



HAL
open science

S'alimenter en transition

Albane Berneuil-Fouiller

► **To cite this version:**

Albane Berneuil-Fouiller. S'alimenter en transition. Journée des doctorants ADEME 2024, Mar 2024, Angers (France), France. hal-04700478

HAL Id: hal-04700478

<https://hal.science/hal-04700478v1>

Submitted on 19 Sep 2024

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

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

S'alimenter en transition

Entre expérimentations collectives et expériences individuelles dans les quartiers populaires

Albane BERNEUIL-FOUILLER

albane.berneuil-fouiller@univ-lyon2.fr

Centre Max Weber
ED 483 Université de Lyon

Sous la direction de Béatrice MAURINES
et l'encadrement Ademe de Alba DEPARTE



Résumé

Mon travail de thèse a pour objet la **comparaison de quatre dispositifs** associatifs de la métropole lyonnaise qui portent des **objectifs de justice ou de démocratie alimentaire**. Je les appréhende à partir de leurs **effets sur les pratiques alimentaires des publics en situation de précarité qu'elles ciblent**.



Atelier de cuisine. Novembre 2023



Vente de paniers de produits frais. Janvier 2024

Contexte

Ces dispositifs, en visant l'« **accessibilité à une alimentation choisie et de qualité pour tous et toutes** », adoptent une double activité pour répondre aux enjeux de transition alimentaire et de lutte contre la précarité :

- 1/ sensibilisation et appropriation des enjeux agri-alimentaires** (environnement, santé, etc.) par le biais d'ateliers ;
- 2/ points d'approvisionnement en produits locaux, issus de circuit-courts, biologiques et/ou éthiques** à travers des formats hétérogènes (ventes au détail ou en paniers à double tarification, dons, etc.)

Les pratiques alimentaires dépendent des **caractéristiques sociales** (genre, âge, position sociale, niveau de diplôme, origine ethnique), de l'**environnement**, des **expériences** et des **représentations alimentaires** de chaque personne. Les **barrières d'accès à une alimentation de qualité** peuvent donc être autant **matérielles** (économiques, géographiques), que **symboliques** (représentations).

Problématiques

Dans quelle mesure et comment les dispositifs étudiés parviennent-ils au **dépassement de cette double barrière** ?

Quels sont les effets d'une participation aux dispositifs sur **la trajectoire alimentaire** et les **modes de réception** des enjeux agri-alimentaires (appropriations, bricolages, transformations, rejets) ?

Quelques axes de recherche

Les enjeux de mobilisation des personnes en situation de précarité

→ Les associations étudiées **parviennent-elles à une ouverture socio-culturelle** à laquelle d'autres initiatives plus anciennes ont échoué (Amap, supermarchés collaboratifs, etc.) ?

Les enjeux de transmission des problématiques agri-alimentaires

→ Quel risque d'une **double injonction** à la participation et à l'écologisation des pratiques ?

Les enjeux de genre dans l'alimentation

→ Les initiatives étudiées sont principalement menées et fréquentées par des femmes : portent-elles un **potentiel transformateur** ou s'inscrivent-elles dans la **reproduction des inégalités** de genre dans le travail domestique alimentaire ?

Bibliographie indicative

Berneuil Fouiller A. (2022). « L'accès pour tous et toutes à une alimentation de qualité dans un quartier prioritaire Villeurbannais ». Mémoire de Master 2, sous la direction de Béatrice Maurines, Université Lumière Lyon 2.

Bricas, N., Conaré, D., & Walser, M. (éds.). (2021). *Une écologie de l'alimentation*. Editions Quae.

Fournier T. et Dalgarrondo S. (dir) (2022). *Promesses alimentaires. Injonctions, bricolages, résistances*. Editions de la Maison des sciences de l'homme.

Paturel D. & Ndiaye P. (dir.), (2020). *Le droit à l'alimentation durable en démocratie*. Champ social.

Une ethnographie comparative

Les enjeux de justice et/ou de démocratie alimentaire, s'ils sont communs aux quatre dispositifs étudiés, prennent des **formes de réponses hétérogènes sur le même territoire métropolitain**.

Le choix de ces dispositifs vise donc à cerner la diversité de ces formes mais également leurs similitudes en les comparant systématiquement les unes aux autres selon plusieurs critères :

Dispositifs / Caractéristiques	Dispositif 1	Dispositif 2	Dispositif 3	Dispositif 4
Année de création	2014	2019	2023	2024
Forme juridique	Association de vente de produits frais	Tiers-lieu	Tiers-lieu	Expérimentation de caisse alimentaire
Publics	Mixte	Mixte	Grande précarité	Mixte
Localisation	Deux quartiers en politique de la ville	Quartier en politique de la ville	Centre-ville	Quartier en politique de la ville
Inscription théorique	Justice alimentaire	Justice alimentaire	Justice alimentaire	Démocratie alimentaire
Activités	Ateliers de cuisine et de jardinage Vente de produits frais à double tarification ...	Ateliers de cuisine Restauration à triple tarification Groupement d'achat ...	Mise à disposition de cuisines Distributions alimentaires gratuites Café solidaire ...	Ateliers de réflexion Cotisation et carte de paiement ...
...

Méthodologie

Entretiens biographiques

Ils consistent en une discussion individuelle ou collective avec les salarié.es et bénévoles des associations d'un côté et une quinzaine de personnes faisant partie de leurs publics de l'autre. Elle est orientée par une grille d'entretien et mobilise la photoélicitation.

Observations participantes

Participation, dans une posture bénévole, aux activités d'animation des structures (ateliers de cuisine, distributions de paniers, événements festifs, etc.) et utilise une grille d'observation pour une comparaison systématique.



Vente au détail de produits frais. Janvier 2024



Repas partagé faisant suite à un atelier de cuisine. Novembre 2023



Atelier de cuisine. Décembre 2023