



MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE

Accompagner la transition agri-alimentaire dans les Pyrénées ariégeoises

**Etude d'un défi Foyers A Alimentation Positive et de sa
transposition à d'autres acteurs**

Présenté par :

Julie Locqueville

Année universitaire : **2019 – 2020**

Sous la direction de : **Anne DUPUY**



MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE

Accompagner la transition agri-alimentaire dans les Pyrénées ariégeoises

**Etude d'un défi Foyers A Alimentation Positive et de sa
transposition à d'autres acteurs**

Présenté par :

Julie Locqueville

Année universitaire : **2019 – 2020**

Sous la direction de : **Anne DUPUY**

L'ISTHIA de l'Université Toulouse - Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tuteurés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propre à leur auteur(e).

REMERCIEMENTS

Je tiens pour commencer à exprimer ma reconnaissance envers Mme Anne Dupuy, Mme Magali Ruello et Mr Laurent Hazard, qui m'ont accompagnée tout au long du stage et de ce travail de mémoire. Merci également à Céline Arilla, du Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariègeoises. Leurs conseils, le partage de leurs expériences respectives et leur soutien ont été d'une aide précieuse. Je les remercie pour leur disponibilité durant cette période, ainsi que pour leur bienveillance, leur bonne humeur et leur volonté de voir ce projet prendre forme.

Je souhaite remercier également toute l'équipe salariée du CIVAM Bio 09, Delphine bien sûr pour sa bonne humeur à toute épreuve et ses petites attentions, du cornichon du jardin aux bonnes rencontres qu'elle m'a aidée à faire, mais aussi Estelle, Cécile, Corinne, Priscilla. Bien que nous n'ayons pas pu nous voir beaucoup, un grand merci pour m'avoir accueillie au sein de la chaleureuse équipe de La Bastide de Sérou, merci pour les discussions sympathiques du midi, riches tant au niveau professionnel que personnel. Je pense aussi à Constance, ainsi qu'à Emilie, avec qui j'ai partagé quelques repas et discussions. Je tiens aussi à remercier Véronique Séguéla pour son implication et son aide bienveillante.

Je pense bien évidemment à tous les participants du défi FAAP de cette année, avec qui j'ai pu partager quelques ateliers. Je remercie vivement toutes celles et tous ceux qui ont, parmi les équipes 2019 et 2020 de Foix, de St-Girons et de La Bastide, pris du temps pour échanger et partager une partie de leur quotidien alimentaire avec moi, au cours des entretiens. Je suis également très reconnaissante envers tous les producteurs qui ont accepté de participer à un entretien, malgré leur emploi du temps chargé. Tous m'ont été d'une aide précieuse pour ce travail de mémoire ! Merci de croire en la possibilité d'une évolution bénéfique sur ce territoire et en la participation de cette étude dans cette dynamique.

Merci encore à Martina Tuscano et Marine Bré-Garnier pour l'échange riche que j'ai pu avoir avec chacune d'entre elles.

Je voudrais également remercier mes collègues de promotion, de Master 1 et de Master 2, qui ont manifesté leur intérêt pour mes recherches, me confortant et m'encourageant dans la poursuite de mes réflexions. Merci aussi tout simplement pour ces belles rencontres, ces bons moments tout au long de la formation, et la richesse de chacun

d'entre vous. Merci pour toutes les découvertes culinaires issues de nos nombreux pique-niques partagés.

Je n'oublie pas mes ami(e)s proches qui se sont montrées à l'écoute et m'ont apporté un grand soutien aux différentes phases difficiles de cette période mouvementée. Je leur suis reconnaissante pour les encouragements, les conseils et la confiance qu'elles me portent.

Mes pensées vont bien évidemment vers mes parents qui n'ont cessé de croire en moi tout au long de mes 5 années d'études. Le soutien et la confiance qu'ils m'ont tout particulièrement manifestés durant ces derniers mois ont été une force nécessaire pour moi et je leur en suis très reconnaissante. Merci pour le cadre de vie agréable, paisible mais vivant, qu'ils m'ont apportée à nouveau pendant quelques semaines de télétravail. Merci à mon frère et à Eunjung pour la richesse incroyable de ces moments partagés. Merci en particulier à Jonathan pour s'être toujours intéressé à ce qui me tenait à cœur pendant mes études, pour m'avoir réconfortée dans les moments de doutes et m'avoir encouragée à persévérer. Merci pour sa patience et sa capacité à éclaircir les choses et à me remettre les idées au clair. Enfin, last but not least, merci à Hugo pour son soutien précieux et sa bienveillance, pour son intérêt envers mon travail et son élan à aller de l'avant.

SOMMAIRE

REMERCIEMENTS.....	5
SOMMAIRE	7
INTRODUCTION GENERALE	8
PARTIE 1. Accompagner la transition agri-alimentaire dans les Pyrénées Ariégeoises	11
Chapitre 1. Contexte de l'étude	12
Chapitre 2. Construction de la mission de stage et définition de la problématique	25
Chapitre 3. Exploration du champ d'étude et cadrage théorique : choix de la théorie pragmatique de l'enquête.....	31
PARTIE 2. Méthodologie de l'enquête	49
Chapitre 1. Présentation de la méthodologie de collecte.....	50
Chapitre 2. Chronologie de la collecte	59
Chapitre 3. Profils des enquêtés.....	61
Chapitre 4. La collecte de données en pratique.....	65
PARTIE 3. Résultats	67
Chapitre 1. Pertinence du défi Foyers à Alimentation Positive.....	68
Chapitre 2. Pertinence d'une transposition à d'autres acteurs.	118
CONCLUSION	165
BIBLIOGRAPHIE	168
ANNEXES.....	172
TABLES	189
Table des sigles et des abréviations	189
Table des figures.....	189
Table des tableaux.....	189
Table des matières.....	190

INTRODUCTION GENERALE

Dans le contexte actuel de modernisation et de globalisation, où le temps s'accélère, où les distances parcourues par les aliments que nous consommons augmentent tout comme le nombre d'étapes de transformation précédant l'achat et la distance sociale entre les acteurs de la chaîne, ce système ne répond plus toujours au besoin de construction identitaire par l'alimentation. Les consommateurs sont à la recherche de sens. Une recherche de sens qui passe par une reconnexion à l'aliment et au territoire d'où il provient, pour certains. La quête aussi d'une alimentation sensée, en vue d'une préservation des ressources dont nous disposons sur le plan environnemental, mais aussi d'une revalorisation du lien social par l'alimentation et le soutien d'une alimentation rémunératrice pour ceux qui la produise. Ces « consomm'acteurs » comme les nomme Dubuisson-Quellier, (2011, p.73) tentent d'adopter des comportements responsables, en cherchant la proximité géographique des aliments, en s'intégrant dans des circuits courts, en adoptant une alimentation issue de l'agriculture biologique. Tout cela en essayant de les concilier avec des problématiques de santé, de plaisir et d'organisation du quotidien. Cependant, on observe la persistance de fortes inégalités d'accès (sociales et économiques) à une alimentation de qualité et au débat sur l'alimentation durable (Smith et Morton, 2009).

C'est dans l'idée d'y remédier que le projet de recherche-action transdisciplinaire « Hmm Lab » a vu le jour. Ce partenariat entre des acteurs du développement territorial, des chercheurs et doctorants en agroécologie, sociologie, zootechnie de l'INRAE et de l'ISTHIA (préciser) et une animatrice en éducation populaire et facilitation, cherche à impulser une re-conception du système agri-alimentaire par les acteurs du territoire des Pyrénées Ariègeoises. Les membres du projet Hmm Lab se sont rassemblés autour d'un Projet Alimentaire de Territoire en création au sein du Parc Naturel Régional des Pyrénées ariègeoises. Souhaitant « *remettre l'expérience et la démocratie au cœur des changements de pratiques nécessaires aux transitions durables* », le projet s'intéresse notamment à un dispositif d'accompagnement à une consommation durable sur le territoire des Pyrénées ariègeoises. Dans deux villes de ce territoire rural, des habitants se sont rassemblés pour chercher et expérimenter ensemble des moyens de consommer local et bio sans augmenter leur budget. Ceci à l'occasion d'un « défi Foyers à Alimentation Positive » à l'initiative du Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariègeoise et d'un groupement associatif des agriculteurs bio d'Ariège : le CIVAM Bio 09.

Ce mémoire a été rédigé dans le cadre d'un stage effectué avec l'UMR AGIR (préciser) de l'INRAE Occitanie-Toulouse et le CIVAM Bio 09, avec pour mission l'évaluation de la pertinence du dispositif FAAP par observation de cette deuxième édition et enquête qualitative auprès de ces participants. L'autre partie de la mission consistait à aider les membres du projet Hmm Lab à définir le problème pour la suite de l'étude, dans l'idée d'un élargissement du dispositif à d'autres acteurs (producteurs, distributeurs, etc).

Cette étude se place dans un contexte de transitions multiples en cours : écologique mais aussi numérique, nutritionnelle, énergétique ; et à la suite de transitions épidémiologique et démographique antérieures. La transition agri-alimentaire auquel s'intéresse ce projet nécessite d'être conduite, accompagnée, afin de permettre aux différents acteurs du système de définir celui-ci au fur et à mesure. Les acteurs du développement territorial, associés aux instituts de recherche, cherchent à épauler ce processus. Cependant la peur de l'inconnu provenant du caractère indéterminé inhérent à cette transition, ainsi que les divergences d'intérêt des acteurs, rendent la tâche délicate. Le changement peut être observé selon différents paradigmes de l'action sociale, comme l'a proposé Mermet¹. Une des manières de procéder pour amener les individus à changer de pratiques est de leur proposer des façons de faire alternatives dans un environnement sécurisé, afin qu'ils puissent en faire l'expérience concrète et décider si ces nouvelles solutions pratiques leur correspondent individuellement. L'environnement ainsi proposé est aussi socialement riche : il permet le partage d'expérience, venant ainsi renforcer (positivement ou négativement) certaines convictions. En observant autrui, on peut voir que d'autres font pareil et ainsi nous conforter dans une démarche, ou découvrir d'autres façons de faire dont certaines nous interpellent et d'autres ne nous conviennent pas.

De nombreux dispositifs d'accompagnement au changement de pratiques en vue de cette transition existent déjà en France et dans le monde. Mais comment s'assurer de leur efficacité ? Ou du moins, comment mettre toutes les chances de notre côté afin qu'ils puissent atteindre leur but, ce de manière pérenne, sans laisser pour compte une partie de la population et par des moyens qui ne se font pas aux dépens d'autres aspects comme le

¹ Mermet Laurent. *Théories de la gestion sociale de l'environnement - Introduction (2ème partie)*. Cours de niveau master [en ligne], Politiques publiques et stratégies pour l'environnement, AgroParisTech, 2017. [en ligne] <https://www.youtube.com/watch?v=M4SelvUpcb8> (consulté le 12-07-2020)

plaisir, la convivialité ou la santé ? Notre étude s'est articulée autour de la question de départ qui suit :

« Comment mettre en place des dispositifs pertinents d'accompagnement des acteurs du territoire, dans une optique de transition vers des systèmes agri-alimentaires durables ? »

Pour y répondre nous avons fait appel à une approche pragmatique et plus précisément à la théorie de l'enquête de John Dewey. Celle-ci place l'expérimentation sociale mêlant intelligence collective et expérience individuelle comme méthode d'accompagnement à la mise en place de nouvelles habitudes d'action lors de situations indéterminées. Nous avons utilisé des outils de la sociologie qualitative pour collecter et analyser des données, adaptés à un contexte national d'épidémie nous ayant conduit à ajuster notre méthodologie.

Ainsi, la première partie de ce mémoire se concentre sur la description du contexte de l'enquête : territoire, structures et dispositif ; de la mission et de sa reformulation qui nous ont conduit à la définition d'une problématique double ; ainsi que d'un cadrage théorique permettant d'appréhender la suite de l'étude. Ce bref état des lieux des connaissances a été complété par un travail de terrain dont la méthodologie est détaillée dans la deuxième partie. Enfin l'analyse des résultats de ce terrain sera exposée en troisième partie et discutée en conclusion de ce travail.

PARTIE 1. Accompagner la transition agri-alimentaire dans les Pyrénées Ariègeoises

Chapitre 1. Contexte de l'étude

1. Avant-propos

Ce mémoire rend compte d'une étude conduite sur 6 mois, dans le cadre d'un stage de fin d'études réalisé avec l'Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE) et au CIVAM Bio 09. Sous la direction de Laurent Hazard et Magali Ruello, cette mission s'inscrivait dans le projet CO3, à la suite du projet Goutzy et en amont du projet Hmm Lab. Nous allons ici décrire plus précisément le contexte de la mission : le territoire d'étude, le dispositif étudié et le Projet Alimentaire de Territoire dans lequel il s'intègre. Nous expliquerons par la suite les missions du CIVAM Bio 09, le partenariat de celui-ci avec l'INRAE et l'ISTHIA, ainsi que la place du stage dans le projet CO3. Enfin, nous expliquerons l'impact du contexte national sur le déroulé du stage et nous présenterons l'évolution de la méthodologie qui en a découlé.

2. Le Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises

2.1. En bref

Le territoire d'étude est le Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises (PNR-PA). Situé au Sud de l'Occitanie, le PNR englobe 138 communes du département de l'Ariège et plus de 40% de sa superficie, avec 2465 km². Environ 46 000 habitants y demeuraient au 1^{er} janvier 2019.² Le territoire du PNR est en zone d'économie montagnarde, entièrement inclus dans la zone administrative du Massif des Pyrénées. Cependant, si 39 de ses communes sont en zone de haute montagne, le parc comporte également des vallées, bassins, et coteaux. Seulement 1% du territoire est en zone urbaine, industrielle ou commerciale.³

²<https://www.parc-pyrenees-ariegeoises.fr/>

³<https://ariegeois.fr/parc-naturel-regional/>

Figure 1 : Le PNR-PA et ses communes.⁴



Figure 2 : Périmètre du PNR-PA et territoires limitrophes.⁵



2.2. Démographie

Peu de données récentes existant sur la démographie du parc, nous nous sommes intéressés aux données de l'INSEE pour l'Ariège, au sein duquel se situe le parc. Trois aires urbaines composent ce département : Pamiers, Foix et Saint-Girons. Seules les deux

4 Source : parc-pyrenees-ariegeoises.fr

5 Source : ariege.com/parc-naturel-regional

dernières se situent dans le PNR-PA. En Ariège, la densité de population est une des plus faibles d'Occitanie et Foix, la préfecture, compte moins de 10 000 habitants (9532 habitants en 2017, selon l'INSEE⁶). Le département a en effet un rythme de croissance démographique modéré (4 fois plus faible que celui de l'Occitanie⁷) et inégal : la croissance est principalement observable le long de l'axe de circulation vers Toulouse, favorisant une croissance de Pamiers et Saverdun, pendant que Lavelanet ou Tarascon-sur-Ariège perdent des habitants. Presque un Ariégeois sur trois était âgé plus de 60 ans en 2014, et plus précisément 33% des fuxéens et 35% des habitants de Saint-Girons en 2017.⁸

Les données de 2014 de l'INSEE nous révèlent que le niveau de formation des 15-59 ans est majoritairement inférieur au baccalauréat : 51% d'entre eux n'avaient pas le bac en 2014 (contre 45% en Occitanie). Cette part est cependant en recul constant. En 2017, seul 41,7% des ménages sont imposés et 18,4% des Ariégeois vivent dans un ménage dont le niveau de vie est inférieur au seuil de pauvreté. En 2017, le revenu disponible médian annuel est plus faible qu'en région (19 190€ contre 20 180€). Le taux de chômage de 15,8% (il dépasse les 18% pour Foix et St Girons) est également supérieur à la moyenne régionale (15,2 en Occitanie) et nationale (13,9 en France) pour la même année. Comme soulevé par Delbello (2019), ces données ainsi que la répartition des emplois, avec une proportion de chômeurs (11.7%) et d'inactifs (27%) élevée, et une majorité d'employés, professions intermédiaires et ouvriers (33% ; 25% ; 20%), suggèrent que l'objectif du bio à budget constant peut intéresser les catégories de population présentes sur le territoire.

La composition des ménages est également intéressante à connaître pour la suite de l'étude. En 2014, l'Ariège comptait une majorité de ménages avec famille : 60.4%, dont 28.8% de couples sans enfant, 22% de couples avec enfant et 9.6% de familles monoparentales.⁹

1. Histoire du territoire

Une première démarche avait été impulsée au début des années 1990 par des associations environnementales, mais des conflits antérieurs sur le territoire ne rendaient

6 Sources : Insee, RP2017

7 Par exemple, la densité de population n'a presque pas évolué depuis 1968 à Foix, d'après l'INSEE : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-09122>

8 <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-09261#chiffre-cle-1>

9 La composition des ménages pour St Girons et Foix est visible ici : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-09261#chiffre-cle-2> ; <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-09122#chiffre-cle-8>

pas le contexte favorable à la création d'un PNR. (Milian et al., 2012, p.3) C'est début années 2000 qu'a réellement commencé la démarche de création du parc, portée par les collectivités locales et encouragée par la région Midi-Pyrénées.

Comme le rapportent Milian et al. (2012, p.51-64), le territoire a subi une forte déprise agricole pendant le XX^e siècle, ainsi qu'un exode massif et la déstructuration du tissu socio-économique. En 2012 on observe « les derniers soubresauts de la désindustrialisation propre aux territoires de montagne ».

Une autre caractéristique de ce territoire est la marque de la néo ruralité depuis les années 1970, qui constitue un atout sur différents plans. L'arrivée en nombre de « néos » permet de stabiliser la population et d'apporter de nouvelles compétences, d'autres regards. Ils regonflent le capital socioculturel. Certains secteurs du territoire, comme le Séronais, sont marqués par le dynamisme lié à la place prise par ces « néos ». Ce secteur montre par exemple depuis les années 1970 « *une volonté politique et associative forte d'en faire une terre d'accueil.* » (Milian et al, 2012)

Conformément à la tendance observée nationalement en montagne, ce phénomène impacte aussi le secteur de l'agriculture avec des installations hors cadre familial régulières. On remarque aussi un ancrage du territoire déjà ancien vers les pratiques militantes, avec certains profils d'agriculteurs innovants et d'acteurs atypiques comme RENOVA pour la sauvegarde d'espèces locales en maraîchage ou PROMMATA pour la traction animale. Il y a aussi une proportion importante d'agriculteurs en production biologique (8,5 % des exploitations du parc, déjà en 2005, une des proportions les plus élevées en France)

Le PNR-PA ne s'est cependant pas constitué en s'appuyant sur cette dynamique militante. Il est géré par un syndicat mixte qui associe les communes qui le composent, le conseil régional et le conseil général.¹⁰

2.3. Agriculture et pastoralisme

En Ariège, la part de l'agriculture dans les établissements actifs est de 10% (contre 8% en Occitanie, et 3,1% en Haute-Garonne par exemple) en 2015.¹¹ Le territoire de l'Ariège comptait 2 300 exploitations agricoles et 130 000 ha de SAU (Surface Agricole Utile) en 2019.

¹⁰ Plus d'informations sur les institutions agricoles du territoire (chambre d'agriculture, fédération pastoralisme...) sont indiquées dans l'article de Milian et al (2012, p.51-64)

¹¹<https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=DEP-09+DEP-31+REG-76>

Enfin, concernant les espaces agricoles, nous n'avons pas de données plus récentes que le diagnostic de 2006 du PNR, déjà présenté par Manon Delbello :

« 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. » (Delbello, 2019)

Le diagnostic est en cours d'actualisation par le PNR et sera bientôt disponible. Les nouvelles données, et notamment la taille des exploitations, seront précieuses pour la suite du projet.

Seul le travail de Milian et al (2012) nous renseigne sur la situation plus récente de l'agriculture dans le PNR-PA, et sur ses caractéristiques identitaires. En 2012, l'agriculture emploie encore 10 % des actifs sur le territoire du PNR-PA (en comparaison des 5,4 % en Ariège, et 2,9 % en France métropolitaine). La majorité des exploitations sont orientées vers l'élevage, bovin et ovin allaitants surtout. Les systèmes agricoles sont contrastés entre haute montagne et piémont, mais le pastoralisme en est « *une figure centrale* » (Milian et al, 2012) avec 70 % d'exploitations pastorales et une reconnaissance identitaire forte. A la Surface agricole utile (25 % du territoire en 2012) s'ajoutent ces surfaces pastorales, qui représentent plus de 70 000 ha (25 % de la surface). On note un recul de l'élevage ovine (– 30 % de brebis entre 2000 et 2012), dans un territoire où « *le maintien de l'activité agricole et pastorale est un enjeu majeur en matière de gestion de l'espace.* » En 2009, Haguet décrit l'élevage local comme produisant principalement des animaux « légers », destinés soit aux ateliers d'engraissement en plaine soit à l'export (Haguet, 2009), une orientation qui ne favorise pas la mise en place de circuits courts de distribution. (Milian et al, 2012) Cependant, Millian et al (2012) relèvent sur le territoire une « *réelle réflexion, parfois déjà ancienne, sur les modes de production et de commercialisation des produits agricoles, et sur la reterritorialisation de l'agriculture* ». Ils prennent notamment pour exemple et indicateurs le sauvetage de l'abattoir de Saint-Girons, les divers ateliers de transformation, les foires et marchés fermiers, les mouvements de sauvegarde de races locales ou de valorisation des produits locaux par des marques. C'est une indication intéressante pour la suite du projet, qui laisse penser à un contexte plutôt favorable à une dynamique de territorialisation de l'approvisionnement et de la distribution.

Agriculture biologique :

Une particularité du département dans lequel se trouve le Parc est le développement de l'agriculture biologique : d'après l'Observatoire Régional de la Bio en Occitanie, en 2018, 22.7 % des exploitations du département sont en bio, ce qui représente plus de 500 fermes et plus de 22.5 % de la Surface Agricole¹² (contre une moyenne nationale de 6.6 % en 2017). La région Occitanie, quant à elle, est la première région bio de France, en nombre d'exploitations, et la seconde (après PACA) pour la part des surfaces engagées.¹³

En conséquence, l'Ariège a une population plutôt sensibilisée, qui contraste avec une misère sociale non négligeable et des situations précaires¹⁴ multiples. Cela donne lieu à des profils de consommateurs atypiques, notamment des habitants en situations précaires aux comportements alimentaires très divers.

Le CIVAM Bio 09, que nous nous attacherons à décrire juste après, s'interroge cependant sur les manières de capter et de mobiliser la population agricole qui demeure hors de son réseau et des démarches engagées. Il en est de même pour les consommateurs issus de milieux sociaux économiquement précaires et culturellement éloignés des questions de durabilité environnementale, bien souvent laissés pour compte dans les démarches de sensibilisation actuelles.

2.4. Engagement du Parc

Les communes du PNR-PA ont adhéré à sa Charte, élaborée en 2008 et qui sera renouvelée en 2024. Nous ne détaillerons pas cette Charte¹⁵, cependant quelques points ont attiré notre attention.

L'axe 2 notamment met en avant les notions de « *cohésion* » et « *d'identité territoriale* » du PNR-PA. Il serait intéressant de comprendre en détail quelle « identité » est défendue par le Parc, et de savoir si les habitants et les divers acteurs s'y sentent reliés. En

¹² <https://www.interbio-occitanie.com/connaitre-la-bio/chiffres-cles-de-la-bio> (on peut y voir le détail par type de production)

¹³ <https://www.bioariego.fr/article/chiffres-cles>

¹⁴ Précisons que la précarité reflète en elle-même des situations sociales hétérogènes diverses.

¹⁵ La Charte est disponible sur : <https://www.parc-pyrenees-ariegeoises.fr/le-parc-quest-ce-que-cest/parc-naturel-regional-pyrenees-ariegeoises/la-charte/>

effet cette identité territoriale pourrait, pour la suite du projet, être un levier d'action, ou une source de conflit.

Géographiquement, le relief du Parc tend à ralentir les échanges (notamment en hiver, où le passage d'une vallée à l'autre est souvent compromis par la fermeture des cols.) La Charte mentionne également le développement de « particularismes parfois très forts » des différentes vallées, comme conséquence de ce cloisonnement. Le PNR-PA souhaite, promouvoir « *l'affirmation et la fédération d'une identité culturelle et sociale plus marquée, d'un accès équitable pour tous à l'habitat, aux services de proximité et au foncier, de la cohésion sociale entre générations, entre zones du Parc, entre populations endogène et exogène, ainsi qu'autour des coopérations avec les acteurs extérieurs.* » Il cherche ainsi à renforcer le sentiment d'appartenance, dans l'objectif d'aider au développement local. Pour cela le Parc mentionne plusieurs leviers d'action : valoriser les liens identitaires tels que les langues et les traditions, mais aussi privilégier le recours aux ressources, productions et services locaux. Un des axes d'action est notamment de « *stimuler les actions visant à conforter l'approvisionnement local* » (cf. article 8.7 de la Charte du Parc) et d'appuyer le développement des circuits courts.

3. Le CIVAM Bio 09

Le CIVAM Bio 09, au sein duquel le stage s'est en partie déroulé, est le groupement associatif des agriculteur.rice.s bio d'Ariège, membre du réseau FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) et de son échelon régional : Bio Occitanie. Le CIVAM Bio 09 a pour mission principale la promotion et le développement de l'agriculture biologique. Cela se concrétise par quatre approches :

- l'appui aux producteurs : un accompagnement technique des producteurs (formations techniques, accompagnement à l'installation, mise en réseau) et une structuration de la commercialisation pour chaque filière (structuration des marchés de plein vent, accompagnement des organisations collectives de distribution, étude des débouchés) ;
- un appui à la conversion en agriculture biologique des producteurs ;
- un accompagnement de projets alimentaires de territoire, à travers notamment l'accompagnement de projets d'approvisionnement en aliments bio des services de restauration collective du territoire (à cheval entre la mise en place des débouchés et la sensibilisation des citoyens) ;

- des actions de communication, d'information (via des guides « Manger Bio » sur les producteurs bio du territoire) et de sensibilisation auprès du grand public sont mises en place : organisation d'une Foire Bio, animations dans des écoles auprès des classes (souvent en parallèle d'un accompagnement de la restauration collective), dans des EHPAD, des animations auprès des apprentis au CFA. Il s'agit plutôt ici d'évènements ponctuels, bien qu'un suivi existe pour certaines écoles.

La structure est également membre du réseau des CIVAM (Réseau National des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural), qui est issu du mouvement de l'Education Populaire et affiche le principe directeur suivant : « *un développement durable pour des campagnes vivantes et solidaires* ». La mission des CIVAM est définie comme suit :

*« Animer et accompagner, selon les principes de l'éducation populaire, les projets collectifs et durables qui contribuent à dynamiser le tissu socio-économique rural. Ils développent des initiatives, testent de nouvelles pratiques et proposent des méthodes d'actions basées sur les échanges d'expériences, l'apprentissage entre pairs et la coopération à l'échelle locale et nationale. »*¹⁶

Le CIVAM Bio 09 affiche lui précisément un objectif de développement d'une agriculture biologique, locale et équitable.

Le CIVAM Bio d'Ariège a une présence forte sur le territoire, du fait de son ancienneté, comme nous l'explique Magali. En effet, il s'est créé dans les années 1980, et est devenu particulièrement actif depuis 2002. Aujourd'hui, il compte 176 adhérents, dont 120 agriculteurs. Il est régi par un Conseil d'Administration composé de 9 agriculteurs et dispose d'une équipe salariée de 7 personnes, au sein de laquelle nous avons donc effectué ce stage.

Notre mission de stage s'est construite autour d'un autre dispositif à visée de sensibilisation grand public : le Défi « Foyers à Alimentation Positive » (originellement appelé « Familles à Alimentation Positive ») des Pyrénées Ariégeoises.

4. Le Défi « Foyers à Alimentation Positive »

Le défi « Foyers à Alimentation Positive » (défi FAAP) s'inscrit dans cette mission de sensibilisation et d'accompagnement au changement de comportements de consommation alimentaire, auprès du grand public. Il se différencie d'autres modes de sensibilisation par son approche invitant à l'expérience pratique et collective. L'idée est ainsi d'inviter les

¹⁶ civam.org

participants à faire ensemble l'expérience de lieux d'approvisionnement qu'ils ne connaissent pas forcément, de manières de penser l'alimentation et de cuisiner. Cela doit permettre un accompagnement plus complet qu'un apport de connaissances ou une injonction à manger bio, local, durable... Il permet de questionner plus concrètement différentes étapes des itinéraires de consommation des participants, notamment les façons de cuisiner, la notion de « bien manger », les modes de production et les lieux d'approvisionnements. Pour le CIVAM Bio 09, ce dispositif prend tout son sens en parallèle des actions menées avec la restauration collective, afin d'accompagner cette fois les familles dans leur propre foyer. C'est un projet qui permet également d'aborder les questions de « démocratie alimentaire » : l'idée est de mettre en place un dispositif à disposition de population disposant de bas moyens financiers qui peuvent être ou se sentir éloignées de questions d'alimentation durable.

Le dispositif FAAP est présenté au public concerné comme un défi, par équipe, où le but est d'augmenter sa consommation de produits locaux, et bio, sans augmenter son budget. Cela se concrétise par 1 ou 2 ateliers par mois, pendant 8 mois : ateliers cuisines, visite de marché, de ferme, de Biocoop, atelier diététique. Ainsi ce dispositif se différencie aussi des autres animations par son accompagnement en plusieurs étapes, sur une durée déterminée. En parallèle, les participants sont invités à effectuer une saisie de leurs achats en début et en fin de défi, sur une plateforme spécifiquement conçue pour les défis FAAP, afin d'observer les évolutions de chaque équipe.

Les défis FAAP, initiés en région Rhône-Alpes et inspirés des défis Familles à Energie Positive, ont maintenant lieu partout en France, organisés par des métropoles, des associations ou d'autres acteurs du territoire. Ils doivent cependant toujours s'appuyer sur un CIVAM ou un GAB. Nous détaillerons l'histoire et les fondements du dispositif plus loin dans ce mémoire.

Celui auquel nous nous sommes intéressés, le défi FAAP des Pyrénées Ariégeoises, est financé par le Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises (PNR), l'ADEME, le DRAAF et la Région Occitanie. Il est porté conjointement par le PNR et le CIVAM Bio 09. Les ateliers sont animés par des intervenants (cuisiniers, diététicienne, agriculteur) ou par des salariés des structures porteuses (visite de marché, soirée de clôture). Il s'inscrit dans le cadre d'un PAT en cours de construction, que nous aborderons juste après. Pour le CIVAM Bio 09, ce

dispositif se situe dans la volonté de la structure de s'impliquer dans l'éducation populaire, de faire un travail de fond en défendant des valeurs.

La 2e édition du défi des Pyrénées Ariègeoises a commencé en février de cette année, quelques semaines avant le début du stage. Cette édition a rassemblé deux équipes : une à Foix et une à St Giron. Comme lors de la première édition, le recrutement des participants devait répondre à une volonté d'intégrer la question d'accessibilité, les organisateurs ont donc eu recours à des structures-relais en passant par le biais de la CAF de St-Giron et de Foix pour inviter des personnes à participer. Cette année, le défi a commencé le 17 janvier et devait finir courant Juin. Souhaitant assister aux premières rencontres, nous nous sommes donc rendus aux soirées de lancement à St-Giron et à Foix avant le début officiel du stage.

Cohérence avec la notion de dispositif :

La notion de dispositif d'accompagnement implique, dans ses différentes définitions, la création d'un cadre propice à l'adoption de nouvelles pratiques, fournissant les conditions nécessaires à l'expérimentation. Le dispositif ne garantit pas le changement, mais en propose les conditions nécessaires. Nous pouvons par exemple citer le philosophe Gilles Deleuze pour qui les dispositifs sont des « machines à faire voir et à faire parler » (Deleuze, 2003, p.316), les sociologues Hugues Peeters et Philippe Charlier qui les voient comme des « environnement[s] aménagé[s] » qui permettent la concrétisation d'une intuition (Peeters et Charlier, 1999, p.20) ou encore Foucart (2009) qui les décrivent comme un « *cadre bienveillant* » qui permet une appréhension du monde plus confortable et bienveillante. Pour Foucart, cela va cependant plus loin. La notion de dispositif peut indiquer des relations d'aide à l'« *effort d'adaptation, de négociation et de résolution de conflit effectué par un individu au sein de la vie quotidienne et de la vie sociale* ». L'individu participant au dispositif est appelé à s'orienter au sein de celui-ci afin de concrétiser son propre parcours de changement.

5. Le Projet Alimentaire de Territoire

Les projets alimentaires territoriaux (PAT) sont issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture qui encourage leur développement depuis 2014. Ils peuvent être à l'initiative de divers acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc.) et s'étendre dans des échelles de territoires très différentes : commune, région, parcs naturels régionaux, départements.

Ces démarches doivent prendre en compte le sujet de l'alimentation dans son ensemble, de manière globale. Généralement, une combinaison des aspects social, économique ou environnementale est traitée dans ces projets. D'après le ministère de l'agriculture, les PAT ont pour objectif de « *relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines.* »¹⁷

Les articles de la Loi d'avenir précisent que les PAT « *visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation.* », qu'ils doivent être « *élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire* » et qu'ils 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.* »

Au niveau national, l'appel à projet du Programme National pour l'Alimentation (PNA) apporte depuis 2017 un soutien financier et une visibilité aux PAT retenus. Les États généraux de l'alimentation ont confirmé le rôle moteur des projets alimentaires territoriaux dans le développement des territoires. Suite à cela, il a été demandé d'accentuer leur dimension environnementale et d'accessibilité. A l'heure actuelle, 26 projets alimentaires territoriaux ont été reconnus par le ministère de l'Agriculture. D'autres dossiers doivent prochainement obtenir cette reconnaissance, et un total de 69 PAT apparaît sur le Réseau National des PAT.

Le PAT des Pyrénées Ariégeoises est en cours de construction. Les différents axes d'actions identifiés pour l'instant sont :

- un travail sur l'interdépendance métropole (Toulouse) – Ariège ;
- une évaluation des flux entrants et sortants, via la réalisation d'une « toile alimentaire » (cartographie SIG) ;
- des actions d'accompagnement de la restauration collective ;
- développer la visibilité sur internet de l'offre alimentaire du territoire.

Ce stage doit contribuer à orienter la réflexion pour la création de ce PAT.

17 <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-quun-projet-alimentaire-territorial>

6. Le projet CO3

Suite à l'appel à projet CO3 « CO-Construction des Connaissances » de la Fondation Carasso, un premier projet de recherche participative nommé « Goutzy » a vu le jour de janvier à septembre 2019. Suivi de la première édition du défi FAAP que nous avons décrit précédemment, par l'intermédiaire d'un stage coordonné INRAE-CIVAM Bio 09. Une première étude, menée par Manon Delbello, a notamment appuyé l'idée que l'expérience collective que permet le dispositif joue un rôle important dans l'accompagnement au changement de pratiques alimentaires.

Sur la base de ces premiers résultats, un nouveau projet a été déposé par l'INRAE, l'ISTHIA, le PNR-PA et le CIVAM Bio 09. L'obtention des financements ayant été confirmée dans le courant de ce stage, il s'agira d'un projet de recherche sur 3 ans mené sur le territoire du PNR-PA, visant à comprendre les modalités d'une transition agri-alimentaire en articulant le dispositif défi FAAP actuel avec le travail d'accompagnement de la restauration collective et en incluant d'autres acteurs du système alimentaire dans cette expérimentation.

Le projet « Hmm Lab » vise ainsi la création d'un « Living Lab » permettant d'expérimenter des manières de co-construire des connaissances entre acteurs de la recherche et du développement. Les acteurs du projet souhaitent ainsi créer « *un espace d'expérimentation citoyenne pour changer et/ou consolider les pratiques alimentaires et agricoles* »¹⁸. C'est une invitation aux personnes « habitant et agissant » sur le territoire du PNR-PA à débattre et participer à la conception d'un système agri-alimentaire durable. Ce projet défend la place de la démocratie et de l'expérience dans la construction d'une transition désirable.

Ce stage se place donc comme intermédiaire dans la continuité entre les deux projets, et est à nouveau porté par l'INRAE et le CIVAM Bio 09. Cette collaboration par l'intermédiaire du stage permet de répondre à leur volonté d'une réflexion commune. Le CIVAM Bio 09 compte sur ce travail pour bénéficier d'une réflexion extérieure et appuyer le dispositif qu'il met en place avec le PNR par des concepts théoriques et l'analyse des discours de leurs participants. Pour l'INRAE c'est l'occasion de faire de la recherche participante, en co-construction avec cet acteur. Concrètement, de par cette alliance, deux lieux de stage étaient donc possibles : le centre INRAE à Auzeville-Tolosan, ou les bureaux du Civam Bio 09 à La

¹⁸ Source : réponse à l'appel à projet CO3

Bastide de Sérou. Chaque lieu impliquait des contraintes pratiques différentes et allait déterminer une coloration différente pour le stage. La stagiaire travaillant sur le même projet l'année précédente était basée à l'INRAE. Nous avons choisi de donner un autre angle à l'étude en s'immergeant cette fois dans l'équipe et les actions du CIVAM Bio 09.

Enfin, la position de cette étude entre les deux projets CO3 joue un rôle important dans la définition de notre mission de stage. En effet, ce dernier permet de préparer le terrain et de faire ressortir un questionnement pour le projet Hmm Lab.

Chapitre 2. Construction de la mission de stage et définition de la problématique

1. Les objectifs initiaux du stage (commande) :

La demande initiale consistait à analyser le défi FAAP des Pyrénées Ariègeoises. Ce stage s'est donc intégré dans la continuité du travail de Manon Delbello, encadrée par Antoine Doré en 2019, afin d'approfondir l'étude en suivant les participants du défi et en assistant aux ateliers. L'objectif était d'identifier ce qui fonctionne et ce qui pose problème dans cette expérience et plus largement de déterminer les leviers et les freins à la transition agri-alimentaire que le dispositif cherche à accompagner. Il s'agit donc également de porter une réflexion sur les modes d'accompagnement de ces transformations. De manière plus synthétique, notre mission s'articulait autour de la question suivante :

« Comment mettre en place des dispositifs d'accompagnement des acteurs du territoire, dans une optique de transition vers des systèmes agri-alimentaires durables ? »

2. Intégration dans mon parcours

Ce stage s'inscrivait pour nous dans la continuité d'un cursus de master en sciences sociales appliquées à l'alimentation, faisant suite à une formation de diététique puis un DUETI en nutrition. Ce master porte essentiellement sur les dimensions sociales et culturelles de l'alimentation. Il a, avec le stage de master ¹⁹ et le projet mené en année de césure²⁰, attiré notre attention sur le lien entre agriculture et alimentation et les mécanismes de changement de pratiques des différents acteurs qui cherchent à se rapprocher d'un système agri-alimentaire durable. Nous souhaitons continuer à étudier l'évolution des modes de production, de distribution et de consommation, les rôles et interactions entre les différents acteurs. Ainsi, ce stage représentait pour nous une opportunité de mettre en œuvre des connaissances et des compétences acquises tout au long de notre parcours, d'en développer de nouvelles, et de nous intéresser de plus près aux questions de transition agricole et alimentaire, peu abordées jusque-là dans la formation. Le travail d'analyse bibliographique a

¹⁹ Stage effectué en 2018 à ScotBeer Tours, Ecosse, où j'ai pu observer et participer à la mise en place d'une expérience touristique participant à la valorisation de productions alimentaires locales (bières et divers aliments locaux).

²⁰ Année de césure au cours de laquelle j'ai rencontré des paysans-boulangers et des brasseurs de différentes régions de France, afin de comprendre les dynamiques d'évolution de ces professions, leurs choix en termes de modes de distribution et les valeurs qui les animent.

représenté à la fois une continuité avec ce que nous avons déjà mobilisé au cours de notre parcours, et une ouverture sur différentes approches que nous n'avions pas eu l'occasion d'explorer auparavant, notamment l'approche pragmatique, et des données sociologiques appliquées au domaine de l'agriculture. Une partie de notre étude nous a amenés à interroger non pas le mangeur, mais le producteur (bien qu'il soit lui aussi un mangeur). Un autre axe de notre étude nous a poussés à nous intéresser, au-delà des pratiques alimentaires des individus enquêtés, aux différents impacts et ressentis liés à la participation à un dispositif. Nous avons pu aussi s'essayer à la technique de l'observation participante, bien que nous n'ayons que peu mobilisé les données issues de celle-ci.

3. Construction de la mission initiale

Ce stage a débuté au sein de l'équipe du CIVAM Bio 09, guidé par Magali Ruello (chargée de mission en charge des projets alimentaires de territoire et notamment de la restauration collective). Nous avons également pu lancer le stage par une réunion à l'INRAE de Toulouse avec Laurent Hazard, notre tuteur officiel, et Magali, afin de bien comprendre les attentes de chacun vis-à-vis de ce travail.

3.1. *Un dispositif reconduit permettant une remise en question de la première expérience*

Cette deuxième édition du défi FAAP nous permettait de nous questionner sur son évolution : Qu'est-ce qui change dans les deux éditions du défi et qu'est-ce que ça provoque ?

L'objectif de base était donc le suivi du dispositif FAAP, en observation participante pendant les ateliers, afin de comprendre les points forts et les choses à faire évoluer dans le défi. Cet axe intégrait une réflexion sur l'accompagnement, l'animation, et la façon dont les familles sont impliquées. La volonté première était d'observer l'impact de certaines variables dans le défi FAAP sur les participants et les résultats. À la suite d'échanges avec la structure d'accueil et la lecture du mémoire retraçant l'observation de l'édition précédente, nous avons identifié deux variables susceptibles d'amener à un impact intéressant. Dans un premier temps nous voulions voir les changements qui découlaient de l'augmentation du nombre d'ateliers cuisine (un par équipe en 2019, quatre en 2020). La deuxième variable était l'implication des participants dans le défi. Nous souhaitons leur laisser une plus grande part de liberté et de prise sur le défi lui-même, en leur proposant un « atelier libre » dont ils auraient le contrôle et dont ils choisiraient ensemble le contenu. La mise en place d'un atelier libre impliquait de notre part une posture plus « active » et moins observatrice, qui nous paraissait également intéressante. Nous souhaitons observer les effets sur la dynamique du

groupe, sur l'aise des participants avec cette forme de liberté et d'implication, les interactions et les actions qui en découleraient ou non.

3.2. Des questionnements multiples menant à l'étude de l'impact du défi sur les participants...

Lors des échanges les premiers jours du stage avec nos encadrants du CIVAM Bio 09, de l'INRAE, et l'encadrant INRAE de la stagiaire précédente, nous avons pu identifier de multiples interrogations qui découlaient de la mission de base énoncée précédemment :

- Y a-t-il une diffusion de l'expérience du défi à des cercles sociaux plus larges que les participants directs ?
- Qu'est-ce qui diffère entre le défi FAAP des PA et le défi FAAP de Toulouse, notamment en termes de public présent ?
- Quels sont les effets d'un apprentissage par le collectif ?
- Comment, et à quel point, faut-il inciter l'appropriation de l'outil par les participants ? Comment apporter de la liberté d'organisation de certains ateliers sans que les participants se sentent piégés par cette forme de liberté ?
- Les effets du défi sur les participants sont-ils pérennes ?
- Le nombre de participants au défi et les moyens financiers mis en place sont-ils adéquats ? Comment avoir plus de participants sur le défi, et comment toucher les populations qui se sentent éloignées de ces pratiques ?
- Comment le CIVAM Bio 09 peut-il déployer d'autres outils, afin d'être acteur de la démocratie alimentaire ?
- Qu'est-ce qui se fait ailleurs ? analyse des différents projets de démocratie alimentaire existants, notamment ceux impliquant des producteurs.
- Qu'est ce qui accroche les élus locaux dans les projets de démocratie alimentaire ?
- Est-ce que le défi crée des portes pour un projet plus ambitieux ?

Nous avons choisi d'axer notre étude sur les questionnements suivants :

- Quelle est la diffusion de l'expérience vécue ?
- Les changements initiés par la participation au dispositif FAAP sont-ils pérennes ?

3.3. ...et à l'exploration d'une volonté d'impliquer des producteurs dans une démarche similaire

Ce stage avait également pour but d'étendre la réflexion à l'implication d'autres acteurs du système alimentaire du territoire, notamment les producteurs. Comme expliqué précédemment, les acteurs du développement comme le CIVAM Bio 09 s'interrogent sur les

manières d'accompagner un public qu'ils ont pour l'instant du mal à capter. Cette partie exploratoire de l'étude se construisait autour de deux interrogations :

- Comment impliquer les producteurs dans le défi des familles ?
- Comment initier une dynamique plus large en impliquant d'autres acteurs ? Nous explorerons l'idée d'une transposition du concept de défi à destination de producteurs.

Le travail de terrain correspondant à ces différents axes devait consister en :

- L'observation participante au cours des ateliers du Défi FAAP à St Girons et Foix, durant les neuf temps forts de chaque équipe.
- La mise en place, l'animation et l'observation d'un atelier « libre ».
- La conduite d'entretiens semi-directifs auprès des membres de ces équipes.
- La conduite d'entretiens semi-directifs auprès de participants à l'édition précédente du même défi FAAP.
- La conduite d'entretiens semi-directifs et exploratoires auprès de producteurs du territoire.
- La conduite d'entretiens semi-directifs et exploratoires auprès de techniciens du CIVAM Bio 09 et d'autres structures comme le PNR ou la Chambre d'Agriculture.

Après avoir expliqué comment la mission s'est redéfinie, nous expliquerons plus en détail la méthodologie de l'étude.

4. Un contexte national imprévu nécessitant une redéfinition partielle de la mission

4.1. Conséquences du confinement sur le défi et sur l'étude

Trois semaines après le lancement du stage, les mesures de confinement liées à l'épidémie de covid-19 ont été annoncées officiellement. En conséquence, le stage s'est poursuivi en télétravail pendant trois mois avant un retour au bureau pour les deux mois restants. Du côté du défi, les ateliers ont été annulés provisoirement. A cela se sont ajoutées des incertitudes multiples quant à la possibilité de reprogrammer ces ateliers et de réaliser les entretiens préalablement imaginés (durée du confinement indéfinie et aux autres conséquences possibles du virus).

Nous avons déjà pu assister au lancement des deux équipes (avant le démarrage du stage, voir le calendrier des temps forts en annexe), à l'intervention de la diététicienne et au premier atelier cuisine. Afin de pallier l'absence d'ateliers futurs, et à l'incertitude de pouvoir en reprogrammer par la suite, nous avons redéfini la mission de stage, d'un commun accord

avec nos encadrants et Céline Arilla du PNR-PA. Cela afin d'adapter à la fois les questions de recherche et la méthodologie de collecte de données au contexte.

Tout d'abord, les mesures de confinement liées à l'épidémie de coronavirus n'ont pas permis la mise en place des deux variables que nous souhaitions initialement observer (plus d'ateliers cuisine, atelier libre). Un seul atelier cuisine a eu lieu, comme lors de la première édition. Après le confinement, seuls les ateliers « visite de ferme » et « visite de marché » ont pu être organisés. La période de stage était également bien avancée, ce qui ne permettait pas d'envisager l'organisation d'un atelier libre ni d'en observer les effets. Nous avons donc décidé d'abandonner l'idée d'une comparaison des deux éditions selon ces deux variables.

Cependant, si les ateliers n'avaient plus lieu, les organisatrices du défi envisageaient déjà d'essayer de maintenir un lien avec les participants. Il nous paraissait donc opportun de regarder comment le dispositif allait s'adapter à la situation. Nous avons en effet sous les yeux une étude de cas « parfaite » dans le sens où les bases d'une situation précédemment bien déterminée (l'organisation du défi) se retrouvaient soudainement bouleversées. Dans un contexte incertain, *« seule l'expérience grandeur nature, qualifiée également d'expérimentation sociale par Ansell & Bartenberger, permet de réduire l'incertitude en identifiant les solutions qui marchent. »* (Hazard, 2019, p.10) Comment le dispositif s'adaptait-il à cette situation indéterminée ? Les expérimentations des organisatrices mènent-elles à un nouveau format qui fonctionne ?

L'animation d'un atelier libre devait nous permettre de questionner la position du chercheur en adoptant une posture active : le chercheur influe lui-même sur l'objet qu'il étudie, il ne reste pas un simple observateur. Bien que nous n'ayons pu mettre en place d'atelier libre, nous avons pu utiliser certaines données tirées des entretiens pour conseiller « chemin faisant » les organisatrices du défi. Nous leur avons transmis les attentes des participants pour adapter le défi à la période sans atelier.

D'un autre côté les entretiens n'étaient plus réalisables en présentiel. Nous avons décidé de les maintenir mais de les réaliser par téléphone. Nous verrons les conséquences de ce choix de mode d'administration dans la partie méthodologie de ce mémoire.

La comparaison des deux éditions du défi n'étant plus pertinente, nous avons donné plus de place aux autres questionnements.

A la même période, nous avons appris que le nouveau projet CO3 avait été accepté et que des financements avaient été obtenus pour la thèse y étant associée. Ainsi l'évaluation

du dispositif a été en partie mise en retrait au profit d'une dimension prospective pour le projet à venir. Le rôle de l'étude était moins de trouver des réponses à des hypothèses prédéfinies que d'aider les acteurs du projet CO3 à poser le problème. Nous avons ainsi cherché à creuser des aspects non explorés par les organisateurs du défi et à explorer l'idée d'une transposition à d'autres acteurs, pour préparer le travail de thèse qui suivra.

4.2. Définition des axes d'étude définitifs et de la problématique

En parallèle de ce suivi "en direct" du défi et de son adaptation au contexte sanitaire, deux grands axes principaux de réflexion ont été redéfinis à l'annonce du confinement.

Premièrement, une étude de la portée du dispositif existant. Nous souhaitons, pour cet axe d'étude, comprendre si l'expérience vécue est transmissible et s'il y a une diffusion de certains éléments tirés de la participation au défi à des cercles sociaux plus larges, notamment auprès des proches des participants (cercles familiaux et amicaux). Il est en effet important pour les organisateurs du défi de savoir si le défi touche un public plus large que les participants eux-mêmes. A ce questionnement s'ajoutent plusieurs autres interrogations, notamment concernant la pérennité du changement impulsé par l'expérience. Nous avons finalement regroupé ces questions sous la problématique suivante :

Quelle est la pertinence du défi FAAP des Pyrénées Ariègeoises, tel qu'il existe actuellement ?

Le second axe consiste en une exploration autour de l'idée d'une transposition du concept de défi à d'autres acteurs. Nous avons ici repris la notion de pertinence, cherchant à interroger la pertinence d'un défi impliquant d'autres acteurs, ici spécifiquement un défi de producteurs. Notre rôle est, pour cet axe notamment, d'identifier des axes de réflexion pour le projet suivant. Nous avons tenté d'aider les membres du projet à poser le problème, plutôt que de répondre à un questionnement précis ou vérifier des hypothèses prédéterminées. Nous espérons notamment que les éléments soulevés par cette étude exploratoire pourront ensuite être présentés et requestionnés avec les acteurs du territoire, dans les travaux futurs qui prendront place après ce stage.

Une transposition du concept de défi à des producteurs sur ce territoire est-elle pertinente ?

Nous avons donc un double objectif : évaluer la pertinence du dispositif existant en proposant des pistes d'évolution, et obtenir une base d'informations et de réflexions utiles pour le travail de conception à venir d'un accompagnement d'autres acteurs.

Chapitre 3. Exploration du champ d'étude et cadrage théorique : choix de la théorie pragmatique de l'enquête.

Avant d'investiguer plus en profondeur la pertinence du dispositif FAAP et l'idée d'une transposition de celui-ci à d'autres acteurs, nous nous sommes penchés sur le changement de pratiques alimentaires dans la littérature en sciences humaines et sociales. Accompagner le changement de pratiques vers une alimentation durable, qu'est-ce que cela implique ? Plus largement, comment s'y prendre pour accompagner la transition vers une re-conception du système agri-alimentaire dans l'espoir qu'il devienne durable ?

1. Des enjeux multiples pour les territoires, leurs acteurs et le monde de la recherche

Les enjeux de ce projet sont à la fois économiques, puisqu'il vise à influencer sur les modes de distribution privilégiés par les consommateurs du territoire visé, ce qui peut avoir des répercussions sur l'économie local. Ils sont aussi sociaux : ce dispositif espère créer du lien entre consommateurs et producteurs, accompagner la réappropriation de l'alimentation par la population locale. Etudier les leviers et freins à une alimentation durable du point de vue des consommateurs, sans oublier de la situer dans un système d'acteurs complexe, pose la question de ce qu'est une alimentation « durable », des contours et limites du « local » et nécessite d'avoir connaissance des controverses autour du « bio ». Ce sujet questionne l'accès à l'alimentation, à une alimentation suffisante mais aussi saine, de qualité, en accord avec les valeurs du mangeur et porteuse de sens. Il questionne les dynamiques de groupe, les interactions entre acteurs, notamment la distanciation actuelle des consommateurs avec ceux qui produisent l'alimentation. Enfin, ce sujet questionne le rôle de la recherche dans l'accompagnement de différents acteurs vers une transition, l'implication du chercheur dans l'action, dans le dispositif lui-même, et la place des acteurs concernés dans les différentes étapes de la recherche-action (perception des enjeux et des problématiques, conception du défi, réflexivité, analyse des résultats). Enfin, notons que les enjeux du projet et de notre travail s'inscrivent dans un contexte actuel de transitions multiples (notamment alimentaire, climatique, énergétique, et numérique).

2. Des systèmes agri-alimentaire à reconcevoir

2.1. Qu'est-ce qu'un système agri-alimentaire durable ?

Avant toute discussion, voici quelques définitions choisies des termes sur lesquels nous nous appuieront tout au long de ce travail.

Un système agri-alimentaire : nous avons choisi ici de nous appuyer sur la définition proposée par Lamine (Lamine, 2012, p.1) pour décrire un système agri-alimentaire territorial. Il s'agit d'un

« système sociotechnique que l'on peut définir comme englobant les agriculteurs, le conseil, la recherche, les acteurs de l'amont et de l'aval des filières, les politiques publiques et les instances de régulation (réglementation des phytosanitaires, des pollutions, des semences et de la qualité des produits notamment), les consommateurs et la société civile »

Durable : dans la continuité des travaux précédents sur le défi étudié (Delbello, 2019) nous parlons ici d'alimentation « durable » au sens de Brand et al. (2017, p.22) qui se sont inspirés des définitions de la FAO pour proposer les caractéristiques suivantes des systèmes alimentaires durables :

Ce sont « 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., 2017, p.22)

Ainsi la re-conception d'un système alimentaire durable nécessite de trouver des alternatives de pratiques alimentaires à toutes les étapes englobant tous les acteurs cités précédemment, afin d'en diminuer l'impact environnemental tout en répondant aux quatre autres piliers du développement durable (socio-culturel, santé, économie et gouvernance) de manière viable.

2.2. Des troubles à l'échelle mondiale nécessitant une transition de tous les acteurs

De nombreux travaux récents nous montrent que notre système agri-alimentaire actuel, à l'échelle planétaire, n'est pas durable. Le système alimentaire mondial actuel n'assure pas à tous l'accessibilité à une alimentation saine et de qualité. (FAO, FIDA, et PAM. 2013) Il ne répond pas non plus à des fonctions autres que nourricières mais pas moins essentielles, comme le lien social. Le contexte actuel laisse apparaître une anxiété montante des mangeurs face à l'alimentation et une volonté de ceux-ci d'en reprendre le contrôle. (Bricas et al., 2013) Sur le plan environnemental, les modes de production agricoles majoritaires sont identifiés comme une des causes majeures du changement climatique par la FAO (2014). Les systèmes alimentaires dans leur ensemble contribuent à entre 19 et 29 % du total d'émissions de gaz à effet de serre (GES) d'origine humaine (Dury et al., 2019). On constate en effet des émissions annuelles directes de GES liées à l'agriculture incluant les émissions dues à la combustion de biomasse et l'énergie utilisées par les machines agricoles, mais également des émissions indirectes liées aux étapes précédant la production (comme la fabrication d'engrais) et aux étapes postérieures (transformation, emballage, transport, réfrigération, distribution, services de restauration, et traitement des déchets). Les émissions liées à l'agriculture sont de loin la plus grande source d'émissions dans les pays à faible et moyens revenus, alors que les étapes post-production émettent autant que la production elle-même dans les pays à revenu élevé. (Vermeulen et al., 2012). Enfin, on estime qu'un tiers de l'alimentation humaine produite dans le monde est gaspillée, au cours de toutes les étapes de la production à la consommation. Loin d'être anecdotique, ce gaspillage contribue aux émissions de deux façons : via les activités de traitement des déchets (enfouissement), et via les émissions inutilement émises associées à sa production, transformation, transport, distribution et consommation. (Dury et al., 2019) En bref, toutes les étapes du système alimentaire sont impliquées dans les émissions de gaz à effet de serre. La durabilité du système alimentaire est également mise en péril par l'impact du changement climatique sur l'agriculture. La FAO (2017) prévoit une intensification d'ici le milieu du siècle de plusieurs phénomènes : la répartition de la pluie évolue géographiquement et au cours de l'année, les événements météorologiques extrêmes (sécheresse, inondations, vagues de chaleur) augmentent en

intensité et en fréquence, une moyenne de température plus haute est également à prévoir, ainsi qu'une potentielle augmentation des dommages liés aux nuisibles et aux maladies. Cela s'accompagne d'une disparition massive de pollinisateurs. Tous ces facteurs tendent à faire diminuer la productivité des cultures et les événements météorologiques extrêmes qui entraînent une hausse rapide des prix, et détruisent parfois des infrastructures agricoles perturbent encore plus les cycles de production, les échanges et les revenus agricoles. Tout ceci affecte la sécurité alimentaire à l'échelle mondiale. (FAO, 2017) Cependant, l'impact ne sera pas le même partout, et les inégalités risquent d'être encore renforcées par les effets du changement climatique et les différences de capacité d'adaptation (FAO, 2018).

Que ce soit pour limiter les émissions de GES ou pour s'adapter aux changements liés à l'évolution du climat, le choix des pratiques de consommation ainsi qu'en agriculture est questionné. Quels modes de productions sont les plus adaptés, à la fois assez productifs, résilients et faiblement contributeurs au changement climatique ? Quels systèmes agricoles répondent à ces critères tout en permettant un développement économique des territoires, des conditions de travail et de vie corrects pour les agriculteurs ? A qui revient le choix de ces modes de production ? De même, l'acte alimentaire se trouve ainsi confronté à un nouveau malaise : *« 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 »* (Dubuisson-Quellier, 2014). Cependant, à l'inverse certains systèmes alimentaires peuvent avoir un effet positif dans la construction d'un environnement durable (Dury et al., 2019), et de nos nouveaux modes de consommation répondent aux besoins de reconnexion à l'alimentation, comme les circuits courts favorisant la vente directe (Bricas et al., 2013). Or les inégalités d'accès, sociales et économiques, à une alimentation engagée, responsable, bio et locale persistent là aussi (Smith et Morton, 2009). Ainsi, la situation alimentaire actuelle repose sur des bases instables qui ne peuvent se maintenir à long terme. Les systèmes agri-alimentaire territoriaux doivent faire l'objet d'une re-conception.

2.3. Notion de transition : un décalage temporel des mutations socio-culturelles

La notion de « transition » fait l'objet de diverses lectures. Nous détaillerons ici les définitions qu'en donnent plusieurs disciplines. Dans le sens commun, elle est définie comme le passage progressif d'un état à un autre, un degré intermédiaire entre deux situations. Elle inclut parfois l'action, les manières de passer d'un état à un autre. Dans toutes les disciplines on retrouve cette idée de période intermédiaire entre deux situations bien établies. Dans certains sports comme le triathlon, c'est le changement de disciplines qui implique un changement d'équipements. Ce dernier exemple illustre bien la nécessité d'adaptation, idée forte du concept de transition. En philosophie, le concept de « transition » est défini par Pascal Chabot (2015) comme « le changement désiré ». Il s'agit pour lui de penser les « mutations », les « évolutions », voire les « révolutions » nécessaires ou subies. Chacun y adhère ou les refuse, et par là participe à la définition du futur : *« C'est en nommant le changement que l'humain fait l'histoire et transforme le devenir qui, sinon, s'impose comme un fait brut »*. Les géographes, eux, s'attachent à décrire le passage à différentes échelles :

« C'est une phase de changements non linéaires, avec des avancées et des reculs (étude des dynamiques et des discontinuités), avec des interactions des différentes échelles (on peut comprendre des transformations locales par des changements au niveau global par exemple). »²¹

En sociologie, il s'agit du passage « d'un état du social à un autre », « d'un système de rapports sociaux à un autre », en opposition à l'idée de « reproduction » de ceux-ci. Pour Godelier (1987), il s'agit *« d'une phase très particulière de l'évolution d'une société, la phase où celle-ci rencontre de plus en plus de difficultés à reproduire le système économique et social sur lequel elle se fonde et voit apparaître de nouveaux rapports économiques et sociaux qui vont plus ou moins vite, plus ou moins violemment, se généraliser et devenir les conditions de fonctionnement d'une nouvelle société. »* C'est la notion de rupture qui ressort ici. C'est donc *« le moment où des manières de produire, des manières de penser, d'agir individuellement ou collectivement se trouvent confrontées à des limites soit internes, soit externes »* (Godelier, 1991). Enfin, à travers les travaux de sociologie sur la transition alimentaire inspirés de la transition démographique de Poulain (2012) on comprend qu'une telle situation provient du décalage temporel entre l'évolution de paramètres biologiques et celle de paramètres sociaux. Dans la transition démographique, l'accroissement

²¹ <http://histoire-geographie.ac-dijon.fr/spip.php?article970>

démographique temporaire provient d'un décalage qui apparaît entre les taux de mortalité qui baissent grâce aux progrès sanitaires et les taux de natalité qui restent élevés jusqu'à ce que la fécondité (pas seulement naturelle mais socialement encadrée) diminue. De même, le développement de l'obésité est accentué par un décalage temporel entre une diminution des besoins énergétiques (par l'amélioration des conditions matérielles de vie) et des facteurs culturels qui valorisent l'abondance. C'est l'effet-retard des régulations culturelles. Cela nous mène à s'interroger sur différents scénarios post-transitionnels : on peut supposer soit un réajustement automatique, soit la nécessité d'accompagner le changement pour que les pratiques socio-culturelles soient à nouveau adaptées à la situation dans laquelle elles s'insèrent.

Dans toutes ces approches, il revient l'idée d'un état inadéquat passager, en cours d'évolution vers une situation plus adéquate. Des changements ont eu lieu, et d'autres, à diverses échelles, doivent avoir lieu pour rétablir un équilibre. Dans le cas de la transition agri-alimentaire, on peut se poser la même question : faut-il attendre en espérant que le réajustement des pratiques socio-culturelles se fasse automatiquement ? Ou faut-il prendre en main la situation en accompagnant le changement activement ?

3. Peut-on changer les pratiques alimentaires ?

3.1. Doit-on ? Quelle légitimité d'un accompagnement au changement de pratiques alimentaires ?

Un accompagnement au changement de pratiques signifie de choisir le parti pris qu'il est nécessaire d'intervenir afin d'avancer vers un nouvel équilibre. Mais est-il légitime de vouloir changer les autres ? Et que veut dire changer en vue d'un système agri-alimentaire durable ?

Pierre Combris, économiste à l'INRA, pose la question de la légitimité des politiques publiques à changer les pratiques alimentaires, à l'occasion du colloque « Comportement alimentaire : les leviers du changement » organisé en 2012²² notamment autour des questions d'alimentation et de santé. Peut-on changer les comportements alimentaires ?

²² FFAS. Colloque « Comportement alimentaire, les leviers du changement [en ligne], Disponible sur <http://alimentation-sante.org/Event/colloque-comportement-alimentaire-les-leviers-du-changement/>. (Consulté le 03/03/2020).

Peut-on aider les gens contre leur volonté ? Notons que concernant le défi FAAP que nous étudions, une participation volontaire est au centre des préoccupations des organisateurs. Cependant des questionnements demeurent sur comment impliquer plus de personnes éloignées des questionnements sur l'alimentation durable. Même portée par des objectifs louables, une action publique est-elle forcément justifiée ? Chacun, en étant informé, peut choisir en toute conscience ce qui est bon pour lui. Cependant, Combris (2012) présente quatre situations qui justifient voire nécessitent une intervention. Parmi elles, nous citerons les deux qui nous intéressent ici :

- les externalités négatives : lorsque nos actes ont des conséquences négatives sur les autres et que nous n'endossons pas la responsabilité de celles-ci (exemple du tabagisme, où la responsabilité est difficile à identifier et les conséquences prises en charge par l'assurance de la personne victime de tabagisme passif ; nous pourrions également prendre l'exemple d'un achat de chocolat issu d'une filière qui contribue au travail des enfants)

- le défaut de rationalité : les biais décisionnels qui se reproduisent (procrastination, "myopie") Ce biais questionne la rationalité individuelle : certains de nos actes vont générer des regrets car ils vont à l'encontre de nos objectifs.

L'alimentation est particulièrement sensible au problème du défaut de rationalité : il est difficile de faire des choix rationnels lorsque nous sommes confrontés à des micro-choix répétés qui n'ont pas d'impact pris individuellement, mais qui à long terme se répercutent sur la santé de l'individu si l'on prend l'exemple des arbitrages entre santé et plaisir. Réfléchir à tout pour chaque aliment choisi représente un coût énorme pour l'individu. Faut-il supporter le coût de nos actions pour un bénéfice potentiel et à long terme ? C'est ce que Combris (2012) appelle le phénomène de « myopie » : la difficulté pour les individus de voir la situation dans son ensemble, à long terme. On peut constater le même phénomène pour les questions d'impact à long terme sur l'environnement de l'individu. Nous retrouvons alors également le biais des externalités négatives : des actions répétées par un grand nombre d'individus provoquent un impact indésirable pour toute la population. Bien que des phénomènes de « compensation » financière de l'impact carbone de tel ou tel achat apparaissent, les individus n'assument pas eux-mêmes individuellement

les conséquences de ces actes. Si ces travaux s'intéressent au mangeur, on peut noter que ces biais sont les mêmes pour d'autres acteurs du système agri-alimentaire. On peut également se référer ici à ce que Maréchal (2009) appelle le « dilemme du prisonnier ». Si l'on ne peut contester l'intérêt de tous à endiguer collectivement les bouleversements en cours, individuellement nous maximisons notre bien-être à court terme en perpétuer des habitudes de consommation souvent voraces en énergies fossiles. Le dilemme est également intergénérationnel, car l'absence de coexistence limite les formes de rétroaction des « victimes » d'un dommage vers leurs « auteurs ». (Maréchal, 2009)

Ainsi, la transition vers des systèmes agri-alimentaire durables s'inscrit dans les situations qui justifient une intervention, un accompagnement des acteurs au changement de pratiques. Lahlou (2005) appuie ce besoin d'accompagnement du changement de comportement alimentaire, car des déterminants multiples aux pratiques alimentaires existent au-delà de la compréhension du problème ou de la volonté de changer. Elles sont déterminées par des contraintes à la fois technico-économiques, psychologiques et sociales qu'il faut prendre en compte lorsqu'on souhaite amener l'individu à faire évoluer ses comportements alimentaires.

3.2. Que signifie changer en vue d'un système agri-alimentaire durable ?

3.2.1. Un objectif de durabilité qui nécessite des compromis entre acteurs du système agri-alimentaire

Hassanein (2003) rapporte que l'objectif de durabilité des systèmes agri-alimentaires est une idée contestée car elle « *implique inévitablement à la fois des conflits de valeurs et une incertitude quant aux conséquences et effets* » (Hassanein, 2003, traduction de l'anglais). Pour Hassanein, c'est ce qui donne à la « *démocratie alimentaire* » toute sa place dans la transformation des systèmes agri-alimentaires. La durabilité a été définie par de nombreux auteurs. Nous pouvons notamment nous rapporter à la définition d'Allen et al. (1997, P.37) pour qui un système agri-alimentaire durable doit permettre un équilibre entre les préoccupations de préservation de l'environnement, de viabilité économique et de justice sociale dans tous les secteurs de la société. Cette définition, comme le relève Hassanein, permet à des acteurs aux intérêts et stratégies diverses d'y trouver un combat commun et

de s'unifier, d'une certaine manière, autour de cette définition. Cependant, celle-ci ne donne aucune clé pour une mise en pratique concrète.

3.2.2. Des fins et des moyens incertains

Les solutions aux divers problèmes (écologiques comme sociaux ou économiques) que posent les systèmes agricoles et alimentaires actuels ne peuvent pas être définies à l'avance. Comme le rappelle Hassanein (2003), « *les systèmes naturels et sociaux ne sont ni immobiles ni prévisibles.* » (traduction de l'anglais). Accepter qu'ils sont variables, géographiquement et dans le temps, et s'appuyer sur ce constat pour planifier des projets est la première condition selon lui. Notre définition actuelle de ce qui est « durable » sera également amenée à évoluer dans le futur. Encore une fois, la meilleure piste pour faire face à ce caractère non prévisible de la transition semble être la participation active des citoyens, et Hassanein nous renvoie à la notion de démocratie alimentaire conceptualisée par Lang (1999), pour qui le système agri-alimentaire est « *à la fois un symptôme et un symbole de la façon dont nous nous organisons et dont nous organisons la société* » (traduction de l'anglais).

3.2.3.

La notion de « démocratie alimentaire » à laquelle nous faisons référence a été utilisée tout d'abord par Lang à la fin du vingtième siècle : il la voit comme « une lutte titanesque entre les forces du contrôle et la pression démocratique ». Lang évoque les trois opérateurs de gouvernance qui sont les citoyens, les acteurs de marché et les acteurs publics, et fait référence aux capacités de contrôle des citoyens sur leur alimentation selon le niveau d'information dont ils disposent. Les travaux de Dominique Paturel y ajoutent des questions de justice sociale alimentaire (lutte contre les inégalités d'accès à une même qualité d'alimentation) et de citoyenneté, d'implication des acteurs du système alimentaire. Dans la démocratie alimentaire, est fortement présente l'idée que la population peut et devrait participer activement à concevoir, façonner, le système alimentaire plutôt que d'en être les spectateurs passifs. Les citoyens ont le pouvoir d'influencer voire de déterminer les pratiques et les politiques alimentaires à toute échelle (locale, régionale, nationale et globale). C'est dans le cadre de cette démarche de démocratie alimentaire que le CIVAM Bio 09 souhaite développer des outils d'accompagnement au changement de pratiques du grand public.

3.3. Les déterminants du comportement alimentaire

L'information des consommateurs ne suffit pas à changer les comportements alimentaires. Nous nous appuierons tout d'abord sur les travaux de Saadi Lahlou pour

l'expliquer, notamment sur sa Théorie de l'Installation du monde (Lahlou, 2008). Comme Lahlou (2008) l'explique, « *les essais de persuasion des consommateurs pour les faire changer de comportements dans le domaine alimentaire simplement en les endoctrinant avec des arguments rationnels sont voués à l'échec* ». En effet, si les individus agissent parfois de la manière la plus adaptée pour atteindre un objectif bien précis, nous savons maintenant que ce n'est pas toujours le cas. Les travaux de recherche en sociologie du travail sont notamment revenus sur l'idée initiale que les individus agissent toujours en vue d'un bénéfice économique. La rationalité « en finalité » guide certains choix mais pas tous. Cela ne signifie nullement que les individus agissent alors de manière illogique, cela signifie que d'autres formes de rationalité existent. Dans les travaux de Weber sur la typologie des déterminants de l'action sociale (Weber, 1995), trois autres formes de rationalité associées à des bénéfices, guident nos actes. Elles sont aussi mentionnées comme des types de détermination de l'action sociale, ou plus simplement des « motivations subjectives ». Dans le domaine alimentaire, la santé peut être une finalité en fonction de laquelle le mangeur sera supposé faire tous ses choix. A la rationalité en finalité s'ajoutent cependant les rationalités en valeur, émotionnelle et traditionnelle. La première réfère à des impératifs souvent éthiques ou religieux qui guident l'action, rendant l'individu indifférent aux conditions dans lesquelles cette action s'effectue concrètement et à d'éventuelles conséquences. Les choix sont faits de manière rationnelle par rapport aux valeurs portées par l'individu. Ou par rapport aux valeurs partagées collectivement afin de ne pas être en décalage, afin d'agir suivant la norme. En alimentation, les valeurs qui guident l'action peuvent par exemple être liées aux normes culturelles de convivialité, à des convictions environnementales ou éthiques, qui mèneront à des choix parfois non conformes avec une finalité de santé ou budgétaire. Citons l'exemple très parlant utilisé par Lahlou pour illustrer la non-efficacité des discours et de l'information, si les autres facteurs (ici culturels) ne sont pas pris en compte : « *Ce n'est pas en démontrant scientifiquement que les Chiens sont comestibles, ni en le répétant dans des spots radio, que l'on augmentera leur consommation de bouche en France.* » La seconde rassemble les actions qui se font en réaction à des émotions, où la réflexivité consciente ne guide plus les choix. Enfin, la rationalité traditionnelle est en quelques sortes l'imitation des modes de fonctionnement passés : coutumes, habitudes, routines. Nous verrons plus tard que ces quatre déterminants

peuvent se combinaisons ou entrer en confrontation. Comprendre ces différents déterminants de l'action nous permet déjà d'appréhender les limites de l'information dans l'accompagnement au changement. Car l'individu n'agit pas toujours en fonction de ce qui est le meilleur choix d'un point de vue rationnel.

De plus, les comportements ne sont pas déterminés uniquement par les représentations. A celles-ci s'ajoute une réalité de contraintes diverses. Les changements suggérés sont rendus possibles et durables uniquement si une cohérence existe entre représentations et contraintes : « *il est très difficile de maintenir un régime alimentaire sans être soutenu par son environnement.* » (Lahlou, 2008) Les contraintes peuvent être de plusieurs ordres : « *physiologique, mais aussi psychologique, technique, social, économique* ». De même, Barrey et al. (2012) mettent en avant le décalage qui existe entre les normes ou « *ce qu'ils considèrent être la bonne manière de s'alimenter (quelle qu'elle soit)* » et les pratiques mises en place. Ce décalage s'explique par les contraintes diverses auxquelles les ménages font face, notamment économiques. A la contrainte budgétaire s'ajoute des contraintes logistiques pour organiser le quotidien à l'échelle familiale, ou encore des « *négociations intra-familiales* » notamment entre enfants et parents (Barrey et al. 2012). Barrey et al. (2012) mettent en avant le rôle prédominant des ressources temporelles, économiques et sociales. Ils notent par exemple que le diplôme et le revenu affectent tous deux les achats de produits biologiques. S'ajoutent enfin des contraintes matérielles liées à l'espace physique dans lequel les individus se situent, aux infrastructures à proximité, aux choix qui leurs sont proposés. Pour Lahlou, chacun des systèmes de détermination doit permettre la réalisation du changement désiré. Sans créer les conditions de sa réalisation, l'argument rationnel qui peut créer un désir de changement ne suffit pas. Ici, Lahlou ne nie pas la complexité d'apporter des solutions simultanément à ces différents systèmes. Cependant, la meilleure manière d'y arriver est pour lui d'impliquer les parties prenantes dans une participation active, de permettre une expression et une écoute de leurs avis et de leur permettre « *d'être les acteurs de leur propre changement* ». (Lahlou, 2008)

Enfin, la consommation alimentaire est particulièrement emprunte de valeurs, qui mènent parfois l'individu à des choix difficiles lorsque la situation les place en contradiction. Les arbitrages deviennent alors source d'angoisse. D'autant plus lorsque des

contraintes extérieures entrent en jeu. L'exemple pris par Barrey et al. (2012) est particulièrement parlant :

« la consommation alimentaire apparaît comme prise simultanément dans des enjeux normatifs potentiellement contradictoires (un même produit peut paraître nutritionnellement performant et environnementalement décevant) et dans le même temps, confrontée à la question des ressources disponibles pour les acquérir, les préparer et les manger (la salade en sachet n'est pas «écologique» mais si l'on manque de temps et qu'on a les moyens, on peut y avoir recours) »

Notons que l'arbitrage entre prescriptions environnementales et contraintes économiques semble encore plus difficile qu'entre prescriptions nutritionnelles et contraintes économiques, car elles touchent à l'inverse des dernières un « *bien-être plus collectif* ». (Barrey et al. 2012)

De plus, les pratiques alimentaires sont déterminées par la position de l'individu dans son cycle de vie. (Barrey et al. 2012) Le parcours alimentaire suit les différentes étapes de la vie de chacun : on ne consomme pas de la même manière lorsqu'on est seul, lorsqu'on s'installe en couple, lorsqu'on a des enfants, ou lorsqu'on arrête de travailler pour être à la retraite. Cela nous amène à la notion de « bifurcation » (Hugues 1996) ou de « point d'inflexion » (Abbott 2001) qui sont tout simplement des moments particuliers des trajectoires des individus, qui « *fournissent à ceux-ci les conditions de réinterroger leur rapport aux normes.* » Si l'on reprend l'exemple de la consommation de produits biologiques, l'étude de Barrey et al. montre que la composition du ménage l'affecte : « *Les hommes seuls achètent moins que les femmes seules ces produits. Les couples se comportent quasiment comme les femmes seules.* » Notons que dans notre étude et dans le dispositif FAAP, nous avons une majorité de femmes. Si cela est une information pertinente en soi, nous ne pousserons pas la question du genre dans notre analyse, ayant trop peu d'effectif total et très peu d'hommes interrogés pour pouvoir tirer des conclusions significatives. Par contre, si les ménages avec enfants achètent significativement plus certains produits, ce n'est pas le cas des produits biologiques. La probabilité d'achat de produits avec le label AB augmente par contre avec l'âge. Ainsi, la position de chacun dans son cycle de vie détermine également ses choix alimentaires.

4. Comment s'y prendre ?

Ainsi, l'information des consommateurs ne suffit pas à changer les comportements alimentaires, ceux-ci étant modelés par différents facteurs de détermination : quatre formes de rationalité, des contraintes diverses et une imbrication des pratiques dans le parcours alimentaire de l'individu. Mais alors, si la sensibilisation par la communication ne suffit pas, comment accompagner la transition agri-alimentaire à l'échelle d'un territoire ?

Lahlou comme Hassanein évoquent déjà l'importance de la participation active des personnes concernées. La théorie de l'enquête proposée par Dewey va plus loin.

4.1. *L'approche pragmatique : l'expérimentation collective au service de la transition*

On sait donc que notre société se trouve dans une situation qui n'est pas durable. Cela nécessite d'entrer en transition. Mais comment s'y prendre ? Et une transition vers quoi ? La définition des fins et des moyens concerne tous les acteurs mais implique inévitablement des conflits de valeurs ainsi qu'une incertitude concernant les conséquences de ces choix (Hassanein, 2003, traduction de l'anglais). De plus comme nous l'avons dit précédemment, notre vision de la durabilité risque de se modifier au fur à mesure que la situation évolue. La nouvelle situation équilibrée à atteindre est donc impossible à définir précisément à l'avance. Il s'agit d'un problème complexe, ce qui signifie par définition qu'un consensus est difficile à trouver. De plus, comme expliqué par Hazard (2019) dans le domaine de l'agriculture et de l'alimentation et précisément dans notre cas, des solutions peuvent se construire à une échelle plus réduite que la société toute entière (ou le système alimentaire mondial et même national). Ainsi, chaque contexte impacte la définition du problème et de ses solutions potentielles. Nous nous intéressons ici à la re-conception du système agri-alimentaires des Pyrénées ariégeoises.

Puisqu'il est difficile de déterminer quelle est la meilleure solution, et que le problème lui-même est perçu différemment par chacun, « seule une mise à l'épreuve du réel sera en mesure de rétablir un caractère déterminé à la situation » (Hazard, 2019) En effet, les connaissances scientifiques actuelles ne peuvent suffire à faire disparaître l'incertitude et encore moins à trouver des solutions adaptées à chaque contexte. Face à cette situation indéterminée, une enquête, consistant en l'émission d'hypothèses qui seront testées en parallèle en situation réelle afin de prouver leur efficacité ou de donner des pistes de nouvelles solutions potentielles à tester, est donc nécessaire. L'enquête ne peut plus précéder l'action. (Hazard, 2019). De plus l'enquête doit intégrer, comme nous l'avons vu

précédemment, la participation active des acteurs concernés. (Hassanein, 2003). Hazard (2019) fait dans son article une comparaison de trois types d'expérimentation mobilisant des conceptions différentes de l'enquête : l'expérimentation contrôlée et l'approche analytique, la simulation in silico et l'approche systémique, et l'expérience et l'enquête pragmatique. L'approche pragmatique, que nous allons détailler et qui constituera notre cadre d'étude, semble particulièrement adaptée dans cette situation de transition agri-alimentaire indéterminée. Cette approche s'appuie en effet sur une expérimentation en situation, et non pas sur une reproduction des conditions de manière « laboratisée ». Elle s'appuie sur des approches systémiques comme préconisé par Lamine et favorise l'apprentissage social par une mobilisation d'une diversité d'acteurs.

L'approche pragmatique nécessite une rupture avec les approches classiques en termes de déterminants sociaux des pratiques alimentaires, afin de reconsidérer la place des connaissances savantes et profanes. Nous nous baserons ici sur la théorie de l'enquête de Dewey, comme une méthode d'investigation et d'action que nous considérons particulièrement appropriée pour envisager une transition agri-alimentaire vers des systèmes durables. Le choix de ce cadre théorique nous permettra d'étudier l'expérience individuelle des participants dans le dispositif FAAP, en regard du projet collectif et en considérant l'environnement dans lequel ils évoluent. Le projet de recherche-action dans lequel s'intègre le dispositif FAAP que nous étudions s'appuie sur la philosophie pragmatique et plus précisément sur la théorie de l'enquête de Dewey, qui couple réflexivité, intelligence collective et expérience individuelle des acteurs afin de créer de nouvelles habitudes d'action. Nous allons définir ces termes plus en détails.

Le point de départ de l'enquête est le constat que la situation est devenue inconfortable et qu'une transition est nécessaire afin de retrouver un équilibre. Pour cela, le problème doit être posé et des hypothèses doivent être émises et discutées au sein d'un public concerné plus ou moins directement. Ce public se constitue autour du problème lui-même et à partir d'un problème dont les conséquences dépassent la sphère privée. Ensuite les hypothèses choisies comme acceptables sont testées par l'expérience. A l'issue de cette expérience, les solutions testées sont rediscutées, analysées collectivement afin d'ajuster la formulation du problème ou les hypothèses de solutions, qui seront à nouveau expérimentées. Les étapes de délibération et d'expérience se mêlent sous forme de cycles itératifs, qui permettent la création de connaissance. La connaissance au sens de Dewey n'est pas figée, elle est sans cesse remobilisée au travers des expériences qui la font à leur tour

évoluer. La production de connaissance et la transformation du réel se font donc en parallèle. Cette expérimentation collective fait intervenir l'intelligence collective, l'intelligence ne pouvant pas être individuelle pour Dewey. Celle-ci ne peut se manifester que dans un cadre collectif, qui permet une confrontation des opinions, un partage de compétences, de manières d'appréhender le monde et la situation ainsi qu'une remise en question qui permet à chacun de prendre du recul sur sa vision personnelle. C'est une intelligence créative. En sortant d'une construction de la connaissance passant par l'autorité, ce mode d'expérimentation collectif se base sur le partage et la communication afin de tirer des conclusions des expériences individuelles et de transmettre les solutions identifiées.

Dans la situation que nous étudions ici, le défi FAAP rassemble des participants afin de leur fournir le cadre leur permettant d'effectuer ce processus d'enquête. Ceci en accompagnant les participants à réfléchir collectivement à leur consommation et à tester des hypothèses de solutions au problème donné durant les ateliers et dans leur quotidien. La définition des hypothèses et du problème sont pré-établies par le schéma du défi FAAP national, cependant les échanges entre participants espèrent les conduire à se les approprier, à les questionner et à en proposer d'autres. Hazard (2019) explique que la démarche pragmatique est « une dialectique entre expérience individuelle et enquête collective. » Pour les participants au défi, l'expérience individuelle est motivée par une intention qui lui est propre, lié à sa consommation. L'enquête collective, elle, doit lui permettre de faire des choix « mieux informés » grâce au partage d'expériences et à la délibération.

En cherchant à résoudre un problème, les acteurs sont amenés à prendre sur eux la responsabilité des effets produits par leurs actes, puisque l'expérimentation transforme. (Hazard, 2019) Cette démocratisation et la responsabilité qu'elle entraîne peuvent faire peur et nous verrons qu'elle peut constituer un frein à l'entrée en transition même lorsque les conditions actuelles ne sont pas satisfaisantes. Dans le défi, les organisatrices se questionnent sur la manière d'aider les participants à s'approprier le défi sans que cette nouvelle forme de liberté ne les effraie. Nous verrons que la même question se posera pour l'accompagnement des producteurs. Plus largement, on peut se demander si les citoyens sont prêts à s'impliquer dans des démarches de démocratie directe.

Enfin, l'approche pragmatique nous sera utile pour l'étude que nous menons sur le dispositif, car c'est dans l'action que nous pouvons observer ce qui compte pour les individus. En étudiant les changements de pratiques des participants au défi, nous pouvons voir qu'ils

tiennent plus à certaines choses qu'à ce qu'ils tenaient avant. C'est ainsi aussi que peuvent s'opérer des changements de valeurs ou une re-hiérarchisation de celles-ci. Nous espérons aussi observer les potentiels décalages entre les valeurs qu'ils portent et leurs pratiques effectives, afin d'identifier les freins à leur réalisation concrète. Cette approche questionne aussi le rôle du chercheur recherche dans l'accompagnement de différents acteurs vers une transition de leurs pratiques et l'implication du chercheur dans l'action, dans le dispositif lui-même, et dans l'enquête sociale. Nous souhaitons dans cette étude sortir du cadre habituel de la recherche en sciences-sociales, guidée par l'observation dans un but de compréhension et dans un objectif de neutralité axiologique. La démarche pragmatique nous invite à une posture active de l'enquêteur qui participe lui-même à l'action et à la transformation de la situation, tout en gardant une réflexivité permise par un temps de prise de distance avec cette action.

4.2. Impliquer plusieurs groupes d'acteurs afin de répartir la responsabilité individuelle et éviter la culpabilisation du citoyen

Comme l'explique Soulier (2018, p.33), la dimension de responsabilité individuelle qui pèse sur les citoyens est forte. Soulier s'intéresse à l'aspect santé de l'alimentation, en rappelant que le risque d'une trop forte responsabilisation du mangeur est que « les personnes en marge des démarches de santé publique ou n'ayant pas adopté les comportements vertueux fortement encouragés se sentent stigmatisés et cultivent ensuite un sentiment de culpabilité ». Elle s'interroge sur la manière dont il faut s'y prendre pour accompagner les personnes dans leur questionnement tout en restant dans une dynamique positive, ni dramatique ni stigmatisante. De même elle questionne le rôle de l'individu et celui des programmes de sensibilisation. Ces mêmes questionnements s'appliquent sans aucun doute aux dispositifs d'accompagnement qui s'intéressent aux questions de durabilité et notamment d'impact environnemental des pratiques alimentaires individuelles.

Comme nous l'avons vu, les choix de consommation relèvent de valeurs personnelles, de pressions extérieures, de moyens disponibles et s'intègrent dans un système de normes propre aux environnements sociaux. De plus, il est difficile de percevoir les conséquences que notre consommation personnelle aura à long terme, à la fois sur notre santé et sur l'environnement. Cela rend difficile les arbitrages et n'incite pas à contraindre ses pratiques, quand bien même elles seraient plus durables d'un point de vue

environnemental. Les dispositifs d'accompagnements doivent éviter d'amplifier les difficultés liés à ses arbitrages et les sentiments de culpabilité induits par le décalage entre normes et pratiques des individus. Ainsi, doivent être prises en comptes les conséquences possible de l'injonction, du risque de créer une cacophonie (au sens de Fischler, 1990), qui parle d'une cacophonie nutritionnelle dû à un surplus d'informations parfois contradictoires). De plus, il semble important de s'assurer qu'un accompagnement centré sur les questions de durabilité, s'il s'intéresse surtout à l'aspect environnemental, doit veiller à ne pas le faire aux dépens du plaisir et de la sociabilité. Enfin, si l'accompagnement des consommateurs est nécessaire, il ne faut pas oublier l'influence de la demande sur l'offre ne suffit pas à elle seule à faire changer le système agri-alimentaire, sans être accompagnée par un changement de pratiques des autres acteurs et des politiques publiques qui imposent certaines limites ou réglementations. Si une marge de manœuvre des consommateurs existe, l'analyse de Garabuau-moussaoui (2010) invite à « relativiser le rôle des ménages (...) et de leurs capacités d'action. » En effet, le poids des normes sociales et pratiques dans lesquelles sont pris les individus, même les militants écologistes les plus motivés, obligent à des arbitrages (Szuba, Semal). Dès lors, se pose la question de comment impliquer les consommateurs, citoyens, tout en évitant de faire reposer sur eux-ci l'entière responsabilité ? Nous verrons que cette question est, depuis le lancement du défi FAAP des Pyrénées Ariégeoises, une préoccupation principale des organisateurs.

L'apparition d'évolutions, d'alternatives, dans différents maillons du système peuvent « se renforcer voire influencer « le régime ». Claire Lamine cite par exemple ici l'engagement de partenaires aval et l'appui des politiques publiques (Lamine 2015). Ainsi, cela est un premier signe encourageant pour dire que l'idée d'engager les producteurs du territoire des Pyrénées Ariégeoises en parallèle des familles de consommateurs, dans une démarche similaire, semble pertinent. Cela répond au besoin exprimé par Lamine (2015), d'une

« inscription des trajectoires d'écologisation « individuelles » dans une écologisation plus large du système agri-alimentaire et de la plus grande partie possible de ses acteurs (producteurs, intermédiaires, consommateurs, monde associatif, institutions), et dans la durée »

Dans ce même article, Lamine affirme l'importance d'une réflexion systémique, qui consiste à prendre de front à la fois les questions agricoles et alimentaires, et « sous différents angles : souveraineté, accès équitable, qualité nutritionnelle, relocalisation etc. » pour permettre des bases solides à une transition. Ce dernier point sera à prendre en compte dans la définition des sujets sur lesquels l'accompagnement se penche.

PARTIE 2. Méthodologie de l'enquête

Chapitre 1. Présentation de la méthodologie de collecte

Afin de fournir des éléments de réponse aux questionnements présentés en amont de ce chapitre, nous proposons ici la méthodologie de recherche à laquelle nous avons eu recours. Les outils sociologiques tels que l'observation participante et l'entretien individuel ont contribué à l'avancée de l'étude.

1. Choix des enquêtés

1.1. *Une population d'enquête constituée du public du défi FAAP des Pyrénées Ariègeoises*

Il nous paraît important ici de commencer par décrire la population que nous souhaitons étudier, ce choix s'étant imposé de lui-même avant la décision des outils de collecte. Pour le premier axe d'étude, c'est-à-dire la pertinence du dispositif existant, il nous a semblé évident que la population à étudier était tout simplement composée des personnes participant au défi FAAP du territoire des Pyrénées Ariègeoises. En effet, si la question de la difficulté à recruter des participants est ressortie au démarrage du stage, nous n'avions pas choisi d'axer la recherche sur ce point. Nous souhaitons donc enquêter des personnes déjà impliquées dans le dispositif. Nous avons cependant ciblé deux groupes distincts : les participants actuels et les anciens participants, de l'édition 2019. Nous aurions aimé interroger également les familles des participants, afin d'aborder sous un autre angle la notion de transmission. Cependant, le temps étant limité nous avons mis de côté cette possibilité. De plus, la situation de confinement rendait plus complexe l'enquête et ne permettait pas d'effectuer dans de bonnes conditions des entretiens notamment avec des enfants.

1.2. *Le choix de trois profils de producteurs distincts*

Pour le second axe d'étude, c'est-à-dire la pertinence de transposer le défi aux producteurs du territoire, le choix des enquêtés s'est avéré plus complexe. Nous souhaitons questionner, par une étude exploratoire, les modes d'accompagnements possibles au changement de pratiques des producteurs et plus précisément l'idée d'une transposition du défi à ce public. Il a fallu dans un premier temps réfléchir à la conceptualisation du défi existant : définir plus précisément ses bases afin d'identifier ce qu'on souhaite transposer. Nous nous sommes donc interrogés sur l'« essence » du défi du point de vue des membres du projet et des foyers participants. Dans un second temps nous avons abordé l'idée auprès de techniciennes du CIVAM Bio 09, afin de « tester » la démarche et d'identifier des premiers

points de réflexion tirés de leur expérience dans l'accompagnement des producteurs. Nous souhaitions également en discuter avec des techniciens du Parc et de la Chambre d'agriculture. Ceci afin d'avoir leur avis sur ce qui existe actuellement en termes d'accompagnement des producteurs, de moyens d'échanges et d'expérimentations ainsi que pour savoir comment ces techniciens accueillent l'idée d'un tel dispositif. Cependant nous n'avons pas eu le temps de mener ces deux entretiens. Enfin, et surtout, il s'agissait d'échanger avec des producteurs pour connaître leur perception des objectifs qu'il y a derrière ce dispositif : comment se positionnent-ils par rapport à l'idée d'un système agro-alimentaire territorialisé, de l'accompagnement au développement d'une consommation et d'une offre bio et locale ? Nous souhaitions également comprendre à quelle échelle ils fonctionnent, en termes d'approvisionnement, de distribution et de réseau d'information. Nous avons aussi cherché à connaître leur définition du "local", ainsi que leur trajectoire en termes de pratiques agricoles. Enfin, nous souhaitions observer dans quels réseaux ils s'insèrent sur le territoire. Nous les avons questionnés afin d'identifier dans leur parcours des personnes ressources, des pressions ou des réseaux vertueux, ainsi que pour comprendre la relation qu'ils entretiennent avec les consommateurs et plus largement les citoyens.

Pour ce faire, nous avons réalisé des entretiens auprès de producteurs avec trois profils contrastés :

- Des administrateurs du CIVAM Bio 09 : Profil militant et convaincu par la Bio de longue date, les administrateurs sont un public intéressant à enquêter pour leur regard extérieur et expert sur la mise en œuvre d'accompagnement au changement de pratiques de producteurs. Ils pilotent en effet des actions de développement aux côtés des salariées.
- Des adhérents au CIVAM Bio 09 ayant récemment (moins de 5 ans) converti leur exploitation en agriculture biologique. Nous souhaitions échanger avec des producteurs du réseau du CIVAM Bio 09, mais présentant des profils moins engagés.
- Des membres de la marque « Valeurs Parc » non Bio. Afin de diversifier les profils et de nous rapprocher des objectifs d'accompagnement de producteurs plus éloignés des questions de durabilité.

Il aurait été intéressant de questionner un spectre plus étendu de profils, mais nous n'avons pas étendu notre recherche afin de garder un contact plus facile pour cette

exploration. Les enquêtés ont en effet pu être contactés à l'aide du réseau CIVAM Bio 09 et nous pouvions compter sur une certaine ouverture aux sujets allant être abordés.

2. Choix de la méthode

Nous nous sommes orientés vers une méthode exclusivement qualitative, qui nous a paru adaptée aux questions de recherche ainsi qu'au caractère exploratoire du second axe d'étude (transposition du défi à d'autres acteurs). Nous avons donc eu recours aux outils sociologiques qualitatifs.

3. Choix des modes de collecte

3.1. Observation participante

Une étude ayant déjà été menée l'année précédente par Manon Delbello, nous étions déjà en possession d'éléments de réflexion sur les freins et leviers au changement, ainsi que sur le format du défi. Afin d'approfondir ce premier travail, nous avons choisi dans un premier temps de maintenir le recours à l'observation participante des ateliers. Cet outil nous a permis de s'immerger dans le défi et dans les équipes. L'observation permet également l'obtention de données observées, parfois non perceptibles au travers d'entretiens. En effet nous collectons avec ceux-ci des pratiques uniquement déclarées ou reconstruites. Cependant l'utilisation de cet outil a été assez limitée, en raison du contexte national. Nous avons assisté à 3 ateliers pour l'équipe de Foix (soirée de lancement, atelier cuisine N°1 et intervention diététique), et 4 pour l'équipe de Saint-Girons (soirée de lancement, atelier cuisine N°1, intervention diététique et visite de ferme). De plus dans ces ateliers nous avons été confrontés à quelques difficultés, rendant plus complexe l'observation :

- une division de l'équipe en groupes de travail ;
- un volume sonore important lors des ateliers cuisine (nécessitant de passer d'un binôme à l'autre régulièrement pour essayer de capter des choses, et une incapacité à enregistrer les discussions) ;
- peu d'interactions des participants lors de l'atelier diététique, lié à un format plus explicatif de ce premier atelier ;
- pas toujours les mêmes participants à chaque atelier.

Nous avons décidé de ne pas analyser en profondeur les éléments tirés de l'observation des ateliers. Ceux-ci nous ont cependant été utiles afin de contextualiser certains éléments tirés des entretiens.

3.2. *Entretiens individuels semi-directifs*

Nous avons également, et surtout, eu recours à l'entretien individuel semi-directif. Cet outil permet particulièrement d'étudier les représentations, le sens que les mangeurs donnent à leurs actions ainsi que les comportements. L'alimentation étant un sujet pour beaucoup intime, une mise en confiance ainsi que des capacités d'écoute sans jugement sont primordiaux dans la tenue d'un entretien. Le contact préalable avec les participants de l'édition 2020 nous a aidés à créer un climat positif en ce sens. Cet outil nous a également été utile auprès des producteurs, ces échanges ayant permis de sonder leur avis quant à notre sujet de recherche-action (pertinence, lien avec le terrain). Nous avons adapté le guide afin de diriger plus l'entretien par des questions précises identifiées en amont et par une logique dans le déroulé de l'échange permettant aux enquêtés de saisir aisément ce que l'on cherchait à savoir. Nous avons également eu recours aux entretiens individuels pour interroger trois des salariées du CIVAM Bio 09, ainsi que deux personnes expertes sur le sujet : Martina Tuscano²³ et Marine Bré-Garnier²⁴, qui ont toutes deux travaillé sur des sujets englobant un défi FAAP. Ceci pour nous guider dans notre réflexion sur l'accompagnement au changement.

Ces échanges avec les acteurs de terrain et les personnes expertes ont nourri notre réflexion sociologique et nous ont aussi permis d'avoir connaissance d'initiatives existant sur le territoire ou ailleurs et liées à l'accompagnement au changement vers des pratiques jugées plus durables. Cette thématique ainsi que l'approche pragmatique, plutôt nouvelles pour nous, nous ont demandé davantage d'effort afin d'appréhender le sujet et de les intégrer dans la construction du guide d'entretien. Enfin, il nous faut préciser ici que si nous avons décidé de maintenir les entretiens durant la période de confinement et le mois qui a suivi,

²³ Martina Tuscano s'est intéressée à plusieurs dispositifs dont le défi FAAP de Mouans-Sartoux, dans le cadre de son doctorat encadré par Claire Lamine.

²⁴ Marine Bré-Garnier a étudié le défi FAAP au cours d'un stage de master 1 en « Géographie, aménagement, environnement et développement » Parcours « Nouvelles ruralités, agriculture et développement local », sous la tutelle de Claire Lamine et Hugues Vernier.

nous les avons effectués par téléphone. Nous évoquerons dans le Chapitre 1.5 l'impact de cette dématérialisation des échanges.

4. Choix des outils

4.1. La méthode des Itinéraires de consommation de Desjeux, 2006.

L'objectif initial de cette méthode est la reconstitution de tout le processus qui mène à l'acquisition de quelque chose (bien ou d'un service, marchand ou non marchand). La décision est alors considérée comme « *un processus collectif dans le temps fait de négociations et d'arbitrages successifs* » (Desjeux, 2006), et non plus comme un ensemble de choix liés au seul individu qui fait l'acquisition. Le processus de décision s'insère dans un itinéraire à la fois social, matériel et symbolique.²⁵ Concrètement, il s'agit de suivre un objet au cours des différentes étapes qu'il traverse, ainsi que d'observer les interventions des différents acteurs (ici les parents, enfants, les voisins ou les amis) afin de saisir le sens ou les stratégies sur lesquels ils s'appuient. Les sept étapes sont les suivantes :

- 1) La prise de décision à la maison : les interactions entre les membres de la famille dans le logement. Processus dynamique et routinier de la construction de la décision d'achat (élaboration de la liste, chantage, pression, routine). Influences et sources d'information (réseaux sociaux, forums sur l'alimentation, voisins, amis)
- 2) Le déplacement du logement au lieu d'approvisionnement : le moyen de transport des personnes (voiture, transport léger, bus ou marche à pieds) et des biens achetés (sac, coffre). Détermine la quantité et la fréquence des courses. Déplacement absent en cas de livraison à domicile.
- 3) Les courses, l'acte d'achat : comportement des acheteurs face au linéaire.
- 4) Le stockage : espaces et moyens de stockage (cave, congélateur, placards, garde-manger, frigidaire). Nous y ajoutons les moyens de conservation (conserves, congélation, séchage).
- 5) La préparation culinaire.

²⁵ Notons que cette méthode s'inspire notamment des travaux sur les itinéraires techniques en agriculture de Desjeux et Taponier.

6) La consommation et les manières de table.

7) Les restes et les déchets.

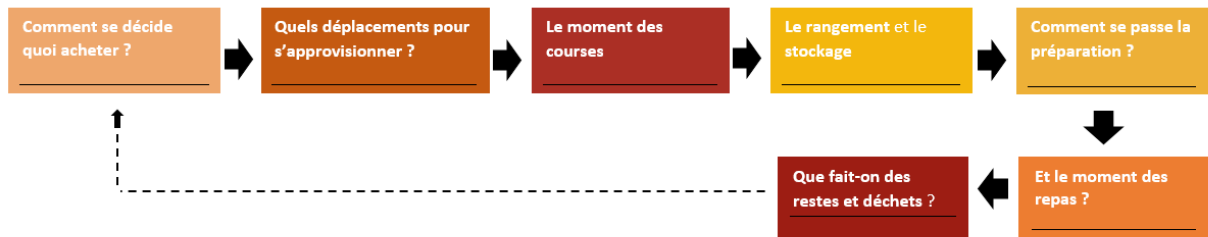
Appliquer cette méthode aux comportements alimentaires permet d'obtenir une grille pour comparer entre plusieurs familles les sept étapes étudiées. Cet outil permet d'étudier les relations sociales et les étapes du cycle de vie. Dans notre étude, il servira également à repérer les évolutions ou spécificités induites par la participation au défi ou la situation de confinement. A chaque étape nous cherchons à identifier les acteurs mobilisés, les interactions, les espaces dans lesquels cela a lieu (notamment le lieu d'achat dans notre cas), le temps alloué aux différentes pratiques et les ressources matérielles utilisées ou manquantes. Nous pouvons ainsi identifier des contraintes matérielles. Par cet outil nous essayons aussi d'accéder aux imaginaires associés au cours du processus de décision, afin de distinguer les représentations des pratiques et de comprendre les codes sociaux dans lesquels l'individu s'insère. Cependant la distinction entre représentations et pratiques est habituellement approfondie par l'utilisation croisée de plusieurs modes de collecte des données, en combinant observation et recueil de discours. Nous n'avons hélas pas pu procéder à l'observation des étapes de l'itinéraire au cours de cette étude.

Le choix de cet outil nous permettait de structurer l'entretien, d'aider la reconstitution des pratiques par la décomposition en étape, ainsi que d'observer les interactions et notamment les potentiels phénomènes de transmission. Cette méthode nous a également été utile pour savoir à quelles étapes le défi intervient ou non et pour comprendre les arbitrages ou freins liés à une consommation bio et locale des participants.

Nous avons repris les étapes telles que définies par Desjeux, en les reformulant de manières simples et peu détaillées pour ne pas influencer les réponses des enquêtés tout en stimulant la description de leur quotidien alimentaire. Les entretiens ayant été menés par téléphone, ce schéma a été envoyé en amont pour que les enquêtés l'aient sous les yeux. Il a été envoyé uniquement aux participants de l'édition 2019. Pour les entretiens avec les participants actuels nous avons interrogés les différentes étapes sans les mentionner clairement aux enquêtés.

Figure 3 : Schéma des itinéraires envoyé en amont de l’entretien aux anciens participants²⁶

Alimentation : Itinéraires de consommation



L’utilisation rigoureuse de l’outil supposerait de combiner observations et discours. Ici nous avons collecté uniquement des pratiques reconstruites et non pas observées.

4.2. La photo élicitation

Nous souhaitons également intégrer une étape de photo élicitation comme outil complémentaire des entretiens. La photo élicitation consiste en la production de matériel par les enquêtés, à commenter ensuite ensemble avec l’enquêteur. Afin d’enrichir la collecte de données, notamment autour du thème “adaptation au contexte du covid-19”, nous avons invité certains participants à se prêter au jeu afin de développer une réflexivité sur leurs propres pratiques en temps de confinement, en créant du matériel : photographie, vidéo, schéma...de certaines situations en lien avec l'alimentation, chez eux, et afin de saisir les contextes (temporels : rythmes alimentaires identiques ou modifiés ; spatiaux : changements ; sociaux : conséquences sur la commensalité...). Nous leur proposons d'observer et d'illustrer des situations précises comme :

- un repas du quotidien ;
- au retour des courses / Le(s) sac(s) de course pendant le confinement ;
- le moment cuisine pour le mini défi “variantes autour d'un aliment” ;
- vos expérimentations : nouvel aliment, nouvelles activités... ;
- la liste de course ;
- un moment de plaisir alimentaire ;
- un moment de déplaisir alimentaire ;
- la gestion des restes.

²⁶ Source : Création personnelle

Nous souhaitions ainsi accéder aux pratiques, par l'intermédiaire de photos, et questionner les valeurs exprimées en entretien. Cet outil devait donc permettre également une entrée pour un second entretien en cours/fin de défi. Cependant, nous n'avons reçu qu'une seule photo malgré quelques relances auprès de chaque enquêté concerné. Nous avons pu sentir un détachement des participants vis-à-vis du défi, qui explique en partie cela, et une difficulté à présenter cet outil par téléphone. Nous n'avons donc pas effectué de second entretien en fin de défi. En effet, les ateliers ayant repris tard et ayant mobilisé peu des participants interrogés, nous n'avons que peu de raisons de demander un second entretien. Nous n'avons pas non plus pu nous appuyer sur du matériel produit par les participants dans notre analyse.

5. Retour sur la méthodologie utilisée : dématérialisation des entretiens

Tous les entretiens ont donc été effectués par téléphone et un par Skype sur demande d'un enquêté. Il nous faut préciser ici que le guide d'entretien a lui aussi été adapté à ce mode de passation. Pour les anciens participants, un schéma leur a été envoyé en avance afin qu'ils l'aient sous les yeux en même temps que moi. Les questions ont été pensées en conséquence, en prenant en compte l'impossibilité d'utiliser la gestuelle ou encore le dessin.

5.1. Qualité des interactions

La qualité des interactions nous a paru bonne, malgré le manque de contact visuel. Cela a cependant dans certains cas compliqué l'entretien : plus de reformulations nécessaires pour être sûre du sens (qui aurait été plus clair avec des gestes, des expressions qu'avec l'intonation seule de la voix.), plus d'explications pour mettre en confiance, montrer notre écoute et notre absence de jugement moral. Certains échanges ont aussi été perturbés par une mauvaise qualité du réseau ou du son, menant à des interruptions, répétitions de la part des enquêtés ou de l'enquêteur.

Pour les producteurs, ce mode de passation les a obligés à prendre une heure de leur temps dédié à l'entretien, quand certains auraient préféré pouvoir faire le tour de leurs animaux tout en discutant. Cela aurait probablement permis, qui plus est, de s'appuyer sur certains éléments visibles pour alimenter l'échange et le rendre un peu plus concret.

Cependant effectuer les entretiens par téléphone présente certains avantages : pas de temps de trajet (enquêtés situés parfois à 1h de route), possibilité d'avoir le guide complet sous les yeux et de prendre des notes sans que cela mette une distance avec l'enquêté. Aussi, l'enregistrement est vite oublié, le dictaphone n'étant pas visible. Enfin, certains entretiens

ont eu lieu sans être prévus à l'avance, les participants concernés préférant le faire immédiatement lors de notre appel pour prendre rendez-vous.

5.2. Durée des entretiens

Il est difficile d'estimer si la durée des entretiens a été impactée par la dématérialisation de ceux-ci. D'une part en face à face ils auraient probablement pu durer plus longtemps, d'autre part certains enquêtés n'auraient probablement pas accepté l'entretien, car ce format leur a permis d'intercaler l'entretien dans leur emploi du temps souvent serré.

5.3. Qualité des enregistrements

La qualité des enregistrements a aussi été impactée. La fonction haut-parleur du téléphone utilisé n'étant pas fonctionnelle, le dictaphone captait notre voix beaucoup plus fort que la voix de l'enquêté, ce qui a dû rendre la retranscription plus compliquée. En parallèle, une application permettant d'enregistrer les conversations téléphoniques a été utilisée. Celle-ci permettait d'obtenir une conversation très audible et claire des deux côtés. Cependant, elle ne fonctionnait pas toujours, décidant aléatoirement de n'enregistrer que les questions et pas le son provenant de l'interlocuteur. Nous avons donc enregistré chaque entretien avec les deux méthodes, puis choisi le meilleur enregistrement.

Chapitre 2. Chronologie de la collecte

La chronologie de la collecte a pu avoir un impact sur les données récoltées. Cela peut être important à prendre en compte pour resituer les entretiens par rapport aux événements liés à l'épidémie de Covid-19. Nous nous intéressons notamment à l'impact sur les moyens de distribution et aux conséquences du confinement sur le comportement alimentaire des personnes enquêtées.

En Annexe A, figure la chronologie « large » présentant les phases d'enquête pour chaque public (Participants 2020 / Anciens participants / Producteurs) adossée à la chronologie liée au covid-19, on y observe notamment la phase de confinement. Cela nous permet aussi de rapprocher les dates d'entretiens à la situation des modes de distribution du territoire, notamment l'interdiction des marchés de plein air et le lancement des Halles Fermières de Foix, Saint-Girons et Pamiers. En effet, ces événements ont lourdement impacté les pratiques d'approvisionnement des habitants.

Voici également ci-dessous (Figure 4) une chronologie plus précise des entretiens avec les participants de l'édition 2020. En effet, ce sont les seuls qui ont eu lieu pendant le confinement. Il nous a paru important de noter que ces entretiens ont eu lieu dans la deuxième moitié de la période de confinement. Plusieurs études sur l'alimentation pendant le confinement ont révélé des comportements très différents selon la phase du confinement. Les attitudes face à la cuisine et face à l'achat ont été bouleversées, et si un entrain fort pour la cuisine s'est ressenti en début de confinement, nous remarquons au contraire une démotivation par la suite, voire un « ras-le-bol » de devoir cuisiner à chaque repas (Akermann et al., 2020).

Figure 4 : Confinement et chronologie des entretiens de participants de l'édition 2020²⁷

	Confinement								//	
	Mars		Avril					Mai	//	Juin
Semaine de confinement	1	2	3	4	5	6	7	8	//	
Date lundi	16/3	23/3	30/3	6/4	13/4	20/4	27/4	4/5	//	8/6
							Envoi page ressources		//	
					N20	T20	E20		//	O20
					S20	C20	R20		//	
							Y20		//	
							M20		//	
					Entretiens participants 2020				//	

²⁷ Source : Création personnelle

Chapitre 3. Profils des enquêtés

1. Les participants au défi FAAP

Pour cette deuxième édition du défi Foyers à Alimentation Positive, un total de 24 foyers différents a participé. Ce chiffre n'est pas forcément représentatif des participations aux temps forts. Nous allons donc détailler le nombre de participants aux différents ateliers. Le calendrier de ces ateliers est en Annexe B.

A Foix, 12 personnes sont venues au lancement : 9 femmes venues seules, 1 homme venu seul et un couple (11 foyers). A l'atelier diététique ils étaient 14 (13 foyers) : 10 femmes venues seules, 2 hommes venus seuls, et un couple (différent du lancement). Enfin, l'atelier cuisine a réuni 11 personnes (9 foyers) : 6 femmes, 1 homme et deux couples. Au lancement, certaines personnes présentes ne sont jamais revenues, et des personnes n'y étant pas ont par contre assisté aux ateliers suivants. 14 foyers différents (16 personnes) ont ainsi participé aux ateliers (hors lancement). Nous avons pu observer que l'équipe de Foix était majoritairement constituée de femmes âgées d'environ 45 à 65 ans.

A St-Girons, 10 foyers au total ont participé (hors lancement). Au lancement, ils étaient 6 (5 foyers) : deux hommes venus seuls, deux femmes venues seules également, ainsi qu'une maman et sa fille. L'atelier diététique a accueilli 9 participants (3 hommes seuls, 4 femmes seules, une maman et sa fille) ainsi que 4 invités (un couple avec deux enfants, de passage pour rendre visite à un des participants). A l'atelier cuisine, il y avait cette fois 3 femmes seules, 3 hommes seuls, un papa et sa fille, une maman et sa fille (qui étaient déjà venus l'année précédente), ainsi qu'un couple avec un jeune bébé (9 foyers).

Un récapitulatif de la participation est visible en Tableau 4. Nous nous apercevons que la composition de l'équipe de Saint-Girons est très différente de celle de Foix, avec des âges et des compositions familiales plus diverses. Précisons aussi que les personnes mentionnées comme « seules » vivent pour la plupart en couple ou en couple avec enfants, mais sont venues seules au défi. Nous ne connaissons pas la composition de chaque foyer. Nous détaillons ci-dessous (Tableau 1) le profil des participants que nous avons enquêtés. Afin de préserver l'anonymat, nous avons regroupé les participants interrogés, qu'ils soient venus à l'édition 2019 ou 2020.

Tableau 1 : Profil des participants enquêtés²⁸

	Celibataire sans enfant	Celibataire avec enfant	Celibataire ou couple avec grands enfants hors domicile	En couple sans enfant	En couple avec enfants	Total
Homme	1	1	3			5
Femme		2	4	1	5	12
25-34	1	1		1	1	4
35-49		1	1		1	3
50-58		1			2	3
59 et plus			6		1	7
Agriculteurs exploitants						
Artisans, commerçants et chefs d'entreprises						
Cadres et Professions intellectuelles supérieures		1	2		2	5
Professions intermédiaires		1	2		3	6
Employés			2	1		3
Ouvriers			1			1
Inactif ayant déjà travaillé	1	1				2
Total	1	3	7	1	5	17

2. Les producteurs du territoire

2.1. Des profils d'exploitation variés

Nous n'avons pas souhaité cibler de profil particulier en termes d'âge, de sexe ou d'origine sociale. Nous avons cependant cherché à interroger une diversité de productions afin d'identifier si certaines productions font ressortir des difficultés qui seraient spécifiques à la filière. Ci-dessous la liste des différentes filières présentes au sein des exploitations des 11 personnes enquêtées. Il est à noter que l'on trouve au sein des différentes exploitations d'une à cinq types de production.

²⁸ Source : création personnelle

Tableau 2: Liste des productions réalisées par les enquêtés²⁹

	Nombre
Bovin viande	4
Bovin lait	1
Ovin viande	1
Ovin lait	2
Caprin	2
Porcin	2
Lama laine	1
Grande culture	1
Maraichage	3
Petits fruits	1
Apiculture	2
Plantes aromatiques et médicinales	1

Bien que l'on ne s'intéresse pas à un échantillon représentatif des producteurs du territoire, on obtient une diversité de profils de personnes mais aussi d'exploitations. En effet, parmi les exploitations des enquêtés nous observons une diversité de formes se traduisant par un nombre d'emploi sur l'exploitation et des statuts juridiques différents. Quelques données sur les profils des enquêtés sont présentées ci-dessous afin d'illustrer ce propos.

²⁹ Source : Création personnelle

Tableau 3 : Profil des producteurs enquêtés³⁰

	Administrateur CIVAM Bio 09	Adhérent CIVAM Bio 09	Membre Marque Parc	Total
Homme	3	2	2	7
Femme	2	2	0	4
Moins de 40 ans	3		1	4
40 à 59 ans	1	4	1	6
60 ans et plus	1			1
Emplois sur exploitation				
1 personne	2	2	1	5
2 personnes		1	1	2
GAEC (3 à 8)	3	1		4
Surface exploitée				
Moins de 5 ha	1		1	2
30 à 80 ha	4	3	1	8
200 ha et plus		1		1
Date d'installation				
Avant 2000		2		2
2000 - 2009	2	2		4
2010 - 2020	3		2	5
Total	5	4	2	

Ainsi ces entretiens vont permettre d'observer des difficultés liées à différents types de production mais aussi des organisations de l'activité différentes. En effet, une exploitation simple avec une monoactivité et peu de personnes y travaillant ne fonctionnera pas de la même manière qu'un GAEC composé de nombreux associés ayant diversifié leurs productions. Au sein de cette étude cette diversité nous permettra de s'intéresser aux conséquences sur la gestion du temps et l'implication des personnes à l'extérieure de la ferme.

2.2. Des administrateurs qui suivent les évolutions du défi FAAP

Nous précisons ici un point qu'il nous a fallu prendre en compte dans l'analyse des résultats. Une partie des acteurs interrogés, plus précisément des administrateurs du CIVAM Bio 09 possèdent une proximité professionnelle et sociale avec notre encadrante de cette même structure, aussi co-organisatrice du défi. Nous constatons que la connaissance que ces acteurs ont du dispositif FAAP est supérieure aux autres producteurs interrogés.

³⁰ Source : Création personnelle

Chapitre 4. La collecte de données en pratique

Durant ces six mois de stage au sein du CIVAM Bio 09, nous avons donc eu l'occasion de mener 11 entretiens avec des agriculteurs, ainsi que 17 entretiens avec des participants du défi (des éditions 2019 et 2020 confondues). Les profils des personnes interrogées ont été présentés par les Tableau 1 et Tableau 3.

La diversité des personnes interrogées a permis d'avoir une vision assez détaillée de ce que les participants retiennent de l'expérience du défi et des difficultés auxquelles ils sont confrontés dans leur objectif de leur « mieux manger » respectif. L'analyse qui a suivi les entretiens s'est révélée très complémentaire à la revue bibliographique faite en amont et en parallèle de ces derniers.

1. Thèmes abordés en entretiens

Comme expliqué ci-dessus, nous avons échangé avec trois « groupes » d'acteurs différents, nous avons par conséquent construit trois guides d'entretien différents. Ces derniers sont disponibles dans les annexes suivantes :

- Annexe C : Guide d'entretien semi-directif - Anciens participants au défi (participants édition 2019)
- Annexe D : Guide d'entretien semi-directif - Nouveaux participants au défi (participants édition 2020)
- Annexe E : Guide d'entretien semi-directif - Producteurs

Sur chaque guide, 5 thèmes structuraient la grille d'entretien. Ceux-ci n'ont pas toujours été abordés dans l'ordre. Le premier, comme dans tout entretien, avait pour objectif de mieux connaître la personne interrogée, la composition de son foyer pour les participants, ses trajectoires professionnelles et les caractéristiques de son système pour les producteurs.

À la suite de cela, pour les anciens participants, le guide d'entretien était d'abord orienté sur leur rapport à l'alimentation actuel. Nous espérions pouvoir comparer avec les entretiens réalisés par Manon Delbello (2019) avec ces mêmes personnes. Cette comparaison n'a malheureusement pas été possible du fait du peu d'enquêtés communs entre les deux études. Cependant, grâce à la méthode des itinéraires de consommation, les questions suivantes s'orientaient sur la pérennité des changements amorcés. Cette thématique était des plus importantes car elle permet de questionner les effets du défi sur le long terme.

Pour les nouveaux participants au défi, nous avons échangé avec eux sur leur relation à l'alimentation pendant le confinement, pour capter les points de rupture avec les comportements habituels. A travers cela l'objectif était aussi de mieux comprendre leur histoire, ce qui est important pour eux sur le plan alimentaire et comment le défi y répond. Nous avons aussi cherché à identifier si le confinement était un moment particulier pour mettre en place des changements. Par la suite, nous avons questionné leur expérience du défi, pourquoi et comment ils y sont venus, ce qu'ils en attendaient au départ et pendant cette période sans ateliers. Pour finir, nous avons abordé en différentes question le sujet de la transmission auprès de leurs proches.

Concernant les producteurs, notre rôle était ici de collecter diverses informations pouvant nous renseigner sur leurs perceptions vis-à-vis d'un accompagnement de la transition. Celles-ci pourront ensuite être présentées et requestionnées avec eux dans les travaux futurs qui prendront place après ce stage. Nous avons notamment questionné leur vision du défi FAAP afin de saisir la vision et l'intérêt de chacun sur le dispositif et ses objectifs. Par la suite, nous avons orienté nos questions sur les interactions entre producteurs et citoyens (consommateurs notamment) et leur intégration dans divers réseaux. Cette rubrique nous a également donné l'occasion d'avoir un bref état des lieux d'autres actions menées sur le même territoire et de sonder l'avis des personnes interrogées sur les difficultés ou les avantages à travailler collectivement sur une telle thématique. Enfin, les dernières questions portaient sur l'aspect « accompagnement au changement ». Etant nous-même en pleine exploration sur ce concept, toutes ces réponses nous ont permis de nourrir la réflexion et de la soumettre à d'autres avis.

2. Traitement et analyse des données

Tous les entretiens semi-directifs se sont déroulés par téléphone. Deux d'entre eux n'ont pas été enregistrés à la suite d'un problème lié au dictaphone initialement utilisé. La presque totalité des entretiens a été retranscrite en intégralité par une personne extérieure à l'étude, rémunérée par l'INRAE. En effet cela nous a permis de pallier en bonne partie à la contrainte temps bien présente. Leur analyse et les résultats vous seront présentés dans la dernière partie du mémoire. Pour l'analyse, nous avons procédé à une pré-analyse de chaque entretien, à l'élaboration d'une fiche récapitulant les caractéristiques de l'enquête et les spécificités du moment de l'enquête, suivi d'une analyse thématique.

PARTIE 3. Résultats

Chapitre 1. Pertinence du défi Foyers à Alimentation Positive.

La mission de départ comportait une analyse des freins et leviers au changement de pratiques alimentaires vers une transition agri-alimentaire durable. Au cours de l'analyse, il nous a semblé plus intéressant d'aborder ce sujet en termes de pertinence. Nous présenterons ici notre analyse de la pertinence du défi Foyers à Alimentation Positive des Pyrénées Ariègeoises tel qu'il existe, puis plus brièvement la pertinence d'une transposition du concept de défi à d'autres acteurs.

1. Participation

Pour comprendre la satisfaction des participants face au défi, nous pouvons déjà observer la participation aux différents temps forts. En effet la participation à tout n'est pas obligatoire, il n'y a aucun engagement de la part des participants à venir aux différents temps forts ni à effectuer le suivi des achats. Ils sont cependant encouragés à participer au plus d'ateliers possibles. Ainsi, on peut considérer que la participation elle-même indique une volonté de prendre part au dispositif et d'y rester, ou non, jusqu'au bout. Nous pourrions par la suite y adosser des éléments de discours précisant les points forts, marques de satisfaction des foyers du défi. Une absence répétée est cependant plus difficile à analyser, les motifs pouvant être divers et les personnes ayant le moins participé n'étant souvent pas ceux que nous avons pu interroger ou observer. Ainsi ce qui ne plaît pas est souvent plus difficile à comprendre puisque cela peut impacter directement la participation elle-même et donc la présence des personnes concernées. Nous avons pu collecter le témoignage de deux des participants de l'édition 2019 qui nous ont expliqué pourquoi ils avaient arrêté en cours de route :

- L'une pour des questions de disponibilité aux horaires d'ateliers, qui ne convenaient pas pour impliquer sa famille :

« on avait lâché dès le début en fait, parce que j'étais allée à la réunion au départ, et puis on avait reçu le programme et il fallait être à 8h au Biocoop (...)parce que le programme était sympa, parce que voilà moi je m'étais inscrite surtout pour voir des recettes différentes, pour découvrir, parce que bon moi je fréquente la Biocoop et tout ça mais peut-être pour découvrir d'autres manières de faire, voilà. Mais c'est vrai qu'il fallait impliquer la famille et sur ce coup là... » (participante à l'édition 2019)

- L'autre pour une non-adhésion aux pratiques alimentaires encouragées dans le défi, que nous n'avons pas réussi à identifier plus en détail :

« ça m’a pas vraiment motivée moi... (...) je sais pas, j’adhère pas trop à ce... non, franchement non. (...) je fais en sorte d’acheter, si c’est pas bio, j’achète quand même aux producteurs, j’achète ma viande chez le...mais je sais pas j’ai pas cette méthode de manger comme ça. » (participante à l’édition 2019)

La participation au cours de l’édition 2020 est détaillée ci-dessous dans le Tableau 1. Les profils (sexe, membres du foyer présents) des participants aux différents ateliers sont détaillés en amont dans la partie « profil des enquêtés ». Nous ne présentons que cette dernière édition car certaines données manquent pour les équipes de l’édition précédente. Cependant, plusieurs des anciens participants avec lesquels nous nous sommes entretenus cette année ont soulevé la diminution du nombre de personnes présentes au fur et à mesure que le défi avançait.

Voici un récapitulatif de la participation par atelier de l’édition 2020. Précisons qu’à Foix, les ateliers reprogrammés (visite de ferme et de marché) ont été annulés faute de participants.

Tableau 4 : Participation aux ateliers – défi FAAP 2020³¹

	Foix		Saint-Girons	
	Nb participants	Nb foyers	Nb participants	Nb foyers
Lancement	12	11	6	5
Diététique	14	13	9 (+ 4 invités)	8 (+ 1 foyer invité)
Cuisine	11	9	12 (+ un bébé)	9
Marché			3	3
Ferme			6	4
Clôture	? ³²			
Suivi des achats N°1		2		6
Suivi des achats N°2		0		3
Nombre total de foyers qui		14		10

³¹ Source : Création personnelle

³² La soirée de clôture aura lieu le 12 Septembre 2020.

participant				
-------------	--	--	--	--

Un total de 24 foyers différents a participé à au moins un temps fort : 14 foyers (16 personnes) à Foix, et 10 foyers à St-Girons. Seuls deux de ces foyers sont venus avec un enfant (auxquels nous pouvons ajouter un couple venu avec un bébé, et un participant qui a invité une famille avec deux enfants ne résidant pas en Ariège pour l'atelier diététique). Parmi les foyers présents au lancement, la plupart sont revenus à au moins un atelier (quatre ne sont pas revenus). Cette information nous indique une adhésion, ou du moins une curiosité suffisante, des participants pour s'impliquer dans le défi. Parmi les 24 foyers, 6 ne sont venus qu'à un seul atelier (qui n'était donc pas le lancement). Ainsi les trois quarts (18 foyers) ont participé à au moins deux temps forts et parmi eux 11 foyers sont venus 3 fois ou plus (avec ou sans le lancement). La moitié des participants ont donc une participation plutôt « assidue ». Les enquêtés sont tous venus à au moins 2 temps forts (mis à part un qui n'est venu qu'au lancement, en 2019, car il n'était que ponctuellement en Ariège pendant la période du défi.) Enfin, un quart des participants (6 foyers) sont venus à tous les temps forts (3 ateliers pour Foix, 5 pour Saint Girons). Cependant on constate une baisse notable de la participation après la période de confinement et d'arrêt des activités en lien avec le contexte national. Seuls 4 foyers sont revenus à un ou deux des ateliers reprogrammés à Saint-Girons après le confinement.

On constate également que la contribution au suivi des achats est, elle, très faible. Les nombreuses relances (3 mails et une relance par SMS côté St Girons par exemple) des organisatrices n'ont pas suffi à motiver les participants à le réaliser. 8 foyers ont réalisé la première saisie, mais seulement 3 foyers ont effectué la saisie finale.

Les difficultés à comprendre les raisons d'une faible participation au suivi des achats, ou des participations ponctuelles, ne font pas de la participation un indicateur suffisant.

2. Au-delà des indicateurs, une analyse de la pertinence par l'approche sociologique

Avant d'apporter des éléments de réponse à notre questionnement sur la pertinence du défi FAAP, on peut se demander ce qu'implique de regarder un dispositif d'accompagnement au changement de pratiques alimentaires sous le biais de la pertinence.

En effet, une analyse un peu managériale de la pertinence d'un dispositif se focaliserait essentiellement sur les moyens financiers déployés, le temps de travail pour préparer et animer le dispositif, par rapport au nombre de personnes qui en bénéficient. On

peut également procéder à une évaluation chiffrée du type « tant de personnes ont en moyenne augmenté leur consommation de produits bio et locaux de tant de pourcents ». Par exemple, en 2019, la part de produits biologiques dans les paniers d'achats a augmenté de 11%, pour les trois équipes confondues. On observe des évaluations similaires pour les défis Familles à Energie Positive et le défi FAAP national.³³ Ces indicateurs, centrés sur les impacts mesurables, sont d'ailleurs importants pour l'obtention des financements. Or, les limites de ces indicateurs apparaissent rapidement. En effet, le nombre de participants à un atelier et le suivi de ses achats suffisent-ils à estimer l'impact d'un dispositif ? Ou faut-il prendre en compte les interactions de ces mêmes participants avec leur famille, leurs amis, leur voisinage, et ce qu'ils peuvent leur transmettre de cette expérience ? Le suivi des achats suffit-il pour comprendre les effets du dispositif sur les participants ? Si le défi présente un objectif d'augmentation de la consommation bio et locale, chacun (structures porteuses, animateurs, participants...) y associe d'autres objectifs ou d'autres espoirs. Ainsi, cela nous invite à relativiser l'évaluation de la progression uniquement centrée sur les choix bio et locaux. On peut se demander comment cet objectif se combine avec d'autres aspects, voire même s'ils peuvent entrer en concurrence. Nous pensons ici notamment au plaisir. De plus si cet outil est utile aux participants³⁴ comme aux organisateurs pour observer une évolution des pratiques de consommation, il présente plusieurs faiblesses :

- Il ne rend pas compte des évolutions dans les valeurs, connaissances, perceptions ou convictions associées à l'alimentation, ni des questionnements nouveaux ou restants, des doutes et des difficultés des participants.
- Il n'est pas considéré par les participants comme une bonne représentation de la réalité.
- Il ne montre aucunement l'impact dans le temps de la participation à cette expérience, il fait uniquement une « photo » des achats à un moment donné.

Au contraire, nous chercherons ici à développer une approche sociologique centrée sur des entretiens pour apporter des éléments de compréhension complémentaires. Nous nous intéressons à différents axes de la pertinence du dispositif qui n'étaient pas pris en compte : la portée du dispositif (qui ça touche, et combien), la proximité entre les effets

³³ Voir partie 3, chapitre 2, 1.2. Fondements du défi.

³⁴ Le travail de Delbello (2019) met en avant l'effet « révélateur » du suivi des achats sur les participants, sur leurs propres pratiques et celles du groupe. Chez les participants de la 2^e édition qui l'ont effectuée, cela se confirme.

observés sur les participants et les effets attendus par les structures organisatrices, la cohérence des messages transmis, l'adéquation du format au public ; la réponse de l'expérience aux attentes et aux besoins des participants ; la pertinence du terme de « défi » ; l'adéquation des moyens de recrutement au souhait d'une démocratie alimentaire.

3. Le regard des administrateurs du CIVAM Bio 09 vis-à-vis du défi, de nouveaux critères de la pertinence

Les entretiens avec des administrateurs du CIVAM Bio 09 (qui ne sont donc pas des salariés mais des agriculteurs) nous ont permis d'identifier certaines de leurs attentes derrière ce dispositif, ce qu'ils trouvent important, intéressant dans ce défi FAAP. Bien souvent, ils nous ont indiqué suivre l'avancée de celui-ci mais de loin, ce qui ne leur permet pas vraiment de nous donner un avis détaillé, notamment sur l'adéquation réelle du défi, de son impact, avec ce qu'ils en attendent ou en imaginent. Cependant, tous ont mentionné assez naturellement ce qui leur paraît pertinent, ou non, dans ce dispositif.

3.1.1. Une approche globale de l'alimentation

Plusieurs d'entre eux ont souligné l'importance d'un dispositif qui permet d'aborder l'alimentation dans toute sa complexité, et leur satisfaction face au fait que le défi remplisse ce rôle. Pour SH1, le défi semble offrir un cadre adapté pour en discuter, nuancer, confronter les points de vue, ce qui n'est que rarement le cas dans notre société actuellement. Il dénonce une information et une vision de l'alimentation toujours trop manichéenne : « *il faut que tout soit simple, prémâché, blanc ou noir, sucré et salé (...)* », et notamment dans les médias. Le défi, au contraire, permet une réflexion qui prend en compte toute la complexité :

« pas juste un plateau télé où il faut appuyer sur un champignon rose »

« et c'est là où des accompagnements de moyen terme comme il peut y avoir avec le défi FAAP où (...) on a le temps de discuter, on a le temps d'échanger, on a le temps de faire état chacun de [confronter les points de vue de chacun comme] on a pas les mêmes mots, les mêmes background (...) avoir le temps de travailler là-dessus. (...) de voir que tout n'est pas noir ou blanc ». SH1

De même, MH1 souligne l'importance de « prendre le temps » pour permettre de comprendre avant de changer ses pratiques :

« je trouve que c'est plutôt positif de voir que ça permet aussi à des gens d'avancer doucement dans leurs habitudes de consommation, de porter des réflexions, de démonter des idées reçues. » MH1

On voit ici qu'il n'est pas question directement de l'impact sur les pratiques d'achat, de consommation, mais déjà des représentations, de la compréhension qu'en tirent les foyers. MH1 mentionne également l'importance de prendre l'alimentation dans sa globalité :

« Les habitudes de consommation, de cuisine, les relations qui vont avec, aussi ça. Ça touche pas mal de domaines, ça demande souvent quand même de changer pas mal d'idées avant de changer de type d'alimentation. »

Ces différentes remarques montrent la pertinence de ce mode de sensibilisation, qui se démarque des politiques publiques centrées sur une dimension de l'alimentation, comme la santé. Pour MH1, l'efficacité du défi ne dépend pas juste des "résultats" révélés par le suivi des achats, puisque les changements sont lents car complexes. De même, NF1, se questionnait :

« est-ce que le défi le but c'est juste pour ces familles-là de baisser leur panier journalier de tant d'euros ou est-ce que c'est vraiment d'apprendre et connaître comment ça se passe ? (...) comment ça se passe au niveau agricole. (...) "tiens la viande que je mange d'où elle vient" ? »

La seconde partie de la phrase nous indique son espoir que le dispositif permette un travail en profondeur. Ce sont d'ailleurs pour SH1 des conditions nécessaires pour rentrer dans son budget : aider à changer les pratiques de fond et pas juste le lieu d'approvisionnement *« il faut apprendre à cuisiner, manger moins de viande »*.

3.1.2. Un public volontaire mais éloigné des questions de durabilité de l'alimentation

Un autre point que nous avons questionné lors des entretiens auprès des administrateurs du CIVAM Bio 09 est la pertinence de cibler une population aux revenus modestes. Tous trouvent important de mettre les publics défavorisés au cœur du dispositif, mais mentionnent également l'importance d'élargir le recrutement à d'autres publics :

VF1 trouve que c'est en effet *« une très bonne approche pour sensibiliser des gens qui pensent que le bio n'est pas accessible pour eux »*. *« j'ai cru comprendre que c'était plutôt des gens assez défavorisés (...) Justement moi je trouve que c'est vers ces gens-là qu'il faut aller. »* VF1 mentionne cependant trouver le dispositif *« trop confidentiel »*, les gens ne sont pas assez informés. Sans détailler plus ce point, VF1 relève ainsi un des grands questionnements des structures organisatrices : comment toucher plus de monde, et spécifiquement des gens éloignés de la dimension environnementale de l'alimentation ? Le recours aux structures relais contactées pour le défi des Pyrénées Ariégeoises paraît cohérent avec la volonté des administrateurs de cibler des populations aux revenus modestes, bien que motiver

l'implication des structures-relais elles-mêmes s'est avéré parfois compliqué (Delbello, 2019). Les administrateurs sont plutôt satisfaits de constater que le défi ne rassemble pas que des convaincus mais également des habitants éloignés de la question du bio :

« au début j'avais peur qu'on touche trois- quatre employés du PNR et 2-3 recrutés qui sont sur la liste écologiste du Couserans, et que ce soit juste à qui est-ce qui mange le plus bio des bio. Et en fait non, c'est pour ça que je trouve ça, je trouve ça chouette. » (MH1)

Plusieurs administrateurs évoquent cependant une préoccupation quant au caractère volontaire de la participation au défi, notamment pour les participants qui y viennent par le biais des structures relais :

« j'avais l'impression que l'essentiel des participants avaient été recrutés en passant par les services sociaux, la CAF, etc. et ce qui permet évidemment de ramener des publics qui sont forcément un peu éloignés du bio, qui ont un paquet de préjugés dessus et qui ont plutôt l'habitude d'aller acheter des trucs en promo à Lidl que de faire leur marché. Du coup ça c'est chouette. Après je trouve que c'est quelque chose d'un peu limitant parce que c'est des gens qu'on va chercher, et qui même s'ils ont le choix ont pas forcément l'impression de l'avoir, ils ont l'impression de faire plaisir à l'assistante sociale ou à l'employé de la CAF qui les appelle. Ils jouent le jeu, mais où le jeu est un petit peu biaisé j'ai eu l'impression moi en discutant avec eux. » (MH1)

« Est-ce que c'est une démarche qui venait du volontariat de leur part ou est-ce que c'est poussé par la CAF ? Je ne sais pas trop. » (NF1)

On peut en effet se demander si l'invitation à participer au défi, lorsqu'elle est proposée par la CAF aux personnes qui s'y rendent, entre en opposition avec l'idée d'une participation souhaitée et choisie. La limite semble faible entre l'information et l'incitation à venir, entre le volontariat réel, motivé et un consentement à participer pour « faire plaisir ». MH1 relève aussi la complexité, en pratique, d'impliquer des personnes volontaires mais éloignées d'une préoccupation axée sur le bio et le local :

« c'est sans doute pas facile, de trouver un moyen d'avoir plus de volontaires, d'être plus en amont pour toucher les gens qui vont s'inscrire volontairement dans la démarche et qui ont envie d'apprendre quelque chose. Après je pense que c'est vraiment quelque chose de compliqué. A priori personne n'a envie de découvrir quelque chose qu'il ne connaît pas sauf s'il a des a-priori positifs. » (MH1)

Il nous faut préciser ici que ce questionnement partagé par plusieurs administrateurs peut à la fois refléter et provenir de l'implication du réseau CIVAM dans le projet « Accessible », qui s'intéresse aux questions de démocratie alimentaire et d'accessibilité où la notion de volontariat dans les politiques publiques est soulevée. Un enquêteur évoque également Balbot, à la fois administrateur de la Fédération nationale des CIVAM et une figure

connue dans les recherches sur l'idée d'une sécurité sociale de l'alimentation. Ces références aux questionnements sur la démocratie alimentaire révèlent l'intérêt des administrateurs pour ces questions.

Cependant le « recrutement » des participants peut encore évoluer, il serait intéressant notamment de discuter de la possibilité d'accueillir un public plus important, ou plus largement ciblé. Nous discuterons le recrutement un peu plus loin, p.116.

Comme mentionné plus haut, plusieurs administrateurs interrogés sur leurs attentes vis-à-vis du défi expriment leur souhait de voir le dispositif toucher un public plus large, tant en termes de nombre qu'en termes de type de public. MH1 décrit assez précisément le public auprès de qui il aimerait promouvoir le défi, le public qu'il aimerait voir s'impliquer dans cette démarche :

*« Peut-être qu'il aurait fallu communiquer sur les étals de marchés, [...] réussir à recruter aussi des gens, des consommateurs lambda qui font déjà un peu leurs courses chez les producteurs mais qui ont sans doute une marge de progression aussi, arriver aussi à discuter avec eux. [...] on vend aussi à plein de mamies qui se rendent compte que c'est moins cher qu'au supermarché et meilleur. Et pour qui le bio n'a pas tellement de sens en soi mais [...] qui ont l'habitude de faire le marché à cause d'un historique vécu quoi, ça pourrait être bien d'aller plus loin que juste, l'habitude. »
(MH1, administrateur du CIVAM Bio 09, extrait d'entretien du)*

MH1 souhaiterait ainsi communiquer sur le défi notamment auprès d'une partie de sa propre clientèle, qui a des pratiques "conformes" à celles défendues dans le défi (achat local en vente directe) mais pas forcément liées à des convictions d'ordre environnemental ou de soutien aux acteurs économiques locaux. D'après MH1, l'achat au marché est pour ce public-là une action traditionnelle (au sens de la théorie de l'action sociale de Weber) et non pas une action rationnelle en valeur, ni en finalité. Cela questionne la possibilité d'impliquer un tel public afin de les emmener plus loin, en donnant du sens à leurs pratiques voire un engagement.

Nous verrons plus loin dans ce mémoire que les participants eux-mêmes mentionnent parfois leur souhait d'être plus nombreux aux ateliers. Or, si la formation d'équipes plus importantes pourrait permettre à la fois de toucher plus de monde chaque année et de permettre à plus de gens d'échanger entre eux sur ce thème, cela pourrait également nuire à la qualité des relations. Il conviendrait de requestionner l'effectif "idéal" du dispositif existant, de la possibilité ou non de démultiplier le nombre d'équipes ou le

nombre de participants par équipes. De même, ce questionnaire s'appliquera à l'idée d'un défi de producteurs.

3.1.3. Une reconnexion au monde agricole

Derrière le défi, à nouveau nous pouvons percevoir des attentes plus larges mais plus détaillées qu'un simple changement de pratiques d'achat. Le questionnaire de NF1, et son espoir que le défi participe à « *apprendre et connaître comment ça se passe ? [...] comment ça se passe au niveau agricole* » illustre bien le besoin, soulevé par les administrateurs, de reconnexion des habitants à la réalité du monde agricole et du métier d'agriculteur. VF1 constate en effet régulièrement la « *déconnexion totale entre notre travail et le reste de la population* », et trouve qu'il est difficile d'expliquer leur travail car c'est trop éloigné du quotidien des autres citoyens :

« Le reste de la population est complètement hors-sol, et finalement aller leur expliquer tout ce qu'on fait, comment on travaille, etc., c'est tellement loin de leur quotidien. » VF1

Deux exemples illustrent son observation :

« Là je voyais, des séminaires avec pourtant des gens qui sont des spécialistes sur le climat, qui sont très sensibilisés à la cause du climat. Mais qui découvrent parce que j'interviens qu'il y a pas un million de paysans, il y en a plus que 430 000, là ils le découvrent. » (VF1, administrateur, extrait d'entretien du)

« d'abord t'as une majorité de gens qui pensent que le bio est pas accessible pour eux. Et puis après il y en a plein qui font pas la différence entre le local et le bio : à partir du moment où c'est local il y a pas de pesticide, il y a pas... »

VF1 voit le défi comme une démarche permettant de « *commencer à les accrocher* ». MH1 va lui aussi dans ce sens, et y ajoute l'importance pour les consommateurs de comprendre ce qu'il y a derrière le prix des produits :

« ça permet de mettre un visage aussi sur une production, s'apercevoir que la nourriture c'est produit par des humains, pas par des machines. Tout n'est pas aseptisé, derrière un prix il y a aussi une rémunération, et la rémunération elle permet à quelqu'un de vivre. En fonction du prix qu'on met dans une denrée, un aliment ou quoi ben on choisit aussi [de permettre] à quelqu'un de vivre de son travail ou pas. Et ça je pense que c'est quelque chose qui est... pas évident pour des gens qui sont dans la recherche de la meilleure affaire ou du truc le moins cher, ou du meilleur marché, a priori. Et quand ils viennent visiter une exploitation ils se rendent compte que : ben oui effectivement il y a du travail, des humains, qui désherbent et qui ramassent, qu'ils vendent et tout.» MH1

On voit ici que MH1 apprécie dans le défi qu'il aide à transmettre une vision de l'alimentation qui permette aux citoyens de comprendre l'impact des choix de

consommation et qui donne des clés de compréhension et d'évaluation de la justesse des prix . Il espère que le défi participe à diffuser une compréhension des interactions entre les différents maillons du système alimentaire, notamment sur le plan économique.

3.1.4. Autres attentes

SH1 relève aussi spontanément comme positif et important « *cet aspect progrès et cet aspect collectif* ». Il s'interroge par contre sur le terme « *défi* » :

« *ça fait un peu course, et comme dans la course il y en a un qui gagne. Là c'est vraiment pas l'idée.* » SH1

Par cette remarque il soulève que le plus important pour lui dans cet outil, c'est le progrès ensemble, c'est de « s'appuyer les uns sur les autres. » De même pour HH1, le changement doit être « transpartisan » pas les uns contre les autres.

Pour HH1, le rôle du défi dépasse son rôle auprès des participants eux-mêmes : il a surtout son importance au niveau communication, politique (entrée politique). De plus, un autre élément relevant de la pertinence du dispositif concerne son implantation dans les démarches en cours sur le territoire :

« *C'est très complémentaire aussi avec d'autres initiatives qui existent territorialement, localement. Comme les histoires de monnaie locale, ouais tout ce qui peut se faire autour de la consommation à petite échelle.* » (MH1)

Pour MH1, le défi s'intègre totalement dans une vision globale de ce qui se fait sur le territoire, il est compatible et même complémentaire.

3.1.5. Conclusion

Le point de vue des administrateurs d'une des deux structures porteuses du projet FAAP (en lien avec les salariés qui le mettent en œuvre) nous renseigne sur leur perception de ce qui permet d'évaluer la pertinence du dispositif. Cela nous permet de complexifier les indicateurs de la pertinence. Ils ne se limitent plus à l'évaluation des quantités de produits bio et locaux achetés par les participants. Le dispositif doit, pour ces acteurs du développement, avoir une approche globale qui permet une articulation des différentes dimensions de l'alimentation et une meilleure compréhension des étapes de production alimentaire. Les administrateurs notent l'importance que ce dispositif s'adresse à des personnes défavorisées sur le plan économique, mais aussi plus largement à un public éloigné de ce type de consommation. Le défi FAAP doit également s'intégrer au milieu

d'autres initiatives locales. Leur perception du défi tel qu'il existe semble correspondre à leurs attentes, cependant c'est par l'analyse des effets réels sur les participants que nous pourrions évaluer la concordance des effets du défi avec ces nouveaux critères de la pertinence.

4. Retour des participants sur leur expérience dans le défi

Le présupposé est que les attentes des participants sont similaires aux objectifs du défi, c'est-à-dire manger plus de produits provenant des circuits bio et locaux à budget maîtrisé. Cependant le retour des participants du défi sur leur expérience révèle des objectifs plus complexes liés à leurs trajectoires personnelles.

4.1. Une participation qui s'intègre dans des démarches en cours

En effet, on constate que le défi s'intègre souvent dans une démarche déjà en cours, propre à chacun et à différents stades d'engagement dans ces démarches. Tous les participants semblent être engagés dans une démarche de « manger mieux », parfois clairement sur le plan environnemental, parfois plutôt d'un point de vue de santé ou en vue d'une amélioration gustative par l'apprentissage de techniques de cuisine et d'idées de recettes plus élaborées. La plupart sont dans une démarche plus globale intégrant ces différentes dimensions, mais expriment au cours des entretiens le point sur lequel ils souhaitent évoluer en particulier maintenant. Les trois démarches qui ressortent le plus sont une diminution de la consommation de produits transformés, une diminution de la consommation de viande et/ou l'intégration de plus de légumineuses dans les repas, une réduction des emballages et déchets. Enfin, il est intéressant d'observer que le début de ces démarches s'insère dans des changements de cycle de vie, initié par la naissance de son premier enfant pour Y20, par le départ hors domicile des enfants devenus grands pour plusieurs couples, par exemple. Pour d'autres, comme T20 et D19 qui ont toutes deux de grands enfants à la maison, des freins à une consommation souhaitée proviennent justement de la présence ceux-ci, ce qui les entraîne à repousser le moment où elles pourront manger comme elles le souhaitent :

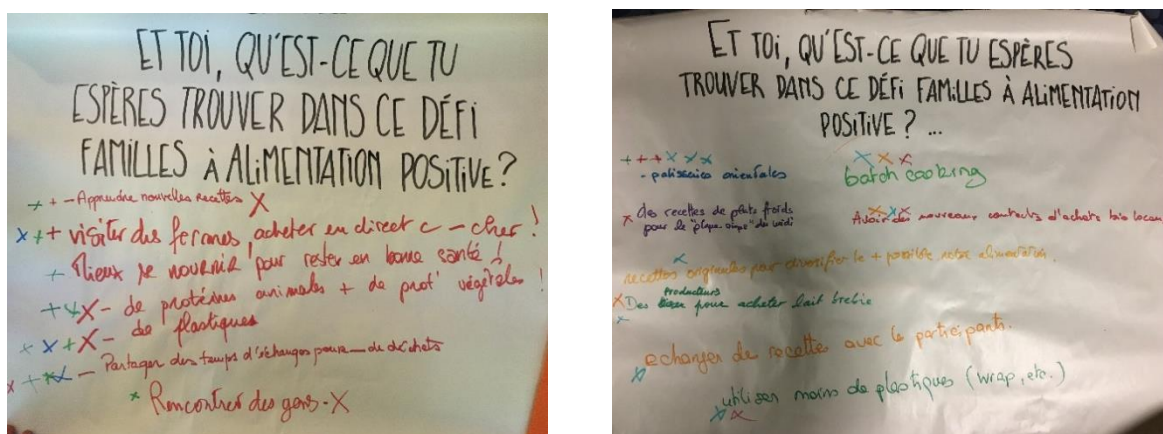
« J'ai beaucoup plus de mal à limiter la viande parce que j'ai des hommes à la maison. [...] quand ils rentrent s'il n'y a pas un morceau de viande pour eux ils n'ont pas leur satiété. [...] Ça c'est vrai que des repas sans viande, quand je suis seule c'est ce qui se passe, je suis rarement seule bien sûr. Mais c'est vrai que ça ce serait mon rêve. » D19

Enfin, pour trois autres enquêtés une préoccupation liée à l'apparition d'un taux de cholestérol élevé dans leurs bilans médicaux semble motiver leur recherche d'un « mieux manger ». Nous ne détaillerons pas plus en profondeur ici l'intégration de ces démarches de changement dans les parcours alimentaires et les cycles de vie des enquêtés. Cependant, il est important de prendre en compte que la participation au défi s'insère dans des démarches individuelles spécifiques au contexte de vie des individus.

4.2. Attentes énoncées en soirée de lancement (initiales)

Au cours de la soirée de lancement, les participants de chaque équipe ont été invités à noter sur une grande feuille ce qu'ils espéraient trouver dans le défi FAAP. Chacun pouvait y ajouter de nouvelles idées ou marquer par une croix son intérêt pour une idée déjà notée. La Figure 5 en est un exemple. Certains ont également exprimé d'autres attentes au cours de la soirée.

Figure 5 : Expression des attentes des participants lors de la soirée de lancement, exemple de l'équipe de Foix de l'édition 2020³⁵



4.2.1. Progresser et innover en cuisine

On observe beaucoup d'attentes en rapport avec la cuisine et notamment l'obtention de recettes. Beaucoup espèrent élargir leur panel de recettes afin de diversifier leur alimentation. Certains émettent des attentes plus précises, notamment concernant la diminution de la consommation de viande et la cuisine des légumineuses. Les participants ne se sont pas exprimés quant aux raisons de cet objectif, qui peut être de l'ordre de la santé, de l'impact environnemental, éthique ou encore financier. A cela s'ajoutent des demandes

³⁵ Source – Défi FAAP des Pyrénées Ariégeoises 2020

plus précises concernant le type de repas (repas froid transportable pour les midis), les convives (pour faire aimer les légumes aux enfants) ou les produits (graines et farines). Une autre attente partagée par trois participants concerne l'organisation de la préparation, sous forme de batchcooking. Nous verrons également au cours d'un entretien qu'une participante espérait s'inspirer de l'organisation quotidienne d'autres familles pour réussir son objectif de cuisiner le plus de choses elle-même. Trois personnes souhaiteraient apprendre à connaître et cuisiner les plantes sauvages. Il est intéressant de noter que cette idée d'atelier avait été évoquée lors de l'édition précédente et a été rappelée par une ancienne participante à nouveau présente. On note aussi qu'une participante espère « retrouver le plaisir de cuisiner ».

4.2.2. Trouver des lieux d'approvisionnement bio et/ou locaux

D'autres attentes plutôt nombreuses concernent sans trop de surprise l'espoir de ressortir avec des indications sur les lieux d'approvisionnement bio et/ou locaux. Il est intéressant de noter que les participants parlent essentiellement de producteurs locaux, même si certains parlent plus largement de points de vente ou de produits. Une demande pour des produits en particulier ressort : l'une pour des fruits bio, l'autre pour du lait de brebis. On peut noter derrière ces demandes une recherche précise, qui peut correspondre à une démarche avancée d'achat bio local mais confrontée à des difficultés pour trouver ces produits, ou un intérêt pour trouver en particulier ces produits-là localement ou en bio. Deux mentions font référence à l'aspect économique : « manger moins cher » et « groupements d'achat pour les produits onéreux comme les fruits secs. »

4.2.3. Avoir une alimentation bonne pour la santé

Quelques demandes concernent l'aspect santé, avec toujours un vocabulaire se rapportant à la progression vers un « mieux manger » : « meilleures habitudes » « s'améliorer », « manger mieux ». Nous verrons cependant dans les entretiens des attentes nombreuses concernant l'aspect santé dans les démarches individuelles des enquêtés. Nous pouvons notamment noter l'absence de mention se rapportant aux produits transformés, plusieurs enquêtés ayant pourtant exprimé l'envie de diminuer leur consommation.

4.2.4. Echanger et rencontrer

Enfin, quelques mentions font référence au lien social (rencontrer des gens) et à l'échange de connaissances, d'astuces entre participants.

Ces informations nous indiquent que les attentes initiales des participants semblent pouvoir être satisfaites par la participation au défi. Ce que le défi propose, par les ateliers proposés autant que par le choix d'un format collectif, correspondent à la démarche dans laquelle les participants souhaitent avancer. On observe ainsi des attentes plutôt variables mais avec lesquelles le défi est en adéquation. On observe également au lancement, puis de manière encore plus présente dans les entretiens, l'expression d'attentes plus décalées des objectifs et des ateliers proposés par le défi.

4.3. *Des attentes parfois différents des objectifs du défi : cas du zéro déchet et du potager*

Au cours des entretiens et de leur analyse, nous avons pu percevoir d'autres engagements, d'autres démarches entamées par les participants, d'autres motivations à faire évoluer leurs pratiques de consommation ou d'autres portes d'accès pour s'intéresser à l'alimentation. Nous détaillerons ici les deux principales thématiques qui sont ressorties des entretiens et qui contrastent avec les sujets pour lesquels le défi intervient directement.

4.3.1. Réduction des déchets

Un des éléments qui nous a le plus surpris fut de constater une motivation particulièrement forte et partagée liée à la réduction des déchets. Déjà énoncée par certains lors du lancement, dans les entretiens cette motivation est partagée par deux tiers des enquêtés. Dans le discours des enquêtés, on constate en effet que douze des participants interrogés parlent spontanément de l'importance pour eux de limiter le gaspillage et/ou les emballages, voir leur engagement dans une démarche « zéro déchet ».

Nous avons récolté peu d'élément exprimant les valeurs en jeu derrière cette démarche, ou les motivations à s'y atteler. Cependant nous pouvons supposer par défaut une motivation d'ordre environnementale, les pratiques de réduction de déchets semblant de prime abord ne répondre que peu à des bénéfices individuels. Contrastant avec des motivations de santé individuelle souvent dominantes, ces démarches sont plutôt de l'ordre de la préoccupation pour le bien-être collectif et à moyen-long terme.

Parfois la seule expression d'une préoccupation environnementale

R20 compare les lessives de différents magasins (Biocoop et plusieurs supermarchés), afin de choisir celles avec le moins d'emballage autour des pastilles car « au moins pour la planète ça va mieux » R20. Pour ce dernier, il s'agit même de la seule mise en pratiques concrète d'une préoccupation environnementale que nous ayons perçue. Il ne mentionne à aucun moment l'importance de la provenance ou la certification biologique, par exemple. Il en est de même pour M20, lorsqu'elle explique fièrement fabriquer elle-même sa lessive.

Une démarche qui articule plusieurs valeurs : un « mieux manger » pour la santé, pour la planète et pour le porte-feuille

Pour Y20 cela s'insère dans une démarche globale associant quête d'une alimentation saine (en cuisinant plus elle-même) et réponse à des valeurs environnementales. Elle souhaite intégrer toute sa famille dans la démarche. Pour L19, cette démarche est associée à une motivation économique. Lorsqu'elle nous décrit le parcours qui l'y a menée, on comprend que c'est d'abord par le biais d'une recherche d'astuces économiques qu'elle s'y est mise :

« je pense que ça fait trois-quatre ans maintenant. En fait j'ai une copine qui m'a inscrite sur un groupe Facebook. Alors le nom exact je sais plus, le surnom c'est Les Licornes [...] C'était un groupe qui, normalement à la base c'était pour aider les gens à gérer leur budget et à faire des économies. Et en fait tu te rends compte que économie et écologie ça va de pair en fait : tu paies moins cher quand c'est en vrac, mais du coup tu évites de produire un déchet. »

Ce témoignage met en avant un élément important : les bénéfices croisés comme moteur de changement. Une option sera plus facilement choisie si elle apporte deux bénéfices en même temps.³⁶ Ici l'achat en vrac répond au besoin d'accord avec les valeurs éthiques environnementales de L19 tout en apportant un bénéfice psychologique lié à l'impression de faire des économies, ou à la contrainte budgétaire forte de ce ménage. Cela appuie à nouveau l'importance des démarches qui permettent de combiner les bénéfices. Lorsqu'un changement de pratiques provoque à la fois à un bénéfice individuel d'ordre économique, ou renvoyant à la santé, et à un bénéfice psychologique parce qu'il va dans le

³⁶ Bertrandias L., Cours de marketing de Master 2 en Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation, 2019.

sens d'une démarche éthique ou environnementale souhaitée, il est beaucoup plus susceptible d'être adopté et maintenu dans le temps.

Cependant elles peuvent parfois entrer en conflit. Pour E20, une consommation bio est pour elle au départ le moyen de répondre à cet objectif de réduction des emballages : *« C'est aussi pour ça que... je me suis tournée vers le bio par rapport au vrac et aux emballages. C'est pour ça que j'ai privilégié le vrac aussi. »* Cependant, cela n'a pas résolu son problème puisqu'elle exprime sa colère face à l'incohérence de l'offre dans les magasins Biocoop et Biomonde où elle trouve du suremballage. Elle laisse entendre au fil de l'entretien que cette hypothèse de solution (s'approvisionner à Biocoop) proposée par le défi la questionne, tant sur le plan des emballages que sur la justesse des prix exercés. Seul le marché lui permet une consommation en accord avec ses valeurs.

Un engagement qui transforme les itinéraires de consommation

En pratique, cette démarche se traduit par le compostage des déchets organiques, la fabrication maison de biscuits, de produits ménagers, le choix d'aliments moins emballés et l'orientation vers des lieux d'approvisionnement proposant du vrac. Cet engagement semble pour certains impacter plusieurs étapes des itinéraires de consommation. Pour L19 (30 ans, femme en couple sans enfants), la participante qui semble le plus engagée dans cette démarche, le vrac est le premier critère d'achat qu'elle mentionne dans l'entretien. On perçoit rapidement l'ampleur de l'impact sur son organisation : elle va au marché avec des tupperware, stocke dans des bocaux, fait de petites courses régulières pour éviter les problèmes liés aux mites, cuisine plus de choses par elle-même, la diminution de la fréquence de sortie des poubelles nécessite des astuces comme la congélation des restes de viande jusqu'à ce que la poubelle soit assez pleine, pour éviter les odeurs.

Pour certains c'est un critère d'achat, la présence d'emballages excessifs impacte le choix des produits et le choix lieux d'approvisionnement. E20 témoigne de l'éviction de certains produits pour cette raison : *« il y a des produits que je ne vais pas prendre, que je vois qui sont dans deux emballages. »* Elle exprime également son insatisfaction face à la présence régulière de produits sur-emballés à la Biocoop, mais l'intérêt de ce commerce pour y trouver du vrac. R20 achète sa lessive à Biocoop (qui n'est pas son lieu d'approvisionnement habituel pour les autres denrées) car on l'y trouve en pastilles individuelles sans carton ou boîte autour. Ainsi le choix du lieu d'achat peut être conforté ou non par son adéquation avec

cette démarche. Cela tend notamment à inciter à acheter en vente direct. Par exemple le marché et l'achat chez les producteurs sont mentionnés plusieurs fois positivement pour le peu d'emballages qu'ils proposent. Pour C20, il s'agit de trouver un lieu d'achat « cohérent ».

Parfois cette démarche donne même lieu à des interactions peu habituelles avec d'autres acteurs...comme L19 qui a initié certains producteurs et distributeurs à l'utilisation de contenants des acheteurs :

« J'étais une des premières à ramener un tupperware au marché (...) ou chez le boucher, j'expliquais au boucher qu'il fallait faire la tare et tout ça. (...) il y en a que ça faisait un peu chier, et puis ils calculent eux aussi, c'est que si tout le monde fait comme ça ils ont plus à acheter les poches ou les papiers ou les trucs, et ça leur fait des économies. Donc des fois tu peux convaincre aussi les gens de développer un peu ça »

Une volonté d'approfondir cet aspect dans le défi

Deux des enquêtés expriment leur volonté de voir cette dimension de réduction des déchets) plus abordée dans le défi FAAP. R20 mentionne déjà au lancement un intérêt fort pour le zéro déchet, à plusieurs reprises. Il est fier d'être impliqué dans le compostage de son quartier. La recette qui lui a le plus plu, aussi la seule qu'il a reproduite et dont il a parlé à son entourage est celle pour faire des chips à partir des épluchures de légumes. Il explique volontiers maintenant (notamment à sa mère) qu'« *il faut les manger* » (les épluchures). S19 aurait aimé parler, au cours du défi, « *un peu plus de zéro déchet ou au moins de réduire le recyclage, etc. (...)ou savoir comment c'est organisé le recyclage, tout ça.* » L19 revient sur ce sujet en fin d'entretien et me demande même « *est-ce qu'il y a des défis familles pour le côté zéro déchet, ça existe ?* »

Un défi qui y répond déjà en partie

Cependant on peut observer que le défi y répond déjà en partie. Outre la recette mentionnée ci-dessus, les ateliers cuisine permettent, par un accompagnement à plus cuisiner soi-même, la diminution de l'achat de produits transformés emballés en faveur des produits bruts. En effet cuisiner plus est une des solutions qu'Y20 aimerait mettre en place plus souvent pour avancer dans sa démarche Zéro Déchet. Elle a participé au défi dans l'espoir de trouver comment s'organiser au quotidien pour cuisiner plus et atteindre cet objectif :

« on essaye au maximum d'être une famille zéro déchets. Euh...bon. Au maximum parce que forcément, c'est pas évident...voilà, ce qu'on peut. Mais c'est vrai qu'on espère que quand les enfants vont grandir on espère pouvoir encore plus s'orienter vers ça. Parce que c'est vraiment important pour nous. Et donc ça concerne aussi ce que je disais tout à l'heure, [faire moi-même] les goûters, les petit déjeuners, euh voilà. »

Pour R19, il ressort un constat d'une diminution de la quantité de déchets de son ménage depuis le défi. Moins de restes surtout, mais elle explique également acheter beaucoup plus de produits bruts qu'avant, chez des producteurs. S19 explique de son côté que les contenants donnés par la Biocoop lors de la visite l'ont encouragé à y aller plus régulièrement. Il était en effet content d'y trouver du vrac, et les contenants offerts ont rendu le moment de l'achat et le stockage plus faciles. Enfin, on constate que les organisatrices du défi se sont saisies des attentes exprimées en début de défi, notamment lors de la création d'une page web concentrant des informations sur l'alimentation pendant la période de suspension du défi. En effet, plusieurs liens renvoient à des ressources sur l'antigaspi ou les démarches zéro déchet.

Une thématique propice à l'expérimentation collective

Il est également intéressant de noter ici l'engouement de L19 pour l'outil sur lequel elle s'appuie pour évoluer dans son parcours Zéro Déchet. Elle apprécie la diversité d'actions possibles, notamment au travers du « fait-maison » et le format numérique qui permet des échanges d'expériences.

« en fait t'as beaucoup de personnes autour, c'est pour ça que je trouve ça intéressant c'est que t'as pas un blog où t'as une personne qui met ses recettes, c'est qu'il y a quelqu'un va parler de quelque chose et ensuite tu vas avoir une cinquantaine ou plus de commentaires qui vont... tu vas te dire "non c'est nul, elle a fait comme ça, je vais l'adapter comme ça" » L19

Ce point nous conforte sur l'intérêt des individus pour le partage d'expériences individuelles multiples et issues de personnes non-expertes qui permettent aux autres de s'inspirer, de comparer, d'identifier parmi elles les solutions qui sont susceptibles de correspondre au mieux à leurs propres attentes et moyens.

Le format numérique semble dans ce cas précis l'encourager. Si le défi permet déjà cette expérimentation collective, on peut s'interroger sur l'intérêt d'un outil numérique rassemblant une plus grande communauté. Nous avons vu plus haut que l'échange dématérialisé ne semblait pas correspondre aux attentes des participants du défi. Cependant s'il ne remplace pas l'échange en présentiel et l'action concrète, il serait intéressant de

réfléchir à la mise en place ou la promotion d'un espace d'échange numérique complémentaire, permettant aux anciens du défi de chaque édition de continuer à s'échanger des informations et des bons plans. Cela peut servir de rappel pour les anciens en ressortant certaines thématiques abordées dans le défi, permettre à ceux qui le souhaiteraient de demander des conseils sur un point particulier, de donner des nouvelles astuces expérimentées (qui peuvent avoir lieu bien après le défi), des recettes et de partager ces contenus avec des proches. Cela peut également permettre à ceux qui souhaiteront s'y inscrire de garder contact avec le reste de l'équipe voire d'entrer en contact avec des familles des éditions précédentes, et potentiellement aider à la mise en place d'actions collectives d'achats groupés ou autre.

Pourquoi tant d'engouement pour cette facette la de la consommation responsable? Si nous n'avons pas la réponse à cette question, plusieurs hypothèses se profilent :

- beaucoup de communication et d'actions récentes sur ce sujet (remplacement des sacs plastiques en supermarché par exemple)
- un impact visible : l'effet de leurs efforts est observable facilement et à court terme par la taille de leur poubelle.
- un consensus sur le côté néfaste des déchets
- une alliance de bénéfices : environnemental, économique parfois, entre rarement en concurrence avec la santé

4.3.2. Jardin-potager

Le jardin semble également un sujet d'importance, notamment pour les foyers qui ont le moins de revenus. Les foyers concernés sont des personnes seules ou un adulte seul avec enfants, qui possèdent un petit jardin personnel ou plus fréquemment ont accès à un jardin partagé.

Il permet tout d'abord de s'approvisionner en partie par l'auto-production, ce qui représente un avantage sur le plan financier. L'atelier cuisine sur la fabrication de conserve, qui n'a pas pu avoir lieu, était particulièrement attendu par une participante (C20, femme seule avec un enfant, au RSA) dans le but de conserver les légumes qu'elle tire de son jardin partagé. En effet, ce mode de conservation lui permettrait d'étaler la consommation de sa production sur toute l'année. Et de manger des courgettes en hiver sans mettre en péril sa volonté de faire des achats « de saison ».

Il est également apprécié pour le lien social qu'il permet, comme on le sent dans le témoignage de M20 (femme seule, retraitée, précédemment ouvrière). Elle s'y est fait des amis, et y emmène sa petite-fille pour partager de bons moments.

Le potager est également un bon moyen de reconnexion avec l'aliment et de compréhension des techniques de production (à petite échelle). Il intègre également ces individus dans de nouveaux réseaux locaux (marché, producteurs, halles fermières) pour la recherche de plants.

Il est également beaucoup cité en lien avec la gestion des déchets (compost) car il permet un cycle vertueux d'utilisation des déchets, au sein même du foyer.

De plus, c'est une activité valorisante pour des individus qui semblent parfois persuadés que l'alimentation « ce n'est pas leur truc » surtout lorsqu'ils ne sont pas à l'aise en cuisine.

Il est intéressant de noter que ces deux thématiques interviennent essentiellement à des étapes des itinéraires de consommation auxquelles le défi intervient peu pour l'instant : la gestion des restes et déchets, ainsi qu'à une étape qui n'est pas présente dans les itinéraires, la production individuelle. Cette dernière pourrait se rapprocher de l'étape d'achat, dans le sens où elle intervient après la décision. Nous allons étudier plus en détail où le défi intervient dans les itinéraires de consommation.

4.4. Un défi à distance, qu'est-ce que cela révèle ?

4.4.1. Une période finalement peu propice aux préoccupations culinaires

Dans cette seconde partie du confinement où nous avons interrogé les participants 2020, peu de temps est consacré à l'alimentation dans les ménages. Si deux d'entre eux mentionnent cuisiner plus et expérimenter des recettes, la plupart ont délaissé la cuisine.

4.4.2. Des difficultés d'approvisionnement bio et locaux

On constate des difficultés d'approvisionnement bio-locaux, essentiellement dû à l'absence du marché à Foix. Un autre frein est évoqué par une participante, qui s'approvisionnait auparavant dans les magasins bio spécialisés de Foix et s'y rendait en transports en communs. Elle ne souhaite plus utiliser la navette pendant la période d'épidémie, mais ne peut plus se rendre au magasin bio car elle n'a pas de véhicule. La distance ne lui permet pas non plus de rapporter ses courses à pied.

On constate par contre que tous les participants enquêtés avaient connaissance des moyens de distribution bio-locaux alternatifs mis en place sur le territoire. Plusieurs ont testé les Halles Fermières de Foix ou de Saint-Girons, mais le plus souvent avec déception. En effet, ils y cherchaient majoritairement des légumes, peu présents sur les Halles au moment de l'intersaison. Un autre frein : le format de panier de légumes. Il ne convenait pas toujours, notamment pour cette maman dont le fils n'aimait que quelques légumes.

4.4.3. Un lien social dématérialisé qui ne correspond pas aux attentes

Nous nous sommes également intéressés à la réaction des participants face à ce que les organisatrices du défi ont suggéré pendant le confinement. Le point saillant qui ressort de cette analyse concerne le lien social, et sa forme dématérialisée pendant cette période. Les organisatrices avaient sondé via un questionnaire la motivation des participants à continuer le défi à distance. Seul 9 foyers ont répondu. Précisons que sur les sept foyers souhaitant continuer parmi ceux qui ont répondu, six ont confirmé avoir une connexion internet suffisante et un ordinateur et/ou un smartphone, et le septième n'a pas répondu à cette question mais disposait d'un ordinateur. Si seulement deux d'entre eux ne souhaitaient pas continuer tant que les ateliers ne reprenaient pas, et que les autres étaient partants pour continuer, tous les autres ne se sont pas manifestés. De plus, deux des sept foyers ne souhaitaient pas utiliser un des outils de communication ou d'échange de contenu proposé (Whatsapp, Drive, Facebook). La plupart souhaitaient continuer à recevoir du contenu par email. De plus, un petit « défi cuisine » a été proposé, invitant chacun à reproduire une recette envoyée par les cuisinier du défi, à en proposer une variante ou présenter une recette avec le même ingrédient de base (les lentilles pour le premier défi). Cependant seulement deux foyers ont renvoyé une photo de la recette reproduite. Derrière ce constat, plusieurs hypothèses peuvent être formulées à partir des éléments éclaircis en entretiens, notamment une démotivation pour la cuisine chez certains à cette phase du confinement, aussi constatée dans plusieurs études sur alimentation et confinement. On observe aussi une réticence de certains, qui n'osaient pas proposer une recette moins sophistiquée ou n'avaient pas compris le but de ce défi, qui était notamment de rassembler un panel de recettes autour d'un même aliment.

Mais cela nous indique surtout que le lien social, qui apparaît comme un atout majeur du défi en temps normal, ne répond pas aux attentes des participants lorsqu'il prend une

forme dématérialisée. Cela rejoint les remarques des administrateurs, qui soulignent l'importance d'un échange poussé, approfondi, qui donne le temps de présenter plusieurs points de vue, de nuancer, de comprendre. Cela semble plus difficile par un chat numérique que ce que le présentiel permet. De même on peut supposer que le défi répond pour certains à la diminution des lieux de sociabilité dans nos sociétés, notamment dans le domaine alimentaire. Plusieurs mentionnent au cours des entretiens leur capacité et la facilité à trouver des informations sur internet, laissant cependant entrevoir que le défi apporte autre chose qui les incite à y participer. Quelque chose qui peut se rapporter à l'échange et à ses différentes dimensions. Il permet notamment de soulever des sujets imprévus autour du thème général. Enfin, il ne faut pas oublier qu'une des bases du défi est l'action. Nous pouvons cependant nuancer nos propos en précisant que quelques participants avaient proposé d'utiliser des outils de visioconférence. Aussi, plusieurs participants avaient mentionné dès le début leur difficulté à utiliser des outils numériques, voire leur éviction volontaire de ceux-ci.

4.5. Ambiance globale

Les participants de l'édition 2019 interrogés cette année se souviennent du défi comme une expérience conviviale et intéressante. Pour en citer quelques-uns :

- L19 : *« on rigolait, c'était détendu »*
- D19 *« le défi, il était excellent ! »*
- N19 *« le dialogue était assez facile, on est là tous pour la même chose, donc c'est quand même assez fédérateur »*
- R19 : *« pour moi ça a vraiment été une expérience positive donc voilà. »*
- G19 et S19 mentionnent surtout l'atelier cuisine : *« ça avait été sympa, le courant était bien passé, ça c'était agréable. » (G19)*

Seule une participante enquêtée ne montre pas trop d'entrain : *« qu'est-ce que j'en ai pensé...je ne sais pas trop ce que j'en ai pensé. (rire) (...) que s'ils le refaisaient peut être que j'y retournerai, c'était pas du négatif. » (M19)*

Plus intéressant, plusieurs notent spontanément que ce qu'ils ont apprécié dans le défi, c'est spécifiquement le caractère non normatif :

- L19 : *« c'était sympa, on rigolait bien. C'était pas moralisateur, il n'y avait pas de pression. Personne ne jugeait les autres personnes qui mangeaient complètement différemment. »*

- D19 : « on avait des réunions, c'était de la façon d'acheter en fin de compte. Pour privilégier, parce que c'était pas une imposition. »
- R19 : « c'est toujours fait dans la simplicité, et du coup c'est accessible à tout le monde » (elle parle des actions du PNR en général, dont le défi) « je trouve que c'est ouvert à tout le monde. Il n'y a pas de catégories de personnes plus mises en avant plus que d'autres, enfin voilà, on y trouve sa place. »

Nous avons pu percevoir une perception plus normative chez une seule participante, M19 : « la deuxième [réunion] c'était se faire connaître, comprendre **ce qu'on devait faire**, où acheter nos légumes, et que le bio n'était pas forcément très cher. Pour moi si, (...) ». Elle ne dénonce pas le caractère normatif mais les formulations qu'elle utilise laissent penser qu'elle l'a perçu ainsi. Cependant, cette participante n'est venue qu'aux ateliers de lancement et de clôture. Ces éléments de discours répondent à une des craintes évoquées par les organisatrices du défi, qui avaient peur de proposer un cadre qui reste normatif malgré leurs efforts.

Nous avons traité à part les discours des participants actuels, car le contexte était différent et le défi à la fois encore en cours et en pause. On note surtout l'envie de participer aux ateliers futurs s'ils sont reprogrammés.

- T20 : « moi j'ai hâte que (...) visiter la Biocoop, il a plein de choses qui étaient super intéressantes. »
- R20 : « J'aimerais continuer, parce que au moins je vois [mes amis] (...) »
- M20 : « c'était une bonne ambiance » « et puis vous êtes des gens sympathiques. On vous écoute, on est content d'être là... » « [les ateliers] ce serait bien que ça revienne, encore »

Au final, peu des participants de St Girons sont revenus à la visite de ferme et de marché, ce qui peut témoigner d'un désengagement vis-à-vis du défi, suite à la longue période d'inactivité et d'événements inhabituels. Deux des participants qui sont revenus ont connu le défi par le biais de la CAF. On perçoit ainsi, notamment chez les participants venus par le biais de la CAF, une participation souhaitée et volontaire.

5. Effets du dispositif sur les participants : modification de pratiques et représentations autour de l'alimentation

5.1. Un accompagnement pour tous les niveaux d'engagement

On constate au sein des participants une mixité du groupe en termes d'engagement. La participation au défi entraîne des évolutions des comportements alimentaires quel que soit le niveau d'engagement initial de l'individu y participant.

- Pour les plus éloignés de ces questions, on constate un phénomène d'empowerment (aussi nommé habilitation en français) au sens de Dubuisson-Quellier et Lamine (2008) : processus par lesquels les individus « *atteignent un contrôle accru sur différents aspects de leur vie* » en opposition au processus de délégation. Dans le défi, on constate que des participants qui avaient tendance à déléguer leur alimentation à d'autres membres de la famille ou à ne pas s'en préoccuper du tout reprennent la main dessus, par le biais des recettes et techniques apprises et testées en atelier cuisine ainsi que des connaissances acquises lors de l'intervention diététique. Ainsi R20 (participant, habitant seul en HLM à Foix), dont le nombre de plats qu'il savait cuisiner se comptait « sur les doigts d'une main » et restaient assez traditionnelles, a pris plaisir à reproduire une des recettes du défi. C'est parfois sa mère qui effectue les courses pour lui, notamment pendant tout le confinement. On constate que R20 s'empresse de lui montrer la recette qu'il a apprise et de lui expliquer les différences entre différents types d'huile vue en atelier diététique. Il exprime sa satisfaction à pouvoir lui apprendre à son tour des choses. Un autre exemple est M20, qui déléguait dans le passé la préparation des repas à son mari et ses fils. Elle dit n'avoir jamais été douée en cuisine et ne pas aimer ça, or elle a imprimé toutes les recettes pour en reproduire et compte bien s'entraîner afin de faire un chili con carne à son fils lorsqu'il viendra. Cette prise en main de l'alimentation qui les concerne à nouveau ouvre des portes à des questionnements sur la durabilité.
- Pour les individus qui se questionnent et souhaitent changer mais ne l'ont pas encore mis en pratique, le défi permet une « *accélération* » (R19, participante) de leur démarche. Cette expérience leur donne des clés sur la proximité et la qualité, la gestion du budget : le défi fournit le « *mode d'emploi* » (R19) pour se lancer. Il permet aussi une ouverture aux multiples facettes de la consommation durable pour ceux qui s'initient. « Ça a donné énormément d'informations soit qu'on n'arrivait pas à trouver, soit [pour lesquelles on ne] s'était même pas posé la question de se dire : est-ce qu'il y a quelque chose là-dessus. » (R19) De plus le cadre et la proposition simultanées de solutions et de

questionnements permet de limiter la pression liée à ces nouveaux inconforts (pratiques actuelles pas forcément en accord avec les nouvelles préoccupations).

- Une diversification des questionnements et des recettes ainsi qu’une valorisation des pratiques en place pour les plus avancés, qui les conforte encore dans leur démarche et les initie à la diffusion de leurs astuces.

5.2. Itinéraires de consommation : étapes auxquelles le défi intervient ou non

Notre postulat initial était ici que le défi n’intervient pas à certaines étapes des itinéraires de consommation pouvant poser problème aux participants dans une démarche de consommation durable. Cela se vérifie au travers de notre enquête. Pour rappel, les étapes des itinéraires de consommation se trouvent page 54 et sous forme de schéma en Figure 3, page 56.

5.2.1. Un apport conséquent pour le processus de décision, l’acte d’achat et la préparation

Nous nous intéressons ici en particulier aux étapes qui posent problème pour consommer bio et local à petit budget. Les étapes pour lesquelles la participation au défi a apporté le plus de clefs sont l’étape 1 (décision), 3 (acte d’achat) et 5 (préparation), avec entre 6 et 15 mentions d’éléments se rapportant à chacune de ces étapes. Les étapes de transport, de stockage, de consommation et de gestion des restes et déchets ne rassemblent qu’une ou deux mentions chacune. Nous avons rassemblé ici les éléments de discours exprimant le rôle du défi dans une évolution de comportement alimentaire répondant à une difficulté, identifiée ou non en amont par le participant, à « mieux manger » : plus local et bio, mais aussi ce qui se rapporte à la santé, l’équilibre nutritionnel, la diminution de la viande.

Décision

Le défi intervient beaucoup dans l’étape de décision, par l’information, la transmission de valeurs. Il donne des clés de compréhensions. Trois participants mentionnent une évolution de leurs représentations associées à un lieu d’achat bio-local suite à la visite de celui-ci. Deux d’entre eux décrivent une meilleure compréhension du fonctionnement de la Biocoop et de son éthique. L’un d’eux a également apprécié particulièrement la visite de ferme, qui lui a permis de connaître les méthodes de travail des

agriculteurs, et de comprendre leurs valeurs. Une troisième participante considère maintenant le marché comme abordable économiquement, ce qui n'était pas le cas avant. Une participante explique qu'elle comprend maintenant le « vrai prix » des aliments, ce qui rejoint une des attentes exprimées par les administrateurs. Le défi a également permis à trois autres participants de se « faire un réseau » de producteurs, grâce au guide Manger Bio et aux échanges avec les autres participants. Trois participants de 2019 mentionnent également avoir obtenu des clés de diététique sur l'équilibre nutritionnel, qu'ils n'avaient pas et dont ils se servent au quotidien. De même, le suivi des achats a été mentionné pour sa capacité à voir ses propres pratiques d'un autre œil, plus dans le détail. Ce point avait été détaillé par Delbello (2019) dans son mémoire, nous ne nous attarderons donc pas dessus ici. Beaucoup notent également l'utilité des recettes collectées via le défi, pour s'inspirer au quotidien. Nous avons rapproché l'utilité des recettes en général de l'étape de décision lorsqu'il était mentionné une difficulté pour savoir quoi cuisiner au quotidien et donc quoi acheter. La recherche d'inspiration s'effectue en amont des étapes d'achats et de préparation, même si en pratiques elle peut se faire en parallèle et avec des temporalités et une fréquence différentes selon les individus. L'utilité des recettes pour un aliment spécifique comme les légumineuses a été classée dans l'étape de préparation. Enfin, S19 évoque une autre conséquence de la participation au défi : le lancement de discussions sur l'alimentation au sein du foyer.

Ainsi cette expérience a modifié le processus de réflexion dans le foyer, en stimulant les discussions sur le thème de l'alimentation et de la durabilité. Ainsi le défi apporte des clefs assez diverses pour la prise de décisions. Ce n'est pas étonnant car un tel dispositif touche forcément les représentations des participants et cherche dans un premier temps à les « éduquer », leur fournir des connaissances et leur transmettre une certaine vision du monde. Cependant ce dispositif cherche en particulier à se distinguer des dispositifs de sensibilisation en donnant des clefs d'action, de mise en pratique des évolutions correspondantes.

En fournissant des adresses et contacts de producteurs, le défi donne déjà une clef concrète d'action. Cependant, cette solution se révèle être à court terme pour une des participantes. Si certains s'émancipent et obtiennent des contacts en chaînes pour s'approvisionner chez les producteurs, D19 ne sait pas comment trouver l'information, elle se demande où trouver un guide plus récent, à jour. Ainsi on peut supposer qu'il est important, dans la transmission de certaines informations, d'également expliquer où trouver cette information dans le futur. D'autant plus que la société actuelle tend à nous habituer à

retenir « où trouver l'information » plutôt que l'information elle-même. De plus, tous les participants ne participent pas à tous les ateliers, certains oublient certaines informations où ne l'entendent pas. Nous constatons régulièrement dans les entretiens des « manques » exprimés auxquels le défi répond en fait, mais dont les solutions n'ont pas été perçues, pour une des raisons que nous venons de mentionner. Enfin, les changements étant lents et progressifs, certains aussi seront prêts plus tard. Ils ne saisissent alors pas l'information sur le moment, car la démarche ne les concerne pas encore. Il serait intéressant qu'ils puissent retourner à certaines informations plus tard, par exemple par l'accès à un document ou une page web récapitulative de certaines informations comme « où trouver des adresses de producteurs locaux ». Un lieu d'échange numérique entre anciens participants pourrait également être intéressant.

Achat

Pour l'étape d'achat, le défi semble également apporter des clefs. Par exemple, un participant a appris à distinguer les producteurs des revendeurs lors de la visite du marché, alors qu'il y allait déjà très régulièrement. Maintenant lorsqu'il s'y rend il se tourne en priorité vers les producteurs. Il mentionne aussi l'utilité des contenants (sacs, bocaux tarés) fournis par Biocoop lors de la visite qui facilitent l'achat en vrac au magasin bio. Une autre participante mentionne à nouveau la Biocoop et le fait qu'on lui ait fait découvrir un lieu d'achat avec moins de choix pour un même produits, ce qui lui facilite la tâche.

Préparation

Le défi, en particulier l'atelier cuisine, donne des clés pour faciliter cette étape. L'objectif de réduction de viande porté par plusieurs participants et souvent freiné par une méconnaissance des légumineuses et de leur préparation, est bien accompagné et cela est apprécié. N19, mère de famille, a beaucoup apprécié d'avoir des astuces pour « agrémenter » et surtout « faire aimer » des aliments, des plats. C'est en effet une difficulté qui est ressortie lors de la soirée de lancement de l'édition 2020, plusieurs participants ont exprimé ne plus savoir comment faire pour faire aimer certains aliments à leurs enfants, et les détacher d'autres (notamment le sucre et les produits transformés).

5.2.2. Des difficultés qui persistent pour les autres étapes de l'itinéraire

Transport

Plusieurs participants n'ont pas de voiture (nous en avons identifié quatre parmi nos enquêtés de l'équipe de Foix) ce qui entraîne des difficultés d'approvisionnement bio et local plus importantes. A Foix par exemple, un magasin bio ainsi que le marché sont accessibles à pied pour ceux qui habitent en centre-ville. Cependant certains habitent en dehors (comme une participante qui est à 6 kilomètres et vient en vélo) ou en périphérie (notamment les habitants de HLM). Ces situations sont devenues problématiques pendant la confinement, les Halles remplaçant le marché étant situées plus loin et les navettes de transport évitées par les habitants. De plus, l'approvisionnement à la ferme n'est pas possible seul sans véhicule. Nous découvrons que c'est la raison principale qui a amené C20 à participer : pour rencontrer du monde afin de covoiturer à la découverte des producteurs locaux.

Stockage, conservation

Les modes de conservation sont un levier à une consommation de saison, en permettant la possibilité de consommer diversifié toute l'année pour les individus qui se lassent vite des légumes d'hiver par exemple. Des exemples nombreux y font référence, et chez ceux qui l'ont mis en place on ressent au travers du discours un plaisir à retrouver certains goûts plus tard dans l'année (élaboration d'un sorbet de fraises par exemple). L'atelier « conserve » était attendu, il va de pair avec les pratiques d'auto-production de certains. On pourrait imaginer de mettre l'accent sur différents moyens de conservation : séchage, conserve, astuces de congélation et recettes avec des aliments congelés, etc.

Consommation

Grâce aux recettes testées en atelier cuisine et le calcul de leur coût de revient par convive, L19 peut maintenant inviter beaucoup d'amis à manger sans crainte d'entamer de trop son budget serré :

« Comme c'est un plat qui au final, moi je le mange sans viande, revenait peu cher. Et c'est vrai que souvent quand j'invite mes copains on est vite au moins une dizaine, et c'est assez pratique parce que c'est hyper nourrissant. C'est bon et en plus tu ne te ruines pas pour le repas à inviter dix personnes. »

On voit ici l'importance de cette solution dans la conciliation d'une démarche responsable et d'une convivialité conservée. R19, elle, apprécie le côté ludique qui a incité sa fille à goûter des aliments qu'elle n'aurait jamais voulu manger d'habitude. A nouveau, on constate un besoin particulier d'accompagnement des parents qui souhaitent modifier leurs pratiques tout en intégrant leurs enfants dans la démarche.

Il serait intéressant de travailler encore plus en profondeur sur ces deux aspects de la consommation.

Restes et déchets

Nous l'avons abordé en page 81.

Acte d'achat chez les producteurs

Concernant l'étape d'achat, deux participantes révèlent un frein important à l'achat chez les producteurs auquel le défi a répondu partiellement : la non connaissance des « codes » liés à ce mode d'approvisionnement, qu'il serait intéressant à creuser afin d'apporter un accompagnement plus approfondi. Ces deux participantes racontent ne pas savoir comment s'y prendre par le passé, associé à une peur de déranger :

« Ça a changé beaucoup sur le fait que j'osais pas aller dans les fermes quand je connais pas, et ça c'est bien. » D19

« Maintenant c'est bon on a posé la question : à quel moment on peut venir pour être reçu sans déranger. Parce que parfois c'est pas évident, on a pas connaissance des horaires où l'agriculteur il est pas indisponible parce que c'est la traite, parce que c'est ci [...]. Quelquefois on arrivait on trouvait personne dans la ferme, il fallait revenir. » R19

« Maintenant c'est bon, on a nos habitudes donc on sait à quel moment on peut y aller sans les déranger. [...] On les appelle, on leur dit on est intéressé pour en prendre, quand il y en a vous nous appelez. Voilà comment ça marche. » R19

Il semblerait que les consommateurs soient nombreux à être démunis dans cette situation, car ils n'ont pas les codes, n'osent pas y aller ou téléphoner, ne savent pas de quoi parler avec les producteurs (même au marché). On le ressent notamment par un soulagement lors du cas inverse :

« Du coup on peut parler élevage aussi. C'est ça qui est sympa aussi, c'est qu'on peut parler élevage, je lui demande où elle en est dans les mises-bas, si elle a fait les foin. Je sais que sur les sujets d'actualité on peut échanger un peu, c'est sympa. » S19

Il s'agit à la fois d'une conséquence d'une cause de la distance sociale évoquée plus haut. Si les plus habitués parlent aisément de tout et de rien avec les producteurs comme on le voit sur le marché, certains cherchent un sujet d'accroche. Au-delà de ça, il est difficile de se projeter dans un lieu d'approvisionnement où l'on n'est jamais allé, avec des dispositions différentes, des codes potentiellement nouveaux (faut-il y aller avec ses propres contenants ? Peut-on venir à n'importe quelle heure ? et par où on rentre ?...) Le défi a répondu en partie à ce frein pour les participantes citées. Il répond au même type de difficultés, liés à la fréquentation d'un lieu qu'on ne connaît pas, par la visite de Biocoop ou du marché. De même que lorsqu'on va pour la première fois au théâtre ou dans un restaurant étoilé, ou la première fois où l'on achète en vrac, cela nécessite des apprentissages sociaux, une compréhension des installations pour que le malaise se dissipe. La présence accompagnée dans ces lieux est importante. On transmet des gestes, des façons de faire, on permet à la personne de pénétrer dans un lieu inconnu dans un climat de confiance, où elle peut déjà avoir quelques repères tout en se reposant sur la présence d'autres pour ne pas s'y sentir décalée. On ne pense pas spontanément à ce type de freins sociaux. Mais le défi a un rôle important à jouer par rapport à ceux-ci. C'est là aussi où il se démarque de la simple transmission d'une liste de producteurs. De même, une connaissance mutuelle entre consommateurs et producteurs, même minime, peut encourager à l'approvisionnement en direct.

5.2.3. Etude de cas d'un bouleversement de l'itinéraire de consommation

La méthode des itinéraires de consommation présente dans le cas de notre étude certaines limites. Son approche par le produit rend moins compte des questions géographiques et sociales : proximité des commerces, questions de justesse du prix, plaisir. Il ne rend pas non plus compte de certaines activités comme la tenue d'un potager. De plus il laisse à penser que les itinéraires sont linéaire et à sens unique. Notre étude a révélé au contraire chez une participante un bouleversement complet de son itinéraire de consommation, tant dans chacune des étapes que dans l'ordre dans lesquelles celle-ci prennent place.

R19, femme de 44 ans en couple avec deux enfants, profession intermédiaire :

Son souhait de départ était d'acheter moins de produits transformés. Le défi l'y a totalement aidé, indirectement, en lui donnant des clés pour s'approvisionner chez les producteurs. Elle y achète plus de produits bruts, ce qui l'a incité à cuisiner plus maisons.

Mais cela a provoqué indirectement une évolution beaucoup plus large : une transformation de la perception des besoins et des envies (elle achète maintenant non plus au jour le jour selon ses envies mais fonction de ce que les producteurs ont en stock, souvent à l'avance sous forme de colis, ou sous forme de dépôt où les producteurs vendent ce qu'il leur reste après leurs distribution habituelles). De ce changement d'approche de l'alimentation découlent des modifications importantes de l'organisation (visible à toutes les étapes de l'itinéraire de consommation : décisions prises à l'avance et intégrant les producteurs, congélation de la viande provenant des colis, recettes fournies par les producteurs lors d'ingrédients peu connus, diminution fortes des restes et déchets, etc). Le choix des recettes se fait en aval de l'achat, puisqu'il dépend de ce qu'elle y a trouvé. La décision prend moins de temps et d'effort, puisqu'elle est partiellement déléguée à la disponibilité. Elle cède de la place à la création, à l'expérimentation de recettes et d'associations nouvelles avec ces produits partiellement choisis. Les enfants participent volontiers aux courses pour aller voir les animaux de la ferme. Ce changement de pratiques permet un lien au producteur différent, la création d'un lien de confiance, d'une forme d'engagement. Aborder l'alimentation par l'angle de la disponibilité des produits conduit, dans ce cas précis du moins, à des pratiques que les organisateurs du défi souhaitaient encourager : manger moins de viande, renforcer le lien entre acteurs, gaspiller moins, manger de saison...tout en gardant un plaisir culinaire lié à la qualité (gustative mais aussi éthique et environnementale) et un budget maîtrisé.

5.3. Enquête sociale : les étapes de définition et de délibération peu présentes dans le temps du défi

Plus largement, la production de connaissance telle que décrite par Dewey nécessite de répéter des étapes d'expérimentations et de délibération sur les effets et conséquence des premières. Si l'on se place du point de vue du dispositif tout entier et des acteurs qui le portent, l'organisent et l'animent, cette itération a bien lieu. Au cours de chaque expérience que constitue une édition du défi, le public ici constitué des organisatrices du défi et de l'équipe de chercheurs de l'INRAE se questionnent sur ce qui a fonctionné ou non, ce qu'on pourrait expérimenter autrement, etc. Les participants sont indirectement mêlés à cette réflexion par les entretiens que nous effectuons avec eux, ce qui leur permet d'exprimer des idées de modifications futures et des retours sur leur expérience. Cependant ils ne participent pas vraiment à une délibération avec les acteurs cités précédemment sur l'efficacité du mode d'accompagnement, ou les freins et les leviers au changement de pratiques vers une alimentation bio et locale.

Cependant si l'on considère que le public de l'enquête est constitué des participants eux-mêmes, le dispositif fournit un cadre leur permettant de se rassembler pour l'expérimentation de certaines solutions identifiées en amont (via la visite de lieux d'approvisionnement, les ateliers cuisine) et pour faire un retour sur ce qu'ils expérimentent individuellement chez eux. Mais l'étape de définition du problème, d'émission d'hypothèses est peu présente. De même que la phase de délibération. Elle se fait sur les expériences individuelles passées via l'échange informel au cours des ateliers, mais peu sur les expériences effectuées suite au défi. Une participante mentionne d'ailleurs regretter de ne pas avoir de retour sur les évolutions des autres foyers :

« la restitution vu qu'on a tous bien joué le jeu je pense, ça aurait été bien de reparler entre tous de nos points de vue à tous : est-ce qu'il y en a qui avaient changé d'avis, est-ce qu'il y en a qui avaient évolué ? Ça aurait été sympa de le savoir. [...] savoir ce que les autres deviennent, savoir s'ils ont fait évoluer leurs pratiques ou plus ou moins trouvé des solutions, je trouve ça pas mal. » N19

Ceci nécessite un temps plus long car les solutions doivent être testées à nouveau « en situation », à la maison, dans l'organisation quotidienne.

5.4. Une création de connaissance par la comparaison les échanges d'expériences

Les clés ne proviennent pas uniquement des ateliers. Par confrontation de modes de consommation et de visions diverses de l'alimentation, et par échange d'expériences individuelles, les participants trouvent également des pistes de solutions à leurs troubles.

5.4.1. Comparaison

On observe que la dimension collective de l'expérience théorisée par John Dewey, devant aider à la recherche de solutions aux troubles, apporte tout d'abord dans le défi une possibilité de se comparer aux autres. Si le suivi des achats est utile pour regarder de plus près ses propres pratiques, l'ensemble de l'expérience offre la possibilité de s'intéresser à celles des autres, ainsi qu'aux raisonnements et convictions de chacun. Ainsi, les participants peuvent confronter divers points de vue avec les leurs. On observe, notamment chez les participants de l'édition 2019, une curiosité forte pour les pratiques et représentations des autres participants. Cela semble même pour certains être la chose la plus marquante du défi, dont ils se souviennent bien un an après. Ils le font de plusieurs manières :

- - certains cherchent à comprendre les problématiques des autres, souvent surpris par la réalité des soucis des plus démunis qu'eux.
- -certains cherchent à se « placer » par rapport aux autres en terme de durabilité des pratiques. Tous ceux qui l'ont mentionné en sont rassurés, cette comparaison menant à une auto-évaluation plutôt positive.
- -certains s'inspirent des pratiques des autres afin d'intégrer de nouveaux aliments ou associations d'aliments à leur quotidien. Ils prennent aussi note des modes d'organisation des tâches alimentaire d'autres foyers, des astuces pour manger bio et local, ou en fonction d'autres finalités : de santé, zéro déchet...
- -certains remettent en question leur propre façon de voir les choses et leurs propres pratiques, comme une sorte de négociation avec soi-même face à de nouvelles perceptions.

Ces phénomènes sont amplifiés par la diversité des profils : composition des foyers, cercles sociaux (quelques-uns se connaissent par la CAF, par les jardins partagés, ou viennent à plusieurs, mais beaucoup ne se connaissaient pas avant), niveau d'engagement, classes sociales, origines. Comme le dit Steyaert (dans Papy, 2012, p.169), « *ce sont précisément les apprentissages qui s'opèrent au cours de confrontations de points de vue entre acteurs hétérogènes dans les processus délibératifs qui sont générateurs de changement.* »

Par confrontation avec diverses façons d'appréhender l'alimentation, les participants remettent en question leur approche et leurs pratiques individuelles. Le défi propose un espace d'échanges axé sur ce sujet. Tous y viennent si ce n'est pour la même chose, au moins pour un intérêt commun autour de cette thématique et pour y chercher des solutions, ce qui facilite la discussion. D'après le discours de nos enquêtés, il semble que chacun s'y sent à l'aise, y trouve sa place et ne s'y sent pas jugé. Cela semble être une première condition majeure permettant l'échange et la comparaison de manière sereine, que le défi a réussi à apporter. Si l'on se rapporte à la définition d'un dispositif évoquée au début de ce mémoire, le défi entre pour cet aspect-là complètement dans son rôle de proposer un environnement favorable au changement.

5.4.2. Partage des expériences individuelles

On voit également que les solutions déjà expérimentées par d'autres, et étayées d'un récit qui permettra au consommateur de juger par lui-même des différents aspects qui lui importent, lui donnent plus confiance en réduisant le risque que l'effort du changement

soit vain. De plus comme abordé dans le chapitre précédent les plus éloignés de ces pratiques recherchent des indications sur « comment s’y prendre ». De même, les retours d’expériences des pairs peuvent apporter des réponses qui sont rarement présentes dans les documents d’information (à quelle heure est-ce le mieux de s’y rendre pour ne pas déranger et être sûr de trouver quelqu’un ? Est-ce que ça se fait d’appeler ? etc).

De nombreux enquêtés ont relevé la richesse des échanges d’anecdotes et d’astuces entre participants. L’importance de cette transmission d’expériences individuelles nous amène à deux conclusions :

- La richesse de la mixité au sein des équipes, en termes de niveau d’engagement des participants dans une démarche pour s’alimenter de manière durable.
- La pertinence du défi pour sa dimension collective. Le cadre qu’il propose, par la mise en présence et en discussions de personnes diverses dans une atmosphère conviviale, est une forme d’accompagnement qui incite à une mise en pratiques des « solutions » identifiées. Ces solutions sont plus envisagées par les individus que lorsqu’elles proviennent d’une information brute de sensibilisation. A contrario d’une information pratique (adresses, quantités pour la cuisine, etc), l’échange permet à chacun de glaner des informations sur différents plans, des informations liées à des vécus donc plus personnelles et subjectives mais plus “vraies” et plus riches en indicateurs de leur adéquation avec des attentes sur divers plans.

Bien que le défi semble d’ores et déjà offrir un cadre d’échange serein et apprécié, il nous paraîtrait pertinent de laisser plus de place encore à ces échanges horizontaux.

6. Pérennité (temporalité) du changement

Les participants nous ont décrit leurs pratiques actuelles, il n’est cependant pas toujours évident de distinguer ce qui provient de la participation au défi, ou non. Nous avons essayé d’identifier les éléments de discours se rapportant à des expérimentations abandonnées et à celles qui ont été adoptées.

6.1. Souvenirs du défi, mémoire de l’expérience

Des anecdotes souvent liées à un moment d’un atelier en particulier ou à une information qui a provoqué la surprise de l’individu nous indiquent que le vécu laisse des marques et ancre les souvenirs de cette expérience. De cette participation au dispositif il

reste donc des images, des émotions, souvent positives (où prêtant à rire pour la fille d'une participante qui n'a pas pu manger la mousse au chocolat qu'elle avait préparé et qui ne manque pas de le rappeler à chaque fois qu'elles en cuisinent). Ceci pour les participants de 2019 tout autant que ceux de 2020.

On peut supposer aussi que demeure un sentiment d'appartenance à cette « communauté » de gens partageant des valeurs environnementales et un intérêt pour l'alimentation. Peu d'élément nous permettent cependant de le confirmer ou de l'infirmier.

Pour les personnes les plus éloignées de la question initialement, on observe que l'expérience a permis d'associer à la préparation culinaire des émotions positives liées à la convivialité et au sentiment de progrès.

6.2. Pérennité des changements initiés pendant le défi

6.2.1. Une expérience à compléter, soumise à un deuxième test en conditions réelles

La reproduction de plats, plus ou moins fréquente, est mentionnée par tous ceux qui y ont participé à l'atelier cuisine. Ceci montre le désir d'appropriation de la recette, parfois suivie à la lettre et parfois transformée. On observe que ces recettes font l'objet d'un premier « test » en conditions réelles (préparées à la maison, servi aux membres du foyer). Puis, si celui-ci a été concluant (facile à reproduire seul, approbation des enfants), elles sont insérées dans le quotidien du ménage, le panel culinaire de la famille. Ainsi les ateliers ne sont qu'une partie de l'expérience, qui n'est finalisée et analysée qu'une fois reproduite dans le temps quotidien. Bien que moins de discours y fassent référence, il semble qu'il en est de même pour l'utilisation d'un lieu d'approvisionnement.

6.2.2. Une appropriation des solutions qui les transforme mais permet leur durabilité

Rappelons que cette expérience s'inclut dans une démarche personnelle en cours, qui a souvent démarré avant et qui continuera indépendamment du défi. Le défi semble surtout accélérer la démarche menant à l'adoption de tout un attirail de nouvelles habitudes de consommation. Il est, dans ce cas, difficile d'observer la pérennité d'une accélération. Par contre cette accélération et cet outillage du changement, semble-t-il, limite les risques de découragement liés à la difficulté du processus de recherche de nouvelles solutions. Cette

difficulté est bien mise en avant par le discours d'Y20, jeune maman qui a entamé des changements 3 ans avant le défi :

« Alors déjà [notre rapport à l'alimentation] a beaucoup changé dès la naissance de notre grand. [...] petit à petit on a basculé vers le bio, le local...on a essayé de chercher ce qui se faisait autour de nous. [...] Mais on a changé beaucoup de choses en peu de temps. [...] ça nous a demandé beaucoup d'effort, de recherche, de test, etc. On s'y est un peu perdus au bout d'un moment. »

Rappelons aussi que les changements sont souvent lents. Nous l'observons dans nos entretiens, en constatant que de premiers changements initiés par le défi (par exemple l'achat chez un producteur dont le contact a été donné) mènent à d'autres évolutions, petit à petit : R19 parle à ses voisins des volailles qu'elle achète à ce producteur, ils lui conseillent alors un producteur plus proche, mais pas en bio. R19 choisit de s'y approvisionner. D'un côté, on peut regretter que ses nouvelles pratiques se transforment. D'un autre côté, on peut se réjouir de la durabilité que permet cette adaptation. Le premier producteur étant éloigné de ses trajets habituels, il y a fort à parier que R19 n'aurait pas continué longtemps à s'y approvisionner. Cet exemple n'en est qu'un parmi d'autres, qui révèlent une appropriation des solutions proposées, qui sont par la suite parfois remodelées afin de s'insérer dans le quotidien des individus.

6.2.3. Des évolutions en chaîne qui s'amplifient sur un temps long

Ces changements indirects et successifs montrent également que l'impact du défi est visible sur le long terme. Toutes les évolutions initiées par le défi ne sont pas conservées. Mais certaines mènent à d'autres pratiques, en intégrant l'individu dans de nouveaux réseaux, en stimulant l'envie de découverte. L'exploration de lieux d'approvisionnement inconnus, une fois outillés par le défi pour soulager la démarche de recherche, semble devenir un plaisir. On peut citer C20 pour qui le défi a renforcé cette envie d'aller de fermes en fermes :

« ce qui m'intéresserait c'est de me déplacer pour aller directement chez les producteurs. J'ai un petit carnet où j'essaye de noter dès que j'ai une référence comme ça, et je me dis : j'aurais un jour l'occasion d'aller là-bas. Et ça permet d'aller visiter des coins en Ariège, la campagne ariégeoise. »

Dans le cas de R19, qui a chamboulé toutes ses pratiques alimentaires à la suite du défi, on constate que tout le ménage continue sa recherche afin de trouver d'autres producteurs qui leurs correspondent mieux ou pour des produits qu'ils n'ont pas encore

trouvé à proximité. Ainsi leur transition n'est pas « finie », mais le défi leur a donné des clés suffisantes pour qu'ils expérimentent par eux-mêmes.

Pour L19, qui a déménagé récemment à Toulouse, l'envie de trouver des solutions équivalentes dans son nouvel environnement est bien présente. Cependant c'est une démarche à recommencer, avec une offre très différente. Dans les pratiques, la pérennité de ses évolutions est donc partielle.

Enfin, pour certains, nous n'avons constaté que des évolutions très ponctuelles, comme S19 qui va de temps en temps à Biocoop depuis la visite, mais « pas chaque mois, ou peu. » Ces micro-changements vont-ils eux aussi entraîner d'autres ? se stabiliser ainsi ? ou bien s'éteindre petit à petit ? Nous n'avons hélas pas assez de recul et d'éléments de discours pour y répondre. Cela ouvre cependant la question de la transmission de ces micro-changements à d'autres personnes pour qui cela prendra, peut-être, plus d'ampleur.

6.3. Durabilité du lien entre participants

Le constat est clair : les participants du défi ne restent pas en contact une fois celui-ci terminé. Dans quelques autres défis FAAP qui ont eu lieu en France, on constate que certaines équipes ont mis en place des initiatives en dehors du défi :

- Création d'un site internet (équipe Jack'n Bio : partage de recettes et d'événements, mise en ligne de photos et de comptes rendus des ateliers)
- Rencontre autour de l'alimentation (équipe Bio Breizh House : échanges de trucs et astuces, partage d'expérience sur les lieux de vente de produits bio, jeu sur la bio)
- Goûter partagé autour d'un jeu sur la bio (équipe des Bioquennais)
- Création d'un jardin partagé et d'un rucher collaboratif autour de l'association des ZéKar à Saint-Jacques de la Lande³⁷

Cela questionne à nouveau le potentiel créateur du défi. Cet exemple montre qu'il est parfois possible qu'une dynamique de groupe se crée indépendamment des temps forts de défi. Si cette dynamique dépend principalement des personnes présentes, on peut s'interroger sur les moyens d'animation qui pourraient encourager ces démarches.

³⁷ <https://www.famillesalimentationpositive.fr/telechargement/outils/>

7. Qui ça touche, combien : diffusion, transmissibilité de l'expérience.

7.1. Introduction

Nous avons mentionné précédemment le questionnement des organisateurs du défi quant à la portée du dispositif. En effet, nous pouvons ici faire **l'hypothèse que les participants au défi en diffusent les apprentissages auprès de leur entourage, mobilisant ainsi indirectement un public plus large**. Un tel constat appuierait la pertinence du dispositif. De plus, si l'on considère la transmission comme l'étape « ultime » d'adhésion à des valeurs ou des pratiques, la diffusion d'informations de la part d'un participant peut ainsi devenir un indicateur du changement fort, notamment de valeurs. La transmission reflète ce que les participants retiennent et ont à cœur de partager.

Nous attirons ici l'attention sur l'importance de prendre en compte le profil des participants : la plupart sont en couple mais beaucoup n'ont pas ou plus d'enfants à la maison. Aussi, pour une grande majorité, une seule personne du foyer vit l'expérience directement. On remarque que ceux qui viennent à plusieurs interagissent par la suite autour des activités auxquelles ils ont participé dans le défi : ils reproduisent les recettes ensemble, les parents emmènent volontiers leurs enfants chez les producteurs, etc. Les parents venus seuls mentionnent moins ce type d'interactions, bien qu'ils expliquent souvent parler de l'importance de l'alimentation à leurs enfants. Il semble donc qu'ils utilisent plus le discours. De même les enquêtés en couple qui sont venus sans leur conjoint ou conjointe mentionnent peu d'activités en commun autour de l'alimentation. Au contraire, deux couples (avec ou sans enfants) qui ont participé à deux mentionnent cuisiner plus qu'avant ensemble.

Mais l'expérience du défi est-elle transmissible aux proches qui n'ont pas participé ? Au cercle familial, amical, au voisinage ? Les participants parlent-ils du défi lui-même, le recommandent-ils ? Transmettent-ils des éléments tirés de cette expérience ? Et si oui, lesquels et comment ?

Avant de présenter les résultats, il nous faut encore préciser la difficulté à identifier des éléments liés à une transmission de l'expérience pour les participants de 2020. Ceci est lié à la temporalité des entretiens. Nous avons réalisé les enquêtes pendant le confinement, moment où les échanges étaient restreints, du moins les échanges physiques avec le cercle familial élargi et le cercle amical. De plus la période d'enquête a eu lieu en milieu de défi, un mois et demi après le lancement, et seulement 10 jours après le dernier atelier. Ainsi nous pouvons supposer que le peu d'éléments concernant la transmission est en partie dû à cette

temporalité, probablement trop proche des temps forts pour laisser le temps aux phénomènes de diffusion d'opérer. Les entretiens auprès des participants de l'édition précédente permettent une prise de recul plus importante. Nous nous sommes d'abord intéressés à la communication faite par les participants sur le défi lui-même, puis aux éléments tirés de leur expérience dans le défi qu'ils diffusaient autour d'eux.

7.2. Si certains font des émules...

Parmi les 17 participants enquêtés, deux sont apparues comme des ambassadrices du défi. Toutes deux présentes à l'édition 2019, elles ont parlé du défi lui-même à d'autres personnes et on transmet, de diverses manières, des éléments tirés de leur expérience.

- Le défi lui-même

L19 et son amie, qui ont participé ensemble, ont donné envie à une de leurs amies de participer cette année, un peu par hasard en discutant entre elles. R19 a elle aussi recommandé le défi *« en disant que ça valait le coup d'aller essayer »*. Elle a spécifié à ses amis qu'il n'y avait pas d'engagement ferme, que c'était flexible et qu'il y aurait *« forcément des choses intéressantes. »* Mais cela a eu moins de succès :

« Et puis pfff... ça n'a pas, dans notre cercle où j'en ai parlé j'ai bien vu que les gens ça leur disait pas. Mais je pense qu'il faut déjà avoir dans sa tête... se lancer sur le sujet. »

Elle met en avant ici une des difficultés qui ressort pour plusieurs autres enquêtés, la difficulté d'intéresser des personnes qui n'ont pas déjà un premier pied dans la démarche.

- Des éléments tirés du défi

On remarque rapidement que la transmission d'éléments tirés de l'expérience se fait surtout par l'intermédiaire de la cuisine, de la découverte de plats. L19, 30 ans, cuisine les recettes de l'atelier cuisine pour ses amis et ses parents. Elle fait souvent (avec succès) à ses amis la version végétarienne de la recette du couscous et les salades de carottes râpées à la cannelle à ses parents. Elle a aussi fait découvrir la recette de la mousse chocolat au jus de pois chiche à ses copines : *« il y en a qui ont réessayé derrière, et qui ont adopté même ma mousse au chocolat. »* On observe par l'utilisation du « ma » qu'elle s'est approprié la recette et que ses amis la reproduisent à leur tour. Elle partage aussi des astuces culinaires apprises en échangeant pendant le défi : *« un truc que j'ai appris, c'est que le lait de coco il se cuit pas, ça je savais pas ! Il faut le mettre à la fin mais il faut pas le faire cuire. Ça j'ai fait découvrir aussi. »* (L19, 30 ans). Et incite même une de ses amis à faire appel aux cuisiniers locaux qui ont animé l'atelier cuisine : *« D'ailleurs les Gastrosophes moi j'avais beaucoup aimé leur*

cuisine et j'en avais parlé à une amie qui était pas présente et qui avait décidé de les choisir pour l'apéro de son mariage ». Elle tenait à cœur de faire « découvrir les artisans locaux, les cuisiniers locaux qu'on connaît pas forcément. »

Une autre participante s'applique quant à elle à attiser la curiosité de ses convives lors des repas de famille, depuis le défi. Elle ne reproduit pas que des recettes testées pendant le défi, mais s'amuse avec sa fille à faire découvrir (un peu de force) des ingrédients ou recettes originales à ses invités :

« On fait le gâteau au chocolat à la courgette, quand on leur a dit qu'il y avait de la courgette dedans, certains "non mais moi j'en mange pas de ça d'habitude" (rire). » de même avec le « faux gras » pour remplacer le foie gras. » (R19, 44 ans)

« On leur a fait goûter un peu contre leur gré. On sait que certains auraient été très réfractaires donc on a rien dit, on a dit après. (...) après ils sont suspicieux. Dès que ça arrive, "qu'est-ce qu'elle a pu mettre dedans qui devrait pas y être ?" (...) du coup ils font plus attention à ce qu'ils ont dans l'assiette. » (R19, 44 ans)

Ces expériences génèrent ici une forme d'intérêt, ou du moins d'attention pour l'alimentation chez les convives.

L'une de ces deux « ambassadrices » a également impliqué son cercle familial proche pendant le défi. Avec son conjoint et ses deux enfants, ils ont changé leur alimentation du tout au tout en s'approvisionnant de plus en plus chez les producteurs. Pour sa fille, qui est aussi venue aux ateliers, l'expérience continue... en accompagnant ses parents chez les producteurs : « oui parce que justement elle aime bien aller voir les animaux, ils lui font goûter aussi des choses des fois donc elle aime bien. » On voit au travers de plusieurs anecdotes (comme celle de la mousse au chocolat) la force de l'expérience vécue, et non racontée. Cependant, par la seule modification de leurs propres habitudes alimentaires ce ménage propose des manières de consommer différentes à leur cercle familial élargi : « *ils ont vu la différence quand ils viennent manger le dimanche* », comme à leur cercle familial proche : R19 raconte le départ en études de son fils, qui a mené à « *une overdose de mauvaise bouffe !* ». Puis comment, en revenant à la maison un moment il a pris conscience :

« pour le confinement il est rentré avec nous, il a redécouvert les bonnes choses, et quand il est reparti il a dit "ah ouais, il faut que je change des choses, il y a des choses qui vont pas". Et maintenant (...) il fait davantage (...) Il s'emmène son panier repas que je prépare à la maison, ce qui était vraiment difficile à imaginer six mois en arrière ! (...) pas forcément sur le bio, il a un budget étudiant donc qui est quand même assez limité, mais dans sa résidence étudiante il y a un marché qui est organisé pareil, des producteurs qui viennent une fois par semaine, qui vendent des légumes qui ont une petite tache, à des prix plus bas. Donc lui il y va. »

L'influence des parents, juste par l'immersion dans leur mode de consommation, peut avoir un impact fort sur les enfants qui ont déjà quitté le domicile familial, comme dans le cas présent où on observe l'effet direct sur son fils, qui a amorcé une démarche d'achat de produits locaux. On peut supposer que les démarches récentes de ses parents l'ont rendu attentif à l'offre qui se proposait sur son campus.

Enfin, L19 explique volontiers aux vendeurs sur le marché qu'elle participe à un défi, et qu'il lui faut suivre de près ses achats.

On peut constater que ces deux ambassadrices ont recours à la stimulation gustative, attisent la curiosité, font vivre à leurs convives des expériences sensorielles. Ces modes de transmission, plus proches de l'expérience vécue, semblent plus faciles à transmettre que les valeurs elles-mêmes ou des informations théoriques. Du moins, on constate qu'elles s'appuient sur des modes de transmission divers et pas uniquement le discours.

7.3. ...Pour la plupart la diffusion reste dans un cercle familial proche

- Le défi lui-même :

Peu d'enquêtés rapportent avoir parlé du défi autour d'eux plus largement qu'au sein de leur foyer. Ceux qui le décrivent ou le racontent n'en ont parlé qu'au sein de leur cercle familial proche (au sein du foyer ou à leurs enfants hors foyer) avec plus ou moins de succès :

« [avec mes filles] on a dû en parler mais pour elles c'est anecdotique » (S19)

Une maman s'applique à décrire chaque atelier à son fils :

« à chaque fois je lui détaillais les trucs. (...) j'ai dit ça c'est super, ça donne des idées. (...) quand on avait fait la cuisine (...) je lui avais dit qu'on avait super bien mangé, qui il y avait et tout ça (...) les salades de carotte râpées ; betteraves, il aime ça donc je lui avais dit. » (C20)

On voit ici qu'elle personnalise en quelques sortes son récit afin d'intéresser son fils, en choisissant de parler surtout des recettes susceptibles de lui plaire.

- Éléments tirés du défi

Globalement, il semble y avoir une difficulté à aborder l'alimentation auprès du cercle social élargi, qu'il soit familial ou amical. Dans les entretiens, la plupart ne mentionnent pas d'échanges sur le thème de l'alimentation durable, ni même de l'alimentation tout court.

Certains évoquent même une difficulté à aborder ce sujet : « je transmettrai avec plaisir [...] *si ça vient dans la conversation, mais si ça vient pas ...* » S20

Nous supposons que le défi offre une opportunité d'aborder plus facilement le sujet de l'alimentation, notamment sa dimension environnementale, par le récit d'une expérience vécue (le défi). Il semblait aussi à première vue que la légitimité à aborder ce sujet était renforcée par l'échange avec d'autres, permettant de partager de multiples expériences accumulées et des anecdotes moins personnelles et moins normatives qui y sont associées. Cependant nous n'observons rien qui aille particulièrement dans ce sens chez les participants enquêtés. Seule N19 nous dit :

« Oui, autour de moi, ma famille qui est sensible, on en a discuté. Par exemple les recettes de cuisine j'ai fait partager, ou les bons plans ».

On constate cependant qu'elle précise en discuter avec les personnes qui sont déjà dans une démarche similaire à la sienne.

L'alimentation est-elle considérée comme trop « intime », individuelle ? Les participants ne se sentent-ils pas assez légitime pour aborder ce sujet auprès de leurs connaissances ? Dans les entretiens que nous avons analysés, nous n'avons pas assez d'éléments pour expliquer la réticence à échanger avec d'autres sur le sujet du bien manger en dehors du défi. Cependant nous pouvons supposer une réticence à s'immiscer dans les choix des autres ou à expliquer ses propres pratiques et convictions, de peur que ce soit perçu comme une intrusion, une injonction ou une démarcation sociale. On peut aussi émettre l'hypothèse d'une peur d'être confronté à une impuissance à faire changer l'autre (S20 continue ainsi : « *parler à des personnes qui vont pas manger du tout bio on peut en parler mais je pense que quand les gens ça vient pas d'eux vraiment...* »), ou une peur du refus, de l'exclusion sociale lorsque nos choix contrastent avec d'autres valeurs défendues par l'environnement social. Par exemple, il peut être compliqué d'expliquer qu'on essaie de manger moins de viande lorsque celle-ci est très valorisée dans notre culture d'origine, ou tout simplement lorsqu'on est entouré d'afficionados du barbecue. Nous pourrions imaginer des situations similaires pour le manger local et bio. Deux participantes sont d'ailleurs confrontées à un dilemme : cuisiner « original » ou des plats exotiques tout en achetant des produits locaux :

« alors moi quand je vais faire les courses il faut que j'achète bon et original. » (G19)

« c'est quelque chose qui me travaille on va dire. Surtout toutes les provenances. Là aussi j'ai un tic terrible c'est que je veux acheter exclusivement français. [...] à peu près, pas tout hélas, hélas. Dès vous voulez faire quelque chose style manger italien, là c'est beaucoup plus compliqué » (D19)

L'alimentation semble être à la fois un sujet très commun, qui concerne tout le monde à peu près tout le temps et dont les français en particulier aiment parler, et dans le même temps un sujet très personnel et sensible lorsqu'il s'agit de « bien manger ». Nous pensons ici notamment aux questions de poids et de normes corporelles auxquelles cela peut renvoyer, mais aussi à des questions de responsabilité en termes de santé, ou encore de responsabilité environnementale et éthique. A cela s'ajoutent des normes sociales et culturelles, de plaisir, de convivialité, de codes à respecter lorsqu'on invite et bien plus encore. D'autant plus dans un contexte où l'alimentation tend à s'individualiser et se personnaliser.

On constate aussi que certains se sentent un peu démunis. Ceux qui s'essaient à parler d'alimentation durable le font avec leurs grands enfants ayant quitté la maison depuis plusieurs années. Certains espèrent trouver dans le défi des solutions aux difficultés de leurs grands enfants installés en ville et au rythme trépidant. E20 cherche des « arguments » pour les convaincre (de quoi ? l'importance de la qualité, du bio, du local...). Mais ceux qui le mentionnent se sentent impuissants, et si on peut supposer que le défi leur donne un peu de légitimité à en parler, cette légitimité n'est pas reconnue ou en tout cas l'échange a peu de poids sur les pratiques des enfants. E20 ne semble pas avoir trouvé des « clés », des arguments à apporter à ses enfants. Une autre participante s'est essayée à évoquer l'importance du bio mais s'est visiblement heurtée à une réaction de colère, de la part de sa fille. En effet, si la démarche ne provient pas déjà de la personne elle-même, il semble complexe de l'y initier.

Par cet exemple des grands enfants au rythme de vie différent de l'enquêté, nous constatons aussi que la ville est considérée comme un frein puissant à une alimentation durable. Les participants semblent démunis lorsqu'il s'agit de conseiller leurs proches citadins. En effet, le défi apporte plus spontanément des solutions locales, de par l'objectif initial, la proximité géographique des membres de l'équipe, des lieux d'atelier et des organisateurs. Le partage de solutions, concernant les lieux d'approvisionnement, est centré sur le territoire des Pyrénées Ariègeoises. Si cela est totalement pertinent pour les objectifs de base du défi, l'apport de solutions applicables sur des territoires variés pourrait s'avérer utile pour favoriser une diffusion. Peut-être qu'une solution à cette difficulté de transmission

pourrait consister en l'élaboration d'un document présentant les différents lieux d'achat bio et local et d'information sur ce sujet, avec un volet « Ville » et un volet « Campagne ». Il serait utile pour les participants lorsqu'ils sont en ville, s'ils déménagent (comme l'une des enquêtées), lorsqu'ils sont en vacances...Mais aussi plus facilement transmissible à des proches. Ce document, fourni par l'organisation du défi, pourrait être commenté par les participants, et complété avec des précisions sur ces lieux, des noms de commerce précis pour les villes et villages proches (Toulouse, différents pays d'Ariège) et des données plus subjectives. En effet, comme nous l'avons vu précédemment, l'échange de données subjectives semble être une des clés de l'expérimentation de nouvelles pratiques.

Certains ont trouvé des solutions en initiant une forme de « défi » pour stimuler leurs enfants :

« on essaye d'organiser des battles du dimanche, donc on s'envoie les photos de nos recettes de cuisine. (...)C'est pas tous les dimanches, mais de temps en temps il y a un petit match qui est proposé. (...)et puis ça fait un lien affectif (...) Donc chacun regarde ce qu'il a dans son frigo et puis on essaye de manger quelque chose qui ferait envie aux autres. » (S20)

Dans l'idée d'initier une diffusion, le rôle du défi pourrait-il s'étendre en proposant des idées créatives et conviviales pour motiver leurs enfants à cuisiner, à s'intéresser à l'alimentation et à s'approvisionner localement en produits bio ?

Le partage d'un vécu commun, par ce type d'outil ou par le partage de l'expérience, même d'un unique temps fort, semble ouvrir la porte à des échanges sur ce thème de manière plus détendue. Un bon exemple provient d'un participant qui a pu inviter sa sœur (de passage en Ariège) et ses enfants à l'atelier diététique. Depuis, ils en parlent régulièrement ensemble et le participant au défi transmet les informations et recettes tirées du défi : *« Ils ont changé plein de choses, les huiles tout ça, ma sœur m'a dit. Et ses deux filles étaient là. » (N20)*

Cet exemple nous renvoie à une idée évoquée en début de stage, la possibilité de proposer aux participants d'inviter d'autres personnes à l'occasion d'un temps fort prévu à cet effet. Ce temps fort pourrait permettre aux participants de partager, autour d'un repas qu'ils auraient confectionné avec des produits bio et locaux par exemple, un peu de cette expérience avec leurs proches. Les verbatims précédents laissent penser que cela pourrait avoir un impact bénéfique sur la diffusion d'informations vers l'extérieur du groupe, et

renforcer la légitimité des participants à aborder le sujet par la suite avec les personnes invitées.

De même, s'il est compliqué de transmettre des valeurs à son entourage, qui risqueraient d'être intégrées comme de nouvelles informations normatives, nous pouvons nous interroger sur le poids de la transmission des doutes et des questionnements. En effet, si l'on suit la logique pragmatiste qui pose le doute et l'insatisfaction vis-à-vis des pratiques du moment comme point de départ du changement de pratiques, on peut poser l'hypothèse que la transmission des questionnements et remises en question nées ou amplifiées par le défi puissent être de profondes amorces pour provoquer des changements chez d'autres personnes. En faisant naître des questionnements, les échanges peuvent mener à une recherche de solutions et une ouverture plus grande à l'information et l'échange sur ce sujet. Nous n'avons cependant pas creusé cette piste en entretien, et n'avons pas d'élément de réponse quant à l'échange des incertitudes auprès du cercle social des participants.

7.4. Transmission parents-enfants.

7.4.1. Des relations souvent conflictuelles entre parents et enfants

Nous avons peu d'éléments sur l'interaction des participants avec leurs conjoints. Concernant les enfants, plusieurs parents expriment le caractère conflictuel de l'alimentation :

« je lutte depuis des années avec mes enfants, je dis bien des années » (D19)

Au contraire, pour S20 c'est un moyen de créer du lien avec sa fille. C'est un sujet ludique, parfois chacun cuisine des surprises aux autres, parfois ils expérimentent ensemble des recettes innovantes. La fille de S20 est impliquée dans toutes les tâches. On constate d'ailleurs l'utilisation du « nous » à toutes les étapes en lien avec l'alimentation :

« on commande » « on achète » « on cuisine » « on mange » « on est convaincus »

On constate ainsi la transmission d'un climat positif, convivial, associé à la cuisine.

7.4.2. Une transmission par le goût qui crée un attachement

D'autres parents misent sur l'attachement de leurs enfants au goût des produits issus de la production locale. Et cela semble fonctionner. Un papa porte régulièrement des produits du marché ou des producteurs d'Ariège à son fils qui vit à Toulouse. Deux mamans usent de la même stratégie (plus ou moins consciente) et constatent avec plaisir l'attachement de leurs enfants à ce type d'alimentation, même une fois le domicile familiale

quitté. La qualité gustative souvent associée aux aliments bio-locaux crée ainsi un attachement, par plaisir plus que par conviction.

7.5. Cas particulier des recettes

Un autre point saillant de notre analyse concerne les recettes. Depuis toujours présentes sous de multiples formats, les recettes semblent être un support de transmission partagé de tous, et partageable envers tout le monde. Chacun se les réapproprie, les modifie, les adapte à ce que l'environnement matériel lui permet. Nous avons également vu que les recettes sont reproduites et transmises au convive par l'expérience culinaire qu'il en fait. Elles peuvent être source de surprise, de plaisir, ou encore être accompagnées d'histoire ou rappeler des souvenirs lorsqu'elles s'ancrent dans un territoire.

Qu'est-ce qui est transmis au travers ces recettes ? Si plusieurs études confirment la transmission de normes culturelles par le partage de recettes, il est difficile d'évaluer quels éléments sont transmis en dehors des noms et quantités d'ingrédients et aux étapes culinaires elles-mêmes. Y a-t-il également transmission d'indications de provenance des aliments, de lieu d'approvisionnement, de qualité (bio ou non) des ingrédients ? Nous n'avons pas la réponse. Retenons cependant que les recettes sont des outils précieux, car facilement transmissibles, sur lesquels le défi pourrait s'appuyer afin d'initier la diffusion de certains apprentissages sur l'alimentation durable. Nous présenterons quelques exemples d'utilisation des recettes comme support, dans le document synthétique à destination du CIVAM Bio 09 et du PNR-PA.

8. Quel défi ?

Le mot « défi » évoque plusieurs idées, qui se rapprochent plus ou moins de la volonté initiale du dispositif FAAP : action ; compétition ; jeu ; dépassement de soi ; implication collective.

Le terme de « défi » a pour avantage de bien traduire l'idée **d'action**, d'agir en opposition à une participation passive. Cependant, comme nous le verrons dans le prochain chapitre, il questionne les producteurs, lorsque nous abordons l'idée de transposer ce concept à d'autres acteurs. En effet, l'idée de **compétition** qui lui est parfois associée contraste avec l'envie d'un dispositif qui incite à l'entraide, à l'échange de bonnes astuces. On devine derrière le choix de ce mot plutôt l'idée de défi collectif, au sens où l'objectif n'est pas simple, mais les difficultés surmontables en s'y attelant ensemble. La comparaison entre participants semble cependant plutôt servir à chacun pour s'autoévaluer et définir plus précisément sa démarche plutôt que comme une compétition. Le mot défi peut aussi faire entrer un registre **ludique** et motiver ainsi ses participants, en mettant en avant la notion de plaisir, de jeu pour stimuler l'enquête et l'entraide. Cependant, il évoque aussi la notion de **dépassement de soi**, de challenge, de compétition avec soi-même. On observe l'intégration par certains participants de l'idée de défi personnel, individuel, comme R20 : « *Après, « défi », ça m'apprend aussi à cuisiner* ». Il permet aux individus, chacun à son échelle, de partir de ses propres pratiques dans l'idée de progresser. Cependant cela peut également faire peur et provoquer une angoisse liée à la peur de l'échec. Le côté collectif peut amoindrir cet effet, avec une idée de challenge à plusieurs, où chacun peut apporter au groupe de différentes manières par le partage d'expériences, la convivialité et où tout ne repose pas sur l'évolution des pratiques dans le temps imparti.

Cependant, on n'observe globalement pas une atmosphère « d'équipe » ou de « défi collectif ». Le défi collectif semble un peu oublié. Les participants ne semblent pas particulièrement s'identifier au groupe ou à son objectif. Ils n'ont d'ailleurs pas de nom d'équipe (contrairement à d'autres défis FAAP). D'un côté, cela permet à chacun d'y prendre ce qu'il souhaite sans pression de réussite. D'un autre côté, on peut se demander si l'idée d'enquête collective n'est pas freinée. Les participants ne proposent pas eux-mêmes les principales hypothèses de solutions à tester par l'action. On n'observe pas (dans ce défi comme dans d'autres) de temps spécifiquement dédié à la concertation, au décortilage

collectif des freins, leviers ou objectifs d'une consommation bio et locale. Cela questionne à nouveau la possibilité de laisser plus de place à l'équipe et à l'échange horizontal entre participants. Rappelons que l'appropriation du défi par les participants au travers d'un atelier libre était initialement prévue afin de tester plus en détail ce point. Cependant, est-ce que cette liberté dans l'organisation même du défi, cette implication dans l'enquête est-elle voulue par les participants ? Un certain confort réside dans la participation passive. Nous pensons qu'une réflexion sur les moyens d'animation est nécessaire. Les dispositifs participatifs nécessitent des moyens d'animation spécifiques. Si le défi souhaite augmenter l'appropriation du défi et de l'enquête par les participants, il semble indispensable de recourir à des outils adaptés à la médiation de la parole, parfois difficiles à maîtriser.

L'accompagnement des consommateurs vers une alimentation durable est aussi un défi pour les porteurs du projet :

- A l'échelle nationale, c'est un dispositif voué à grandir, à créer une dynamique dans divers territoires.
- Le changement de comportement dans le domaine de l'alimentation est particulièrement difficile à accompagner. C'est un gros défi. Dans un défi sur l'énergie, il y a potentiellement moins de pression sur les individus, les pratiques sont moins culpabilisées. A l'alimentation se mêlent des normes culturelles, sociales, des valeurs parfois difficile à concilier, des représentations individuelles et collectives qui se reconstruisent au fil des expériences vécues. Les valeurs, notamment environnementales que le défi espère renforcer peuvent être perçues comme des normes qui s'ajoutent aux multiples injonctions de santé. Le défi est notamment de permettre à ces valeurs de s'accorder avec celles liées au plaisir et à la convivialité.
- C'est aussi un défi pour le CIVAM Bio 09 et le PNR-PA, par la remise en question du format, du contenu, des modes d'animation, d'une édition sur l'autre. Ainsi que pour garder une souplesse, rester dynamique pour s'adapter au public au cours de chaque édition malgré les contraintes d'organisation et de comptes rendu sur les résultats pour l'obtention des financements.
- Sur le territoire des Pyrénées Ariégeoises, il est aussi voué à s'intégrer dans un ensemble d'actions cohérentes qui formeront un PAT. Et à initier une dynamique plus globale avec d'autres acteurs, dans le cadre de la recherche-action du projet Hmm Lab.

9. Recrutement des participants

9.1. Nombre de participants et d'équipes

Les participants, surtout ceux de l'édition 2019, regrettent que le défi ne touche pas plus de monde. Ceci à la fois pour permettre à plus de foyers d'accéder à cet accompagnement et pour être plus nombreux aux ateliers.

Cependant augmenter le nombre de familles par équipes présente le risque d'altérer la qualité du relationnel et des ateliers, de transformer ce cadre où les participants se sentent à l'aise à l'heure actuelle. De plus les ateliers de cuisine nécessiteraient alors d'être démultipliés puisqu'ils sont limités à 10 personnes par séance. Une autre possibilité serait d'augmenter le nombre d'équipes sur le territoire, ce qui pourrait diminuer les freins dus aux déplacements. Cela se rapproche de l'idée déjà émise par les membres du projet Hmm Lab d'aller à la rencontre de groupes constitués à échelle très locale plutôt que ce ne soient eux qui viennent. N'oublions pas que ces dispositifs sont soumis à des limites en termes de moyens financiers et de temps de travail, qui laissent peu de place à une démultiplication des participants.

9.2. Une composition des équipes à travailler

Actuellement, les participants au dispositif FAAP ont connu le défi par les moyens suivants :

- -Par le PNR (compagnon ou ami qui y travaille)
- -Par le biais de la CAF
- -Par la foire
- -Par le site internet du PNR
- -Suite au défi FAEP

Nous avons constaté l'aspect positif d'une mixité des profils en terme de niveau d'engagement, puisque cela favorise des échanges et comparaisons riches et puisque le défi apporte des solutions à tous (prise en main de son alimentation / évolution en terme de durabilité).

Aussi, comme vu précédemment, les administrateurs aimeraient que le dispositif touche un public plus large à la fois en nombre et en type de personnes. Plusieurs participants des deux éditions rejoignent cet avis. Une participante de l'édition 2020 révèle un facteur important de l'échange entre participants : elle regrette de ne pas avoir pu échanger avec

des familles semblables à la sienne, afin de trouver des solutions d'organisation correspondant au rythme d'une famille avec jeunes enfants où les deux parents travaillent :

« je ne sais pas si c'est possible d'envisager...[...] de faire des groupes par composition familiale. [...] C'est vrai que là on s'est retrouvés qu'avec soit des personnes [...] plus âgées que nous avec des grands enfants, ou des couples sans enfants ou des personnes célibataires. Et du coup c'est vrai que moi je me suis pas forcément retrouvée, j'aurais aimé pouvoir échanger avec des mamans...qui ont des enfants du même âge, voir comment elles elles font » (Y20)

Ce témoignage questionne la composition des équipes. Si nous notions plus haut l'intérêt d'une mixité au sein de l'équipe en termes de niveau d'engagement dans une démarche d'alimentation durable, il semblerait intéressant de permettre à des personnes ayant la même situation familiale et professionnelle de se rencontrer à l'occasion des défis. Cependant, les foyers étant regroupés par secteur géographique, et l'effectif plutôt faible, il n'est pas toujours possible de permettre à des familles « équivalentes » sur ces points de se rencontrer. On peut imaginer qu'un plus grand effectif puisse augmenter les chances de rassembler des foyers avec les mêmes problématiques. Il serait également intéressant d'envisager la possibilité d'adapter la communication faite sur le défi afin de toucher les types de foyers sous-représentés. De plus, deux autres mères de famille regrettent la faible participation d'enfants et le contraste avec l'idée de « changer en famille » qu'elles avaient imaginé. S'il semble également important de laisser une place aux personnes vivant seules ou souhaitant participer seul, ces profils étant majoritaires actuellement il serait intéressant d'orienter la communication vers plus de familles avec enfants. De plus, les jeunes parents sont, de par leur intégration dans un nouveau cycle de vie et de par leurs préoccupations pour la santé de leurs enfants, un public susceptible d'être particulièrement intéressés.

9.3. Mettre en place un outil numérique indépendant et complémentaire à destination des anciens ?

De plus, pour pallier aux contraintes budgétaires et de temps ainsi qu'au risque de dégrader le cadre d'expérience, le recours à un outil numérique d'échanges complémentaire aux ateliers pourrait permettre d'augmenter les interactions. Nous pensons par exemple à une communauté en ligne constituée des personnes qui ont participé, qui pourrait s'accompagner d'une animation annuelle de rencontre en présentiel ou un accueil des nouveaux par les anciens. Cela permettrait également de pérenniser le lien entre participants, du moins pour ceux qui le souhaiteront, et d'augmenter le potentiel créateur de cette expérimentation collective.

Chapitre 2. Pertinence d'une transposition à d'autres acteurs.

1. Introduction

Trois questionnements ont guidé notre exploration :

- Le dispositif d'accompagnement « Défi » est-il transposable à d'autres acteurs du système alimentaire du territoire ? Ce questionnement large impliquait une collecte de données permettant d'interroger des sujets assez divers. Nous avons notamment essayé de recueillir des éléments de discours stimulant une réflexion tant sur le format d'un tel dispositif que sur ses fondements idéologiques et les sujets qui pourraient constituer des objectifs de progression.
- Quelle vision les producteurs enquêtés ont-ils de l'alimentation durable ? du système alimentaire sur le territoire ? Leur vision de l'alimentation durable est-elle cohérente avec celle choisie dans le cadre du défi FAAP et du projet co3 ? Nous avons essentiellement interrogé leurs représentations du « bio » et du « local », inséparables dans les objectifs portés par les organisateurs du défi FAAP des Pyrénées Ariègeoises.
- Le projet CO3 vise notamment une (re)connexion des producteurs avec les consommateurs ou plus largement les citoyens. Quels sont les liens actuels entre ces acteurs ?

Nous avons dû sélectionner, par souci de temps disponible pour l'analyse et la rédaction des résultats de l'étude, seulement certaines des multiples thématiques auxquelles les entretiens ont apporté des réflexions.

Nous avons sélectionné les éléments qui nous paraissaient les plus pertinents à cette étape du projet. Nous commencerons par exposer quelques réflexions initiales liées à la transposition à une autre catégorie d'acteurs. Puis nous chercherons à conceptualiser la notion de dispositif de type « Défi » afin d'en identifier les composantes constitutives. Nous nous intéresserons ensuite aux discours des enquêtés afin de questionner :

- Leur adhésion aux objectifs globaux du dispositif existant : encourager une consommation et une production bio et locales sur le territoire des Pyrénées Ariègeoises.
- Les liens existants entre acteurs : les relations actuelles entre producteur et consommateur mais également entre producteurs.

- La cohérence d'un dispositif s'appuyant sur les composantes qui forment actuellement la base du défi FAAP.
- Les points sur lesquels le projet devra se pencher pour penser plus en détail la conception d'un défi de producteurs. Nous mentionnerons notamment : les problématiques pouvant impacter la participation de ces acteurs ; quelques exemples de démarches initiées sur le territoire, leurs avantages et leurs limites ; la composition des groupes et les formats possibles.

2. Pertinence : premiers éléments à prendre en compte

2.1. Un premier accueil positif de l'idée par les administrateurs du CIVAM Bio 09

Globalement, les administrateurs trouvent que le projet de défi de producteurs, tel que nous l'avons expliqué en entretien, s'intègre bien dans les missions des acteurs du développement comme le CIVAM Bio ou le PNR-PA et est complémentaire avec d'autres démarches présentes sur le territoire.

« Je trouve qu'on est pile dans notre rôle en tant que CIVAM ou que ce soit le PNR, on est pile dans notre rôle de déclencher des choses comme ça, de surfer un peu sur ces motivations-là ou d'essayer de les enclencher. » (SH1)

« sachant qu'il y a déjà des outils qui préexistent comme la source ou comme l'association des éleveurs. » (SH1)

Cependant il conviendrait, comme nous n'avons pas exploré plus en profondeur cette question, de s'interroger sur la perception des producteurs quant à la structure qui portera un tel dispositif.

Plus largement, s'ils ont tous émis des nuances à prendre en compte, des mises en garde ou des doutes qui nous seront utiles pour questionner par la suite plus en détail la conception d'un tel dispositif, les producteurs enquêtés ont montré un enthousiasme pour l'idée qui leur était présentée. Parfois ne serait-ce que par le temps qu'ils ont accepté d'accorder à l'entretien. Comme TH2, qui nous explique en début d'entretien être pessimiste quant à la possibilité d'« un sursaut de l'humanité pour sauver la planète » et « espère que ce n'est pas une étude de plus pour rien » mais qui place tout de même un peu d'espoir dans ce projet : il accepte néanmoins d'échanger car « on ne peut pas prendre le risque de pas le faire. » et il conclut l'entretien ainsi :

« ça va être compliqué que ça change d'un coup. Mais ça peut. Et ce que tu fais, cette étude je pense que ça va toucher, ça va toucher les gens qui en toucheront d'autres et ainsi de suite, mais ça sera très lent. » TH2

Ce témoignage illustre bien l'idée d'un changement de pratiques intégré dans le paradigme « drop out and seed » (Mermet) qui consiste à « *créer des mini-alternatives autonomes, en espérant qu'elles vont germer, se multiplier, et puis finalement cristalliser un jour pour permettre de nouveaux états de société.* » (Mermet et Feger, 2019) TH2 voit le projet de défi de producteurs comme une alternative qui pourrait servir de modèle à d'autres et ainsi permettre à long terme une évolution des normes. Cela nous invite à penser en amont d'une conception à l'importance que les acteurs impliqués porteront, ou non, à la transmission des apprentissages tirés de leurs expériences ainsi qu'aux moyens de cette diffusion des alternatives.

2.2. Changement de public et conséquences

Le défi FAAP s'adresse à des foyers (familles ou individus) qui souhaitent évoluer dans leurs pratiques de consommation alimentaire. Le contexte est totalement différent dans un défi de producteurs : en s'intéressant à un autre maillon du système alimentaire on déplace l'action sur l'activité professionnelle de ces acteurs. En s'intéressant à la production, on intervient au niveau de la source de revenu et non plus sur un poste de dépense parmi d'autres. L'impact, notamment économique, des changements de pratiques expérimentés seront d'un autre ordre et les enjeux différents. L'observation des effets des expérimentations peut nécessiter un temps long. De plus les transformations potentielles impliquent cette fois l'activité professionnelle, faisant appel à d'autres valeurs et d'autres freins que pour les consommateurs. Des problématiques similaires sont cependant visibles : poids de la responsabilité et culpabilisation des acteurs, freins culturels, sociaux, économiques. Ou encore des arbitrages difficiles entre temps de loisir et temps dédié au travail ou temps dédié aux tâches ménagères.

Une autre conséquence de ce changement dans le public impliqué concerne le registre ludique, qui s'avère inapproprié auprès des producteurs. Si tous les consommateurs ne voient pas forcément cette démarche comme amusante, on peut imaginer que cela sera d'autant plus rare avec les producteurs comme le souligne VH2 :

« là il faut faire attention au fait qu'avec les producteurs ça va pas être comme avec les consommateurs quoi. C'est à dire que les consommateurs, la CAF... contactés par la CAF peut-être ça va un peu les amuser finalement de chercher des produits locaux, de dire « tiens j'ai trouvé tel fromage plutôt que de l'acheter à Carrefour je l'ai acheter à machin », bon les éleveurs ça va pas les amuser ça. Eux ils en ont rien à faire de

s’amuser avec ça. Ils vont pas dire « tiens j’ai trouvé, ça m’amuse d’acheter du blé à mon voisin parce que ça m’évite d’aller à la coopérative qui le fait venir de je sais pas où », ça ça va pas les amuser pas du tout. Eux ils vont pas être là pour s’amuser, eux ils vont être là pour atteindre des objectifs concrets, et le côté amusement il faut pas y compter dessus. » VH2

Il faudra ainsi s’interroger sur le caractère adapté du format et des termes employés (notamment la perception du mot "défi" et des termes associés : « équipes », etc).

3. Conceptualisation du défi

Nous souhaitons ici conceptualiser la notion de défi. Pour cela nous nous sommes intéressés aux fondements du défi à son origine et tenté d'identifier les composantes qui forment le « squelette » du défi.

3.1. Le Défi familles à Energie positive

C’est tout d’abord le défi Familles à Energie Positive (défi FAEP), qui a inspiré le défi sur l’alimentation.

3.1.1. Historique et partenaires

Le projet FAEP s'est basé sur l’expérience acquise par un projet, “Klimaatwijken”, mis en place en Flandre en 2003. Le projet FAEP a commencé en 2007 avec 11 partenaires de 9 pays, dont la Haute-Savoie pour la France, avec le soutien de l’Union européenne, dans le cadre du projet *Energy Neighbourhood*. En France, le projet est coordonné par l'ONG *Prioriterre*, une association de conseil et d'information sur les économies d'énergie et les énergies renouvelables, membre du réseau des Espaces Info-Energie. Les défis ont progressivement essaimé dans toute la France. Les principaux partenaires financiers sont l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) et la région Rhône-Alpes (pionnière dans la mise en œuvre de cette action au niveau local, première région en nombre d'inscrits.)

3.1.2. Principe

L’objectif est de mobiliser le grand public sur les économies d’énergie que l’on peut réaliser au quotidien sans affecter le confort. Le défi se déroule pendant la saison de chauffage sur 5 mois (décembre à avril). Des équipes de 5 à 10 familles volontaires se donnent pour objectif de réduire leur consommation d’énergie d’au moins 8%, uniquement en modifiant quelques habitudes quotidiennes (sans investissement ou équipement

particulier).³⁸ Chaque équipe est animée par un « capitaine » choisi dans le groupe et formé par l'Espace Info Energie pour aider à la mise en pratiques d'éco-gestes. L'idée est de permettre aux participants de se mobiliser « *de façon concrète, efficace et ludique* » pour diminuer sa consommation, réduire ses émissions de CO2 et ses factures d'énergie.

3.1.3. Idéologie

L'objectif de 8% a été choisi en rapport avec le protocole de Kyoto, où l'Union européenne s'était engagée à réduire de 8% ses émissions de gaz à effet de serre d'ici 2010, par rapport à 1990. Le défi veut montrer que si l'objectif n'a pas été atteint par les Etats, cela ne doit pas limiter les initiatives des citoyens : « *lutter contre le changement climatique ne commence pas seulement avec des accords mondiaux, il commence avec chacun, à la maison, au travail...* »³⁹

D'autres phrases traduisent la volonté de promouvoir les efforts individuels pour un changement plus global : « *Peu importe d'où l'on part, l'essentiel est de progresser ensemble. C'est la somme de tous les efforts qui fera la différence...* » « "Penser global, agir local" : on est tous gagnants ! »⁴⁰

Différents aspects sont mis en valeur dans la communication auprès des familles :

- prise en compte de l'aspect « budget » et « facilité ».
- convivialité, échange, apprentissage en collectif
- action concrète, implication
- éducation des enfants, défi en famille

Pour illustrer ces idées promues par le dispositif FAEP, voici quelques exemples d'expressions utilisées sur le site à destination des familles :

« *agir concrètement pour l'environnement* », « *réduire votre facture énergétique* », « *impliquer toute votre famille de manière ludique* », « *apprendre et d'échanger en toute*

38 <https://france3-regions.francetvinfo.fr/bourgogne-franche-comte/2013/10/24/bourgogne-des-familles-se-lancent-le-defi-d-economiser-de-l-energie-344831.html>

Quelques exemples visibles sur le site : comment cuisiner ou repasser sans trop consommer de gaz ou d'électricité? Comment régler sa chaudière pour diminuer sa consommation énergétique sans perdre en confort ? Comment réduire la consommation électrique de ses appareils électroménagers?

39 <http://paysdelaloire.familles-a-energie-positive.fr/fr/objectifs-et-origine-640.html>

40 <http://www.familles-a-energie-positive.fr/> ; <http://yonnelaautre.fr/spip.php?article3650&lang=fr>

*convivialité », « recevoir des informations et des conseils pratiques » « faciles à mettre en œuvre », « des moments à la fois sympas et utiles », « éduquer les enfants ».*⁴¹

3.1.4. Evaluation de l'impact

L'évaluation du défi est chiffrée et mesure son efficacité, tant son efficacité globale en termes de rejets de CO2 que son effet sur le budget individuel :

« Durant la campagne 2011-2012, le défi a réuni en France près de 9000 participants, totalisant 6 100 000 kWh d'économies d'énergie, soit 31 millions d'heures d'une télévision. Il a aussi évité l'émission de 1 120T de CO2 dans l'atmosphère, soit ce que rejette une Clio pour faire 2 fois le tour de la Terre... »,

« Mises bout à bout, ces petites astuces peuvent nous faire réaliser 200€ d'économies sur une saison de chauffe. »

3.1.5. Variantes et évolution :

- Le défi déplacement : dans certaines régions, le même défi est étendu aux déplacements : « le but est d'essayer de se déplacer autrement et de réduire ses consommations de carburant. »
- Le défi des écoles à énergie positive : le défi a été proposé à certaines écoles par l'académie de Grenoble, afin d'impliquer les élèves d'une classe. Les enseignants sont accompagnés tout au long de l'année pour construire le projet. Chaque classe bénéficie de 4 interventions : deux interventions sur l'énergie dont un spectacle, deux interventions sur une thématique au choix (énergie, pollution de l'air, transport et développement durable, déchets). Les intervenants sont : Ageden, ADTC-Se déplacer autrement, L'Amuse, Messagers du tri.

3.1.6. Evolution du défi FAEP : le programme Déclics

Le programme Déclics succède au programme "Familles à Energie Positive" (FAEP). Ce programme est lui aussi décrit comme une animation conviviale visant à modifier les comportements individuels et collectifs du quotidien, en adaptant ses pratiques grâce à des accompagnements et des conseils. L'évolution est la création d'un site web auquel les

⁴¹ Cette référence est valide pour toutes les citations de cette page : <http://bourgogne.familles-a-energie-positive.fr/>

participants ont accès en parallèle des ateliers et des formations. Cette plateforme a pour but de :

- Fournir aux participants un outil pour suivre leur consommation
- stimuler les échanges entre participants (avec « la communauté Déclics »)
- fournir de l'information (actualités, évènements locaux en lien avec la transition écologique) et des astuces pour la réduction de la consommation

Il a également été mis en place une formation « mobilisation et animation d'équipe » pour aider les personnes qui souhaitent lancer un défi ou d'autres actions en lien avec la transition « écologique et solidaire » à identifier les lieux et périodes « *les plus propices à l'engagement collectif* ». Elle vise à répondre aux questions suivantes, présentées dans le programme de la formation : « *Comment mobiliser autour de moi sur le défi de manière simple et efficace ? Quels sont les messages clés ? Quelle posture est la plus appropriée ? Comment insuffler et maintenir une dynamique de groupe ?* »

Il est intéressant d'observer ce que le programme Déclics a gardé du programme FAEP. Cela nous permet d'identifier les composantes essentielles à la démarche qu'ils ont choisi de garder et les évolutions qu'ils ont mises en place. Le nouveau programme a toujours un outil de suivi, un espace d'échanges pour permettre l'apprentissage par le collectif ainsi qu'une dimension d'action. Cependant ces éléments sont dissociés. On constate que les défis ne sont plus centraux et que le programme propose en quelques sortes plusieurs formats d'implication : s'informer via un site web et observer sa consommation personnelle, participer à un défi collectif en présentiel et échanger avec d'autres, créer des évènements pour mobiliser d'autres personnes autour de cette thématique. L'échange entre citoyens volontaires prend plusieurs formes : le format initial à l'occasion des ateliers d'un défi mais aussi via une plateforme numérique.

3.2. Le défi Familles à Alimentation Positive

3.2.1. Historique

Le projet « Familles à alimentation positive » (FAAP) est né dans l'alignement du projet FAEP. Maintenant renommé « Foyers à Alimentation Positive », il a été initié en 2012 par Corabio, la coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique. Le défi FAAP a d'abord été testé à Lyon en 2012 (et sa deuxième édition en 2014), financé par la Région Rhône-Alpes

et la Ville de Lyon. Puis sur Valence, le Pays Voironnais, Saint-Etienne Métropole. Des défis FAAP ont ensuite été initiés dans toute la France.

3.2.2. Principe

Ce dispositif vise à accompagner des foyers à consommer plus de produits bio en restant à budget constant.⁴² Lorsqu'on lit les recommandations pour la mise en place d'un défi, il est cette fois bien mentionné qu'il vise à encourager une consommation « bio et locale ». S'y ajoutent des notions de plaisir alimentaire, de convivialité, de santé et de budget maîtrisé :

« réunir des familles désireuses de modifier leurs pratiques alimentaires pour aborder ces questions de manière conviviale, permettre l'entraide et la motivation des uns des autres. L'objectif poursuivi est ainsi de faire évoluer les habitudes d'achat et de consommation des ménages vers une alimentation équilibrée, bio, locale et de saison sans augmenter leur budget. »

On constate également en arrière-plan la notion d'accessibilité :

« Tout a commencé en 2012, en partant du constat que tout citoyen a droit à une alimentation de qualité, en termes d'origine, de saisonnalité et de qualité des produits. »

Des équipes d'une dizaine de foyers se regroupent pour « relever le défi » de progresser ensemble. Le défi s'adresse aux foyers avec enfants comme aux couples ou aux personnes seules. Les participants sont mobilisés par le biais de « structure relais » de nature diverse (centre social, MJC, maison de quartier, CCAS). Pour suivre la progression, des relevés d'achats sont réalisés à plusieurs reprises. Chaque famille effectue 3 relevés d'achats durant le défi en indiquant dans un tableau le libellé du produit, s'il est bio ou non bio, le lieu d'achat, le prix, l'origine du produit, pendant une période de 14 jours. Le Défi se base sur le progrès global des équipes, souhaitant ainsi minimiser l'importance du point de départ de chaque individu. Une remise des prix aux familles participantes s'effectue lors d'une soirée de clôture qui rassemble les équipes d'un même territoire afin de faire le bilan final du défi.

Chaque équipe est fédérée par un capitaine d'équipe⁴³ qui est formé par le groupement d'agriculteurs bio du territoire (départemental ou régional). Il anime son équipe

⁴² <http://www.auvergnerhonealpes.bio/consommateurs/famille-a-alimentation-positive>

⁴³ https://www.fnab.org/images/files/actions/filiere/restoco/kit_faap_fnab_2015.pdf

et transmet à ses coéquipiers les connaissances qu'il acquière lors de sa formation. Nous observons que dans le défi FAAP des Pyrénées Ariègeoises, il n'y a pas de capitaine d'équipe. L'animation est menée directement par une salariée du CIVAM Bio 09 pour l'équipe de Saint-Girons et par une salariée du PNR-PA pour l'équipe de Foix.

Durant toute la durée du défi, des temps forts sont organisés (environ un par mois). Le package minimum contient les temps forts suivants : soirée de lancement, visite de ferme, soirée d'échanges avec un diététicien-nutritionniste, cours de cuisine, soirée de clôture. Chaque porteur de projet s'appuie sur la base transmise par le défi national et l'adapte à son contexte (territoire, acteurs qui le portent, structures relais, population). Le défi FAAP des Pyrénées Ariègeoises a mis en place les ateliers du package minimum ainsi qu'une visite de marché.

En effet, d'autres ateliers sont conseillés⁴⁴ :

- Une visite d'un point de vente de produits bio (avec pour but la découverte des divers choix possibles en vrac, ou une comparaison des prix.),
- Une soirée jeu (à l'occasion de laquelle les participants partagent des plats apportés par chacun et cuisinés avec des ingrédients bio locaux, tout en faisant des jeux sur les thématiques de la consommation responsable),
- Un atelier jardinage (dans l'idée de se « reconnecter » avec le sol : un animateur partage des astuces pour jardiner bio sur son balcon ou dans son jardin)

3.2.3. Comparaison avec le défi FAEP

Le défi FAAP espère encourager un changement de pratiques en limitant les conséquences sur le budget d'un tel changement. Dans le défi FAEP, la même idée de "sans les conséquences indésirables" ressort, mais c'est le confort qui ne doit pas être impacté par une évolution des pratiques : « mobiliser le grand public sur les économies d'énergie que l'on peut réaliser au quotidien sans affecter le confort. » Dans le défi FAEP, la notion de budget est présente mais plutôt présentée comme un bénéfice dû aux changements.

44

La même idée de progression sur un temps donné existe dans les deux Défi. On observe cependant une période d'accompagnement plus longue dans le défi alimentaire (8 mois au lieu de 5). Si le choix de l'objectif des 8% dans le défi FAEP est clair, nous n'avons pas trouvé d'explication à l'objectif du défi FAAP. Pourquoi ce choix de 20% d'augmentation de la part des produits bio et locaux ? On peut supposer que ce chiffre fait référence aux objectifs posés par la Loi EgAlim pour la restauration collective (20% de produits bio en restauration collective publique d'ici 2022) et évoqué une première fois lors de la proposition de loi Egalité et Citoyenneté qui obligeait la restauration collective publique à introduire au minimum 20 % d'alimentation bio et locale.

On observe également que ce qui est mis en valeur dans la communication auprès des familles est assez similaire au défi FAEP :

- visibilité de l'impact via l'outil de mesure
- convivialité
- échanges et apprentissage en collectif
- action concrète
- éducation des enfants, défi en famille

Les fondements du défi FAEP et ce que le défi FAAP en a gardé nous renseignent sur déjà sur les éléments clés de la structure et des objectifs du dispositif.

3.3. *Éléments clefs du dispositif pour les acteurs :*

Nous avons voulu identifier les éléments essentiels du défi FAAP tels qu'ils sont perçus par les différents acteurs qui y sont impliqués. Nous avons d'abord interrogé deux personnes ayant travaillé à l'organisation ou l'analyse de défis d'autres territoires. Nous retiendrons les points évoqués par Martina Tuscano (doctorante qui a suivi le défi FAAP de Mouans-Sartoux) pour répondre à la question "quels sont les éléments importants du défi, qui le caractérisent et sont nécessaires au défi" :

- « *la notion d'expérimentation au sens socio pragmatique : c'est à dire, une sorte de formalisation d'un hypothèse commune* »⁴⁵

⁴⁵ Martina Tuscano note que l'hypothèse n'est en réalité « *pas forcément commune, parce qu'elle est vraiment portée par les porteurs de projets plus que par les participants.* »

- « le fait qu'il y a une activité d'expérimentation collective, du coup d'activité, vraiment, au sens propre. »
- « une mise à l'épreuve par le dispositif de suivi des achats »

Au cours des discussions avec Magali Ruello, Laurent Hazard, Céline Arilla ainsi qu'avec des participants et à la lecture du mémoire de Manon Delbello⁴⁶, nous avons affiné les points qui forment la base du défi FAAP sur le territoire des Pyrénées Ariègeoises :

- L'aspect collectif, qui permet d'accompagner le changement par une émulation de groupe et permet l'enquête et l'intelligence collective.

« l'émulation du groupe elle est aussi du fait que ils se retrouvent à chaque fois, ils ont un accompagnement vraiment précis enfin tu vois qui est lié à leur groupe et puis ils se retrouvent entre eux quoi, c'est pas juste en fonction de leurs affinités à venir à une formation etc » (Magali Ruello, mars 2020, à propos du défi avec les acteurs de la restauration collective qu'elle accompagne)

La difficulté qu'entraîne par contre le format collectif concerne le choix de l'emplacement géographique et le poids des déplacements pour les participants, comme soulevé par Manon Delbello, ainsi que par Magali Ruello :

« question d'échelle géographique qui est importante et on l'a vue pour les familles, c'est que plus tu prends des gens qui sont très éloignés géographiquement plus c'est compliqué de créer cette émulation de groupe. Peut-être que d'avoir des groupes de territoires même au sein du PNR ce serait intéressant » (Magali Ruello)

- L'action, l'expérience concrète vécue au travers du dispositif et de ses ateliers. La mise en pratiques des différentes solutions envisagées pour une consommation durable. C'est cet aspect qui distingue le dispositif défi FAAP d'autres moyens de sensibilisation basés sur l'information seule.

« Qu'est-ce qui fait la nature du défi ? Chez les consommateurs en tout cas, je pense que c'est amener des personnes à faire l'expérience de certaines choses. [...] et en espérant qu'en faisant cette expérience là ils en gardent quelque-chose et qu'ils changent leurs pratiques de consommation. » (Laurent Hazard, avril 2020)

⁴⁶ Il serait intéressant d'interroger également les structures relais, ou d'autres chercheurs impliqués ponctuellement dans le projet CO3.

- La progression individuelle (par l'expérience collective), sur un temps prédéfini et vers un objectif fixé en amont. Cette progression est mesurée grâce à un dispositif de suivi, indicateur de l'évolution des pratiques.

« des temps collectifs avec un groupe que tu prends à un temps T de départ, donc il y a un côté aussi notion de période d'accompagnement. C'est à dire que tu fais vraiment un travail suivi avec un groupe donné pendant un temps donné » (Magali Ruello, mars 2020)

« ce qui est intéressant par rapport au défi familles c'est que t'as un truc que tu peux chiffrer quoi. Bon après le critère vaut ce qu'il vaut quoi mais je veux dire t'as un curseur. Et du coup sur la conversion quel peut être le curseur quoi ? » (Estelle, coordinatrice Civam, mars 2020)

« mais là ce que tu proposes c'est non plus de leur demander qu'est-ce qui fait qu'à l'échelle individuelle un producteur change de pratique. C'est qu'est ce qui fait qu'à l'échelle d'un territoire, on arrive à faire une transition. On est déjà sur du dispositif et non plus sur du macro » (Magali Ruello, avril 2020, lors d'un échange entre Magali, Laurent Hazard et moi-même sur les objectifs de l'étude auprès des producteurs)

Cependant, si par le défi ses organisateurs souhaitent accompagner le changement individuel, ils espèrent également impulser une dynamique plus large sur le territoire en impliquant les différents acteurs du système alimentaire :

« ce qui est un peu l'originalité de notre projet, c'est aussi... [...] cette recherche c'est à la fois en effet d'aider les consommateurs, d'aider les producteurs, mais qu'il y ait aussi un cheminement commun entre ces acteurs là. Et, une gouvernance un peu...décentralisée, enfin je sais pas comment dire mais que ça leur appartienne aussi à eux, à ces acteurs là, la façon dont ce territoire va [effectuer une transition]. » (Magali, avril 2020)

On note également ici l'envie bien présente de participer à une démarche de démocratie alimentaire. Cependant cet accompagnement plus global vers une forme de gouvernance portée par les acteurs mentionnés ici est plus l'objet du projet de Hmm Lab dans lequel notre étude s'insère. Enfin, le choix d'accompagner le territoire vers une consommation alimentaire « bio ET locale » étant expliqué dans le mémoire de Manon Delbello, nous ne reviendrons pas sur ce point. Nous nous intéresserons cependant à la pertinence de conserver les mêmes objectifs pour un défi concernant la production agricole.

Le présupposé issu de cette analyse est donc que l'on cherchera à transposer les fondements du défi FAAP suivants à un défi de producteur :

- Un format basé sur le collectif, l'action et la progression (que nous appelons « composantes » dans le reste du manuscrit.
- La promotion d'une consommation et une production bio et locales.

4. Doit-on s'appuyer sur les trois composantes actuelles pour un défi de producteurs ?

4.1. Collectif et expérience

4.1.1. La volonté d'une transmission horizontale des expériences individuelles

On observe un fort intérêt pour une forme d'apprentissage basée sur l'échange entre producteurs. Ces échanges sont considérés comme riches et souhaités. Comme pour les consommateurs ces échanges initient des « remises en question » par comparaison avec autrui. Cette transmission horizontale du savoir permet la création d'un savoir plus riche par agrégation des idées et des expériences individuelles. Nous avons rassemblé quelques verbatims afin d'illustrer cette idée, très présente dans notre corpus d'entretiens :

« il y a les formateurs qui avaient l'intelligence de jouer là-dessus et de travailler sur les expériences de chacun pour faire avancer leur discours, mais pas tous. Et c'est vrai que quand tu fais une journée de formation et puis tu t'aperçois que t'avais plutôt envie de discuter avec ton voisin de table sur ce que lui il fait et ce que toi tu fais plutôt que d'écouter un mec qui... » SH1

« après ce qui permet de progresser souvent c'est l'expérience pour nous. C'est l'expérience, le partage avec les autres agriculteurs, voir aussi les pratiques des autres. Ce qui permet aussi de remettre en question certaines de nos pratiques, réfléchir à simplifier les choses ou à intégrer de nouvelles pratiques. [...] on est meilleur sur le désherbage, du coup ça c'est aussi en discutant avec d'autres producteurs. » MH1

« [groupe de maraîchers sur les aléas climatiques, lancé en 2018] ça me paraît intéressant parce qu'on est tous un peu isolés sur nos fermes, et quand on a un truc qui tombe voilà, il y a des choses qu'on découvre de manière empirique. Alors que si il y a déjà l'expérience des autres qui est quelque part enregistrée... [...] Et c'est à mon avis intéressant d'avoir une base de données qui permette la transmission des expériences empiriques qu'on peut faire. » VF1

« et puis je sais que quel que soit...j'apprends toujours. La rencontre peut être très rapide mais quand tu rencontres d'autres producteurs tu apprends toujours quelque chose en échange. À chaque fois ça me frappe et je me dis : mais pourquoi on se retrouve pas plus souvent ? Là juste la semaine dernière on avait acheté ensemble avec deux autres maraîchers une palette de terreau bio à la Capla, donc on s'est divisé la palette sur le parking de la Capla tout en discutant, on a échangé des pratiques culturelles, des machins, etc. Mais en l'espace d'1/4h j'avais des infos, des trucs auxquels je n'avais pas pensés, auxquels eux non plus n'avaient pas pensés, à essayer tel truc. Et ça ça mériterait vraiment. » VF1

Pour l'instant, la diffusion des expériences de chacun se fait via des personnes-relais, qui jouent en quelques sortes le rôle de pivots car ces personnes sont en contact avec un grand nombre de producteurs. Elles regroupent les témoignages (souvent par filière) et diffusent par la suite les conclusions tirées des expériences diverses :

[La technicienne du CIVAM Bio 09] elle, elle le fait en bout de champ grâce à des rencontres techniques où là c'est toujours très intéressant, mais ça serait bien peut-être de le faire simplement... je sais pas. » VF1

D'autres personnes-relais identifiées sont par exemple les techniciennes de l'AFOCG et de l'AFFAP, citées par les fromagers, ou encore des vendeurs de plants pour les maraîchers :

« on achète nos plants localement à des collègues qui sont à 10km d'ici, du coup on discute beaucoup avec eux parce qu'ils font des plants, ils font un peu de légumes aussi. Ils voient passer plein d'autres maraîchers. Ça fait une espèce de hub de discussions sur les pratiques qu'on a sur nos plants » MH1

« on interagit aussi pas mal avec la technicienne de l'AFFAP, qui nous donne des conseils. Elle aussi comme elle voit aussi plein d'autres fermes fromagères, elle a beaucoup de retour d'expérience des autres. [...]c'est plutôt PAR la technicienne que transite l'information.» MH1

Ces personnes sont souvent citées, cela témoigne de l'utilité des informations que les agriculteurs en tirent, et de la confiance qu'ils leur portent.

Comme pour les participants au défi FAAP, on constate que l'échange entre producteurs ayant différents niveaux d'engagement les mènent à s'autoévaluer, par comparaison :

« C'est vrai que quand tu discusses avec les collègues qui sont pas en bio, sur des points techniques précis du cahier des charges déjà il y a plein de choses qu'ils savent pas. Mais ça ils ont qu'à aller voir le Civam. Mais ça fait du bien pour eux de discuter, ils disent "en fait je ne suis pas aussi loin du cahier des charges que ça." » SH1

4.1.2. Un format collectif nécessitant des temps d'accompagnement individuels en parallèle

Mais les problématiques individuelles de chaque exploitation sont très différentes. Peut-être est-il nécessaire d'intégrer un accompagnement individuel, en parallèle ? Une combinaison de temps individuels et de temps collectifs ? Ou encore des formats d'échanges qui permettent à chacun d'en tirer quelque chose.

« Magali m'en avait parlé, c'était hyper-flou, ça me parlait pas trop. Chaque ferme a complètement d'autres contraintes, du coup c'est hyper-complexe. Je ne sais pas, j'avoue que ça peut être super, mais concrètement là je n'avais pas forcément des idées à apporter sur comment. » NF1

4.1.3. Une revalorisation du savoir paysan par le collectif

Le collectif permet la valorisation du savoir profane, issu de l'expérience de terrain, comme le relèvent deux administrateurs du CIVAM Bio 09 :

« cette idée-là que de discuter entre nous ça a déjà une vraie valeur. On a déjà tous des vraies connaissances, des vraies expériences et des regards intéressants. [...] mais moi c'est un truc que j'ai, qui m'a passionné, enfin que j'ai apprécié dans le travail qu'on a fait dans le GIEE, c'est qu'on a appris à assumer notre regard de paysans, d'éleveurs. » SH1

La citation suivante renvoie plus précisément à la notion d'empowerment au sens de Dubuisson-Quellier et Lamine (2008), que nous avons précédemment définie :

« t'es pas véto donc tu poses des questions et on te donne les réponses. Et t'es supposé les appliquer, parce que sinon la fois d'après s'il vient et il te dit « ça tu l'as fait ? », ben non, ça me paraissait pas... et alors là laisse tomber. Et si tu questionnes, "mais vous me dites de faire ça mais pourquoi et comment, et qu'est-ce que ça fait ?", alors là mais laisse tomber. Tu te fais envoyer, parce que qui tu es pour remettre en question la parole du véto, clairement.» SH1

4.1.4. La théorie pragmatique de l'enquête mêle collectif et action

L'enquête telle que définie en amont, suppose la coopération pour formuler un problème et des hypothèses de solution et les expérimenter. Cela permet de tirer une connaissance des expérimentations réelles, et pas uniquement confirmer des hypothèses par un test sous conditions contrôlées (Hazard, 2019). L'enquête collective combine les deux aspects d'action et de collectif que nous questionnons et qui deviennent ainsi indissociables dans le dispositif que nous étudions :

« tout l'aspect GIEE ça se rapproche moi je trouve du défi FAAP. Sur l'approche globale. C'est un groupe de gens qui travaillent ensemble, qui comparent des résultats [...] Le truc chouette qui a pas trop marché moi j'ai l'impression, mais le truc chouette en théorie des GIEE c'est que tu bosses dans ton groupe, qu'il soit intra Civam ou intra autre structure, ou juste créé pour l'occasion [...] avec ou sans accompagnement d'ailleurs. Et l'idée c'était au bout de trois ans de travail de sortir des résultats : "nous on a fait ça, ça a donné ça, on a évolué positivement là-dessus, pas forcément positivement là-dessus." Et de le partager, de le diffuser. » SH1

« Et surtout on a la chance d'être dans une Cuma où on est trois ou quatre agriculteurs comme ça. Donc on échange beaucoup : on se trompe on avance, on se trompe pas tant mieux, mais en tout cas c'est passionnant. [...] Nous on fait partie d'un Ceta, d'un Ceta Agrodoci. [...] où une grande partie de la technicité est basée sur l'échange entre agriculteurs » TH2

Ajoutons ici que par la crainte d'une mauvaise interprétation du mot défi qui peut évoquer la compétition, SH1 met en avant l'importance d'une « coévolution » entre producteurs. Il rassemble ainsi l'idée d'une évolution des pratiques individuelles qui se construit à plusieurs :

« Sur le côté défi en fait, sur le terme moi je m'interroge un petit peu [...] je sais qu'en pratique ça se passe pas comme ça et que c'est pas l'idée de fond mais... dans le terme défi ça fait un peu course, et comme dans la course il y en a un qui gagne. Là c'est vraiment pas l'idée. [...] Y compris si on réutilise le schéma sur des schémas agricoles. Là vraiment on est pas là pour ça, on est là pour une coévolution. Il y aurait peut-être un mot à trouver plus de s'appuyer les uns les autres. » SH1

4.1.5. Quel potentiel créateur d'un tel dispositif

Comme pour les consommateurs, on peut se questionner sur le potentiel créateur d'un dispositif qui réunit et favorise l'échange entre producteurs, notamment autour des questions de territorialisation de l'approvisionnement ou de la distribution :

« Mais en tout cas du fait que ça existe et du fait que ça permet aussi de répondre à des marchés où on peut pas aller solo, genre RHD et tout ça justement.[...] Que ce soit pour répondre à un circuit de consommation auquel on peut pas répondre tout seul. Les appels d'offres de la ville de Toulouse c'est des tonnages... » SH1

SH1 illustre ici les possibilités qu'ouvrent une collaboration.

4.2. L'action, un levier au-delà de l'expérience

Deux enquêtés, un administrateur et un adhérent du CIVAM Bio 09, voient dans la capacité à agir une motivation au changement de pratiques vers des pratiques ayant moins recours aux traitements chimiques (voire à la conversion en bio) :

« Mais des fois c'est l'enjeu technique de sortir de cette béquille chimique où dès que t'as un problème ton technicien de coop il dit « tu passes un coup de pulvé avec ça dedans et ça ira mieux ». Il y a des gens ils en ont marre de ça et ça les fait triper de savoir s'il faut passer tel outil le matin ou le soir ou à midi, des choses comme ça. » SH1

Cependant, cela implique aussi de supporter les conséquences de nos actes, et d'endosser le poids de la responsabilité :

« Et après c'est toute la question de « qui a envie de ça » : est-ce que les gens qui ont, vers qui on va aller ou vers qui on a envie d'aller dans le schéma que tu proposes ou dans ce que tu es en train de on est en train de discuter, est-ce que eux ils ont vraiment envie de ça ? Parce que c'est aussi tellement confortable d'appeler ton véto. Parce que tu prends sur toi tous les choix de ton exploitation. Et ça c'est pas facile » SH1

Le collectif montre ici aussi ses avantages en partageant le risque entre les acteurs, comme l'explique Hazard (2019, p.12) :

« La collaboration permet également de répartir le risque entre les différents participants engagés dans une transition : c'est le cas par exemple des nouvelles formes de solidarité qui se créent entre producteurs et consommateurs dans certains types de circuit court comme les AMAPs. »

Il permet également aux acteurs de se soutenir :

« Sauf que quand le destin il va mal et que c'est toi qui a pris les décisions et que tu peux que t'en prendre à toi-même, là t'as intérêt à ce que ton groupe de parole GIEE ce qu'on veut ou "Défi évolution de l'exploitation" il soit solide et qu'ils se serrent les coudes. Parce que t'as besoin de ça aussi » SH1

A nouveau, on constate que ces deux aspects (collectif et action) sont indissociables.

4.3. Progresser dans un temps donné vers un objectif défini

Plusieurs témoignages indiquent la nécessité d'un objectif précis simple et abordable, concernant une évolution sur le plan de la durabilité environnementale, mais qui doit aussi être un bénéfice pour le producteur, sur le plan technique ou économique.

4.4. Conclusion

Les composantes formant la base du concept du défi semblent adaptées à une application de celui-ci à un public de producteurs.

5. Accompagner la transition vers un système agri-alimentaire bio et local ?

Nous avons essayé de comprendre comment les producteurs se placent par rapport à l'idée d'un accompagnement vers des pratiques alimentaires et agricoles bio et locales. Le défi FAAP encourage une consommation bio et locale, impliquant une production également bio et une distribution locale, mais qu'en pensent les producteurs du territoire ? Le présupposé, ici, est qu'un système agri-alimentaire bio et local est un objectif souhaitable pour tous. Mais est-ce réellement le cas ? Nous souhaitons ici questionner l'adhésion des producteurs à de tels objectifs et la présence d'autres critères souhaitables. Nous nous appuieront ici uniquement sur les éléments de réponse que nous ont apportés les producteurs au cours des entretiens. Si nous n'avons volontairement pas séparé « bio » et « local » dans nos questions en entretien, il semble pertinent de les traiter séparément dans cette analyse. Ces deux caractéristiques ne sont en effet pas toujours abordés conjointement par les enquêtés.

5.1. Bio :

5.1.1. Bio et local, bio si local.

Globalement, la majorité de nos enquêtés perçoivent cet objectif bio ET local comme cohérent. Plusieurs d'entre eux insistent notamment sur l'importance d'une alimentation « bio SI locale », comme plusieurs participants au défi FAAP l'avaient fait :

« pour moi bio c'est local évidemment. Pour moi c'est obligatoire d'associer les deux. » SH1

« pour moi c'était important que les clients sachent que tout est fait dans la région. Que moi je veux pas être bio, je trouve que le bio qui traverse le monde pour arriver dans nos assiettes pour moi ça n'a pas de cohérence, donc l'empreinte carbone est énorme. » NH3

« J.Locqueville : le défi ça parle de bio et de local à la fois [...] VF1 : logique et nécessaire ! Oui, en fait je trouve que c'est une façon d'aborder l'alimentation et la relocalisation de l'alimentation de qualité [...] » VF1

5.1.2. Un objectif stimulant pour certains

La conversion en agriculture biologique répond pour certains à un besoin de reprendre la main sur leurs pratiques et à un besoin de pouvoir et de savoir agir :

« Mais des fois c'est l'enjeu technique de sortir de cette béquille chimique où dès que t'as un problème ton technicien de coop il dit « tu passes un coup de pulvérisateur avec ça dedans et ça ira mieux ». Il y a des gens ils en ont marre de ça et ça les fait triper de savoir s'il faut passer tel outil le matin ou le soir ou à midi, des choses comme ça. » SH1

« (conversion de son fils) C'est là où j'ai réussi à le convaincre, je lui disais : mais ce que tu fais jusqu'à présent c'est vraiment pas compliqué, tout le monde peut le faire : tu as un problème d'adventices tu fous un coup de glyphosate, un coup de ceci-cela, c'est même pas marrant. Alors que là on se creuse la tête, on fait des outils, on construit des outils même, parce que l'outil parfait n'est pas encore trouvé donc on s'en construit. Et surtout on a la chance d'être dans une Cuma où on est trois ou quatre agriculteurs comme ça. Donc on échange beaucoup : on se trompe on avance, on se trompe pas tant mieux, mais en tout cas c'est passionnant. » TH2

« tu peux tout sous-traiter presque. [...] Tu peux sous-traiter tes affaires économiques à ton banquier et à ton comptable, tu peux sous-traiter l'aspect sanitaire - véto à ton vétérinaire, tout l'aspect sanitaire - plantes à ton technicien de coop, tout l'aspect machinisme à ton vendeur de matériel. Sauf que dans tout ça, à qui tu sous-traites, à des mecs qui ont des choses à vendre. » SH1

Cependant, si c'est une motivation forte au changement de pratiques pour certains, est-ce le cas de tous ? Le confort qu'apporte la délégation de la responsabilité n'est pas négligeable :

« Et après c'est toute la question de « qui a envie de ça » : est-ce que les gens qui ont, vers qui on va aller ou vers qui on a envie d'aller dans le schéma que tu proposes ou dans ce que tu es en train de on est en train de discuter, est-ce que eux ils ont vraiment envie de ça ? Parce que c'est aussi tellement confortable d'appeler ton véto. Parce que tu prends sur toi tous les choix de ton exploitation. Et ça c'est pas facile » SH1

Cela nous invite à essayer d'identifier la diversité de motivations qui peuvent inciter au changement de pratiques, notamment en agriculture biologique.

5.1.3. Un avis contre

Un producteur interrogé considère la promotion d'une consommation bio ET locale comme restrictive voire injuste pour les autres exploitants. Cet enquêté a insisté sur le fait que « *le bio comme je vous le disais, ça fait pas partie de mes valeurs.* » (NH3) Ce producteur trouve que le défi des familles devrait impliquer des producteurs locaux qui ne sont pas forcément en bio :

« bio ET local ça me va pas. Je trouve que c'est beaucoup trop restrictif, et c'est peut-être même pas forcément très correct. Parce qu'il y a plein de gens qui travaillent beaucoup mieux que du bio et qui donc ne vont pas faire de ce défi. Et je trouve ça dommage. Moi je parle maintenant d'agriculture raisonnée, d'un élevage du bien-être animal, que du bio. » NH3

Il nous faut préciser ici qu'il s'agit d'un producteur qui n'est pas certifié en agriculture biologique. Parmi nos enquêtés, seulement deux ne sont pas certifiés. Le deuxième enquêté non bio trouve les objectifs cohérents et ne mentionne pas de rejet envers la mise en avant du caractère biologique. Cependant, il aurait été intéressant de collecter l'avis de plus de producteurs non bio et plus spécifiquement de producteurs non bio aux types de productions différentes et aux profils sociologiques variés. Rappelons enfin que nous n'avons pas cherché à enquêter un échantillon représentatif des producteurs du territoire. Ainsi, ces éléments de réponse concernant l'adhésion des enquêtés aux objectifs d'un système agri-alimentaire bio et local ne montrent en rien l'avis global de tous les producteurs du territoire envers cette question. Cette précision est d'autant plus importante que le public ciblé par un défi de producteurs est susceptible d'être très différent du public que constituent nos enquêtés. Cependant, le témoignage de NH3 illustre bien le caractère clivant de l'agriculture biologique dans les représentations collectives. Ce clivage semble également être lié au fait que l'agriculture biologique soit définie par un cahier des charges, forcément moins souple que le local par exemple. Ainsi, la présence d'un cahier des charges, nécessaire à la garantie de la qualité, incite les acteurs à être « pour » ou « contre » et permet moins de nuances. Derrière ce terme « bio » se cachent pourtant des aspects divers qui ne sont pas toujours aussi clivant. On observe par exemple dans le témoignage précédent, l'intérêt de NH3 pour les questions de bien-être animal.

5.1.4. Limites du bio

Plusieurs témoignages mettent en avant les limites du « bio », pour différents aspects :

- VH2 perçoit le cahier des charges bio comme une entrave à l'inventivité humaine, menant à des incohérences comme l'augmentation de l'utilisation d'outils polluants tels que la débroussailleuse :

« Oui, bio et local c'est l'idéal, un peu dans les limites que j'évoquais tout à l'heure. Bio c'est bien sympathique, c'est nettement mieux que le conventionnel industriel. Mais il y a cette partie idéologique consistant à confisquer à l'homme la possibilité d'utiliser mieux que ce que propose mère-nature qui me pose un problème. »

« c'est ce qui me pose problème dans le bio, c'est cette élimination d'office des produits inventés par l'homme. C'est une grosse erreur. C'est une grosse erreur parce que ça veut dire qu'on interdit à l'homme d'inventer des produits qui sont mieux que ce que nous propose la nature. Et ce que nous propose la nature c'est pas toujours terrible. » (VH2)

- Des pratiques bio ne signifient pas forcément un accord total avec le cahier des charges qui les encadre :

VF1 « au niveau des pratiques j'étais en bio dès le départ, par contre je me suis certifiée qu'en 2008. Parce que je trouvais, je ne voulais pas me certifier, je trouvais le cahier des charges pas assez costaud, j'étais en désaccord avec. Je voulais pas cautionner »

- Un objectif en théorie souhaitable, mais en pratiques pas toujours synonyme de viabilité et de durabilité, notamment économique, sans changement profond du système :

« On n'est pas là pour envoyer tout le monde vers la bio et la moitié au casse-pipe » SH1

Ce point encourage l'idée d'accompagner un changement de pratiques plus progressif qu'une conversion.

- Des doutes quant aux capacités d'une agriculture bio généralisée à nourrir la planète :

« Après est-ce que c'est bien que tout le monde passe en bio ? Moi j'entends qu'il se dit de tout, mais au niveau nourrir la planète, on va être 9 milliards d'habitants, il faudra nourrir tout le monde, est-ce que en étant tous en bio c'est faisable ? Honnêtement je ne peux pas te dire oui ou non, j'en sais rien. Par contre ce que je sais c'est qu'on peut travailler différemment même en conventionnel, même sans être en bio. » TH2

Cela repose la question : une transition vers quoi ? vers quel objectif souhaitable doit-on tendre ?

5.1.5. Conclusion

Une conversion en bio ne semble pas un objectif pertinent du défi, du moins pas l'objectif officiel à promouvoir :

- Le cahier des charges induit une difficulté de conciliation avec une évolution progressive et individuelle où chacun peut identifier les solutions qui l'intéresse.
- Un objectif qui ne motive pas tout le monde, car tout le monde n'adhère pas aux valeurs de ce label, même lorsqu'ils défendent des valeurs écologiques. Cette délimitation des pratiques est parfois jugées trop haute, parfois pas assez exigeante, parfois décalée des objectifs des individus. Ce terme paraît trop clivant pour rassembler des producteurs au sein d'un défi.
- Pas de consensus parmi les enquêtés sur le fait qu'il soit possible pour tous de réaliser une conversion (dans l'état actuel des choses). Un travail sur l'approvisionnement semble notamment nécessaire en amont.

Néanmoins, il est possible d'encourager des pratiques qui vont dans ce sens en outillant les producteurs sur des points (techniques, mais pas que) plus précis sans viser une correspondance au cahier des charges.

5.2. Local

5.2.1. Introduction

Contrairement au mode de production biologique, le terme local n'est pas délimité par un cahier des charges. Cela a notamment pour conséquences l'impossibilité de classer des exploitations en deux catégories « locales » ou « non locales ». En effet, la majorité des producteurs enquêtés s'insèrent dans plusieurs réseaux de distribution comme d'approvisionnement. Certains vendent à la fois une partie de leur production dans un cercle géographique très restreint et une autre partie à échelle nationale (ou internationale, ce qui n'est pas le cas dans nos enquêtes). C'est le cas de deux de nos enquêtés, qui ont plusieurs productions :

« [ma fille] fait le marché [...] ici à un restaurant assez connu [...] qui ne travaille qu'avec des produits bio et locaux. [...] on vend des colis par correspondance un petit peu sur Nice, Antibes, deux à trois fois par an. » TH2

« tout ce qui est produits laitiers et légumes on est sur du ultra-local, je pense pas qu'on ait des légumes qui partent pas plus loin que 20-25 km d'ici. Sur la viande par contre, moi sur la viande de bœuf pour le coup on continue à expédier... un peu partout

en France. [...] ça part sur Marseille, Valence, Montpellier, Toulouse, Bordeaux, ouais un peu partout quoi. » MH1

Pour ces deux exemples, ce sont les colis de viande qui sont vendus plus loin dans le Sud-Est de la France. On peut donc s'interroger sur les freins qui s'appliquent spécifiquement à ce produit, plutôt que sur les freins pour eux à utiliser des modes de distribution locaux (ce qu'ils font déjà). Nous verrons plus loin que pour ces deux exploitations s'appuient surtout sur la vente directe, ou sur des intermédiaires non professionnels (amis, famille). D'autres n'utilisent au contraire qu'un seul mode de distribution (uniquement un boucher pour DF1, la livraison de commandes chez les particuliers pour VH2). Parmi nos enquêtés, aucun ne vendait qu'à destination de l'export. Pour la plupart de nos enquêtés, les produits étaient vendus en Ariège et à Toulouse ou ses communes périphériques, via divers modes de distribution : marchés, épiceries, livraison, restaurants, négociant.

De plus, si l'on pense spontanément à la distance géographique que les produits parcourent pour être vendus, le terme local questionne aussi l'approvisionnement des exploitations en divers ressources : engrais, paillage, nourriture animale, ingrédients pour la transformation, etc. Comme pour la distribution, on constate parfois l'utilisation de plusieurs réseaux aux échelles géographiques différentes :

« On achète toutes les farines locales, on va entre Mirepoix et Volvestre. Et la farine de maïs on va je crois dans le Gers. [...] Enfin pour le foin on va dire que le plus loin qu'on est allé c'était Lezat. [...] les céréales, donc en Ariège il y a quand même la Capla, plutôt quelque chose de départemental, pas à 100 % [...] Et puis sinon pareil la féverole on l'achète chez notre meunier donc bon, on essaye de se débrouiller comme ça [...] Je crois que c'est transformé en France mais la luzerne elle vient d'Italie ou de je sais pas où. En tout cas c'est moyennement local. » NF1

Le critère local ne possède pas de limite nette et consensuelle de distance géographique. Pour certains consommateurs il s'agira du kilométrage, pour d'autres d'un territoire délimité comme le département, la région, ou le pays. De plus derrière le terme local se trouvent de multiples définitions impliquant des valeurs diverses qui ne sont plus de l'ordre de l'échelle géographique. Des concepts différents s'entremêlent parfois, comme local, circuits courts et vente directe qui impliquent pourtant des notions bien distinctes. Les derniers mettant l'accent sur le nombre d'intermédiaires plutôt que sur l'échelle géographique. Nous nous sommes intéressés ici à la perception du local par les producteurs. Trouvent-ils cela pertinent d'accompagner une territorialisation de l'approvisionnement et de la distribution ? Souhaitent-ils encourager une consommation locale ? Et qu'entendent-ils par local ? Enfin, nous nous sommes interrogés sur les freins actuels à une territorialisation.

Sont-ils les mêmes pour la distribution et pour l'approvisionnement ? Ainsi que sur les démarches déjà en cours sur le territoire.

5.2.2. Avis sur le local

Encourager une consommation locale semble une cause propice à réunir tous les producteurs que nous avons enquêtés, une conviction partagée. Tous abordent la production locale (approvisionnement et distribution) comme un objectif vers lequel ils tendent, ou comme le fer de lance de leur exploitation :

« pour moi c'était important que les clients sachent que tout est fait dans la région. »
NH3

« Je ne conçois pas d'élever des animaux ici pour les envoyer à l'exportation. Or c'est la pratique habituelle dans la très large majorité de ceux qui font de la viande bovine [...] Je préférerais changer de métier que de faire ça. » VH2

TH2 *« Et même si demain ils l'achètent à mon voisin, ou même s'ils vont l'acheter à un magasin mais qu'ils font l'effort d'acheter du local et du bio ça me gêne pas. »*

Pour TH2, l'augmentation du nombre de consommateurs qui se tournent vers l'achat auprès des producteurs est une bonne chose pour le territoire et le système alimentaire, bien au-delà des bénéfices qu'il pourrait lui-même en tirer. Cependant, HH1 mets en garde contre l'idéalisation des projets de relocalisation lorsque ceux-ci ne prennent pas en compte les modes de production aux-mêmes et se font aux dépens d'autres aspects.

5.2.3. Définition du Local ?

La recherche de lien au territoire s'amplifie avec la globalisation. Ce mouvement collectif de retour vers le local peut être perçu comme une forme de « résistance alimentaire » face à la mondialisation. Il témoigne d'une volonté des mangeurs, mais aussi des acteurs du système alimentaire, de se réapproprier l'alimentation. Cette réaction face à la globalisation renvoie à la notion de risque alimentaire qui est lié à l'identité du mangeur (Poulain, 2002, p. 83) par le principe d'incorporation : l'acte alimentaire va au-delà de l'ingestion de nutriments, il fait également appel à l'incorporation d'un « imaginaire » (Fischler, 1990, p. 80). Le contact avec un aliment inconnu mène à une crise identitaire, liée à la crainte inconsciente mais toujours présente d'incorporer le mauvais objet. Ce risque est habituellement régulé par la culture, mais dans le contexte actuel de mondialisation,

d'industrialisation et d'abondance de l'alimentation, les aliments portent de moins en moins d'identité. L'individu ne sait plus qui il est : « Si nous ne savons pas ce que nous mangeons, ne devient-il pas difficile de savoir, non seulement ce que nous allons devenir mais aussi ce que nous sommes ? » (Fischler, 1990, p. 70). De plus, l'industrialisation a fait perdre en partie la fonction socialisatrice de l'alimentation, également indispensable à la construction identitaire. En réaction avec cet éloignement entre le mangeur et les produits alimentaires, on observe actuellement une volonté de rapprochement notamment par la valorisation du local et des aliments du « terroir ». Cependant, si le local semble faire l'unanimité tant chez les consommateurs que chez les producteurs que nous avons enquêtés, cette appellation réunit des modes de production multiples et une diversité de provenances liées aux dimensions diverses qui lui sont associées. En effet, ce terme renvoie tout d'abord à la localisation, derrière laquelle on perçoit essentiellement des valeurs environnementales liées aux émissions de CO₂ des modes de transport. Cependant, d'autres dimensions sont associées au qualificatif « local », empêchant une réduction de celui-ci à une simple délimitation géographique ou à une réaction face à la délocalisation. Lagneaux (2017) s'est intéressée aux différentes dimensions qui caractérisent le local. Elle s'est appuyée sur une étude approfondie d'une ferme produisant du fromage de chèvre, en observant et questionnant la fabrication et la vente des produits. Pour définir la localité d'un produit, le producteur enquêté par Lagneaux (2017) intègre :

- La distance géographique : le circuit parcouru pour vendre le produit, la proximité géographique entre le lieu de production et le lieu de vente. L'article fait référence à l'étalon de mesure d'un circuit court de 70 kilomètres. Il semble en effet intéressant d'essayer d'évaluer la distance limite considérée comme locale par le producteur. Cependant nous n'avons pas collecté d'éléments de réponse précis de ce type lors de nos entretiens.
- La distance géographique : la provenance des produits qui entrent dans la composition du produit et la nourriture animale. Nous ajouterons ici les diverses matières utilisées pour d'autres types de production, comme les engrais.
- La proximité relationnelle entre producteur et consommateur. En effet, le contact direct ou non entre le producteur et le consommateur, le type d'intermédiaire (revendeurs, épicerie, groupement d'achat) impacte la perception du caractère local. Le recours au premier (revendeur) est perçu négativement dans le cas étudié par Lagneaux, alors que le second (épicerie) est vu comme « un maillon supplémentaire enrichissant le tissu local

». Le produit est dans ce cas identifié comme produit par le vendeur ou perçu comme produit par un fermier ou un paysan en contact avec ce vendeur et proche de lui. On identifie aussi le cas particulier de la commande par Internet, où le contact virtuel augmente la distance relationnelle. Bien que producteur et consommateur puissent échanger directement des informations similaires sur le produit, comme au marché par exemple, le lien n'est pas perçu pareil.

- La dimension temporelle : l'ancrage dans le tissu local des pratiques et des savoir-faire utilisés, renvoient au caractère local si elles rappellent ceux des habitants et producteurs précédents, si elles perpétuent une culture culinaire (même si les techniques de production ont changé). A cela s'ajoute l'intégration du produit par rapport aux images locales, par les couleurs, formes, goûts, nom etc.
- La capacité à répondre au besoin d'une fabrique d'aliments de qualité à un prix accessible au plus grand nombre. Autrement dit la justesse du prix, notamment par rapport aux qualités organoleptiques du produit. Dans l'exemple étudié, l'éleveur dénonce même la disposition de certains consommateurs qualifiés de « mangeurs d'idées » à payer leur produit à un prix plus élevé que le coût affiché. Pour cet éleveur, cela « *légitimerait la production industrielle low cost* » en donnant l'image que les produits de qualité sont réservés aux gens qui ont les moyens.

Nous constatons à la lecture de cet article la combinaison de ces différentes dimensions dans la définition du local par l'acteur concerné. Nous nous sommes intéressés, dans le discours des producteurs que nous avons enquêtés, à identifier les dimensions qu'ils y associaient.

L'utilisation des ressources locales, opposée à l'importation de ressources lointaines, est mentionnée à plusieurs reprises :

« je comprends pas qu'on en fasse venir des tonnes et des tonnes des États-Unis ou du Brésil, mais surtout parce que je me rends compte... [...] mais on arrive à faire des protéines avec des féveroles, avec des pois, avec des vesces. Avec de la luzerne. Tous ces trucs qui poussent très bien ici, que des agriculteurs seraient prêts à produire beaucoup plus que ça. Et voilà, le problème c'est qu'aujourd'hui on t'importes du soja qui est fait au Brésil d'ailleurs au détriment de la forêt amazonienne, à un coût inférieur à ce que valent les pois ou de la féverole ici. C'est ça qui est lamentable, c'est la mondialisation que veux-tu. » TH2

« l'idée étant de valoriser au maximum les ressources locales. Ici on a de l'herbe qui pousse, ici comme à plein d'autres endroits ailleurs. Il y a de l'herbe qui pousse, on élève des ruminants donc c'est quand même assez logique qu'ils mangent de l'herbe. » VH2

La proximité sociale ressort en effet également, notamment dans l'entretien avec TH2, où le choix de la vente directe s'explique en partie par la proximité relationnelle qu'elle permet, et les retours sur ses produits qu'en font ses clients. Inversement, le lien social ouvre des portes pour la vente directe. On l'a vu pour SH1 qui a trouvé des opportunités de distribution par l'intermédiaire de son club de danse, par la fille de TH2 qui vend à son équipe de rugby, ou encore à TH2 lui-même par les contacts de sa femme :

« Et ensuite ma compagne est originaire, du moins professionnellement, de la Côte d'Azur, et on vend des colis par correspondance un petit peu sur Nice, Antibes, deux à trois fois par an. [...] En fait le succès de la vente directe c'est ça, c'est par connaissances. » TH2

Dans ce dernier exemple on observe un éloignement géographique au profit de la connaissance des personnes.

Le parcours qui a amené TH2 à la vente directe et à continuer d'utiliser ces réseaux de distribution nous amène à la notion de résilience, à la fois sur le plan environnemental, économique et socialement satisfaisant pour le producteur :

« la vente directe je vais t'expliquer j'y suis venu par force. [...] La crise de la vache folle ça a été terrible pour tous les éleveurs, puisque ça a été une crise telle que on pouvait même pas vendre un animal. [...] Donc moi j'étais en train de me constituer mon exploitation avec beaucoup d'emprunts et de dettes à rembourser, il était hors de question que je ne vende pas mes animaux. Donc je me suis tourné vers ça. Je me suis tourné vers le bouche-à-oreille [...] Et mes frères et sœurs, les amis de mes frères et sœurs, mes amis etc., j'ai commencé comme ça. Et finalement après tu... parce que c'est rémunérateur, parce que tu fais plaisir à des gens. [...] j'ai trouvé un écho de la part des consommateurs [...] c'est quand même très valorisant parce que les gens aiment beaucoup. » TH2

« Mais très peu, tout simplement parce qu'on est dans un système où on a besoin de, d'une marge à l'hectare sur la vache pour pouvoir assurer nos arrières, et c'est avec la vente directe qu'on l'a ça. » TH2

Ce mode de distribution lui a permis de s'en sortir lors d'une crise sanitaire bouleversant toute la filière bovine. TH2 a maintenu la production de viande et la vente directe (au lieu d'un élevage de reproducteurs voués à l'export) malgré une réticence à amener ses animaux à l'abattoir, car ce système lui convenait économiquement et lui apportait satisfaction par la reconnaissance de ses clients. A cela s'ajoute une cohérence avec ses convictions environnementales, qui participe à son bien-être. Il semble avoir trouvé un équilibre durable.

Pour d'autres, c'est encore une dimension différente qui ressort, pas directement associée au lien social ni à l'empreinte carbone lié à la distance. Il s'agit cette fois d'encourager l'économie locale :

NH3 « Donc moi je suis plutôt, même si c'est plus cher je préfère faire travailler des petites entreprises pour refaire des toitures ou des murs ou des travaux quelconques, ou acheter du matériel, je fais toujours attention de le faire dans la région en priorité. [...] c'est des petites structures familiales, c'est plus cher, mais si on ne fonctionne pas avec la proximité nous on a aucune raison d'être. »

NF1 « J. Locqueville : tu disais tout à l'heure, c'est la provenance le point... NF1 : oui, et puis l'économie locale : là on fait vivre quelqu'un qu'on est allé voir, qu'on connaît... enfin qu'on connaît, qu'on a rencontré. Ça reste dans, ça repart pas à l'autre bout du bout. Et puis on donne pas de l'argent à la plateforme, plateforme de vente en gros. C'est un peu des questions aussi comme ça. »

Les choix de provenance, en termes d'approvisionnement, impliquent également des problématiques géopolitiques et éthiques lorsqu'ils ne peuvent s'effectuer localement :

« On fait hyper attention aux provenances : on achète pas en Turquie, on achète pas en Chine, on achète pas au Brésil. Ça c'est un peu les trois trucs. C'est hyper-important pour nous. » NF1

La proximité géographique, elle, pose d'autres questions. Vendre à Toulouse, lorsqu'on est producteur en Ariège, est-ce local ? Si Toulouse est perçu comme lointain tant sur le plan géographique qu'identitaire (en témoigne les nombreuses références aux « bobos » toulousains) pour nombre d'ariégeois, il semble important de se questionner sur la prise en compte des interactions ville-campagne, et sur la dépendance des métropoles aux territoires ruraux environnants.

« les Toulousains ils ont le droit de manger de la bonne viande aussi ! » SH1

De plus si l'on place notre regard uniquement sur les émissions de CO₂, VH2 remet également en question la pertinence de livrer individuellement sur les petites routes de montagne plutôt que plusieurs clients à Toulouse.

Ces différentes dimensions du local éclairées par les angles de vue de plusieurs producteurs invitent les porteurs d'un projet d'accompagnement à la territorialisation à s'interroger sur l'interconnexion de ces différentes dimensions

5.2.4. Dans la distribution, un besoin de concertation émerge

Des contradictions sont visibles dans les filières de distribution, démontrant des perceptions variables des opportunités de vente sur le territoire. Nous prendrons ici pour exemple le cas de l'élevage bovin, qui est ressortie au cours de nos entretiens. Deux éleveurs pensent que le marché de la viande bovine est saturée en Ariège :

SH1 « Localement en vente directe en bovin c'est archi-blindé. »

MH1 « En Ariège tout le monde fait du veau ou du bœuf, et c'est pas possible de consommer localement toute la production ariègeoise je pense. »

Au contraire, un autre éleveur exprime des difficultés à fournir ses clients :

« Là je cherche pas les clients, là je fuis les clients ! Je peux pas les approvisionner. [...] c'est un vrai problème, parce que c'est une contradiction : on disait au début que c'est quand même assez lamentable qu'on soit dans des zones où on peut produire et où on produit facilement de la viande, élevée à l'herbe dans des super conditions, et qu'on expédie à l'export, alors qu'on a des gens comme moi ou d'autres qui peuvent même pas fournir leurs clients locaux. [...] Donc là aussi, il y a un besoin d'organisation collective de manière à ce que quand je ne peux pas fournir il faut que ce soit un collègue qui produit dans les mêmes conditions ou des conditions semblables, qui fournisse. »

Une habitante du territoire observe également régulièrement la présence de vente de viande bovine produite hors de l'Ariège dans les boucheries du département. Ces témoignages contraires illustrent le manque de communication entre les différents réseaux. .

Pour encourager une consommation bio et locale, il faut que la distribution soit bien organisée localement. VH2 détaille plus précisément l'organisation actuelle pour pallier à ses difficultés ainsi que ce qu'il souhaiterait voir se mettre en place :

« [Actuellement] c'est une organisation au pied levé [...] si j'ai pas d'animaux disponibles je dis à mes clients : j'ai pas d'animaux disponibles, si vous voulez de la viande ça sera celle d'un collègue. Il faut que je trouve un collègue qui a un animal disponible qui est en bio, et qui est OK pour faire la manip. [...] il s'agit pas d'acheter de la viande et de la revendre [...] mais au moins ça permet aux clients habituels qui au bout de trois mois n'ont plus de viande de s'approvisionner en viande locale de qualité. Donc voilà, mais ça il faudrait s'organiser collectivement. Et qu'il y ait, qu'on fasse pas ça comme je disais tout à l'heure au pied levé. Il faudrait être un groupe de quelques éleveurs qui travaillent de la même façon, qui proposent un produit assez similaire. De manière à pouvoir déjà régulièrement approvisionner nos clients habituels, et en plus approvisionner d'autres clients. Pour convertir d'autres gens aux circuits courts, à la vente directe et aux produits locaux. Nous producteurs si on est

incapables de leur proposer quelque chose il faut pas s'étonner qu'ils aillent à Carrefour. » VH2

Un besoin de concertation entre producteurs et distributeurs est aussi perceptible. On peut d'ailleurs noter qu'un travail est mené par le CIVAM Bio 09 pour accompagner les établissements de restauration collective à formuler des appels d'offre auxquels les producteurs locaux seront à même de répondre, ce qui n'était pour l'instant pas le cas.

5.2.5. Approvisionnement

Les problématiques sont différentes pour l'approvisionnement, qui implique des producteurs aux deux extrémités de la transaction. Les témoignages montrent cette fois une difficulté à se fournir, appuyé par des témoignages de fournisseurs qui ont trop de demande. Prenons l'exemple de la luzerne, avec un fournisseur et un producteur en recherche :

« je ne peux pas fournir suffisamment de luzerne pour approvisionner la demande. » (VH2)

« Et après en élevage caprin il y a beaucoup cette histoire de luzerne là, qui est un peu... aussi les céréales, donc en Ariège il y a quand même la Capla, plutôt quelque chose de départemental, pas à 100 %. Et puis sinon pareil la féverole on l'achète chez notre meunier donc bon, on essaye de se débrouiller comme ça. Et la luzerne on a changé je crois tous les ans. On a commencé à prendre chez la même personne qu'une copine et puis on a changé, après on est allé jusque dans le Lauragais. Et là en fait on a un gros problème de stockage, on est passé en granulé et voilà. [...] à la Capla. Je crois que c'est transformé en France mais la luzerne elle vient d'Italie ou de je sais pas où. En tout cas c'est moyennement local. » NF1

Ici le problème est lié à la forme sous laquelle la luzerne est achetée. L'offre en granulé n'est pas locale. On voit bien ici que le problème implique également les établissements de transformation, et plus uniquement la recherche de solution via la vente directe ou une meilleure connexion entre fournisseur et acheteur.

Pour d'autres produits, NF1 note même l'absence de fournisseur. Prenons l'exemple des noisettes en bio :

« Il y a de grosses questions sur les provenances des graines, des noisettes, des amandes : il est quasi-impossible de trouver en France un producteur bio, à part à des prix exorbitants. [...] là on fait plus ou moins confiance à un mec qui dit qu'il est en train de changer. On est allé le chercher près de Auch je crois. Donc on est dans le Sud-Ouest. Mais après ça nous a quand même posé des questions parce qu'il fait

quand même des traitements. Et après c'est des noisettes de je sais plus où, Montpellier... » (NF1)

Une coopération entre acteurs pourrait permettre de connaître les besoins et d'adapter les cultures. Sans pouvoir affirmer que ce soit un rôle ou un objectif pertinent pour le défi de producteurs, qui s'intéresse aux pratiques individuelles plus qu'à une organisation à l'échelle macro du territoire, on observe que cette thématique interroge et suscite des volontés de changement.

Notons enfin une complémentarité d'un objectif de territorialisation avec les démarches en cours sur le territoire :

« la Capla, c'est la coopérative de la vallée de la Leze. Et en plus là il y a toute une partie des producteurs qui fait partie du PNR donc... qui eux sont vraiment en train de développer un... en fait ils se sont rendus compte qu'au niveau des céréales ils étaient en train de perdre depuis des années de plus en plus d'argent, ça allait pas par rapport aux cours mondiaux et tout ça. Et donc plutôt que de demander à leurs producteurs, enfin aux producteurs de la coopérative de produire des céréales qui étaient destinées à l'export et qui seraient pas rentables, de relocaliser complètement. Et les producteurs de céréales produisent des céréales à destination des éleveurs du département, en circuit court. » (VF1)

A cet exemple nous pouvons ajouter le projet de définition de la Toile alimentaire, en cours sur le territoire et initié par le PNR-PA dans le cadre du PAT. Ce recensement des flux entrants et sortants donnera plus d'informations sur la situation actuelle de l'approvisionnement et de la distribution.

6. L'importance des liens entre acteurs

6.1. Les relations entre producteurs font face à des difficultés

Nous avons constaté précédemment le besoin de concertation entre acteurs, notamment entre producteurs d'un même territoire. Dans nos entretiens, on observe une volonté d'augmenter les échanges d'expériences et la coopération entre acteurs. Ceci appuie encore l'idée qu'une évolution des pratiques doit passer par une participation collective. En effet dans de nombreuses situations l'échange a été exprimé comme un outil efficace pour partager des bonnes pratiques et débloquer des situations problématiques.

Cependant, nous observons aussi que la nature des liens entre producteurs pose parfois des difficultés, elle ne va pas toujours de soi.

6.1.1. Des tensions à ne pas négliger

Afin d'illustrer certaines difficultés relationnelles qui sont apparues au cours de nos échanges, nous choisissons parmi différents propos recueillis sur le sujet, la description de l'ambiance du marché de Saint Giron par (SH1) :

« Le marché de Saint-Giron c'est tendu [...] T'as l'impression que tout le monde s'entend bien, et en fait quand tu y vas le matin une fois à 6h pour avoir une place ou pour garer ton camion c'est la guerre. Ça en vient aux mains rarement heureusement mais en tout cas les mots ils volent. Et ça c'est super dur, quand t'y vas le matin la boule au ventre... »

Cet extrait rappelle que les relations au sein du milieu agricole ne sont pas toujours paisibles. Ces tensions peuvent provenir de diverses origines dont nous ne traiterons pas tout le spectre ici (concurrence économique, interférence idéologiques, difficultés de communication, ...). L'importance ici est de ne pas oublier ces tensions, qui représentent un changement majeur en comparaison du défi FAAP au sein duquel ces contraintes sont moins présentes.

6.1.2. Un frein puissant à l'expression des difficultés

Un deuxième aspect posant problème dans le lien entre producteurs qui nous a semblé particulièrement intéressant a été mis en lumière par le témoignage de (SH1) :

SH1 « Ça c'est une des grandes maladies du monde paysan, c'est qu'exposer ses problèmes... [...] discuter des choses qui marchent ça c'est assez facile, ça marche bien. [...] Dire « au secours j'ai un problème » c'est très difficile. [...] c'est parce qu'il y a la fierté de ne pas vouloir dire « salut je suis dans la merde ». Soit j'ai fait une connerie, soit je ne comprends pas ça, soit je me suis fait dépasser par les événements. Soit : je vois bien que j'ai fait les mauvais choix mais j'ai du mal à en sortir. [...] Et pourtant au GIEE je n'ai pas de problème, tous les collègues c'est des potes, je n'ai pas de souci [...] Et après je pense que c'est un truc qui est tellement profond dans le monde agricole, c'est un truc qui est long à évoluer. [...] je sais que le regard des autres, des collègues proches dans mes réseaux ou des collègues hors de mon réseau ça compte, ça a une importance. C'est pour ça aussi que j'en parlais tout au début par rapport à l'évolution des pratiques : quelqu'un qui passe ses clôtures au Roundup ou à la débroussailluse, dans le regard collectif des voisins, des collègues, ça a un impact, ça a un enjeu. [...] Alors ça peut avoir cet aspect positif dans le sens : on peut se servir de ça pour faire évoluer ou pour lancer des évolutions. Et ça a cet aspect négatif où des fois c'est bloquant pour discuter. »

L'étude de cette difficulté des producteurs à évoquer les problèmes qu'ils rencontrent semble nécessaire au cours de la conception du défi. Comment agir sur cette difficulté ? En effet, la délibération collective nécessite de pouvoir parler tant de ce qui fonctionne de ce qui pose problème. Un passage intéressant de cet extrait d'entretien est

l'explication qu'un tel blocage n'est pas lié à un problème de confiance dans le réseau d'expression.

Néanmoins, le discours de (SH1) met en avant le poids de la pression sociale. Si celle-ci peut dans certains cas pousser au changement afin de rester dans la norme, elle engendre en contrepartie des effets négatifs qui ferment une part du dialogue entre producteurs. Le domaine de l'alimentation, dans son ensemble, fait face à une pression sociale forte. Cette culpabilisation des pratiques rappelle en effet celle qui pèse sur les consommateurs.

Nous observons donc ici deux sujets entremêlés à partir desquels il serait intéressant d'approfondir la réflexion :

- - La pression sociale ressentie par les producteurs, qui risque de s'intensifier alors que l'alimentation devient un sujet qui préoccupe de plus en plus la société civile.
- - Un blocage de la parole lorsqu'il faut exprimer ses difficultés, même dans un réseau amical.

Il ne s'agit pas de traiter directement ces sujets dans le cadre d'un défi mais plutôt de les prendre en compte dans la conception de celui-ci afin de ne pas en subir les conséquences. A noter que certains réseaux se placent déjà sur ces sujets comme le décrit (SH1) qui « *rentre un petit peu dans une structure qui s'appelle Solidarité Paysans, [...] sur l'accompagnement des paysans en difficulté.* »

6.2. Liens entre consommateurs et producteurs

Nous commencerons ici à traiter des relations entre des producteurs et des acteurs extérieurs au monde agricole par le biais d'un extrait de l'entretien réalisé avec (TH2), qui constate le départ des nouveaux consommateurs amenés par le confinement :

« Le confinement terminé il y en a beaucoup qu'on ne voit plus, et qui recommence à aller bouffer chez Mac Do et acheter de la merde. C'est pour ça que je suis en colère [...] alors peut-être que je suis là moi un petit peu trop pressé, parce que évidemment que s'ils ont pris un colis de 6kg de viande, ils en ont assez pour l'instant et peut-être qu'ils reviendront et qu'ils en reprendront. En tout cas on a que des belles appréciations de tous ces gens-là, on verra bien. Mais ils étaient un petit peu obligés de faire ça, c'est pas évident. »

Cet extrait met en avant plusieurs sujets :

- La "colère", qui témoigne de l'importance de ces relations.
- Les "belles appréciations" et leur pouvoir valorisant.
- Un manque de confiance dans le comportement de ces nouveaux consommateurs.

6.2.1. Une communication partiellement rompue

Du côté des consommateurs, l'alimentation devient un sujet tout à la fois important et nécessaire pour la société civile qui se traduit par l'intérêt grandissant pour une alimentation bio et locale. Du côté des producteurs, cette dynamique de rapprochement avec les consommateurs s'observe aussi. Malgré cet engouement réciproque, plusieurs producteurs ont relevé une déconnexion forte entre les citoyens et le monde agricole (comme mentionné précédemment).

Deux formats que VF1 mentionne comme des moyens d'action sur ce besoin de reconnexion sont les AMAP (du moins telles qu'elles ont été pensées à l'origine) et les "démarches comme le défi familles" (VF1). En partant du principe qu'agir sur une déconnexion peut être fait des deux côtés du lien rompu, travailler sur celle-ci peut faire partie des objectifs ciblés lors de la définition d'un défi de producteur.

6.2.2. Une influence forte sur la valorisation du travail des producteurs

Les producteurs ont exprimé à différentes reprises l'impact fort qu'ont les retours des consommateurs sur leur produit. Ceci notamment sur la valorisation de leur travail. On notera les passages suivants comme témoins de cette influence :

VF1 « en Amap je restais pendant la distribution, donc oui. La distribution en général durait 2h : moi j'arrivais, on déchargeait tout, les responsables de distribution m'aidaient à décharger les paniers, moi je discutais avec tous les... ça c'était le truc qui est très sympa, c'est la partie sociale de la distribution.[...] Et ce qui était bien c'était les réunions à la ferme »

(TH2) « la vente directe je vais t'expliquer j'y suis venu par force. [...] Et finalement après tu... parce que c'est rémunérateur, parce que tu fais plaisir à des gens. [...] j'ai trouvé un écho de la part des consommateurs [...] c'est quand même très valorisant parce que les gens aiment beaucoup. »

(TH2) « On a un restaurant [...] qui hier nous a envoyé un texto pour nous remercier de la qualité de la viande de la dernière livraison, ça fait vraiment plaisir. »

6.2.3. Des difficultés inattendues

La période de confinement a montré des modifications des comportements de consommateurs comme l'explique (TH2):

« Et là il a fallu qu'il y ait ce confinement pour que j'ai des gens qui habitent à moins de 10km de chez moi qui découvrent qu'on a des bons produits, avec un bon rapport qualité/prix, qu'on respecte énormément l'environnement et tout. Ils se sont rendus compte de ça parce qu'ils ont été confinés chez eux. »

Mais cette période a aussi permis d'identifier des problèmes inattendus, comme (NH3) l'explique :

« J'ai proposé des livraisons mais c'était compliqué parce qu'on n'avait pas de, on a fait l'erreur de ne pas avoir un, un carnet d'adresses de clients [...] On connaît même pas leur nom. On les voit toutes les semaines, on se dit bonjour, on discute sur le mari qui est malade ou la fille qui est rentrée dans l'école mais je connais même pas leur nom. »

« non, c'est au confinement. On se dit : merde, alors maintenant qu'est-ce qu'on fait, comment on fait pour les contacter, leur dire qu'on peut les livrer, qu'on va faire une tournée sur Saint-Girons, que s'ils veulent on peut aller jusqu'à chez eux. Comment faire pour le drive, on fait un drive mais comment ils vont le savoir ? »

Le même constat a été fait par plusieurs producteurs lors de la tenue des Halles Fermières. Ce passage montre la nature déséquilibrée du lien entre producteurs et consommateurs se fournissant sur le marché, ceci même quand les seconds sont des habitués. C'est un lien de proximité, à la fois fort en temps normal puisqu'il repose sur un rendez-vous tacite entre les deux acteurs, mais qui devient très fragile lorsque ce rendez-vous habituel n'est plus possible. Plus intéressant encore, (NH3) a tenté d'agir sur ce problème, sans beaucoup de succès :

« on a laissé un cahier à l'entrée de l'atelier, en disant « si vous voulez qu'on vous contacte, si ça soit se reproduire, n'hésitez pas. » Il y a quand même pas mal de gens qui ne veulent pas, alors que ce sont des gens qu'on connaît très très bien. Je ne sais pas pourquoi. »

Ces différents témoignages esquissent la complexité d'un renforcement du lien entre producteurs et consommateurs.

6.2.4. L'engagement réciproque: quelles formes et quels bienfaits ?

Il n'est donc pas aisé de travailler sur le lien entre ces deux acteurs, pourtant nécessaire au développement d'une agriculture et d'une consommation locale et de qualité. Une manière d'avancer sur la question qui est ressortie de ces entretiens est d'arriver à créer un sentiment d'engagement réciproque entre producteurs et consommateurs. Outre la valorisation du travail du producteur que l'on a étudié précédemment, l'engagement est nécessaire au développement d'une distribution locale car elle doit être capable d'une souplesse liée à la saisonnalité et la gestion du volume des productions. La nécessité de cet engagement se retrouve notamment pour les produits carnés issus de l'élevage bovin, comme l'explique (TH2):

« ce qui pose souci c'est les gros bovins parce qu'une vache c'est 400 kg de carcasse. Donc quand tu t'engages à l'abattre, étant donné que nous on abat la vache, on fait maturer la viande 15 jours – 3 semaines, il faut que ce soit presque tout vendu avant de l'abattre »

L'achat nécessite ici d'être fait en amont. Cet exemple renvoie à l'étude de cas, dans le chapitre précédent, d'une participante du défi qui a adopté un mode de consommation complètement basé sur la disponibilité des produits agricoles locaux. C'est-à-dire qu'elle achète aux producteurs souvent en avance sous forme de colis, et toujours à l'issue d'une discussion pour savoir ce qu'ils ont à vendre en priorité.

L'engagement des consommateurs peut prendre d'autres formes, sur des temps plus ou moins longs. Ci-dessous, l'exemple de (VF1) au sein d'une AMAP:

« On faisait des haricots, parce qu'on décidait ce qu'il y avait dans le panier, tous ensemble. Par rapport à certaines cultures je leur disais « OK des haricots si vous voulez, mais moi je ne vais pas récolter pour 60 familles de haricot. Si vous voulez des haricots, vous faites un roulement et vous venez les récolter », et ça se passait très très bien. » (VF1)

« Après j'ai fait beaucoup d'autres choses aussi : je fais par exemple du financement participatif, j'ai des vaches qui appartiennent à des clients et je rémunère le capital en colis de viande. Les gens sont très sensibles, ils ne font pas que m'acheter de la viande. Ils viennent aux portes ouvertes, ils viennent à la transhumance, ils viennent me demander des nouvelles de mes animaux, ils veulent savoir avec quoi je les nourris, ils viennent voir. » (TH2)

Cette diversité des formes de collaboration montre une capacité forte à correspondre à différents comportements de consommateurs et de producteurs. Pour les consommateurs l'engagement peut aussi engendrer de nombreux bienfaits:

- Un vecteur de reconnexion au monde agricole, à l'aliment, et de lien social.
- Un pouvoir de décision partiel, par la possibilité d'influencer les productions par les retours transmis.
- Un engagement implicite du producteur à une certaine qualité.
- Un engagement implicite du producteur à les fournir régulièrement.⁴⁷

⁴⁷ Comme le montre bien VH2 : VH2 « il y a des gens ça fait 20 ans qu'ils achètent de la viande, donc je vais pas du jour au lendemain leur dire : "ouais vous êtes sur Toulouse, ça fait un peu loin finalement, démerdez-vous !". Donc ça c'est un critère d'entrée : historiquement on va dire qu'ils m'ont fait confiance mais c'est pas qu'une histoire de confiance, c'est une histoire, c'est qu'ils ont fait une démarche pour du circuit court, de la viande de qualité donc voilà. »

On peut aussi voir dans cet engagement une perte de souplesse dans l'approvisionnement pour les consommateurs. Si l'on a pu observer au contraire un gain de temps et un allègement de la décision dans le cas de deux participantes au défi FAAP qui ont adopté des formes d'engagement auprès des producteurs (achat des surplus et achat régulier de colis ; panier AMAP), pour d'autres, la diversité de choix prime. VF1 constate par exemple une évolution des relations de consommation dans les AMAP, comme elle le décrit ici (VF1) à travers deux profils de consommation bien distincts :

« les premières AMAP en région Midi-Pyrénées, [...] c'était des gens vraiment motivés qui voulaient vraiment créer du lien social entre producteurs et consommateurs. Donc il y avait un engagement, [...] ils s'engageaient à venir trois fois dans l'année pour venir donner un coup de main [...] ça a évolué. Alors le noyau dur est resté toujours. [...] Mais par contre entre les déménagements des uns, etc., sont arrivés d'autres gens qui eux étaient beaucoup plus dans une démarche de consommateur. [...] la première Ruche qui dit oui qui a été créée par une des Amapiennes de l'AMAP [...] elle a créé ça parce que ça correspondait mieux à son attente à elle : plein de producteurs, un choix énorme, et puis les gens choisissent ce qu'ils veulent. »

Pour revenir au défi, l'idée n'est pas selon nous de figer une forme d'engagement car celui-ci doit s'adapter dans son intensité et dans sa forme aux volontés à la fois des producteurs et des consommateurs. A travers la multiplication des modes de distribution actuel, on observe que les formes que peuvent prendre le lien social sont très variable. On a notamment vu ici le contraste entre l'engagement mutuel, où les consommateurs sont souvent impliqués (plus ou moins directement) à un moment de la production, où les choix sont faits ensemble pour s'adapter aux envies du consommateur et aux possibilités du producteur, et une relation de consommation pure où la demande guide l'offre. Il serait justement intéressant de prendre en compte les différentes formes auxquelles amènent les modes de distribution et pourquoi pas d'en faire un sujet dans la conception même du défi ou dans la délibération entre acteurs.

7. Quelques réflexions qui nécessitent un approfondissement

Après avoir étudié le dispositif de défi en lui-même nous avons questionné la pertinence à utiliser des bases similaires pour un défi de producteurs. Nous venons d'étudier l'importance du relationnel entre producteurs eux-mêmes et avec les consommateurs. Après ces sujets que nous avons considérés comme phares nous allons maintenant ouvrir la réflexion sur divers sujets à réfléchir plus en profondeur dans la conception d'un défi de producteur. Comme nous l'avons décrit précédemment un défi de producteurs est dans sa forme plus exigeant car il agit dans le cadre professionnel encore plus soumis aux contraintes

économiques et de temps. Un obstacle principal qui est en effet ressorti de divers entretiens avec des salariés et des administrateurs du CIVAM Bio 09 provient du constat qu'il est souvent difficile d'engager des producteurs dans un dispositif. A la fois pour ces contraintes temporelles, que nous allons étudier plus en profondeur, et pour une distance entre différents réseaux qui empêche le CIVAM Bio 09 de capter une partie du public agricole.

7.1. *L'importance du facteur Temps*

Au cours des entretiens, et dès la phase de contact des producteurs, le caractère précieux du temps nous est apparu central. La problématique du temps sera par conséquent à prendre en compte dans la réflexion autour de l'organisation d'un défi de producteurs et plus largement dans le projet Hmm Lab.

La temporalité du travail agricole est paradoxale. Comme l'explique Antoine Bernard-de-Raymond⁴⁸, un agriculteur indépendant peut en principe organiser son temps de travail comme plus librement qu'un salarié de par l'absence d'un lien de subordination contractuel. Ceci est cependant nuancé fortement par deux phénomènes. Premièrement, une exploitation s'insère dans des organisations sociales plus larges, en amont comme en aval (les réseaux de distribution par exemple, qui s'adaptent aussi aux temporalités des consommateurs). La particularité du travail agricole est aussi dans sa dépendance au temps qu'il fait, à la météo, qui rythme certaines tâches et rend l'organisation dans le temps assez peu prévisible à l'avance. La nécessité d'adaptation au cycle biologique des plantes et animaux est une autre contrainte. Certaines périodes, comme la saison des foins, apportent une pression forte sur des durées courtes. Lorsque le temps est propice, on ne peut pas repousser les foins de quelques jours pour d'autres obligations. Certains entretiens, prévus pendant cette période des foins, ont d'ailleurs été fixés en fonction de la météo : « *vous pouvez m'appeler dans la semaine prochaine, quand il pleut.* » (VH2) Le calendrier et la chronologie des périodes plus chargées varient évidemment selon le type de production. Nous ne nous sommes pas attachés à décrire en détail le calendrier de chaque production. Cependant il serait intéressant de reconstituer une frise chronologique annuelle représentant la charge de travail selon les mois pour chaque production, afin d'y apposer ensuite avec les agriculteurs les autres contraintes ou caractéristiques temporelles

⁴⁸ Bernard de Raymond, Antoine. Des «agriculteurs à mi-temps»? Spécialisation céréalière, travail et temporalités. [en ligne] Disponible sur : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01731216/document>

individuelles (temporalité familiale : vacances des enfants... ; loisirs, engagements...). Ceci afin d'identifier des périodes plus ou moins propices à des temps d'expérience collective.

En effet, plusieurs de nos lectures ainsi que certains entretiens questionnent sur la conciliation des temps de « loisir » ou temps « libre », temps de travail et temps domestique. Ce point a surtout été étudié chez les salariés. Le monde agricole est, par les points précédemment abordés, un peu à part dans l'organisation temporelle du travail. Cependant la même question de la place donnée au temps en famille, au travail domestique et aux « loisirs » ressort. Le choix d'un format collectif d'exploitation (GAEC) répond d'ailleurs pour certains au souhait de conserver un temps suffisant dédié au temps libre et en famille. De même, le temps est intégré dans les arbitrages, facteur de choix des pratiques agricoles. Or le Hmm Lab, ou dans un premier temps le défi de producteur hypothétique que nous étudions, s'intéresse au changement de pratiques agricoles. Il s'intègre donc dans une réflexion sur des activités situées dans le temps de travail du public concerné. Le défi Foyers à Alimentation Positive, lui, s'intéresse aux pratiques de consommation qui se situent parfois dans un temps de loisir et souvent dans le temps dédié aux tâches domestiques. Il serait intéressant de comprendre si un engagement dans un tel dispositif est perçu par les producteurs comme un temps de travail, ou s'il se rapproche d'autres espaces temporels. Comment cette démarche de création de savoir collective et engagée peut-elle s'intégrer dans les temporalités des agriculteurs du territoire ?

L'insertion du dispositif dans le domaine de l'activité économique du public qu'il rassemble provoque une attente de « rentabilité » de ce temps, et une peur du temps « perdu ». Un enquêté nous met d'ailleurs en garde sur le fait que la démarche de recherche de nouvelles solutions ne sera pas perçue de la même manière chez les producteurs, par rapport aux consommateurs, notamment que ça ne va « pas les amuser » (VH2). Une rentabilité idéologique aussi : « j'espère juste que ce n'est pas une enquête de plus pour rien » TH2. On peut cependant s'intéresser à la réalisation de soi et l'identification à un système de valeurs qui s'opèrent à la fois dans le travail et le hors-travail. Pour Boulín et Silvera (2001), *« le travail n'est pas réductible au revenu qu'il procure, pas plus que le hors travail ne peut être circonscrit à sa fonction de bien-être »*. Quel bénéfice individuel les producteurs peuvent-ils tirer du défi sur le plan technique, économique, social et identitaire ?

Cette question du temps interroge aussi le format, la fréquence et la durée des « ateliers », ainsi que les modes de communication à utiliser pour le rendre moins

contraignant. Si nous avons vu que l'aspect collectif du défi attire, il est aussi porteur d'une contrainte temporelle forte :

« soit il faut dégager du temps sur notre temps de travail pour se prêter à ça, soit prendre sur notre temps libre aussi pour s'y consacrer aussi. Et comme l'agriculture c'est quand même un métier qui assez souvent assez prenant à la base, c'est quand même assez fréquent qu'on ne court pas après les groupes et les trucs comme ça, on s'ennuie déjà pas trop quoi. » MH1

Enfin, le projet devra prendre en compte la singularité temporelle chez les individus, c'est-à-dire la diversité des représentations du temps qui ne forment pas une vision unifiée (MERCURE, 1995). Ainsi que les échelles de temps encore appelés « horizons temporels » par Rosa (2013). Trois horizons temporels interdépendants sont élaborés par les acteurs :

- La vie quotidienne. L'organisation des activités sur 24 heures. Celles-ci sont parfois individuelles, mais peuvent aussi engager un besoin de « synchronicité » pour que les individus s'organisent ensemble.
- une « perspective temporelle sur l'ensemble de leur existence [d'acteur] » (ROSA, 2013, p .21), qui désigne les décisions quotidiennes qui impact le futur ou le projet individuel de l'individu.
- les pratiques ou projets qui s'insèrent dans une temporalité historique : « un temps d'époque, de génération qui renvoie à une expérience collective de la modernité. » (Coeurquetin) Celui-ci cristallise les inquiétudes environnementales, sanitaires, sociales d'une société ainsi que les notions de risque et d'imprévu.

On voit assez clairement ici comment le projet qui nous intéresse s'intègre dans ces trois horizons temporels simultanément.

7.2. Qui impliquer dans un défi de producteurs ?

Nous avons déjà étudié le statut particulier des consommateurs avec pour objectif l'intérêt à prendre en compte les formes de relation producteurs-consommateurs dans le développement d'une agriculture durable. L'approfondissement de cette relation particulière devrait donner des réponses sur la manière d'intégrer les consommateurs à un tel dispositif. Nous allons maintenant pousser la réflexion sur les destinataires d'un défi de producteurs: Qui sont les cibles privilégiées ? Comment les répartir ?

Bien que cet aspect ne sera pas traité en lui-même, il est important de garder en tête la contrainte géographique dans la définition des publics. Ceci signifie que la proximité

géographique des participants entre eux est primordiale, et qu'il n'est par conséquent pas toujours possible de faire varier la constitution des équipes comme souhaité.

7.2.1. Des spécificités liées aux filières

Il paraît assez évident que chaque type de production possède des spécificités qu'il faudra prendre en compte dans la constitution des groupes. Les problématiques de chaque type de productions sont-elles trop distinctes pour qu'un défi mêlant plusieurs d'entre elles soit pertinent ? Des objectifs techniques semblent en effet plus faciles à surmonter en créant un accompagnement spécifique à chaque filière, comme cela existe actuellement. Il faut néanmoins prendre en compte les exploitations aux productions diversifiées.

Les approches sont également divergentes entre les types de productions. On voit par exemple que les contraintes et l'effort d'adaptation qui en découle sont parfois opposés. Les motivations à participer ne seront pas les mêmes (SH1):

« Mais quand il y a vraiment un besoin... pour schématiser un peu, les maraîchers ils loupent une saison ils sont morts. Les éleveurs ils ratent une saison, ils investissent un peu moins et puis la PAC elle prend le relais, les éleveurs de montagne. »

Un autre aspect est que les besoins, s'ils sont différents, sont aussi plus ou moins remplis. Par exemple, un des besoins des maraîchers locaux semble avoir trouvé une solution dans le forum numérique animé par le CIVAM Bio 09, comme le confirment tous les producteurs du réseau CIVAM enquêtés :

« il y a un forum avec les maraîchers qui marche super bien [...] On a pas réussi à démarrer ça avec la partie élevage [...] et moi le premier je m'en suis jamais saisi. [...] c'est vraiment un regret, mais je sais pas pourquoi. Peut-être juste l'ergonomie du truc » (SH1)

D'autres démarches ont été lancées au sein des maraîchers du territoire comme un groupe sur les aléas climatiques en 2018. Il est à noter aussi que le cas est particulier car toutes les installations de maraîchers en Ariège se font en bio, il n'y a pas de conversion ni d'installation en conventionnel.

Nous retiendrons que le choix des filières à intégrer doit se faire en se basant sur les besoins des filières mais aussi sur les mesures déjà mises en place pour chacune. Cependant, sur des plans moins techniques les besoins peuvent converger. Nous avons vu précédemment que le défi concernait d'autres objectifs comme la territorialisation de l'approvisionnement et de la distribution, or les productions de certaines filières pourraient répondre aux besoins d'autres types de production.

7.2.2. Une émulation par la mixité des types de production ?

Ainsi il semble aussi qu'il y ait de l'intérêt à une certaine diversité. Il faudrait approfondir la recherche des liens d'entraide possible entre productions différentes qui mènent à des réseaux vertueux. Si une mixité complète en termes de types de production ne semble pas pertinente, des coopérations entre certaines activités pourraient permettre le développement d'un fonctionnement territorial. Nous avons ici l'exemple d'un partenariat céréaliers-éleveurs hypothétique que décrit (TH2), où une adaptation progressive de l'offre pourrait permettre à des éleveurs qui importent du soja de s'approvisionner localement :

« Tous ces trucs qui poussent très bien ici, que des agriculteurs seraient prêts à produire beaucoup plus que ça. Et voilà, le problème c'est qu'aujourd'hui on t'importe du soja qui est fait au Brésil d'ailleurs au détriment de la forêt amazonienne, à un coût inférieur à ce que valent les pois ou de la féverole ici. C'est ça qui est lamentable, c'est la mondialisation que veux-tu. À un moment donné on y peut pas grand-chose. Si, ce qu'on pourrait c'est que tous les éleveurs disent « aujourd'hui on arrête d'acheter du soja. » Mais le temps que tous les autres susceptibles de pouvoir fournir les féveroles ou de la luzerne se mettent en route il va y avoir un peu de pénurie. Est-ce qu'on est prêt à faire ça je ne sais pas, c'est compliqué. » (TH2)

Ceci montre un exemple ambitieux de collaboration mais que l'on ne peut construire que sur le temps long et avec une coopération des filières. Des exemples sont aussi exprimés à plus petite échelle par (VF1):

« Avant il y avait un éleveur de bovins pas loin, mais il est parti à la retraite. Et son successeur n'étant pas en bio j'ai pas... mais lui par contre m'amenait en effet pas mal de bouses de vaches. »

Quelle que soit l'échelle, cela peut être favorisé par une mise en relation des filières. Ceci doit-il faire partie du cadre du défi ? Cela reste à décider. Il pourrait de même s'avérer utile de croiser des acteurs différents tels que des transformateurs ou des distributeurs. Il est aussi possible d'intégrer d'autres acteurs hors du monde agricole qui semblent hors du système agri-alimentaire, comme ici avec des jardiniers (VF1) :

« Et puis après il y a des trucs qui se sont mis en place, par exemple avec le Smetcom du Plantaurel là, ils nous ont mis en relation avec les paysagistes qui vont nettoyer dans les jardins et qui ont de la tonte. Alors quand ils doivent livrer leurs résidus de tonte aux déchetteries ils payent pour ça. Donc ils viennent décharger chez moi, ils ne paient pas, et moi ça me fait de la tonte pour pailler toutes mes cultures. Et pendant le confinement comme toutes les déchetteries étaient fermées, j'ai soulagé tous ceux que j'allais livrer sur Toulouse qui avaient des maisons avec jardin, je leur livrais les légumes et ils me donnaient la tonte. »

~~On peut également supposer que les producteurs concernés majoritairement par un type de production auront des logiques de raisonnement différentes de ceux qui ont un autre~~

type de production. Quelle richesse des échanges entre producteurs de filières diverses ? Aussi, les blocages à communiquer sur les difficultés sont-ils les mêmes lors d'échanges entre éleveurs que lors d'échanges entre éleveur et maraîcher par exemple ?

7.2.3. Conséquences de la mixité en termes d'engagement

Une mixité des équipes en termes de niveau d'engagement dans une démarche de pratiques durables est également à questionner. D'un côté, un écart entre des agriculteurs peu engagés et d'autres plus avancés dans cette démarche peut engendrer des difficultés :

- Angoisse liée au décalage, tensions, désaccords liés à des valeurs différentes
- Problématiques d'évolution différentes, travail collectif peu compatible

D'un autre côté, de tels échanges peuvent être bénéfiques sur d'autres plans. Prenons l'exemple de producteurs bio néo-ruraux et d'agriculteurs en conventionnel issus du monde agricole, qui ont des savoirs complémentaires :

« Après moi je pense qu'en termes de défi producteurs, [...] je trouve qu'il y aurait un réel boulot, alors je sais pas comment, d'aller vers ceux qui sont en conventionnel et je ne sais pas, d'essayer de faire des échanges pour qu'ils se rendent compte que c'est possible ce défi, enfin tu vois. De pas être dans une démarche « le bio c'est les bons et vous vous êtes les méchants », dans un truc de... moi je vois Daniel il est en conventionnel donc il sème quand il faut et il fauche quand il faut. [...]et puis je sais que quel que soit, j'apprends toujours » VF1

Cela peut également permettre des phénomènes de comparaison, utiles pour stimuler la remise en question des pratiques et des représentations, l'autoévaluation, la valorisation des pratiques existantes, ou encore pour aider chacun à y voir plus clair dans ce qui le motive, ce en quoi il croit, quels avis il partage ou non et ainsi l'aider à définir ses propres objectifs.

7.2.4. Une place pour l'implication des structures collectives

Nous avons parmi nos enquêtés l'exemple de quatre GAEC qui se distinguent par des modes de prise de décisions différents. Ici (MH1) explique le bienfait du fonctionnement en collectif sur les engagements :

« moi je trouve que c'est un moteur puissant le collectif pour faire les choses et puis pour être...pour être plus exigeant avec soi-même aussi. On est meilleur à plusieurs parce qu'on...on se repose moins sur les autres. [...] je pense que le collectif il permet aussi de tenir aussi les engagements et les exigences qu'on a au niveau écologie, durabilité, etc. aussi quoi. Réfléchir efficacement à ça, et de trouver des arrangements avec les autres contraintes aussi, qui permet de pas la mettre à l'arrière-plan. » (MH1)

De plus, la gestion du temps est différente dans ce type de structure, souvent pensée pour libérer un temps libre suffisant pour les activités familiales, de loisir, domestiques et d'engagement associatif extérieur à la production. On peut également se questionner sur leur expérience en termes de prise de décision collective et, ces GAEC étant souvent des lieux aux multiples productions rassemblées en une même entité, leur expérience en termes de coopération. Elles peuvent être vues comme un lieu d'expérimentation de collaborations dont le partage des expériences passées pourrait être utile à des producteurs de filières différentes souhaitant coopérer.

7.3. Des exemples à suivre dans ce qui est déjà en place

Il semble pertinent de s'appuyer sur ce qui existe et qui plait. Nous nous intéresserons ici surtout au format GIEE (groupement d'intérêt économique et environnemental) et au forum de maraîchers mis en place par le CIVAM Bio 09. Les nombreux témoignages sur ces deux dispositifs nous permettent à la fois d'appréhender ce qui est apprécié ce qui fait défaut, sur le plan organisationnel, thématique et social.

- Le forum maraîcher nous a été décrit positivement par tous les maraîchers interrogés, et « jalousement » par plusieurs producteurs d'autres filières qui l'envient.

*VF1 « le forum des maraîchers [...] c'est vachement bien. C'est un forum interactif où tous les maraîchers, à partir du moment où tu es adhérent du CIVAM ou de Erable 31, tu fais partie de la boucle. Et donc c'est **des échanges techniques ou commerciaux**. Par exemple faire des achats groupés entre plusieurs maraîchers. Grâce à ce forum ça va très très vite, il y a quelqu'un qui met un truc en disant « qui serait intéressé parce qu'une palette complète c'est trop pour moi », les autres se greffent dessus et voilà. [...] et puis quelqu'un a un problème sur des tomates, il envoie une photo et puis il y a les autres maraîchers qui [donnent des explications]. Ça c'est vraiment très chouette. [...] Et puis [...] dès qu'il y a des nouvelles fiches qui sortent sur certaines cultures ou des nouvelles pratiques on est informé régulièrement. C'est un super travail. »*

SH1 « il y a un forum avec les maraîchers qui marche super bien [...] On n'a pas réussi à démarrer ça avec la partie élevage [...] moi le premier je m'en suis jamais saisi. [...] c'est vraiment un regret, mais je ne sais pas pourquoi. Peut-être juste l'ergonomie »

NF1 « Moi je trouve que le format qui est pas mal c'est le forum maraîchage. Tu envoies un mail à une liste et tout le monde reçoit, tout le monde répond ou pas, et ça c'est hyper-pratique. [...] tu n'es pas obligé de bouger, c'est bien de bouger mais en pleine saison tu n'as pas le temps de sortir. Ou c'est le soir mais ce n'est pas l'après-midi. [...] échanger, trouver des plants, des problèmes quand on en a. C'est assez pratique. »

Ainsi, la rapidité de l'échange d'information que permet le format « forum numérique » se prête bien aux échanges techniques et commerciaux.

Le même constat est fait par TH2, concernant l'outil numérique du CETA Agrodoc, utilisé cette fois en complément de rencontres physiques :

TH2 « Nous on fait partie d'un CETA, d'un CETA Agrodoc. [...] où une grande partie de la technicité est basée sur l'échange entre agriculteurs [...] les échanges ça se fait aujourd'hui de façon à la fois physique, c'est à dire il y a des réunions mensuelles je dirais. On a au moins une réunion par mois dans laquelle on échange. Et en plus on vit avec notre temps on a un groupe Whatsapp, même on a plusieurs groupes Whatsapp, selon qu'on parle de biomasse fourragère, selon qu'on parle de couverts végétaux, de ceci de cela, auquel on adhère. Et chacun s'exprime »

- Les GIEE ont été naturellement rapprochés de l'idée d'un défi FAAP, de par leur dimension collective et leur objectif de progression vers des pratiques vertueuses. Citons tout d'abord SH1 :

SH1 « tout l'aspect GIEE ça se rapproche moi je trouve du défi FAAP. Sur l'approche globale. C'est un groupe de gens qui travaillent ensemble, qui comparent des résultats [...] Le truc chouette qui a pas trop marché moi j'ai l'impression, mais le truc chouette en théorie des GIEE c'est que tu bosses dans ton groupe, qu'il soit intra CIVAM ou intra autre structure, ou juste créé pour l'occasion, c'était possible de créer un GIEE dans une structure, avec ou sans accompagnement d'ailleurs. Et l'idée c'était au bout de trois ans de travail de sortir des résultats : « nous on a fait ça, ça a donné ça, on a évolué positivement là-dessus, pas forcément positivement là-dessus. » Et de le partager, de le diffuser. »

SH1 « cette idée-là que de discuter entre nous ça a déjà une vraie valeur. On a déjà tous des vraies connaissances, des vraies expériences et des regards intéressants. [...] mais moi c'est un truc que j'ai, qui m'a passionné, enfin que j'ai apprécié dans le travail qu'on a fait dans le GIEE, c'est qu'on a appris à assumer notre regard de paysans, d'éleveurs. »

On note ici trois choses :

- les bénéfices du travail collectif de recherche de solutions entre pairs,
- le constat que le format initial plaît, mais qu'en pratiques cela ne fonctionne pas parfaitement. Des difficultés restent donc à identifier. Un autre administrateur explique que ce format est « trop engageant ».
- Une envie forte de diffuser les connaissances créées à l'issue de ce dispositif.

MH1 soulève un autre point : le GIEE permet d'évoluer sur des pratiques environnementales, sans être « défini comme tel ». Cela rejoint une idée évoquée par deux salariées du CIVAM Bio 09, qui est de tendre vers des pratiques durables en accompagnant

les producteurs sur des points techniques précis, sans motiver l'action par l'impact environnemental de ceux-ci.

- Enfin, d'autres outils qui peuvent être source d'inspiration et d'investigation ont été mentionnés par VF1. Précisons d'abord le cadre : « moi je trouve ça hyper-intéressant, on avait essayé en 2018 **suite aux aléas climatiques** de créer un groupe maraîchers. ». Le regroupement autour de cette thématique révèle un besoin et une envie de travailler collectivement sur la résilience aux événements climatiques. Les outils imaginés sont aussi intéressants à étudier :
 - **une banque de travail** : « *là c'est vraiment par rapport à des coups durs. Chaque producteur qui est engagé dans cette banque de travail a donné 2 jours de travail à la banque dans l'année pour aider un collègue qui se retrouverait avec toute sa production grêlée, etc, pour planter.* » VF1
 - **une cagnotte** « *pour pouvoir débloquer des fonds rapidement* ». VF1 explique que cette idée a rapidement été abandonnée.
 - **un outil interconnecté pour apprendre des expériences des autres** : « *par exemple si t'as de la grêle début juillet quelles sont les cultures que tu peux sauver, quelles sont celles que tu laisses tomber* » « *que tout le monde donne ses expériences et que ça puisse être un outil d'échanges, avec des pratiques, quelles sont les pratiques à mettre en place pour parer à ces choses-là.* » (VF1)

L'étude des dispositifs existants, de leurs limites et de leurs points forts semble incontournable pour permettre la complémentarité du défi avec ce qui existe déjà sur le territoire et éviter les écueils déjà observés dans d'autres démarches. Il conviendrait aussi d'étudier le fonctionnement de ces groupes : qui y a accès et qui y va ? quels sont les modes d'animation et qu'en pensent les membres ? quels objectifs, quels sujets d'action ?

7.4. Quel format adopter ?

Les formats possibles sont multiples. Il semble important de s'interroger en amont du projet sur la forme la plus appropriée que peut prendre l'accompagnement de ce public aux contraintes spécifiques : propose-t-on un espace d'échange ? un dispositif

d'accompagnement technique ? un mode de communication ? une formation ? un espace numérique ?

Le côté collectif peut prendre des formes variées, et s'accompagner de temps individuel. Réfléchir à une hybridation de la forme et des outils semble pertinente pour répondre à la fois aux contraintes de temps, au souhait de transmission horizontale des récits d'expérience et de délibération collective, et au besoin d'impliquer des réseaux distants de celui du CIVAM Bio 09.

SH1 rappelle qu'un tel dispositif doit répondre soit à un besoin urgent, soit être « un truc facile. » dans le sens de court : « C'est un truc où tu ne te bloques pas 1/2 journée, où il faille te remplacer sur la ferme, gérer quelqu'un qui te ramène les enfants etc.»

Comme nous l'avons vu précédemment, l'utilisation d'outils de communication numérique en complément de temps de rencontre est appréciée. Notamment pendant certaines périodes de l'année plus intenses. (période des semis, foin...) TH2 précise aussi l'utilité de pouvoir partager des vidéos et des photos.

7.5. Un rôle majeur de l'animateur et des techniques d'animation

Notre entretien avec Delphine, du CIVAM Bio 09, a révélé l'importance majeure de l'animation. La présence d'un animateur est nécessaire, cela fait consensus. Ceci à la fois afin de garder une dynamique de groupe dans le temps, mais aussi de prendre la charge de l'organisation et des aspects administratifs.

De plus, l'approche de cet animateur est primordiale pour favoriser l'échange et le travail collectif. Le choix des experts dans les GIEE se fait certes sur leur maîtrise du sujet, mais plus important encore sur leur caractère humble et leur intégration dans le groupe comme « apprenant » aussi aux côtés des producteurs et non pas seulement expert transmettant un savoir exhaustif et descendant. Les techniques d'animation doivent favoriser la réflexion, non pas l'intégration d'une solution toute prête :

SH1 « elle t'apporte jamais une solution miracle, elle t'apporte de la matière pour réfléchir. [...] c'est les fondements de l'éducation populaire, on est pas là pour apporter la bonne parole. »

SH1 relève une autre caractéristique importante de l'animation, qui doit favoriser la transmission horizontale des savoirs :

SH1 « il y a les formateurs qui avaient l'intelligence de jouer là-dessus et de travailler sur les expériences de chacun pour faire avancer leur discours, mais pas tous. [...] enfin en fonction du choix du formateur, des fois c'est un échec clairement, des fois le formateur il est décalé par rapport... après c'est toute la difficulté d'organiser les formations. »

7.6. Bref état des lieux des besoins qui ressortent

Il est nécessaire de partir de besoins exprimés par les acteurs eux-mêmes pour déterminer les sujets ou objectifs d'un dispositif d'accompagnement au changement de pratiques. Nous avons relevé quelques thématiques qui requièrent un besoin :

- Une aide palliant au poids de l'administratif.
- Des références précises sur l'impact économique sur l'exploitation de divers changements de pratique.
- Parer aux aléas climatiques
- Organiser la distribution collectivement
- Réfléchir à une logique d'approvisionnement (agricole) sur le territoire.
- Faire progresser les formes de liens entre consommateurs et producteurs.

CONCLUSION

Conduire une conception du système agri-alimentaire implique d'intégrer tous les acteurs concernés dans la dynamique de changement. C'est ce que le projet CO3 propose, en réfléchissant dans un premier temps à organiser un défi de producteurs en parallèle du défi des consommateurs et dans l'idée d'initier un cheminement commun entre ces deux acteurs. A plus long terme, le projet vise à intégrer d'autres membres de la chaîne (distributeurs, élus, etc) et à créer du lien entre ces acteurs. Nous nous sommes intéressés ici à l'implication de producteurs éloignés des modes de production dits « durables ».

Un premier constat est que l'accompagnement de producteurs se heurte à plusieurs difficultés. Une contrainte temporelle forte, qui provoque des attentes élevées de rentabilité de l'engagement dans un dispositif. Une volonté de travailler collectivement sur les questions de distribution, d'approvisionnement, de techniques agricoles respectueuses de l'environnement et résilientes face aux aléas climatiques, freinée par des tensions entre catégories d'agriculteurs (nouveaux/anciens sur le territoire ; nouveaux/anciens au sein d'un lieu de distribution ; bio / conventionnels ; etc) et des difficultés d'expression des troubles qui sont semble-t-il inhérentes au monde agricole actuel.

Un second constat concerne le boom des modes de distribution qu'on observe aujourd'hui et la pluralité des formes de liens entre consommateurs et producteurs que cela fait naître. Le modèle « coopératives versus marchés » n'existe plus. Cela a-t-il du sens de faire progresser ces relations ? en termes de nombre ? de solidité ? de proximité ? d'engagement ? Cela semble nécessaire dans la conduite d'une territorialisation de l'agriculture et de la consommation alimentaire. Pourrait-on par exemple outiller les agriculteurs sur ces différents modes de distribution et les problématiques techniques, économiques, sanitaires, juridiques et sociales de chacun d'entre eux ?

Une troisième réflexion a abouti à la conclusion d'une nécessité d'un accompagnement qui laisse plus de place à la transmission horizontale des expériences individuelles. En effet, le caractère indéterminé inhérent au processus transition implique un nouveau mode de production de la connaissance qui associe savoir expert et savoir profane des acteurs eux-mêmes. Nous faisons le pari que l'expérimentation collective, par itérations d'un cycle constitué d'étapes de problématisation, de définition et d'expérimentation de solutions potentielles ainsi que de délibération autour de ces expérimentations, est le meilleur

moyen de progresser vers des systèmes agri-alimentaires durables à la fois sur le plan environnemental, social, économique et par des moyens favorisant une gouvernance démocratique. Ce mode de production de connaissances implique des techniques d'animation appropriées, spécifiques aux démarches participatives.

Une autre partie de notre étude nous a amené à interroger la pertinence d'un dispositif d'accompagnement des consommateurs en place sur le territoire rural des Pyrénées ariégeoises, ce dernier étant caractérisé par une population à la fois sensibilisée à l'agriculture biologique et sujette à de multiples situations de précarité sociale et économique. Ce dispositif espère conduire les habitants du territoire, y compris les plus démunis, vers une alimentation bio et locale à travers l'expérimentation collective de diverses solutions. Derrière ce premier objectif se cachent des enjeux plus importants de reconnexion entre acteurs ainsi qu'entre le mangeur et l'aliment. Ces problématiques identitaires et sociales sont issues de la globalisation des systèmes agri-alimentaires mais se posent aussi comme frein à l'élaboration de nouveaux modes de consommation plus durables. Le dispositif FAAP que nous étudions espère ainsi participer à dépasser ces freins.

On constate que le défi permet un progrès vers une alimentation durable quel que soit le niveau d'engagement initial. Les changements initiés par le défi sont remodelés au cours de leur intégration dans le quotidien des participants. C'est cette deuxième expérimentation en situation réelle qui permet, ou non, l'adoption pérenne des nouveaux comportements alimentaires. La transmission de l'expérience, rare en dehors du cercle familial proche, semble favorisée par le partage, même partiel, de l'expérience elle-même. Soit par la participation à un atelier, soit par le déploiement de moyens « expérientiels » (à travers la dégustation, la reproduction de recettes, la présence sur un lieu nouveau de distribution) comme moyen de diffusion par les participants.

De plus, un constat similaire à l'étude sur les producteurs s'impose : il faut laisser plus de place à l'échange d'expériences entre pairs, autrement dit à la transmission horizontale du savoir. Ceci afin que chacun puisse exprimer et partager ses expériences, son parcours, mais aussi ses doutes, sans endosser pour autant la totalité de la responsabilité qui pèse sur le domaine alimentaire. L'échange peut rendre compte des difficultés de chacun, du parcours qui a mené à telle ou telle évolution, des hésitations, et laissent peut-être les individus qui découvrent une thématiques un peu moins « seuls face à eux-mêmes », tout en confortant dans leur démarche ceux qui sont déjà engagés. Impliquer les participants dans peut avoir un

impact positif sur le potentiel créateur du groupe, sur la pérennité du lien entre les participants et la durabilité des changements initiés pendant le temps du défi. Cela peut également permettre d'initier une diffusion des éléments tirés du défi. Mais comment favoriser l'appropriation de l'enquête par les participants ? L'enquête collective au sens de Dewey, à laquelle nous associons le défi pourrait être encore accentuée. En effet, il n'y a pour l'instant pas de temps de « mise à plat » réelle en début et à posteriori du défi, ce qui limite les phases de problématisation et de délibération nécessaires à l'expérimentation collective définie par Dewey. Les solutions testées via les ateliers du défi sont assez guidées. Cela est très probablement nécessaire pour guider dans un premier temps les participants et entraîner notamment les plus éloignés de la question dans la dynamique de questionnement autour de la durabilité de l'alimentation. Cependant, permettre aux participants de vraiment s'impliquer dans l'« enquête » signifierait de les accompagner afin qu'ils proposent eux-mêmes des hypothèses de solutions à expérimenter. Ces questionnements rejoignent ceux des organisatrices quant à l'appropriation du défi par les participants. Ils sont également inhérents à l'aspect « participatif » du projet, que traduit d'ailleurs le terme employé pour désigner les personnes qui s'inscrivent au défi : les « participants ». L'animation de tels temps d'échange n'est cependant pas aisée. Il faut en effet éviter d'inviter un malaise lié à la perte « d'anonymat » et à une forme de liberté inhabituelle. Les consommateurs sont-ils prêts à perdre le confort qu'apportent un dispositif bien ficelé et des hypothèses prédéfinies ?

De même, l'observation de deux intérêts un peu « annexes » aux sujets habituellement abordés au cours du défi (la gestion des déchets et le jardin-potager) pose la question, déjà soulevée dans les travaux précédents et par les organisatrices elles-mêmes, de l'adaptabilité du défi aux attentes des participants. Grâce à l'expression des attentes lors du premier temps fort du défi, il est en effet possible d'adapter le contenu des ateliers à chaque équipe. Cependant cette souplesse est limitée par la proximité des ateliers entre eux, qui laisse peu de temps pour ajuster le contenu. De plus, si un ajustement au sein des ateliers programmés est possible, il est plus complexe de modifier le type d'atelier lui-même en cours de défi. Là aussi, la question d'une forme de continuité du défi sur un temps plus long après les ateliers, par le maintien du lien entre participants, se pose. Nous proposons ici la mise en place d'un outil de partage numérique pour réunir les participants des éditions successives.

Ces multiples observations convergent vers une même idée : à l'échelle du projet CO3, une des solutions à expérimenter est de favoriser une implication dans l'enquête des participants, par des moyens d'animation spécifiques.

BIBLIOGRAPHIE

ABBOTT A. *Time matters. On theory and method*. Chicago: 2001, The University of Chicago Press.

AKERMANN G., Berger B., Bodiguel L. Covid-19 et Systèmes alimentaires, "Manger au temps du coronavirus". *RMT Alimentation Locale*, 2020, Bulletin de Partage 3. [en ligne] www.rmt-alimentation-locale.org/post/covid-19-et-syst%C3%A8mes-alimentaires-manger-au-temps-du-coronavirus-bulletin-de-partage-3 (consulté le 18-05-2020)

BARREY SANDRINE, DUBUISSON-QUELLIER SOPHIE, GOJARD SEVERINE, et al. Les effets des prescriptions sur les pratiques de consommation alimentaires : rôle des positions dans la trajectoire de vie et des ressources sociales. *Gouverner les conduites économiques*, Centre de Sociologie des Organisations (CSO). PARIS, FRA., 2012, PARIS, FRANCE. PP.37. (HAL-01191182)

BOULIN JEAN-YVES, SILVERA RACHEL. Temps de travail et temps hors travail : vers de nouvelles articulations ? In : Temps de travail et temps libre, 2001, p.271-286

BRAND C., BRICAS N., CONARE D. et al. *Construire les politiques alimentaires urbaines*. Versailles : QUAE, 2017, 160p.

BRICAS Nicolas., LAMINE Claire., CASABIANCA F., Agricultures et alimentations : des relations à repenser ? *Natures Sciences Sociétés*, 2013/1 (Vol. 21), p.66 -70. [en ligne] disponible sur : <https://www-cairn-info.gorgone.univ-toulouse.fr/revue-natures-sciences-societes-2013-1-page-66.htm>

CHABOT Pascal. L'âge des transitions. 2015, PRESSES UNIVERSITAIRES DE FRANCE – PUF, 192 pages.

COMBRIS Pierre. *Comportement alimentaire : les leviers du changement*. Colloque FFAS du 18 décembre 2012 [en ligne] disponible sur : www.youtube.com/watch?v=layCTwTNchA

DELBELLO, Manon. *Accompagner la transition alimentaire par l'action publique : le pari de l'expérience collective. Etude de cas d'un défi Famille a Alimentation Positive*. Mémoire de Master 2 Parcours Risques, Sciences, Santé, Environnement. Toulouse : Institut d'études politiques, 2019, 129p.

DELEUZE Gilles, *Deux régimes de fous*, 2003, Paris, Minuit.

DESJEUX, Dominique. La méthode des itinéraires : une approche microsociale. éd., *La consommation*. Presses Universitaires de France, 2006, pp. 89-111

DUBUISSON-QUELLIER Sophie. « 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*. 2014, N° 76(4): 28. [en ligne] URL : www.cairn.info/revue-responsabilite-et-environnement1-2014-4-page-28.htm

DUBUISSON-QUELLIER Sophie. Le consomm'acteur d'hier à aujourd'hui. *Les Grands Dossiers des Sciences Humaines*, Mars-avril-mai 2011, n°22, pp. 72-76.

DUBUISSON-QUELLIER, Sophie. *Du consommateur éclairé au consommateur responsable*. In : Michel Pigenet éd., *Histoire des mouvements sociaux en France: De 1814 à nos jours*. Paris: La Découverte 2014, p.708-715.

DUBUISSON-QUELLIER, S., LAMINE, C. Consumer involvement in fair trade and local food system: delegation and empowerment regimes. *GeoJournal*. Springer Verlag. 2018, 73(1). P.55-65. Disponible en ligne sur : <hal-00972700> (consulté le 04-05-2020)

DURY S., Bendjebbar P., Hainzelin E., et al. *Food systems at risk*. 2019 Disponible sur : https://www.researchgate.net/publication/336775425_Food_systems_at_risk (accessed 22-12-2019).

FAO. 2017. *The impact of disasters on agriculture – Addressing the information gap*. Rome. 26 pp.

FAO. 2018. *The State of Agricultural Commodity Markets – Agricultural trade, climate change and food security*. Rome. 92 pp.

FAO. *Greenhouse Gas Emissions from Agriculture, Forestry and Other Land Use*. 2014 [en ligne] disponible sur : <http://www.fao.org/resources/infographics/infographicsdetails/fr/c/271780/>

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>.

FISCHLER Claude. *L'Homnivore*. 1990, Paris: Odile Jacob.

FOUCART, J. L'accompagnement : dispositif de bienveillance et construction transactionnelle. *Pensée plurielle*. 2009, 22(3)

GARABUAU-MOUSSAOUI Isabelle, « La consommation, entre pratiques, échanges et politique », *Sociologies pratiques*, 2010/1 (n° 20), p. 1-7. DOI : 10.3917/sopr.020.0001. URL : <https://www.cairn.info/revue-sociologies-pratiques-2010-1-page-1.htm>

GODELIER, Maurice. Introduction : L'analyse des processus de transition, In. Les processus de transition : études de cas anthropologiques. 1987, *Revue internationale des sciences sociales*, Unesco/ Érès, 114, p. 501-512.

GODELIER, Maurice. L'objet et les enjeux In : Transitions et subordinations au capitalisme [en ligne]. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1991 Disponible sur : <<http://books.openedition.org/editionsmsmh/6232>>

HAGUET M.C. *La place de l'agriculture et du pastoralisme dans les stratégies de développement local sur le territoire du PNR Pyrénées Ariégeoises*, Mémoire de Master professionnel Aménagement et développement transfrontaliers de la montagne, Université de Toulouse-Le Mirail, 2009, 77 p

HASSANEIN NEVA. Practicing food democracy: a pragmatic politics of transformation, *Journal of Rural Studies*, 2003; Volume 19, Issue 1, Pages 77-86 [en ligne] disponible sur : <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0743016702000414> (consulté le 05-04-2020)

HAZARD, L. Baser l'enquête sur l'expérience pour gérer les incertitudes d'une transition durable : le cas de la transition agroécologique. in *La démarche d'enquête - Une contribution à la didactique des questions socialement vives* (ed. Simonneaux, J.) 23–42 (Éducagri éditions, 2019).

HUGUES, E.C. Carrières, cycles et tournants de l'existence. In J.-M. Chapoulie (Ed.), *Le regard sociologique. Essais choisis* 1996. (pp.165–173). Paris: Éditions de l'EHESS

LAGNEAUX Séverine. *ITINÉRAIRE D'UN FROMAGE DE CHÈVRE : BRICOLER LE LOCAL*. in Denise Van Dam et al., *Les collectifs en agriculture bio*. Educagri éditions « Références ». 2017, p.163-176 [en ligne] disponible sur : www.cairn.info/les-collectifs-en-agriculture-bio---page-163.htm (consulté le 06-06-2020)

LAHLOU Saadi, Peut-on changer les comportements alimentaires ?, *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, Volume 40, Issue 2, 2005, Pages 91-96 [en ligne] Disponible sur : <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0007996005804717>

LAHLOU, Saadi. *L'Installation du Monde. De la représentation à l'activité en situation*. Psychologie. Université de Provence - Aix-Marseille I, 2008, Report for the Habilitation to Supervise research. 376 pages

LAMINE Claire. Reconnecter agriculture et alimentation : Des liens directs entre paysans et consommateurs bio... vers des changements plus larges des systèmes agri-alimentaires ? AG Corabio, Sainte-Colombe, France, 26 Mars 2015.

LAMINE Claire, « « Changer de système » : une analyse des transitions vers l'agriculture biologique à l'échelle des systèmes agri-alimentaires territoriaux », *Terrains & travaux*, 2012/1 (n° 20), p. 139-156. [en ligne] URL : <https://www.cairn.info/revue-terrains-et-travaux-2012-1-page-139.htm> (consulté le 09-04-2020)

MARECHAL, J., Le changement climatique, un enjeu international majeur du XXI^e siècle. *Géoéconomie*, 2009, 50(3), 93-100. doi:10.3917/geoec.050.0093.

MERCURE DANIEL. *DES TEMPORALITES SOCIALES*. PARIS : L'HARMATTAN, 1995, 175 p.

MERMET Laurent. Knowledge that is actionable by whom? Underlying models of organized action for conservation. *Environmental Science & Policy*, 2018, p.1-20 [en ligne]
Disponible sur <https://hal-agroparistech.archives-ouvertes.fr/hal-02910293> (consulté le 12-07-2020)

MILIAN **Johan**, EYCHENNE **Corinne**, BARTHE **Laurence**. Du symbole à l'action : agriculture et pastoralisme dans la politique du Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises. *Sud-Ouest européen*, 2012, numéro 34, p.51-64 [En ligne] URL :
<http://journals.openedition.org/soe/116> (consulté le 02-03-2020)

PAPY François et MATHIEU Nicole. Nouveaux rapports à la nature dans les campagnes. *Quae*, 2012, 192p.

PEETERS H. et CHARLIER P., 1999, Contributions à une théorie du dispositif , in *Hermès*, 25, p. 15-22.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologies de l'alimentation*. 2002. Paris: Puf.

POULAIN Jean-Pierre, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, 2012, PUF, coll. Quadrige dicos poche, 2ème édition augmentée, 1584 p.

ROSA Hartmut. *Accélération. Une critique sociale du temps*. Paris : La Découverte, coll.

Théorie critique 2013, 486 p.

SMITH Chery et MORTON Lois W. Rural Food Deserts: Low-Income Perspectives on Food Access in Minnesota and Iowa. *Journal of Nutrition Education and Behavior* 2009 , 41(3): 176-87.

SOULIER Joséphine. *L'accompagnement au changement des pratiques alimentaires des jeunes, Projet de recherche-action sur un territoire du Puy-de-Dôme*. Mémoire de master 2 en Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation, Toulouse : Université de Toulouse - Jean Jaurès, 2018, 263p.

VERMEULEN, S.J., CAMPBELL, B.M. & INGRAM, J.S.I. 2012. Climate change and food systems. *Annual Review of Environment Resources*, 37:195–222.

WEBER, Max. *Économie et société* 1, 1995, Paris, Librairie Plon.

ANNEXES

Annexe A: Chronologie des entretiens en regard du contexte national.....	173
Annexe B : Calendrier des temps forts - Défi FAAP 2020	174
Annexe C : Guide d'entretien semi-directif - Anciens participants au défi (participants édition 2019)	175
Annexe D : Guide d'entretien semi-directif - Nouveaux participants au défi (participants édition 2020)	179
Annexe E : Guide d'entretien semi-directif - Producteurs	184

Annexe A: Chronologie des entretiens en regard du contexte national

	Fév	Mars	Avril							Mai						Juin			Juillet	
Mois Semaine de stage	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Date (lundi)	24/2	2/3	9/3	16/3	23/3	30/3	6/4	13/4	20/4	27/4	4/5	11/5	18/5	25/5	1/6	8/6	15/6	22/6	29/6	6/7
	Début stage							Télétravail												
								Confinement												
					Interdic marchés de plein vent	Cartes interactives de producteurs						Reprise marché Foix	Reprise marché St-Grons							
POINTS DE DISTRIB BIO- LOCAUX								Halles fermière de Foix												
								Halles fermières de St-Grons, Pamiers, Mirepoix												
								Drive rural du Soulié, Baulou												
								Drive rural de Rimont (Grenier à Jambon)												
Lancement FAAP Foix et SG	Atelier diététique Foix et SG	Atelier cuisine Foix et SG		Annulation ateliers + livrets recettes	Questionnaire + infos points de vente bio-locaux				Envoi page ressources			Envoi vidéo batch-cooking						Visite marché SG		Visite Ferme SG
Saisie des achats N°1																Saisie des achats N°2				
COLLECTE DONNEES						Ent techn CIVAM		Ent techniques CIVAM	Ent participants 2020				Entretiens producteurs							

Annexe B : Calendrier des temps forts - Défi FAAP 2020

	Réunion de lancement	Période de saisie des achats n°1	Atelier diététique	Atelier Cuisine 1: cuisine de saison végé/carné	Visite Point de Vente Biocoop	Atelier cuisine batch cooking	Atelier cuisine 3: batch cooking	Atelier cuisine 4: conservation	Visite de marché	Visite de ferme	Atelier libre	Période de saisie des achats n°2	Soirée Cloture
Equipe Saint Girons	28 janvier	3 - 16 février	25 février	5 mars (18h/21h)	ANNULE	ANNULE : remplacé par vidéo des cuisiniers	ANNULE	ANNULE	27 Juin	9 Juillet	ANNULE	22 juin - 19 juillet	12 Septembre
Equipe Foix	17 janvier	3 - 16 février	24 février	Lundi 2 mars (18h/21h)	ANNULE	ANNULE : remplacé par vidéo des cuisiniers	ANNULE	ANNULE	Annulé	Annulé	ANNULE	22 juin - 19 juillet	12 Septembre

Annexe C : Guide d'entretien semi-directif - Anciens participants au défi (participants édition 2019)

1. Présentation rapide de l'enquête et son contexte

Bonjour, je suis Julie, nous avons convenu d'un rendez-vous téléphonique maintenant, c'est toujours bon pour vous ? Merci beaucoup de m'accorder un moment pour échanger avec vous. Avez-vous une contrainte horaire ? L'entretien dure généralement à peu près 40 minutes, mais il est possible de s'arrêter quand vous le souhaitez. Comme je vous l'ai un peu expliqué par mail je réalise une enquête pour chercher à comprendre le ressenti des participants du défi de l'année dernière, afin de réfléchir aux évolutions à mettre en place. Peut-être aviez-vous déjà fait des entretiens avec Manon pendant le défi ? Au cours de l'entretien, j'aimerais que nous abordions les thèmes suivants : Je pensais commencer par vos habitudes alimentaires, pour savoir comment ca se passe l'alimentation pour vous. Ensuite revenir sur comment s'est passé le défi pour vous. Ce qui m'importe, c'est de connaître votre point de vue à vous, il n'y a pas de bonne ou de mauvaise réponse. Dites-moi les choses le plus librement possible. Je tiens à vous rappeler aussi que cet entretien est anonyme : vos réponses seront utilisées uniquement à des fins d'analyse et ne seront jamais reliées à vos nom et prénom. Etes-vous toujours d'accord pour que j'enregistre notre discussion ? (Cela me permet de conserver vos réponses intactes, sans les déformer, et de prendre moins de notes pour être bien présente pendant cet échange). C'est parti ?

2. Guide d'entretien

THEMES	OBJECTIFS	QUESTIONS	RELANCES
1°) Informations personnelles	<i>Comprendre le contexte de vie de l'individu</i> <i>Catégorie socio-pro : activité, Age, Lieu de vie, Situation familiale, contexte de vie.</i>	Pour commencer est-ce que vous pourriez vous présenter ?	Quelle est votre activité principale, votre âge, avec qui vous vivez, et où ?
2°) Rapport à l'alimentation actuel	Alimentation : Itinéraires de consommation <pre> graph LR A[Comment se décide quoi acheter ?] --> B[Quels déplacements pour s'approvisionner ?] B --> C[Le moment des courses] C --> D[Le rangement et le stockage] D --> E[Comment se passe la préparation ?] E --> F[Et le moment des repas ?] F --> G[Que fait-on des restes et déchets ?] G -.-> A </pre> (schéma envoyé au participant en amont)		
	<i>Pratiques alimentaires actuelles : reconstruire la trame de ses itinéraires de consommation.</i>	Vous pourriez me décrire à quoi ressemble votre quotidien, au niveau alimentaire, actuellement ?	1) Comment on décide ce qu'on va manger, chez vous ? (qui y réfléchit, avec qui vous discutez, où est-ce que vous puisez vos recettes ?) Liste ? 2) Et pour aller faire les

	<i>Identifier si, et à quelles étapes, le défi est mentionné spontanément.</i>	On peut s'appuyer sur les 7 étapes du schéma si vous voulez. Vous pourriez me dire un peu comment ça se passe pour vous pour chacune de ces étapes, et qui s'en occupe ? <i>(Repérer un cas précis pour un aliment)</i>	courses ? qui y va, comment, quand (après le boulot ? depuis la maison ?) 3) Pour les courses, ça se passe comment ? Vous faites vos courses où en général ? 4) Et le retour des courses, le rangement, le stockage ? 5) Pour la préparation, comment ça se passe ? qui ? Au fur à mesure ou à l'avance ? 6) Vous prenez vos repas à la maison ? Avec qui ? 7) Les déchets, les emballages et les restes, vous en faites quoi ?
3°) Pérennité des changements initiés par le défi.	<i>Faire le lien avec le défi, revenir sur la trame pour creuser où le défi intervient, sur les questions de bio et local.</i>	Par rapport au défi auquel vous avez participé l'année dernière, notamment sur l'aspect local et bio, est-ce que vous avez le sentiment que ça a changé quelque chose pour vous à une ou certaines de ces étapes-là ?	<i>S'il a mentionné un produit en particulier, creuser par rapport à ce produit, en partant des étapes auquel il a été mentionné.</i> Le pain / légumes / viande / fromage... (exemple : Vous me disiez que vous mangiez moins de viande ? Quand vous en achetez, vous la prenez où ?) Est-ce que vous vous approvisionnez plus en bio et local pour cet aliment-là ?
	<i>Identifier des freins précis, plutôt d'ordre "matériel":</i>	<i>Interroger sur ce qui n'a pas persisté, via des relances</i>	Exemple : Vous disiez que vous avez essayé de faire du pain mais que vous vous aviez arrêté ? Pourquoi ? Vous me disiez que vous n'êtes pas retourné au marché ?
	<i>Réactions de l'entourage aux récits et changements initiés par le participant. Facilité/difficultés à intégrer des nouvelles pratiques dans le quotidien.</i>	Racontez-moi un changement dans l'alimentation lié au défi que vous avez introduit chez vous ? comment ça s'est passé ?	Avez-vous été exposé à des refus, des désapprobations, des doutes émis par votre entourage en essayant de changer certaines choses ?

4°) Description de son expérience dans le dispositif Défi FAAP	<i>1/ Comprendre ce qui l'a amené à participer au défi, Objectifs sec : Le défi s'insère-t-il dans une étape de vie particulière ? Dans une phase de doutes/d'appui à un objectif défini ?</i>	Pouvez-vous me raconter les raisons de votre participation au défi ?	Comment en avez-vous eu connaissance ? Ce qui vous a conduit à participer ?
	<i>2/Connaître les modalités de sa participation aux ateliers, l'implication dans le défi, les ressentis associés.</i>	Pouvez-vous me raconter votre (expérience du) Défi FAAP ?	Votre parcours dans le dispositif ? A quels ateliers avez-vous pu participer ? Vous êtes venu seul ? Vous aviez pu faire le suivi des achats ?
	<i>3/ Que retient-il de cette expérience ?</i>	Globalement, avec du recul, quelle est votre opinion, votre ressenti par rapport au Défi FAAP ?	<i>Relances en réaction :</i> Exemple ; « j'ai adoré rencontré des gens » C'est quoi une rencontre pour vous ? Quels ont été les moments qui ont permis ces rencontres ? Vous êtes toujours en relation avec ces personnes ?
	<i>4/ En parler ?</i>	Il y a des choses qui vous ont marqué ? des moments forts de ce Défi ? Vous avez raconté les ateliers à d'autres personnes ?	Qu'est-ce qui vous a plu le plus ? Qu'est-ce qui vous a surpris ? Y a-t'il eu des moments de doutes / de découragement ? A qui ? Cette expérience a suscité l'intérêt de votre entourage ? Comment votre participation au défi a-t-elle été perçue par vos proches ?
5°) Ce qu'il en reste ?	<i>5/ Ce qu'il en a retiré, ce qui lui a manqué ?</i>	Qu'est-ce qui vous est utile maintenant ? Est-ce que vous pensez que le fait d'avoir participé au défi vous a donné	Avez-vous reproduit certaines choses tirées des ateliers ? Avec qui ? Ou pour qui ?

		plus confiance pour faire des choix ?	
	<i>Ont-ils répondu à des questionnements pour d'autres qu'eux-mêmes ?</i>	Est-ce que ça vous a permis d'aider ou d'influencer des personnes de votre entourage qui se posaient des questions sur leur alimentation ? Est-ce que vous êtes toujours en contact avec d'autres personnes qui ont participé ? avec des animateurs ? des producteurs ?	
	<i>Itinéraire de consommation : quelles étapes posent problème ? Auxquelles le défi répond ou ne répond pas ?</i>	Qu'est-ce qui vous a manqué pendant le défi ? Et que vous manque-t-il maintenant ? Avez-vous des questionnements, des doutes actuellement, sur l'alimentation ? (auquel le défi n'a pas répondu, ou qui sont nés du défi) Qu'aimeriez-vous voir se développer comme offre de produits alimentaires ?	<i>Relances en réaction, revenir sur des étapes de l'itinéraire :</i> Vous me disiez qu'en début de défi vous vous demandiez comment conserver vos légumes... Est-ce toujours problématique pour vous ? Vous en discutez en famille ? Vous parlez des fois de local, de bio, de diététique... à la maison ? Qu'en pensent vos proches ?

Annexe D : Guide d'entretien semi-directif - Nouveaux participants au défi (participants édition 2020)

Recrutement

- Annonce : Envoi d'un mail collectif pour expliquer mon enquête et mon souhait de réaliser des entretiens. Invitation à me recontacter s'ils sont partants pour l'entretien.
- Demande de rendez-vous individuellement, relance par téléphone si pas de réponse au mail. Convenir d'une date
- La veille de l'entretien, rappel par mail ou par SMS + les rassurer sur le fait qu'il n'y a rien à préparer. + fournir le formulaire de consentement.

L'entretien - Introduction

Bonjour ! Je suis Julie, du défi FAAP, étudiante en stage, nous avons convenu d'un rendez-vous maintenant. C'est toujours bon pour vous ? Tout d'abord merci beaucoup de m'accorder un moment pour échanger avec vous. Comme je vous l'ai un peu expliqué par mail je réalise une enquête pour chercher à comprendre le ressenti des participants du défi et réfléchir aux évolutions à mettre en place selon ce que les participants peuvent nous suggérer. Au cours de l'entretien, j'aimerais que nous abordions les thèmes suivants : votre rapport à l'alimentation, en général, puis par rapport à la situation actuelle de confinement, ensuite j'aimerais connaître vos attentes vis-à-vis du défi en ce moment, et enfin on abordera la transmission auprès de vos proches en matière d'alimentation. Ca vous va ? ... Est-ce que vous avez une contrainte horaire ? ... Généralement, l'entretien dure entre 40 minutes et 1 heure. Avant de commencer, je voudrais juste vous rappeler que ce qui m'importe, c'est de bien comprendre votre point de vue, comment vous voyez les choses. Il n'y a pas de bonne ou de mauvaise réponse, et je ne suis pas là pour juger vos pratiques. Dites-moi les choses le plus librement possible ! Comme je vous l'avais mentionné dans le mail et dans le formulaire de consentement que vous m'avez renvoyé, cet entretien est anonyme : vos réponses seront utilisées uniquement à des fins d'analyse pour cette recherche et ne seront jamais reliées à vos nom et prénom ou toute information permettant de vous identifier. Etes-vous toujours d'accord pour que j'enregistre notre discussion ? ... Merci. C'est parti ?

Guide d'entretien

THEMES	OBJECTIFS	PISTES DE QUESTIONS
Informations personnelles	<i>Comprendre le contexte de vie de l'individu, sa position dans son cycle de vie.</i>	Pour commencer est-ce que vous pourriez vous présenter rapidement, me dire quelle est votre activité, votre âge si ça ne vous dérange pas, avec combien de personnes vous habitez, et où ? Vous habitez ici depuis longtemps ? <i>Si peu de temps</i> : Vous commencez à connaître les commerces proches de chez vous ?

L'adaptation au contexte du covid-19	<i>Quelles incertitudes, inconfort, curiosité, besoins créés ou amplifiés par ce contexte.</i> <i>Comprendre la réorganisation des pratiques alimentaires des ménages pendant le confinement.</i> <i>Repérer notamment s'il y a des remarques sur :</i> - <i>achat de produits locaux / bio</i> - <i>temps passé à cuisiner et répartition des tâches</i> - <i>essai de nouveaux produits, expérimentation</i> - <i>réflexivité autour du fonctionnement du système alimentaire actuel / souhaitable.</i> - <i>re-hiérarchisation de certaines valeurs (sanitaire, plaisir, éthique...)</i>	Comment se passe le confinement pour vous ? (quelle perception du contexte : confinement, isolement, stress, peur de la contamination, rythme de travail changé, opportunités...) Qu'est-ce que ça change dans votre quotidien (notamment alimentaire)? Est-ce que ça vous empêche de faire certaines choses comme vous en aviez l'habitude ? Est-ce qu'il y a des choses que vous ne pouvez plus faire ? Au contraire, y a-t-il des choses que vous ne faisiez pas avant que vous faites maintenant ? Pouvez-vous me décrire comment vous gérez votre alimentation au quotidien, depuis qu'il y a l'épidémie ? Relances sur le rythme, décisions à la maison, qui décide ce qu'on achète, mange, lieu d'approvisionnement, courses, stockage, préparation, rôle dans la préparation des repas, moment du repas, restes et déchets. Est-ce que vous diriez que vous mangez plus/moins de produits locaux, de produits bio ? Est-ce que vous mettez le même budget dans l'alimentation que d'habitude ? Avec les personnes qui habitent avec vous, vous organisez -vous de la même manière ? Est-ce que vous vous posez certaines questions que vous ne vous posiez pas d'habitude ? Est-ce que vous avez plaisir à manger, à faire vos courses etc en ce moment ? Est-ce que vous essayez de nouvelles choses, de nouveaux aliments ? C'est quoi le plus important pour vous en ce moment, en termes d'alimentation ? Par rapport à ce que vous m'avez décrit avant (ex : <i>changement de lieu d'approvisionnement / plus de cuisine en famille...</i>) Est-ce que ça vous donne envie de maintenir certains de ces changements après le confinement ? Est-ce que vous pensez que ça va changer quelque chose dans votre façon de vous alimenter après le confinement ?
--	--	---

Rapport à l'alimentation	<i>Comprendre la position de l'individu dans son parcours de vie en matière d'alimentation, la place du défi dans ces trajectoires.</i>	Maintenant, si on oublie la situation actuelle quelques minutes, et qu'on se projette avant le confinement, pourriez-vous me parler un peu de... Qu'est-ce qui vous a amené à participer au défi ? Racontez-moi. Comment cela s'est-il passé ? comment avez-vous pris connaissance du défi ? Qu'est-ce qui vous a poussé à venir, participer à la première rencontre ? Est-ce qu'il y a quelque chose qui ne vous convient pas dans votre manière de vous alimenter ? Souhaiteriez-vous actuellement modifier quelque-chose ? Que vous manque-t-il pour vous alimenter comme vous le souhaiteriez ? <i>Relances possibles, plus précises :</i> - Est-ce que vous pensez pouvoir trouver localement de quoi avoir une « bonne » alimentation ? - Est-ce que votre budget impacte beaucoup vos choix ? - Qu'est-ce qui compte pour vous dans l'alimentation ? Avez-vous déjà réalisé des changements importants dans votre mode d'alimentation jusqu'à maintenant ?
Attentes vis à vis du défi FAAP, pendant le confinement	<i>Identifier comment le défi FAAP pourrait répondre aux besoins créés par la situation, et à leurs attentes.</i> Questions à adapter à leurs réponses au questionnaire	Maintenant j'aimerais connaître vos attentes vis-à-vis du défi, qu'espérez-vous au départ ? et en ce moment ? <u>Si ont répondu au questionnaire :</u> Préciser certains points identifiés en amont. <u>Si n'ont pas répondu au questionnaire :</u> Intéressé(e) pour que le défi continue en ce moment, autrement que par les ateliers ? Etes-vous à la recherche d'informations sur un sujet en particulier ? <i>Relances possibles</i> -Si enfants : activités pour occuper vos enfants ? -avoir des échanges avec les autres participants du défi ? -choses que vous aimeriez partager avec les autres participants ? -Le petit défi cuisine proposé, qu'en pensez-vous ? <i>Si ils ont évoqué le besoin d'information sur lieu</i>

		<i>d’approvisionnement bio/local précédemment, rebondir dessus</i> : Quelles informations avez-vous eu pour l’instant ? Avez-vous connaissance des infos diffusées par le Civam bio ? <i>citer les différentes initiatives mises en place proche de Foix/St-Girons</i>. Cherchez-vous autre chose ? De quoi aimeriez-vous être informé ? <i>Si non</i> : Avez-vous besoin d’information pour trouver comment s’approvisionner en bio/local en ce moment ?
La transmission	<i>Comprendre si les apprentissages tirés de l'expérience collective sont diffusés aux proches du participant. Et si oui, lesquels et comment ?</i>	Après les ateliers auxquels vous avez déjà participé, est ce que vous avez pu partager votre expérience avec d'autres personnes et comment ? Est-ce que vous avez raconté certains ateliers à vos enfants, vos amis, vos parents ou votre conjoint ? Ça a suscité l’intérêt de votre entourage, de la curiosité ? Avez-vous reproduit certaines recettes à la maison ? Est-ce qu'il y a une chose (que vous avez apprise, ou faite dans un atelier, ou la saisie des données) dont vous êtes fier ? que vous aimeriez transmettre à votre entourage ? Pour l'instant, quels étaient les réactions de votre entourage au fait que vous participiez au défi ? Avez-vous mis en place des nouvelles choses à la maison ? <i>Si oui</i> Comment votre entourage réagit aux changements alimentaires que vous réalisez ? Si vous ramenez des nouveaux aliments par exemple, ou si vous changez de marque ou de magasin...

4. Intégration d'une étape de “Photo elicitation”

Encore une petite chose que je voudrais vous proposer, uniquement si ça vous tente, c’est à vous de voir si ça vous intéresse de vous prêter au jeu. Ce serait de prendre en photo quelques situations que je vous propose, comme par un exemple ... et de m’envoyer les photos pour qu’on en rediscute ensemble un peu plus tard !

Quelques exemples de situations à proposer :

- Un repas du quotidien.
- Au retour des courses / Le(s) sac(s) de course pendant le confinement.
- Le moment cuisine pour le mini défi "variantes autour d'un aliment"
- Vos expérimentations : nouvel aliment, nouvelles activités...
- La liste de course
- Une journée alimentaire : quoi? quand? où? avec qui ? comment ? pour quoi?

pourquoi ?

- Un moment de plaisir alimentaire :
- Un moment de déplaisir alimentaire :
- La gestion des restes

5. Fin de l'entretien

- Y a-t-il d'autres choses dont vous souhaiteriez me parler ? Des choses que vous voudriez ajouter ?
- Remerciements : Merci beaucoup de m'avoir accordé ce temps d'échange avec vous, merci pour toutes vos réponses. Cet entretien avec vous me sera très utile. Si vous le souhaitez, je vous transmettrai un document à la fin de mon étude, pour vous faire un retour sur cette enquête.

Annexe E : Guide d'entretien semi-directif - Producteurs

Introduction : Présentation de l'étude et de l'entretien

Bonjour ! Je suis Julie, je vous avais contacté par mail pour un entretien, c'est toujours bon pour vous ? Merci beaucoup de m'accorder un moment pour échanger avec vous ! Vous avez une contrainte horaire ? Généralement, ça dure environ 40 minutes, mais on peut s'arrêter à tout moment. Vous êtes toujours d'accord pour que j'enregistre notre discussion ? (Repréciser anonymat)

Je vous explique un petit peu sur quoi je travaille et ce que j'aimerais qu'on aborde ? Comme ça vous savez un peu à quoi vous attendre ! Je fais une étude sur les modes d'accompagnement autour de l'alimentation ici en Ariège, notamment en suivant le défi FAAP qui est organisé par le CIVAM Bio 09 et le PNR depuis l'année dernière. On réfléchit, à côté de ça, à l'idée d'un défi « producteurs » sur le même principe, pour qu'il y ait un cheminement commun avec ce qui est fait avec les habitants, consommateurs. Moi j'essaie, déjà, en échangeant avec quelques producteurs, de savoir si ça aurait un intérêt, qu'est-ce qui serait adapté et utile comme accompagnement.

Pour ça, j'aimerais bien avoir votre regard sur les objectifs du défi Familles tel qu'il existe. Ensuite j'aimerais connaître un peu votre expérience en tant que producteur, qu'est-ce qui vous a amené ou qui vous amène maintenant à des évolutions vers des façons de faire qui vous paraissent plus durable, pour vous et au niveau environnemental. Vers qui vous vous tournez, et les choses ou les personnes qui vous aident ou vous freinent dans ce parcours. (Administrateurs : Et comme vous avez un regard un peu extérieur en suivant les actions du Civam, j'aimerais savoir ce qui vous paraîtrait être utile dans l'accompagnement d'autres producteurs qui voudraient se tourner vers des pratiques plus vertueuses sur le plan environnemental.)

Je précise que je ne suis pas en agro, donc c'est possible que j'ai du vocabulaire peu précis sur l'aspect technique ! Surtout je ne suis pas là pour évaluer vos façons de faire, ce qui m'intéresse c'est votre regard sur tout ça.

Guide d'entretien

Thème	Questions	Relances
Présentation rapide du système	Ce que je vous propose, c'est peut-être déjà que vous me présentiez rapidement votre système à vous. Vous produisez - - c'est ça ?	○ Lieu ○ Isolement ○ Date d'installation ○ Transformation ○ Nombre de personnes sur la ferme (employés, femme, enfants) ○ Lieu de vente ○ Surface

<i>On pourra y revenir un peu après, je voulais commencer par le défi FAAP</i>		
Connaissance et avis sur le défi FAAP et ses objectifs.	Est-ce que vous connaissez le défi Familles à Alimentation Positive ? Le défi postule “bio et local”, qu’est-ce que vous pensez de ça ? Aussi, il y a une volonté des organisateurs de cibler plutôt des gens éloignés de ce type de consommation, notamment des personnes à bas revenu. Un autre objectif est de renouer un lien entre producteur et conso.	<i>Si oui</i> Qu’est-ce que vous savez de ce défi ? Comment vous avez connu ? <i>Si non, ou compléter leurs infos : Description du dispositif* (voir en fin d’annexe)</i> Atout, Faiblesse, Opportunité, Menace : Quels sont pour vous les risques ? ce que ça peut permettre ? Et pour vous ce serait quoi une définition du local ? Qu’est-ce que ça vous inspire ? Qu’est-ce que vous en pensez ? Quel intérêt ?
<i>On réfléchit à l’idée d’un défi producteur qui reprendra la même base : l’expérience (par l’action), le fait de faire ça collectivement, de pouvoir échanger, et l’idée de progresser pendant une période donnée avec une sorte d’objectif vers des pratiques plus environnementales.</i> <i>On cherche à savoir si ça a du sens, un accompagnement, et sous quelle forme. Pour ça, on a besoin de s’appuyer sur votre expérience pour savoir ce qui pourrait être utile dans la mise en place d’un accompagnement. J’aimerais déjà revenir un peu votre expérience à vous, et j’aurais besoin de comprendre plus précisément avec qui vous êtes en lien au quotidien, ou ponctuellement : avec qui vous interagissez dans le cadre de votre travail. Pour qu’on identifie ensemble quelles relations impactent votre parcours à vous, directement ou indirectement. Et avec qui vous agissez localement, avec qui moins localement, pour l’approvisionnement, la production, la distribution...</i>		
<u>Interactions</u> A compléter selon informations obtenues pendant la présentation du système.	APPROVISIONNEMENT Autonomie sur la ferme ? (nourriture animale, pdts pour la transfo, matériel) TRANSFO, PRODUCTION Vous faites tout sur place ? Vous avez de la famille aussi sur la ferme ?	<i>SI NON</i> Vous vous approvisionnez où ? Comment vous choisissez où vous approvisionner ?

	DISTRIBUTION Sur le choix de vos lieux de distribution, qu'est-ce qui entre en compte ? GROUPES Vous êtes dans des réseaux ? des groupes ? où vous êtes amené à échanger avec d'autres personnes sur ce que vous faites ? Pour la recherche d'informations, vous vous tournez vers quoi, vers qui ?	Vous avez déjà testé des choses qui ne vous convenaient pas ? Il y a des évènements plus occasionnels, qui sont important dans l'année, ou vous vendez des produits ? L'échange, le troc ou même l'échange de services c'est important dans votre activité ? Qu'est-ce qui vous a amené à en faire partie ? CUMA ? (<i>Si non</i> : vous avez votre matos ? vous vous arrangez avec le voisin ?) Associations ? <i>Si aucun</i> : Vous aimeriez ? Le CIVAM Bio, depuis quand ? Pourquoi ? Des groupes ou des réseaux dans lesquels vous n'êtes pas resté ? Sur le net, quelles sources vous consultez régulièrement ? Pour la prise de décision ?
<i>Vous pourriez me décrire un peu dans votre parcours, les grands changements qu'il a pu y avoir depuis que vous êtes installés ? On a besoin de s'appuyer sur votre expérience, sur les processus qui ont permis ou non ces changements pour savoir ce qui pourrait être utile dans la mise en place d'un accompagnement.</i>		
<u>Changements sur l'exploitation</u>	Qu'est-ce que vous avez eu à changer, ou décidé de changer, sur votre ferme ? Est-ce qu'il y a eu des évolutions avec une dimension environnementale ?	<i>Questionner sur les différents plans :</i> • <i>Production et technique</i> • <i>Relationnel, sur la ferme et plus</i> • <i>Organisation, distrib</i> <i>Relances : intrants, labels, proximité des lieux de distribution, d'approvisionnement...</i> <i>Si ferme des parents/parents agriculteurs :</i> Vos parents faisaient la même activité ? même production ? Vous avez modifié des choses par rapport à vos parents ?

	Et en ce moment, il y a des choses que vous êtes en train de modifier ? Ou que vous voulez changer dans un futur proche ? Est-ce qu'il y a des choses que vous aimeriez faire que vous ne faites pas ? Dans votre parcours, il y a des choses qui ne se sont pas passées comme vous le pensiez ? Qui vous ont surpris ? Est-ce qu'il y a des gens qui vous ont appuyé ?	→ comment vous vous y prenez ? → difficultés rencontrées ? → modes d'accompagnement que vous mobilisez ? que vous souhaiteriez avoir ? → Avec qui vous en discutez ? Ou qui vous ont mis des bâtons dans les roues ? Qu'est-ce qui vous a aidé dans ces moments-là ? Il y a d'autres choses que vous avez essayées mais qui n'ont pas pris ? Vous en avez discuté avec d'autres personnes ? Ça a été difficile à prendre comme décision ?
<u>Conseils</u>	Avec du recul sur votre parcours, qu'est-ce que vous donneriez comme conseil à des jeunes qui voudraient fonctionner plus localement, avoir des pratiques plus environnementales ?	Dans votre parcours à vous, qu'est-ce qui vous a été utile ? manqué ? aurait pu vous aider ? Vers qui se tourner ? Qu'est-ce que vous nous conseilleriez de faire pour accompagner des producteurs ? (Admin) Plus largement, comment vous voyez l'accompagnement d'une transition agricole et alimentaire ?

***Description défi FAAP**

Le défi Familles à Alimentation Positive, c'est un dispositif qui a lieu dans pas mal d'endroits en France, et qui peut être lancé par différents organismes : une ville... Ici c'est le CIVAM Bio et le Parc. C'est une manière de faire de la sensibilisation autour d'une alimentation plus durable mais accessible à tous. L'idée c'est d'inviter des gens à faire ensemble l'expérience de diverses choses : de lieux d'approvisionnement qu'ils ne connaissent pas forcément, de manières de cuisiner, d'échanger des astuces. C'est présenté aux gens comme un défi, par équipe, où le but est d'augmenter sa consommation de produits locaux, et bio, sans augmenter son budget. Ça se concrétise par 1 ou 2 ateliers par mois, sur 6 mois : ateliers cuisines, visite de marché, de ferme, de Biocoop, atelier diététique... Et par un suivi des achats, en comparant au début et à la fin de cette période quelle part du budget va dans quoi, et les proportions de bio, de produits hors Europe, Français et local. Ici, dans les Pyrénées Ariègeoises c'est la 2e édition cette année. Il y a deux équipes : une à Foix et une

à St Giron. Et comme il y a une volonté d'intégrer la question de l'accessibilité à tous, la communication passe surtout par le biais de la CAF de St-Giron et de Foix pour inviter des gens à participer. Ils aimeraient bien aussi avoir une équipe d'étudiants.

TABLES

Table des sigles et des abréviations

Bio = issu de l'agriculture biologique

CIVAM = Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural

FAAP = Foyers à Alimentation Positive

FAEP = Familles à Energie Positive

INRAE = Institut National de Recherche sur l'agriculture, l'alimentation et l'environnement

PNR-PA = Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises

PAT : Projet Alimentaire Territorial

Table des figures

Figure 1 : Le PNR-PA et ses communes. 13

Figure 2 : Périmètre du PNR-PA et territoires limitrophes..... 13

Figure 3 : Schéma des itinéraires envoyé en amont de l'entretien aux anciens participants
..... 56

Figure 4 : Confinement et chronologie des entretiens de participants de l'édition 2020.. 60

Figure 5 : Expression des attentes des participants lors de la soirée de lancement,
exemple de l'équipe de Foix de l'édition 2020 79

Table des tableaux

Tableau 1 : Profil des participants enquêtés 62

Tableau 2: Liste des productions réalisées par les enquêtés 63

Tableau 3 : Profil des producteurs enquêtés 64

Tableau 4 : Participation aux ateliers – défi FAAP 2020..... 69

Table des matières

REMERCIEMENTS.....	5
SOMMAIRE	7
INTRODUCTION GENERALE	8
PARTIE 1. Accompagner la transition agri-alimentaire dans les Pyrénées Ariègeoises	11
Chapitre 1. Contexte de l'étude	12
1. Avant-propos	12
2. Le Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariègeoises.....	12
2.1. En bref.....	12
2.2. Démographie	13
1. Histoire du territoire.....	14
2.3. Agriculture et pastoralisme	15
2.4. Engagement du Parc.....	17
3. Le CIVAM Bio 09	18
4. Le Défi « Foyers à Alimentation Positive »	19
5. Le Projet Alimentaire de Territoire.....	21
6. Le projet CO3.....	23
Chapitre 2. Construction de la mission de stage et définition de la problématique	25
1. Les objectifs initiaux du stage (commande) :	25
2. Intégration dans mon parcours	25
3. Construction de la mission initiale	26
3.1. Un dispositif reconduit permettant une remise en question de la première expérience	26
3.2. Des questionnements multiples menant à l'étude de l'impact du défi sur les participants... ..	27
3.3. ...et à l'exploration d'une volonté d'impliquer des producteurs dans une démarche similaire	27
4. Un contexte national imprévu nécessitant une redéfinition partielle de la mission	28
4.1. Conséquences du confinement sur le défi et sur l'étude.....	28
4.2. Définition des axes d'étude définitifs et de la problématique.....	30
Chapitre 3. Exploration du champ d'étude et cadrage théorique : choix de la théorie pragmatique de l'enquête.	31
1. Des enjeux multiples pour les territoires, leurs acteurs et le monde de la recherche.....	31
2. Des systèmes agri-alimentaire à reconcevoir	32
2.1. <i>Qu'est-ce qu'un système agri-alimentaire durable ?.....</i>	<i>32</i>
2.2. <i>Des troubles à l'échelle mondiale nécessitant une transition de tous les acteurs</i>	<i>33</i>
2.3. Notion de transition : un décalage temporel des mutations socio-culturelles	35
3. Peut-on changer les pratiques alimentaires ?.....	36

3.1. Doit-on ? Quelle légitimité d'un accompagnement au changement de pratiques alimentaires ?	36
3.2. Que signifie changer en vue d'un système agri-alimentaire durable ?.....	38
3.3. <i>Les déterminants du comportement alimentaire</i>	39
4. Comment s'y prendre ?	43
4.1. L'approche pragmatique : l'expérimentation collective au service de la transition	43
4.2. Impliquer plusieurs groupes d'acteurs afin de répartir la responsabilité individuelle et éviter la culpabilisation du citoyen.....	46
5. Conclusion	Erreur ! Signet non défini.
PARTIE 2. Méthodologie de l'enquête	49
Chapitre 1. Présentation de la méthodologie de collecte.....	50
1. Choix des enquêtés.....	50
1.1. Une population d'enquête constituée du public du défi FAAP des Pyrénées Ariègeoises.....	50
1.2. Le choix de trois profils de producteurs distincts	50
2. Choix de la méthode.....	52
3. Choix des modes de collecte	52
3.1. Observation participante.....	52
3.2. Entretiens individuels semi-directifs	53
4. Choix des outils.....	54
4.1. La méthode des Itinéraires de consommation de Desjeux, 2006.	54
4.2. La photo élicitation	56
5. Retour sur la méthodologie utilisée : dématérialisation des entretiens	57
5.1. Qualité des interactions	57
5.2. Durée des entretiens	58
5.3. Qualité des enregistrements	58
Chapitre 2. Chronologie de la collecte	59
Chapitre 3. Profils des enquêtés.....	61
1. Les participants au défi FAAP	61
2. Les producteurs du territoire	62
2.1. Des profils d'exploitation variés	62
2.2. Des administrateurs qui suivent les évolutions du défi FAAP	64
Chapitre 4. La collecte de données en pratique.....	65
1. Thèmes abordés en entretiens.....	65
2. Traitement et analyse des données	66
PARTIE 3. Résultats	67
Chapitre 1. Pertinence du défi Foyers à Alimentation Positive.....	68
1. Participation	68
2. Au-delà des indicateurs, une analyse de la pertinence par l'approche sociologique	70
3. Le regard des administrateurs du CIVAM Bio 09 vis-à-vis du défi, de nouveaux critères de la pertinence.....	72
4. Retour des participants sur leur expérience dans le défi.....	78

4.1. Une participation qui s'intègre dans des démarches en cours	78
4.2. Attentes énoncées en soirée de lancement (initiales)	79
4.3. Des attentes parfois différents des objectifs du défi : cas du zéro déchet et du potager	81
4.4. Un défi à distance, qu'est-ce que cela révèle ?	87
4.5. Ambiance globale	89
5. Effets du dispositif sur les participants : modification de pratiques et représentations autour de l'alimentation	91
5.1. Un accompagnement pour tous les niveaux d'engagement	91
5.2. Itinéraires de consommation : étapes auxquelles le défi intervient ou non ...	92
5.3. Enquête sociale : les étapes de définition et de délibération peu présentes dans le temps du défi	98
5.4. Une création de connaissance par la comparaison les échanges d'expériences	99
6. Pérennité (temporalité) du changement	101
6.1. Souvenirs du défi, mémoire de l'expérience.....	101
6.2. Pérennité des changements initiés pendant le défi	102
6.3. Durabilité du lien entre participants	104
7. Qui ça touche, combien : diffusion, transmissibilité de l'expérience.	105
7.1. Introduction	105
7.2. Si certains font des émules... ..	106
7.3. ...Pour la plupart la diffusion reste dans un cercle familial proche.....	108
7.4. Transmission parents-enfants.	112
7.5. Cas particulier des recettes	113
8. Quel défi ?.....	114
9. Recrutement des participants	116
9.1. Nombre de participants et d'équipes.....	116
9.2. Une composition des équipes à travailler	116
9.3. Mettre en place un outil numérique indépendant et complémentaire à destination des anciens ?	117
Chapitre 2. Pertinence d'une transposition à d'autres acteurs.	118
1. Introduction	118
2. Pertinence : premiers éléments à prendre en compte	119
2.1. Un premier accueil positif de l'idée par les administrateurs du CIVAM Bio 09	119
2.2. Changement de public et conséquences.....	120
3. Conceptualisation du défi.....	121
3.1. Le Défi familles à Energie positive	121
3.2. Le défi Familles à Alimentation Positive.....	124
3.3. Eléments clefs du dispositif pour les acteurs :	127
4. Doit-on s'appuyer sur les trois composantes actuelles pour un défi de producteurs ?	130
4.1. Collectif et expérience	130
4.2. L'action, un levier au-delà de l'expérience.....	133
4.3. Progresser dans un temps donné vers un objectif défini.....	134
4.4. Conclusion	134

5. Accompagner la transition vers un système agri-alimentaire bio et local ?	134
5.1. Bio :	134
5.2. Local	138
6. L'importance des liens entre acteurs	147
6.1. Les relations entre producteurs font face à des difficultés.....	147
6.2. Liens entre consommateurs et producteurs	149
7. Quelques réflexions qui nécessitent un approfondissement.....	153
7.1. L'importance du facteur Temps	154
7.2. Qui impliquer dans un défi de producteurs ?.....	156
7.3. Des exemples à suivre dans ce qui est déjà en place	160
7.4. Quel format adopter ?	162
7.5. Un rôle majeur de l'animateur et des techniques d'animation	163
7.6. Bref état des lieux des besoins qui ressortent	164
CONCLUSION	165
BIBLIOGRAPHIE	168
ANNEXES.....	172
TABLES	189
Table des sigles et des abréviations	189
Table des figures.....	189
Table des tableaux.....	189
Table des matières.....	190