Pour mener à bien ce projet, la municipalité ré-organise l’attribution des stands sur ses marchés de plein vent au profit des producteur.rice.s du rayon établi ; mobilise sa compétence foncière en rachetant progressivement les 70 ha d’une zone maraîchère historique – la Canavière – au Nord-Ouest de la ville afin d’y installer des maraîchers, sous condition d’y effectuer une agriculture biologique et une distribution de leurs produits en vente directe mais également en délivrant des autorisations d’occupations d’espaces publics ou des conventions pour l’installation de jardins partagés. Surtout, l’équipe municipale s’entoure :

- De l’association les *Incroyables Jardiniers*, antenne locale du mouvement international des Incroyables Comestibles, « *citoyen, participatif et apolitique, qui milite pour la permaculture afin de produire une nourriture qui puisse être échangée avec d’autres* ». Ils.elles sont en charge de la création et animation des jardins ainsi que de la mobilisation et du conseil des habitant.e.s, autres parties prenantes au projet en les invitant à l’agriculture urbaine ;
- Les habitant.e.s sont mobilisés afin d’entretenir ces nouveaux espaces de cultures ou de soutenir les productions locales. Néanmoins, nous apprenons qu’ils.elles ont aussi un pouvoir de décision vis-à-vis de l’implantation des jardins, qui doivent chacun être validés en amont par les conseils de quartiers, mis en place par la municipalité depuis 2008. Ces conseils de quartiers sont également forces de propositions pour tous projets supplémentaires pouvant contribuer à l’autosuffisance ;
- Le lycée agricole de Fonlabour qui dispose d’un espace productif de 2ha qui appuierait l’approvisionnement des marchés de plein vent et des restaurations collectives de la ville, et forme les futur.e.s agriculteur.rice.s du territoire. Les producteur.rice.s sont également considéré.e.s comme partie prenantes au projet d’autosuffisance.

---

<sup>28</sup> Page du site de la ville dédiée à la présentation du projet : <http://www.mairie-albi.fr/fr/lautosuffisance-alimentaire-albi>

En mêlant citoyen.ne.s, producteur.rice.s, association et formateur.rice.s, l'équipe du projet tend à réunir autour de la même table, des acteur.rice.s des différentes étapes du système alimentaire aux préoccupations plurielles. Cependant, notre lecture du dossier de candidature de la ville au *prix Territoria pour une agriculture et alimentation de proximité* présenté en 2017 et consultable en ligne<sup>29</sup>, nous révèle que ces deux parties prenantes, notamment les *Incroyables Jardiniers*, sont des partenaires « historiques » de la municipalité, depuis au moins 2008. Qui plus est, les jardins partagés sont également développés depuis cette même date. **Nous postulons alors que l'appui sur des actions et partenaires de longue date puisse constituer un levier pour le lancement de politiques publiques alimentaires locales. L'inscription de l'action publique alimentaire dans la continuité de projets environnementaux ou sociaux pourrait encourager son développement.**

Nous voyons par le développement de l'agriculture urbaine l'ambition de pallier la distanciation géographique et cognitive de l'espace urbain avec son environnement nourricier et organique, présentée dans les objectifs d'un système alimentaire durable. Nous remarquons également que les jardins partagés sont majoritairement projetés sur les quartiers politiques de la ville (QPV), dont certains sont par ailleurs réservés aux seuls foyers non imposables. Ce que nous comprenons comme une intention municipale de développer l'accessibilité de denrées alimentaires pour l'ensemble de la population, rejoignant l'inclusion des personnes en situation de précarité dans l'élaboration de la production alimentaire municipale. En effet, les habitant.e.s sont invité.e.s à venir cultiver par elles et eux même des produits sans pesticides, de saison et surtout locaux, « *aux pieds des immeubles* »<sup>30</sup> ou de leurs lieux de travail, d'éducation culture, détente. Les moins enclin.e.s à jardiner peuvent toujours s'y rendre afin d'y rencontrer d'autres personnes ou l'équipe de l'association des *Incroyables Jardiniers*, pour y recevoir leurs conseils, informations sur les techniques de cultures, les variétés, leurs saisonnalité ou en leur aide pour apprendre ou approfondir leurs savoir-faire en termes de culture. Pour reprendre les termes de Sophie Dubuisson Quellier, nous pouvons projeter par ces jardins que « *le consommateur peut alors lui-même devenir coproducteur, voire même producteur (par exemple, dans le cas des*

---

<sup>29</sup> [http://www.albi.fr/sites/default/files/kiosque/territoria\\_2017\\_alimentation\\_proximite.pdf](http://www.albi.fr/sites/default/files/kiosque/territoria_2017_alimentation_proximite.pdf)

<sup>30</sup> <https://www.ladepeche.fr/article/2015/02/01/2041217-un-jardin-potager-au-pied-des-immeubles-a-lapanouse.html>

*jardins partagés), participer à la création de valeur et devenir fournisseur d'input (lorsqu'il recycle ou fait réparer, lorsqu'il prête de l'argent ou des biens dans le cadre de l'économie collaborative), fournir des compétences et des activités (d'organisation, de production, de distribution).* » (Dubuisson-Quellier 2014).

## 2. Un projet municipal en concurrence avec les acteur.rice.s de son territoire.

Deux temps nous invitent cependant à relativiser le collectif constitué par la municipalité d'Albi.

Le premier est celui d'un entretien non enregistré auprès d'une adjointe technique du chargé à l'agriculture urbaine, au cours duquel nous apprenons, non sans surprise, que la Ville ne disposait pas d'informations agricoles précises sur les types et capacités de productions réelles du territoire à l'annonce et la médiatisation du projet d'autosuffisance. Ce qui confirme notre lecture de l'article de Vanessa Vertus pour Reporterre, le 16 Mars 2017, au sein duquel Jean Michel Bouat déclarait « *qu'au démarrage de l'initiative, [il] n'avait aucun support papier (...) voulant éviter de faire appel à un bureau d'étude.* » qui selon lui, peut compromettre l'aboutissement d'un projet si ce bureau d'étude *s'arrange pour que les conclusions aillent dans un certain sens.* ». Il ajoute avoir averti la Mairesse sur le fait qu'il ne « *fais[ait] pas d'étude* » ni ne sav[ait] combien de terres il faut pour nourrir une ville, mais *[qu'il] commen[çait] à en acheter [pour installer] des maraîchers dessus.* » (Jean Michel Bouat, 2017).

Cet extrait soulève que l'obtention d'un financement n'est pas plus aisée pour un élu municipal, contraint de présenter un projet peu abouti pour en assurer la concrétisation. Ensuite, qu'une connaissance et un diagnostic du territoire sont indispensables pour pouvoir y projeter un dépôt de P.A.T. Si l'élu est allé au bout de sa volonté en soutenant son projet d'autosuffisance, l'absence d'une partie prenante chargée de l'élaboration de ce diagnostic territorial, l'insuffisance du premier dispositif et comité de pilotage dans la « *mise en relation de l'ensemble des personnes ou structures concernées par le projet* »<sup>31</sup>. Ce qui nous rappelle « *la représentation partielle que les collectivités peuvent avoir des systèmes alimentaires et des acteurs qui les constituent, pouvant induire des biais dans la constitution des groupes de d'acteurs aux projets et leur représentativité.* » identifiée dans les travaux de Camille

---

<sup>31</sup> Cf encadré 2 sur le P.A.T.

Billion, analysant trois démarches alimentaires territoriales (Billion 2017). Cette insuffisance sera en partie pallier par la création d'un nouveau comité de pilotage, plus large, dès la fin 2017, accueillant cette fois-ci, la ville d'Albi, la Chambre d'Agriculture – en charge du diagnostic territorial attendu pour le dépôt du P.A.T – le Lycée Agricole de Fonlabour, les Incroyables Jardiniers, l'École des Mines, l'Université Champollion et les Chambres de Commerce et des Métiers de l'Artisanat.

Dans un second temps, nous relativisons la gouvernance du projet de la Ville d'Albi suite à notre observation de la rencontre débat du 25 septembre 2018 autour de la restitution du travail d'étudiants en Master 1 sur le projet d'autosuffisance de la ville. Considérant les intervenant.e.s au débat, à savoir le Pôle d'Equilibre Territorial et Rural (PETR) Albigeois Bastides, le jardin d'insertion de Fonlabour, le réseau des AMAP du Tarn, Nature et Progrès, l'ADEART, Les mains sur terre et les *Incroyables Jardiniers*, nous avons pensé pertinent d'y assister afin de recueillir les premiers retours de quelques parties prenantes au projet.

Cette rencontre nous fait prendre connaissance de nouvelles structures s'intéressant aux réflexions autour de l'autosuffisance de la ville, pourtant non-inscrites dans la liste des partenaires communiquée<sup>32</sup> par la ville d'Albi à savoir :

- L'antenne Tarnaises de l'association Nature & Progrès, marque associative et collective indépendante d'agriculture biologique - à l'origine de la première charte encadrant ce mode de production<sup>33</sup> -
- L'Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural (ADEAR), association de producteur.rice.s ruraux dont les échanges permettent de maintenir et d'installer les producteur.rice.s partageant les valeurs de l'agriculture paysanne<sup>34</sup>.

---

<sup>32</sup> [http://www.albi.fr/sites/default/files/kiosque/territoria\\_2017\\_alimentation\\_proximite.pdf](http://www.albi.fr/sites/default/files/kiosque/territoria_2017_alimentation_proximite.pdf)

<sup>33</sup> Nature et Progrès naît en 1964 et élabore en 1972, le premier cahier des charges de l'agriculture biologique, qui sera homologué en 1986 par les pouvoirs publics français comme cahier des charges officiel de l'agriculture biologique. Or l'adoption en 1991 du Premier règlement européen sur l'agriculture biologique et la création en 1993 de la marque AB, propriété du ministère français en charge de l'agriculture rend les contrôles et certification biologique par des certificateurs agréés, obligatoires. Considérant ce tournant comme une soumission de l'agriculture biologique à une attache commerciale et s'éloignant de leur conception première d'une agriculture biologique comme projet de société, Nature & Progrès se détache de la certification par tiers et de la Bio officielle pour devenir une marque indépendante et collective. Source : Histoire de Nature & Progrès <https://www.natureetprogres.org/lhistoire-2-2/>

<sup>34</sup> <https://www.jeminstallepaysan.org/qui-sommes-nous>

- Le PETR Albigeois Bastide, syndicat mixte (regroupant élu.e.s, associations, citoyen.ne.s et un conseil de développement) composé de 5 communautés de communes, autour de l'agglomération Albigeoise<sup>35</sup>;

Nous découvrons que l'association Nature & Progrès, l'ADEART ou le représentant d'un réseau d'AMAP, regrettent ne pas avoir été impliqué.e.s ou même contacté.e.s malgré des missions rejoignant les objectifs visés par la ville. Parce qu'ils appliquent déjà une vente directe de produits locaux, les réseaux d'AMAP, qui s'estiment être « *les oubliés du projet alimentaire Albigeois* », s'étonnent ne pas avoir été sollicités. Ils perçoivent surtout d'un mauvais œil l'arrivée de nouveaux maraîcher.ere.s, sources de concurrence ou surabondance de l'offre potentielle, alors qu'eux.elles même peinent à élargir leur réseaux de clients, limités le plus souvent à des « initié.e.s » à la consommation de ces produits. Une visibilité sur laquelle travaille pourtant l'association Nature et Progrès qui propose des enquêtes de terrains collectives aux consommateur.rice.s pour vérifier que les produits de leur territoire respectent le cahier des charges collectivement construit au sein de l'association. C'est alors une labellisation par les consommateur.rice.s du produit, et « *non plus par un organisme de certification désormais européen, encore plus éloigné du local* », <sup>36</sup> que met en place l'association pour construire une garantie commune entre consommateur.rice.s et producteur.rice.s, sur les conditions de production et distribution des produits. Si selon ses membres, « *la confiance se construit par la relation* » nous apprenons par le débat que leur label rencontre cependant un problème de reconnaissance, perçu comme un concurrent au label bio, comme un nouveau repère qui générerait plutôt une confusion chez les consommateur.rice.s. Leur objectif est alors de travailler avec des restaurations collectives, notamment scolaires, afin de contribuer à mettre en relation les écoles / collectivités avec producteur.rice.s locaux, qui se rencontrent peu. Un objectif qui n'a pas trouvé écho auprès de la ville d'Albi. Enfin, l'ADEART, qui opère des veilles foncières régulières et depuis plusieurs années, s'avoue surprise de ne pas non plus avoir été contactés.

Enfin, les échanges nous révèlent l'existence d'un autre pôle territorial à l'initiative d'un P.A.T aux alentours de la ville d'Albi, à savoir le Pôle Territorial Albigeois Bastide.

---

<sup>35</sup> Voir Annexe 5

<sup>36</sup> Extrait des notes d'observation du 25.09.2018. Intervenant de Nature& Progrès lors de la rencontre-débat.

Au cours de la rencontre, nous remarquons que la représentante du PETR n'aborde pas les termes de Plan alimentaire territorial. Elle énonce seulement l'enquête internet conduite afin d'identifier les pratiques de consommation et les informations détenues par les habitant.e.s des 5 communautés de communes qui composent le pôle territorial vis-à-vis de la consommation de produits locaux ainsi que les interrogations du Pôle vis-à-vis des méthodes pour reconnecter consommateur.rice.s et producteur.rice.s. En effet, leur enquête révèle un intérêt pour une consommation de produits locaux, mais une difficulté à pouvoir les identifier ou se les procurer. C'est au cours d'un entretien téléphonique que nous lui avons proposé quatre jours après cette soirée que nous avons pu prendre connaissance du P.A.T qu'ils.elles conduisaient, P.A.T qui, contrairement à celui d'Albi, est validé au niveau ministériel et financé. Leur enquête faisait partie intégrante du diagnostic territorial qu'ils.elles devaient fournir. Le PETR Albigeois Bastide s'avère concentrer des territoires majoritairement ruraux, au sein desquels évoluent la majorité des producteurs du départements. Ces mêmes producteur.rice.s faisant parti du rayon de 60 km avancé par la mairie d'Albi. Or le PETR nous avoue n'avoir reçu aucune sollicitation ni échanges avec la mairie, hormis lors de la soirée-débat. Nous constatons alors l'existence de deux projets alimentaires territoriaux portés par deux entités différentes, sur des territoires proches voire complémentaires, visant des objectifs similaires, et qui n'entrent pour autant par en contact lors de comité de pilotage.

Un entretien complémentaire avec l'un des membres de l'association Albi Ville Comestible nous permet d'éclaircir les problématiques existantes entre ces deux projets territoriaux : *« On a le PAT d'Albi et celui d'une autre structure, le Pôle Albigeois Bastide, qui concerne une centaine de communes autour d'Albi mais dont ni la communauté agglo d'Albi, ni la Ville d'Albi ne font parties. Du coup, au niveau des collectivités, il y a d'une part la mairie d'Albi qui est seule, et le pôle Albigeois Bastide qui fait un PAT également, un peu plus avancé d'ailleurs. Et entre les 2 il y a une zone sans politique qui est la communauté d'agglomération. Parce qu'on s'est rendus compte que la mairie faisait son projet intra-muros, sans l'agglo. C'est un point de vue personnel mais c'est dommage que pour des raisons politiques, il n'y ait pas de convergence entre les deux initiatives qu'il n'y ait pas un seul projet alimentaire territorial qui relie à la fois la ville centre et les communes environnantes ! »*. La réception de ces informations nous questionne sur les ressources sur lesquelles comptes s'appuyer la ville d'Albi pour son approvisionnement. Question à laquelle notre interlocuteur répondra ne pas savoir, étant seulement conscient qu'en

s'appuyant sur *l'intramuros la ville d'Albi construit son projet avec une majorité de consommateur.rice.s mais peu de producteurs.rice.s, qui sont ailleurs, notamment sur le territoire plus rural du PETR*<sup>37</sup>. Nous prenons alors conscience de l'existence d'une concurrence potentielle entre entités politiques dans l'élaboration des P.A.T, dont les deux comités de pilotage comprennent par ailleurs les mêmes chambres d'Agriculture et des Métiers de l'Artisanat. Néanmoins, le PETR est accompagnée de deux associations de producteur.rice.s supplémentaires, Agropoint-Saveurs Tarn et l'ADEART, contrairement à la Ville d'Albi qui ne rassemble autour de sa table que des représentant.e.s du milieu agricole via le lycée et/ou la chambre d'agriculture. Ce constat nous interpelle quant à l'aboutissement de leurs projets, faute de communication et transversalité sur des constats ou états des lieux pourtant similaires. **L'intérêt alimentaire commun et une gouvernance commune nous paraissent ici se heurter à des résistances entre familles politiques différentes.**

### 3. La difficile implication citoyenne sur le projet.

Enfin, la rencontre nous révèle un bilan plutôt mitigé des premières actions visant l'autosuffisance, à mi-mandat. La production du Jardin de Fonlabour peine à assurer l'approvisionnement des cuisines centrales et de restauration collective de la ville en produit locaux. Produisant près de 40 variétés de fruits et légumes, les quantités restent trop faibles pour subvenir aux besoins conséquents des cuisines de restauration collective. Ce premier retour met surtout en avant que le problème d'approvisionnement réside moins sur la présence de productions locales mais plutôt sur un défaut de médiation, communication et structuration de la distribution de ces produits. Ce qui dessert non seulement les cuisines centrales mais également l'accès de la population à ces produits. Un projet de répertoire puis collecte de productions locales (tarnaises) est avancé, s'inspirant d'une démarche similaire développée par un département voisin.

Vis-à-vis des jardins partagés, Les *Incroyables Jardiniers* expliquent rencontrer des difficultés à créer du lien, à attirer des jardiniers « *si nous pouvons être 10 tous les mois au jardin c'est déjà beaucoup...* » . Les jardins sont alors plutôt « *reléguer à la sensibilisation qu'à la prétention à alimenter* »<sup>38</sup>. A nouveau, ce retour nous interroge sur la capacité de la

---

<sup>37</sup> Propos recueillis auprès du porte parole d'Albi Ville Comestible, le 07.02.2019.

<sup>38</sup> Compte rendu d'observation du 25.09.2019

méthode publique à inclure les parties prenantes pressenties au projet, notamment les citoyen.ne.s et consommateur.rice.s, se saisissant visiblement peu de leurs prérogatives. Néanmoins, la création de l'association Albi Ville Comestible qui se donne pour mission de « rétablir le lien avec les différentes structures plutôt que de n'en suivre qu'une seule » relativise la faible mobilisation avancée. Selon eux, la frustration entraînée par le projet municipal, qui « crée beaucoup plus de communication que d'aboutissements », peut malgré tout « créer une dynamique intéressante sur le territoire » qu'ils souhaitent catalyser. Ce qui nous interroge sur la pertinence de l'action associative dans l'accompagnement à la transition alimentaire. Qui plus est, l'association s'engage à développer sa propre veille foncière citoyenne, afin de « préfigurer un retour à une agriculture paysanne, à échelle humaine ». La création de cet outil foncier, animé par la mobilisation citoyenne, vise à étendre le projet de rachat foncier de la ville d'Albi au-delà du seul territoire intramuros concerné. Leur objectif est de mobiliser l'action collective pour « permettre l'installation de porteurs de projet qui démarrent, non pas pour s'agrandir mais pour se convertir en bio et en activités de plus petites tailles notamment dans l'agriculture nourricière de proximité. ».

### **C. Les conditions politiques et sociales du lancement du Défi Famille à Alimentation Positive Ariégeois : la concrétisation d'une initiative associative.**

Contrairement au projet Albigeois, le P.N.R et le CIVAM bio 09 – groupement associatif d'agriculteur.rice.s en agriculture biologique d'Ariège - semblent rencontrer moins de concurrences territoriales. Nous remarquons plutôt que les deux structures rencontrent un problème de financement qui peut relever d'un mille-feuille territorial accordant des compétences spécifiques à des échelons territoriaux précis. Nous verrons ici que la pré-figuration du P.A.T des Pyrénées Ariégeoises génère davantage de partenariats et / ou négociations afin que le projet puisse voir le jour. La mobilisation des citoyen.ne.s peu affilié.e.s à leur réseaux initiaux semble également être un objectif à atteindre.

Avant de présenter le pré-projet alimentaire territorial proposé par le PNR Pyrénées-Ariégeoises, nous proposons un encadré sur le Défi Famille à Alimentation Positive afin de détailler ce dispositif qui est au cœur du pré-projet du PNR.

### *Encadré 3 : Qu'est-ce que le défi FAAP ?*

Afin de comprendre le contexte ayant conduit à la mise en place du Défi FAAP ainsi que sa méthodologie et son contenu, nous avons contacté une des chargées de projet de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAAB) Rhône Alpes, Maud Guillot, à l'initiative du dispositif en 2012, celle en charge du Défi de 2019 sur la même aire géographique, ainsi que la chargée de projet au Défi FAAP de Rodez, lancé depuis 2 ans. La méthodologie du défi a été élaborée en 2012 par l'antenne Rhône Alpes de la FNAAB et déployée pour la première fois en 2013 sur la ville de Lyon et le département de la Drôme. L'ambition première et initiale du défi FAAP est de « *montrer qu'il est possible de consommer bio quel que soit son budget, avec une part plus ou moins importante de bio évidemment* » (Maud Guillot, 2019) . Pour cela, la Fédération choisit d'accompagner les participant.e.s à « *augmenter la part de produits bios (locaux de préférence) dans leur consommation alimentaire, sans augmenter leur budget.* » .

L'accompagnement est ouvert à un public large, sans critères socio-économiques préalables selon la méthodologie initiale de la FNAAB. Il se compose de plusieurs temps forts collectifs – ateliers cuisine, nutrition, visite de ferme, point de vente en produits bios et locaux, jardinage etc – sur 6 à 9 mois. Ces temps collectifs sont complétés par trois saisies d'achats effectuées par les participant.e.s, sur 15 jours, en début, milieu et fin du défi.. Ces saisies permettent de suivre les achats de chaque participant.e.s et d'en constater les évolutions, tant au niveau des lieux de courses, de la composition des paniers d'achats que de la provenances des produits. Ces saisies sont personnelles, collectées sur un site internet dédié, dont les résultats sont uniquement consultables par les familles et les administrateur.rice.s du site. Néanmoins, des courbes de progression par équipe sont produites permettant à chacun.e de se situer par rapport au reste du groupe.

Depuis le dispositif a été testée par différentes collectivités, syndicat mixte ou association en France<sup>39</sup> . La FNAAB souhaite que le Défi évolue selon les territoires sur lequel il est lancé : sa réalisation, son contenu, son organisation, ses ateliers sont à adapter en fonction des caractéristiques économiques, sociales, agronomiques, géographiques des territoires et des participant.e.s. Néanmoins, pour être nommé comme tel, sa méthodologie de saisies doit

---

<sup>39</sup> La liste des Défi actuels et passés est consultable sur leur site internet : <https://www.famillesalimentationpositive.fr/>

être suivie, et les ateliers doivent respecter la définition de l'alimentation vers laquelle la Fédération souhaite orienter les pratiques alimentaires.

Nous prenons facilement connaissance de l'alimentation soutenue et encouragée par la FNAAB, clairement présenté sur le site du défi.<sup>40</sup> Les produits à consommer sont définis comme frais, de saison, bruts, non transformés, destinés à des préparations « maisons », issus de l'agriculture biologique, strictement définie selon les critères des labels AB (Européen), Démeter, Nature & Progrès et Biocoherence. Au niveau des points de vente pour se les procurer, ils.elles mettent en avant « *des circuits de distribution mobilisant le moins d'intermédiaires possibles, à l'instar de la vente directe, AMAP, paniers de producteurs, marchés de plein vents ou magasins de producteurs* »(FNAAB,2012). Si nous relevons une définition assez stricte de la notion *biologique*, il en va un peu moins pour la notion *locale* laissée plus libre à interprétation « *à définir en fonction de ce que les agriculteurs produisent près de chez vous, dans votre département ou vos départements limitrophes* ».



Repas « gourmand » proposé lors de la soirée de lancement du Défi FAAP du PNR Pyrénées-Ariégeoises. Crédits photos : Antoine Doré.

---

<sup>40</sup> ibid

## 1. L'opportunité politique du P.N.A pour concrétiser le défi.

Le Défi FAAP initié sur le territoire du PNR Pyrénées Ariégeoises, au cœur de notre enquête, est le fruit d'une rencontre entre le groupement associatif des agriculteur.rice.s bio d'Ariège, le CIVAM Bio 09, membre du réseau de la FNAAB à l'origine du projet, et le syndicat mixte du Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises. Pour les deux entités, nous remarquons le Défi FAAP s'inscrit dans la continuité de leurs missions respectives, confirmant l'hypothèse que nous soulevions à l'analyse du projet Albigeois.

Le CIVAM a pour mission principale la promotion et le développement de l'agriculture biologique, notamment auprès des producteur.rice.s, collectivités et services de restauration collective. C'est au retour d'une formation à la méthodologie du Défi FAAP en 2015-2016 qu'Emilie – notre interlocutrice principale au CIVAM - propose son organisation afin d'« *étouffer leurs actions d'accompagnement au changement auprès du grand public* » jusqu'alors rencontré lors de simples événements de sensibilisation. (Emilie CIVAM, février 2019). En partant du principe qu'« *il ne suffit pas de donner aux cuisiniers un catalogue de fournisseurs bio en disant "maintenant c'est bon tu peux choisir tes produits" pour qu'ils s'en saisissent.* » elle estime que le même accompagnement doit être fourni aux familles, à qui « *il ne suffit pas dire tiens il y a des producteurs sur le marché vas y* ». La consommation de produits bios « *questionne les façons de cuisiner, de bien manger, (...) la façon dont [est] conçue l'alimentation, l'impact de ce qui [est mangé], [des] choix alimentaires* » (Emilie, février 2019) justifiant selon elle l'organisation d'un accompagnement. La méthodologie du défi FAAP lui semble donc pertinente pour « *envisager d'une manière plus générale ce que [le CIVAM] travaille depuis longtemps en restauration collective.* » (Emilie, février 2019)

Pour le PNR, le Défi FAAP est un outil qui accompagne leur volonté « *d'intervenir de manière un peu plus forte dans l'alimentation* », thématique qu'ils.elles nous confient prendre en charge depuis « *bien avant que cela devienne un sujet mis en avant par les médias ou d'autres entités politiques* » (Directeur PNR). Ils.elles se présentent d'ailleurs comme « *pionniers dans la prise en charge de la thématique des circuits courts et produits locaux au niveau départemental (...) à l'époque [2006]<sup>41</sup> d'un climat pourtant peu favorable au développement et soutien des circuits courts.* ». (Directeur PNR). Cet extrait fait écho à

---

<sup>41</sup> date de préfiguration de la création du PNR étudié.

l'article de M. Poisson et C. Delfosse qui présente cet investissement des Parcs dans la question alimentaire depuis les années 1980-1990 notamment « *par la dimension paysagère, voire environnementale, (...) les démarches de valorisation des produits locaux (...) et l'organisation collective des filières* » (Poisson et Delfosse 2012). « *Lorsqu'on veut intervenir sur la problématique circuits courts, de l'aménagement du territoire, du développement local, de la transition écologique, énergétique etc il faut se préoccuper de l'alimentation.* » (Direction du PNR).

Nous remarquons ensuite que le Parc, souhaite mobiliser l'instrument du Défi FAAP pour élargir ses actions auprès des consommateur.rice.s, à l'instar du CIVAM. « *On travaille déjà auprès des producteurs depuis quelques années via la Marque Parc donc on travaille du côté de la production et de la distribution. L'idée c'était de se placer aussi aux côtés du consommateur pour travailler avec le consommateur quoi. L'idée c'est finalement de proposer une alimentation qui soit locale et le plus respectueuse possible de l'environnement.* » (Claire, chargée de projet pour le PNR, mars 2019). La direction viendra appuyer ce choix en nous précisant que Ils.elles souhaitent accompagner « *la volonté des habitant.e.s de leur territoire, recueillie lors de rencontres ou débats sur le terrain, de retrouver un regard et pouvoir sur leur alimentation. (...) Nous souhaitons leur assurer « une garantie d'origine et sur ce qu'ils avalent* » et « *rétablir un lien physique entre consommateur.rice.s et producteur.rice.s* ». (Direction PNR).

Les entretiens auprès du CIVAM nous présentent l'importance que fut l'obtention du rattachement du PNR pour assurer le financement du Défi FAAP.

« *on avait aucune façon de financer ça en fait, ça rentre pas du tout dans les financements agricoles habituels (...) Moi j'avais essayé de démarcher le département, parce que, la compétence sociale c'est le département, le volet social, le département a tout une compétence sur le social, et ils ont des structures aussi spécifiques qui font de l'accompagnement social; j'avais donc rencontré aussi plusieurs interlocuteurs comme le Secours Pop' à Foix, des gens de l'ADS (service départemental social) mais pareil ça n'avait pas pris.* ». Nous remarquons que le CIVAM s'est heurté aux mille-feuilles territoriales français, faisant obstacle au partage de compétences ou rendant l'identification puis la mobilisation des personnes ressources ou entités compétentes difficile. Et si Emilie nous confirme s'être appuyée sur la sensibilité du PNR vis-à-vis des circuits courts pour les solliciter dans le lancement du Défi, nous apprenons qu'il aura néanmoins fallu 2 ans pour

obtenir leur avis positif. Selon Emilie, c'est surtout la mouvance « *qui bouge depuis quelques années, dans le cadre [des] projets alimentaires de territoires, en lien avec différents acteurs, agricole et consommation.* » qui a pu contribuer à recevoir leur appui. « *on avait démarché le PNR je pense que c'était 2016 ou 2017 (...) et on avait déjà construit une sorte trame de projet alimentaire pour eux, où on se proposait d'être partenaires, où l'on avait mis l'accompagnement de marché de plein vent, accompagnement d'un défi FAAP et accompagnement de restauration collective, sur le territoire. Mais (...) à l'époque ils avaient pas trop pu [le PNR] réagir, ou voulu réagir, bref, en tout cas c'était un peu resté en stand by. Et l'année dernière [2018] ils nous ont relancé, je pense qu'ils retravaillaient sur le PAT et donc ils nous ont relancé et c'est là que ça s'est concrétisé.* ».

Notre entretien avec Claire, chargée de mission du PNR associée au défi FAAP confirme que l'implication du Parc dans l'organisation de ce défi s'inscrit dans l'élaboration d'un projet alimentaire territorial - dont l'objectif principal est de pallier le manque de visibilité ou valorisation des actions du PNR et des initiatives locales portées sur le territoire Ariégeois. « *On m'a donné comme mission de travail sur l'alimentation du point de vue du consommateur. Et j'avais déjà des contacts qui avaient été pris avec le CIVAM Bio par rapport à ce défi Famille à Alimentation positive donc moi j'ai pris un dossier en cours en fait, dans un premier temps.* » Nous constatons alors que le Plan National pour l'Alimentation, en érigeant l'alimentation en objectif national, alloue des fonds publics aux projets alimentaires, encourageant alors leur soutien et développement au niveau local, jusqu'alors freinés, faute d'engouement ou de financements. Nous comprenons également que la possibilité d'élargir leur accompagnement alimentaire auprès et pour le grand public via le Défi FAAP est l'intérêt qui permet au CIVAM et au PNR de s'associer pour en tenter l'expérience.

## 2. S'accorder sur la définition du projet : la tension entre la qualité bio et locale d'un produit.

La mise en commun pour le lancement du défi FAAP s'accompagne cependant d'un désaccord sur la définition des denrées valorisées par le défi. Si les deux structures s'accordent sur la volonté de mobiliser les habitant.e.s afin de leur permettre de maîtriser leur alimentation, nous percevons une définition différente de l'alimentation à encourager. Le CIVAM défend une alimentation 100% bio, indépendamment de son origine, tandis que le PNR défend avant tout une alimentation locale, et bio dans l'idéal. Nous apprenons ce point de discordance surtout au cours de nos entretiens avec les deux chargées de projet, Emilie et Claire, tandis qu'il ne sera pas du tout mentionné lors de nos échanges avec la direction du PNR, présentée pourtant comme la plus réticente à la valorisation d'un bio non local dans les échanges avec les organisatrices.

*« Nous on travaille pas que sur les produits bios, il faut parler des produits locaux non bios donc [le défi] était un peu décalé, ambigu là-dessus parce qu'au niveau des élus il n'est pas prévu de faire de préférence sur le bio » (...) « Le Parc a une marque, qui s'appelle la marque Parc donc l'idée c'est de travailler plutôt sur la marque Parc que sur le bio. Sachant que la marque Parc a un côté progressif pour y entrer c'est à dire que tu peux très bien ne pas être au niveau des exigences demandées dans le cahier des charges mais t'engager à y aller et donc si tu veux ça permet de ne fermer la porte à des personnes de bonne volonté. » (Claire, PNR, Mars 2019) .Or, un attachement si fort au local n'était envisagé ni par la méthodologie initiale du FNAAB, ni un sujet à reconsidérer du côté du CIVAM Ariégeois.*

*« C'était un peu une négociation. Le PNR ne porte pas forcément la bio comme quelque chose de fer de lance, ils sont très local. (...) Enfait, les acteurs qui ont monté [la Marque Parc] c'est beaucoup des agriculteurs bio, parce qu'ils l'ont monté avec des producteurs du territoire. Il y a une exigence du lien à la Terre, lien au territoire, ça se rapproche du cahier des charges bio. Après (...) je n'ai pas regardé dans le détail, mais je sais que ça n'est pas tout à fait l'équivalent bien qu'il y ait quand même des exigences assez fortes. Mais toujours est il que politiquement, ils ne portent pas le bio tout le temps alors que le FNAAB et nous, on porte quand même le bio / local, à défaut le bio, et pas forcément le local. C'est là la nuance. Parce que d'un point de vue argumentaire, je dis pas pour du bio qui vient de l'autre bout du monde, mais d'un point de vue en tout cas de l'empreinte carbone, on a pas mal*

*d'exemple de filières où l'empreinte carbone du mode de production du produit est plus forte que celui de son mode de distribution. ».*

Cette forte attache éthique du CIVAM au respect du cahier des charge bio européen et sous couvert de l'utilisation d'une méthodologie brevetée et déposée, les deux parties se sont arrêtées, après plusieurs rencontres, sur un défi autour du bio et bio / local, qui reste une préoccupation du CIVAM au niveau du soutien au développement local. *« Nous de toute façon ce qu'on porte au CIVAM BIO c'est valoriser les bio-locaux, à défaut quand ce n'est pas disponible c'est des produits bios, qui viennent d'un peu plus loin, après au niveau du réseau il y a beaucoup de questionnements sur quel bio, quels circuits d'approvisionnement, certes, c'est pas toujours très clair. ».*

### **3. Le recrutement des parties prenantes : s'entourer de structures relais et familles représentatives des objectifs visés.**

En présentant ici la façon dont ont été choisies et associées les parties prenantes au projet final du Défi FAAP, nous présentons également la communauté d'enquête que nous avons suivie sur 6 mois et qui nourrit nos analyses et réflexions pour les parties suivantes.

*« Ce qui est important c'est les relais sur le terrain pour avoir le maximum de familles et surtout des familles représentatives de notre territoire. »* Ces propos de la direction du PNR rendent compte de la nécessité *« d'une galaxie d'acteurs »* (Direction PNR, juin 2019) pour lancer le défi et les réflexions sur les thématiques alimentaires. Tant le CIVAM que le PNR s'accordent sur une pluralité des parties prenantes à associer au projet, bien que se soient surtout des structures sociales qui sont approchées. Emilie nous confie en effet leur volonté de mobiliser l'outil du défi pour s'adresser à un public moins *« convaincu »*, moins *« sensibilisé »* à la consommation de produits bios. Nous apprenons qu'autant le CIVAM que le PNR associe ce public dit *« moins convaincu »* aux bénéficiaires de la CAF ou Croix Rouge, c'est-à-dire des personnes ayant de faibles revenus et/ou un accès plus difficile aux réseaux et informations concernant la production et distribution de produits bios. *« On avait présenté les objectifs aux centres sociaux, à la Croix Rouge, aux Foyers Ruraux on a fait une petite présentation (...), en leur demandant un peu d'être relais, en leur présentant ce qu'ils pouvaient faire en tant que relais aussi ... Voilà, après on a fait une réunion tous ensemble après, avec eux, et en les réunissant entre eux, pour leur présenter le site [internet] en octobre 2018 et le défi commençait en novembre. »* (Emilie, février 2019)

La structure relais est chargée à la fois de recruter des familles pour le défi mais également de co-animer les ateliers, voire les recevoir au sein de leurs structures afin d'en faciliter l'organisation logistique. Emilie précisera que les Secours Populaires, les centres sociaux, maison de citoyenneté, foyers ruraux ont été approchés. Ce qui rejoint ainsi la volonté de Dominique Paturel de voir être associées des personnes en situation de précarité dans la conduite de projets alimentaires participatifs.

Face aux trois structures ayant finalement accepté de relayer et co-animer le projet, les organisat.eur.rice.s s'interrogent encore sur ce qui mobilise ou non une structure. « *On a sollicité des structures relais, qui ont plus ou moins porté relais d'ailleurs* » (Emilie, Février 2019) ; « *Soit elles considèrent que ce n'est pas forcément un enjeu, soit elles mobilisent le peu de temps ou préfèrent le laisser à d'autres structures* ». (Directeur, juin 2019) ce qui nous informe à nouveau sur la **difficile mobilisation rencontrée lors du déploiement de l'action publique alimentaire.**

Nous avons cherché à entrer en contact avec les structures n'ayant pas souhaité participer dans le but de prendre connaissance des raisons ayant motivé leurs refus. Seule la CAF de Foix a accepté de nous répondre. Elle nous explique que c'est en partie en raison de son arrivée récente qu'elle n'a pas souhaité se lancer dans un tel dispositif, faute d'« *[avoir pris] un temps suffisant pour connaître les familles du centre* » ou du recul sur un centre social et un territoire qui lui sont nouveaux. « *Ensuite, mobiliser des familles comme ça sur 6 à 9 mois* » reste « *quand même très compliqué pour [le centre social]* ». Face aux ateliers plus ponctuels ou sur un court terme que le centre propose, ceux du défi s'avèrent trop long pour les familles accueillies à Foix. « *On est plutôt sur des populations précaires, qui vivent à court terme, compte tenu de leurs recherches d'emplois ou préoccupations personnelles. Donc d'une part, on en a discuté en équipe, c'est du trop long terme pour nos familles et après ça semble être des préoccupations [manger bio à budget constant] qui semblent être trop éloignées de leurs préoccupations quotidiennes* ». Si le défi peut se rapprocher des ateliers cuisines que la CAF propose, la référente craint la conservation des tickets et le suivi des achats, jugés trop contraignant, tout comme les horaires potentiels d'ateliers en soirée. Elle nous conseille de contacter un centre social situé en centre-ville, ou qui accueille des familles ayant déjà une sensibilité à « l'écologie », qu'elle estime plus propices pour s'engager dans une mobilisation plus effective de familles. Son discours nous révèle qu'il leur paraît difficile de mobiliser des familles éloignées de ces préoccupations, parti que

souhaite pourtant prendre le CIVAM et le PNR. Nous relevons ici une indication sur les conditions sociales du public qui pourrait être mobilisé en l'occurrence un public déjà préoccupé par les dimensions bio et locales de son alimentation. Ce qui rejoint par ailleurs le constat de John Dewey qu'un intérêt pour une thématique motive à s'engager dans une expérience. Il précise que si l'expérience est perçue comme une épreuve trop difficile ou éloignée des préoccupations de l'individu, il pourrait ne pas la mener à terme. Cependant, nous considérons que suivre cette mobilisation d'un public déjà impliqué, intéressé puisse remettre en cause les ambitions d'élargissement de l'accessibilité des produits sains mais également de la participation à la gestion du système alimentaire à l'ensemble de la population, pourtant visé par la démocratie alimentaire. Néanmoins, malgré le refus, l'animatrice du centre de Foix nous déclare ne pas être contre et plutôt intéressée d'un retour par les organisatrices et les familles de la première édition afin d'envisager une implication dans le projet. Des premiers retours d'expériences, notamment par les participant.e.s eux.elles même peuvent alors constituer en un levier pour la mobilisation de futur.e.s partenaires et / ou bénéficiaires.

En ce qui concerne les motivations à accepter le rôle de structure relais, nous nous appuyons sur l'entretien réalisé avec la représentante du centre social de St Girons qui a choisi de prendre part au défi. Contrairement à la CAF de Foix, l'équipe de St Girons est stable depuis une dizaine d'années, connaît aussi bien ses familles que son territoire, et recherche à proposer de nouvelles activités « *tous les 1 à 2 ans minimum, pour éviter la routine* ». Le défi FAAP leur permet donc d'entreprendre un nouveau partenariat avec le CIVAM et PNR, jamais approchés auparavant, et espère toucher de nouveaux bénéficiaires en mobilisant cette thématique alimentaire. La référente CAF nous confie vouloir saisir le défi pour « *sortir certains publics de leur condition parentale, les amener vers d'autres ateliers du centre social et pas toujours centrés sur l'enfant* ». Elle souhaite par exemple permettre aux mères « *d'avoir des moments pour elles, (...) parler avec d'autres adultes qu'elles n'ont pas forcément l'habitude de voir, des professionnels (...) de les sortir de cette maternité des fois un peu envahissante !* » (Véronique, CAF St Girons). Le défi FAAP prend alors une dimension pleinement sociale du point de vue de la référente du centre social.

Aux côtés des structures relais, il restait à Emilie et Claire à constituer le collectif des intervenant.e.s, en charge de l'animation des ateliers de visite de points de vente ; cuisine ; nutrition et visite de fermes. **Nous apprenons que le recrutement de cette équipe d'animation a majoritairement relevé d'Emilie du CIVAM, forte de son réseau personnel et professionnel composé de personnes en charge de ces différentes thématiques.** C'est ainsi que la nutritionniste est une membre d'un groupement d'agriculteur.rice.s bio d'un département limitrophe ayant déjà travaillé avec Emilie sur l'accompagnement en restauration collective ; l'équipe de cuisinier.ère.s est une association de deux personnes évoluant depuis 2013 sur les départements de l'Ariège et de la Haute Garonne pour proposer des cours de cuisine à partir de produits locaux en priorité, et bio au maximum. Ils.elles sensibilisent également à la cuisine végétarienne. Les deux cuisinier.ère.s s'avèrent également être des proches d'Emilie. *« Alors comment j'ai entendu parler du défi eh bien c'est par [Emilie]! En fait elle est assez proche d'un cercle d'amis et du coup on s'est rencontrées à plusieurs occasions, on a échangé sur notre travail et elle s'était dit tiens je vais faire appel à des cuisiniers sur des projets etc et puis on lui a dit que ça pourrait nous intéresser qu'on aimerait bien être dans la formation et la discussion puis moi c'était à une étape de ma vie où j'avais travaillé en restauration deux ans d'affilé (...) et je me suis dit que je n'avais plus du tout envie de faire ça, donc c'est une partie de l'année plus confortable pour mon travail. »* (Julia, cuisinière pour le défi, Avril 2019). Emilie nous présentera les mêmes motivations pour le choix de cette équipe de cuisine.

Enfin, si Emilie bénéficie d'un fort réseau d'agriculteur.rice.s dans le cadre du CIVAM, nous apprendrons que l'une des fermes visitée sera celle tenue, entre autres, par son mari et amis d'enfance. *« Après ce sont des connaissances aussi. Tu vas te dire "c'est très connaissances amicales et tout ça " mais de toute façon, c'est comme ça qu'on avance, qu'on lance quoi ! »* (Emilie, Février 2019).

**Le réseau personnel serait alors un atout pour enrôler des personnes dans ces initiatives alimentaires innovantes.** Précisons également que le temps court entre la réception des financements au cours de l'été 2018 pour le lancement du défi et le début du défi en octobre justifie la mobilisation du réseau personnel pour respecter le calendrier du projet.

Enfin, nous terminerons cette sous partie par la présentation des familles ayant été finalement recrutées au terme de cette construction institutionnelle du Défi FAAP Ariégeois.

En interrogeant les sources d'inscriptions des participant.e.s lors de nos entretiens individuels, nous relevons que :

- 9 personnes sur 34 inscrit.e.s travaillent au PNR ou ont une relation proche y travaillant, principalement le conjoint. Ce qui représente près du quart des participant.e.s initiaux. Ce chiffre nous amène à relativiser la volonté d'élargir le réseau à des personnes « peu initiées ».
- 5 personnes ont été recrutées par le biais de la Croix Rouge de Foix - dont 2 bénévoles et donc non bénéficiaires, qui ont pris part au défi mais ont également été chargé.e.s, par le directeur de la Croix Rouge de Foix, de recruter et de motiver les bénéficiaires sur leurs temps de distribution des paniers alimentaires.
- 9 personnes viennent du réseau de la CAF de St Girons – dont la référente CAF pour le défi.
- Enfin, 1 couple est recruté lors de la Foire Bio organisée tous les ans en octobre par le CIVAM et 2 se sont inscrit.e.s par internet. Ces 4 personnes ne sont pas affiliées à l'une des structures relais. mais seront réparties entre les 3 équipes (Foix / St Girons / PNR). Nous remarquons alors que le CIVAM et le PNR ont engagé une campagne de communication pour élargir le nombre d'inscrit.e.s.
- Nous ne disposons pas d'informations sur les conditions d'inscriptions des 7 personnes restantes, car nous ne les avons pas aperçues par la suite sur le défi. Nous remarquons par contre qu'elles ne faisaient pas partie des listes d'inscrits fournies par les structures relais. Il nous est donc impossible de définir leur profil ni de savoir les raisons de leur absence, malgré nos tentatives de contacts.

En finalité, sur les 34 inscrit.e.s, à l'origine, 21 personnes ont suivi le défi jusqu'à son terme. Sur ces 21 personnes, nous avons revu nos calculs avec au total 12 personnes non affiliées à une structure relais, et 9 personnes issues soit de la CAF, soit de la Croix Rouge. Le groupe Défi FAAP nous apparaît presque mixte, avec une légère tendance à avoir concerné des personnes plutôt initiées. Les ambitions initiales des organisatrices pour le recrutement ne semblent pas avoir été atteintes. L'ensemble du collectif a été réparti en 3 équipes, selon des contraintes géographiques : une équipe regroupant principalement les personnes issues de St Girons et ses environs ; une équipe regroupant les personnes issues de Foix et ses alentours et enfin une équipe regroupant l'ensemble des personnes recrutées via le PNR.

Nos entretiens réalisés auprès de 17 personnes, complétés par le listing procuré par Emilie nous permettent d'établir un profil sociologique du collectif.

- Sur les inscrit.e.s, nous comptons 12 personnes de 30-44 ans (3 ème groupe de population en Ariège), 4 personnes de 45 – 59 ans ; 3 de 60 – 74 ans.
- 2 familles mono parentales ; 8 couples avec 1 ou 2 enfants ; 3 personnes célibataires ; 2 couples sans enfants ; 2 couples dont les enfants ont quitté le foyer parental
- 4 personnes niveau Bac ; 3 personnes niveau BTS ; 8 personnes niveau Bac + 3 à + 5
- Tou.te.s sont installé.e.s depuis au moins 10 ans en Ariège sauf 1 qui vient d'y revenir depuis 2 ans.
- 8 personnes ont déclaré mangear « très souvent » bio ; 20 « souvent » et 9 « rarement »

Au regard des statistiques présentées en première sous-partie, nous pouvons conclure d'une certaine représentativité des familles avec les statistiques territoriales de l'Ariège et du territoire du PNR.

Lorsque nous interrogeons les participant.e.s sur les motivations premières à l'inscription au défi, nous remarquons qu'une majorité avaient une faible idée sur ce qu'ils.elles s'apprêtaient à vivre et n'avaient par conséquent par d'attentes particulières.

*« Ouais on est rentrés là par hasard c'était pas du tout un objectif on avait pas du tout prévu déjà de faire ce genre de truc quoi. On en avait pas entendu parler ... Elle nous l'a bien présenté en fait ! » Anne et Philippe, équipe St Girons*

*« Je me suis inscrite via un mail d'un gars du coin, (...) je voulais avoir quelqu'un au téléphone pour savoir un peu quels jours ou quels types de dispos il fallait avoir et en fait on a jamais réussi à savoir avant l'inscription (...) Du coup je me suis dit ben tant pis c'est bon on va voir quoi ! et j'étais inscrite. » Rose, équipe St Girons.*

Certes, tou.te.s ont été interpellé.e.s par l'objectif de consommer plus de produits biologiques sans dépenser plus mais c'est surtout une curiosité de découvrir ce que ce dispositif proposait qui fut la première des motivations. Notamment, ils.elles étaient intrigué.e.s par l'idée de s'investir dans des ateliers, en particulier ceux autour de la cuisine.et la nutrition, qui se sont avérés être les ateliers les plus attendus avant de commencer le Défi.

« *Moi c'était surtout la nutrition que j'attendais, me dire que bon je suis quelqu'un qui ne mange pas beaucoup de viande. Euh comment je peux faire pour peut être mieux, comme je suis quelqu'un qui aime pas trop cuisiner, comment je peux faire pour peut être manger mieux, voilà j'attendais juste des conseils pour me dire comment on ne mange pas de viande* » Anaïs, équipe Foix.

« *moi j'étais vraiment attirée par ce qu'elle proposait au niveau des ateliers elle disait donc avoir des conseils pour consommer en circuits courts, à budget moindre, à savoir, à voir la diététicienne pour faire des repas équilibrés avec moins de viande* » Lisa, équipe St Girons

D'autres ont saisi l'occasion pour « *savoir comment [s]'approvisionner en Ariège, ou aller dans les réseaux de producteur.rice.s* » (Alice, équipe PNR) ou de compléter leur consommation déjà importante en bio avec « *un peu plus [de] circuit courts et rencontrer plus de producteurs du territoire* ». (Jade, équipe PNR). Enfin, l'une des participant.e.s nous confie avoir été motivée à rejoindre le projet car **l'une des animatrices de la Croix Rouge qu'elle fréquente lui a annoncé que son implication dans le projet avec d'autres bénéficiaires permettrait à la structure de recevoir des subventions supplémentaires pour proposer des paniers biologiques aux bénéficiaires.** « *Je le fais pour moi, pour ma famille et pour la Croix Rouge, pour plus tard pouvoir bénéficier de produits bios qui sont à budget tous petits !* » (Kathy, équipe St Girons).

---

Nous venons donc de présenter la pré-figuration de deux projets alimentaires territoriaux. En dépit de leurs caractéristiques territoriales et socio-économiques différentes, nous remarquons que ce sont deux territoires qui font le choix de mobiliser les consommateur.rice.s pour enclencher la transition alimentaire. Le premier en les mettant à l'expérience de la culture de la terre et de l'auto-production, de façon individuelle ou collective, par l'agriculture urbaine ; le second en mettant l'acte alimentaire à l'épreuve de façon par contre individuelle et collective. Les conditions de réussite pour le lancement de deux projets tiennent premièrement à l'inscription de ces derniers dans la continuité d'initiatives environnementales, sociales ou alimentaires déjà amorcées sur les territoires. Nous avons ensuite relevé l'importance de la mobilisation du réseau personnel et professionnel des porteur.euse.s de projet pour les concrétiser.

Ce qui retient d'autant plus notre attention est, qu'en dépit de leurs différences, ces deux territoires rencontrent pourtant la même problématique autour de la mobilisation citoyenne, ce qui questionne la faisabilité d'une mutation vers une gouvernance co-construite et partagée. Nous tenterons de vérifier les conditions à la mobilisation lors de notre étude plus approfondie du Défi FAAP, qui a par ailleurs fait face à l'abandon de certain.e.s membres de son collectif. Le caractère associatif du projet Défi FAAP semble avoir en tout cas reçu moins de rejets ou critiques contrairement au projet municipal, ce qui interroge sur la légitimité des élus à se saisir des questions alimentaires. Enfin, deux territoires différents mais qui partagent la même ambition de toucher un public « *peu initié* », en favorisant l'implantation de jardins partagés dans les quartiers politiques de la ville ou en sollicitant des centres sociaux tels que la CAF ou la Croix Rouge en tant que parties prenantes. La suite de notre analyse tentera d'identifier l'influence que peuvent jouer les conditions économiques et sociales des individus dans l'enclenchement de la transition alimentaires.

Dans le cadre du défi FAAP, nous remarquons par ailleurs que les 4 structures (PNR, CIVAM, Croix Rouge de Foix et CAF de St Girons) coordinatrices s'accordent à considérer que la consommation de produits alimentaires biologiques ne répond pas uniquement à des critères économiques, budgétaires, mais qu'elle dépend surtout de transformations des conduites alimentaires. En proposant aux participant.e.s de « *questionn[er] les façons de cuisiner, de bien manger, (...) la façon dont [est] conçue l'alimentation, l'impact de ce qui [est mangé], [des] choix alimentaires* » (Emilie, février 2019) par des ateliers pratiques, les structures coordinatrices du Défi FAAP font le pari de l'enquête collective pour que les participant.e.s « *retrouvent une capacité d'influence sur leurs conditions d'existence.* » (Zask 2008, paragr. 42). Elles envisagent que « *les possibilités [alimentaires] des participant.e.s ne soi[ent] plus déterminées par des valeurs antérieures – telles que les caractéristiques socio-économiques de chacun.e – mais par l'examen de ce qu'ils.elles font* ». (Rozier 2010). **Le pari du Défi FAAP est donc de relativiser le déterminisme sociologique associant des comportements à des caractéristiques socio-économiques précises en les amenant à découvrir et développer des compétences et sensibilités par la mise à l'épreuve de l'acte alimentaire, en interagissant avec leurs environnement sociaux et physiques.** Ce qui rappelle notre hypothèse de départ inspirée de la philosophie de J. Dewey, selon laquelle l'accompagnement de la transition alimentaire consisterait « *à repenser les conditions auxquelles les citoyen.ne.s pourraient parvenir à former des*

*jugements politiques raisonnables, cohérents et responsables* » (Zask 2003) et que cet accompagnement serait « *quelque chose à créer par les expériences et activités* ». (Rozier 2010). Ce pari engagé par le Défi FAAP justifie son analyse approfondie dans les parties suivantes. Nous allons tenter de comprendre l'expérience proposée afin d'arbitrer si la méthode de l'enquête sociale proposée par John Dewey puisse être une méthode d'accompagnement à la transition alimentaire.

## II - LE CHOIX DE L'EXPERIENCE COLLECTIVE COMME METHODE D'ACCOMPAGNEMENT A LA TRANSITION : LE CONTENU DU DEFI F.A.A.P POUR PRODUIRE ET TESTER DES SOLUTIONS.

Nous avons donc choisi d'analyser une méthode particulière d'accompagnement proposée dans le cadre de l'élaboration d'un plan alimentaire territorial : le Défi Famille à Alimentation Positive (FAAP). Le choix de focaliser notre analyse sur cette méthode particulière s'explique en partie par sa dimension *expérimentale*, théorisée par John Dewey comme une condition d'exercice propre d'une démocratie, par Neva Hassanein comme une condition d'exercice propre à une démocratie alimentaire. L'objectif est d'identifier la façon dont cette méthode d'accompagnement permet à ses parties prenantes de produire les solutions aux situations indéterminées qu'ils.elles rencontrent. En l'occurrence ici, la façon dont le Défi FAAP modifie les pratiques et représentations relatives à l'alimentation des parties prenantes afin de projeter sa contribution dans la conduite d'une transition alimentaire plus globale. Nous choisissons pour cela d'en proposer une analyse en deux temps.

D'une part, nous chercherons à comprendre, de quelles façons l'enquête proposée dans le défi favorise, chez les participant.e.s<sup>42</sup>, l'acquisition de connaissances, compétences et réflexivité sur les changements pratiques et alimentaires à opérer pour contribuer à la transition alimentaire (III). D'autre part, nous chercherons à comprendre de quelles façons l'expérience du défi génère une réflexivité sur les pratiques d'accompagnement chez les organisateur.rice.s et intervenant.e.s, - autres parties prenantes de l'instrument qui représentent ici l'action publique alimentaire - et s'il contribue ainsi à reconfigurer la façon de conduire des politiques publiques alimentaires, pour en finalité, toujours contribuer à l'organisation de la transition. (IV). **En résumé, nous cherchons à comprendre si l'enquête collective est une condition technique d'accompagnement de la transition alimentaire.**

Nous postulons pour cela qu'à l'issue de la comparaison des pratiques alimentaires ante- et post- défi de l'ensemble des parties prenantes, des changements s'opèrent pour l'ensemble des parties prenantes, faisant de l'expérience du Défi FAAP un processus de co-construction

---

<sup>42</sup> - qui représentent essentiellement les consommateur.rice.s dans le système alimentaire –

et d'interactions à influences mutuelles entre l'ensemble des parties prenantes plutôt qu'une éducation descendante, des « expert.e.s » aux participant.e.s.

Il nous est cependant impossible d'identifier les changements opérés chez les participant.e.s sans présenter l'expérience collective qu'ils.elles ont vécu. La présentation du contenu du Défi FAAP au sein de cette partie II nous permet ainsi d'identifier les conditions techniques et sociales qui permettent de conduire une expérience collective, en l'occurrence alimentaire. Nous mettrons ainsi en parallèle nos retours d'observations et entretiens avec la définition de l'enquête collective de John Dewey.

## **A. Le rapport gouvernant/gouvernés proposé par le Défi.**

### **1. Les participant.e.s comme sujets et objets de l'instrument Défi FAAP.**

Pour assurer la présence des inscrit.e.s au lancement du défi, deux dates ont été proposées : le 22 novembre après-midi (14h30-17h) ou le 27 novembre en soirée (18h-21h30) autour d'un goûter ou d'un repas gourmand, tous deux préparés par les cuisinier.ere.s en charge de l'atelier cuisine. Nous assistons à la soirée de lancement. Ces deux temps sont l'occasion pour les organisateur.rice.s de prendre connaissance du public constitué via les périodes d'inscriptions, qui ne permettaient pas d'avoir plus d'informations sur les profils des inscrit.e.s. Pour cela, l'ensemble de la soirée (et goûter) sont organisés en 3 temps : présentation du défi / activités – jeux inspirés de la méthode d'animation dite d'éducation populaire / goûter ou repas collectif. Le temps d'activité-jeux est dédiée à l'interconnaissance des participant.e.s et animateur.rice.s ainsi qu'à la libre expression de chacun.e vis-à-vis de :

- « Ce qu'[ils/elles] pensent trouver dans le défi Famille à Alimentation Positive » ;
- Les craintes et préoccupations qui les animent vis-à-vis de ce défi.

#### *Encadré 4 : L'éducation populaire.*

Nous avons choisi de définir l'éducation populaire à partir de la définition du Centre d'entraînement aux méthodes d'éducatives actives (CEMEA), association d'éducation populaire créée en 1937 en France par Gisèle De Failly. Les ressources mobilisées par le CEMEA sont indiquées en bas de page<sup>43</sup>.

**L'éducation populaire** se définit d'abord comme « *non affiliée à une éducation d'Etat* », en raison de ses initiateurs, à savoir des associations ou syndicaux, proches du mouvement ouvrier, dans les années 1936 en France, dont l'ambition est d'appuyer les politiques publiques tout en conservant « une liberté de penser autonome et critique face aux agissements de l'Etat » (Barly, 2017)<sup>44</sup>.

L'éducation populaire se caractérise ensuite comme :

- Un « rapport entre pratique et théorie, entre théorie et pratique. » (Balry, 2017). Considérant que l'une n'allant pas sans l'autre, l'éducation populaire propose des allers-retours, dans les deux sens, entre pratique et théorie, faisant par conséquent écho au pragmatisme de John Dewey, présenté plus haut.

- Un processus d'éducation « *qui contribue à la construction progressive d'un sujet - entendu comme sujet social, acteur de la société -* » en l'accompagnant à « *trouver les moyens et les situations lui permettant de mettre en œuvre ses capacités.* » (Balry, 2017). Le sujet est à la fois sujet et objet du processus éducatif.

Cette philosophie rejette par ailleurs la notion de « don » ou prédisposition : « on ne naît pas bon ou mauvais, on le devient par un processus éducatif ». Ce rejet rappelle le parti pris ayant motivé les organisatrices à animer un tel défi, qui considèrent que les pratiques de consommation sont moins déterminées par un profil socio-économique que par les interactions entre un sujet et son environnement (physique et / ou social).

- Un processus d'éducation qui repose sur l'action collective, définie comme « *un espace de construction de relations, d'élaboration collective de la pensée, de la solidarité*

---

<sup>43</sup> « L'éducation populaire réinterrogée » de JEAN Bourrieau ; « Éducation populaire et puissance d'agir » de Christian Maurel ; « Pour une culture de la participation » de Pierre Mahey ; « L'animation dans tous ses états (ou presque) » de Jean Claude Gillet ; « Du temps à ménager » de Robert Penin. Mobilisés par le CEMEA <http://www.cemea-pdll.org/Qu-est-ce-que-l-education>

»). Un espace qu'il faut « *vivre, pratiquer et appréhender pour le saisir* ». Cette action collective « *génère des processus de transformations des relations aux savoirs, des relations à l'autre (...) avec comme perspective politique une perspective d'émancipation individuelle et collective* » (Balry, 2017)

Le fait que les organisatrices, Emilie et Claire, choisissent d'animer le défi selon l'éducation populaire affiche leur volonté d'expérimenter, via ce dispositif, une approche moins prescriptive, pour une approche plus incitative et exploratoire. Elles mettent les participant.e.s au cœur du dispositif du Défi afin qu'il.elle puisse prendre conscience de leurs compétences et capacités à influencer elles et eux-même leurs conditions ici d'achats, cuisine, dégustation. Pour cela, les activités de brises glaces et exercices d'interconnaissances proposés installent un climat de confiance propice à la libre circulation des idées et opinions de chacun.e, confirmant une première ambition démocratique proposée par le défi. Vis à vis de l'alimentation, l'objectif du défi est de démontrer aux participant.e.s qu'ils.elles peuvent consommer des produits biologiques indépendamment de leurs conditions économiques et sociales. L'objectif n'est pas de les conduire à suivre une vision, une pratique précise de l'alimentation que le CIVAM, le PNR, les cuisiniers ou les autres intervenant.e.s défendent, mais de leur faire prendre conscience qu'ils.elles sont en capacité de faire leurs propres choix alimentaires, indépendamment de leurs profils socio-économiques. « *La liberté est liberté non de choix mais d'action* » (Zask 2003). Les questions amènent les participant.e.s à définition des objectifs qu'ils.elles souhaitent atteindre en s'impliquant dans la démarche du défi. Cela permet également aux organisatrices d'adapter le contenu des ateliers proposés.

## **2. Une attention particulière portée à ce qui « affecte » ou « trouble » les participant.e.s : le choix de la méthode exploratoire.**

Nous choisissons de mobiliser la sociologie pragmatique de John Dewey et sa définition de l'expérience pour analyser ce que sont invités à vivre les participant.e.s au défi. Nous postulons qu'en s'essayant à des expériences pratiques, le défi puisse constituer en une enquête collective, que John Dewey estime être une condition d'exercice politique démocratique. L'enquête est définie comme « *l'activité grâce à laquelle les publics passifs peuvent retrouver une capacité d'influencer sur les conditions de leur existence.* »(Zask

2008). Si un individu s'engage dans une enquête c'est pour aboutir à « *la transformation contrôlée ou dirigée d'une situation indéterminée en une situation qui est si déterminée en ses distinctions et relations constitutives qu'elle convertit les éléments de la situation en un tout unifié.* » (Dewey 1967, 169). L'enquête est jalonnée de plusieurs phases.

La première est celle de la **constitution du public**, que nous avons développée précédemment, à savoir l'ensemble des 3 équipes St Girons ; Foix et PNR soit les 27 participant.e.s présenté.e.s ainsi que les 4 structures coordinatrices.

**Une fois constitué, ce public, doit articuler ses intérêts.** Pour cela, le public est amené à exprimer la ou les situations indéterminées, confuses, qu'il rencontre, ressent. Par exemple, les troubles ressentis par les organisateur.rice.s du défi FAAP Ariégeois, mentionnés plus haut, sont la difficulté pour certaines personnes d'avoir accès à des denrées alimentaires bio, locales ou saines ; le manque de visibilité de leur action ; le manque de mixité sociale des publics avec lesquels ils travaillent

Nous observons que la soirée de lancement du Défi FAAP, en invitant à exprimer ce qu'ils.elles attendent du défi ainsi que leur craintes, s'apparente à la reconnaissance et l'expression de qui « trouble » l'acte alimentaire de chacun.e. En invitant les participant.e.s à « *cerner les causes de leur détresse* » (Zask 2008) le défi FAAP permet une première problématisation de la situation, qui est censée enclencher leur volonté de rechercher une ou des solutions pour soulager cette situation indéterminée. « *Lorsque les personnes indirectement affectées ont conscience du préjudice qu'elles subissent, elles peuvent développer des activités qui leur permettront à terme, de transformer les affections sociales dont elles se ressentent en action politique.* » (Quéré et Terzi 2015). Ici, nous remarquons que ni le PNR, ni le CIVAM ne définissent un trouble pour les participant.e.s mais les invitent à leur faire émettre ce qui les perturbe afin de caractériser, de manière plus globale, les enjeux d'une transition alimentaire. A partir des craintes et attentes des participant.e.s, nous supposons qu'Emilie et Claire pourront estimer vers quoi cette transition devrait s'orienter, recueillir ce qui empêche les consommateur.rice.s d'y contribuer, d'y accéder, identifier quels leviers mobiliser ou quels obstacles surmonter. Elles souhaitent s'inspirer des troubles exprimés par les participant.e.s pour orienter l'expérience du Défi qu'elles s'approprient à leur proposer. Selon les troubles identifiés, le pari du Défi FAAP est de se présenter en tant que « *point de rencontre autour duquel les caractères du milieu et les traits de l'être vivant peuvent être redistribués* » et à partir duquel le public participant à l'expérience « *parvient à transformer les conditions qui l'affectent.* » (Dewey et Zask 2010).

### **Les attentes des participant.e.s énoncées lors de la soirée de lancement.**

- Faire évoluer son alimentation
- Des rencontres et de la convivialité
- Idées de cuisine végétariennes avec des recettes de menus équilibrés, afin d'éviter la viande
- Goûter de bons produits et sains
- Que manger soit un plaisir !
- Découvrir de nouveaux repas, aliments et des réseaux de production
- Découvrir des astuces, recettes et savoirs-faires
- Démarche zéro déchet : quelles astuces chez les participant.t.e.s et quels fournisseurs pour s'approvisionner
- Faire plus de « fait maison »
- Connaître le « juste prix des produits bio et locaux »

### **Ce qui est craint par les participant.e.s, énoncé lors de la soirée de lancement.**

- Difficultés pour la saisie
- Ne pas arriver à faire mieux, à atteindre l'objectif
- Devoir multiplier les points de vente
- Passer trop de temps à cuisiner
- Ne pas pouvoir suivre toutes les réunions ou peur des déplacements et fatigue que la participation au défi implique.
- Ne pas arriver à changer ses habitudes, surtout lorsque l'on a des enfants
- Gaspillage
- Que le prix des produits bio et locaux soit trop élevé
- Crainte d'un manque d'accès aux producteurs (tant en ville qu'à la campagne et également en montagne)
- Crainte d'un problème d'horaires, lieux et stocks des productions.

(Voir Annexe)

---

Nous constatons alors que les participant.e.s s'interrogent sur les évolutions que doivent prendre leur alimentation pour que celle-ci soit savoureuse, équilibrée, moins carnée, saine, variées, cuisinée maison, achetée à son juste prix et dans l'idéal bio et locale. Ils.elles s'interrogent surtout de la faisabilité de cette alimentation compte tenu de leur faible disponibilité à multiplier les points de vente, qui semble être le premier obstacle à une consommation alimentaire bio et locale, après leurs prix, estimés élevés, ou leur faible disponibilité pour se consacrer à la cuisine maison. Ils.elles s'interrogent notamment à leur capacité à pouvoir entrer en contact avec des producteur.rice.s locaux, qu'ils.elles considèrent difficile à rencontrer, rappelant la distanciation croissante entre les différent.e.s acteur.rice.s du système alimentaire. Enfin, le changement d'habitudes inquiète, notamment si celui-ci doit s'appliquer à l'ensemble du foyer, pas forcément mature ou impliqué dans le projet du défi. L'enquête devant permettre au public, par l'action, de réfléchir et de tester les solutions qui pourraient mettre un terme aux troubles initiaux, nous allons revenir sur les

expériences proposées par le défi FAAP afin d'observer s'il permet au public « d'expérimenter des hypothèses pour passer d'une situation de doute à une situation unifiée ». (Dewey 1967)

---

## **B. Une mise à l'épreuve pratique de l'acte alimentaire : le cadre d'action pour tester les hypothèses de solutions aux « troubles ».**

« *Il n'y a pas meilleur moyen pour connaître la nourriture que de la cuisiner ; de nos jours cependant, rares sont les gens à qui l'on montre comment.* » Carolyn Steel<sup>45</sup>

Le défi propose de tester des solutions pour chaque « épreuve » de l'acte alimentaire que sont, dans l'ordre proposé par le défi Ariégeois : les courses (visite des différents points de vente), la préparation et la dégustation (ateliers cuisine et nutrition), la production des produits consommés (visites de ferme en agriculture biologique). Ce qui nous rappelle l'organisation systémique du système alimentaire proposée par Malassis en 1993 : Production / Transformation / Distribution / Consommation.<sup>46</sup>

Nous remarquons par contre que par cette structure, les *hypothèses de solutions aux troubles à expérimenter* sont davantage proposées par les organisateur.ice.s que par les participant.e.s, rappelant « *l'effet cognitif direct d'un instrument d'action publique, qui impose des définitions conventionnelles de faits sociaux en fournissant une grille de catégorisation. L'instrument induit une problématisation particulière de l'enjeu dans la mesure où il hiérarchise des variables et peut aller jusqu'à suggérer un système explicatif.* »<sup>47</sup> (Lascoumes et Simard, 2008). Ici, nous remarquons que les organisatrices laissent la présentation du « *système explicatif* » au cuisinier, signe que l'expression de discours et opinions plurielles est permise voire attendue au sein du public défi FAAP. Une

---

<sup>45</sup> C. STEEL, *Hungry City (How Food Shapes Our Lives)*, 2008 traduit par Marianne BOUVIER en 2016 aux Editions de l'Echiquier sous le titre *La Ville Affamée*. p. 215

<sup>46</sup> MALASSIS L. *Nourrir les Hommes* Flammarion, Paris, 1993. Cité par Paturel, 2018.

<sup>47</sup> Lascoumes Pierre, Simard Louis, « L'action publique au prisme de ses instruments. Introduction », *Revue française de science politique*, 2011/1 (Vol. 61), p. 5-22. DOI : 10.3917/rfsp.611.0005. URL : <https://www.cairn.info/revue-francaise-de-science-politique-2011-1-page-5.html>

liberté et pluralité d'opinions qui rejoignent d'ailleurs les conditions démocratiques soulevées en introduction par Habermas, Latour ou Dewey.

Le cuisinier présente différentes pratiques / habitudes individuelles permettant de rendre une consommation plus importante de produits biologiques accessible à tous les budgets. Nous rappelons que c'est en mobilisant l'angle budgétaire en premier lieu que le défi souhaite enclencher des réflexions plus globales sur les pratiques alimentaires. « *Les conversions dans les pratiques de consommation, telles qu'elles sont notamment organisées par les mouvements militants, vont symétriquement s'attacher à défaire des routines et réinstaurer des formes de réflexivité chez les individus* » (Dubuisson Quellier, 2012). Les pratiques présentées constituent les hypothèses que les participant.e.s vont être amenées à tester afin d'en conclure si elles mettent un terme ou non aux situations confuses qu'ils.elles éprouvent pour se nourrir. Nous avons choisi de présenter ici un à un les conseils avancés par le cuisinier afin de mentionner à chaque fois le ou les ateliers permettant de tester ces hypothèses, et de quelles manières.

### 1. Première hypothèse : « modifier ses lieux et habitudes d'achats »

Daniel présente que des économies peuvent être réalisées en privilégiant les denrées de saisons, l'achat « *directement chez les producteur.rice.s* » (Daniel, décembre 2019) à la ferme ou sur le marché « *qui fait office de boutique de producteurs* » (Emilie, décembre 2019) – car cela diminue voire supprime les intermédiaires – ou encore les groupements d'achats qui opèrent des prix plus avantageux pour des portions plus importantes. Également, Daniel conseille de porter une attention particulière lors des courses, aux prix au kilo ou au litre, à la composition des aliments et leur provenance qui ont une incidence sur les prix ainsi que de favoriser l'achat en vrac pour réduire les coûts, notamment induits par les emballages et conditionnements.

Nous remarquons que trois ateliers sont chargés d'amener les participant.e.s vers d'autres point de vente tels que l'atelier visite d'un marché de plein vent en centre-ville de St Girons ou Foix, l'atelier visite d'une épicerie d'un réseau biologique à St Girons ou Foix et l'atelier visite de ferme, l'une de maraîchage et fromage de brebis située à 23 min de St Girons et 53 min de Foix ; l'autre, une chèvrerie, situé à 36 min de St Girons et 25 min de Foix. Nous formulons l'hypothèse que ces ateliers puissent proposer des solutions pour « *sortir du supermarché* », énoncé par les participant.e.s lors de la soirée de lancement.

*La visite de l'épicerie bio* est organisée en trois temps : une présentation du réseau, un tour du magasin et un petit temps ludique qui propose aux participant.e.s de simuler un temps de courses en comparant le coût de 2 paniers d'achats – l'un composé d'une soupe de courge ; d'un couscous et d'une pâte brisée déjà cuisinés / préparés ; le second composé de l'ensemble des ingrédients bruts nécessaires à leur réalisation « maison ».

Cet atelier permet aux participant.e.s de (re)prendre connaissance de l'historique et philosophie du réseau national auquel appartient l'épicerie, vis-à-vis des approvisionnements, politiques de rémunération des agriculteur.rice.s partenaires et des employé.e.s. Ils.elles reçoivent également des précisions sur les produits proposés par le réseau et la façon dont leurs prix sont fixés. Parcourir le magasin avec la directrice pour guide leur permet ensuite d'identifier ces produits et se familiariser avec les différentes étiquettes renseignant les provenances, les compositions ; la gamme biologique proposée à prix abordables et de prendre connaissance de la réduction de 30% appliquée par le réseau sur les denrées proposées en vrac, information qui peut s'avérer stratégique pour un public recherchant à réduire le coût de ses consommations biologiques. Nous observons alors que le réseau associe à la réduction du coût de certaines denrées à une sensibilisation à la réduction des emballages et déchets. Enfin, la session du « jeu des courses », en 2 équipes, les invitent à mettre en application cette visite guidée pour choisir les articles les plus avantageux niveaux provenances et prix. Les organisatrices et le cuisinier présentent l'importance de renseigner les prix mais surtout les prix au litre ou au kilo dans le choix des produits. En finalité, les 2 équipes découvrent que la cuisine maison permet un gain d'économie pour la soupe et le couscous. La pâte brisée ouvre un plus long débat, son prix étant plus avantageux si achetée déjà prête, ce qui permet de gagner par la même occasion le temps que requiert sa confection maison. Néanmoins, lorsque certain.e.s découvrent qu'elle est finalement composée d'huile de palme à la place du beurre, ils.elles concluent que la faire maison serait sûrement gage d'un meilleur goût. L'ensemble des participant.e.s reçoit à la fin de l'atelier épicerie, 3 bons d'achats à utiliser dans le réseau et 1 sac en toile réutilisable destiné à l'achat de produits vrac. Ce cadeau nous questionne sur la pérennisation de la fréquentation de ce type d'épicerie une fois les bons consommés : leur sera-t-il toujours possible d'y effectuer leurs achats en dépit de l'aide financière ponctuelle ? Il soulève également la contribution des « aides matérielles » au changement de pratiques, que nous vérifierons plus tard dans cette analyse « *Au cœur de cette dynamique de*

*stabilisation et du changement des pratiques de consommation les infrastructures matérielles jouent alors un rôle majeur.* » (Dubuisson-Quellier et Plessz 2014).

*La visite de marché*, quant à elle, consiste en un jeu de pistes pour les participant.e.s. L'objectif est de retrouver les stands de producteur.rice.s bios sur les marchés de St Girons et Foix. Néanmoins, nous apprendrons que la visite du marché de Foix ne fut au final qu'une promenade sur le marché, sans jeu de piste. Les participant.e.s étaient guidés alors par un membre du PNR, informé et familier avec le marché de Foix, « *parmi les commerçants qu'il connaissait, en donnant quelques pistes pour nous aider à repérer les revendeurs. Le bérêt n'est pas un critère de local !* »<sup>48</sup>. La visite du marché de Foix fut d'ailleurs couplée à la visite de l'épicerie, contrairement aux ateliers « courses » de St Girons, qui eux, furent séparés sur 2 dates.

En ce qui concerne le jeu pour le groupe de St Girons, les personnes présentent, munies d'un plan du marché et d'une feuille de question préconçues à soumettre aux vendeur.euse.s / producteur.rice.s, sont réparties en binômes et chargées de retrouver les 14 stands « 100% bios » présents en cette saison – hivernale - sur le marché. Emilie du CIVAM qui encadre cet atelier leur annonce que les stands sont habituellement au nombre de 25 et que le CIVAM Bio est chargé de leur référencement. « *Ah oui quand même !* » : Une participante semble surprise de constater autant de stands 100% bio présents. Pour assurer le bon déroulé du jeu, les producteur.rice.s présent.e.s sur le marché ont été averti.e.s en amont par l'organisatrice. Notons que cela permet de les tenir indirectement au courant de la démarche du défi lancé sur le département<sup>49</sup>.

« *L'idée c'est de poser des questions sur le cahier des charges et les rapporter ensuite à l'ensemble du groupe pour les partager ensemble. On vous a mis des suggestions mais vous pouvez poser vos propres questions* »<sup>50</sup>. Cette précision d'Emilie nous présente à nouveau la volonté du défi d'être un « guide » qui ne souhaite pour autant pas taire le libre arbitre des participant.t.e.s en leur donnant la capacité d'adapter l'exercice à leur interrogations. Nous émettons malgré tout l'hypothèse que le fait de donner une fiche de questions préconçues à

---

<sup>48</sup> Extrait d'un SMS envoyé après le défi à un couple de participant.e.s, lorsqu'à la relecture nous nous sommes aperçus qu'aucun des participant.e.s à l'atelier de Foix n'ait fait référence à un quelconque jeu de piste. Nous les remercions pour cette confirmation.

<sup>49</sup> Nous sommes conscient.e.s qu'il y aurait eu un intérêt de nous entretenir avec ces producteur.rice.s afin de recueillir leur ressenti sur la démarche. Néanmoins, faute de temps, nous n'avons pu les contacter.

<sup>50</sup> Référente du groupe du CIVAM Bio, extrait du compte rendu d'observation du 12.01.2019.

soumettre aux vendeur.euse.s / producteur.rice.s puisse freiner la spontanéité du dialogue avec les producteur.rice.s, en rendant un peu trop guidé un exercice qui pourrait relever du quotidien. Néanmoins, nous reconnaissons que la fiche question puisse constituer une aide bienvenue pour amorcer le dialogue lorsque la pratique du marché ou l'échange avec les producteur.rice.s ne sont pas habituels. Indépendamment de leurs pratiques du marché, les résultats du jeu semblent concluants : sur les 14 stand présent sur le marché ce jour là, un groupe en a trouvé 10, l'autre, 13 et enfin le troisième 14.

L'atelier visite de marché permet ainsi de revenir sur plusieurs thématiques à savoir :

- La reconnaissance de vendeurs / revendeurs sur les marchés ;
- Les critères garantissant la qualité biologique d'un produit ;
- La saisonnalité des produits, pourtant non obligatoire sur les marchés, est précisée par Emilie qui profite de l'absence de certains stands en fonction de la période de l'année pour rappeler que certains produits ne devraient pas pouvoir être constamment présents sur les étalages (Poulain 2013) . « *si beaucoup d'emplacements sont non occupés, cela est notamment lié à la saisonnalité : les vendeurs de fromages lactiques ne sont plus là par exemple. Cela est également lié au mauvais temps.* » (Emilie, décembre 2019).
- De revenir sur le cahier des charges bio, via la fiche questions et les échanges, qui nous semble être confus ou peu connu par les participant.e.s.

Enfin, nous remarquons que les participant.e.s profitent de *l'atelier visite de ferme* qui s'est déroulé en Mai 2019, pour se procurer des courgettes, fromages ou yaourts biologiques. Ils.elles prennent également connaissance de ces producteur.rice.s avec qui ils.elles sont directement mis en relation. Ils.elles pourront d'ailleurs les retrouver sur le marché de St Girons, sur lequel ils vendent leurs produits, à défaut de pouvoir venir les récupérer directement à la ferme. Nous observons qu'à l'annonce de leur présence sur le marché de St Girons, l'une des participant.e.s sort immédiatement son plan, obtenu quelques mois plus tôt lors de l'atelier marché, ce qui fait sourire le groupe mais nous confirme également la continuité des ateliers et les connexions qu'en font les participant.e.s. Nous prouvant qu'une succession d'apprentissage s'opèrent.

Nous regrettons néanmoins qu'aucun de ces 3 ateliers n'ait proposé une comparaison des produits achetées en épicerie bio, marché ou à la ferme avec des produits similaires achetés en grande surfaces afin d'accompagner davantage les personnes qui s'interrogent sur les différences de prix réelles entre les différents points de vente. Nous supposons qu'en proposer la comparaison dans le cadre du défi pourrait appuyer le changement de point de vente de façon éventuellement plus rapide, en déconstruisant avec le groupe les idées reçues sur les prix et leur éviter de devoir réaliser cette opération de comparaison par eux même, hors du défi. Notamment lorsque certain.e.s craignent que de perdre du temps à comparer les prix et / ou multiplier les points de vente.

## 2. Seconde hypothèse : « *cuisiner maison* » et « *ré-éduquer ses goûts* »

Second conseil avancé par Daniel, appuyé par Emilie et Claire, est d'économiser en « *cuisinant davantage maison* ». Ceci implique, par conséquent, de consommer plus de produits bruts, frais, « *non transformés* », de faire par exemple ses propres conserves, de valoriser ce « *qu'on considérait être jusqu'ici des déchets* » (Daniel, décembre 2019). Il ajoute même la possibilité d'élargir le *fait maison* aux produits cosmétiques ou ménagers diminuant certaines dépenses et ainsi augmenter le revenu disponible. Cependant, diminuer la consommation de produits transformés appelle une « *rééducation de ses goûts* » aux produits bruts, que Daniel décrit comme « *altérés* » par la consommation de produits industriels, composés d'additifs ou doses trop importantes de sel, sucre ou graisses (Daniel, décembre 2018). Ré-éduquer ses goûts vis-à-vis des protéines animales également, qu'il conseille de diminuer au profit de l'augmentation de la part en protéines végétales et en oléagineux, plus abordables. La viande est un met coûteux, comme en témoigne une participant.e.s lors de la soirée de lancement : « *Nos garçons [étudiants] sont partis cette année. Donc on mange moins de viande. L'argent économisé sur la viande on le met dans le bio.* » (Patricia, équipe Foix).

Nous constatons que ce sont principalement les ateliers nutrition et cuisine qui permettent de proposer un cadre d'expérience pour les personnes ayant émis le souhait de découvrir de nouvelles recettes, notamment végétariennes et surtout nutritives pour éviter les grignotages, découvrir de nouveaux goûts, de nouvelles astuces en cuisine pour le fait maison.

Deux *ateliers nutrition* sont proposés, en janvier – février, un pour chaque équipe, et animés par la même nutritionniste qui travaille pour un autre groupement d'agriculteurs

bio et accompagnent des restaurations collectives d'EPHAD ou scolaires. A l'aide de 3 exercices en groupe, l'atelier, organisé de la même façon pour les 2 équipes, a pour trame:

- De présenter des informations sur l'équilibre nutritionnel à adopter en fonction des *corps* ; *envies* ; *activités de chacun.e.s* ;
- De revenir sur la lecture d'étiquettes, tant au niveau des ingrédients que des apports nutritionnels afin de mettre à disposition des participant.e.s un maximum d'informations disponibles pour les aider à reconnaître et sélectionner les produits les plus nourrissants et sains.
- De présenter des "*menus alternatifs*" afin que chacun puisse réduire sa consommation de protéines animales avec le moins de carences possibles.

La nutritionniste insiste sur le fait que "*se nourrir ne revient pas seulement à se remplir*" et qu'il est par conséquent important de connaître les conditions pour atteindre la satiété, pour « *se remplir efficacement (...) et consommer en conséquence.* » (nutritionniste)<sup>51</sup>. Elle est pour cela très à l'écoute, se soucie souvent des interrogations et points de vue de chacun.e afin d'adapter au mieux ses réponses aux sollicitations et attentes des participant.e.s. Leurs questions et avis guident toujours le dialogue. "*L'idée c'est que ce soit interactif, j'ai un déroulé mais on peut s'adapter à vous, à vos attentes. C'est le moment de poser toutes vos questions. Je veux être sûre de répondre à vos attentes*" (nutritionniste)<sup>52</sup>.

En étant amené.e.s, dans un premier temps, à classer, en groupe, des aliments et catégories d'aliments, les participant.e.s prennent conscience des différentes classes existantes et des apports nutritionnels différents que chaque catégorie procure. Revenir sur ces groupes d'aliments et leurs apports est, selon la nutritionniste, essentiel pour savoir ce dont « *chaque corps a besoin pour être rassasié* » et prévenir les grignotages ou carences. « *Bien manger ne signifie pas seulement choisir de bons produits, mais surtout de savoir les cuisiner, les associer, les consommer dans les bonnes proportions pour en retirer le maximum de nutriments et vitamines.* » leur précise la nutritionniste. Ce qui lui permet alors d'avancer les atouts voire la nécessité de la cuisine maison pour s'assurer d'une part, une consommation saine, sans produits « *ultra – transformés, composés d'additifs au détriment de notre santé* » et d'autre part, pour maîtriser la cuisson des aliments et la composition des assiettes afin de

---

<sup>51</sup> Verbatim extraits du compte rendu d'observation du 29.01.2019

<sup>52</sup> Ibid.

les rendre les plus rassasiantes et nutritives possibles. Les échanges au cours de ces deux ateliers nous révèlent l'importance symbolique et nutritionnelle que les participant.e.s associent déjà à la cuisine maison. Perçue comme une activité valorisante et conditionnant l'adoption de pratiques alimentaires saines, chacun.e. tentent de signifier aux autres et à la nutritionniste leurs propensions pour le fait maison.

*“Moi quand j’ai fait ma confiture maison...” ; “ moi je fais mes propres yaourts ” ;  
“on a toujours cuisiné le plus possible par nous même ! Même si c’est des pâtes,  
c’est nous qui le faisons” ; “Cuisiner soi-même c’est top”, “je ne consomme aucun  
plats préparés”...*

Le fait maison a également tendance à être mobilisé afin de se déculpabiliser d’avoir consommé de la “malbouffe”. *‘J’ai mangé un hamburger à midi.. Mais fait maison par contre!’* ; *“Ah ben oui c’est toujours mieux !”* laissant croire que le fait maison “assainirait” le produit.

Néanmoins, consciente que la cuisine maison ne puisse pas toujours être réalisée, ou pour assurer un choix de produits sains à transformer par elles et eux même, la nutritionniste propose aux participant.e.s une lecture d’étiquettes de différents produits, bio et non-bios, afin de leur indiquer les informations à consulter pour orienter le choix de produits et s’assurer, par conséquent, du contenu de ses assiettes.

La nutritionniste propose un dernier exercice : la cuisson en direct de 3 steaks - 2 issus de la même marque distributeur ; 1 issu de l’agriculture biologique. Pesés avant et après cuisson, l’objectif de cet exercice est de montrer aux participant.e.s le réel contenu de leurs assiettes. Chaque steak pèse 100 g avant chaque cuisson. Or, après cuisson, nous constatons que l’ensemble des steaks perdent du poids. Le premier steak *marque distributeur* dit « pur bœuf » pèse finalement 83 g contre 87 g pour le steak issu de la même marque, dit « au bœuf ». Or ce dernier s’avère finalement composé à 75% de bœuf garanti, le reste étant des fibres végétales, sans protéines, qui « gonflent » le poids en gardant l’humidité nous précise la nutritionniste. Le steak bio quant à lui reste celui perdant le moins de quantité en finissant à 89 g après cuisson. Si les participant.e.s sont surpris.e.s des résultats, nous constatons que cette observation ne sera pas du tout mentionnée au cours de nos entretiens ou lors de la soirée de clôture, laissant planer un doute sur l’effet produit par cet exercice. Cela peut également s’expliquer sur le fait que l’exercice n’aie pu être réalisé qu’auprès d’un groupe, le manque d’appareil de cuisson ayant compromis le test pour le second groupe. Néanmoins, avec cette expérience, les intervenantes argumentent qu’*“on ne peut pas affirmer que le bio*

*est 20% plus cher parce qu'on n'en perd pas la même quantité dans l'assiette !*” Qui plus est, le steak conservant la majorité de son poids initial est composé à 25% de fibres végétales ne pouvant apporter aucune protéine. Au final, ce steak apporte moins de protéines au 100g que le Biocoop, soulevant des réflexions interpersonnelles sur l’arbitrage entre qualité et quantité.

Enfin, elle prend un temps pour présenter ce qu’attendaient avant tout les participant.e.s à savoir des régimes alimentaires à suivre s’ils.elles souhaitent réduire – voire supprimer – les protéines animales de leur alimentation. Sans prôner le régime végétarien ou vegan, la nutritionniste énonce la façon dont il convient d’associer les protéines végétales - légumineuses et les céréales – qu’elle représente afin que chacun puisse être capable de les différencier – pour éviter les carences que peuvent provoquer des régimes pauvres en protéines animales. Notons que l’ensemble de sa présentation s’accompagne d’un power point qu’elle enverra par mail afin que chacun.e puisse s’y replonger quand il/elle le souhaitera ; que les absent.e.s puissent avoir accès aux informations. Ces documents constituent en de nouveaux « *appuis matériels* » (Dubuisson-Quellier et Plessz 2014), des rappels qui pourront appuyer le processus de changement une fois l’accompagnement terminé.

*L’atelier cuisine* quant à lui, sera par ailleurs l’atelier le plus pratique proposé aux participant.e.s, alors invité.e.s à devenir « *cuisinières et cuisiniers du jour* ». Il complète l’atelier nutrition en proposant la découverte de recettes végétariennes et en revenant sur « *les bonnes associations et proportions à suivre pour garantir la satiété* » avancées par la nutritionniste. Nous observons ainsi une certaine continuité et complémentarité des expériences proposées aux participant.e.s. Par contre, nous notons que les cuisinier.ere .s insisteront moins sur les apports ou recommandations nutritionnels des produits. Ils reviendront rapidement sur le ratio légumineuses/céréales mais ils.elles centrent surtout leur ateliers sur les astuces de cuisine et le plaisir que doivent procurer tant la préparation que la dégustation. Le plaisir gustatif est au cœur de leur philosophie.

3 ateliers sont proposés afin de correspondre au mieux avec les disponibilités des participant.e.s. 2 seront animés par Julia, 1 par Daniel. Les mêmes recettes seront proposées à savoir :

3 salades de carottes râpées : une à l'orientale (orange / raisins secs / huile / sel / cannelle) ; une au fenouil ; une autre betteraves crues- carottes - pomme - gomasio (condiment de sésame et sel).

Deux plats principaux : Un carné (couscous à l'agneau) et un végétarien (dahl de lentilles corail avec du lait de coco, accompagné de riz au pesto de fleurs sauvages).

Dessert : Mousse au chocolat vegan (au jus de pois chiches à la place des oeufs).

Ni Julia, ni Daniel ne prend part à la réalisation des recettes. Leur rôle est simplement de superviser, donner des conseils ou des précisions sur les étapes de recettes, sur des techniques de découpes, cuissons, préparation... afin que toutes les préparations soient entièrement réalisées par les participant.e.s qui sont les uniques acteur.rice.s de l'action. Nous observons que Julia et Daniel proposent deux méthodes différentes. Julia, divise ses groupes de 9 (St Girons ; groupe entièrement féminin) et 10 (Durban ; groupe de 7 femmes et 3 hommes avec 2 enfants de 2 et 10 ans) personnes en groupe de 3 personnes, chaque groupe étant en charge d'une recette de plat ou dessert puis d'une entrée. Cette méthode permet à chacun.e de faire équipe avec deux autre personnes et d'apprendre / discuter en petit groupe autour d'une recette. La réalisation du couscous implique de découper la viande ; éplucher et découper les légumes, s'occuper de leurs cuissons et de leurs assaisonnements ; il en va de même pour le dahl, la viande en moins. Enfin le pesto requiert de toaster les graines, trier les plantes sauvages, les rincer et les mixer ensemble ; la mousse au chocolat requiert de faire fondre le chocolat et monter le jus de pois chiche en neige pour ensuite les mélanger ensemble.

La division en 4 groupes suppose que chacun.e maîtrise une recette précise pour pouvoir l'expliquer aux autres par la suite, lors du repas, créant alors un échange collectif. Les recettes opérées en étant divisé.e.s, nous pensons cependant qu'il puisse être difficile pour chaque cuisinier.ere.s du jour d'avoir un regard sur les autres recettes, ce qui pourrait compromettre leur reproduction une fois seul.e chez eux.elles. Le nombre de participant.e.s et le temps imparti impose sûrement cette répartition en plusieurs groupes.

Daniel à Cardarcet, avec un plus faible nombre de cuisinier.e.s (5) opte plutôt pour une réalisation collective, en un groupe, de toutes les recettes. Il divise l'atelier en 3 temps plutôt qu'en groupe. La 1ère étape consiste à peser et découper l'ensemble des ingrédients nécessaires pour toutes les recettes (légumes, viande, épices) ; la seconde étape est dédiée à la cuisson ; la 3ème à la dégustation. Seule la mousse au pois chiches sera réalisée par une

seule personne, arrivée en retard, bien qu'il s'assure que la recette puisse être observée par tou.te.s. Nous notons que Daniel ne s'inquiète pas de lancer la préparation des plats chauds, plus long à préparer et cuire, en premier, contrairement à Julia qui s'inquiète du lancement des cuissons avant la réalisation des entrées. Nous observons que le rapport à l'organisation du temps et de l'espace évolue en fonction de l'animateur et du nombre de personnes présentes.

*Equipe de choc*” *“Equipe qui gagne”*, nous entendons que Julia emploie un vocabulaire très encourageant, motivant, dynamique. Nous notons par la même occasion une complicité et solidarité naissantes à l'occasion de cet atelier qui se vit également comme un défi personnel qui est de pouvoir cuisiner ensemble et pour les autres.

Emilie, Julia et Daniel par leur rôle d'animateur.rice.s, proposent des exercices réguliers de mémorisation et explications des recettes en demandant à chaque personne de préciser les ingrédients et les modes de préparation pour chaque recette pour lesquelles elle était en charge. Ils incitent chacun.e à partager ses recettes réalisées afin de les intérioriser au mieux.

*“Qui c'est qui l'a faite celle là ? Dites nous ce qu'il y a dedans”*

*Arthur - Et le riz alors tu le cuit comment ? Tu attends qu'il ait absorbé toute l'eau ?*

*Jade - Ah ! (contente, enjouée)*

*Daniel - vas y Jade, vu que tu t'en es occupée, expliques lui !*

Au niveau de l'aspect pratique de l'atelier, nous relevons quelques interactions qui mettent en avant les bienfaits d'une mise en pratique pour enclencher des changements. Premièrement, vis-à-vis d'une utilisation plus importante d'épices :

*Arthur - Et si tu devais le faire végétarien le couscous tu devrais le faire pareil en enlevant la viande ou tu modifierai d'autres ingrédients ?*

*Daniel - Non pareil . Après (...) quand on fait un truc végétarien il faut trouver ces petites astuces pour pouvoir amener de la saveur ! Moi personnellement je ne suis pas fan de viande mais j'aime manger des trucs qui sont bien forts en goût ! Du coup moi naturellement j'ai vite appris à cuisiner avec des épices .. Et puis en mettre quoi ! Ca commence à la pointe de couteau mais après vous pouvez y aller à la petite cuillère quoi ! (verse deux cuillères d'épices dans la marmite) Claire - Ah oui carrément ! Daniel - Ah oui il faut y aller ! Faut à la limite tester la fois où on en met trop ! Parce que souvent on a peur d'en mettre trop, et donc du coup en général il y en a pas assez et du coup on le sent pas assez ! Regarde t'as vu la pointe de couteau*

*t'as fait Ouuch il y en a beaucoup .. Claire - Mais c'est vrai qu'au final ça ne se sent pas tant !*

Deuxième exemple, l'occasion pour un participant de s'essayer au toast de graines de sésame à la poêle en tentant de reproduire le geste fluide et rapide que lui montre la cuisinière. (voir Annexe 7). Au bout de quelques essais et graines renversées, il est tout enjoué d'avoir réussi à avoir « *le coup de main* ».

Troisième exemple, les personnes en charge des pestos dans les 2 groupes de Julia se sont volontairement proposées pour s'occuper de cette préparation afin d'en apprendre la recette. « *Moi le pesto je connais pas du tout donc je veux découvrir !* ». Les participant.e.s ont ainsi l'air de saisir l'occasion pour se confronter à « l'inconnu » et d'apprendre en le faisant.

Enfin, sur tous les groupes, ils.elles ne nous ont pas paru habitués à peser leurs produits en vue de préparer une recette, « *Une cuisine au poids si précise, c'était difficile !* »<sup>53</sup> ni de conserver leurs épluchures pour les valoriser en chips. L'atelier fut donc une découverte sur ces méthodes de préparations. Peser ses produits leur est présenté par les cuisinier.ère.s comme une astuce pour respecter les proportions suffisantes, tant pour les assiettes que pour le budget.

Le côté « *exotique* » des recettes surprend également, allant jusqu'à être une découverte presque totale pour certain.e.s. Martha, l'une des plus âgées, trouve cela intéressant de découvrir d'autres cultures culinaires, notamment via le Dahl et le couscous, elle qui est habituée à consommer « *beaucoup de produits du terroir ou carnés* ». D'ailleurs, nous remarquons que certaines participantes du groupe de St Girons ont émis le souhait d'avoir des recettes plus « *terroir* » en bio afin de concilier leurs habitudes gustatives avec plus de consommation bio/ locale. Il est vrai que nous trouvons intéressant de proposer des alternatives inspirées de plats régionaux, qui parleront peut-être plus à certaines personnes et en faciliterait la reproduction. Tout le monde s'inquiète en tout cas de pouvoir récupérer les étapes des recettes en les demandant à celles qui en étaient en charge ou en demandant leur envoi par mail. Cela nous laisse penser qu'ils.elles les reproduiront à l'avenir.

---

<sup>53</sup> Rose au cours du repas, compte rendu d'observation du 23.03.2019.

*Enfin, l'atelier cuisine* amène également les participant.e.s à calculer le coût de revient par personne de leurs recettes entièrement à base produits biologiques. En renseignant le prix au kilo de chaque denrées, par ailleurs issues de l'épicerie visitée, les participant.e.s observent qu'il est possible de préparer des repas 100% bios à moins de 4€ / personne, entrée – plat – dessert compris.

1.20€ pour le plat de dahl + riz (végétarien) ; 2.80 € pour le couscous (dont 1.30€ de viande soit 1.50€ si végétarien) ; 0.43 cts pour le dessert (mousse choco pois chiches) Soit un total de 2€ / personne pour entrée / plat végé / dessert (orientale) ; 2.40 € si entrée au fenouil ! ; Un total de 3.60€ / personne pour entrée / plat carné / dessert (orientale) ; 4€ (fenouil). L'atelier démontre qu'il est possible pour une personne de **manger bio pour moins de 4€ ; 2€ si l'on retire la viande.**

**.La cuisinière instite néanmoins sur l'achat des produits secs en vrac** (graines, raisins secs, lentilles, riz, semoule.) permettant de réduire les coûts, faisant écho au discours de la directrice du réseau d'épiceries, visitées quelques mois plus tôt.

*“Là vous allez me dire “pourquoi c'est sous plastique”? Tout simplement parce qu'il n'y avait plus de lentilles corail à la Biocoop et, moi, heureusement j'avais ce qu'il fallait à la maison. Mais il faut savoir que la lentille corail est beaucoup plus chère emballée qu'en vrac.”*

*“Ensuite au niveau des épices, vous vous avez tout intérêt d'acheter un gros paquet d'épices en vrac et de le conserver vous-même dans des pots à la maison, ça se conserve très bien et longtemps ! Pour vous donner une idée de comparaison, le prix au kilo du curcuma ça représente 65€ / kilo sur un pot de 20g ; quand on passe en vrac (en bio\*) ça revient à 30€ / kilo, soit la moitié du prix. (...) vous verrez que le prix au kilo de toute façon va varier en fonction de la contenance du pot ; plus il sera gros, moins le prix au kilo sera élevé. Le vrac ça fait quand même une grande différence, pour un recette comme le couscous où il y a plein d'épices, ça peut vous faire gagner 0.20 cts (à la portion sur le prix de revient) en achetant en vrac.”*

Nous remarquons d'ailleurs que les participant.e.s demandent au cours du repas la provenance des produits et le lieux d'achats pour pouvoir éventuellement les trouver plus tard, notamment en ce qui concerne la viande – ici un agneau acheté chez un producteur proche, appartenant au réseau du CIVAM d'après Emilie. Ce qui nous indique leur volonté de connecter à nouveau les différentes expériences proposées par les ateliers.

### 3. Troisième hypothèse : jardiner, cueillir ou s'intéresser aux cultures et dons de proches.

Daniel continue en déclarant que l'autoproduction est la première et la plus sûre des garanties sur la qualité biologique des produits. Cependant, aucun atelier ne propose d'activités de jardinages, contrairement à un autre défi que notre entretien avec la FNAAB Rhône Alpes nous a appris. Cependant, la visite de ferme donne la possibilité aux participant.e.s de prendre connaissance de méthodes biologiques de culture, à reproduire sur leurs jardins - bien que leurs surfaces soient réduites par rapport à celle des maraîchers. Nous relevons beaucoup de questions sur des techniques de cultures qu'ils.elles pourraient mobiliser. La thématique du jardinage restera plutôt restreinte aux échanges informels au cours du défi.

### 4. Quatrième hypothèse : Prendre conscience de la réalité des conditions de production et du potentiel du territoire pour s'approvisionner

Enfin, réfléchir à sa consommation nécessite de prendre conscience du temps et travail agricole que requiert les pratiques biologiques, afin de comprendre la présence ou non des denrées sur les étals selon les saisons, les stocks disponibles. Connaître ces méthodes et aller à la rencontre des producteur.rice.s permet également de comprendre le prix des denrées, ce que rémunère l'achat d'un produit, de comprendre l'organisation du système alimentaire et de réfléchir à ce que les achats soutiennent comme individus et modes de production. Enfin, en amenant les participant.e.s directement sur les fermes et sur le marché, complété par la distribution de prospectus et cartes indiquant la localisation des producteur.rice.s, le défi les met en relation avec les producteur.rice.s du territoire. Nous remarquons que les participant.e.s s'étonnent de la diversité des productions sur le territoire, qui s'avère ainsi être un soutien pour le développement d'une transition alimentaire partagée et territorialisée.

---

*“J'aurais aimé qu'il y ait plus d'ateliers culinaires, de visites de ferme, d'activités comme ça en fait ! Parce que du coup je trouve que c'est là justement qu'on est vraiment complètement pris dans le projet de modifier notre alimentation. Moi je trouve que c'est vraiment ce qui nous donne, je trouve, le déclic!”. Ce retour d'une participante nous semble confirmer la part expérimentale vécue*

au cours du défi. Cependant, nous souhaitons préciser au cours de la sous-partie suivante la part jouée par le collectif dans ces transformations. En effet, nous pourrions par conséquent qu'il suffit de simplement prendre des cours avec un.e nutritionniste, cuisinier.e.s de façon individuelle pour transformer nos conditions d'existence. Or ce processus n'est pas individuel mais dépend de la dimension collective dans laquelle il s'inscrit.

---

### **C. La dimension collective du défi, entre convivialité et découvertes de nouvelles individualités pour enclencher un changement.**

*« Les entités singulières que sont les personnes ou les groupes sont toujours le fruit d'une histoire soumise à des reconfigurations, au gré des expérimentations menées, dans une transaction continue avec un environnement et avec des entités culturelles différentes. Ce n'est donc nullement en vertu de propriétés immuables que se constituent des entités individuées, mais par leur confrontation avec des singularités interagissantes, à la fois par exclusion et par combinaison mutuelle. (...) Toute singularisation est forcément le fruit d'un processus d'action mené de concert avec d'autres singularités. » (Voirol 2008)*

Si l'action est une composante essentielle du processus d'expérience théorisé par John Dewey, la dimension collective de cette mise en pratique en est une autre. Le défi met effet une trentaine de personnes inconnues en commun, pour trouver des solutions à des troubles pourtant individuels. Il met *autour d'une même table*, au sens propre, comme figuré, plusieurs acteur.rice.s du système alimentaire, qui ne se seraient pas forcément rencontrés sans ce dispositif.

Nous verrons dans cette dernière sous-partie que la dimension collective proposée par l'expérience permet de faire interagir différentes représentations et pratiques alimentaires de chacune des composantes du « public défi FAAP » s'avère que chacun a des attachements différents à la consommation de produits bios, locaux, frais ; aux lieux de courses ; à la cuisine ; au jardinage ; à la faisabilité d'une consommation bio et locale... Nous nous inspirons ici des travaux de John Dewey, Bruno Latour et Habermas selon lesquels l'exercice de la démocratie doit proposer un espace de libre circulation des opinions. Nous nous inspirons également des travaux d'Ann Marie Mol, et plus particulièrement, The Body multiple, publié en 2002, par lesquels elle a identifié l'importance des rencontres entre

plusieurs réalités pour « *décloisonner des réalités individuelles* » et « *révéler voire désamorcer les tensions existantes* » .(Mol 2002)

Nous présentons ici que les participant.e.s se rendent compte de l'importance de la dimension collective du défi pour entreprendre leurs modifications de pratiques et / ou représentations en leur donnant la possibilité soit de s'inspirer des autres, soit de se comparer aux autres.

## 1. La convivialité comme motivation

Premièrement, nos entretiens mettent en avant la convivialité et les rencontres permises par le défi. Climat, qui rappelons le, était attendu dès la soirée de lancement. Les retours de la soirée de clôture confirment que la convivialité a été ressentie tout au long du défi. Une convivialité que nous avons par ailleurs vu se développer au cours de nos observations participantes. Les saluts et conversations timides de la soirée de lancement ont laissé place à des accolades, bises, rires, sourires, du fait de retrouver des personnes connues. L'envie, chez certain.e.s d'entre elles et eux de conserver des souvenirs photos de cette « *aventure* », « *expérience* », ou encore les termes employés pour la décrire - « *super* », « *chouette* », « *ludique* », « *motivante* », « *conviviale* », « *sympa* », « *agréable* », « *chaleureux* » - démontrent également les émotions positives laissées par le défi. Au-delà de percevoir et prendre part à cette convivialité les participant.e.s reconnaissent surtout son importance dans leur volonté à revenir aux activités proposées. « *L'esprit d'équipe à chaque fois qu[ils.elles] se voyai[ent]* » (Jeanne, équipe St Girons) permet autant de « *nouer des liens* » (Marie Pierre, équipe PNR) que de « *[s]e motiver, [s']aider à atteindre l'objectif* » (Ines, équipe PNR). Pour 5 personnes, savoir que l'expérience serait collective fut d'ailleurs une motivation à rejoindre le dispositif : « *je me suis dit c'est plus motivant d'être à plusieurs !* » (Anaïs, équipe St Girons) ; « *Moi ce côté collectif ça me booste parce que sinon je le ferai pas, j'ai trouvé ça chouette* » (Catherine, équipe PNR).. Une convivialité amenuisant pour certain.e.s la portée compétitive que pouvait sous-entendre les notions de *défi* et *équipes* ; la crainte d'une difficulté à suivre le rythme.

« *L'alimentation, fin en collective comme ça, je trouve que (...) avec le public ça fait, ça crée des liens vraiment de proximité, tu vas rentrer dans une relation de confiance. (...) Tu rentres, tu mets le nez dans l'intimité de la famille par la table ! C'est une approche très agréable avec les familles! Je crois que ça ça été bien mis en place, on a su les rassurer par*

*rapport à ça et je trouve que ouais on a vraiment eu des échanges intéressants avec les familles. Je trouve que c'est outre l'alimentation, c'est un super contact, c'est du relationnel avec les gens, je dirai que tu vas bien au-delà de ce que tu crois faire seulement. »*

Véronique, équipe St Girons.

Deux personnes ont par ailleurs mentionné l'opportunité donnée par ce défi de « *changer d'air* », de « *s'accorder un moment à soi* », hors du domicile familial. Quatre autres nous indiquent avoir saisi l'occasion pour y retrouver des ami.e.s en choisissant de le rejoindre ensemble, deux personnes y ont assisté en couple, trois autres avec leurs enfants. Deux amies ne vivant pourtant pas à côté s'y sont même retrouvées par hasard. Le défi procure alors un nouvel espace relationnel, qui permet de découvrir des personnes hors des cercles relationnels habituels ou de retrouver des proches dans un contexte différent, autour d'activités qui sortent de leurs routines habituelles.

*« Oui c'est mieux parce qu'il y a d'autres personnes que toute seule. C'est vrai que quand il y a du monde, on rencontre du monde, on change un peu d'air, c'est sympa. »* Fabienne, équipe Foix.

*« Et la veille du 1er jour de défi on s'était eues au téléphone mais bon on en a pas parlé et du coup le lendemain ben on s'est retrouvées les 2 là ! Et on s'est dit Oh ben ça nous permet de nous voir toutes les 2 dans un contexte un peu de hasard, donc voilà trop chouette quoi ! »*, Kathy, équipe St Girons.

## **2. Découvrir de nouvelles astuces en interagissant avec les autres.**

Les participant.e.s nous mentionnent et apprécient cette ouverture sur une diversité de profils, sur « *des gens que tu côtoies pas dans ta vie de tous les jours, qui font pas partis de tes réseaux, de tes habitudes moi je trouvais ça plutôt sympa, (...) plutôt agréable même là au travers du défi, enfin du repas qu'on a fait, de manger avec des gens d'un peu tout âge, toutes problématiques, (...)* » (Louis, équipe St Girons) ; des personnes qui ne « *sont pas tou[te]s au même endroit* » qui n'ont « *pas tou[te]s le même genre de vie, pas tou[te]s le même âge* » (Jeanne, équipe St Girons) ; des « *gens et des préoccupations complètement différentes* » (Mélanie, équipe PNR). « *C'est bien même de rencontrer des gens qui vivent en Ariège ! Chacun a sa façon de vivre en Ariège quoi.* » (Arthur, équipe Foix). Une diversité de profils qui présente une diversité de réalités et expériences auxquelles chacun.e ne s'étaient peut-être pas ou peu confronté.e.s auparavant, dont ils.elles n'avaient pas forcément

conscience. En témoignent une participante qui se souvient « *avoir trouv[é] intéressant à Durban, quand [ils.elles] parlai[ent] d'acheter de la viande directe, en vente des producteurs, qu'une dame disait qu'elle pouvait pas acheter 5 kg de viande, elle avait pas le budget pour acheter 50 € de viande par mois. Du coup [elle s'est] dit il y en a qui peuvent pas acheter de la viande.* » (Mélanie, équipe PNR) ; une autre qui, au cours de la visite de marché s'est fait la réflexion sur la capacité non partagée par tout.e.s de consommer des produits bios. « *Tu vois à la visite du marché on a pu discuter, tu vois ya une dame qui disait ouais moi la bio j'aimerais bien mais même en faisant la cuisine, en compensant avec du riz, des pâtes, c'est quand même un peu inatteignable pour moi euh donc voilà et puis on discutait tout ça, ben oui c'est pas forcément 0 ou 100* » Patricia, équipe PNR ; un couple qui se rend compte qu'ils sont plus avantagés que certain.e.s dans la réussite à consommer bio, à réussir le défi « *Mais après par rapport aux personnes qui y sont on est pas.. fin on est pas en difficulté ! Voilà, pour certains ça va être plus difficile pour eux fin a priori quand on a 2 ou 3 enfants, qu'on a des petits salaires ou quoi.. Fin faut calculer davantage !* » (Anne et Philippe, équipe St Girons).

Beaucoup mentionnent alors remarquer des disparités de budgets et donc d'accessibilité aux produits au sein du collectif. En effet, certain.e.s « *regardent les prix en priorité. Les prix et le goût.* », « *n'arrivent pas à aller à l'épicerie bio tous les mois* », sont là « *pour vérifier comment on a consommé, acheté !* »<sup>54</sup>, comment « *éviter le supermarché* » tandis que d'autres « *sont déjà dans des réseaux de producteur.rice.s* », « *ne calcul[ent] pas trop* », « *regard[ent] jamais trop ce qu'ils.elles dépensent dans le mois* ». Néanmoins, en dépit de ces troubles budgétaires hétérogènes, nous concluons que tou.te.s s'interrogent et recherchent à trouver « *des moyens pour consommer toujours bien et bon, local et encore moins cher* », à « *creuser la diététique* » pour faire attention à ce que le contenu des assiettes « *soit varié et équilibré* », à « *élargir leurs réseaux de circuits courts et bios.* »

Ce qui rejoint la définition d'un public chez Dewey qui « *se caractérise par le fait qu'il ne s'agit pas de personnes directement affectées par un problème, mais qu'il s'agit d'une communauté plus vaste. En effet, un même individu peut appartenir en même temps à plusieurs publics et son appartenance à un public n'est pas forcément déterminée par son appartenance sociale. Le public va se constituer à partir d'un problème qui dépasse la sphère privée par ses conséquences.* » (Pereira 2007)

---

<sup>54</sup> Kathy St Girons, entretien du 08.05.2019

Nous relevons que les participant.e.s mobilisent leurs différences pour se comparer, valider leurs pratiques ou se rassurer : en étant confronté à d'autres façons de faire ou à l'impossibilité pour certain.e.s de réaliser certaines actions, ceci entraîne une remise en question de leurs pratiques, positives ou négatives. « *Comme on l'a vu la perception des conséquences de leur « comportement conjoint leur permet de sélectionner leurs possibilités d'empêcher la récurrence des conséquences préjudiciables et au contraire de faire que les profitable soient assurées.* » (Zask, p.93)

« *Bon après il y a un côté un peu satisfaisant de faire ça [saisies], tu te dis c'est bien, je donne une bonne image, c'est flatteur.* » Catherine, équipe PNR.

« *Il y a vraiment des niveaux différents de cuisiniers dans ces ateliers là, (...) y'en a qui cuisinent plus que d'autres, donc on a quand même des profils différents. (...) Soit c'est plus le produit qu'ils.elles découvraient, comme celui à la CAF (St Giron) où il y avait une dame qui découvrait les lentilles corail, soit une découverte sur la façon de faire. (...) Après c'était plus une question de dynamiques de groupe différentes selon les ateliers. T'as des groupes où il faut être un peu plus dessus, leur expliquer plus de choses ! (...) alors que sur le deuxième groupe (Durban) ils étaient un peu plus autonomes et du coup j'avais pensé qu'ils avaient moins besoin d'assistance* » Julia, cuisinière, Avril 2019

« *Ben oui les situations de chacun sont différentes ! Par exemple tu sais on a fait des relevés d'achats ! Tu peux voir ta part de bio, ta part en consommation d'achats locaux ou supermarché... Et donc à la fin des relevés tu peux regarder ta consommation et puis comparer par rapport à l'équipe* » (...) *bon nous notre part en supermarché, en alimentaire elle est très restreinte quoi !* » Arthur, équipe Foix.

Ce collectif hétérogène est finalement pris comme un moyen de s'inspirer de nouvelles idées et pratiques proposées par d'autres, qui n'auraient été envisagées jusqu'ici. Le défi rend les participant.e.s autant légitimes que les intervenant.e.s pour délivrer des savoirs et de connaissances au groupe.

« *C'est ça quand tu as des échanges, toi tu penses que c'est compliqué et d'autres te diront que non* » Anaïs, équipe Foix

*« Pouvoir juste dialoguer, la Ruche par exemple je l'ai fait connaître directement à mon équipe qui connaissait pas ! Pour autant il y en a plein qui viennent de Foix et ils étaient pas au courant, alors qu'ils fonctionnent très bien avec le système de panier, mais ça convient pas, yen a plein qui continuent parce qu'ils se disent que c'est une bonne démarche, mais yen a ça leur convient pas ! (...) Tu en parles avec eux et ils disent ah tiens oui je vais retester ! Et ça je pense que c'est que en discutant et en se disant ben en fait j'ai pas essayé de faire ça comme ça mais plutôt comme ça qu'on peut réfléchir à de nouvelles choses. (...) C'est des expériences, toi t'es content de montrer ce que tu sais faire, même si les gens ne savent pas cuisiner, pour le repas partagé ils font gateaux, ben ils sont contents de montrer ce qu'ils ont fait quoi ! »*  
Alice, équipe PNR

*« si effectivement cette mamie qui sait tout faire par elle-même, elle me transmet un peu de son savoir, je vais me rendre compte qu'en fait 1) je suis capable de le faire, 2) que c'est pas si compliqué 3) c'est agréable et même sympa ! (...) « Tiens moi j'aime pas cuisiner et ben la mamie qui depuis toujours adore ça, quand tu as une femme qui est passionnée parce qu'elle adore faire son truc, qu'elle adore sa cuisine, quand même ça te, enfin quelqu'un qui a une passion te transmet un peu le truc quoi ! »*  
Anaïs, équipe Foix.

Néanmoins, nous mentionnerons tout de même que 5 personnes ont regretté ne pas avoir reçu plus de temps collectifs.

*« C'est peut être mon opinion mais pour moi, l'aspect collectif que j'imaginai, l'émulsion tu vois du fait d'être un groupe .. Je l'ai pas trop vécue (...) L'effet défi, tu vois peut être que si on était par exemple, une équipe au niveau de Pamiers, équipe Verniolles, avec une petite compétition avec une notion de jeu, peut être ça motive, tu te dis allez faut qu'on réussisse, ya peut être plus la dynamique, en mode "Toi t'as fait quoi ? Oh non tu vas nous faire baisser vas-y .. " Mais de manière bon enfant tu vois ? La je le percute pas trop que je fais partie d'une équipe. Je sais même pas qui fait parti de mon équipe ! Peut être que si on était une dizaine de familles, qu'on faisait nos ateliers ensemble, peut être que ça créerait un truc »*  
Anaïs, équipe Foix

*« Si tu compares ... enfin c'est ça en fait, ce qui manquait peut être au défi c'est des moments d'échanges comme ça ! Pour essayer de voir chacun en fait au cas par cas, quelles sont nos habitudes et avoir des conseils des autres .. » Jade, équipe PNR.*

Nous considérons ces regrets et souhaits d'un collectif plus présent comme un argument en faveur de son importance dans la conduite d'un accompagnement public. La dimension collective, qui plus est, avec un public hétérogène nous paraît être une condition de réussite des méthodes d'accompagnements à la transition alimentaire.

Leurs partenaires participant.e.s ne sont pas les seules personnes à partir desquelles ils.elles peuvent s'inspirer. Ils.elles communiquent au même niveau avec les intervevant.e.s et organisateur.rice.s, se rencontrant presque à la même fréquence. Ainsi, beaucoup nous mentionnent avoir appréciés recevoir les commentaires et astuces nutritionnelles et culinaires des « chefs cuisinier.ere.s » ou de la nutritionniste, à qui ils.elles confèrent toujours une légitimité dans les connaissances et compétences délivrées, en raison de leur profession. Il en est allé de même avec les producteur.rice.s, légitimes dans leur conseils de jardinage.

### **3. Se confronter à une mise en tension des définitions et valeurs de l'agriculture biologique.**

Enfin, ce qui nous marquera le plus est la pluralité des visions autour des produits bios et locaux auxquelles les participant.e.s ont été confrontées. L'esprit critique vis-à-vis de la labellisation bio est très marqué à l'occasion des ateliers nutrition et cuisine. Parmi l'ensemble de la documentation délivrée par la nutritionniste, que nous avons consulté, l'un apporte des précisions sur les différents labels rencontrés par les consommateur.rice.s, du Label Rouge, AOP/IGP aux labels équitables et environnementaux, en passant même par les labels marketing, « meilleur produit de l'année ». En le parcourant, nous nous apercevons que, sous chaque présentation « neutre » du label, la nutritionniste ajoute un encadré avec son avis sur le label. Vis-à-vis des labels bios il est intéressant de lire qu'elle recommande davantage le choix d'autres labels pourtant non officiels. Leur cahier des charges est, selon elle, plus exigeant que le label bio européen officiel porté par le CIVAM, « *assouplit, et n'apportant aucune garantie sur la qualité nutritionnelle.* » Elle l'illustre en mentionnant que sous le label européen soutenu dans le défi, « *un produit bio transformé puisse contenir jusqu'à 5% d'ingrédients non bios ; que le seuil toléré d'OGM est de 0.9% dans un produit biologique ; que depuis 2010, le nouveau règlement – malheureusement assouplis – autorise*

*les exploitations à produire à la fois du bio et du non-bio* ». Un avis qui pourrait maintenir la méfiance de certain.e.s participant.e.s envers les labels, qu'ils.elles estiment soient trop nombreux, soit flous, ou celles et ceux critiquant les résidus possibles de pesticides dans des produits bios pourtant plus chers. Néanmoins, précisons qu'au cours de l'atelier, elle ne mentionnera pas ces précisions. Si les participant.e.s ne lisent sa documentation, ils.elles ne prendront connaissance que de son discours dans lequel elle insiste surtout sur les limites nutritionnelles du bio, peu importe sa labellisation. Sans imposer une consommation type, elle précise que « *produits bios ne signifient pas nécessairement produits sains* »<sup>55</sup> et qu'il est tout aussi pertinent de vérifier la liste des ingrédients et des apports nutritionnels pour tout produit, qu'il soit bio ou non. Elle rejoint alors les échanges entendus entre participant.e.s et notamment les mises en garde de la représentante de la CAF lors de l'atelier visite d'épicerie, sur les éventuelles idées reçues de produits bios nutritionnellement plus sains. Au delà des limites nutritionnelles de la bio, elle informe également sur la – faible – portée sociale de la production de produits bio : ce mode de production ne garantit ni la juste rémunération des producteurs, ni des conditions de travail décentes ou encore le bien-être animal. D'autres labels sont tout aussi pertinents en fonction des valeurs de chacun.e, le principal étant de savoir décrypter les labels et les étiquettes. Ce qui donne l'occasion à la représentante du PNR de valoriser la Marque autour de laquelle quelques négociations ont été engagées lors de la mise en place du défi.

*Je dis ça parce que justement dans ce label « Marque Parc » il y a une clause qui vérifie la proportion de nourriture qui est issue de la propriété, parce que vous pouvez avoir une viande bio, mais qui est nourrie de céréales venues de l'autre côté de la planète. C'est bio mais ça a pu faire du trajet. Je précise parce que (...) cette marque apporte une valeur ajoutée pour le conso à qui on garantit une nourriture produite sur la propriété. Ça garantit l'empreinte territoriale du produit. Ça évite le bio qui est totalement déterritorialisé. Alors que vous pouvez manger des aliments non bio pourtant ancrés sur le territoire. Claire PNR*

L'importance de s'assurer de la dimension éthique des produits bios, non garantie par le label, revient également au cours des interventions des cuisinier.ère.s. Nous retenons particulièrement le discours de Daniel sur la consommation de quinoa, « *une céréale riche*

---

<sup>55</sup> La nutritionniste, extrait du compte rendu d'observation de 29.01.2019.

*en protéines (...) » n'ayant pas besoin de complément céréales pour la création d'acides aminés, « mais qui vient d'Amérique du Sud, qui est extrêmement à la mode et du coup les communautés qui les cultivent n'ont même plus accès à ce qu'elles cultivent. Comme ça vaut de l'or en fait chez nous, eux ils sont raptés, et ils ne sont pas très bien payés et voilà. Donc le peu qu'il y a pu avoir au début en mode "c'est bien ça permet de développer, même si ça fait des km, ça permet de développer une économie là-bas, ben c'est faux, ça permet surtout d'enrichir les gens qui achètent et qui revendent. Moi personnellement j'ai longtemps consommé et j'adore le quinoa mais j'ai décidé de la bannir. »* Une intervention qui aborde les enjeux que peuvent représenter l'acte de consommation et fait écho à la théorie de "l'individualized collective action" (Micheletti,2003) mobilisée par Lamine et Dubuisson-Quellier. Théorie selon laquelle l'engagement et le choix individuel peuvent générer des effets collectifs, "que le panier du consommateur puisse devenir une sorte de bulletin de vote.". Les participant.e.s sont donc invités à stimuler leur esprit critique en prenant connaissance de ces différents discours.

---

*« Parce que là ils entendent plusieurs discours, on se retrouve plusieurs fois, ils posent des questions, mine de rien, ça, ça fait un petit terreau. » Emilie, CIVAM.*

Nous venons de voir que le défi propose un cadre d'action qui permet aux participant.e.s de prendre conscience de leurs troubles face à la question alimentaire, de les exprimer et de réfléchir à des solutions pour y mettre un terme. Surtout, le défi permet aux participant.e.s de tester leurs idées de solutions lors d'ateliers pratiques et de confrontations avec des réalités plurielles tant au niveau du bio, du local que du budget, afin qu'ils.elles puissent arbitrer sur leur pertinence. Nous souhaitons identifier dans la partie suivante les solutions sur lesquelles les participant.e.s se sont arrêté.e.s afin de comprendre si le défi est capable de produire du changement sur ses participant.e.s.

---

### III – LES EFFETS DE L'INSTRUMENT SUR SES BENEFICIAIRES : L'ENGAGEMENT DANS DES RE-ORIENTATIONS DE PRATIQUES INDIVIDUELLES ET DES PRODUITS ALIMENTAIRES CONSOMMES.

*« Le seul moyen de surmonter les situations qui nous entravent est de les modifier de sorte qu'elles se prêtent à la poursuite de nos expériences. Une enquête apparaît donc comme un moment de réorganisation de la conduite en fonction des obstacles (intellectuels ou matériels) auxquels elle se heurte ». Dewey*

Nous souhaitons ici montrer les *ré-orientations* de pratiques et de représentations qui ont été opérés chez les participant.e.s suite à leur participation au défi, qui comprend les périodes d'ateliers collectifs et saisies de tickets de caisse. Nous mobilisons pour cela les retours d'entretiens réalisés avec une majorité d'entre elles et eux, pour rappel, 17 sur 21. L'exposition des changements entrepris nous permettra alors de caractériser les conditions de leurs réalisations et de caractériser par conséquent la dynamique transformatrice du défi. Le parti pris pour caractériser le changement est de rendre compte des moments de réflexivité des participant.e.s que nous définissons comme les moments où ils.elles sont capables d'identifier les modifications entreprises et ce qui les a provoquées. Nous nous appuyons sur les propos recueillis lors de nos entretiens auprès des participant.e.s, qui sont les plus à même de revenir sur ce qu'ils reconnaissent avoir modifier. N'ayant pu les suivre tout au long du défi de manière personnelle, nous nous appuyons sur leurs dires, bien que nous sommes conscient.e.s que leurs propos puissent évidemment être modifiés afin de se valoriser et nous confirmer avoir réellement changé et réussi à s'engager dans le défi. Néanmoins, la relation que nous avons construite avec eux nous permet de penser de leur honnêteté, compte tenu du climat convivial qu'ont tenu à maintenir les organisatrices. *« Ils n'ont rien à nous prouver »*, (Emilie, CIVAM, février 2019).

Nous tenions également à préciser, qu'en finalité, l'augmentation moyenne du groupe aura été de 11% supplémentaire, pour les trois équipes confondues, de produits biologiques dans leur panier d'achats. Le public Defi FAAP 2018-2019 du PNR Pyrénées Ariégeoises, n'a donc pas rempli l'objectif des 20 % supplémentaires attendus à la fin du défi. Néanmoins, Emilie nous précisera pendant la soirée de clôture, que la moyenne initiale des produits biologiques dans les paniers de l'ensemble des participant.e.s s'élevait tout de même à 40%,

soit une quantité non négligeable de produits biologiques consommés. Or, ce qui nous intéresse dans cette enquête est moins le résultat statistique et l'atteinte du défi que les effets cognitifs qu'un instrument puissent enclencher sur les participant.e.s. Nous considérons donc que l'échec dans l'atteinte de l'objectif n'est pas suffisante pour en relativiser la pertinence si des effets cognitifs sont ressentis.

#### **A. Produire une réflexivité sur ses « routines » à modifier.**

*« Changer de stratégie ça veut dire changer de panier et regarder comment je vais faire autrement, et ça je trouve que c'est intéressant » Catherine, équipe Foix.*

Nous verrons dans cette sous partie que la réflexivité des participant.e.s sur les pratiques alimentaires requiert une première prise de recul sur les routines individuelles et les produits qu'ils.elles souhaitent mettre dans leurs paniers et assiettes. Ces changements de représentations sur leurs pratiques et produits motivent leur « ré-orientations » notamment lorsqu'ils.elles se sentent capables d'entreprendre ces ré-orientations

Avant tout changement, nous remarquons que les participant.e.s prennent du recul sur leurs pratiques, jusqu'alors suivies comme des routines, que Sophie Dubuisson Quellier définit comme des « *pratiques stabilisées, une démarche d'allègement de la charge mentale qui évite de « recalculer » en permanence les options, sur lesquelles l'individu opère une faible réflexivité.* » (Dubuisson-Quellier et Plessz 2014).

Nous constatons avec surprise, par leurs discours, que c'est finalement l'exercice de saisie, pourtant vécu comme « *peu évident* », voire « *angoissant* »<sup>56</sup>, « *chiant* », « *inquiétant* »<sup>57</sup> - et ce, même du côté des organisatrices<sup>58</sup> - qui motive le plus leur démarche de changement. Ils.elles nous mentionnent, par exemple, les avoir trouvées « *intéressantes* » car elles les ont amené.e.s à entrer, noter, calculer leurs achats, ce qui leur a permis, nous disent-ils.elles, de « *réfléchir un peu à leurs habitudes* », « *se remettre en question* » sur des « *choses dont [ils.elles] ne se pos[aient] pas du tout la question avant* » telles que « *l'alimentation qui devient alors plus importante qu'avant.* ». D'autres nous disent que grâce aux saisies, ils.elles ont pris « *idée de ce qu'[ils.elles] dépens[aient] pour le foyer* », « *du prix des*

---

<sup>56</sup> Claude et Agathe, Compte rendu d'observation du 6.12.2019.

<sup>57</sup> Compte rendu observation du 6.12.2019

<sup>58</sup> qui pensaient que certain.e.s personnes « *n'ir[aient] pas au bout de l'expérience en raison de cette étape-là, compliquée* » (Claire, PNR).

*choses à l'unité* » chose qu'ils.elles ne regardaient pas trop<sup>59</sup>, auxquelles ils.elles « *ne fais[ai]ent pas gaffe.* ». En « *étant obligé.e.s de regarder au détail* » ce qui composait leurs paniers, ils.elles se sont rendus parfois compte qu'ils.elles ne consommaient au final « *pas autant bio qu'ils.elles ne pensaient* ». Dans ces cas, ils.elles nous avouent vouloir ou avoir voulu « *essayer de trouver des nouvelles stratégies pour voir comment s'améliorer.* »<sup>60</sup>. Cet écart entre leurs envies personnelles et la réalité de leurs pratiques motivent l'engagement du changement. Leurs prises de recul rejoignent le constat de Sophie Dubuisson Queullier qui expose l'importance de la déconstruction des routines dans les « *conversions des pratiques de consommation* » (Dubuisson-Queullier et Plessz 2014). Surtout, les participant.e.s nous déclarent qu'en finalité ils.elles constatent « *acheter moins en quantité mais plus en qualité* », « *consommer moins mais mieux* ». Ce nouveau regard sur la qualité qui, selon elles et eux, « *fais travailler ou manger différemment* »<sup>61</sup> est ce qui enclenche de nouveaux comportements.

## **B. Produire une réflexivité sur ce qui est mangé.**

*« Le fait de ne plus acheter qu'en supermarché mais directement au producteur, au marché ou en Biocoop, je trouve que c'est choisir pour chaque produit le meilleur distributeur et moi je trouve que c'est mieux. En fait c'est une ré-organisation de notre quotidien »* Agathe, équipe St Girons.

### **Ce qui est mangé doit être nutritif**

La majorité des changements qu'ils.elles nous confient avoir opérés sont motivés par des attachements à la préservation de leur santé. En prenant conscience, particulièrement au cours de l'atelier nutrition, qu'ils.elles achetaient « *du cacao contenant plus de sucre que de cacao* », « *des farines blanches raffinées dépossédées de leurs apports en fibres* », ou encore des arômes, additifs pour « *imiter le goût d'un fruit* », l'ensemble des participant.e.s s'est davantage adonné à la cuisine maison au cours du défi. **Cuisiner par soi-même devient une solution pour « *ne plus se faire d'illusion en voyant ce qui est mangé* »<sup>62</sup> et réduire le trouble associé à l'idée d'endommager sa santé à chaque bouchée.** Les participant.e.s

---

<sup>59</sup> Retours d'entretiens de Mélanie et Rose.

<sup>60</sup> Extrait entretien du 13.04.2019

<sup>61</sup> Alice, équipe PNR

<sup>62</sup> Catherine, équipe PNR.

déclarent alors ré-organiser tant leurs pratiques que les produits qu'ils.elles vont transformer par eux même afin de garantir leurs apports nutritionnels - qu'ils.elles savent désormais caractériser – leur santé, ainsi que celle de leurs proches. C'est ainsi qu'une participante nous dit être passée à l'achat séparé de sucre et cacao qu'elle mélange elle-même, d'autres à bannir le sucre blanc au profit du rapadura, à changer leurs farines et pâtes, jusqu'alors blanches, « *en apprenant par la nutritionniste que c'était mieux de prendre du complet ou semi complet parce qu'il y avait quand même les fibres* »<sup>63</sup>. Qui plus est Les plus gourmand.e.s, avouant aimer grignoter se sont mis à cuisiner leurs propres gâteaux pour bannir « *toutes les cochonneries* »<sup>64</sup> industrielles. Pouvoir contribuer à la bonne santé de leurs proches par la nourriture que les participant.e.s peuvent leur apporter motive également le choix de la qualité biologique d'un produit. « *Je prends bio parce que les légumes on peut manger la peau, c'est là où on a toutes les vitamines, les enfants sont en pleine croissance donc faut leur amener tout ça.* »<sup>65</sup>.

**Le défi leur fait également reconnaître que la protéine n'est plus seulement animale, mais végétale.** Ces dernières leurs sont d'ailleurs présentées comme moins coûteuses et polluantes que les protéines animales. Cependant, nous remarquons que c'est surtout parce qu'ils.elles se sentent plus informé.e.s, depuis l'atelier nutrition, sur les associations légumineuses / céréales à suivre pour s'assurer un apport suffisant en protéines que les participant.e.s envisagent une réduction voire un abandon des protéines animales. Pour maintenir un apport en protéines, essentielles au fonctionnement du corps et cerveau humain, la nutritionniste a insisté sur l'importance de savoir associer ces protéines végétales, afin de manger à sa faim et prévenir le « grignotage ». Ce point semble être le plus marquant de l'atelier, compte tenu des 15 personnes sur 17 interrogées qui nous ont mentionné cet apprentissage, voire ce « déclic ». Tant au cours de l'atelier nutrition que de l'atelier cuisine par ailleurs, durant lequel les participant.e.s ont eu, rappelons-le, à cuisiner par eux même, une recette de dahl – soit lentilles corail et riz.

*« Je pense qu'on sera plus (...) imaginatifs, plus créatifs ! Déjà des associations que je ne faisais pas. Des lentilles on en mange mais on n'associe pas obligatoirement avec une céréale à côté ! Ça c'est quelque chose que je découvrais (...) par exemple si on mange un*

---

<sup>63</sup> Kathy, équipe St Girons

<sup>64</sup> Ines, équipe PNR.

<sup>65</sup> Kathy, équipe St Girons

*taboulé, ça s'arrête là, on n'est pas tout le temps à associer avec des légumineuses ! (...)*  
*Du coup je me le suis affiché l'association lentilles, légumes secs, et féculents, fin la grille qu'elle nous avait donné la diet', je l'ai collée sur le frigo et j'ai acheté les azukis !”<sup>66</sup> Nous constatons ici l'aide matérielle mobilisée par les participant.e.s afin d'assurer (aides matériels)*

*“ Depuis l'atelier diététique j'ai vraiment eu un déclic sur les légumineuses ! Parce qu'avant je ne les associais pas forcément ! Pour moi si les enfants n'avaient pas leurs portions de viande tous les jours j'avais l'impression que ce n'était pas équilibré ! Et en fait l'atelier m'a vraiment ouvert les yeux donc c'est vrai que c'est intéressant d'avoir une autre idée, une autre approche. D'ailleurs je la réduis et je trouve même que les enfants sont moins demandeurs qu'avant alors qu'avant ils étaient très très attirés par la viande ! Et puis on peut faire des choses gourmandes que ce soit avec les céréales, les légumineuses sans se dire qu'il manque quelque chose dans le repas !” (Agathe, équipe St Girons).*

### Ce qui est consommé doit procurer un goût

Au fil des entretiens, il nous est apparu que le goût était un attachement majeur qui conditionne la qualification du produit et, avant tout, du « bien manger ». Un *bon produit* est défini par son goût, les saveurs procurées lorsqu'il est notamment consommé « *nature* », « *au naturel* », « *brut* », « *frais* », « *peu travaillé* », « *juste revenu* » ou « *bouilli* ». Bien manger est, chez les participant.e.s, majoritairement associé à la capacité de reconnaître les goûts bruts de chaque produit. Si le goût induit la qualité d'un produit, nous remarquons qu'il conditionne alors le lieu d'achat s'ils.elles sont satisfaits du goût des produits achetés, ainsi que le retour vers le ou la producteur.rice par qui il a été vendu, ou encore la reproduction d'une recette qui a été appréciée.

*« Moi j'achète les pommes de terre qu'aux producteurs autour, les pommes de terre à 99 le kilo chez Intermarché je sais pas chez qui j'étais j'en ai mangé une fois mais j'ai dit ça n'avait même rien de pomme de terre tandis que moi celles que j'ai de pommes de terre que j'achète à une petite mémère, en cocotte-minute en 40 minutes, elles sont fermes, mais alors elles ont un goût, elles se tiennent bien. » Jeanne, équipe St Girons.*

---

<sup>66</sup> Anne, équipe St Girons.

*« On est gourmands, on aime les bons produits, moi la charcuterie grande surface voilà autant ne pas manger enfin pour moi il n'y a aucune plus-value à manger ! C'est pas bon, et gustativement et en qualité nutritionnelle ! » Véronique, équipe St Girons « Moi c'est vraiment la carotte / orange / raisin, ça je vais la refaire aux enfants ! Avec le sésame ! Trop bon ! » Kathy, équipe St Girons.*

Le goût c'est « la base », « le vrai »<sup>67</sup>, ce qui procure des émotions et sensations. Et ce parfois indépendamment de son mode de production. *« C'est difficile par exemple pour moi, de passer d'un pain que j'achète en boulangerie, fin chez mon boulanger à moi, à un pain par exemple bio ou complet .. Enfin c'est hyper dur ! J'aime pas ! Fin mon pain il est artisanal mais il est pas bio et puis c'est blanc quoi c'est pas complet quoi ! Mais moi je le trouve bon quoi. » Anaïs, équipe Foix.*

**Mobiliser le goût peut par conséquent appuyer les phases de changements.** Ce fut par exemple le cas lorsque les sensations ressenties par la dégustation des Dahl, couscous ou salade de l'atelier cuisine ont favorisé leur reproduction hors défi par les participant.e.s, les entraînant à pratiquer de nouvelles façons de cuisiner ou cuisiner plus souvent. D'autres nous avouent avoir apprécié le goût procuré par les épices, les incitant à en consommer davantage, notamment lorsque des alternatives à la viande sont envisagées.

*« (...) ne serait ce que pour le couscous, quand je vois toutes les épices qu'il y mettait j'ai fait Oh mon Dieu ! et en fait j'ai trouvé ça super bon ! Yavait très peu de viande mais en fait ça m'allait très bien parce que moi le couscous ce que j'aime c'est les légumes avec les épices, parce que ça permet de les travailler autrement et de se dire Oui on peut se lâcher un peu plus. Du coup je l'ai refait, avec plus d'épices ! » Alice, équipe PNR.*

La visite de ferme a également engagé des changements de produits et de lieux d'approvisionnement en stimulant les papilles des personnes présentes lors de la dégustation en fin de visite de ferme de leurs produits.

Néanmoins, nous avons également constaté que la volonté de retrouver ou conserver un goût peut également motiver ou freiner certaines ré-organisations que les participant.e.s souhaitent opérer. En effet, cette qualité si sensible et hédonique de l'alimentation ne peut

---

<sup>67</sup> Philippe, équipe St Girons.

être mise de côté pour pérenniser le changement : manger avec dégoût est psychologiquement peu encourageant.

*« Quel critère je vais d'abord mettre en avant, le critère c'est est-ce que je vais le manger ! La première chose c'est que je cherche un truc, je sais que ça va être bon, que je vais le manger. Deuxième critère est-ce que j'ai envie de mettre ce prix-là. Et troisième critère est-ce que je regarde d'abord bio ou d'abord local, ça va être kif-kif. » Catherine, équipe PNR.*

*« Il y a des produits auxquels je tiens comme ma baguette, et des habitudes que je ne suis pas complètement prête à changer, comme ma capsule de café... Tu vois ! je trouve que mon café il est trop bon, franchement je suis désolée j'ai pas trouvé le café bio équivalent » Anaïs, équipe St Girons.*

Nous l'observons par exemple avec l'introduction des nouvelles farines. Le cours de nutrition a majoritairement entraîné un abandon de l'achat de farine blanche (farine brute ou pâtes et riz blanche) au profit de farine semi-complète ou complète, plus nutritives. Un changement cependant non sans heurt avec d'autres attachements. En effet, certain.e.s participant.e.s mentionnent, au cours des entretiens, une difficulté – par ailleurs énoncée par la nutritionniste - à se familiariser avec le goût et la texture de ces nouvelles céréales (plus consistantes donc « dures » à mâcher).

*« Mon mari déjà qu'il aime pas trop les pâtes, lui c'est compliqué de passer au semi complet. » (...) « C'est difficile quand tu as 35 ans, par exemple pour moi, de passer d'un pain que j'achète en boulangerie, fin chez mon boulanger à moi, à un pain par exemple bio ou complet... Enfin c'est hyper dur, j'aime pas ! Le mien il est artisanal mais il est pas bio et puis c'est blanc quoi c'est pas complet ! C'est de la farine, mais moi je le trouve bon quoi. » Anaïs, équipe Foix.*

Néanmoins, en dépit du choc gustatif, la motivation à préserver sa santé semble suffisamment forte pour les inciter à modifier leurs pratiques et intégrer davantage de céréales complètes dans leur alimentation. Certain.e.s nous avouent essayer de nouvelles recettes, mélangeant ces céréales plus consistantes avec des céréales blanches pour ainsi en faciliter la mâche et les intégrer progressivement dans leurs plats quotidiens. *« Après les enfants ils préfèrent semi complet, le complet c'est, enfin c'est ce que je lui avais demandé elle disait que c'était bien de mélanger du complet et du pas du tout complet pour retrouver*

*un peu les goûts et qu'ils s'habituent à l'autre!* », Kathy, équipe St Girons. Les participant.e.s adaptent alors les solutions testées pour qu'elles leur conviennent le plus.

### *Ce qui est mangé doit pouvoir être géographiquement identifié.*

Au-delà d'un goût ou d'un nutriment, nous relevons un autre attachement caractérisant le choix du produit à savoir l'origine, la provenance.

*“En tout cas j'ai changé un petit peu certaines habitudes oui, maintenant, je vois, je regarde plus l'origine quoi!”* Rose, équipe St Girons.

*“La provenance. pas forcément, je faisais pas, donc maintenant ouais j'ai regardé pour commencer à faire le défi et après j'ai commencé à faire attention par rapport au prix, parce que je compte toujours!”* Fabienne, équipe Foix.

*“Le défi ça reste très positif parce que je trouve qu'on a plus ce rapport à l'origine, moi je me pose vraiment des questions, je suis beaucoup plus attentive à l'origine de l'aliment en fait, alors qu'avant ce n'était pas forcément le cas. Ça m'a donné encore plus de prise de conscience par rapport à d'où vient l'aliment, comment il a été produit, qu'est-ce que je mange, que je vais faire manger à mes enfants.”* Agathe, équipe St Girons.

*« Eh ben j'ai eu du mal pour les Ieres saisies mais euh en fait voilà j'ai pris le temps de prendre conscience de ce que j'achetais aussi (rires) parce que quand j'ai vu mes graphiques j'ai fait Ouh la la ! Et aussi de voir les provenances quoi (...) j'ai trouvé un truc ou j'achète, bon on va rester dans un supermarché, du bio ou c'est Europe et Internationale et ou j'achète du non bio et c'est quand même de la France :et ça ça m'a touchée quoi, parce que je me dis Ouais mais pourquoi ils font pas un réseau au niveau de notre pays quoi ? Parce que bon là ça va de super loin quoi ! Donc pas très écologique non plus fin bon... Et à la Biocoop ausis ya quand même pas mal de trucs qui ne viennent pas d'ici. » « Et tu préfères consommer du non bio local ou continuer à acheter du bio européen ? » « Ben à la rigueur si j'ai pas les moyen d'acheter du bio, je préfère prendre du non bio local. Parce qu'après eux s'ils s'en sortent pas ils s'en vont et on va se retrouver tous avec des gigantesques supermarchés donc ... » Kathy, équipe St Girons.*

Dès lors, en étant amené.e.s à reporter, lors des saisies, la provenance de chaque produits, les participant.e.s réalisent avoir porté une plus grande attention à la provenance de leurs produits et surtout avoir été surpris de constater l'hétérogénéité des origines, notamment européennes et internationales. Ils/Elles se sont progressivement interrogé.e.s sur le lieu de production qu'ils/elles souhaitaient soutenir par leur acte d'achat ; la distance qu'ils/elles estiment acceptable vis-à-vis du produit recherché. Les entretiens nous révèlent un attachement fort pour une proximité des lieux de productions des produits. Plus le produit est proche, plus les participant.e.s sont rassuré.e.s car ils.elles restent en capacité d'aller en vérifier les conditions de productions et éprouvent le sentiment de contribuer au développement de l'économie locale. Ce qui révèle une évolution supplémentaire vis-à-vis des représentations associées aux produits consommés, à savoir le produit comme un acte citoyen, éthique.

*Ce qui est mangé doit pouvoir suivre une éthique, refléter des convictions.*

*“Ouais savoir cuisiner maintenant ça devrait être dans le cursus général d'apprentissage parce qu'après ça fait aussi de toi un citoyen dans ta vie parce que tu vas être sensibilisé à ce que tu vas acheter, comment tu vas l'acheter, comment tu vas le transformer... et aujourd'hui t'es pas préparé à ça. Le défi en est un (...) c'est plutôt intéressant qu'il y ait des démarches d'éducation à ça, moi je trouve ça bien.”*

Louis, équipe St Girons.

La volonté des participant.e.s de vouloir associer leur alimentation à leur éthique rejoint le constat de Sophie Dubuisson Quellier dans son ouvrage sur la consommation durable : « *Le premier aspect important de ces démarches est lié à leur forte dimension sociale. En effet, les consommateurs s'y investissent non seulement pour les intérêts économiques ou écologiques qu'ils voient en elles, mais aussi pour retrouver la nature fondamentalement sociale de la pratique de consommation. (...) Par conséquent, la consommation ne renvoie plus à la destruction de la valeur (selon les origines étymologiques du mot « consommation » : consumer). Elle se recompose autour d'une participation plus large du consommateur aux systèmes de production et d'échange. La relation marchande est alors pensée comme en rupture avec une relation économique considérée comme dépersonnalisée, distante et froide. Le lien d'échange, qu'il concerne l'échange marchand, le prêt ou même le don, doit redevenir le support d'une relation sociale que les individus souhaitent réinvestir avec force* » « *Les figures du consommateur et du citoyen se veulent non plus disjointes ou opposées,*

*mais au contraire articulées autour d'une citoyenneté économique de plain pied dans la gouvernance des systèmes économiques, que celle-ci soit envisagée au niveau du territoire, comme c'est souvent le cas, ou à un niveau plus global, ce qui est plus rare (Clarke & al., 2007)».*(Sophie Dubuisson-Quellier 2009).

Pouvoir associer ses pratiques de consommation à son éthique, ses valeurs personnelles rassure d'autant plus lorsque que les participant.e.s découvrent que les conditions de production, labellisées ou garanties par un contact direct avec un producteur.rice, ne sont plus les seuls garant de l'éthique de leur produit. Le lieu et mode de distribution du produit peuvent également concorder avec leurs valeurs. En effet, nombreux et nombreuses qui, en découvrant l'éthique du réseau des épiceries bios (indépendamment du fait qu'ils la fréquentaient avant ou non), ont mentionné être incité.e.s à y retourner.

*« Et après l'épicerie Bio je la connaissais un petit peu mais je connaissais pas un peu l'envers du décor donc les étiquettes j'avais bien vu qu'il y avait des étiquettes de couleurs différentes euh si je m'étais penchée sur la question euh voilà mais ça m'a permis un raccourci intellectuel (rires) Bon après c'est des commerçants comme les autres mais je veux dire je fais plus facilement confiance à Biocoop que le rayon bio des grandes surfaces !(...) et après cette épicerie bio moi j'aime bien y aller parce que je trouve qu'il y a une cohérence, c'est un des premiers, et qpart fin moi c'est un choix quand j'y vais parce qu'il y a une cohérence quand même par rapport à l'image de la bio et bah bien sur il faut qu'ils en vivent mais je fais plus confiance à la limite, je pense qu'il y a une exigence je pense que ça commence à être intéressant d'un point de vue euh marché » Patricia, équipe PNR*

Six personnes nous avouent pouvoir désormais reconsidérer leur achat si un produit biologique vient de trop loin, contribue à la maltraitance animale ou si son mode de distribution ne respecte pas la juste rémunération des producteur.rice.s ou employé.e.s. Le mode de production n'est donc pas suffisant pour justifier l'achat d'un produit. De nombreux attachements mis en avant relativisent l'attachement au bio, au profit souvent du local, présentant toujours, même à l'issue du défi, ces deux notions en concurrence plutôt qu'en complémentarité. L'éthique redistribue également le lieu de courses. Majoritairement, les personnes attachées à la qualité juste et équitable de leurs produits alimentaires s'approvisionneront très peu voire pas du tout dans des supermarchés, sauf pour des produits issus du commerce équitable, car associés à des logiques de commercialisation et de

concurrence inadéquates avec leurs valeurs. Les petites épiceries coopératives ou biologiques ayant une charte transparente sur la rémunération, tant des producteurs.rice.s que de leurs employé.e.s, et leur sources d'approvisionnement ainsi que la vente directe via les marchés de plein vent ou les fermes seront privilégiées. Enfin, un dernier reproche associé au label bio est celui du sur-emballage. 5 participant.e.s, attaché.e.s à réduire leur impact environnemental par la diminution des déchets produits sont fortement agacé.e.s par la présence de plastique dans les réseaux de production et distribution bio, les poussant à en réduire la consommation afin de ne pas tordre leur valeurs. Ils.elles remettent même en cause la portée « environnementale » de ce mode de production biologique pourtant construit sur la préservation de l'environnement. Ils.elles reconnaissent néanmoins que les points de vente de produits bios sont majoritairement les plus propices à proposer une consommation en vrac, les réconciliant alors avec le mode de production bio. Cependant, le mode de production bio n'est toujours pas une priorité, son achat sera conditionné par exemple par la dimension zéro déchet du produit.

Nous constatons par conséquent que le changement de représentations et de pratiques est effectif et possible si l'individu perçoit ce changement comme une continuité avec ses pratiques et valeurs, plutôt qu'une rupture totale qui rendrait le changement anxiogène. Orienter son choix de produits et de points de vente en fonction de ses valeurs peut alors influencer l'organisation, à terme du système alimentaire via la demande, la « consommation engagée ». (Sophie Dubuisson-Quellier 2009).

### **C. Produire une réflexivité pour ré-orienter ses façons de faire alimentaires.**

En témoigne le retour d'une des participant.e.s qui déclare s'être rendue compte qu'elle pouvait effectuer des économies en débutant par faire plus attention aux quantités consommées en « grammant » et éviter les mains lourdes pour que ne s'écoulent trop rapidement les produits. Notamment dans son cas, elle s'est alarmée des quantités d'huile ou beurre « ajoutées machinalement » sur ses pâtes ou aux quantités de lessive utilisées pour ses machines. Au lieu d'utiliser un bouchon pour doser, elle versait « *rapidement, sans faire hyper attention, machinalement. (...) et ça c'est bien le défi qui [lui] a fait percuter [qu'elle] pouvait tout de même faire un effort, et économiser au moins 1/3 de [son] produit faisant comme ça.* ». Ou encore une participante qui s'est rendue compte « *prendre le strict*

*minimum dont [elle] avait besoin » en faisant ses courses au marché, contrairement « en supermarché où l'on est obligés de partir sur des quantités souvent », réalisant faire « moins de pertes, moins de déchets et être gagnante à consommer plus au réel. » D'autres, qui considéraient la cuisine comme une perte de temps, à l'exemple de cette mère, seule avec deux jeunes enfants à charge :*

*“J'aime pas particulièrement faire la cuisine ... En parallèle je suis en formation, en auto entreprise ça me prends pas mal de temps, plus j'ai deux enfants entre 3 et 5 ans, quand mon mari est là ça va être des plats cuisinés, enfin qu'il va cuisiner, il va faire des tajines, il va faire des trucs un peu plus voilà, élaborés, et moi après sinon je le fais plus souvent mais je fais plutôt haricots verts / omelettes, pâtes / jambon.. Des trucs rapides!”*

Et qui se sont rendus compte qu'elles pouvaient allier ces temps de cuisine nécessitant de la préparation jusqu'alors considéré comme peu plaisant à des temps familiaux plaisants :

*“Ouais c'est chouette de découvrir des trucs comme le gomasio [au cours de l'atelier cuisine] Ca me plaît parce que voilà je peux me dire un après-midi on peut le préparer avec les filles ! Ca c'est bien, des choses que je peux faire avec les filles à la limite sur des temps où je suis avec elles ça c'est cool ! Une mousse au chocolat, ou les plantes sauvages, du coup un samedi on peut se dire on va se promener, on les ramasse et on fait le pesto ensemble, [écho aux recettes préparées pendant l'atelier cuisine] Tu vois, ça c'est des trucs sympas je trouve !”*

Elle génère ainsi un nouvel attachement à l'activité culinaire, plus positif, car réalisable en famille. Elle se rend simultanément compte qu'elle peut associer cette nouvelle pratique à ses habitudes familiales. Le changement n'est plus perçu comme une rupture mais comme une continuité.

### *Se rendre compte de pratiques « vertueuses » sur lesquelles se reposer*

*“Si je suis toute seule et que j'ai pas mon mari, juste avec mes filles, je pense que je peux y arriver [à consommer plus de bio pour budget constant] parce que 1) je consomme quasiment pas de viande, et 2) j'aime les plats pas forcément élaborés donc finalement, si tu manges que des légumes de saison, ça coûte pas si cher que ça ! Et des légumineuses.. donc bon” Anaïs*

Plus qu'un nouveau regard sur l'origine, les saisies ont également permis aux participant.e.s de s'apercevoir que certaines de leurs pratiques étaient déjà « vertueuses » concernant la consommation de produits bios selon leur budget disponible.

*« Déjà au niveau du montant je me disais mais comment je fais pour avoir moins de choses à acheter en fait c'est parce que moi c'est sur certains secteurs la viande, les protéines tout ça je vais acheter, les légumes j'achète très peu. (...) je me suis aperçue du coup avec le défi, qu'il y a pas mal de choses... J'ai un papa qui fait du jardin, qui est fait pour toute la famille, donc on est censés y travailler un peu tous (...) et du coup y a plein de trucs que je n'achète pas ! Sauf la période où ya pas grand chose, ou ya moins de choses au jardin mais sinon j'achète pas, les oeufs on a des poules ..uf la saison des légumes qu'on fait, mais on arrive sur l'été donc je ne vais plus commander de légumes. J'aurais tout ! » Alice, équipe PNR. à part là*

En comprenant davantage ce qu'ils.elles consomment et la façon dont ils.elles s'approvisionnent, certain.e.s se rendent compte par exemple que leur jardin prend une nouvelle signification. Jusqu'ici associé à une activité de loisirs, le jardin, avec les expériences du défi, devient un atout car il permet de libérer une part du budget alimentaire lorsque la production fournie suffisamment de fruits ou légumes. Ils se rendent d'autant plus compte des économies réalisées lorsqu'ils.elles se comparent aux relevés des personnes ne pratiquant pas le jardin. Dès lors conscients de leur gain, ils.elles nous confient envisager de mobiliser ces économies vers des denrées jusqu'ici estimées trop coûteuses pour être consommées en bio.

*« Là, je vais rentrer dans une période où le potager va être lancé donc j'aurais un peu moins ce souci du coup je pourrais prendre peut être plus de céréales bio, vu que j'aurais moins de légumes à acheter » Kathy, équipe St Girons.*

*« Et niveau récolte du coup ? Ca vous suffit ou non ? » « Pour l'été oui ! Ben oui pour l'été oui. Quasiment on peut manger à notre faim ! » Anne et Philippe, équipe St Girons.*

*« Des patates par exemple j'achète jamais. En fait mes parents ont trouvé une maison secondaire où ils ont un énorme champ qu'ils cultivent et donc il y avait je*

*sais pas combien, là ils ont planté 500 pieds de pomme de terre ! » (...) C'est un champ d'agrément sans phyto sans rien et ils me fournissent tous leurs légumes, ma sœur a des poules, des lapins... » Mélanie, équipe PNR*

Pour d'autres, nous remarquons qu'indépendamment de leur appétence pour la cuisine maison, leurs attachements positifs ou négatifs vers cette pratique sont sources d'économies et / ou consommation de produits bios. Certain.e.s d'entre elles et eux disent ne pas aimer cuisiner, ne pas aimer la « *cuisine élaborée* », « *les grands plats* »<sup>68</sup>, mais « *pouvoir aimer ce qu'[elle] achète sans le cuisiner, juste à la poêle avec du sel, du poivre et un peu d'huile d'olive* »<sup>69</sup> ou pour une autre « *juste cru ou bouilli* »<sup>70</sup>. Une recherche de la simplicité des goûts sans avoir à travailler les produits les conduit à choisir *des produits bruts*, car appréciés le moins transformé possible, tout autant que des personnes qui, au contraire, aiment cuisiner pour elles-même ou par soucis de proposer de proposer des plats acceptables et / ou acceptés par l'entourage.

Plus particulièrement, les familles avec enfants recherchent davantage à s'informer sur les apports nutritionnels ou à rechercher des astuces culinaires pour proposer des assiettes variées, riches en couleurs et encourager les plus jeunes à apprécier le goût des légumes. Une mère nous confie par exemple que sa fille ne mange pas « *si c'est pas cuisiné, pas frais en raison d'un « énorme potager* » duquel elle s'approvisionnait pour la nourrir petite ; un autre couple nous indique s'être renseigné sur chaque légumes pouvant être donné à leur nourrisson en fonction de son âge et pris soins de ne lui proposer que des produits bios, jusqu'ici peu consommés, et des purées faites maisons.

Les personnes vivant éloignées des centre villes découvrent également faire plus de produits maisons, notamment le pain, produits ménagers ou cosmétiques, afin d'éviter certains trajets et donc conserver des économies. Ces activités, jusqu'ici perçues comme une conséquence subie de leur éloignement deviennent plus valorisante et valorisées. Enfin, pour s'assurer du goût et de la qualité des produits ingurgités certain.e.s misent également sur le jardinage. Déjà gage d'économies, le jardinage leur garantie, qui plus est, un accès à des produits biologiques, car cultivés par leurs soins, sans produits chimiques. « *Tout ce qui est les peaux*

---

<sup>68</sup> Jeanne, Anaïs

<sup>69</sup> Catherine

<sup>70</sup> Kathy

*de carottes enfin les carottes on ne les épluche pas on les mange parce que voilà parce moi c'est en bio, (rires) moi c'est label montagne c'est pas le label bio !* » Kathy, équipe St Girons.

*« Que les produits soient bios, qu'il y en ait le plus possible dans l'alimentation, c'est mieux, si je pouvais tout faire aussi dans mon jardin je serai content, mais faudrait que j'en fasse plus ! J'ai 3 p'tits carrés.. »* Arthur, équipe Foix.

*« Dans le jardin de mes parents, je sais comment ça a poussé sans rien, c'est encore mieux. »* Mélanie, équipe PNR.

*« Moi je prévois, (...) je cuisine à chaque repas, (...) même en étant toute seule, si on veut se faire quelque chose d'un peu plus ce que j'entends sophistiqué, c'est-à-dire quand je fais des pâtes elles sont toujours aromatisées avec des choses que j'ai faite moi-même, j'achète pas de ketchup, ni de rien du tout, j'ai horreur de ça ! (...) Quand je congèle, c'est toujours moi qui l'ai fait, vous ne trouverez jamais de choses toute faites ! »* (Jeanne, équipe St Girons)

*« Toi [son mari] tu cuisines pas mal, moi je suis moins assidue (rires) mais oui dans l'ensemble ça va on cuisine pas mal quand même. On n'achète jamais de plats tous faits »* (Rose, équipe St Girons)

#### *Echelonner dans le temps la modification, se donner des objectifs personnels.*

D'autres, pour assurer cette continuité avec leurs pratiques et éviter un changement trop brusque projettent des petits changements sur le long terme, à échelons différents.

*« mais par contre là ça me pousse à essayer de faire une serre de montagne, en dur pour vraiment avoir des légumes, Mes légumes à moi l'hiver ! »* Kathy, équipe St Girons.

*« Non mais si déjà tu changes sur un mois mine de rien, progressivement ça ... J'essaie tu vois tous les mois de faire un truc fin c'est pas calculé comme ça, c'est pas dans la temporalité « un mois, tu vois ce que je veux dire, c'est ce que voilà là tu vois je me suis dit "là il faut absolument que je m'achète cette truc en inox, donc ça c'est la prochaine étape, et chaque jour je vais me dire ah ben faut que je me fasse ce sac à pain et tu vois c'est une deuxième étape, après il y a des trucs sur lesquels*

*je réfléchissais comme les éponges, après ya des trucs j'ai pas envie.. Après j'ai beaucoup réfléchi quand même aux produits ménagers... C'est pas alimentaire mais mine de rien » Anaïs, équipe Foix.*

Nous précisons par ailleurs que cette projection du changement sur le long terme fut une stratégie présentée par la nutritionniste ou encore le cuisinier. Selon elle et lui, la transition alimentaire dépend de notre métabolisme et nécessite du temps, une introduction progressive de produits complets, de menus alternatifs. La temporalité de la transition serait par conséquent plurielle, et consisterait à ce que des attentions soient portées sur les temporalités métaboliques, psychologiques des individus ainsi que leur conciliation.

*“Faites des changements par étapes ; Ne pas tout révolutionner en 6 mois ! (...) Dans tous les cas, allez y petit à petit, il faut être convaincu pour changer ! Surtout ne culpabilisez pas ! » Nutritionniste.*

---

Nous venons de confirmer que le Défi FAAP, par la mise à l'épreuve collective des étapes rythmant l'acte alimentaire offrait aux participantes un cadre d'action leur permettant de modifier leurs pratiques et représentations alimentaires. Pour reprendre les termes de Dewey, « *une expérimentation implique la transformation corrélatrice de l'objet et du sujet (...) des conditions d'action et des besoins, des désirs ou des intérêts.* » (Zask 2003) où ici, les façons de qualifier le produit alimentaire, le produit bio, le produit local, le produit qui a du goût évolue en même temps que le sujet qui modifie ses visions, ses pratiques. Ils.Elles se sentent désormais capables de pouvoir consommer les produits qu'ils.elles souhaitent indépendamment de leurs budgets respectifs. Cela nécessite néanmoins de modifier ses pratiques culinaires, ses choix de lieux de courses voire ses activités de loisirs par du jardinage ou du « fait maison » par exemple. Ils.elles prennent également conscience que l'acte d'achat va au-delà de « se remplir » mais peut refléter ses engagements et valeurs personnelles. Nous pouvons alors avancer que l'expérience collective des épreuves de l'acte alimentaire puisse constituer une condition technique appuyant l'accompagnement vers la transition alimentaires. Or, ces modifications ne concernent pour l'instant que les bénéficiaires du défi. Nous souhaitons alors interroger les effets du défi sur les parties prenantes restantes, notamment ses initiatrices et ses intervenant.e.s pour saisir s'il contribue à l'évolution des conditions d'exercices politiques.

## IV – LE DEFI FAAP, UN CADRE D’ACTION POUR ENCLANCHER DE NOUVELLES PRATIQUES POLITIQUES.

Cette dernière partie consiste à revenir sur les effets du défi produits sur celles et ceux l’ayant mis en place et animé, afin de mettre à l’épreuve notre hypothèse du Défi FAAP comme un instrument permettant des influences mutuelles entre bénéficiaires et organisateur.rices, qui va au-delà de relations descendantes, des « *expert.e.s de l’agriculture biologique* » ou encore de la cuisine vers des non-initiés ou amateur.rice.s.

Nous reviendrons dans un premier temps (A) sur la réflexivité des parties prenantes restantes que nous avons pu interroger, à savoir le CIVAM, le PNR, la CAF, la nutritionniste, et l’association de cuisinier.ere.s, sur leurs propres pratiques dans le cadre du défi, afin de savoir quels enseignements ils.elles retiennent de cette méthode d’accompagnement, testée pour la première fois. Enfin, nous reprendrons les objectifs démocratiques de John Dewey, Tim Lang, Neva Hassanein et Dominique Paturel présentés en introduction et méthodologie pour comprendre dans quelles mesures la méthode d’accompagnement proposée par le défi FAAP suit d’une part, des conditions d’exercice politique pragmatiques, envisagées dans le cadre d’une démocratie alimentaire (B). D’autre part, si le contenu du défi FAAP permet de rétablir l’accessibilité tant aux produits, moyens de productions et informations sur le système alimentaire durable pour enclencher une transition alimentaire chez les participant.e.s. (C).

### A. Les effets de l’instrument sur les parties prenantes : les modifications envisagées pour la méthode d’accompagnement.

L’assiduité au cours du défi ne fut pas au rendez-vous. Sur la trentaine d’inscrit.e.s, nous observerons que seule une grosse quinzaine a été en capacité d’assister à la totalité des ateliers ou presque. Ce n’est pas faute des organisatrices qui ont tout le temps essayer de proposer des créneaux arrangeant le plus de monde. Cette faible assiduité interroge d’une part, la capacité à mobiliser des individus en dehors de leurs préoccupations quotidiennes, notamment ici des individus à faible revenus ou faiblement concernés par la thématique.

## 1. Retour critique sur le recrutement : de quelles parties prenantes s'entourer ?

### *La difficulté de s'associer à des non-initiés.*

*« Et encore on l'a vu à l'atelier cuisine quoi, on avait pas de gens de la Croix Rouge ... Et tous les gens qui sont venus ils cuisinaient déjà ! donc moi là je me dis, ça m'a fait un peu un tic après l'atelier cuisine je me suis dit bon là ya un truc qui va pas quoi.. C'était pour moi l'atelier on va dire stratégique pour changer de façon de consommer et de manger et de pouvoir démarrer une nouvelle façon de manger, de cuisiner mais on a pas vu ces gens là qui ne cuisinaient pas. » Claire, PNR, Mars 2019.*

La représentante du PNR nous confirme avoir pris connaissance de la difficulté d'avoir pu, s'ouvrir à un public *non initié*, hors de leurs réseaux, à déconstruire l'élitisme sociale de participation à la transition alimentaire auquel elles et les théoricien.ne.s de la démocratie alimentaire souhaitent mettre un terme. Et quand bien même quelques personnes ont été recrutées par la CAF ou la Croix Rouge, elles se sont à nouveau confrontée à la difficulté pour assurer leur mobilisation et assiduité dans le suivi des ateliers.

*« Le recrutement il a pas été facile quoi, vraiment pas si facile ! Dans ce recrutement là j'ai plus pris des familles en plus grande difficulté, notamment deux, dans le choix et ben c'est une famille qui n'arrive pas au bout du défi. (...) dans nos structures, de recruter nos familles, on est sur quand même de l'incertain, heureusement que mon public, le groupe de St Girons, était mixé parce que sur du très social il est quand même difficile de les amener au bout d'un projet de cet ordre là, qui est sur la longueur, vraiment ! Alors ça aurait pu se faire, la personne qui finalement peut pas finir là bon voila c'est concours de circonstances mais on est sur ce public là et c'est un peu dommage » Viviane, représentante CAF.*

Nous remarquons d'ailleurs au cours des entretiens avec les participant.e.s que la plupart partagent ces limites sur le recrutement. La majorité d'entre elles et eux nous sont apparus ne pas se considérer comme étant les plus légitimes à prendre part au défi. Selon elles et eux, d'autres catégories de populations devraient y être associées en priorité.

Certain.e.s l'énonçaient avant même de s'inscrire, à l'instar d'un couple recruté à la Foire Bio, qui se considérait « *ne pas rentrer dans les clous, consommant déjà bio* »<sup>71</sup>. D'autres

---

<sup>71</sup> Anne et Philippe, équipe St Girons.

ont remarqué au cours du défi que leurs co-équipier.ere.s restaient « *des personnes qui ne semblaient pas avoir besoin de ce défi* » et, quand bien même leurs rencontres fut enrichissante, certain.e.s préfèrent que l'argent public débloqué pour ce dispositif soit investi pour des « *gens qui ne sont pas en capacité de trouver des solutions* »<sup>72</sup>, « *qui ont des problématiques financières mais qui veulent faire attention à comment ils mangent, ou des gens qui ont pas du tout d'éducation à ce qu'est le bio, qui vien[draient] et qui appren[draient] plein de choses et qui les f[eraient] évoluer* ». Selon elles et eux, « *la progression pour des gens qui arrivent déjà en étant sensibilisés au bio, qui ont des habitudes déjà* » comme ils.elles estiment que ce soit le cas pour cette première édition, « *sera moins forte* ». (Louis, équipe St Girons). A nouveau, nous observons cette représentation d'une tension toujours existante entre budget et accessibilité aux denrées biologiques chez les participant.e.s. Nous constatons par la même occasion qu'ils.elles estiment, au final, que cet accompagnement pourrait contribuer à pallier ces inégalités ou tensions. Quand bien même nous avons observé des changements, chez tous les individus du défi, indépendamment de leurs budgets et pratiques initiales, la majorité des participant.e.s nous ont avoué qu'ils.elles auraient pu trouver des solutions hors de l'expérience. Ils.elles reconnaissent cependant que celle-ci ait « *permis des raccourcis intellectuels* » et surtout enclenché une réflexivité sur leurs pratiques et routines. Par conséquent, au terme du défi, les questions du recrutement et de la mobilisation restent entières.

« *Mais moi si on recommence l'année prochaine j'aimerais qu'on s'y prenne plus en amont en fait, par exemple sur St Girons ça va sans doute fonctionner parce qu'on a Veronique qui est très impliquée mais si on a pas des gens comme ça parce que lui il est loin du truc il a lancé ça mais il est pas au quotidien avec les gens. Donc ça va être à mon avis plus compliqué. Donc il faut qu'on arrive à recruter des gens intermédiaires motivés et ça c'est pas si simple !* » Claire, représentante PNR.

---

<sup>72</sup> Anaïs, équipe Foix.

## 2. Une remise en cause de l'échelle territoriale pour ce type d'accompagnement.

Nous postulons que le manque d'assiduité puisse être lié au territoire sur lequel s'est déroulé l'expérience.

Selon les membres bénévoles de la Croix Rouge mobilisé.e.s pour le recrutement des familles, la première difficulté pour le recrutement et le suivi assidu du projet relève en effet de l'échelle territoriale du défi. Les distances qu'induisent la participation aux ateliers ont été vécues comme un frein à son suivi.

*« C'est nous bénévoles qui en avons parlé aux familles. Après pour les disponibilités, le fait de se déplacer de Foix jusqu'à la Bastide donc à la réunion de départ c'était une de mes collègues bénévoles de la Croix Rouge qui avait amené 2 personnes. Après bon moi j'en parle, les gens reçoivent les mails hein, donc je dis « ben il y a atelier cuisine la semaine prochaine est ce que tu pourras venir ceci cela ? » Et les gens me répondent "bah en ce moment j'ai pas le temps, ou je travaille." Ya pas une super motivation, une super mobilité non plus ! (...) Après j'habite ici, pas à Foix. C'est difficile d'aller à Foix chercher les gens et puis les ramener après quoi ! Mais j'essaie de communiquer l'info et on avait fait l'effort un peu pour recruter les gens. Je pourrais en parler pour la prochaine édition, mais il faut qu'il y ait un minimum de motivation au départ. » Arthur, équipe Foix.*

Bien que l'étendue territoriale puisse être un atout pour en appréhender l'offre alimentaire, notamment face à l'hétérogénéité des lieux de vie des participant.e.s, les trajets fréquents ont été le principal obstacle avancés pour assurer le suivi du défi. En ayant eu l'opportunité de nous entretenir avec d'autres chargées d'animation du Défi FAAP, nous nous sommes rendu.e.s compte que l'échelle du quartier voire d'une ville s'avéreraient plus concluantes. Ce qui nous permet de réfléchir aux conditions géographiques et territoriales contribuant aux réussites ou faiblesses d'un projet alimentaire et confirmant la nécessité de proposer des méthodes d'accompagnements ou des systèmes alimentaires territorialisés. Plus un territoire sera a minima parcouru et connu, plus les projets pourront être adaptés et pertinents.

Enfin, les participant.e.s et intervenant.e.s avancent la nécessité de revoir la communication autour du défi pour éventuellement mobiliser davantage de participant.e.s à propos du défi. En effet, cette démarche s'avère avoir été « *très peu médiatisée* » en amont.

*« Je voulais plus d'informations avant de pouvoir m'inscrire mais je n'ai pas réussi à en avoir » ; « je ne savais pas à quoi m'attendre. ».* (Rose, Anaïs)

*« Ben au début ils rigolaient et après ils ont dit que c'était une bonne démarche, que c'était intéressant, mais qu'ils ne connaissaient pas du tout ! En fait, c'est très peu médiatisé ! Moi je trouve .. Je ne sais pas, moi si tu ne me l'avais pas dit .. Je pense qu'il faut aller le chercher un peu cette info. »* (Isabelle et Jade, équipe PNR).

Si ces personnes n'ont pas été freinées pour y participer, nous pouvons considérer qu'un faible nombre d'informations disponibles puisse compromettre l'engagement de certain.e.s participant.e.s. Même pendant son déroulé, l'ensemble des participant.e.s et intervenant.e.s nous ont tou.te.s confié que leur entourage ne semblait pas avoir entendu parler de la démarche avant qu'elle leur soit partagée. Il en va de même pour nos entourages respectifs. S'extirper des réseaux connus et personnels passe par la création de « nouveaux points d'entrées » pour des personnes n'ayant aucune relation antérieure avec le dispositif qui ne nécessite pas de relations précises pour rejoindre le dispositif. Beaucoup se sont d'ailleurs proposées pour participer à la communication pour le défi futur, si besoin est, preuve de leur volonté de le voir s'exporter, voire de pouvoir contribuer à son essaimage. Qui plus, qui mieux que ceux et celles ayant fait l'expérience pour la promouvoir ?

*« Je pense que les meilleures personnes pour faire la promo de [le défi FAAP] c'est celles qui l'ont fait, je pense qu'il faut arriver à créer ce réseau en disant, je sais pas, peut-être un système de parrainage mais parce que franchement il fait pas envie ce truc, il fait pas envie. »* Catherine, équipe PNR

### 3. Les modifications d'accompagnements et d'organisation envisagées pour le défi.

A l'instar de la soirée de lancement, la soirée de clôture fut organisée pour présenter le bilan du défi aux participant.e.s mais surtout, en recueillir les retours, présentés en annexe, afin d'adapter l'organisation des futures éditions du défi. Les bénéficiaires sont donc forces de proposition pour améliorer le dispositif auquel ils.elles ont pris part et qu'il soit le plus adéquat possible pour les participant.e.s suivant.e.s.

Vis-à-vis du défi en tant que tel, les organisatrices projettent de nouveaux ateliers autour de thématiques surtout abordées au cours des temps informels du défi à l'exemple d'un axe zéro déchet, d'une réflexion autour du gaspillage alimentaire ; du jardinage ; d'ateliers plus nombreux avec les enfants ou autour de la cuisine pour enfants ; d'ateliers à propos de l'organisation en cuisine, notamment via la sensibilisation à créer des menus à la semaine afin d'organiser les temps de courses, préparation et cuisson. Emilie et Claire envisagent également plus de temps de repas partagés pour stimuler les échanges entre participant.e.s ainsi qu'une réduction du nombre de saisies, « *trop contraignantes* », au nombre de deux, une en début et une autre à la fin, supprimant celle à mi-étape. Emilie nous énoncera que cette réflexion pour la réduction du nombre de saisies est d'ailleurs engagée au niveau de la coordination nationale du dispositif.

#### *La difficulté d'élaborer et maintenir un groupe de libres circulations des opinions.*

*« J'ai essayé [de leur dire que je m'occupais de la partie explication de la bio] et en même temps j'avais envie de tester et me dire "pourquoi pas finalement faire de ce défi aussi une multitude de vision de la bio par ces différents corps de métiers quoi !" C'était aussi pourquoi pas une ouverture et me dire que c'est pas moi qui détient forcément le savoir sur ça ! ». Emilie, CIVAM.*

Consciente de son regard sur la bio, Emilie tenait à ce le défi offre une pluralité de discours pour influencer le moins possible les participant.e.s, justifiant son choix d'une libre circulation des intervenant.e.s qu'elle a choisi pour son collectif. Elle avoue cependant qu'il lui était « *difficile de lâcher* » notamment lorsqu'elle entend « *des retours assez critiques sur le cahier des charges bio* » (Emilie, CIVAM). Si Emilie rejoint l'idée qu'il est important de ne pas « *caler* » les limites du cahier des charges et d'avoir un regard critique, elle s'interroge toujours sur le discours à tenir envers des publics peu informés. « *Est ce qu'il*

*faut tout de suite leur livrer toutes les questions qu'on se pose sur le cahier des charges nous-même ? Ou est-ce que dans un premier temps il faut faire un truc global plutôt positif du truc pour leur expliquer ce que c'est et le bienfondé de ce truc là ? ».* Le défi l'amène ainsi à s'interroger sur les discours et registres émotionnels à employer pour conduire une transition alimentaire. Les retours des participant.e.s nous laissent supposer qu'une information claire, non alarmistes mais objective, testée sur le terrain est une piste.

La référente CAF suggère en nous rencontrant qu'il conviendrait de créer un moment convivial, autour d'un goûter ou repas, entièrement dédié à une exposition complète des différents points de vue sur le bio, les labels, la provenance et à leur éclaircissement. Un temps spécifique qui préviendrait des questions « parasites » qui ont « mangé du temps, pourtant contraint » au cours des ateliers . *« on est court à chaque fois sur les ateliers mine de rien (...) il y a pas mal de notions à faire passer après la 1ere réunion d'informations ».*

#### *Développer de nouveaux projets en enclenchant une réflexivité sur les « routines » des intervenantes*

Ensuite, en ce qui concerne les structures relais, nous avons relevé la volonté de la CAF de poursuivre le partenariat avec le CIVAM et le PNR. La référente réfléchit également à des projets futurs qui pourraient se lancer avec des participant.e.s rencontrés sur le défi, qui pourraient s'inscrire dans les animations proposées par le centre. Cependant, le changement le plus imminent concernerait les ateliers cuisines déjà proposés par le centre social, suite à l'expérience culinaire proposé par le défi. La représentante de la CAF fut en effet impressionnée du coût par personne des recettes proposées en 100% bio. *« C'est pas cher hein, parce que moi j'arrive pas à passer à moins de 4 € sur mes ateliers cuisine CAF en classique. 4€ on passe pas. Surtout si on propose que du bio (...) Aujourd'hui, ça reste correct en effet .. Nous dans le social on essaie toujours de voir jusqu'où on peut descendre un menu, pour que ce soit équilibré, accessible... Moi je dis qu'à moins de 4€ le challenge il est dur ! »* (Véronique, CAF, Mai 2019)

Nous serions intéressé.e.s de vérifier si à terme, la CAF ré-organise l'approvisionnement de ses ateliers cuisines ainsi que les recettes proposées pour proposer des alternatives bio et abordables dans un autre cadre que celui du défi. Notons par ailleurs que cet atelier cuisine aura également contribué à attiser la curiosité de quelques personnes seules qui nous ont

annoncée être intéressées de rejoindre les ateliers cuisine proposés par la CAF voire à les proposer à leur entourage.

Vis-à-vis des cuisinier.ere.s, ils.elles nous précisent que le défi leur a ouvert un nouvel axe d'accompagnement à proposer, à savoir celui d'une « *cuisine simple, abordable et surtout sympa* ».

« *Parce que nous sur les ateliers cuisine c'est vrai qu'on fait des trucs de malades ! (rires) On veut faire des super pâtisseries et tout. Donc quand au départ [Emilie] m'a dit "faut faire quelque chose de simple" bon ben ça a été un peu un challenge parce qu'on s'est dit mais qu'est ce qu'on va faire de simple mais qui soit sympa quoi ! C'était pas mal de devoir réfléchir avec cet angle-là, c'était une autre façon d'aborder les ateliers cuisine.* »

Jusqu'ici leurs ateliers étaient centrés sur l'acquisition de compétences en cuisine pour des plats respectant les apports nutritionnels voire végétariens, mais ne s'intéressaient pas à respecter un certain budget, notamment de petits budgets - bien qu'ils.elles se soient aperçu.e.s que la question du budget faisait pourtant l'objet de réflexions personnelles ou informelles lors de leurs animations. Par conséquent, en étant contraints de réfléchir, pour le défi, à des recettes nutritives, avec uniquement des produits biologiques et avec un budget limité, les cuisiniers ont tout.e.s deux approfondis l'alimentation selon cette approche économique et simple. Le défi les a amenés à entreprendre des recherches plus précises et développer des moyens de communication différents, leur permettant de s'estimer aujourd'hui « *plus clairs, plus enrichis, organisés dans leur visions et conseils.* ». Ils.elles se sentent par ailleurs prêts pour s'engager dans l'accompagnement d'autres Défi, maintenant à l'aise avec les nouveaux outils d'accompagnements qu'ils.elles ont du créer dans un temps court en amont du défi.

*Une nouvelle approche d'action publique soulevée lors de l'atelier nutrition.*

La nutritionniste ne nous a pas témoigné de grands changements dans ses façons de faire, bien qu'elle nous ait précisé « toujours apprendre des échanges avec les groupes qu'elle accompagne » et pris des notes lors des ateliers pour éclaircir des diapositives que certain.e.s participant.e.s comprenaient peu. Néanmoins, nous retiendrons un apport important de sa présentation pour envisager de nouvelles méthodes d'accompagnement de l'action publique à savoir une prise en compte plus importantes de l'imbrication des

individus avec leur environnement sociaux pour la conduite de politiques publiques, tant alimentaires que sanitaires par exemple.

En demandant aux participant.e.s “*Combien de fois passaient-ils à table sans avoir faim ?*”, la nutritionniste les a interpellé.e.s sur le fait que nous mangeons moins au rythme de nos signaux de faim aujourd’hui, qu’au rythme des normes sociales. En suivant l’habitude des 3 repas par jour minimum, mais surtout, à heures fixes, nous nous nourrissons presque par automatisme, sans avoir vérifié nos signaux de faim au préalable. Alors nourri.e.s sans forcément avoir exprimé « *ses signaux de faim* », « *le corps risque d’être suralimenté* », nous poussant, à terme, à consommer plus que nécessaire. La nutritionniste a alors mis en avant l’existence de « *déterminants sociaux - collectifs et culturels* » qui « *imposent les protocoles selon lesquels l’acte alimentaire se déroule.* ». (Fischler 1990; Poulain 2013) Selon elle, il faut réapprendre aujourd’hui à se nourrir, à ressentir et reconnaître les besoins de notre corps afin d’adapter les portions consommées à notre satiété. Elle propose alors une approche différente pour la modification des comportements alimentaires. Jusqu’ici « *les politiques et interventions publiques se concentrent surtout sur les comportements individuels* (Delormier, Frohlich, et Potvin 2009; Nestle et Jacobson 2000) Qui plus est, « *elle reposent généralement sur l’idée qu’il suffit d’apprendre aux individus que leurs comportements alimentaires ne sont pas bons pour la santé ou cherchent à les convaincre pour qu’ils abandonnent ces comportements.* » (Fassin 1996). Or « *cette théorie sociale cognitive sous-estime l’imbrication de l’individu au sein des différentes structures sociales auxquelles il appartient.* » (Bandura 1986). La nutritionniste, a contrario de l’intervention publique alimentaire actuelle, révèle l’importance d’évaluer « *cette imbrication de l’individu* », ; de comprendre cette dimension collective et identitaire des comportements alimentaires afin d’améliorer l’efficacité des interventions vis-à-vis des comportements alimentaires. Selon elle, réfléchir à son alimentation suppose de se connaître soi-même, d’être “*son propre juge*”, d’écouter son corps, plutôt que les injonctions publiques et / ou de notre entourage. “*Je vous ai laissé perplexe*” (...) “*Mangez déjà avec la faim ! Ecoutez vos sensations alimentaires, votre corps va vous dire quand il a faim*” (nutritionniste, janvier 2019). Son intervention nous permet d’enchaîner avec les dernières sous-parties qui sont dédiées à la vision politique que le défi souhaite transmettre.

## B. S'inspirer de la méthode d'accompagnement du Défi FAAP pour proposer des conditions d'exercice politique démocratiques

Nous souhaitons ici comparer les effets du défi avec les conditions soulevées par Dewey pour le rétablissement de conditions d'exercice politiques démocratiques. En effet, si la dimension expérimentale et d'enquête du défi semblent avoir été au rendez-vous, elles ne suffisent pas à conclure sur sa portée démocratique. Pour que le défi puisse être considéré comme tel, nous devons nous assurer du développement pluriel et non uniforme des individualités du public défi FAAP. Enfin, voire surtout, nous devons nous assurer de la « *publicité* » des solutions trouvées au sein de la sphère restreinte du défi FAAP à la sphère publique et sociale, compte tenu d'une enquête collective « *qui n'est pleinement réalisée que dans le partage et la communication* » (Pereira 2007).

### **1. Un défi qui n'uniformise pas ses sujets mais qui développe des individualités**

*« La réussite d'une enquête ne dépend pas de la production d'une coïncidence parfaite entre les points de vue en jeu, au contraire. (...) L'enquête a pour but de faire émerger un accord entre des perspectives, des visées, des existences différentes. Le milieu de l'enquête est la pluralité. Enfin, comme la finalité des enquêtes est que les participants puissent recouvrir des possibilités individuelles d'initiatives et d'expériences, alors une enquête « qui marche » est de nature à approfondir les opportunités d'individuation de chacun. » (Zask 2008)*

Nous pouvons affirmer que le défi s'inscrit dans une méthode d'enquête démocratique dans le sens où, premièrement, il n'uniformise ni les identités, ni les pratiques de ses parties prenantes. Certes, l'objectif était d'augmenter la part en bio labélisé dans les paniers d'achats et pour cela, des stratégies d'achats, de régimes alimentaires ou encore de cuisine ont été avancées. Cependant, le défi FAAP ne nous apparaît pas agir comme un endoctrinement dans la mesure où nous constatons que les produits bios ne sont pas devenus la norme. Le bilan final d'une progression de 11% en produits bios du public Défi FAAP en est un premier indice. Ensuite, parce que nous remarquons que l'ensemble des participant.e.s et intervenant.e.s arborent toujours, si ce n'est davantage, un esprit critique vis-à-vis du label mis en avant. S'ils.elles s'accordent sur les avantages d'une extension de l'agriculture biologique en raison d'une meilleure santé humaine et environnementale qu'elle garantit,

ils.elles estiment que la législation est encore trop laxiste et qu'il conviendrait de la préciser pour que les valeurs de justice sociale et environnementale soit garanties.

*Oui.. Ca calme aussi quoi ! Les gens qui ont fait des analyses d'urine dans l'Ariège c'est entre guillemets des purs bobos, ils ont bien des résidus de pesticides dans leurs urines ! Pourtant ils mangent bio, ils font attention, ils sont dans un milieu hyper privilégié, ya pas tellement de grandes cultures ya rien quoi ! ils ne sont pas entre guillemets bombardés ! Parce que moi je fais du bio, je peux mettre l'étiquette bio mais on a des champs à côté ! Donc on a le gars qui passe avec ses grandes cultures... » Anne, équipe St Girons*

*« Enfin tu vois pour moi quand on institue le commerce avec du libre-échange avec une concurrence où c'est le producteur ou le pays qui va pouvoir produire le moins cher en fait je pense que ça va créer automatiquement des inégalités ! donc automatiquement de la violence et donc c'est ça qui à la base, me touche plus que le côté écologique » Anaïs, équipe Foix.*

*« C'est pour ça si tu veux quand je fais mes courses, c'est assez rare que j'achète de la bio en supermarché parce que souvent c'est de la bio qui vient de loin, qui est suremballée, voilà et pareil au niveau gout c'est pas toujours top non plus parce que c'est pas forcément des trucs de saison quoi ! Donc c'est bio mais pas eco ! » Patricia, équipe Foix*

*« Il m'est arrivé quelques fois d'aller acheter du Bio en supermarché, le fromage par exemple je prenais du gruyère... qui venait d'Allemagne... ! Donc je fais un bond .. C'est du bio européen mais moi je préfère autant faire travailler, bon peut être qu'ici y a pas de gruyère, mais faire travailler français quoi ! Des plus petits quoi ..Moi je préfère local, voire local pas bio à la limite. » Anne et Philippe, St Girons*

Nous percevons alors que le défi rend les participant.e.s plus sensibles aux valeurs qu'ils.elles souhaitent promouvoir avec la consommation biologique, et leur consommation tout court, qu'à la consommation biologique en elle-même. Ils.elles recherchent surtout un produit bio et local, qui rémunère justement ses producteur.rice.s, indépendamment du pays dans lequel il a été produit. Le défi semble avoir raviver la tension bio / local plutôt que la dissiper, au profit par ailleurs d'une consommation locale en priorité. Nous relevons l'apparition d'un nouveau trouble chez les participant.e.s qui se rendent compte que les qualités bio et locales d'un produit ne s'avèrent finalement pas tout le temps conciliables. Ils.elles souhaiteraient ne pas avoir à arbitrer entre la préservation de l'environnement et le

développement /soutien à l'économie locale. Ce qui dessine des premières pistes potentielles de régulation à entreprendre à la suite du défi.

## 2. D'un public passif à un public actif ?

Au-delà du nouveau trouble autour de la dualité bio et locale que génère le défi, qui relève particulièrement du niveau d'arbitrage micro, propre à chacun.e des participant.e.s, nous remarquons que les participant.e.s s'interrogent progressivement à l'extension de leurs valeurs au-delà de leur simple sphère personnelle. Plus précisément, de la possibilité de pouvoir respecter leurs valeurs ou souhait de consommer des produits sains, non transformés, locaux et bio lorsqu'ils.elles consomment en restauration collective ou lorsqu'ils.elles envoient leurs enfants en cantines scolaires.

*« On se confronte vite à la réalité où dans les crèches par exemple, c'est pas toujours bio ou local... »* Louis, St Girons.

*« Je me disais un défi comme ça à destination des collectivités ce serait encore plus intéressant, parce que là tu travaillerais par exemple, moi j'imagine, avec la cantine de notre village, c'est toutes les familles de Verniolle, enfin pas toutes mais y a beaucoup d'enfants qui viennent de Verniolle, donc il y a bcp de famille de tous milieux, qui seraient engagées dans ça et au moins ça ... Amène un peu d'informations et ça commence à faire émerger des questions, à faire réfléchir... Changer les habitudes alimentaires au sein des foyers c'est quand même hyper complexe. »* Anaïs, équipe St Girons.

*« Non les cantines on n'a pas la chance d'avoir une cantine bio. Yen a une je crois dans le village à côté, ils font une cantine bio avec les produits locaux du village, ils ont cette chance ouais. Donc je me dis peut être que les futurs marâchers du mien, s'ils pouvaient alimenter la cantine de l'école ils seraient vachement contents ! Parce que là c'est voila, du poisson pané, c'est pas du bio, les steak je ne sais pas d'où ça vient, c'est rapport qualité / prix, le budget qu'ils ont aussi mais bon en même temps c'est les écoles du village donc ce serait bien ... Ce serait à l'école de faire un défi bio ! Ca serait pas mal ouais ! Au niveau des écoles les parents ils seraient mais supers contents quoi ! »* Kathy, équipe St Girons.

Ces retours d'entretiens nous esquissent des prémices de « publicité de l'expérience » du défi, au sens de Dewey de publicité. Selon Dewey, « *le public se constitue dans et par les activités qui sont destinées à identifier un intérêt de réglementation politique. (...) L'action publique implique une action du public. Et cette dernière implique que le public sorte de l'ombre (...)* ». (Zask 2003). En effet, bien que les participant.e.s aient établis des solutions aux situations qui les affectent, elles n'ont pour l'instant d'application qu'au niveau micro, soit qu'au sein des parties prenantes au Défi FAAP. Tant qu'elles ne sont pas exprimées hors du défi FAAP, ces dernier.ere.s ne pourront avoir un impact politique et social macro. Or, tout l'intérêt pour qu'un public puisse influencer sur les conditions d'existence est qu'il communique ce qu'il a pu découvrir par l'enquête pour en finalité, aboutir à une réglementation sociale, afin que chaque membre de la société, n'ayant eu cette chance d'enquêter, puisse en bénéficier. « *La fonction essentielle du public est d'identifier ses besoins de réglementation politique et (...) qu'il participe à la réglementation elle-même.* »(Zask 2008). En l'occurrence, ici, les participant.e.s ont avancé la nécessité de réglementer l'approvisionnement en bio et local pour les restaurations collectives et cantines scolaires ; la nécessité d'imposer l'affichage des provenances et apports nutritionnels des produits pour chaque petit.e.s commerçant.e.s. L'objectif, à terme, serait que le défi enclenche la mise en réglementation des solutions identifiées, qu'il produise de nouveaux « entrepreneurs de morales » (Becker, 1963). Néanmoins, pour l'instant encore, aucun.e ne semble se sentir en capacité de mobiliser les producteur.rice.s

*« déjà je trouve ça dommage. mais en même temps je me voyais pas demander « est-ce que vous pourriez mettre sur l'étiquette ?, j'en suis pas encore à ce stade bien que je suis sûre qu'ils y gagneraient. »*

Ou encore d'engager une mobilisation pour que soit modifiés les approvisionnements de restauration collective : « *Ouais mais je sens pas que c'est .. tu vois des fois je vais manger, avec certaines on se, un coup on va manger chez elles le midi, quand on a les enfants, pour varier un peu, bon je sens pas j'ai pas l'impression d'être trop entourée de gens .. Yen a ! Mais j'ai pas la sensation que si demain des gens disaient "Oui il faudrait se bouger pour la cantine" je pense qu'il y aurait pas beaucoup d'écho ..* ». Anaïs, équipe Foix.

Nous vérifions par les entretiens que l'essaimage du défi reste pour l'instant restreint aux cercles familiaux ou amicaux des participant.e.s. En ce sens, le défi FAAP nous paraît pas

se présenter comme une étape permettant de « *s'extirper* » de sa passivité en découvrant par soi-même, les façons de sortir de leur trouble pour plus tard tenter de gouverner autrui, plutôt que soi-même. Le défi FAAP permet seulement à un public jusqu'ici « passif » de s'identifier lui-même, se trouver pour ensuite « *identifier les intérêts communs à ses membres.* » et être à minima « *les meilleurs juges de leur intérêts* ». Contrairement au public du projet d'autosuffisance alimentaire Albigeois, qui lui a donné naissance à de nouvelles associations pour engager la défense de futurs intérêts alimentaires face au rejet de la politique municipale proposée. Cependant, nous concluons notre enquête au lendemain de la soirée de clôture. Il nous paraît intéressant de revenir quelques mois ou années plus tard sur ce collectif et territoire afin de vérifier si des projets réglementaires ou associatifs ont été portés.

### **C. Le défi FAAP, une méthode d'accompagnement de la démocratie alimentaire.**

Enfin, nous nous inspirons des travaux vis-à-vis de la mise en place d'une démocratie alimentaire (Hassanein 2003; Lang 1999; Paturel 2018) afin d'en vérifier la contribution du défi FAAP. Nous cherchons à vérifier quelle accessibilité aux produits, moyens de production et informations sur le système alimentaire le contenu du défi est capable de délivrer pour estimer si cette méthode d'accompagnement est pertinente pour enclencher des changements alimentaires au niveau micro du consommateur.rice.s – citoyen.ne.s.

#### **1. Garantir un accès économique et physique à des produits alimentaires, adaptés aux besoins nutritionnels et culturels de la population.**

« *Arrêtons de dire que ouais c'est cher etc mais juste trouver des moyens pour que ce soit abordable !* » Alice, équipe PNR

Certes, le défi ne modifie ni n'influence directement l'offre proposée aux consommateur.rice.s. Il ne développe pas non plus de nouveaux circuits de distribution garantissant un accès physique à tous types de populations. Cependant, il contribue à développer l'esprit critique des participant.e.s face au choix pluriel de produits et points de vente mis à leur disposition afin qu'ils se sentent capable de les choisir au mieux, selon leurs envies, valeurs et surtout budgets. Il leur délivre plutôt des savoirs et compétences afin qu'ils.elles puissent se rendre ces produits alimentaires accessibles.

Premièrement, en les amenant physiquement sur les différents points de vente, le défi permet à ceux et celles pour qui ils n'étaient pas familiers, de les situer, les arpenter, les découvrir. En constatant que « *certains produits n'étaient pas excessivement chers* » lors de la visite de

marché, une participante nous avoue considérer « *y faire un petit saut* » dès qu'elle en aurait l'occasion, alors que « *c'était un endroit ou [elle] n'allait jamais.* »<sup>73</sup>. Une autre, qui n'achetait « *jamais de viande au magasin bio parce qu'[elle] avait en tête que de toute façon, elle était hors de prix* » fut surprise d'y constater, en portant une plus grande attention aux étiquettes, « *que certains produits étaient au même prix que chez [son] boucher* » qui ne propose pas de bio<sup>74</sup>. Enfin, l'une d'entre elle, en faisant une liste des produits qu'elle achetait en bio et en vrac est allée comparer le prix des mêmes produits en bio et non bio au supermarché. Elle souhaitait vérifier l'astuce avancée lors de la visite d'épicerie de prix plus avantageux en vrac. « *Les produits en vrac à l'épicerie Bio me reviennent moins cher ! et véridique ! Bon des fois ça se joue qu'à 20cts / kilo mais ya des choses voilà le quinoa c'est hallucinant la différence que j'ai !* » Kathy, équipe St Giron.

Nous nous apercevons par conséquent que les participant.e.s sont allés tester les savoirs et informations reçues lors des ateliers, en se rendant à nouveau sur des points de vente visités au cours du défi, pourtant délaissés jusqu'ici. Délaissés car ils.elles ne se sentaient pas capables d'y effectuer leurs achats. En mobilisant les compétences et informations reçues au cours des différents ateliers, ici la lecture d'étiquettes ou l'achat en vrac, ils.elles sont allé.e.s vérifier par eux.elles même ce qui leur a été transmis. Certain.e.s découvrent que leurs représentations et habitudes peuvent évoluer, allant jusqu'à déconstruire leurs représentations d'un prix du produit bio plus élevé selon le lieux d'achats choisi. L'une des stratégies d'achats est donc d'arbitrer le choix du point de vente selon les avantages tarifaires qu'il offre. En ce sens, la multiplication des lieux de vente, pourtant crainte en entrant dans le défi, s'avère moins contraignante car gage d'économies. Multiplier les point de vente requiert toujours un déplacement et du temps mais devient plus accepté par certain.e.s participant.e.s lorsqu'ils/elles réalisent qu'ils.elles peuvent obtenir un gain financier par cette pluralité de points de vente. Allégés d'un effort de recherche, ils.elles ont pu par leur test d'hypothèses dans le défi, réfléchir à y retourner par la suite.

En leur faisant réaliser des recettes, le défi encourage les participant.e.s à reconnaître leurs compétences culinaires, et ainsi à transformer davantage les aliments par eux même, selon d'ailleurs des procédés garantissant leur apports en nutriments et surtout, gustatifs. C'est en effet tout l'apport de l'atelier nutrition, qui certes, est bref et non personnalisé, mais qui

---

<sup>73</sup> Fabienne, entretien du

<sup>74</sup> Extrait entretien du 25.04.2019

permet aux participant.e.s de reconnaître les besoins de leur corps, de savoir ce dont ils.elles ont besoin pour être le plus en forme possible, ce qu'ils ont besoin de consommer pour être le plus rassasié possible, avec les nutriments nécessaires. Face au choix et incitations marketing les participant.e.s se sentent davantage en capacité de déceler les produits qu'ils souhaitent consommer et se sentent en capacité d'estimer les raisons du prix qu'ils souhaitent dépenser pour chaque article. Nous pouvons conclure que le défi contribue ainsi à l'acquisition des informations nécessaires pour que chacun.e puisse se rendre accessible des produits alimentaires sains, qui respectent leur valeurs culturelles.

## **2. L'accès aux conditions de production des produits consommés.**

Contrairement au projet d'autosuffisance proposé par Albi, le défi n'insère pas directement les participant.e.s dans des réseaux d'AMAP ou des coopératives leur permettant de décider des conditions de production ou des variétés à cultiver. Ils.elles sont tout de même amenés à rencontrer des producteur.rice.s et discuter avec eux sur les modes de production. Ces rencontres leur permettent dans un premier temps de se confronter à la réalité des conditions des productions, de visualiser l'espace, le temps, les moyens humains et techniques nécessaires aux cultures et de réfléchir alors à la disponibilité et qualités des produits selon les différentes périodes de l'année ; aux personnes derrière leurs produits et qu'ils.elles soutiennent par leur achat.

## **3. Délivrer des informations sur un système alimentaire durable.**

En recevant des précisions sur les cahiers des charges des produits labellisés (biologiques, locaux, équitables, qualités...), notamment via des documents écrits qu'ils.elles peuvent conserver et se réapproprier quand ils.elles le souhaitent, le défi les invite à questionner les modes de production d'un bien alimentaire qu'ils.elles souhaitent encourager. Plus averti.e.s sur les modes de production conditionnant la qualité des produits, des conditions de travail et rémunérations des producteur.rice.s, les participant.e.s au défi sont en capacité de choisir un produit qui respectent leurs valeurs. Et quand bien même leur budget est limité, ils.elles sont toujours en capacité de comparer, confronter les caractéristiques d'un produit pour arrêter en toute conscience leur choix final. Malgré un petit budget, ils.elles pourront choisir un produit pour lequel ils.elles sont prêt à dépenser et non plus par dépit. Ils.elles sont, à la suite du défi, en capacité d'en savoir davantage sur le contenu de leur assiettes et sur l'organisation du système alimentaire que leurs assiettes soutiennent et reflètent.

## CONCLUSION

*« [Les membres du comité d'administration du CIVAM] ont été surpris de l'engouement des gens, qu'il y ait autant d'inscrit.e.s et de voir que le défi ça répondait finalement à une envie des gens quoi ! Je sens qu'ils s'en rendent compte, parce qu'en fait ça a fait pas mal parler du CIVAM, assez positivement tu vois. Nos agriculteur.rice.s aiment bien, ils ont rencontré du monde sur les marchés, finalement ils voient que ça marche quoi ! Et du coup ils se l'approprient ! Je pense qu'ils voient que ça parle aux gens. Et je pense qu'ils pensaient que ça allait pas marcher quoi, que ça faisait un peu trop justement construit... ». Emilie, CIVAM*

A en croire les dires d'Emilie, initiatrice de l'expérience collective du défi Famille à Alimentation Positive sur le territoire du Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises, le pari de l'expérience collective, pourtant peu prise au sérieux à l'origine, a été relevé. En participant aux ateliers du défi Famille à Alimentation Positive, et en prenant le temps de discuter avec chaque partie prenante du défi, nous avons nous-même mis cette méthode à l'épreuve afin de prendre conscience de ses effets, ses points forts, de ses points à améliorer.

Ce qui est sûr est que des changements se sont produits, au niveau micro, parmi l'ensemble de son public. Ces changements concernent les représentations et pratiques alimentaires des participant.e.s, qu'ils.elles ont premièrement déconstruites en essayant de comprendre ce qui les troublait, ce qui leur convenait, ce qu'ils.elles souhaitaient atteindre. A partir de cet effort réflexif, ils.elles se sentent désormais capable de dépasser les déterminismes de consommation jusqu'ici associés à leur statuts socio-économiques pour pouvoir soutenir le modèle alimentaire qu'ils.elles estiment être le plus proche de leur valeurs. Alors plus informé.e.s sur ce qu'est une alimentation durable et selon quelles conditions de production, distribution et consommation cette dernière puisse être soutenue voire développée, ils.elles se sentent capable, indépendamment des leurs caractéristiques socio-économiques, d'y accéder et surtout d'y contribuer par leurs choix de produits et/ou de lieux de vente. Et c'est parce qu'ils.elles ont été capable de nous assurer que c'est à la suite de la mise en pratique collective des différentes épreuves de l'acte alimentaire que le défi leur a proposé, qu'ils.elles ont envisagé de ré-orienter, modifier leurs pratiques, que nous concluons que l'expérience collective est une condition technique à la transition alimentaire. Ici, pour ce petit collectif, elle a en tout cas contribué à faire évoluer leurs

comportements alimentaires vers davantage de produits issus de l'agriculture biologique – méthode aujourd'hui la plus respectueuse des ressources naturelles -vers davantage de circuits de proximité – révélant une volonté de soutenir et encourager le développement des producteur.rice.s de leur territoire – en cuisinant davantage de produits frais, bruts, issus dans l'idéal de leur propre production, rejoignant alors des caractéristiques d'un système alimentaire durable.

Mais elle ne reste **qu'une** condition technique car certes, nous ne pouvons assurer qu'elle n'en soit la seule. En effet, nous l'avons vu, cette méthode d'accompagnement ne modifie pas elle-même l'organisation du système alimentaire. Du moins, pas directement. Elle modifie ici une partie de ce système, en l'occurrence, le consommateur.rice. en le.reconnectant avec les autres acteur.rice.s qui le composent, en l'informant sur un système qui jusqu'ici, lui échappait, lui était presque dissimulé. En cela, l'expérience collective est une première étape à la transition.

Egalement, si cette expérience collective a réuni différentes personnes aux profils socio-économiques, représentations et pratiques alimentaires hétérogènes, qui constituent nous l'avons vu ses conditions sociales de réussite, elle peine encore à en remplir certaines conditions, notamment l'inclusion des plus précaires ou la mobilisation continue de ses parties prenantes dans sa réalisation. Enfin, au niveau de sa construction institutionnelle et politique, elle rencontre encore des obstacles quant à son élaboration, qui doit pour l'instant compter sur la volonté de ses organisateur.rice.s pour dépasser les différences politiques d'un territoire, choisir l'échelon et l'espace territorial le plus pertinent à sa conduite et en obtenir les financements.

Cependant, si cette méthode présente encore des lacunes, nous concluons en disant qu'elles en sont également sa force. Car c'est par elle-même que la méthode de l'expérience collective pourra évoluer. Et là réside tout son apport, tout son caractère innovant et inspirant. En effet, en proposant une méthode pragmatique d'accompagnement, cette méthode est vouée à être perpétuellement réajustée, en fonction des retours qu'en feront ses parties prenantes. Chaque expérience ne sera jamais semblable et les solutions proposées seront multiples, exprimant alors la diversité des individualités qu'une démocratie est censée assurer. Ainsi, si nous identifions ici les limites de cette méthode, c'est pour espérer les voir disparaître à l'avenir, preuve que le dispositif a été amélioré. En cela, la méthode de l'expérience collective est une méthode s'inscrivant dans les théories de la démocratie,

notamment alimentaire, parce qu'elle offre l'opportunité d'évoluer vers des politiques non figées, dont sont reconnues et acceptées leurs lacunes, qui en inspirent les mutations. A l'instar des participant.e.s qui, en se rendant compte de leurs points faibles, ont peu à peu rechercher des stratégies pour innover et s'adapter. Cette méthode de l'expérience collective porte en elle-même l'idée de transition. En offrant des espaces collectifs expérimentaux et de discussions dans lesquels chacun.e peut développer de nouveaux savoirs, nouvelles compétences ou se confronter à de nouvelles réalités, elle est une méthode politique qui permet de développer l'esprit critique. Elle redonne ainsi aux citoyen.ne.s une capacité à prendre part à la réglementation de leurs conditions d'existence, point central pour enclencher l'évolution des mentalités et des propositions de transition. A condition que cette expérience s'essaime, ne reste pas le fruit d'un collectif donné.

## BIBLIOGRAPHIE

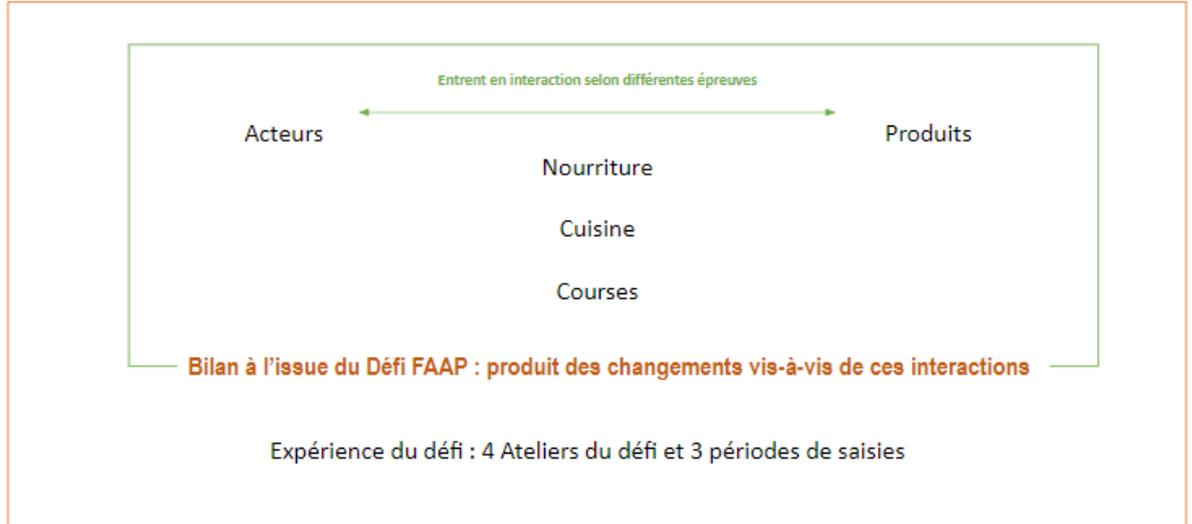
- Aubert, Isabelle. 2019. « Espace public et inclusion : la conception habermassienne de la démocratie en débat. » *Cités* (78): 59.
- Bandura, Albert. 1986. *Social foundations of thought and action: A social cognitive theory*. Englewood Cliffs, NJ, US: Prentice-Hall, Inc.
- Billion, Camille. 2017. « La gouvernance alimentaire territoriale au prisme de l'analyse de trois démarches en France ». *Géocarrefour* 91(91/4). <http://journals.openedition.org/geocarrefour/10288> (26 août 2019).
- Brand, Caroline et al. 2017. *Construire les politiques alimentaires urbaines*. QUAE.
- Bricas, Nicolas, Claire Lamine, et François Casabianca. 2013. « Agricultures et alimentations : des relations à repenser ? » *Natures Sciences Sociétés* 21(1): 66-70.
- Chansigaud, Valérie. 2015. *La nature à l'épreuve de l'homme*. Paris: Delachaux et Niestlé.
- Chiffolleau, Yuna. 2019. « Les circuits courts alimentaires sont un moyen de reprendre le contrôle sur son assiette. » [https://www.lemonde.fr/planete/article/2019/01/26/les-circuits-courts-alimentaires-sont-un-moyen-de-reprendre-le-contrôle-sur-son-assiette\\_5414982\\_3244.html](https://www.lemonde.fr/planete/article/2019/01/26/les-circuits-courts-alimentaires-sont-un-moyen-de-reprendre-le-contrôle-sur-son-assiette_5414982_3244.html).
- Daviron, Benoit. 2016. « Agriculture et économie, du solaire au minier ... et retour ? » *Agronomie, Environnement & Sociétés*: 23-34.
- De Rosany, Stella et Joël. 1981. *Comment se nourrir pour mieux vivre*. Points actuels.
- Delormier, Treena, Katherine L. Frohlich, et Louise Potvin. 2009. « Food and Eating as Social Practice - Understanding Eating Patterns as Social Phenomena and Implications for Public Health ». *Sociology of Health & Illness* 31(2): 215-28.
- Dewey, John. 1967. *Logique, la théorie de l'enquête*. Presses Universitaires de France.
- Dewey, John, et Joëlle Zask. 2010. *Le public et ses problèmes*. Paris: Gallimard.
- Dubuisson-Quellier, Sophie. 2013. « Pluralité des figures de la consommation responsable ». *Après-demain* N° 25, NF(1): 31-32.
- . 2014. « Les engagements et les attentes des consommateurs au regard des nouveaux modes de consommation : des opportunités pour l'économie circulaire ». *Annales des Mines - Responsabilité et environnement* N° 76(4): 28.
- Dubuisson-Quellier, Sophie, et Marie Plessz. 2014. « La théorie des pratiques ». *Sociologie* 4(N°4). <https://journals-openedition-org.biblio-dist.ut-capitole.fr/sociologie/2030>.
- FAO, FIDA, et PAM. 2013. *L'état de l'insécurité alimentaire dans le monde 2013*. Rome: Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture. Multiples dimensions de la sécurité alimentaire. <http://www.fao.org/3/i3434f/i3434f.pdf>.

- Fassin, Didier. 1996. *L'espace politique de la santé: essai de généalogie*. 1re éd. Paris: Presses universitaires de France.
- Fischler, Claude. 1990. *L'omnivore: le goût, la cuisine et le corps*. Paris: O. Jacob.
- Foucart, Jean. 2013. « Pragmatisme et transaction. La perspective de John Dewey ». *Pensée plurielle* n° 33-34(2): 73.
- Habermas, Jürgen. 1967a. *Droit et démocratie*. Gallimard. Paris.
- . 1967b. *L'espace public, Archéologie de la publicité comme dimension constitutive de la société bourgeoise*. 1990<sup>e</sup> éd. Paris: Payot.
- Hassanein, Nia. 2003. « Practicing food democracy: a pragmatic politics of transformation. » *Journal of rural studies*: 77-86.
- Lang, Tim. 1999. « Food policy for the 21st century: can it be both radical and reasonable? ». *International Development Research Centre, Ottawa For Hunger-proof Cities: Sustainable Urban Food Systems*: 216-24.
- Lascoumes, Pierre, et Louis Simard. 2011. « L'action publique au prisme de ses instruments. Introduction ». *Revue française de science politique* 61(1): 5-22.
- Latour, Bruno. 2019. « « Les gilets jaunes sont des migrants de l'intérieur quittés par leur pays » ». <https://reporterre.net/Bruno-Latour-Les-Gilets-jaunes-sont-des-migrants-de-l-interieur-quittes-par>.
- Mol, Annemarie. 2002. *The body multiple: ontology in medical practice*. Durham: Duke University Press.
- Nestle, M., et M. F. Jacobson. 2000. « Halting the Obesity Epidemic: A Public Health Policy Approach ». *Public Health Reports (Washington, D.C.: 1974)* 115(1): 12-24.
- Paturel, Dominique. 2018. « La précarité pour comprendre la Démocratie alimentaire. » In Institut des Régions chaudes - Montpellier: Chaire UNESCO Alimentations du monde. [https://issuu.com/chaireunescoadm/docs/chaire\\_adm\\_dpaturel](https://issuu.com/chaireunescoadm/docs/chaire_adm_dpaturel).
- Paturel, Dominique, et Aurélie Carimentrand. 2016. « Un modèle associatif de circuits courts de proximité pour les épiceries sociales et solidaires: vers une démocratie alimentaire? » In Saint Etienne France. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01349973>.
- Pereira, Irene. 2007. « La théorie pragmatiste de l'action collective de Dewey ». *Interrogations? L'individualité, objet problématique des sciences humaines et sociales*(N°5). <https://www.revue-interrogations.org/La-theorie-pragmatiste-de-l-action>.
- Poisson, Marie, et Claire Delfosse. 2012. « Les Parcs naturels régionaux: de la promotion des produits locaux à la gouvernance alimentaire ». *Pour* 215-216(3): 183.

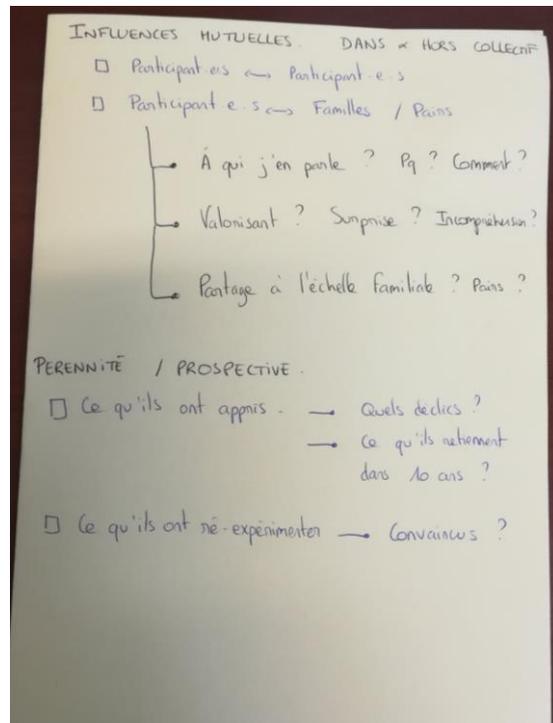
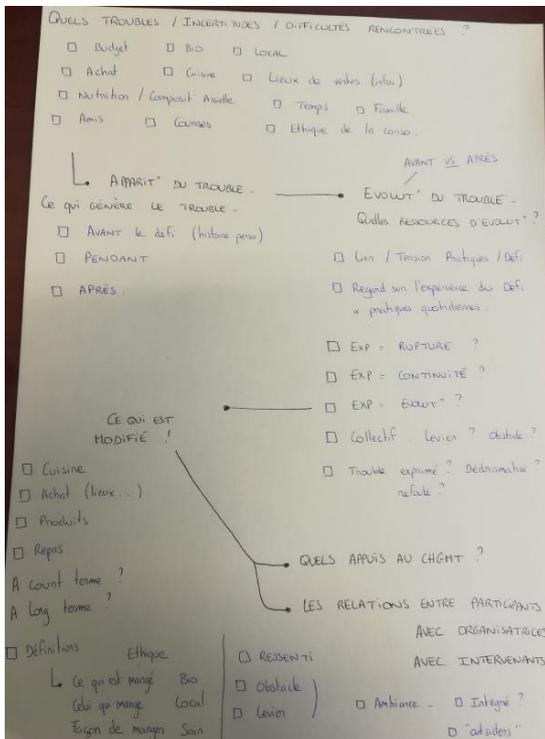
- Poulain, Jean-Pierre. 2013. *Sociologies de l'alimentation*. Paris cedex 14: Presses Universitaires de France. <https://www.cairn.info/sociologies-de-l-alimentation--9782130619406.htm>.
- Quéré, Louis, et Cédric Terzi. 2015. « Pour une sociologie pragmatiste de l'expérience publique ». *SociologieS Pragmatisme et sciences sociales : explorations, enquêtes, expérimentations*, Online. <http://journals.openedition.org/sociologies/4949>.
- Rastoin, Jean-Louis. 2015. « Les systèmes alimentaires territorialisés : le cadre conceptuel. » *Journal RESOLIS* (#4): 11-13.
- Rozier, Emmanuelle. 2010. « John Dewey, une pédagogie de l'expérience ». *La lettre de l'enfance et de l'adolescence* 80-81(2): 23.
- Smith, Chery, et Lois W. Morton. 2009. « Rural Food Deserts: Low-Income Perspectives on Food Access in Minnesota and Iowa ». *Journal of Nutrition Education and Behavior* 41(3): 176-87.
- Sophie Dubuisson-Quellier. 2009. *La consommation engagée*. Presses de Sciences Po. <https://www.cairn.info/la-consommation-engagee--9782724611052.htm>.
- Steel, Carolyn. 2016. *La Ville Affamée*. 2008<sup>e</sup> éd. Rue de l'échiquier.
- Thouron, Zoé. 2018. « Déclin et retour des circuits courts ». *28 février 2018*.
- Vivero-Pol, José Luis. 2017. « La nourriture un bien commun ». <https://uclouvain.be/fr/sciencetoday/actualites/la-nourriture-un-bien-commun.html>.
- Voirol, Olivier. 2008. « Pluralité culturelle et démocratie chez John Dewey ». *Hermès, La Revue* 51(2): 23-28.
- Zask, Joëlle. 2003. *Introduction à la traduction de Le Public et ses problèmes de J. Dewey*. Farrago.
- . 2008. « Le public chez Dewey : une union sociale plurielle ». *Tracés* (15): 169-89.

## ANNEXE 1 – SCHEMA D'ANALYSE DU DEFI.

### Schéma d'analyse du défi

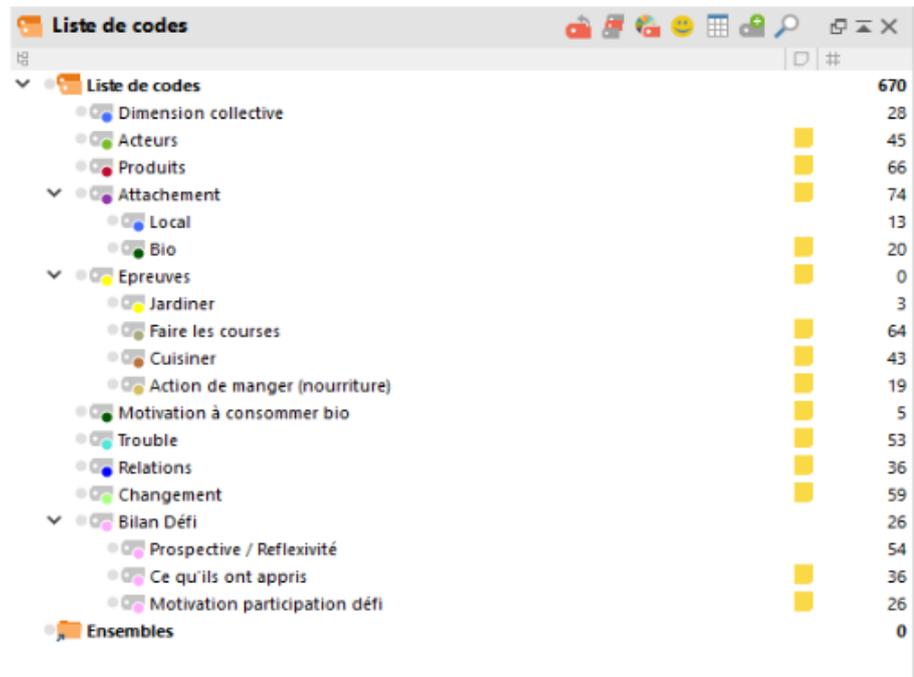


## ANNEXE 2 – GRILLE D'ENTRETIEN



## ANNEXE 3 – CODES D'ANALYSES

### Codes d'analyses



Code	Nombre
Liste de codes	670
Dimension collective	28
Acteurs	45
Produits	66
Attachement	74
Local	13
Bio	20
Epreuves	0
Jardiner	3
Faire les courses	64
Cuisiner	43
Action de manger (nourriture)	19
Motivation à consommer bio	5
Trouble	53
Relations	36
Changement	59
Bilan Défi	26
Prospective / Reflexivité	54
Ce qu'ils ont appris	36
Motivation participation défi	26
Ensembles	0

## ANNEXE 4 – PRECISIONS SUR LES JARDINS PRESENTS SUR LA VILLE D'ALBI.

La ville d'Albi dispose aujourd'hui de 35 280m<sup>2</sup> consacrés à des jardins familiaux, pour la consommation individuelle, répartis sur les 3 quartiers politiques de la ville (Lapanouse, La Madeleine et Cantepau auxquels s'ajoute un nouveau jardin depuis 2016 dont la surface ne fut pas communiquée, sur le quartier politique de ville de Reyssac). Ces jardins sont majoritairement accordés aux personnes non imposables ou en situation de ré-insertion professionnelle, révélant la portée sociale visée par le développement de l'autoproduction. Néanmoins, la ville souhaite désormais proposer davantage de jardins partagés, aux conditions d'accès moins restrictives et qui offre un nouveau type d'utilisation et d'occupation de l'espace public. En effet, les jardins partagés sont régis à la fois par les Services Environnementaux de la mairie et l'association des *Incroyables Jardiniers*, via la rédaction de conventions spécifiques accordant l'occupation de l'espace public. Deux nouveaux jardins sont à minima envisagés pour le projet : l'un auprès d'un groupe scolaire, nécessitant l'implication des élèves, enseignant.e.s., parents d'élèves dans son élaboration, qui deviennent nouvelles parties prenantes au projet d'autosuffisance ; le second le dernier quartier politique de la ville dépourvu de jardin, validé en amont par le comité de quartier correspondant. Les Incroyables Jardiniers ont également signé en 2015 une convention avec la Ville d'Albi pour occuper les pelouses en pied d'immeubles par des jardins. Cette convention est valable un an, reconductible sous condition de résultats.

## ANNEXE 5 – LE TERRITOIRE DU PETR ALBIGEOIS BASTIDES.

Depuis la constitution du Pays de l'Albigeois et des Bastides en 2003-2005, le périmètre de projet du Pôle Territorial de l'Albigeois et des Bastides s'est consolidé et affirmé.

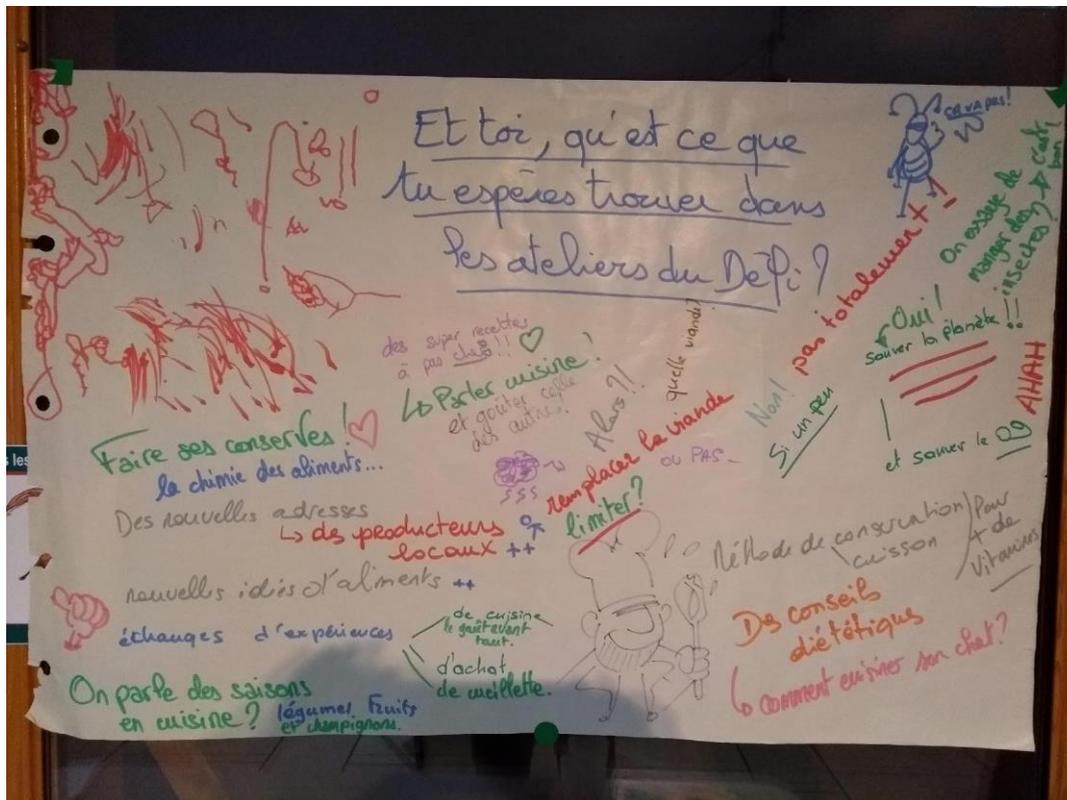
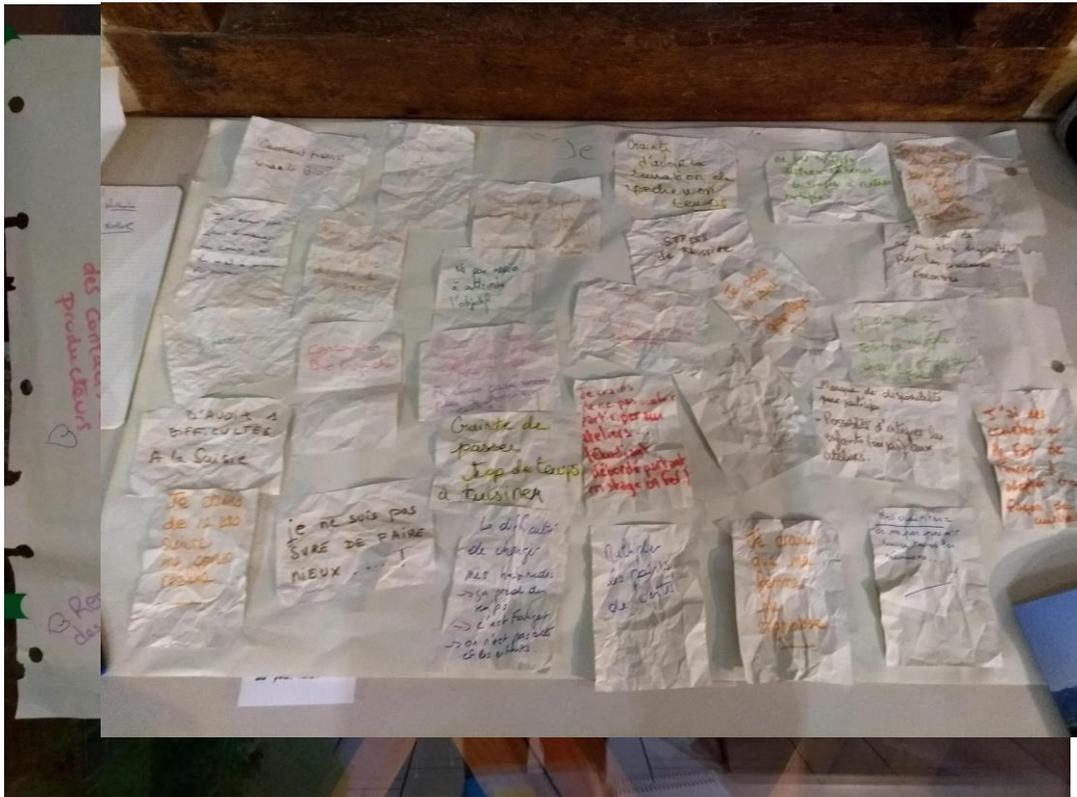
Alors que l'agglomération albigeoise se constituait en communauté d'agglomération du **Grand Albigeois**, le territoire rural du Pays s'est organisé autour de ses communautés de communes, qui se sont progressivement agrandies et renforcées au sein de ce périmètre (9 à l'origine et 5 actuellement).

Avec une population totale de 58 404 habitants (INSEE 2016), sur 1674 km<sup>2</sup> pour 95 communes (depuis la création de la commune nouvelle "Terre de Bancalié"), le Pôle territorial, au sein du bassin d'emploi Albi-Carmaux, entretient des liens privilégiés avec l'aire urbaine d'Albi, qui rayonne sur une partie grandissante de son périmètre.



Figure 1- Source : <https://www.pays-albigeois-bastides.fr/le-territoire>

## ANNEXE 6 – CRAINTES ET ATTENTES DES PARTICIPANT.E.S



## ANNEXE 7 - RETOURS EN IMAGE SUR LES ATELIERS DIFFERENTS ATELIERS DU DEFI.



## ANNEXE 8- PRECISIONS SUR LES DEFINITIONS DU BIO REÇUES PAR LES PARTICIPANT.E.S AU COURS DU DEFI.

Les définitions du bio reçues par les participant.e.s

Le feuillet qu'ils distribuent lors de leurs ateliers rappelle que le label européen fait office aujourd'hui de référence en garantissant que « *l'exploitation, le transformateur et le distributeur ont été contrôlés au minimum une fois par an par un organisme certificateur qui garantit l'application du cahier des charges de l'agriculture biologique.* »<sup>75</sup> Cahier des charges qu'ils présentent en 8 lignes à la page suivante en communiquant sur la « non utilisation de produits chimiques de synthèse et pesticides ; la non-utilisation d'OGM, le recours à des « auxiliaires » pour la lutte biologique ; respect biodiversité, variétés anciennes et bien-être animal ; la priorité des races autochtones ; l'utilisation de médecine naturelle et homéopathique, sans antibiotiques, pour les soins animaliers et l'élevage dans un environnement propice et adéquat aux besoins des animaux. ».

L'agriculture biologique se caractérise, d'après lui, par :

- « La non-utilisation de produits phyto sanitaires pour limiter les ravageurs sur les cultures ». Pour cela il précise qu'ils.elles « désherbent sans désherbant », font en sorte que les « ravageurs, tels que les pucerons n'arrivent pas pour ne pas avoir à les tuer » ou « insèrent des auxiliaires, qui sont d'autres insectes qui vont venir les manger. ». La visite des zones maraîchères permettra de visualiser les boîtes à insectes et bourdon utilisées pour lutter contre les ravageurs ainsi que l'ajout de plantes ornementales telles que bleuets et camomille pour leur cas, afin de conserver ces insectes auxiliaires.

- « La nourriture des animaux garantie sans antibiotiques ».

- Le « lien à la terre », qui interdit l'enfermement des animaux ainsi que la culture hors-sol des fruits et légumes. La présence de serres sur les zones maraîchères du GAEC soulève des questionnements chez les participant.e.s sur leur utilisation en agriculture biologique – qui fait écho à la pétition portée par le mouvement national des agriculteurs bio français contre l'autorisation de serres chauffées dans la législation bio européenne. Mathieu précisera que les leurs ne sont pas chauffées et respectent la charte. Elles permettent juste de

---

<sup>75</sup> Issu de leur feuillet de recettes

pouvoir produire un peu plus tôt, mais selon le climat réel. Ont planté Tous sont surpris de voir la taille et le volume des plants mis en terre mi-mars, assez avancé.e.s. Quelques courgettes sont déjà consommables.

- Un approvisionnement le plus local possible, lorsque celui-ci est disponible. Mathieu prend leur besoin d'approvisionnement en foin et céréales bio pour leur brebis laitières. « Faute de surface suffisante ou d'équipements, on l'achète à un producteur à 20 km, on reste dans le local ! (...) c'est sujet à interprétation évidemment mais nous quand on peut on essaie de le faire le plus possible ! D'un ça limite le surcoût de transport et ça permet de faire travailler les gens d'à côté ou dans la zone,... quand c'est disponible, ça sert à rien d'aller le chercher plus loin ! »

- L'on apprend également, via une question de l'intervenante CAF, que l'agriculture biologique est compatible avec une agriculture désaisonné (qui ne respecte pas les cycles naturels) « Alors ce serait possible, du coup il faudrait du foin pendant l'hiver pour nourrir les brebis , ce qui d'ailleurs donnerait un goût différent au lait, après aussi il fait plus froid, il leur faudrait donc des aliments en plus .. Enfin c'est possible mais c'est moins intéressant pour nous (...) parce qu'on préfère l'hiver, utiliser notre ressource en herbe qu'on a sur la ferme, après c'est des choix stratégiques. ». La référente CIVAM précise par ailleurs que la désaisonnalité est une pratique plus courante pour des fromages basques biologiques.