

MÉMOIRE

Présenté par : **DOGLIO Louise**

Dans le cadre de la dominante d'approfondissement : IEVU (Ingénierie des espaces végétalisés urbains)

Les cuisines collectives et le lien entre production et transformation alimentaire à destination des publics en situation de précarité

Pour l'obtention du **DIPLÔME D'INGÉNIEUR D'AGROPARISTECH**



Photo : Sandrine De Carlo

Stage effectué du : 01/03/2022 au 23/09/2022

Au Lab3S : 32 avenue Varagnat, 93140 Bondy

Enseignante référente : Christine AUBRY – INRAE, UMR SADAPT, Chaire Agricultures Urbaines, AgroParisTech

Maître de stage : Fanny Provent – Chaire Agricultures Urbaines, Giulia Giacche – EXP'AU, Pauline Sy et Lucile Vigouroux – Lab3S

Soutenu le : 10/10/2022

Engagement de non plagiat

① Principes

- Le plagiat se définit comme l'action d'un individu qui présente comme sien ce qu'il a pris à autrui.
- Le plagiat de tout ou parties de documents existants constitue une violation des droits d'auteur ainsi qu'une fraude caractérisée
- Le plagiat concerne entre autres : des phrases, une partie d'un document, des données, des tableaux, des graphiques, des images et illustrations.
- Le plagiat se situe plus particulièrement à deux niveaux : ne pas citer la provenance du texte que l'on utilise, ce qui revient à le faire passer pour sien de manière passive. Recopier quasi intégralement un texte ou une partie de texte, sans véritable contribution personnelle, même si la source est citée.

② Consignes

- Il est rappelé que la rédaction fait partie du travail de création d'un rapport ou d'un mémoire, en conséquence lorsque l'auteur s'appuie sur un document existant, il ne doit pas recopier les parties l'intéressant mais il doit les synthétiser, les rédiger à sa façon dans son propre texte.
- Vous devez systématiquement et correctement citer les sources des textes, parties de textes, images et autres informations reprises sur d'autres documents, trouvés sur quelque support que ce soit, papier ou numérique en particulier sur internet.
- Vous êtes autorisés à reprendre d'un autre document de très courts passages in extenso, mais à la stricte condition de les faire figurer entièrement entre guillemets et bien sûr d'en citer la source.

③ Sanction : en cas de manquement à ces consignes, le département SIAFEE se réserve le droit d'exiger la réécriture du document, dans ce cas la validation de l'Unité d'Enseignement ou du diplôme de fin d'études sera suspendue.

④ Engagement :

Je soussigné (e) Louise DOGLIO
Reconnais avoir lu et m'engage à respecter les consignes de non plagiat

A Bondy le 30.09.2022

Signature :



Remerciements

Je remercie mes encadrantes d'AgroParisTech et de la Chaire Agricultures Urbaines Christine Aubry, Giulia Giacchè et Fanny Provent pour leur accompagnement, leurs précieux conseils et leur soutien.

Je remercie le Lab3S et son directeur Yann Chapin pour son accueil au sein de ses locaux. Je remercie en particulier Pauline Sy et Lucile Vigouroux, chargées de projets au Lab3S, pour m'avoir permis de m'intégrer dans l'environnement du Lab3S, pour m'avoir guidée avec bienveillance tout au long de mon stage et m'avoir soutenue et encouragée.

Je remercie bien sûr toute l'équipe « jardin » du Lab3S (Sandrine – maraîchère-animatrice, Elena – service civique, Estelle – élève-ingénieure en alternance, Romane – service civique), ainsi que toutes les stagiaires et doctorantes dont j'ai croisé le parcours (Juliette, Christina, Niurca, Vanessa, Noémie), pour leur accueil chaleureux, leur bonne humeur et nos riches échanges sur l'agriculture urbaine, la justice alimentaire et bien d'autres sujets. Je remercie tout particulièrement Manon Lalliot, stagiaire en géographie sociale dont le stage au Lab3S s'est déroulé parallèlement au mien, pour m'avoir fait découvrir sa discipline, et partagé avec moi l'aventure « du Potager à la Marmite ».

Je remercie les personnes qui m'ont accordé un entretien, pour avoir pris le temps de contribuer à mon enquête, et pour leur engagement en faveur d'une alimentation plus équitable. Je remercie également les bénévoles du jardin ainsi que les participantes et participants des ateliers du « Potager à la Marmite » pour leur enthousiasme communicatif et leur générosité. Je remercie les habitantes et habitants qui m'ont fait découvrir et aimer Bondy, en particulier l'association Rayon de Soleil qui m'a permis de faire de magnifiques rencontres.

Je remercie mes parents pour leurs encouragements et leur soutien permanent et inconditionnel. Enfin, je remercie les soignantes et soignants qui ont pris soin de moi ainsi que les patientes et patients qui ont partagé mon quotidien pendant un mois, et qui m'ont donné l'énergie de mener à terme ce stage.

Titre

Les cuisines collectives et le lien entre production et transformation alimentaire à destination des publics en situation de précarité

Title

Community kitchens and the link between food production and transformation aimed at vulnerable populations

Auteur : Louise DOGLIO

Date de soutenance : 10.10.2022

Nombre de pages : 87

Nombre d'annexes : 12

Organisme d'accueil : Lab3S

Adresse : 42 avenue Varagnat, 93140 Bondy

Maître(s) de stage : Giulia Giacchè, Fanny Provent, Pauline Sy, Lucile Vigouroux

Organisme : EXP'AU, Chaire Agricultures Urbaines, Lab3S

Enseignant référent AgroParisTech : Christine AUBRY

Résumé

Face à l'amplification des inégalités socio-environnementales, l'accès des populations précaires à une alimentation choisie, durable et de qualité, est très préoccupant. Les cuisines collectives, dispositifs de mise en commun de ressources et d'espaces pour la préparation collective des repas, développées notamment au Pérou et au Québec, repensent la lutte contre la précarité alimentaire par l'accès autonome aux denrées et aux équipements de cuisine. Parallèlement, les agricultures urbaines favorisent la résilience alimentaire, écologique et climatique des villes et valorisent les pratiques d'autoproduction et d'auto-organisation, bien qu'elles ne répondent pas à la demande alimentaire de par leur coût et leur faible production. Ce stage de recherche, faisant suite à une étude exploratoire de la Chaire Agricultures Urbaines, s'intéresse à la diversité et au fonctionnement des cuisines collectives. Il interroge également leurs approvisionnements, en particulier leur demande en produits frais, et explore leur couplage potentiel aux circuits locaux, notamment en renforçant leurs liens avec l'agriculture urbaine. L'enquête se décline à plusieurs échelles : l'inventaire et la caractérisation des cuisines collectives, l'analyse des approvisionnements et du lien des cuisines collectives avec l'agriculture urbaine, et l'étude du cas du programme « du Potager à la Marmite » à Bondy.

Summary

Because of increasing socio-environmental inequalities, the access of precarious populations to appropriate, sustainable and quality food is very concerning. Collective kitchens, defined as resource and space sharing systems for the collective preparation of meals, developed especially in Peru and Quebec, are rethinking the fight against food insecurity through autonomous access to food and cooking equipment. At the same time, urban agricultures promote the food, ecological and climate resilience of cities and promote self-production and self-organization practices, although they do not meet food demand due to their cost and low production. This research internship, following an exploratory study by the Urban Agriculture Chair, focuses on the diversity and functioning of collective kitchens. It also questions their supplies, specifically their demand for fresh foodstuffs, and explores their potential coupling to local circuits, notably by reinforcing their links with urban agriculture. The survey is carried out on several scales: the inventory and characterization of collective kitchens, the analysis of supply sources and the link between collective kitchens and urban agriculture, and the case study of the "Potager à la Marmite" ("from the garden to the pot") program in Bondy.

Mots clés : cuisines collectives et communautaires ; approvisionnement ; précarité alimentaire ; alimentation durable et de qualité ; couplage production-transformation alimentaire ; jardins partagés

Key Words : community and collective kitchens; supply (sources); food insecurity; sustainable and quality food; food production-processing coupling; shared/community gardens

Table des matières

INTRODUCTION	8
I. CONTEXTUALISATION ET CADRE DE LA RECHERCHE	8
II. QUESTIONNEMENTS ET OBJECTIFS	10
1. THEMATIQUES DE LA RECHERCHE	11
1.1. PRECARITE, INEGALITES SOCIO-ECONOMIQUES ET ACCES A L'ALIMENTATION	11
1.1.1. <i>Stratégies d'approvisionnement et budget alimentaire des publics précaires</i>	11
1.1.2. <i>Impact des déterminants sociaux sur les conduites alimentaires et conséquences sur la santé physiologique et psychique</i>	12
1.1.3. <i>Les enjeux de l'approvisionnement : une barrière de prix infranchissable ?</i>	13
1.1.4. <i>La précarité alimentaire au-delà du facteur économique</i>	13
1.1.5. <i>Conclusions</i>	14
1.2. GENESE, MISSIONS ET DIVERSITE DES CUISINES COLLECTIVES	15
1.2.1. <i>La diversité spatio-temporelle des formes et des fonctions des cuisines collectives</i>	15
1.2.2. <i>Tour du monde des cuisines collectives</i>	16
1.2.3. <i>Les cuisines collectives dans les circuits alimentaires en France</i>	20
1.2.4. <i>Conclusions et hypothèses de recherche</i>	21
2. OBJECTIFS ET METHODES D'ENQUETE	22
2.1. INVENTAIRE DES CUISINES COLLECTIVES	22
2.2. UN CAS D'ETUDE : BONDY	22
2.3. UN FOCUS SUR LE PROJET « DU POTAGER A LA MARMITE ».....	23
3. RESULTATS DE L'ENQUETE ET ANALYSE DES DONNEES	24
3.1. INVENTAIRE ET CARACTERISATION DES CUISINES COLLECTIVES	24
3.1.1. <i>Bilan de la littérature : des typologies centrées sur l'objectif et l'impact social des cuisines collectives</i>	24
3.1.2. <i>Des initiatives pour une alimentation durable et accessible</i>	25
3.1.3. <i>Résultats de l'enquête : caractérisation des cuisines collectives</i>	29
3.1.4. <i>Analyse et typologie des cuisines collectives</i>	34
3.2. ENQUETE SUR LES CUISINES COLLECTIVES EN CONTEXTE BONDYNOIS	38
3.2.1. <i>Contexte et acteurs de l'alimentation à Bondy</i>	38
3.2.2. <i>Les cuisines collectives à Bondy</i>	40
3.3. PREMIERES EXPERIENCES ET ENSEIGNEMENTS DU PROGRAMME « DU POTAGER A LA MARMITE ».....	42
3.3.1. <i>Au jardin</i>	42
3.3.2. <i>En cuisine</i>	43
3.3.2. <i>Couplage jardin-cuisine : enseignements et recommandations pour PAM2</i>	45
3.4. BILAN ET PERSPECTIVES POUR LE FONCTIONNEMENT ET L'APPROVISIONNEMENT DES CUISINES COLLECTIVES	47
3.4.1. <i>Gouvernance des cuisines collectives et place des publics précaires</i>	47
3.4.2. <i>Logistique, fonctionnement et organisation des cuisines collectives</i>	48
3.4.3. <i>Ressources humaines, animation et encadrement des cuisines collectives</i>	49
3.4.4. <i>Les approvisionnements des cuisines collectives</i>	49
3.4.5. <i>La posture des politiques publiques vis-à-vis des cuisines collectives</i>	51
3.4.6. <i>Perspectives pour le couplage entre agriculture urbaine et cuisines collectives</i>	52
4. DISCUSSION	54
4.1. CRITIQUE DES METHODES	54
4.1.1. <i>Méthodes de bibliographie et d'enquête</i>	54
4.1.2. <i>Méthodes d'enquête à Bondy</i>	55
4.1.3. <i>Méthodes de suivi du programme « du Potager à la Marmite »</i>	56

4.2. CRITIQUE DE LA LITTÉRATURE SCIENTIFIQUE : LES CUISINES COLLECTIVES, UN PHÉNOMÈNE PEU DOCUMENTÉ PAR LA RECHERCHE.....	56
CONCLUSION	57
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES.....	59
ANNEXES.....	67
ANNEXE 1. LISTE DES CONTACTS ET DES ENTRETIENS	67
ANNEXE 2. PRÉSENTATION DES STRUCTURES ENQUÊTÉES	67
ANNEXE 3. GRILLE D'ENTRETIEN SEMI-DIRECTIF.....	68
ANNEXE 4. FICHE DE SUIVI D'APPROVISIONNEMENT DES ATELIERS CUISINE « DU POTAGER À LA MARMITE ».....	70
ANNEXE 5. FICHE DE SUIVI DES ATELIERS « DU POTAGER À LA MARMITE » AU JARDIN DE LA NOUVE CAILLET.....	70
ANNEXE 6. INVENTAIRE DES INITIATIVES ALIMENTAIRES SOLIDAIRES ET DURABLES	71
ANNEXE 7. CARTOGRAPHIES DES INITIATIVES POUR UNE ALIMENTATION DURABLE ET SOLIDAIRE EN EUROPE.....	82
ANNEXE 8. TRANSCRIPTION DES DONNÉES RECUEILLIES EN ENTRETIEN SOUS FORME DE TABLEAU	83
ANNEXE 9. VALEURS PROPRES DES VARIABLES DE L'ANALYSE DES CORRESPONDANCES MULTIPLES	84
ANNEXE 10. ACTEURS DE L'ALIMENTATION COLLECTIVE ET SOLIDAIRE À BONDY	85
ANNEXE 11. COMPTE-RENDU DES ATELIERS CUISINE PAM	86
ANNEXE 12. FREINS ET LEVIERS IDENTIFIÉS PAR LES STRUCTURES LORS DES ENTRETIENS SOUS FORME DE SWOT	87

Sommaire des figures

<p><u>Figure 1.</u> Le mouvement des Cuisines de Quartier à Bruxelles..... p.16</p> <p><u>Figure 2.</u> Villa Maria del Triunfo (Lima)... p.16</p> <p><u>Figure 3.</u> Les étapes d'un cycle de cuisine collective..... p.18</p> <p><u>Figure 4.</u> Affiche du festival des Cantines autogérées..... p.19</p> <p><u>Figure 5.</u> Hypothèses de recherche..... p.21</p> <p><u>Figure 6.</u> Cuisine collective à la ferme de la Noë sur la ZAD de Notre-Dame des Landes p.28</p> <p><u>Figure 7.</u> Séance de cuisine aux Petites Cantines Paris..... p.29</p> <p><u>Figure 8.</u> Atelier de cuisine de rue réalisé par les Râteleurs..... p.29</p> <p><u>Figure 9.</u> Salle commune des cuisines du Palais de la Femme..... p.30</p> <p><u>Figure 10.</u> La cuisine professionnelle du Palais de la Femme..... p.31</p> <p><u>Figure 11.</u> La cuisine familiale du Café de la Commune Libre d'Aligre..... p.31</p> <p><u>Figure 12.</u> La « cuisine des habitants » de Quartier Libre..... p.31</p> <p><u>Figure 13.</u> Récupération des restes d'un marché par les bénévoles du Comptoir des Alouettes..... p.31</p> <p><u>Figure 14.</u> Salles de restauration au Café de la Commune Libre d'Aligre et à La Butinerie..... p.32</p> <p><u>Figure 15.</u> Espace de stockage à La Butinerie..... p.32</p> <p><u>Figure 16.</u> Affiche d'une activité de cuisine sur la réduction des déchets alimentaires p.33</p> <p><u>Figure 17.</u> Buttes en lasagnes à ELLSA..... p.33</p> <p><u>Figure 18.</u> Événement en cuisine et au jardin à la Commune Libre d'Aligre..... p.33</p>	<p><u>Figure 19.</u> Trois projets portés par Vergers Urbains, associant des espaces cultivés et des cuisines collectives..... p.34</p> <p><u>Figure 20.</u> Classement des structures par nombre de ressemblances..... p.35</p> <p><u>Figure 21.</u> Variables de l'ACM représentées dans le premier plan factoriel (plan des 2 premières dimensions de l'ACM)..... p.35</p> <p><u>Figure 22.</u> Représentation des structures de l'échantillon dans le premier plan factoriel.... p.36</p> <p><u>Figure 23.</u> Les quartiers de Bondy dans le premier plan factoriel..... p.38</p> <p><u>Figure 24.</u> Cartographie de l'offre alimentaire de Bondy avec les bénévoles du Lab3S..... p.38</p> <p><u>Figure 25.</u> Lieux d'approvisionnement alimentaire des Bondynois et Bondynoises interrogés lors des ateliers PAM..... p.38</p> <p><u>Figure 26.</u> La ferme Caillard à Bondy..... p.39</p> <p><u>Figure 27.</u> Cartographie des cuisines et jardins partagés à Bondy..... p.39</p> <p><u>Figure 28.</u> Repas pour des publics précaires préparés par une habitante faute de lieu de cuisine collective..... p.40</p> <p><u>Figure 29.</u> La future école Camille Claudel à Bondy..... p.41</p> <p><u>Figure 30.</u> Participantes et participants lors d'un atelier au jardin..... p.42</p> <p><u>Figure 31.</u> Synthèse de l'organisation des ateliers cuisine..... p.43</p> <p><u>Figure 32.</u> L'approvisionnement des ateliers cuisine PAM..... p.43</p> <p><u>Figure 33.</u> Les ingrédients du couscous royal p.44</p> <p><u>Figure 34.</u> La confection du colombo de poulet p.44</p> <p><u>Figure 35.</u> De la récolte à la cuisine..... p.45</p> <p><u>Figure 36.</u> Ouverture de l'étude : les cuisines collectives comme facteur de justice sociale et alimentaire ?..... p.59</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Sommaire des tableaux

<u>Tableau 1.</u> Méthodes de recherche.....	p.23
<u>Tableau 2.</u> Synthèse des typologies des cuisines collectives dans la littérature scientifique.....	p.24
<u>Tableau 3.</u> Caractéristiques des projets recensés.....	p.28
<u>Tableau 4.</u> Similitudes entre les structures enquêtées.....	p.35
<u>Tableau 5.</u> Éléments de réponse aux enjeux communs de l'agriculture urbaine et des cuisines collectives....	p.53
<u>Tableau 6.</u> Synthèse de l'étude comparée de l'agriculture urbaine et des cuisines collectives.....	p.53

Introduction

i. Contextualisation et cadre de la recherche

Les restrictions des déplacements de personnes et de marchandises lors de la crise sanitaire ont soumis les chaînes d’approvisionnement alimentaire à d’importantes difficultés : impossibilité de faire venir une main-d’œuvre saisonnière, pénuries dans les rayons des supermarchés gérés en flux tendus, fermeture des marchés, de la restauration collective, précarité des travailleurs du secteur agroalimentaire... Les personnes déjà fragilisées par leur précarité et leur isolement ont été les plus durement touchées (IPES FOOD, 2020). La crise a ainsi mis en lumière la vulnérabilité des systèmes alimentaires, et a accentué la fracture socio-économique, environnementale et alimentaire entre les quartiers. Mais elle a également démontré la solidarité, la résilience et la capacité d’auto-organisation de certains collectifs, avec l’émergence de réseaux locaux d’entraide, des systèmes de production, de transformation et de distribution alimentaires, en particulier dans et autour des villes. Ainsi, les initiatives d’autoproduction¹ – espaces cultivés en ville, jardins partagés et collectifs – et d’auto transformation alimentaire – cuisines communautaires, de quartier et collectives, qu’elles apparaissent pour répondre à l’urgence ou qu’elles s’intègrent dans la vie des quartiers comme lieux d’échange et de rencontre, sont des outils multidimensionnels à explorer dans le cadre de la lutte contre la précarité alimentaire et pour l’accès à une alimentation durable² et de qualité³ pour toutes et tous. Ce stage s’inscrit dans cette perspective.

Un travail exploratoire (Ralambotiana et al., 2021) a permis d’appréhender la diversité des cuisines collectives. S’il n’a pas encore de définition unique et partagée, ce terme fait référence à la mise en commun de ressources et d’espaces pour la préparation collective de repas (pour les cuisiniers/cuisinières eux/elles-mêmes, leurs familles ou d’autres personnes). Les modèles de cuisines collectives varient entre autres en fonction du porteur de projet (collectif d’habitants, association, aide alimentaire – aide alimentaire), de la fréquence de fonctionnement, de la répartition du coût des repas, des publics visés (isolés, précaires, tout public) ou encore des sources d’approvisionnement⁴ (dons, autoproduction, invendus, producteurs). Ma recherche s’est centrée sur ce dernier point. En effet, il a été constaté une difficulté pour les cuisines collectives de s’approvisionner auprès de l’agriculture urbaine du fait de sa faible production totale et de ses prix élevés, malgré une volonté croissante de renforcer les liens des cuisines collectives avec une production locale (Ralambotiana et al., 2021). Mon stage avait pour objectif de s’inscrire en continuité de ce travail, en le complétant par une caractérisation des besoins en produits frais de la part des cuisines collectives, ainsi que l’identification des freins et contraintes à la mise en place d’un approvisionnement local. Ainsi, face au constat de la complexité des interactions entre les acteurs de la production, de la transformation et de la distribution alimentaire en ville, et étant donné l’intérêt croissant de mobiliser certaines formes d’agriculture urbaine dans des projets de renouvellement urbain, ce travail au croisement de l’agronomie et de la sociologie, m’a permis d’explorer dans quelle mesure un couplage entre cuisines collectives et agriculture de proximité (terme englobant ici les diverses déclinaisons de l’agriculture urbaine : jardins partagés (jardins partagés), associatifs, familiaux, fermes urbaines et périurbaines en lien avec la ville, etc.) pourrait apporter des réponses aux luttes contre la précarité alimentaire et pour l’accès à une alimentation durable et de qualité pour toutes et tous.

¹ Ensemble des activités destinées à produire des biens et services pour sa propre consommation et sans échange monétaire, afin de répondre à ses besoins essentiels ; travail productif, individuel ou collectif, permettant une insertion autre que par l’emploi, pour soi, volontaire, non rémunéré, dont la valeur est mesurée par son utilité pour la communauté ; valorisation des savoir-faire du quotidien, de l’échange, de la sociabilité et de l’économie non monétaire (Lagrange, 2011 ; Cerezuelle et Roustang, 2010).

² Alimentation choisie, compatible avec la culture, les valeurs, les préférences et les pratiques alimentaires, de bonne qualité sanitaire et nutritionnelle, produite de façon écologiquement soutenable, socialement équitable et économiquement viable (Caillavet et al., 2021 ; Chiffolleau et Prévost, 2012 ; Kramer et al., 2019).

³ Alimentation saine pour l’organisme et l’environnement, disposant d’une bonne traçabilité, vendue à un prix équitable pour les producteurs et les consommateurs, et prenant en compte les dimensions sociales gastronomiques, familiales, sociétales, etc. de l’alimentation (Terres de Lorraine et ATD Quart Monde, 2019 ; Le Labo de l’ESS, 2020).

⁴ Ensemble de fournitures, de produits, destinés à pourvoir/munir quelqu’un/quelque chose de ce qui lui est nécessaire (Larousse)

Mon stage s'inscrit dans un projet de recherche pluridisciplinaire et multi-acteurs, le projet « du Potager à la Marmite » (PAM) co-porté par le Chaire Agricultures Urbaines et le Lab3S, et financé par la Fondation Paris Habitat et le Département de Seine-Saint-Denis. Le stage lui-même est financé par la Chaire partenariale Agricultures Urbaines, services écosystémiques et alimentation des villes de la Fondation AgroParisTech, qui accompagne le développement de l'agriculture urbaine au service de la résilience des villes. Grâce à des axes de recherche, d'enseignement, d'animation et de formation, la Chaire a pour objectif la production d'aliments accessibles, la mise en valeur des rôles écologiques et socio-économiques de l'agriculture urbaine, et la production d'outils d'accompagnement pour les acteurs de la ville. Elle pilote notamment un réseau d'acteurs sur la thématique Agricultures Urbaines et Précarités Alimentaires (réseau AUPA), partant du constat de la multiplication des projets d'agriculture urbaine en parallèle de l'amplification des inégalités socio-environnementales et alimentaires dans les villes, malgré les réseaux de solidarité portés par l'aide alimentaire et les acteurs de l'économie sociale et solidaire (ESS). L'encadrement scientifique de mon stage a été assuré par Giulia Giacchè (EXP'AU) et Fanny Provent (Chaire Agricultures Urbaines) accompagnées de Christine Aubry (INRAE UMR SADAPT, Chaire Agricultures Urbaines AgroParisTech).

Pour effectuer ma recherche, j'ai été accueillie par l'association Lab3S (Laboratoire Sols, Savoirs, Saveurs) qui a piloté mon stage. Implanté à Bondy, au cœur du département de Seine-Saint-Denis, le Lab3S fédère des acteurs de la recherche (AgroParisTech et l'Institut de Recherche pour le Développement – IRD – sur le site duquel il est hébergé), des collectivités territoriales (Est Ensemble) et des acteurs de l'économie sociale et solidaire. Dans ce cadre, il développe des projets de recherche-action autour des thématiques d'écologie, d'agriculture et de transformation alimentaire, au service d'une alimentation responsable et de qualité (Lab3S, 2022). En particulier, le Lab3S porte à travers le projet « du Potager à la Marmite » (PAM), un programme d'ateliers gratuits hebdomadaires qui se sont déroulés d'avril à juillet 2022. Ouverts à toutes et tous, ces ateliers se sont déroulés alternativement dans les cuisines de la Maison de Quartier Balavoine et de l'association La Marmite et au Jardin de La Noue Caillet (jardin pédagogique et expérimental animé par le Lab3S). Les participantes et participants se sont impliqués collectivement dans la vie du quartier en cultivant le jardin, en proposant des recettes et en partageant connaissances agronomiques et culinaires. Dans ce cadre, mon stage était concomitant avec celui de Manon Lalliot, stagiaire en géographie sociale sur la transmission des savoirs alimentaires. Ce sont Pauline Sy puis Lucile Vigouroux, chargées de projets au Lab3S, qui m'ont accompagnée tout au long de mon stage, aussi bien au sein du Lab3S qu'auprès des acteurs du terrain.

ii. Questionnements et objectifs

Ce travail a pour but d'apporter des éléments de réponse aux questionnements suivants :

- **Qui sont les acteurs des cuisines collectives et quelles sont les fonctions qui en sont attendues ? En quoi celles-ci permettent-elles de diversifier l'accès alimentaire des publics en situation de précarité alimentaire ?**

Cette question est sous-tendue par celle de l'accès à l'alimentation, et suppose de comprendre pourquoi certaines populations n'accèdent pas suffisamment à une alimentation choisie et de qualité, pour interroger la capacité des cuisines collectives à contourner ces difficultés par la mutualisation des denrées et des équipements. Il s'agit de retracer le contexte social, historique et géographique des cuisines collectives, de décrire leur organisation et leur fonctionnement. Pour cela, j'ai eu pour mission de recenser et cartographier à l'échelle nationale les cuisines collectives ou les dispositifs de transformation alimentaire par et pour les publics précaires, dans une démarche de typologie selon des critères élaborés à partir de la littérature et de la collecte de données.

- **Quelles sont les sources d'approvisionnement en particulier en produit frais des cuisines collectives ? Quelles sont les contraintes associées ?**

Les modes d'approvisionnement conditionnent le fonctionnement des cuisines collectives, et sont liés à la fois à des critères externes (environnementaux, sanitaires), à la demande des porteurs de projets et des publics, mais aussi aux ressources (financières, logistiques, alimentaires, humaines) disponibles. J'ai donc identifié les réseaux d'approvisionnement mobilisés par les cuisines collectives en soulignant leurs atouts et leurs limites, et en interrogeant leur cohérence avec les besoins spécifiques des publics concernés. Il s'agissait de questionner les conditions de l'efficacité des cuisines collectives pour répondre à des problématiques de précarité alimentaire mais aussi proposer un accès à des produits frais locaux et de qualité.

- **Certaines formes d'agriculture urbaine peuvent-elles répondre à cette demande ? Sous quelle(s) forme(s) et à quelle(s) condition(s) ?**

Cette question invite à envisager différentes modalités de couplage entre production, transformation et distribution alimentaire à destination de publics précaires, et à réfléchir à un rapprochement des cuisines collectives avec les filières de production de proximité (agriculture urbaine et périurbaine, autoproduction, circuits courts). Ce travail passe donc notamment par une identification des sites d'agriculture urbaine mobilisables localement par les structures, et des acteurs de terrain à impliquer. J'ai donc exploré les échelles spatiales et les outils qui pourraient favoriser un accès couplé à des espaces de production (jardins partagés ou autres formes d'agriculture urbaine) et de transformation (cuisines collectives) pour les habitantes et habitants des quartiers où l'approvisionnement est insuffisant ou insatisfaisant (s'approchant ainsi de la notion de déserts alimentaires⁵ née aux Etats-Unis), dans une démarche de système alimentaire⁶ garantissant un accès équitable à une alimentation durable et de qualité .

⁵ Notion anglo-saxonne désignant les quartiers urbains défavorisés où l'absence de commerces alimentaires ou les difficultés pour s'y rendre interdisent aux habitants de se procurer des aliments adéquats et de qualité à des prix abordables (Darrot et al., 2020).

⁶ Organisation spatiale et temporelle visant à obtenir et consommer la nourriture, englobant l'ensemble des filières agroalimentaires d'un territoire géographique et coordonnée par une gouvernance territoriale (Malassis, 1994 ; Rastoin et Ghersi, 2010).

1. Thématiques de la recherche

1.1. Précarité, inégalités socio-économiques et accès à l'alimentation

1.1.1. Stratégies d'approvisionnement et budget alimentaire des publics précaires

Cette partie cherche à identifier les déterminants des choix de consommation des populations en situation de précarité et les barrières d'accès à des produits durables et de qualité.

Une enquête menée en 2016 sur les approvisionnements alimentaires d'habitantes et habitants de quartiers défavorisés à Marseille (Marquez et al., 2016) montre que ceux/celles-ci choisissent leurs lieux d'achat en fonction du meilleur rapport qualité-prix. Elles/Ils se rendent ponctuellement loin de leur résidence pour se procurer certains produits (fruits et légumes, viande, poisson). Ces trajets représentent cependant un effort important que certaines personnes ne peuvent se permettre, faute de moyens pour se déplacer. Par ailleurs, les consommatrices et consommateurs se rendent souvent dans plusieurs lieux d'achat : les grandes surfaces et *discounters* sont surtout fréquentées en début de mois, alors que les commerces de proximité qui accordent des crédits sont plutôt fréquentés en fin de mois (Abi Samra et Hachem, 1997). Des réseaux d'approvisionnement informels sont parfois utilisés, ainsi que la récupération des fruits et légumes sur les marchés, et les dons ou échanges entre membres d'une communauté (Caillavet et al., 2006). Les stratégies d'approvisionnement sont ainsi liées à la situation financière des habitantes et habitants, mais aussi à l'organisation spatiale des ressources alimentaires au sein du tissu urbain (éloignement géographique des commerces alimentaires, types de denrées vendues selon les quartiers). Ainsi, la dispersion et la rareté des ressources entrave la consommation des 5 fruits et légumes recommandés par jour (Caillavet et al., 2015). Ce constat est une incitation à « repenser la planification urbaine sous l'angle de la justice alimentaire » (Darrot et al., 2020, p.181).

L'analyse du budget des ménages montre que le poste de l'alimentation est d'autant plus élevé que le revenu du ménage est faible, de même que la proportion de repas pris au domicile (Poisson, 2008 ; Caillavet et al., 2006). Le prix des fruits et légumes a augmenté par rapport à l'ensemble des denrées alimentaires depuis les années 1950, alors que celui des corps gras et des sucres a diminué (Combris, 2006). Ainsi, les régimes alimentaires riches en graisses, en sucres et en céréales sont moins coûteux qu'un régime conforme aux recommandations de santé publique sur la nutrition qui incite notamment à remplacer les aliments gras et sucrés par des fruits et légumes (Drewnoski et al., 2003 ; Darmon, 2021). La précarité sociale semble ainsi liée à des pratiques alimentaires spécifiques : une alimentation riche en graisses et de sucres, et relativement pauvre en fruits et légumes et en protéines animales (Herpin et Manon, 1997 ; Cavaillet et al., 2002).

On peut également souligner la monotonie des menus consommés par les ménages les plus pauvres, et la diminution du temps consacré à la préparation des repas, qui se traduit par des repas rapides et peu variés, des plats préparés, voire la restriction alimentaire et le saut de repas, en raison des contraintes économiques (Dowler, 1997 ; Chambolle et al., 1999 ; Caillavet, 2002 et 2006). Quant aux personnes sans domicile ou mal logées, elles sont hébergées dans des structures où il n'est pas toujours possible de cuisiner, ce qui restreint leur autonomie vis-à-vis de leur alimentation (Marescot, 2020). La possibilité de cuisiner peut aussi être impactée par le prix de l'eau et de l'énergie, ou d'autres barrières liées aux conditions de logement (manque d'espace pour stocker et cuisiner) (Ramel et al., 2014).

L'alimentation des ménages défavorisés n'est pas intrinsèquement différente de l'ensemble de la population (Médecine et Nutrition, 2000 ; Caillavet et Momic, 2004). Cependant, elle reflète une faiblesse chronique des ressources financières et matérielles, qui conditionne les choix de consommation. Ainsi, on observe que le budget alimentaire sert de « variable d'ajustement » aux ménages les plus pauvres, puisqu'il représente ce qu'il « reste » une fois les factures et le loyer payés. Les plus précaires sont donc d'abord confrontés à une contrainte économique qui donne la priorité aux produits donnant un sentiment de satiété plutôt que nutritivement intéressants, et limite l'accès à une alimentation choisie, équilibrée et de qualité.

1.1.2. Impact des déterminants sociaux sur les conduites alimentaires et conséquences sur la santé physiologique et psychique

Les liens entre nutrition et inégalités de santé (l'obésité en particulier) ont été plus étudiés que ceux entre statut socio-économique (revenu, éducation et emploi) et inégalités de santé. Pourtant, il est utile d'interroger les déterminants sociaux des comportements alimentaires (Caillavet et al., 2006). Par exemple, la consommation d'aliments gras et sucrés comblant l'anxiété ou le manque affectif dans des situations difficiles, la préférence pour les plats préparés, l'absence de motivation ou de compétences pour cuisiner, le décalage entre les recommandations nutritionnelles connues et les pratiques alimentaires, l'isolement lors des repas sont plus fréquents chez les groupes sociaux défavorisés. Ces comportements ont non seulement un impact sur la santé physique (obésité, malnutritions, caries, diabète, asthme, maladies cardiovasculaires et articulaires, hypercholestérolémie, cancers...), mais aussi sur le psychisme (isolement, mésestime de soi, perte de repères). L'irrégularité des repas est notamment un facteur de prédisposition à des déséquilibres psychosociaux, des difficultés de concentration chez l'enfant, d'insertion sociale, d'agressivité, de stress... À l'inverse, la prise régulière et collective du repas serait un moyen de lutter contre ces dérèglements (Poisson, 2008). Ainsi, les déterminants sociaux des pathologies chroniques liées à l'alimentation seraient en lien avec le statut socio-économique des populations, à savoir les revenus, les environnements fortement urbanisés, le niveau d'éducation, et l'appartenance ethnique (Régnier, 2003 ; ObEpi, 2003 ; INSERM, 2000).

Au-delà de l'état physiologique et nutritionnel des individus, les inégalités sociales sont également un facteur de stigmatisation à l'échelle sociétale. En effet, la normativité de l'alimentation se traduit par des injonctions sociales sévères, autant de la part de la société de consommation que des politiques de santé publique : « Dans nos sociétés d'abondance, (...) l'alimentation est devenue tellement normative que celui qui n'atteint pas ces valeurs est montré du doigt. » Ceci met les populations les plus pauvres « en situation d'une double peine : d'une part, ne pas pouvoir consommer, ne pas nourrir les siens de façon convenable pour des raisons financières et avoir principalement accès à des produits de mauvaise qualité nutritionnelle, et d'autre part, être coupable de « mal manger », d'avoir des corps qui ne correspondent pas aux attentes des professionnels de la santé, des politiques publiques et de leurs concitoyens. » (Ramel et al., 2014, p.169-170). Il s'agit bien d'une double sanction pour celles et ceux qui subissent non seulement les conséquences physiques et psychiques d'une alimentation non choisie, mais aussi l'exclusion et la stigmatisation.

En cherchant à définir l'alimentation « de qualité », on se heurte à une culture alimentaire contemporaine biomédicalisée, réductrice et discriminatoire, montrant l'alimentation uniquement par le prisme de la santé et du corps. Celle-ci est ramenée à son aspect matériel, quantifiée, définie par la nature des aliments, leur contenu nutritionnel, leur préparation, les agents chimiques qu'ils contiennent, la taille des portions... L'approche strictement médicale sous-entend qu'il n'existe qu'une seule manière de bien s'alimenter et qu'elle serait applicable et accessible à tous, ce qui n'est pas le cas et pose un problème de justice alimentaire. De même, la santé est multidimensionnelle et ne dépend pas seulement de l'alimentation : la précarité financière, le stress, les discriminations peuvent aussi l'affecter. Cette culture alimentaire fragilise le rapport à l'alimentation et au corps, et favorise l'émergence d'idées reçues : la corrélation immédiate entre surpoids et mauvaise santé, l'idée que les individus ont un contrôle total de leur corps et sont donc fautifs en cas de surpoids, ou encore que l'alimentation est seule responsable du poids et de la forme corporelle. Les femmes sont les plus touchées, et sont de surcroît responsables de l'alimentation (donc de la santé) de leur famille (RCCQ, 2021).

Ainsi, les stratégies d'intervention par l'éducation et la sensibilisation manquent souvent leur cible : d'une part, les publics en difficultés ont du mal à « s'approprier les modèles alimentaires qui leur sont communiqués par une démarche « descendante », prescriptive, et coupée d'une pratique. » (Cerezuelle et Roustang, 2010, p.64). D'autre part, elles sont vécues de manière stigmatisante et ont un effet contre-productif, en renforçant l'isolement et la réticence : face à l'information nutritionnelle, la résistance au changement est négativement corrélée au niveau de revenus (Adda, 1999 ; Nichele, 2003). Ces incitations à modifier ses comportements creusent donc encore davantage la fracture alimentaire au lieu de la résoudre. (Poisson, 2008).

1.1.3. Les enjeux de l'approvisionnement : une barrière de prix infranchissable ?

Kramer et al., (2019) montre que quel que soit leurs niveaux de revenus, les consommatrices et consommateurs accordent de l'importance aux valeurs sociales et environnementales de l'alimentation (traitement des animaux d'élevage, revenus des producteurs, agriculture locale, non-usage des pesticides...). À cela s'ajoutent les inquiétudes sur les effets sanitaires de l'alimentation (produits ultra-transformés, perturbateurs endocriniens...), et les impacts sociaux des tendances alimentaires actuelles (inégalités d'accès, disparition du partage des repas...) (Le Labo de l'ESS, 2020). Les produits considérés comme durables sont donc valorisés aux yeux des consommatrices et consommateurs à faibles revenus, mais rarement consommés à cause de l'obstacle du prix. De plus, ces derniers ont difficilement accès aux commerces spécialisés (enseignes bio par exemples) et marchés (*ie* là où les produits durables sont plus présents). Ainsi, certains aliments tels que les fruits et légumes, les produits animaux et les produits labellisés (biologiques) restent de forts marqueurs sociaux (Darrot et al., 2020). La précarité alimentaire souligne donc l'antagonisme entre la demande vis-à-vis d'une alimentation locale, socialement et écologiquement responsable, riche en fruits et légumes et en produits frais non transformés, et l'alimentation réellement accessible aux populations précaires. Le prix est une variable clé pour prendre en compte les dimensions environnementales et sociales de l'alimentation : cet argument justifie les politiques fiscales telles que la taxation de l'empreinte carbone des produits alimentaires visant à inciter des choix de consommation plus durables. Mais dans les faits, ces mesures accentuent encore la différenciation de l'accès à l'alimentation, en renchérissant le prix des produits déjà discriminants (fruits et légumes, produits labellisés...) (Caillavet et Fadhuile, 2020).

En parallèle de ces constats, les organismes d'aide alimentaire ont conscience de leurs difficultés à répondre aux besoins de bénéficiaires de plus en plus nombreux, en termes de quantité (raréfaction des invendus, irrégularité des dons), de qualité nutritive des aliments (peu de produits frais, produits déclassés, peu diversifiés, inadaptés aux goûts et aux conditions de vie des bénéficiaires), d'autonomie, de dignité et d'acceptabilité (Ralambotiana et al., 2020). L'aide alimentaire mobilise habituellement différentes sources : les produits issus des fonds européens (25%), des dons de distributeurs, d'entreprises ou d'acteurs locaux de l'alimentation (50%), des dons individuels issus de collectes auprès du grand public (10%), et des achats en interne (15%) (IGAS, 2019). Ces produits sont majoritairement issus de circuits longs, qui ne permettent pas de prendre en compte les externalités sociales et environnementales, sont majoritairement constitués de produits secs et de conserves, et laissent peu de marge de choix aux organismes et aux bénéficiaires. La logistique est complexe (transport, stockage, réfrigération, tri...), et d'autres obstacles peuvent s'ajouter : concurrence entre associations, manque de bénévoles, faible pouvoir de négociation, manque de lien avec les producteurs. Face à ces constats, les organismes d'aide alimentaire envisagent de nouvelles stratégies d'approvisionnement (ANSA, 2021 ; Patuere et Demarque, 2011). Cependant, ils manquent de coordination entre eux et avec les acteurs du territoire, ce qui se répercute sur l'expérience des bénéficiaires. Celles/Ceux-ci intègrent une image négative de l'aide alimentaire et expriment peu d'attentes envers elle, se résignant à consommer des aliments qu'elles/ils n'ont pas choisis (ANSA, 2019). Finalement, les inégalités nutritionnelles s'expliquent d'une part par l'inaccessibilité de produits de qualité pourtant valorisés chez les consommatrices et consommateurs les plus précaires, et d'autre part par une aide alimentaire carencée en produits frais (Lanciano et al., 2018).

1.1.4. La précarité alimentaire au-delà du facteur économique

En France, 8 millions de personnes se trouvaient en situation d'insécurité alimentaire⁷ en 2014-2015 d'après l'enquête INCA3 (Lagrange, 2011 ; ANSA, 2019 ; ANSES, 2017). Or l'IGAS (inspection générale des affaires sociales) comptait seulement 5,5 millions d'usagers de l'aide alimentaire en 2018 (Le Morvan et

⁷ Fait de ne pas disposer à tout moment d'un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive, permettant de satisfaire ses besoins énergétiques et ses préférences alimentaires pour mener une vie saine et active (FAO, 1996).

Wanecq, 2019) : il y a donc bien moins d'usagers de l'aide alimentaire que de personnes en difficulté alimentaire (Caillavet et al., 2021). Cet écart montre que l'aide alimentaire ne répond que partiellement aux enjeux d'accès à l'alimentation. En effet, à la différence de l'insécurité alimentaire, directement corrélée à la pauvreté, la précarité alimentaire ne décrit pas seulement un accès restreint à une alimentation suffisante et satisfaisante, mais également une exclusion de ses dimensions sociales et culturelles (Le Labo de l'ESS, 2020 ; Paturel et al, 2019). Cette notion reflète donc le fait que le critère économique ne suffit pas à comprendre les inégalités face à l'accès à l'alimentation. De plus, l'alimentation est la résultante de nombreux facteurs qui conjuguent plusieurs échelles, depuis les préférences, les modes de vie et les savoirs culinaires individuels jusqu'aux politiques agricoles et urbaines, en passant par les modes de culture, les circuits de commercialisation et la disponibilité⁸ locale des denrées (Dowler et Dobson, 1997). En ce sens, Sproesser et al. (2019) analysent l'alimentation sous deux facettes : le « quoi » (ingrédients, transformation, préparation, origine du plat, diversité des aliments) et le « comment » (contexte social, structure et paramètres de la prise du repas, appréciation du repas, préoccupations liées à la nourriture). Ainsi, l'accessibilité de l'alimentation dépend à la fois de dimensions physiques (accès y compris pour les personnes physiquement vulnérables, handicapées, âgées, éprouvant des difficultés à se déplacer, etc.) et économiques (denrées à prix abordable pour les foyers sans compromettre la satisfaction des autres besoins élémentaires : logement, santé, scolarité...) (FAO, 2010). Les facteurs d'accès sont identifiables à chaque étape du circuit alimentaire : l'approvisionnement (accès financier et physique, adéquation aux préférences), la transformation (matériel, techniques de préparation et de conservation, temps et motivation pour cuisiner) et la consommation (temps et espace pour prendre les repas dans la dignité et la convivialité, manger à sa faim en prenant du plaisir) (Barbe, 2021). La diversité et la complexité de ces facteurs montre que la lutte contre la précarité alimentaire est multidimensionnelle, systémique, et ne se limite pas à la réponse « palliative » apportée par l'aide alimentaire (Le Labo de l'ESS, 2020 ; Verville-Légaré et al., 2019).

1.1.5. Conclusions

Ainsi, la fracture sociale entre les quartiers s'illustre dans l'accès à l'alimentation et impacte la santé et la qualité de vie des habitantes et habitants, qui subissent des contraintes d'accès aux aliments frais, locaux et de qualité : moindre disponibilité des denrées (inadéquation de l'offre aux besoins), accès physique (capacité à se déplacer) et économique (prix des aliments) restreints, carences de l'aide alimentaire. Pourtant, le préjugé selon lequel ces populations précaires se nourrissent « mal » par choix reste prégnant. Puisqu'une « bonne » alimentation doit en théorie être riche en fruits et légumes et pauvre en graisses et produits transformés, la stratégie des pouvoirs publics est souvent d'intervenir sur l'alimentation des populations précaires par l'éducation à une alimentation saine. Or, on peut plutôt y voir une répercussion des inégalités socio-économiques sur l'alimentation (via le pouvoir d'achat) qui engendre une surconsommation de produits transformés à bas coût. Ainsi, des actions éducatives à destination de publics précaires ne sont pas toujours pertinentes ni suffisantes, car elles n'agissent pas sur les déterminants de l'accès de ces publics à une alimentation choisie et conforme à leurs propres critères. Au-delà d'assurer la sécurité alimentaire, il s'agit de promouvoir la justice alimentaire en donnant accès à toutes et tous à des aliments de qualité, produits et distribués de façon équitable et durable. Ces questions d'accessibilité et d'autonomie face à l'alimentation sont vastes et complexes. Elles ont fait l'objet de travaux de recherche par plusieurs autrices (Caillavet ; Paturel). Nous ne proposons pas ici d'y répondre, mais d'apporter de nouveaux éléments de réflexion à partir des précédents travaux de la Chaire Agricultures Urbaines (Marescot, 2020) et de l'expérience du projet PAM dans lesquels ce stage s'inscrit, par l'approche spécifique des cuisines collectives.

⁸ Caractéristique des ressources naturelles prélevées pour l'alimentation par la production (agriculture) ou l'appropriation (cueillette, chasse) d'aliments, et proposées à la vente sur les marchés et dans les commerces alimentaires (FAO, 2010).

1.2. Genèse, missions et diversité des cuisines collectives

Cette partie historique délimite le concept de cuisine collective et décrit le contexte socio-politique de leur apparition. Les cuisines collectives y sont envisagées non seulement comme réponse possible aux enjeux de l'approvisionnement en produit frais et de qualité, mais aussi comme facteur d'amélioration de la qualité de vie de leurs utilisateurs en luttant contre l'isolement et en favorisant le pouvoir d'agir (*empowerment*).

1.2.1. La diversité spatio-temporelle des formes et des fonctions des cuisines collectives

La définition des cuisines collectives varie selon les contextes sociaux, géographiques et politiques, les acteurs qui l'invoquent, et recouvre une grande diversité de formes et de fonctions. Il s'agit d'un dispositif hybride, d'une « nouvelle pratique sociale au carrefour de l'entraide, des services de proximité et du développement communautaire⁹. » (Lachapelle, 2000, p.220). On distinguera ici les cuisines collectives des ateliers de cuisine (dont la visée principale est éducative et non nourricière), et de la restauration collective, bien qu'il existe de nombreuses similarités. De plus, certaines appellations (cuisines partagées ou communautaires, cantines de quartier...) peuvent s'apparenter aux cuisines collectives sans en revendiquer le nom. Ainsi, s'il semble *a priori* difficile de circonscrire la réalité des cuisines collectives et de rassembler leur diversité en une définition unique, il est indispensable de les nommer pour les étudier, afin que les acteurs puissent s'accorder sur une terminologie commune et se saisir pleinement du concept.

Dans leur synthèse, Engler-Stringer et Berenbaum (2005) définissent les cuisines collectives comme des « programmes communautaires de préparation des aliments dans lesquels de petits groupes de personnes préparent des mets en grande quantité » (p.246). Elles sont variées par les contextes sociaux et politiques de leur apparition, leurs sources d'approvisionnement, le profil des publics, leur fréquence d'activité, ou encore la répartition du coût des repas (Iacovou et al., 2012). Une cuisine collective peut être un volet de l'activité d'une structure existante, ou exister de façon indépendante (Ralambotiana et al., 2020). Finalement, malgré la diversité des pratiques sociales associées, on peut définir une cuisine collective comme « un groupe de 4 à 5 personnes mettant en commun leur temps, énergie et compétences pour préparer des repas sains et équilibrés à moindre coût » (Montminy, 1991), à quoi peut s'ajouter la notion de partage d'équipements de transformation.

C'est ainsi l'objectif nourricier des cuisines collectives qui ressort au premier abord, avec en priorité la production de repas en quantité pour les familles, par la mise en commun et l'optimisation des ressources (Fréchette et Sénéchal, 1998 ; Tarasuk et Reynolds, 1999). Au-delà de ce but commun, les cuisines collectives jouent également un rôle d'aide psychosociale, de « socialisation, de soutien, de prise de confiance et de prise en charge » (Fournier et al, 1998, p.9). Elles visent à se départir de la logique de dépendance vis-à-vis de l'aide alimentaire d'urgence en se concentrant sur la résilience et l'autonomie des publics face à l'insécurité alimentaire et à l'isolement social (Iacovou et al., 2012 ; Fridman et Lenters, 2013). En effet, elles ne revêtent pas la dimension stigmatisante de l'aide alimentaire, et sont socialement plus acceptables de par leur fonctionnement participatif (Mongrain, 1997 ; Campbell, 1991 ; Engler-Stringer, 2005 ; Paulson, 2015) : alors que les distributions alimentaires sont associées à un ressenti négatif (solution de « dernier recours », honte, frustration, colère, incertitude, imprévisibilité, insécurité), les cuisines collectives sont sources de choix, de créativité, de partage, de solidarité et de fierté. Mais elles offrent également un changement de la forme et du contenu de l'alimentation, par l'activité de transformation sur place. En cuisinant leurs repas, les personnes s'émancipent de la dépendance et de la stigmatisation liées à la précarité alimentaire (ANSA, 2019 ; RCCQ, 2021).

⁹ « Discipline universitaire qui promeut la démocratie participative, le développement durable, les droits, les opportunités économiques, l'égalité et la justice sociale, à travers l'organisation, l'éducation et l'autonomisation des personnes au sein de leurs communautés (...) » (Association internationale pour le développement communautaire).



Figure 1. Les Cuisines de Quartier à Bruxelles (Cuisines de Quartier, 2019)

Des études dans différents pays observent l'impact de pratiques culinaires collectives dans des quartiers défavorisés sur les modes de vie et l'alimentation des personnes, dans le cadre de programmes d'éducation populaire ou de politiques alimentaires des villes, notamment en Nouvelle-Zélande (Kamloops this week, 2019), en Australie (Furber et al., 2010 ; Lee et al., 2010 ; Herbert et al., 2014), aux Etats-Unis (Mayer, 2014 ; Rebitski et al., 2019 ; Davis et al., 2011), ou encore en Europe – Londres (Marovelli, 2018), Aberdeen (Spence et Van Teijlingen, 2005), Bruxelles (Cuisines de Quartier) (**fig. 1**). Ces expériences montrent toutes que les participantes et participants cherchent à sortir de l'isolement et de la précarité alimentaire en acquérant des connaissances et compétences culinaires et en s'insérant dans un tissu social bienveillant et inclusif (Furber et al., 2010 ; Mayer, 2014 ; Lee et al., 2010 ; Spence et Van Teijlingen, 2005 ; Marovelli, 2018 ; Mayer, 2014). Dans l'ensemble, ces programmes semblent impacter positivement les pratiques alimentaires des populations isolées et habituellement difficiles à atteindre par l'action sociale (Furber et al., 2010 ; Lee et al., 2010). Celles-ci déclarent une augmentation de leur consommation quotidienne de fruits et légumes suite à une participation régulière en cuisine, une amélioration de leur autonomie alimentaire, de leur implication dans la préparation des repas et une diminution de leur consommation de plats préparés (Herbert et al., 2014 ; Rebitski et al., 2019). Des études montrent de plus qu'exposer les enfants à la préparation des repas pourrait augmenter leur probabilité de consommer plus de fruits et légumes à l'âge adulte (Garcia et al., 2016 ; Cullerton et al., 2012). Ainsi, les motivations à participer aux cuisines collectives sont autant d'ordre alimentaire que psychosocial (isolement, impuissance, perte de dignité, manque de connaissances et de techniques culinaires) (Parent, 2001). Les cuisines collectives ont un effet positif sur les compétences culinaires, les interactions sociales, les connaissances en nutrition, et la gestion de budget (Iacovou et al., 2012). De plus, elles constituent des lieux politiques « de reprise du pouvoir et de promotion de valeurs de justice sociale », et d'expérimentation de nouvelles formes d'organisation sociale (Mongrain, 1997, p.79).

Les cuisines collectives sont l'une des clés d'une approche de l'alimentation non réductrice prenant le contrepied du discours nutritionnel moralisateur dénoncé par les auteurs cités dans les parties précédentes. Elles permettent aux personnes de « se retrouver dans un environnement sain, chaleureux, où ils/elles peuvent cuisiner des plats qui les satisfont et les réconfortent », mais aussi d'accéder à des aliments économiquement abordables, en particulier des fruits et légumes. Les cuisines collectives ne sont pas là pour expliquer aux personnes comment elles « devraient faire », mais sont « des espaces pour favoriser des manières plus humaines, chaleureuses et inclusives d'entrer en relation avec l'alimentation », dans l'objectif de rendre l'alimentation plus accessible tout en respectant les préférences et les besoins de chacune et chacun (RCCQ, 2021). Plus que sur la pédagogie, les cuisines collectives misent sur l'assimilation de connaissances et de l'acquisition de nouvelles habitudes, par « l'acquisition, la réactivation ou la consolidation de savoir-faire permettant de se procurer des nourritures et de les préparer de manière la plus autonome possible, sans compromettre sa santé [...] Mieux que la transmission d'informations théoriques, le caractère chaleureux des relations favorise aussi la renaissance du désir de mieux manger et du plaisir de cuisiner » (Cerezuelle et Roustang, 2010, p.65).



1.2.2. Tour du monde des cuisines collectives

Les paragraphes suivants retracent le contexte historique et social de l'apparition de cuisines collectives dans différentes régions du monde.

Figure 2. Villa Maria del Triunfo à Lima (Paolo della Corte/Buenavista)

1.2.2.a. Au Pérou, des cuisines collectives nourricières institutionnalisées

Les cuisines collectives naissent au Pérou dans les années 1970, dans un contexte de crise économique (Fréchette et Favreau, 2017 ; Anderson, 2017) : l'aide alimentaire internationale, les organisations non gouvernementales (ONG) et les organismes caritatifs catholiques allouent des denrées aux organisations populaires. Le projet des *Comedores Populares* (cantines populaires) réunit un collectif de femmes qui s'organisent pour répondre aux besoins alimentaires de leur communauté et lutter contre la famine dans les quartiers défavorisés. Ce sont des lieux d'éducation populaire, de rassemblement et de participation démocratique, qui occupent rapidement une place importante dans l'espace public. On associe aux *Comedores Populares* les valeurs du féminisme et de l'idéologie politique de gauche, de l'éducation populaire et de l'autogestion collective (Fréchette et Favreau, 2017 ; Anderson, 2017). Le mouvement connaît un fort développement dans les années 80 et 90, et lutte efficacement contre la pauvreté en diminuant le coût de l'alimentation des ménages. Les *Comedores Populares* sont localisées en priorité dans les bidonvilles des banlieues de Lima, en proie à un fort exode rural. Elles fonctionnent quasi quotidiennement, servent plusieurs centaines de repas par jour, et se regroupent en fédérations locales. Elles reçoivent des dons d'aliments secs et de conserves, qu'elles complètent par des légumes, de la viande et des denrées achetées en gros volumes par leurs propres moyens. Les repas sont servis sur place ou répartis entre les participantes pour nourrir l'ensemble de leurs familles (**fig. 2**). Cependant, les plats confectionnés avec les denrées de l'aide alimentaire sont souvent mal équilibrés, et les arrivages sont irréguliers (Smith Stephen et Trivelli, 2001 ; Fréchette et Favreau, 2017 ; Anderson, 2017). Face aux problèmes logistiques, certaines communautés se tournent vers l'autoproduction (jardins familiaux ou partagés) pour sortir de la dépendance aux importations (Fréchette et Favreau, 2017). Le système est également limité par un matériel inadapté (cuisines individuelles non équipées pour une préparation en masse), le manque d'autonomie (instrumentalisation politique, affiliation au régime gouvernemental), et les tensions entre *Comedores Populares* subventionnées et celles qui sont autogérées. Avec l'arrivée au pouvoir du régime néolibéral d'A. Fujimori en 1990, les mouvements populaires, autonomes et solidaires s'affaiblissent et les *Comedores Populares*, privées de leurs soutiens et contraintes de s'autofinancer, perdent leur capacité à répondre aux besoins alimentaires (Lenten, 1993 ; Schroeder, 2006 ; Anderson, 2017).

Aujourd'hui, on trouve au Pérou deux types de cuisines collectives : les *Comedores Populares* institutionnalisées recevant des dons de l'Église, de la mairie, des ONG et de l'État, et les marmites communes indépendantes fonctionnant grâce à des collectes de dons et la ramasse des invendus sur les marchés. L'État octroie des denrées industrielles importées, et les produits frais sont achetés grâce aux dons et subventions, le plus souvent sur les marchés de revendeurs de produits issus des régions maraîchères du Pérou. L'agriculture urbaine a une place marginale à Lima, même si elle prend son essor depuis quelques années (Leloup, 2017). On peut noter qu'au Pérou, la notion d'alimentation « saine » ne revêt pas la dimension écologique comme c'est le cas en France et dans d'autres pays occidentaux, mais se concentre au contraire sur l'aspect sanitaire et nutritionnel. Cela s'explique par le taux d'anémie préoccupant dans la population péruvienne, marque de la « double charge nutritionnelle » de toute une génération. Cette expression décrit le fait que beaucoup d'enfants ont été sous-nourris pendant leurs premières années de vie puis ont rapidement pris du poids par la consommation massive de produits transformés, ce qui ne suffit pas à compenser pas les séquelles de leur dénutrition infantile et engendre des complications. De plus, il faut souligner la forte emprise de l'industrie agroalimentaire (Nestlé, Gloria) notamment en ce qui concerne la nutrition infantile, ce qui renforce encore l'injonction alimentaire (Cardozo, 2022).

En-dehors du Pérou, d'autres cuisines collectives ont été fondées entre les années 1970 et 1990 dans le but de répondre à l'urgence alimentaire. En 1974 en Inde, des habitantes et habitants d'un bidonville forment un comité de quartier avec pour objectif d'atteindre les recommandations nutritionnelles infantiles en servant des repas dans les écoles grâce à des programmes d'aide européens et américains (Ram et Holkar, 1978). Dans les années 1980, la population des Philippines souffre des retombées de la crise socio-économique et des pressions sur les organisations communautaires. Des programmes alimentaires sont alors menés par des ONG, avec des cuisines collectives (*Lutong nanay / Mother's cooking*) où les enfants reçoivent une supplémentation alimentaire et les femmes apprennent à cuisiner des repas nutritifs à petit budget (Dineros-Pineda, 1992).

En Afrique subsaharienne, les tontines sont des systèmes d'épargne non bancaire très courants dans certaines régions, qui font fortement écho au modèle péruvien dans leur dimension féministe, émancipatrice et communautaire. Des groupes de personnes, le plus souvent des femmes, mettent en commun une cagnotte approvisionnée de façon hebdomadaire ou mensuelle qui est régulièrement récoltée par l'une des participantes (dans un ordre prédéfini) pour subvenir à ses dépenses sans recourir à un prêt bancaire. Il existe des variantes dédiées spécifiquement à l'alimentation (« tontines nourriture/alimentaires ») permettant aux participantes d'accéder à tour de rôle à un panier alimentaire (Tontine8, 2014 ; Gabonnews, 2021 ; Diabaté, 2021 ; Koum, 2021).

1.2.2.b. Au Québec, des cuisines collectives émancipatrices et conviviales

Les cuisines collectives apparaissent au Québec dans les années 80 suite à des échanges entre des femmes québécoises et péruviennes. La première cuisine collective naît à Hochelaga-Maisonneuve en 1985 dans un contexte de crise économique, suivie par la création de l'organisme communautaire de Montréal en 1987, puis du Réseau des Cuisines Collectives du Québec (RCCQ) en 1990 (Fréchette et Favreau, 2017 ; Lavoie, 2012 ; Jones, 2019 ; Fournier et al., 1998). Il s'agit de petits groupes (5-7 personnes), qui se réunissent pour préparer des repas communs qu'ils emportent ensuite chez eux, 3 à 5 fois par mois (Fréchette et Favreau, 1997 ; Panneton, 2014 ; Guindon, 1995 ; Leroux et al.). Les groupes sont soit autonomes, soit reliés à des organismes communautaires, publics ou parapublics comme les CLSC – Centres Locaux de Services Communautaires, équivalents des centres communaux d'action sociale (CCAS). Ils reçoivent des dons de nourriture ou d'argent, établissent des partenariats avec des commerçants ou s'autoorganisent en groupes d'achats (Parent, 2001 ; Panneton, 2014). Une grande part des ressources est fournie par l'organisme, que les achats des participantes servent à compléter. Les coûts sont soit répartis également entre les participantes (chacune repart alors avec la même quantité de nourriture, souvent lorsque les denrées sont fournies par

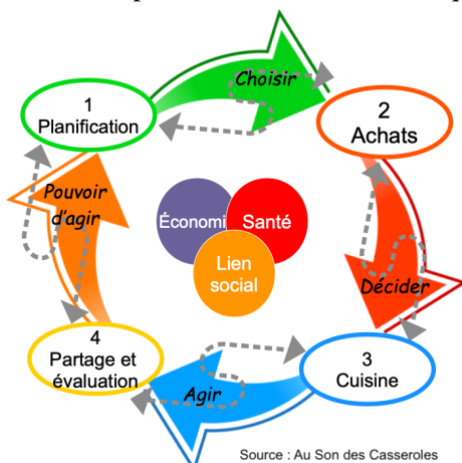


Figure 3. Les étapes d'un cycle de cuisine collective (Au Son des Casseroles)

l'organisme), soit divisés par portion à prix unitaire (lorsque les participantes font les courses, afin qu'elles puissent prévoir le budget à déboursier) (Jones, 2019). Les cuisines collectives s'appuient sur différents modes d'approvisionnement en fruits et légumes (partenariats avec des groupements d'agriculteurs, jardins collectifs, marchés, coopératives...) (Cerezuelle et Roustang, 2010). Les groupes se rassemblent dans divers lieux, dont les caractéristiques influencent la stabilité et les dynamiques des cuisines collectives (cuisines éphémères ou locaux permanents) (Panneton 2014). Les participantes sont des femmes à 75%, dont un tiers a moins de 35 ans, et des familles monoparentales à faible revenu ou sans emploi. 1/3 des bénéficiaires sont des enfants. Une session de cuisine collective se compose de 4 étapes : planifier, s'approvisionner, cuisiner, et évaluer (fig. 3).

Selon le RCCQ, les piliers des cuisines collectives sont la dignité, l'autonomie, la démocratie, la solidarité, l'équité et la justice. Les cuisines collectives cherchent à se différencier de l'aide alimentaire, à formaliser leurs pratiques (guides, protocoles), à construire une identité collective (valeurs, appartenance, cohésion), ainsi que des règles de gouvernance évolutives (Litrico, 2014). De nombreuses études se penchent sur l'impact des cuisines québécoises sur le développement social, l'amélioration des conditions de vie, la santé mentale, le soutien émotionnel, l'estime de soi, la dignité, l'accès à l'information, l'intégration sociale et la lutte contre l'isolement des individus (Fréchette et Sénéchal, 1998 ; Racine et St-Onge, 2000 ; Jones, 2019 ; Parent, 2001 ; Engler-Stringler et Berenbaum, 2005, 2007 ; Lachapelle, 2000 ; Mongrain, 1997 ; Lavallée, 2022). Ainsi, les cuisines collectives sont conçues comme des alternatives à la charité alimentaire, non stigmatisantes, permettant de restaurer la dignité et l'autonomie des personnes en situation de précarité (Mongrain, 1997). « La préparation de repas à rapporter chez soi (...) semble être le type de projet le plus pertinent concernant la sécurité alimentaire des participants. » (RCCQ, 2021). L'abondante documentation de

la fonction de « *social support through collective kitchen* » (soutien social par les cuisines collectives) traduit une vision de la cuisine en tant que support, voire de « prétexte » de création de liens sociaux et d'entraide. Du point de vue économique, les cuisines collectives ont une faible capacité d'autofinancement, et un fort besoin du soutien des paroisses, services sociaux, organismes d'intervention psychosociale. Les organismes de rattachement des cuisines collectives, notamment les CLSC, contribuent largement au financement des cuisines lors de leur démarrage, mais elles ont ensuite des difficultés à diversifier et pérenniser les financements pour leur fonctionnement (Fréchette et Favreau, 1997 ; Fournier et al., 1998). Les cuisines collectives souffrent également d'un manque de ressources humaines et matérielles, de reconnaissance, de visibilité et de formation pour leurs encadrants (Robichaud et Carrier, 2008). De plus, on reproche parfois aux cuisines collectives leur caractère stigmatisant par l'association systématique de leurs participantes et participants au statut de personnes précaires (don de nourriture, publicité axée sur une cuisine économique - et non de qualité, horaires concentrés en semaine) (Robichaud et Carrier, 2008). Et de fait, ces publics sont difficiles à mobiliser puisqu'ils sont confrontés à la garde des enfants, aux problèmes de mobilité, ou d'autres difficultés personnelles qui peuvent les contraindre à abandonner leur participation aux cuisines collectives (Fréchette et Favreau, 1997).

1.2.2.c. Cuisines collectives militantes : de la solidarité alimentaire à l'activisme social et écologique

De nombreux exemples internationaux illustrent la dimension politique des cuisines collectives, parfois qualifiées d'« atouts indispensables des luttes » (La Mule du Pape, 2020). En France, les cantines populaires autogérées rappellent la Commune de Paris, lorsque les « Marmites » d'Eugène Varlin permettaient de nourrir les ouvriers (Bazire et Lebouteiller, 2019). L'Association Internationale des Travailleurs a quant à elle créé la première coopérative des cantines pour les ouvriers afin de créer des espaces d'auto-organisations face aux systèmes d'oppression, notamment dans les quartiers populaires. Les cantines populaires s'inscrivent donc dans les luttes sociales comme des initiatives humanistes visant « la réappropriation populaire des moyens de subsistance » et une « alternative fiable à un système individualiste et inégalitaire ». « Amener de la bouffe sans conditions, de manière bénévole, est un acte politique concret et anticapitaliste. » (La Mule du Pape, 2020).

Avec la création du fonds social européen en 1960, la réforme des lois sur l'agriculture en 2014 et la loi Garot en 2016, l'aide alimentaire devient une filière agricole à part entière qui gère les surplus de l'agriculture productiviste et les invendus de la grande distribution. Elle participe donc à légitimer une agriculture consommatrice de ressources et gaspillant un tiers de son rendement. Dès lors, les initiatives qui se proposent comme alternatives à l'aide alimentaire contribuent à remettre en question ce modèle, ce qui explique leur apparition dans la sphère militante (Paturel, 2019). Plus récemment, on peut citer la cantine solidaire et anticapitaliste des gilets jaunes, qui a proposé à prix libre des repas cuisinés à partir de fruits et légumes invendus (Paris-luttes.info, 2021). Le festival des cantines autogérées qui s'est tenu à La Parole Errante à Montreuil en 2019 (**fig. 4**) a mis l'accent le lien étroit des cantines avec l'autonomie des luttes populaires, et la possibilité d'un ancrage fort des mouvements militants dans les milieux défavorisés, à condition de ne pas cloisonner le militantisme et le quotidien des quartiers et d'intégrer une pratique sociale à la pratique militante. En effet, l'autonomie alimentaire des quartiers populaires a été acquise par force, du fait de l'abandon politique. La cuisine collective naît donc de la contrainte de s'autoorganiser pour subvenir à ses besoins, du fait de l'inégale répartition de l'accès à une alimentation saine, des discriminations structurelles racistes et classistes (Les Dodos, 2019).



Figure 4. Affiche du Festival des Cantines autogérées (La Parole Errante Demain)

En Allemagne, une *VolxKüche* (ou *VoKü*, *Küchen für alle*, ou encore *Bevölkerungsküche* – cuisines du peuple) est un groupe qui se réunit régulièrement pour cuisiner un repas souvent végétarien à partir d'ingrédients invendus, glanés, donnés ou issus de jardins communautaires. Le concept est né dans les communautés de squatteurs et la scène alternative de gauche dans les années 1980. Il est issu de la soupe populaire chrétienne, dont il se distingue par son caractère laïque et son idéologie antinationnaliste et anarchiste. La cuisine est autogérée par le collectif et les repas sont des menus uniques servis gratuitement, à prix coûtant ou libre. Ils

sont préparés par des cuisinières et cuisiniers bénévoles, et attirent le plus souvent des habitués, les cercles d'amis et de militants. Les *VoKü's* sont propriétaires ou squattent leur local. On en trouve dans plusieurs villes allemandes (Berlin, Leipzig, Bayreuth, Dresde, Hambourg, Fribourg). L'idée est reprise en 2013 par le *Free Supper Club* à San Francisco (Frimousses de Créateurs, 2017 ; Wikipedia, 2020 ; TransitionHaus).

En Suède, les cuisines collectives (*folkkök*) sont des lieux politiques, non capitalistes, non-commerciaux, et non-hiérarchiques. À la vision altruiste et philanthropique de la charité, elles opposent une forme de solidarité anarchiste visant l'auto-organisation, l'abolition du vide entre donneur et receveur, producteur et consommateur, humain et animal. Il s'agit d'un lieu d'activisme antiraciste et antiséciste, d'accueil et de soutien aux sans-papiers, et de promotion du véganisme et de la libération animale. Afin de financer leurs actions tout en permettant l'inclusivité, les *folkkök* utilisent différentes stratégies d'approvisionnement : achats en gros, contrats avec les détaillants, contributions des participants, ou encore *dumpster diving* (récupération dans les poubelles des commerces), une pratique courante des militants anarchistes et écologistes. (Lunström, 2019 et 2022 ; Andersson et al., 2018 ; Lind, 2020 ; Nordling et al., 2017 ; Jakobsson, 2015 ; Larsson, 2017).

Né dans le Massachussets en 1980, le mouvement « *Food not Bombs* » est un réseau d'activistes qui est présent sur tous les continents, et dont les membres distribuent dans l'espace public des repas végétariens ou véganes gratuits confectionnés à partir de surplus et d'invendus. Le mouvement est associé aux luttes environnementales, antiracistes, animalistes, anarchistes, altermondialistes, anti-nucléaires, pour l'anticipation de la crise climatique et économique par l'autoproduction et la solidarité, les jardins communautaires, et le relogement des personnes sans domicile fixe entre autres. Les groupes sont indépendants, autonomes et informels et soutiennent des communautés face à la pauvreté et l'insécurité alimentaire lors de manifestations et de mouvements sociaux. En 2020, 500 groupes locaux sont répertoriés dans le monde (Wikipedia).

1.2.3. Les cuisines collectives dans les circuits alimentaires en France

Le coût et la logistique d'approvisionnement constituent des obstacles majeurs pour les structures qui luttent contre la précarité alimentaire. Depuis les états généraux de l'alimentation en 2017 en France, différents acteurs proposent des pistes pour dépasser ce frein en s'appuyant sur des circuits courts et en valorisant le pouvoir d'agir des personnes, leur permettant de choisir leur alimentation et de sortir d'une logique caritative. Des coordinations locales émergent : économies d'échelle, mutualisation¹⁰ de ressources, simplification de la logistique, réduction du gaspillage, formation des bénévoles, renforcement du pouvoir de négociation avec les donateurs, liens aux producteurs...(ANSA, 2021). Concrètement, ces propositions prennent diverses formes : marché de quartier, panier solidaire, cueillette urbaine, jardin partagé, compost collectif, groupement d'achat, magasin coopératif, cuisine collective, épicerie mobile, tiers-lieu nourricier, restaurant social, colis alimentaire, soupe populaire, frigo solidaire... (Brisebois, 2017 ; Caillavet et al., 2021 ; ANSA, 2021 ; Denhez et Jenni, 2021 ; Aubry, 2022). Ces projets ont en commun leur transversalité, leur souci de cohésion sociale (lien entre producteurs et consommateurs, confiance et solidarité mutuelles, éducation populaire, accès à l'information, décisions concertées), et leur réflexion conjointe sur la disponibilité et l'accessibilité des ressources (Rouille d'Orfeuill et al., 2018 ; Chaillou, 2011 ; Paulson, 2015). Ces actions sont majoritairement localisées dans les grandes métropoles et portées par des acteurs de la distribution alimentaire (associations, commerces), mais touchent des domaines variés (plaidoyer, pédagogie, circuits courts, lutte contre le gaspillage, alimentation solidaire...). Leur impact se veut plutôt social (santé, insertion), mais aussi environnemental (agroécologie, économie circulaire, recyclage) et pédagogique (information, éducation) (Rouille d'Orfeuill, 2018). L'aide peut être distributive (proche de l'aide alimentaire), mixte (repas à prix libre, lieux de partage) ou centrée sur l'accessibilité et l'autonomie (accès à des équipements) (ANSA, 2021).

Mais ces initiatives n'ont que peu de ressources face au marché agroalimentaire mondialisé qui favorise les acteurs déjà puissants financièrement. Elles ont besoin du soutien d'acteurs à la marge de ce système (financements externes, dons, subventions par les pouvoirs publics, fondations, bailleurs de fonds...), ou de

¹⁰ Action de « regrouper ou partager des ressources humaines, financières ou organisationnelles afin que tous les acteurs concernés en tirent le meilleur parti. » (CRESSBN, s.d.; Mundler et al., 2016).

revenus marchands (transformation, animation). La concurrence avec le système conventionnel et l'accès au financement constituent donc un frein important. Pour contourner ce verrouillage, trois stratégies sont envisageables : accroître la demande (éduquer les consommatrices et consommateurs à l'alimentation de qualité pour faire croître son attractivité et son accessibilité), transformer l'offre (rendre les circuits alternatifs plus compétitifs, efficaces, et organisés), et transformer le marché conventionnel en accompagnant les acteurs alimentaires vers des approvisionnements plus durables (Lefevre et Audet, 2016). Or, d'une part, l'éducation alimentaire des populations précaires rencontre des limites, puisque le frein économique inhibe le changement des pratiques alimentaires malgré la sensibilisation. D'autre part, la transformation du marché conventionnel est un objectif de large échelle et de long terme, qui dépasse le registre de l'action locale. Le cadre de cette étude privilégiera les actions en lien avec la deuxième proposition.

1.2.4. Conclusions et hypothèses de recherche

Au Pérou, les *Comedores Populares* se sont illustrées par leur excellente capacité d'autogestion et constituent un modèle fortement associé au militantisme communautaire et à l'émancipation des femmes, reconnu comme précurseur des autres cuisines collectives. Ces cuisines fortement institutionnalisées ont permis de lutter activement contre la famine menaçant certaines communautés. Les cuisines collectives québécoises se distinguent des *Comedores Populares* par une approche plus individuelle, axée sur le développement personnel et la lutte contre l'exclusion sociale plus que sur la sécurité alimentaire, et également moins politisée. En Europe, on trouve une activité historique de cuisines collectives à dimension militante, avec une volonté d'autoorganiser l'alimentation dans le cadre des luttes populaires. Dans tous les cas, les cuisines collectives ont principalement été documentées pour leurs fonctions sociales et politiques : santé mentale et physique, émancipation, développement personnel ou communautaire. Si leur fonction nourricière est bien réelle (nombre d'entre elles déclarent une amélioration de la sécurité alimentaire de leurs publics), celle-ci est rarement quantifiée. En particulier, la question de l'approvisionnement reste peu documentée. En France, on recense actuellement une diversité importante de cuisines collectives, dont les approvisionnements semblent provenir principalement de dons, de subventions ou d'achats en circuits de distribution classiques. Mais les projets de ce type ont souvent des difficultés pour se procurer des produits frais issus d'une agriculture locale et durable, et encore moins de l'agriculture urbaine. Cette étude propose donc de se pencher sur les aspects organisationnels et logistiques des cuisines collectives, en identifiant les sources actuelles et potentielles pour leur approvisionnement. Pour cela, mon travail s'est structuré autour des trois hypothèses suivantes (**fig. 5**) :

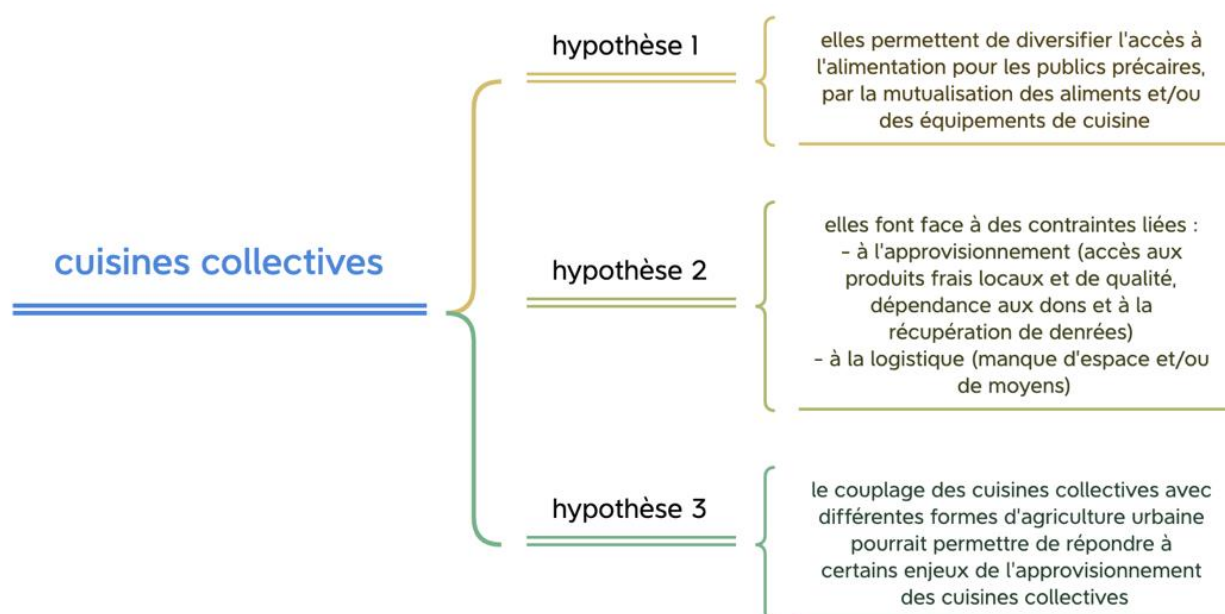


Figure 5. Hypothèses de recherche

2. Objectifs et méthodes d'enquête

Afin de tester les hypothèses précédentes, j'ai construit mon travail d'enquête autour de trois échelles d'étude, que je présenterai ici de la plus étendue à la plus locale.

2.1. Inventaire des cuisines collectives

Pour répondre au premier objectif de recensement et de documentation du fonctionnement des cuisines collectives, j'ai réalisé un inventaire. A partir d'une définition large des cuisines collectives – **lieux ou pratiques de transformation alimentaire en groupe par ou pour des personnes en précarité alimentaire**, se situant donc dans la continuité des travaux initiés par la Chaire (Marescot, 2020), j'ai effectué une recherche documentaire sur des bases de données scientifiques (ScienceDirect, Researchgate, OpenEdition, Google Scholar, Cairn, CAB, Infodoc) pour observer les déclinaisons de cette définition, à l'aide d'une série de mots-clés :

- Cuisine / cantine collective / communautaire / collaborative / solidaire / autogérée / de quartier / populaire / partagée (en anglais : *collective / community / collaborative kitchen / cooking*)
- Alimentation solidaire / durable / de qualité / pour tous
- Initiatives / réseaux alimentaires alternatifs / alternatives
- Paysage alimentaire (en anglais : *foodscape*)

Le but était d'explorer ce qui fait de ces lieux ou de ces pratiques des cuisines collectives, et d'identifier les configurations qui semblent les mieux adaptées à une activité de transformation alimentaire par et pour les personnes précaires. J'ai ensuite cherché à documenter les aspects organisationnels des structures identifiées : le fonctionnement, la gouvernance, l'autonomie et les parties prenantes ; la gestion de l'approvisionnement alimentaire ; les ressources, les besoins et contraintes, les difficultés rencontrées ; leurs façons d'impliquer les publics précaires. Je me suis en particulier intéressée aux liens des structures avec les différentes formes d'agriculture urbaine, en interrogeant la capacité de ces dernières à répondre à la demande en produits frais de la part des cuisines collectives. Pour identifier ces caractéristiques, j'ai effectué une série d'entretiens semi-directifs avec des structures répondant à la définition de départ des cuisines collectives (**annexes 1 et 2**), à l'aide de la grille d'entretien en **annexe 3**. Lorsque cela était possible je me suis rendue sur place pour observer le fonctionnement de ces cuisines.

2.2. Un cas d'étude : Bondy

L'objectif de ma mission à Bondy était d'identifier les lieux et les pratiques de cuisine collective, afin d'en mesurer le potentiel et l'intérêt pour les habitantes et habitants.

Pour cela, je me suis d'abord intéressée aux pratiques alimentaires des Bondynoises et Bondynois, à leur fréquentation des commerces et à leur perception de l'offre alimentaire locale, à partir des témoignages des participantes et participants du programme « du Potager à la Marmite » (voir ci-après) dont un atelier a été consacré à la cartographie des lieux d'approvisionnement. Cela m'a permis d'identifier la répartition spatiale de l'offre alimentaire à Bondy, en lien avec de précédents résultats de recherche (Truglia, 2020).

J'ai ensuite recensé les équipements de cuisine pouvant accueillir des groupes, ainsi que leurs usages actuels. J'ai mis cette cartographie en lien avec celle des espaces d'autoproduction à Bondy, documentés par des travaux antérieurs (Beaubert, 2021). Enfin, j'ai questionné la volonté citoyenne (tissu associatif) et politique (instances de la municipalité) en faveur d'un accès collectif et autonome à l'alimentation, en particulier en sondant l'intérêt des acteurs pour encadrer voire pérenniser des espaces et des pratiques de cuisine et de jardinage collectifs dans la ville.

2.3. Un focus sur le projet « du Potager à la Marmite »

« Du Potager à la Marmite » (PAM) est un projet biennuel (2021-2023) porté par le Lab3S en collaboration avec la Chaire Agricultures Urbaines et coconstruit avec différents acteurs de la vie de quartier à Bondy Nord (Maison de Quartier Balavoine, associations Rayon de Soleil et La Marmite). L'objectif du projet consiste dans l'ouverture de lieux de production (jardins partagés) et de transformation (cuisines) à des habitantes et habitants de ces quartiers. Lors de la première année un programme d'ateliers hebdomadaires au jardin et en cuisine a été mis en place tout en permettant aux habitantes et habitants qui le souhaitent d'acquérir des compétences, de partager des savoirs et de mettre à profit les espaces de production et de transformation alimentaire du quartier pour leur propre alimentation. Les ateliers se sont déroulés d'avril à juillet 2022, et l'expérience sera reconduite en 2023. Le projet initial visait en priorité les publics en situation de précarité alimentaire ou sociale (bénéficiaires d'aide alimentaire, résidentes et résidents de centres d'hébergement, personnes isolées ou éloignées de l'emploi), mais s'est finalement ouvert à toutes les personnes manifestant leur intérêt pour les activités proposées. Pour cette première édition du programme, l'encadrement des ateliers cuisine a été confié à des diététiciennes nutritionnistes. Des groupes de personnes motivées et impliquées ont pu se constituer, avec la perspective d'investir ces espaces en autonomie à l'issue du projet. Ce programme a fait l'objet d'un stage en géographie sociale réalisé par Manon Lalliot sur la transmission des savoirs alimentaires (Lalliot, 2022).

Le projet PAM représente l'opportunité d'expérimenter localement le couplage jardin-cuisine, et d'en tirer d'éventuels enseignements et pistes de développement. Mon rôle au cours du programme était de suivre les flux de denrées produites ou utilisées lors des ateliers. Pour cela, j'ai utilisé des outils de suivi qualitatif et quantitatif (**annexes 4 et 5**). Au fil des ateliers, j'ai ainsi gardé une trace des ingrédients choisis, achetés, récupérés, plantés, cueillis, cuisinés, utilisés, réutilisés ou inutilisés par les participantes et participants.

En parallèle, j'ai participé aux réunions de pilotage afin d'appréhender la place accordée à l'approvisionnement, la stratégie de mobilisation des publics et l'approche du couplage jardin-cuisine lors du montage du projet. L'objectif de ce travail était de mettre en évidence les succès et les difficultés de l'expérimentation en termes d'approvisionnement, d'interroger la pertinence de ce mode d'association du jardin et de la cuisine ainsi que les éventuels « maillons » manquants pour que ce couplage fonctionne efficacement (**tab. 1**).

Tableau 1. Méthodes : échelles et étapes de l'étude

Échelles Étapes	Général	Bondy	Du Potager à la Marmite
Choix de l'échantillon / sites d'étude	Cuisines collectives identifiées par la recherche documentaire (lieux et pratiques de cuisine par/pour les publics précaires), ou structure se définissant en tant que telle	Structures et acteurs locaux de Bondy (habitantes et habitants, municipalité, associations) sur les sujets de la vie de quartier, l'aide alimentaire, la solidarité, la restauration collective...	Sites des ateliers (Maison de Quartier Balavoine, La Marmite, Jardin Noue Caillet) et espaces de transit des denrées (achat, stockage, transformation)
Recueil de données	Bibliographie : identification et inventaire des cuisines collectives Enquête : approvisionnement, fonctionnement et gouvernance des cuisines collectives	Recensement des équipements de cuisine et de leurs usages actuels et potentiels, évaluation de la demande et de la volonté politique pour l'accès à ces lieux	Suivi de l'approvisionnement des ateliers : évaluation qualitative et quantitative des flux de denrées
Outils de recherche	Grille d'entretien semi-directif Questionnaire complémentaire Comptes-rendus d'observation	Grille d'entretien semi-directif Comptes-rendus d'observation Échanges informels avec les habitantes et habitants	Tableau de suivi, factures des achats, plan de culture du jardin, échanges informels
Exploitation des données	Inventaire, cartographie, fiche d'identité des structures Typologie des cuisines collectives Préconisations relatives au fonctionnement	Inventaire, cartographie des équipements Liens avec les jardins à Bondy Pistes de développement	Bilan d'approvisionnement Pertinence du couplage cuisine / jardin Préconisations pour l'année 2

3. Résultats de l'enquête et analyse des données

3.1. Inventaire et caractérisation des cuisines collectives

3.1.1. Bilan de la littérature : des typologies centrées sur l'objectif et l'impact social des cuisines collectives

Une recherche bibliographique préparatoire à l'enquête de terrain a permis de dresser un inventaire des classifications existantes des projets de transformation alimentaire par et pour les publics en situation de précarité alimentaire (dont les cuisines collectives) en France (**tab. 2**).

Tableau 2. Synthèse des typologies des projets de transformation alimentaire par et pour les publics en situation de précarité (dont les cuisines collectives) dans la littérature scientifique

<i>Fréchette et Favreau, 1997</i>	1. Cuisine collective axée sur la <u>nutrition et la saine alimentation</u> : éducation, acquisition de compétences personnelles, apprentissage du travail en groupe	2. Cuisine collective axée sur la <u>dimension psychosociale</u> : réponse aux besoins personnels et familiaux, soutien à la personne, entraide	3. Cuisine collective pour le <u>développement communautaire</u> : intervention de quartier, développement local, économie sociale, <i>empowerment</i>
<i>Marescot, 2020</i>	1. <u>Atelier cuisine</u> : sensibilisation, éducation, lien social	2. Cuisine collective : accès à l'alimentation / lutte contre la précarité alimentaire, lien social / lutte contre l'isolement	3. <u>Chantiers d'insertion</u> : accès à l'emploi par les métiers de l'alimentation
<i>Ralambotiana et al., 2020</i>	1. Cuisine collective à vocation <u>alimentaire</u> : créneaux réguliers, vise à diminuer le coût de l'alimentation	2. Cuisine collective à <u>but social</u> : aspect relationnel plus que financier, importance de la régularité	3. Cuisine collective <u>prêtée ponctuellement</u> : utilisation sur inscription, en particulier adaptée aux personnes sans espace de cuisine à domicile
<i>Hennchen et Pregernig, 2020</i>	1. Cuisine collective à faible dimension <u>communautaire</u> : fort soutien institutionnel, structures formelles, public ciblé, programme prédéterminé, participantes vues comme « clientes », faible investissement en temps, savoirs traditionnels	2. Cuisine collective à forte dimension <u>communautaire</u> : faible soutien institutionnel, structures informelles, public non ciblé, programme non prédéterminé, participantes vues comme « co-créatrices », fort investissement en temps, savoirs transformatifs	

On peut d'abord remarquer que ces typologies s'appuient majoritairement sur les objectifs et les missions des cuisines collectives: elles renseignent davantage sur la vision de l'alimentation et de la solidarité portée par ces projets ainsi que les impacts qui en sont attendus, plutôt que sur leurs actions concrètes. De plus, on y retrouve les notions d'accès à une alimentation saine et économique et d'éducation populaire / sensibilisation, ainsi que la valeur sociale et politique de la cuisine collective. On peut déjà y appréhender la diversité des formes de cuisines collectives, autant en termes d'échelle (de l'individu au quartier) que de fonctionnement (fréquence, publics visés, types de transformation) et de gouvernance (soutien institutionnel, accompagnement, médiation). Ces typologies ont donc constitué le point de départ de mon enquête de terrain : par un approfondissement de l'étude des cuisines collectives par l'approche de l'approvisionnement, j'ai cherché à proposer de nouveaux critères de typologie des cuisines collectives pour intégrer également la dimension de l'approvisionnement alimentaire.

3.1.2. Des initiatives pour une alimentation durable et accessible

À l'aide de la définition générale des cuisines collectives et des typologies de la littérature scientifique, une recherche documentaire m'a permis d'identifier un certain nombre de structures et de projets que j'ai ensuite géolocalisés sur une carte (**annexes 6 et 7**) : https://www.google.com/maps/initiatives_alim_solaire_durable. Dans cet inventaire large sont répertoriées 191 structures visant à lutter contre la précarité alimentaire par l'accès à des denrées ou à des équipements de cuisine, proposant une activité de transformation alimentaire régulière et quantitative, en groupe, ou permettant l'acquisition de compétences culinaires et de connaissances nutritionnelles, valorisables dans la vie personnelle et professionnelle des publics, et favorisant leur autonomie alimentaire. On observe que ces projets, d'une grande diversité, sont concentrés autour des grandes villes. En m'inspirant des typologies présentées ci-dessus, j'ai classé les structures en sept catégories. Les parties suivantes décrivent ces expériences alternatives pour une alimentation durable, locale et équitable, et interrogent leur capacité à dépasser la barrière du prix qui restreint l'accès alimentaire des populations précaires.

3.1.2.a. Pédagogie et animation autour de l'alimentation et de la précarité (22 exemples)

De nombreuses structures proposent des ateliers et des cours de cuisine ponctuels, des animations de quartier visant à sensibiliser les habitantes et habitants à la nutrition, au gaspillage et à la récupération alimentaire, à la consommation écoresponsable, à l'alimentation à petit budget. Ces initiatives sont parfois associées à du jardinage pédagogique dans une démarche éducative « de la graine à l'assiette ». Bien que les séances de cuisine soient plutôt ponctuelles, s'adressent à un public large et répondent à un enjeu de sociabilité plus que de sécurité alimentaire, elles peuvent être inscrites dans une démarche plus large de transition alimentaire et de sensibilisation par la pratique culinaire.

3.1.2.b. Cuisines partagées à destination de personnes logées en hôtels sociaux (18 exemples)

Les cuisines partagées ouvertes aux résidentes et résidents des centres d'hébergement et de réinsertion sociale (CHRS) font l'objet d'une attention particulière face au constat de l'insécurité alimentaire des ménages hébergés. Différents dispositifs (cuisines équipées dans les CHRE, camions aménagés) sont mis en place dans le but de répondre à un besoin primaire, l'alimentation, mais aussi permettre l'intégration des bénéficiaires au sein d'une structure qui peut leur proposer d'autres solutions selon leurs besoins (sociaux, culturels), et instaurer un espace convivial et chaleureux pour ces publics. Les cuisines partagées offrent aux usagers un accès à des cuisines fonctionnelles, plus d'autonomie au quotidien et une entrée vers d'autres activités, services et prises en charge. En effet, la cuisine peut constituer un outil précieux pour identifier les besoins spécifiques de chaque personne et adapter l'accompagnement social.

Zoom sur l'appel à projets du DIHAL

En 2021, la Délégation Interministérielle à l'Hébergement et à l'Accès au Logement (DIHAL) a lancé un appel à projets pour la création et le développement de tiers-lieux favorisant l'accès à l'alimentation des personnes hébergées en hôtel. Son cahier des charges : mettre à disposition des personnes hébergées à l'hôtel des équipements de cuisine, constituer des lieux de sociabilité et une « porte d'entrée » vers l'accompagnement social, et favoriser le décroisement des secteurs de l'aide alimentaire, de l'hébergement et de l'accompagnement social, à l'aide d'un financement sur 24 mois à partir du début de l'activité. 68 initiatives ont été lauréates sur le territoire, dont 28 en Île de France (DIHAL, Préfecture d'Île de France). Certains lieux disposent déjà d'une cuisine partagée, d'autres ont investi ou cherchent un local pour s'implanter. Parmi les lieux déjà ouverts en Île de France, on peut citer le Palais de la Femme, souvent cité comme référence : cette expérience coordonnée par l'Armée du Salut en coopération avec le Samu social de Paris a permis de mettre à disposition des familles hébergées un espace de cuisine en réponse à un besoin matériel, mais aussi plus largement en mêlant santé, bien-être et insertion sociale. La démarche de la DIHAL repose sur un partenariat avec le Samu social de Paris (Pôle Delta) pour l'identification et la mobilisation des publics. En effet, la stratégie « d'aller-vers¹¹ » (porte à porte, prospection téléphonique) est efficace mais demande beaucoup de temps, de moyens, mais surtout des données et des compétences dont dispose le Samu social (Lavorel et Tomé Bacchi, 2022).

¹¹ Fait d'aller au-devant des personnes qui pourraient avoir besoin d'une aide sans qu'elles en fassent la demande, notamment pour lutter contre le non-recours, tout en respectant leur libre choix d'accepter ou non l'action proposée. (Caillavet et al., 2021)

3.1.2.c. Initiatives alimentaires solidaires (59 exemples)

Cette catégorie regroupe toutes les initiatives à vocation sociale et solidaire mettant l'accent sur la transformation alimentaire. On y trouve les cuisines collectives et communautaires où les participantes et participants se retrouvent pour cuisiner des plats pour la semaine tout en optimisant leur budget. Des repas sont parfois proposés aux bénéficiaires des services sociaux par des cantines participatives, des épiceries solidaires à prix libre ou solidaire ou des distributions alimentaires. La transformation peut être réalisée par des bénévoles, mais aussi par les bénéficiaires eux-mêmes. En plus de favoriser la solidarité, avec des dispositifs tels que les cafés / repas suspendus (un utilisateur paye la consommation d'avance pour une autre personne qui n'aurait pas les moyens de se l'offrir), ces lieux participent à l'animation et à la vie de quartier. Par ailleurs, nombre d'initiatives valorisent des invendus et des produits issus de la récupération (transformation, conserverie), et les redistribuent à un tarif solidaire. Une attention importante est souvent apportée au zéro déchet et à l'impact environnemental de l'activité. Ainsi, l'engagement social et solidaire va souvent de pair avec un engagement écologique. On classe également dans cette catégorie les partenariats entre des organismes d'aide alimentaire ou des CHRS et les cuisines centrales de certains établissements publics (voir encadré ci-dessous).

Zoom sur les partenariats entre cuisines centrales et aide alimentaire

Les cuisines centrales sont des cuisines professionnelles utilisées pour la restauration collective, dans les établissements scolaires par exemple. Or, ces équipements restent chroniquement inutilisés (le weekend et hors périodes scolaires) : ils pourraient donc être des espaces mobilisables pour permettre à d'autres publics de cuisiner. En effet, certaines populations ont difficilement accès à des locaux équipés pour cuisiner des repas chauds à l'aide de matériel adapté. Ces lieux présentent également l'avantage de répondre aux normes de sécurité et d'hygiène et de pouvoir accueillir simultanément des groupes d'utilisateurs. L'idée d'un partenariat entre la restauration collective et les associations d'aide alimentaire ou les collectifs d'habitantes et habitants en demande d'un lieu pour cuisiner est donc à explorer : cela constituerait une source d'approvisionnement de qualité, fournissant des repas complets, équilibrés, variés, et donnant la possibilité de consommer sur place lors d'un moment de partage créateur de lien. Ce type de collaboration a déjà été mise en avant lors de la crise sanitaire : en effet, dans le contexte du covid (fermeture de la restauration collective et commerciale), certaines cuisines centrales ont commencé à préparer des repas supplémentaires à destination des personnes en situation de précarité à la demande des villes et des acteurs sociaux (notamment Le Mans, Saint-Denis, Marseille), et d'autres ont donné leurs excédents aux associations d'aide alimentaire pour les redistribuer sous forme de colis ou de plats chauds (Bordeaux Mérignac, Vannes, Angoulême). Le transport peut être à la charge de l'association, ou assuré par la cuisine elle-même ou un acteur tiers (Excellents Excédents, Le Chañon Manquant). Du point de vue économique, pour les cuisines, le coût de surproduction de repas est le même qu'ils soient produits volontairement (repas supplémentaires) ou non (dons des excédents). Mais au-delà des situations d'urgence, ces dispositifs peinent à se pérenniser. En effet, comme le fonctionnement des cuisines centrales varie selon les périodes, les organismes bénéficiaires doivent trouver d'autres sources d'approvisionnement dans les périodes « creuses ». Les fréquences de livraison et de transport pouvant varier, il faut aussi prévoir des lieux de stockage et de réfrigération en attendant la distribution, tout en garantissant la traçabilité des produits. De plus, du point de vue des cuisines, une production de repas dédiée aux personnes en situations de précarité est plus complexe à pérenniser que le simple don d'excédents, et demande le soutien des élus, des financements et des partenariats locaux pour qu'une telle coopération soit durable (Mauvais et al., 2022).

3.1.2.d. Insertion socio-professionnelle par la production ou transformation alimentaire (12 exemples)

On trouve des chantiers d'insertion par l'activité professionnelle dans différents domaines en lien avec l'alimentation (maraîchage, transformation, conserverie, restauration, logistique). En-dehors de leur activité d'insertion, les structures comportent souvent par nature une dimension sociale et solidaire (restaurants solidaires, cuisines de foyers sociaux, collecte d'invendus). Les chantiers d'insertion peuvent également être en lien avec les activités de la ville (Maisons de quartiers, CCAS) et contribuer à tisser la solidarité locale.

3.1.2.e. Circuits d'approvisionnement alternatifs (32 exemples)

L'émergence de sources alternatives d'approvisionnement alimentaire est l'un des éléments clés de la transition alimentaire car elle permet de relier l'agriculture locale avec des dispositifs de transformation et de distribution autonomes et solidaires à l'échelle des quartiers (dont les cuisines collectives). On peut citer les associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) proposant des paniers solidaires, les points de vente locaux (marchés de producteurs, épiceries solidaires, supermarchés coopératifs). Par exemple, les

marchés alimentaires sont un levier de promotion de l'alimentation durable, car ils permettent en théorie de distribuer des produits frais, locaux, de qualité, et à des prix généralement abordables. La présence d'un marché alimentaire à proximité du lieu d'habitation est d'ailleurs associée à une part plus élevée de fruits et légumes dans le budget alimentaire des ménages (Recchia et al., 2019). Un point d'attention cependant : un marché de quartier n'est pas synonyme de circuit court (nombre réduit d'intermédiaires) ou d'agriculture locale (proximité géographique entre lieu de production et de distribution). En effet, les étals des marchés sont le plus souvent approvisionnés par des revendeurs, eux-mêmes fournis par un marché d'intérêt national (MIN) par exemple. Au-delà des lieux fixes de distribution, on trouve des réseaux permettant la mutualisation et l'optimisation des approvisionnements : groupements d'achats (voir encadré), plateformes logistiques du « dernier km », collecte et redistribution d'excédents. Enfin, les partenariats entre acteurs permettent une distribution équitable des ressources alimentaires (filières agricoles locales et réseaux d'aide alimentaire, mutualisation d'équipements de transport et de stockage, etc.). L'optimisation de la logistique présente de nombreux avantages : elle permet de réduire l'impact environnemental et le coût des ressources financières et humaines, d'améliorer la qualité et la diversité des produits, l'hygiène, la sécurité, et la complémentarité entre acteurs locaux. Il s'agit d'un élément clé pour les initiatives locales d'accès à l'alimentation.

Zoom sur les groupements d'achats

Les groupements d'achats sont des groupes de personnes qui achètent régulièrement des aliments en grande quantité auprès de grossistes ou de producteurs, qu'ils se redistribuent ensuite. En limitant ainsi les intermédiaires de distribution, cette méthode permet de limiter les coûts tout en s'assurant de la qualité et de la traçabilité des produits (Cerezuelle et Roustang, 2010). En Italie, un important mouvement de groupements d'achats (*Gruppi di Aquisito Solidale*) est apparu dans les années 90 dans un contexte de relocalisation agricole. En effet, la volonté de rapprocher producteurs et consommateurs a fait naître diverses initiatives partageant une vision critique du modèle alimentaire dominant et prônant une alimentation plus durable et des prix justes (Fonte, 2013). Ainsi, la démarche des groupements d'achats s'inscrit dans le combat contre la précarité alimentaire et pour le renforcement des solidarités.

D'autres initiatives s'inscrivent dans cette lignée : l'association VRAC, créée en France en 2013 par des militants de l'ESS et des professionnels du logement, propose une mutualisation des achats alimentaires dans les quartiers politique de la ville, afin de restaurer leur pouvoir d'agir et favoriser la cohésion sociale. Les adhérents participent à la sélection des fournisseurs, à la réception, au conditionnement et à la distribution des achats. Les commandes sont passées chaque mois à partir du catalogue, et les achats sont livrés dans un point de distribution local. Ce fonctionnement où l'organisation et la cohésion du collectif sont indispensables, permet de renforcer l'entraide et la socialisation au sein des quartiers. Du point de vue qualitatif, les fournisseurs de produits bio en circuits courts sont privilégiés, et les démarches durables sur le plan social et environnemental sont mises en valeur. Bien plus qu'une organisation logistique, il s'agit de permettre à tous de contribuer à la transition alimentaire : « Des préoccupations qui autrefois nous paraissaient hors de portée sont aujourd'hui accessibles à tous ! Non seulement nous mangeons mieux, mais nous pouvons aussi participer à l'écologie et au développement durable en achetant des aliments bio, locaux, et des produits d'entretiens biodégradables. » (une adhérente sur son blog, Safya dla Duch', *Pauvre & écoresponsable*). Ainsi, il ne s'agit pas d'imposer une alimentation considérée comme « saine », mais d'« essayer dans des quartiers fragilisés un modèle (...) qui s'adresse habituellement à un public averti, militant et aux revenus plus importants » (Tavernier, 2019).

3.1.2.f. Tiers-lieux alimentaires et nourriciers (38 projets identifiés)

On appelle tiers-lieux alimentaires les lieux centralisés et multifonctionnels proposant à la fois des actions culturelles et pédagogiques et des activités d'autoproduction (maraîchage, cuisine, réparation, troc...). Plus que des sources alimentaires, ils constituent des sites d'expérimentation d'organisations sociales autonomes et de mise en œuvre de principes solidaires et écologiques. Espaces hybrides où se rencontrent des publics et des activités variés, ils mènent une réflexion à une échelle territoriale qui dépasse le site en lui-même. Malgré leur diversité, ils ont en commun la réunion d'un collectif citoyen engagé, une dynamique de solidarité, d'ouverture et de coopération, et une démarche motivée par l'intérêt général et l'action collective (Coopérative des tiers-lieux, 2020 ; France Tiers Lieux ; Chiffolleau et al., 2020). Ces projets en développement intéressent actuellement le monde de l'ESS et de la recherche (projet ACCESSIBLE, expérimentation de LERIS, colloque « 100 lieux nourriciers »). En particulier, les tiers lieux à dimension sociale proposent de « décroquer l'intervention sociale et l'accompagnement des personnes en situation de précarité, et ce faisant, de renouveler le modèle de solidarité. » (Réseau Cocagne, 2019, p.3). Certains tiers-lieux sont axés sur la démocratisation du bien-manger avec une attention particulière aux publics précaires (horaires larges, apprentissage, insertion), et

favorisent surtout l'autonomie et le lien social et l'acquisition de compétences. Cependant, leurs modèles économiques sont les plus fragiles (revenus peu diversifiés, dépendants des subventions), et n'atteignent pas toujours la mixité de publics attendue. D'autres mobilisent des citoyens sensibilisés aux enjeux de l'alimentation, et sont des outils locaux créés dans une démarche d'expérimentation et de pédagogie sans finalité productive. Ils sont vecteurs d'innovation sociale et permettent une réappropriation du territoire par des collectifs de citoyens. Un troisième type de tiers-lieux réservé à des professionnels qui remettent en question les modes d'organisation du travail et explorent la pluriactivité (*coworking*, espaces-test), leur ouverture au public est assez faible (Chiffolleau et al., 2020). Cependant, ces projets multifonctionnels visant à reconstituer un système alimentaire complet à l'échelle locale sont ambitieux, humainement énergivores, et demandent de concentrer de nombreuses compétences. De plus, leur modèle économique est pour l'instant majoritairement subventionné (Marescot, 2020) et parfois non pérenne, selon le montant, la durée d'attribution et la source des subventions – notamment venant de collectivités dont la gouvernance évolue. A l'arrivée, on peut y voir des mouvements nouveaux qui questionnent le modèle dominant de l'agroalimentaire et se tournent vers l'autonomie alimentaire, mais concernent surtout des publics aisés, sensibilisés aux enjeux agricoles et alimentaires, et socialement plutôt homogènes malgré leur aspiration à la mixité et à l'inclusion (Aubry, 2022).

3.1.2.g. Lieux, réseaux et mouvements alimentaires militants (10 projets identifiés)



Figure 6. Cuisine collective à la ferme de la Noë Verte sur la ZAD de Notre-Dame des Landes (Médiapart)

Dans ces structures, l'alimentation sert de support et de « prétexte » à des actions militantes, des rencontres, des débats. Elle y est envisagée dans sa dimension politique, en tant que vecteur d'autonomie des luttes sociales et d'outil de soutien aux mobilisations. Ces collectifs prennent souvent la forme de cuisines itinérantes (fournil mobile, distribution de repas), dont l'adaptabilité leur permet d'être présents lors d'occupations temporaires (zones à défendre – **fig. 6**, festivals) ou d'événements militants (manifestations, grèves).

3.1.2.h. Conclusions

Cette phase de recherche permet d'apporter un premier élément de réponse à la question des parties prenantes et de la place des personnes en situation de précarité au sein des cuisines collectives prises au sens large comme lieux ou pratiques communes de cuisine à visée alimentaire, sociale, économique, politique. En effet, on observe une grande diversité d'enjeux, d'objectifs et d'acteurs impliqués dans leur création et leur fonctionnement. Le **tableau 3** synthétise ces observations.

Tableau 3. Caractéristiques des projets recensés

Enjeux	Objectifs	Acteurs
Accès physique, économique et culturel inégal à une alimentation durable et de qualité	Donner accès à des ressources alimentaires et des équipements dans les quartiers carencés	Associations
Répercussion de la précarité sur l'alimentation	Proposer une alternative à l'aide alimentaire adaptée aux besoins nutritionnels et aux préférences alimentaires des publics	Collectifs d'habitantes et habitants
Dépendance des publics précaires à une aide alimentaire insuffisante et insatisfaisante	Favoriser l'autonomie, la solidarité et la transmission de savoirs	Mouvements militants
Impossibilité économique ou matérielle de cuisiner chez soi	Accueillir les publics isolés dans un lieu de vie convivial, bienveillant et inclusif	Structures d'accompagnement social
Préoccupation des consommateurs pour les enjeux sanitaires, environnementaux et sociaux de l'alimentation	S'inscrire dans des circuits alimentaires locaux, durables et équitables	Acteurs de l'économie sociale et solidaire (épiceries sociales, chantiers d'insertion, restaurants solidaires)
Perte d'autonomie et de résilience alimentaire des territoires	Créer du lien entre autoproduction et auto transformation alimentaire	Collectivités territoriales
		Comités et régies de quartier
		Acteurs de l'agriculture urbaine et locale (fermes urbaines, CIVAM)
		Cuisiniers professionnels
		Cuisines centrales de restauration collective
		Organismes de recherche-action et leurs partenaires

Les publics sont également variés : ils peuvent être spécifiques, ciblés ou mixtes, réguliers ou non, et couvrent un large « gradient » de précarité (des personnes réfugiées ou sans abris à celles qui souhaitent simplement interroger leur mode de consommation et faire des économies sur leur budget alimentaire).

Cet inventaire montre également que réaliser une typologie des cuisines collectives s'avère complexe, car différents termes sont utilisés pour qualifier des réalités qui se recoupent (« ateliers cuisine » et « cuisines de quartier » pour qualifier des groupes de personnes qui se réunissent régulièrement pour cuisiner). Ainsi, certaines structures identifiées sont susceptibles de rentrer dans plusieurs des catégories de la partie précédente, et inversement : on trouve une grande diversité d'acteurs et d'organisations sous une même appellation (diversité des « tiers-lieux »). On constate donc qu'une classification par la fonction principale et les objectifs affichés ne suffit pas à caractériser la complexité des cuisines collectives. En conclusion, cet inventaire invite à prendre du recul sur la définition des cuisines collectives au sens strict, d'accepter de faire entrer dans la définition des lieux et actions hybrides et d'ajouter de nouveaux critères de reconnaissance. Dans la partie suivante, la notion d'approvisionnement sera intégrée à la typologie afin de mieux comprendre le fonctionnement des cuisines collectives. Il s'agit en particulier d'approfondir les catégories « initiatives alimentaires solidaires », « cuisines partagées » et « tiers-lieux nourriciers ».

3.1.3. Résultats de l'enquête : caractérisation des cuisines collectives

Partant de l'inventaire présenté dans la partie **3.1.2.**, j'ai contacté une trentaine de structures et réalisé des entretiens semi-directifs avec 11 d'entre elles (**annexe 2**) : Au son des casseroles (ASC), Les Petites Cantines Paris (PCP), Le Comptoir aux Alouettes (CA), Quartier Libre (QL), Le Palais de la Femme (PF), Vergers Urbains (VU), Les Râteleurs (LR), La Butinerie (LB), La Commune Libre d'Aligre (CLA), Refugeefood (RF), et ELLSA (E). Les paragraphes suivants présentent les caractéristiques étudiées lors de ces entretiens afin d'analyser le fonctionnement des structures et d'identifier leur diversité et leurs ressemblances.

3.1.3.a. Concept et autodéfinition des structures

Inspirées du concept québécois des **cuisines collectives**, les cuisines dites « communautaires » ou « de quartier » ont pour but de réunir un groupe de personnes autour de la cuisine et d'améliorer l'accès à une alimentation de qualité. Les groupes de participantes et participants se réunissent régulièrement pour faire les courses et cuisiner ensemble, dans une cuisine fixe ou mobile, avec ou sans encadrement, et s'auto organisent pour leur approvisionnement, l'utilisation du local et la répartition du coût et des portions. (ASC) Les **tiers-lieux alimentaires et nourriciers** sont des sites pluridisciplinaires – agronomie, nutrition, sciences humaines et sociales – liés à l'alimentation dans toutes ses dimensions. Il s'agit de lieux associatifs ou citoyens collectifs,



Figure 7. Séance de cuisine aux Petites Cantines (Les Petites Cantines Paris)

lieux de pédagogie, d'information, d'apprentissage, d'échange, de débat, de rencontre et de militantisme. Mais si d'autres dimensions sont abordées (écologie, vie de quartier, insertion...), c'est l'alimentation qui y occupe une place majeure. (CA, VU)

Les **restaurants solidaires et les cantines participatives** regroupent les professionnels de la restauration à vocation sociale et solidaire, les entreprises d'insertion, et les restaurants associatifs où les repas sont préparés par des bénévoles (**fig. 7**). Les plats sont vendus sur place ou à emporter, à prix libre ou à des tarifs solidaires. Ces



Figure 8. Atelier de cuisine de rue réalisé par Les Râteleurs (Les Râteleurs via facebook.com)

structures proposent souvent conjointement des ateliers et des animations, ponctuelles ou régulières. (PCP, CLA, RF, LB)

Les **cuisines partagées** désignent des espaces mis à disposition des familles logées en hôtels sociaux dépourvues de cuisine sur leur lieu de vie, parfois couplés à des espaces-test pour des

professionnels de la restauration en démarrage d'activité. Des créneaux sont fixés pour l'utilisation de la cuisine. (PF, QL). Les initiatives de type **ateliers cuisine** sont des animations ponctuelles, des cours de découverte de diverses pratiques ou traditions culinaires, des ateliers thématiques (cuisine à petit budget), ou encore des sessions cuisine de rue (**fig. 8**), souvent au sein de structures ayant d'autres activités par ailleurs (loisirs, culture, solidarité...). (LR, E)

3.1.3.b. Mission principale ou objectif affiché par les structures

Certaines structures mettent en avant leur engagement en faveur de la **transition alimentaire**, en valorisant une alimentation durable et locale dans leur activité. Elles mènent des actions visant à inciter les publics à limiter leur consommation de produits transformés, le gaspillage alimentaire, et à les sensibiliser à l'impact social et environnemental de l'alimentation. Cette fonction éducative peut prendre la forme d'ateliers encadrés par des animateurs spécialisés, mais aussi être indirectement véhiculée au travers d'échanges de pratiques et de savoirs au sein de groupes, ou entre cuisinières/cuisiniers et convives. Ainsi, certaines cantines solidaires mettent en avant la saisonnalité, l'équilibre alimentaire, ou encore l'utilisation des protéines végétales, bien que leur vocation initiale soit de proposer des repas à prix accessibles à toutes et tous. (PCP, CLA, LB)

D'autres structures affichent quant à elles leur volonté de lutter contre la **précarité alimentaire** et l'isolement, et se présentent comme des lieux de partage, de mixité, de création de lien et de médiation sociale. Malgré l'attention portée à la qualité et la variété des aliments utilisés et distribués aux publics (en particulier les produits frais), l'axe central de leur travail est la solidarité et l'acquisition d'autonomie alimentaire par les publics en situation de précarité. (ASC, QL, PF, LR, RF)

Malgré cette distinction, certaines structures s'inscrivent dans les deux démarches et sont **mixtes** puisque, comme on l'a déjà constaté, les luttes sociales et environnementales vont souvent de pair. (CA, VU, E)

3.1.3.c. Les publics et l'accessibilité

De nombreuses structures s'ouvrent à un **public large** tout en ciblant les personnes en situation de **précarité alimentaire** et d'**isolement**. En effet, leurs actions peuvent également toucher des personnes en demande de lien social, souvent des voisins et des retraités, indépendamment de leur situation économique. Il peut cependant y avoir un prérequis pour l'accès à la cuisine et aux activités proposées, comme une adhésion annuelle, une inscription avant chaque événement, la régularité de la participation et la contribution au fonctionnement régulier du lieu, ou encore la signature d'une charte de bonnes pratiques. (ASC, VU, LR, LB, CLA, PCP)

Certaines cuisines ouvrent exclusivement leurs portes aux **résidentes/résidents des CHRS** orientés par le Samu social (**fig. 9**). (PF, QL) En-dehors de ce cas particulier, certaines structures proposant des ateliers ou des repas réservent leurs activités à un public répondant à des **critères** précis : bénéficiaires des minima sociaux ou de l'aide alimentaire, familles monoparentales, résidentes et résidents du quartier, personnes âgées ou en situation de handicap. (RF, CA, E)

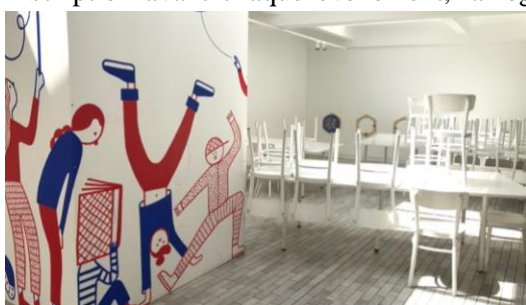


Figure 9. Salle commune des cuisines du Palais de la Femme (Louise D.)

3.1.3.d. Les mangeuses et mangeurs

On distingue d'abord les structures où les participantes et participants cuisinent **pour elles/eux-mêmes** et éventuellement les membres de leur foyer. Dans ce cas, les groupes de cuisine sont composés d'environ 2 à 10 personnes, voire parfois plus s'il s'agit d'un atelier ouvert à tout public. (ASC, QL, PF, CA, LR, VU, E)

Les participantes et participants peuvent également cuisiner **pour des convives**, elles/eux-mêmes et les bénévoles de la structure par exemple, à qui peuvent se joindre des riverains, des clients. On compte environ 10 personnes en cuisine pour 30 mangeuses/mangeurs au total. (PCP, LB) Enfin, les repas sont parfois préparés par des bénévoles ou des salariés en insertion, pour un **public distinct**. Il peut s'agir d'un restaurant solidaire assurant 30 à 40 couverts, voire de distributions de repas pour plusieurs centaines de personnes. (RF, CLA)

3.1.3.e. Locaux et équipements

La cuisine utilisée pour l'activité de transformation peut être **professionnelle** (ou semi-professionnelle), par exemple s'il s'agit d'une cuisine centrale prêtée pour l'occasion, ou d'une nouvelle cuisine équipée dès sa création. Ces cuisines présentent l'avantage d'être conformes aux normes d'hygiène, permettant ainsi la distribution ou la vente de nourriture, et possèdent un matériel performant de transformation, de conserverie et de stockage. Elles peuvent être louées ou mises à disposition par la mairie ou le bailleur (**fig. 10**). (PF, QL, RF, VU, LB, PCP, E, ASC)



Figure 10. La cuisine professionnelle du Palais de la Femme (Louise D.)



Figure 11. La cuisine familiale du Café de la Commune Libre d'Aligre (Louise D.)



Figure 12. La « cuisine des habitants » de Quartier Libre (quartierlibre4c.fr)

D'autres structures optent pour une cuisine **familiale**, sans matériel, avec ou sans certification sanitaire et avec ou sans matériel de conserverie, selon les cas (**fig. 11 et 12**). (CA, QL, CLA, VU)

Enfin, les cuisines **mobiles** constituent une troisième catégorie, permettant de réaliser des ateliers de cuisine de rue, grâce au branchement sur le réseau des marchés de ville et à des points de chauffe autonomes. (PF, LR)

3.1.3.f. Consommation du repas

Les repas préparés lors des sessions de cuisine peuvent être partagés et dégustés **sur place** par les participantes et participants, parfois avec des convives extérieurs (**fig. 13**). (PCP, CLA, RF, CA, LB, VU)

Ils peuvent également être **emportés**, avec en général plusieurs portions par personne, ce qui permet aux cuisinières et cuisiniers de préparer plusieurs repas d'avance par des techniques comme le *batch cooking*. Dans ce cas, il arrive que la structure prête des contenants pour le transport. (ASC, QL, PF, E, LR)



Figure 13. Salles de restauration au Café de la Commune Libre d'Aligre (à gauche) et à La Butinerie (à droite) (Louise D.)

3.1.3.g. Répartition du prix du repas et modèle économique

L'accès à la prestation proposée (atelier, animation, accès autonome à la cuisine) peut être **payant** sous forme de tarif d'entrée unitaire, d'adhésion à l'année, ou de location d'équipement. Le tarif peut être fixe, mais les structures proposent le plus souvent des **prix libres ou solidaires** selon les profils des publics. A titre indicatif, le prix d'équilibre d'un repas déclaré par les structures que j'ai enquêtées est compris entre 3 et 12€. (QL, LB, PCP, CLA) Certaines structures pratiquent la **gratuité** complète de leurs activités, ou ont recours à une contribution symbolique de la part des participantes et participants (adhésion à 1€ par exemple). (PF, VU, LR, RF, E). Dans le cas des groupes de cuisine autogérés, les participantes et participants peuvent **partager le coût** des repas en divisant le prix total des achats par le nombre de portions. (CA, ASC)

3.1.3.h. Approvisionnement et logistique

Une partie des denrées utilisées dans les cuisines collectives peut être **achetée par la structure** organisatrice à divers fournisseurs de la distribution classique ou spécialisée (producteurs, grossistes, grandes et moyennes surfaces...). (PCP, CA, RF, CLA, LB, LR, VU, E)

Des **achats** peuvent également être effectués **par les participantes et participants** pour la totalité des ingrédients ou en complément des denrées fournies par la structure. Dans ce cas, des temps de concertation en amont de la séance de cuisine peuvent être organisés afin de répartir et coordonner les courses. (ASC, QL, PF)

La plupart des structures que j'ai interrogées s'approvisionne également via la **collecte** et la **récupération** de denrées de la distribution agroalimentaire, sous forme d'invendus des grandes surfaces ou des marchés, de fruits et légumes déclassés ou hors calibre issus de l'agriculture biologique ou raisonnée (**fig. 14**). Les structures gèrent elles-mêmes ces collectes (CA, PCP, CLA, LB, VU) ou sont insérées dans des réseaux d'acteurs de la lutte contre le **gaspillage alimentaire** et de la **solidarité** tels que Linkee, Le Chaînon Manquant, et l'Association Nationale de Développement des Épicerie Solidaire. (RF, E)

Ainsi, dans la majorité des cas, les structures ont un modèle d'approvisionnement **mixte**, faisant appel à diverses sources d'approvisionnement en fonction des besoins, des périodes, des moyens à disposition, des demandes. Cette stratégie permet la flexibilité et la cohérence avec les critères de qualité et l'approche de l'alimentation portée par la structure. Cependant, il faut souligner qu'une part de ces approvisionnements est couverte par des subventions temporaires qu'il sera capital de pouvoir pérenniser afin de réduire la vulnérabilité des structures face à l'irrégularité des apports de la récupération alimentaire. On peut citer Kelbongoo, une initiative de distribution de produits locaux et équitables. Par exemple, grâce au



Figure 14. Collecte des restes du marché par une bénévole du Comptoir des Alouettes

(lecomptoirdesalouettes.wordpress.com)



Figure 15. Espace de stockage à La Butinerie (Louise D.)

financement de la Ville de Paris et au partenariat avec l'Armée du Salut, plusieurs structures accueillant des personnes hébergées en hôtel social (dont le PF et QL) ont bénéficié de livraisons de produits frais pour leurs bénéficiaires : une expérience réussie qui devrait être prolongée.

L'organisation **logistique** peut être gérée en **interne** : les bénévoles de la structure récupèrent eux/elles-mêmes les denrées, avec leur véhicule personnel ou parfois un véhicule mutualisé, et les approvisionnements sont fréquents en raison des faibles volumes transportés à chaque voyage. (PCP, CA, ASC, LR, CLA, VU). Certaines structures disposent d'**espaces de conservation** sur place (cave, frigo, stockage pour les ingrédients secs), qui leur permettent de gérer les stocks à plus long terme (**fig. 15**). (PCP, CLA, LB, RF, VU, PF, E). Les structures peuvent également bénéficier de **livraisons par leurs fournisseurs**, notamment lorsqu'elles font partie de réseaux de distribution ou de groupements d'achats. (PCP, PF, QL, LB, RF, CA, E)

3.1.3.i. Choix des aliments et approche de l'alimentation durable

Pour certaines structures, malgré la volonté de proposer des aliments durables et de qualité, le budget reste un facteur limitant : le premier critère de choix est donc le **prix réduit** des denrées. Cette stratégie consiste notamment à faire des courses en quantités importantes dans des épicerie ou des grandes surfaces pratiquant des rabais sur les produits vendus par lots. En particulier, dans les cuisines partagées où les personnes en situation de précarité gèrent elles-mêmes l'approvisionnement et achètent les ingrédients qu'elles vont utiliser, c'est le plus souvent cette stratégie qui est adoptée. (QL, CA, PF, ASC)

Pour d'autres, c'est le critère de **diversité** et de **qualité** des produits qui prime : l'objectif est d'apporter plus de variété dans l'alimentation des publics, de leur permettre de découvrir et de goûter des produits

qu'elles/ils ne peuvent pas forcément se permettre de consommer au quotidien. Les personnes peuvent ainsi introduire occasionnellement des aliments « plaisir » (viande, poisson, café, chocolat), et cuisiner plus de denrées brutes et moins de plats préparés. La qualité gustative et nutritionnelle est donc privilégiée lors du choix des ingrédients, même si le prix est un peu supérieur. (PCP, CLA, QL, CA, PF, LB, E)

Enfin, c'est parfois le critère de **proximité** et de **durabilité** qui détermine le choix des fournisseurs : certaines structures sont plus sensibles aux **pratiques écologiques** (fig. 16), à l'agriculture bio ou raisonnée, et à la dimension sociale de leurs achats (filières socialement responsables, juste rémunération des producteurs, ergonomie pour les travailleurs). En privilégiant les **circuits courts**, elles améliorent la fraîcheur, la traçabilité et la saisonnalité des produits : certaines AMAP et les « petits producteurs » présents sur les marchés permettent un approvisionnement dans un rayon de 10 à 100km. (PF, LR, PCP, LB, QL, RF, CA, E, CLA, VU)

Figure 16. Affiche d'une activité de cuisine sur la réduction des déchets alimentaires (Les Râteleurs via facebook.com)



3.1.3.j. Approvisionnements et lien avec l'agriculture urbaine

Certaines structures disposent d'un site cultivé en **interne**, constituant une source d'approvisionnement (bien que mineure) pour l'activité de la cuisine (aromates, salade, tomates, courgettes, légumes exotiques), mais surtout un support pédagogique, un lieu pour enrichir la vie du quartier et améliorer la qualité de vie des habitantes et habitants (fig. 17, 18, 19). En effet, en plus d'une source alimentaire, l'agriculture urbaine constitue un outil de cohésion et de mixité sociale, et de réappropriation des espaces partagés par les habitantes et habitants du quartier et les usagers des cuisines. (VU, CLA, LB, E) Parfois, c'est un **partenaire externe** qui met un espace d'agriculture urbaine à disposition de la cuisine : il peut s'agir d'un jardin en pied ou en toit d'immeuble, d'une ferme pédagogique ouvrant ses portes à l'occasion d'ateliers, ou encore d'une exploitation d'agriculture urbaine fournissant une partie de ses productions. (PCP, VU, CA, LR)



Figure 17. Buttes en lasagnes à ELLSA (integraterre.fr)



Figure 18. Événement en cuisine et au jardin à la Commune Libre d'Aligre (cl-aligre.com)

Plusieurs des structures interrogées sont en cours de réalisation d'un **projet** d'agriculture urbaine, ou du moins ont la volonté d'explorer le sujet, avec diverses attentes envers l'agriculture urbaine : du jardinage participatif couplé à la cuisine collective, un chantier d'insertion en production et transformation alimentaire, un parcours pédagogique avec des ateliers « de la graine à l'assiette », un support d'échange interculturel et l'occasion d'apporter un « plus » à son alimentation par l'accès à des aliments sains. (PF, LR, QL) Mais pour certaines, l'agriculture urbaine reste une notion plus théorique que pratique, un idéal du militantisme écologique (« Je rêverais de transformer les plates-bandes des immeubles en jardins, comme le fait le mouvement Incroyables Comestibles » Odile Brousse, Comptoir des Alouettes) mais n'ont pas pour l'instant de projet d'agriculture urbaine à l'ordre du jour. Les principales difficultés à se lancer dans l'agriculture urbaine peut s'expliquer par la contrainte de simplification de la logistique (nombre de fournisseurs limités donc impossible de travailler avec des petits volumes), mais aussi un manque de compétences en agriculture urbaine, un blocage politique, ou encore des problèmes liés à la pollution des sols urbains. (CA, PCP, PF, QL, LR, LB, E)



Figure 19. Trois projets portés par Vergers Urbains, associant des espaces cultivés et des cuisines collectives (vergersurbains.org)
 En haut à gauche : Le Jardin des Traverses
 En bas à gauche : Les Fermiers Généreux
 A droite : La Serre des 4 Chemins

3.1.3.k. Mutualisation des ressources

La mise en commun de différentes ressources peut être un élément clé pour les cuisines collectives, en leur permettant de réduire les coûts de fonctionnement à chaque étape de leur activité.

Des contrats ou partenariats pour l'**approvisionnement** peuvent être signés avec des producteurs locaux, des groupements d'achats, des intermédiaires de logistique et de collecte d'invendus. Les cuisines peuvent également s'organiser directement entre elles pour partager leurs moyens et leurs **équipements**. Ainsi, il arrive qu'elles mettent en commun leurs **ressources matérielles** : local de stockage, véhicule, outil de transformation, équipement de cuisine, matériaux de récupération. Elles peuvent aussi réaliser des activités ou des distributions communes afin de toucher un public plus large, en faisant appel à des associations d'aide alimentaire ou à des acteurs de la collectivité (service espaces verts, maison de quartier). (CLA, CA, VU, LR, LB). De plus, les **ressources humaines** et les **compétences** peuvent faire l'objet d'une mutualisation : certains projets peuvent être coconstruits ou co-portés par plusieurs structures (programmation et communication communes par exemple), ce qui donne une meilleure visibilité et plus de poids politique à leurs actions. Les partenariats peuvent porter sur des compétences spécifiques, en particulier l'**animation** et la sensibilisation : en effet, les porteurs du projet de cuisine collective font parfois appel à des acteurs extérieurs spécialisés dans l'animation d'ateliers, la nutrition, l'accueil des publics précaires, des activités pour enfants... Une autre option est le partage des équipements de cuisine entre particuliers et professionnels de la restauration en cours d'installation (via des appels à manifestation d'intérêt). (RF, CA, QL, VU). Enfin, le partage d'expérience est particulièrement important étant donné que les cuisines collectives sont des dispositifs récents et peu connus. Ces échanges de savoirs permettent donc de dynamiser la recherche et développement dans ce domaine.

3.1.4. Analyse et typologie des cuisines collectives

L'objectif de cette partie est de classer l'échantillon de cuisines collectives étudiées en catégories, et de décrire ces dernières en justifiant sur quelles variables s'appuient les regroupements proposés. L'intérêt de cette analyse est d'apporter des éléments de compréhension du fonctionnement et des besoins des cuisines collectives par l'angle de leurs approvisionnements, afin d'identifier de potentiels leviers de couplage avec certaines formes d'agriculture urbaine. Pour cela, j'ai testé deux méthodes d'analyse, l'une par le comptage des ressemblances entre les structures prises deux à deux, l'autre par l'utilisation d'un traitement statistiques réalisé sur le logiciel R. A partir des résultats présentés dans la partie précédente, j'ai réalisé un tableau à deux entrées renseignant d'une part les 11 structures enquêtées et d'autre part les principales caractéristiques abordées lors des entretiens (détaillées dans les paragraphes **3.1.3.a.** à **3.1.3.k.**). Chacune d'elles est décrite par 2 à 5 modalités. Ces données sont présentées en **annexe 8**.

3.1.4.a. Comparaison des structures deux à deux

La première méthode de regroupement consiste à comparer les structures deux à deux en comptant leurs ressemblances, c'est-à-dire le nombre de variables pour lesquelles deux structures présentent la même modalité (par exemple : les deux cuisines disposent d'une cuisine professionnelle).

Ce travail m'a permis de réaliser le **tableau 4**. J'ai représenté graphiquement les 11 structures en les regroupant par degré de ressemblance (**fig. 20**) : les traits épais colorés regroupent les structures qui se ressemblent fortement (8 similitudes ou plus parmi les 12 variables étudiées). Les traits gris plus fins indiquent les ressemblances secondaires (groupes de structures possédant 5 à 7 similitudes entre elles, prises deux à deux).

Tableau 4. Similitudes entre les structures enquêtées

	PCP	CA	QL	PF	VU	LR	LB	CLA	RF	E
ASC	3	2	6	6	3	5	2	1	3	4
PCP		4	2	2	5	3	10	8	4	4
CA			3	3	9	3	2	4	3	4
QL				8	3	5	1	1	2	2
PF					3	6	1	0	4	6
VU						7	6	7	6	6
LR							3	3	4	5
LB								10	4	4
CLA									4	3
RF										5

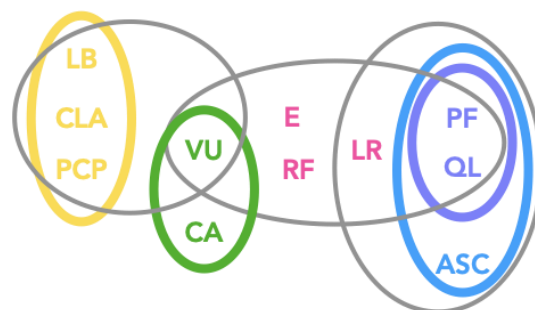


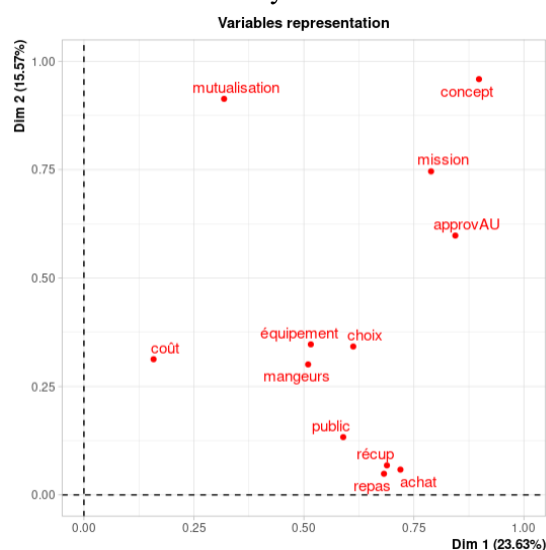
Figure 20. Classement des structures par nombre de ressemblances

Cette analyse fait apparaître 5 groupes de structures présentant des similitudes importantes. Cependant, elle ne permet pas de savoir si ces groupes sont significativement distincts les uns des autres, ni quelles sont les variables qui influencent cette différenciation. J'ai donc appliqué un traitement statistique aux données recueillies lors de l'entretien avec les différentes cuisines.

3.1.4.b. Méthode de l'analyse des correspondances multiples

L'analyse des correspondances multiples (ACM) est un traitement statistique permettant de décrire et d'étudier le lien entre plusieurs variables qualitatives d'un ensemble de données, telles que des enquêtes d'opinions, des questionnaires à choix multiples ou des entretiens semi-directifs. Cette méthode m'a été inspirée par le travail de Truglia (2020). J'ai été vigilante à l'interprétation du résultat de l'analyse en raison de la faible taille de mon échantillon (seulement 11 entretiens contre 46 dans l'étude de L. Truglia). Le tableau¹² en **annexe 8**, donne pour chaque individu de l'échantillon (ici les cuisines collectives) la modalité associée à chaque variable (les caractéristiques des cuisines étant traduites par des variables à plusieurs modalités). Les deux premières dimensions de l'ACM représentent respectivement 25% et 14% de la variance, soit quasiment 40% au total (**annexe 9**). Les graphiques suivants ne sont qu'une représentation partielle de la réalité, et ne peuvent donc pas être interprétés de manière absolue.

Figure 21. Variables de l'ACM représentées dans le premier plan factoriel (plan des 2 premières dimensions de l'ACM)



¹² Ce tableau est appelé tableau disjonctif complet ou tableau de Burt. Il permet de réaliser l'ACM dans le logiciel R. En sortie, le logiciel représente graphiquement les variables, leurs modalités, ainsi que les individus de l'échantillon sous forme de nuages de points projetés dans un repère à deux dimensions. Ces dimensions sont les combinaisons pondérées des variables qui décrivent les données du mieux possible. Autrement dit, il s'agit de nouvelles variables synthétiques permettant de projeter sur un plan (à deux dimensions) des données décrites par beaucoup plus que 2 variables. Les premières dimensions sont celles qui cumulent le plus d'inertie, c'est-à-dire qui expliquent la plus importante part de la variance des résultats (Abdi et Williams, 2010 ; Le Husson et Pagès, 2017).

➤ Interprétation de la représentation des variables (caractéristiques des cuisines collectives)

La **fig. 21** montre la contribution de chacune des variables aux dimensions 1 (en abscisses) et 2 (en ordonnées). Plus les valeurs de leurs coordonnées sont élevées, plus leur corrélation aux axes est importante. Ainsi, la distance des points du graphique à l'origine du repère montre la qualité de leur représentation par l'ACM. D'après ce mode de lecture, les variables qui semblent influencer le plus la représentation des données sont : le terme qui définit la structure (« concept »), son objectif principal (« mission »), son éventuel lien avec l'agriculture urbaine (« approvAU »), et l'existence d'une mutualisation de ressources (« mutualisation »).

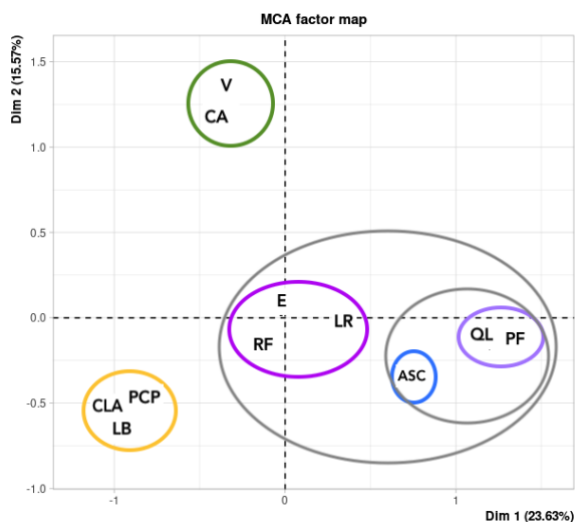


Figure 22. représentation des structures de l'échantillon dans le premier plan factoriel

➤ Interprétation de la représentation des individus (cuisines collectives)

On s'intéresse désormais à la représentation graphique des structures de l'échantillon dans ce nouveau repère. Plus les points sont proches les uns des autres, plus ils possèdent de similitudes. Le graphique de la **fig. 22** ci-dessus est donc comparable à la **fig. 20**. On observe que les groupes de points qui ressortent de l'ACM sont très ressemblants à ceux du premier classement. Malgré les approximations des deux méthodes de classement, on voit donc ressortir de 5 « groupes » de structures, que l'on va à présent décrire.

3.1.4.c. Interprétation et pistes pour la typologie des cuisines collectives

Cette partie reprend les groupes formés par le traitement des données recueillies en entretien, pour résumer leurs caractéristiques et décrire plus précisément les types de cuisines collectives qui ressortent de l'analyse.

⇒ **Groupe 1** : le premier groupe est constitué de structures dont le fonctionnement s'apparente à celui de **restaurants solidaires**, des lieux où les clients consomment un repas sur place, à un tarif libre ou solidaire (selon leurs moyens). Bien qu'ouvertes à tous, les structures souhaitent avant tout attirer les habitantes et habitants du quartier précaires ou isolés (avec plus ou moins de succès selon les cas). Le principal enjeu est la transition alimentaire, par l'accès à des plats de qualité préparés à partir de produits locaux et diversifiés, en particulier des fruits et légumes frais. Les cuisinières et cuisiniers sont des bénévoles de la structure, qui peuvent également prendre part au repas avec les convives. Les approvisionnements sont mixtes entre la récupération d'invendus et des achats par la structure auprès de fournisseurs sélectionnés pour la qualité de leurs produits ou leur engagement écologique. Les cuisines sont souvent en lien avec l'agriculture urbaine, qu'il s'agisse d'une parcelle exploitée directement par la structure ou d'un approvisionnement chez un acteur de l'agriculture urbaine. Le matériel et les équipements sont variés (cuisine familiale ou professionnelle).

⇒ **Groupe 2** : les **tiers-lieux alimentaires** sont des structures multifonctionnelles et pluridisciplinaires abordant l'alimentation dans toutes ses dimensions, des enjeux écologiques à la lutte contre la précarité alimentaire. L'agriculture urbaine fait donc souvent partie de leur vision, sur place ou comme fournisseur. Les tiers-lieux peuvent être ouverts à tous ou réservés à certains publics (résidant dans le quartier, minima sociaux). La cuisine est généralement abordée par des ateliers de transformation où les productions sont consommées sur place lors d'un repas festif. Les coûts peuvent être partiellement ou totalement pris en charge par la structure. La mutualisation des ressources est fréquente, autant pour l'approvisionnement que pour l'intervention de spécialistes (santé, anti-gaspillage, animation...). Les équipements sont variés et les approvisionnements sont mixtes (récupération, achats, denrées de l'aide alimentaire européenne, agriculture urbaine).

⇒ **Groupe 3** : cette catégorie regroupe les **ateliers cuisine orientés vers les publics en situation de précarité**, c'est-à-dire les séances de cuisine en groupes, ponctuelles ou régulières, dans le cadre de diverses structures (associations de quartier, aide alimentaire, structures d'action sociale...). Ces ateliers sont

généralement gratuits et ciblent les personnes en situation de précarité, en particulier les publics de la structure si celle-ci agit dans le champ social. Les ateliers sont souvent thématiques (cuisiner à petit budget ou avec peu de matériel, découvrir un produit, une recette ou une technique de transformation, réduire le gaspillage...), et privilégient les produits locaux et de qualité, afin de permettre aux participantes et participants de consommer des produits frais, diversifiés, ou qu'elles/ils ne peuvent pas s'offrir au quotidien. Ainsi, les ingrédients proviennent le plus souvent d'achats par la structure, complétés par des réseaux de récupération d'invendus et des produits du jardin s'il y en a un. A l'issue de l'atelier, les participantes et participants repartent avec leurs plats ou prennent le repas ensemble. Les structures disposent souvent de cuisines professionnelles, et parfois d'équipements mobiles leur permettant d'aller au contact des habitantes et habitants des quartiers, éloignés de ces dispositifs. Bien qu'il s'agisse d'ateliers et non de groupes fixes, ces dispositifs peuvent se ritualiser et contribuer à la vie de quartier et à l'autonomisation de publics en situation de précarité alimentaire, ce qui les rapproche du concept québécois des cuisines collectives, du moins sur son aspect social et émancipateur. Cela montre que même si le terme de cuisine collective est assez rarement utilisé en France, de nombreuses activités s'y apparentent sous des appellations variées qui peuvent « passer entre les mailles du filet » d'un recensement.

⇒ **Groupe 4** : ce groupe est celui qui s'apparente le plus à la **cuisine collective** telle qu'elle est conçue au Québec. Il s'agit d'un groupe de personnes (le plus souvent organisées sous forme d'association) qui se réunit régulièrement dans des locaux professionnels mis à disposition par d'autres structures pour des sessions de cuisine dont elles repartent avec plusieurs portions du plat préparé, constituant plusieurs repas pour elles et leurs familles. Les participantes et participants s'auto-organisent pour le choix de la recette, la planification des achats, la préparation et le partage de la nourriture. La priorité est donnée au prix des ingrédients, car l'objectif est de faire des économies sur le budget alimentaire pour combattre la précarité alimentaire, et le coût total de production est divisé en fonction du nombre de personnes ou de portions. En raison de cette contrainte budgétaire et logistique, l'agriculture urbaine est généralement exclue des sources d'approvisionnement.

⇒ **Groupe 5** : enfin, on identifie des **cuisines partagées**, dispositifs destinés aux résidentes/résidents des hôtels sociaux, souvent dépourvus d'équipements de cuisine adéquats sur leur lieu de vie. Il s'agit de cuisines équipées de matériel professionnel (parfois complété par des dispositifs mobiles), où les usagers préparent leurs repas du quotidien et repartent avec des portions prêtes à consommer. Les approvisionnements sont composés des denrées achetées individuellement ou collectivement par les utilisateurs, des denrées achetées ou récupérées par la structure auprès de différents fournisseurs (aide alimentaire, réseaux de distributions de produits locaux et solidaires). La structure veille à proposer des produits diversifiés et de qualité, tout en composant avec les invendus de la grande distribution pour répondre aux contraintes budgétaires. Les partenariats sont fréquents pour l'animation de séances à thème (nutrition, santé, cuisine écoresponsable...). Ces structures sont le plus souvent sensibilisées aux enjeux de l'agriculture urbaine et entreprennent d'aménager un site en interne, comme source complémentaire d'approvisionnement de la cuisine (notamment pour des produits rares ou chers sur le marché, comme certains aromates). Il s'agit donc d'un système au croisement entre les cuisines collectives Québécoises et l'aide alimentaire, voire d'une nouvelle forme d'aide alimentaire.

On peut noter que la qualité des produits finis est favorisée par l'inscription des cuisines collectives dans des réseaux de distribution de produits locaux, ainsi que par le fait de disposer de matériel de cuisine fonctionnel et performant. En revanche, les modèles les plus reproductibles sont ceux nécessitant le moins de ressources, car ils pourront facilement être transposés à d'autres contextes. Par exemple, les ateliers de cuisine « *low tech* » peuvent être adaptés à la cuisine de rue, à des animations dans divers lieux et pour tous les publics, alors que des préparations nécessitant un équipement professionnel de transformation seront moins accessibles aux porteurs de projets. De plus, le couplage avec l'agriculture urbaine est possible lorsque les conditions matérielles et les compétences sont réunies, et peut constituer une ressource complémentaire (à la marge) de l'approvisionnement des cuisines collectives en fruits et légumes frais, mais aussi un support pédagogique et un lieu de la vie de quartier. Cependant, l'entretien d'un site d'agriculture urbaine est un investissement logistique et humain important. Malgré la sensibilisation et l'enthousiasme des cuisines collectives vis-à-vis de l'agriculture urbaine, celle-ci (intra comme périurbaine) reste donc souvent inaccessible pour des raisons organisationnelles et techniques.

3.2. Enquête sur les cuisines collectives en contexte Bondynoï

3.2.1. Contexte et acteurs de l'alimentation à Bondy

3.2.1.a. Le territoire et l'offre alimentaire de Bondy

Le contexte de l'étude est celui de la ville de Bondy, implantée dans le département de Seine-Saint-Denis. Sur le plan urbanistique, la ville se compose de cinq quartiers (**fig. 23**) : les Merisiers au nord-est, la Noue Caillet/Terre St-Blaise au nord-ouest, le Moulin à Vent/le Mainguy à l'ouest, le Saule Blanc à l'est, et la Remise à Jorelle au sud ; et présente une alternance de zones d'habitat pavillonnaire et de grands ensembles. Bondy compte trois quartiers politiques de la ville : le Quartier Nord, le Quartier Blanc en centre-ville et le Quartier de la Sablière au sud.

Je me suis intéressée aux lieux d'approvisionnement alimentaire des habitantes et habitants de Bondy, en particulier les fruits et légumes. Dans son mémoire de recherche, L. Truglia (2020) a montré que les lieux fréquentés par les Bondynoïses et Bondynoïses pour s'approvisionner en fruits et légumes étaient dispersés : la plupart se situent à Bondy, mais de nombreuses personnes se déplacent sur de grandes distances (plus de 10 km) pour se procurer certaines denrées, en allant par exemple jusqu'au marché de Paris Gare du Nord (Fatouma N., comm. pers.). De plus, L. Truglia montre que les quartiers nord de Bondy (la Noue Caillet et les Merisiers) présentent une offre plus restreinte en fruits et légumes, dont le prix relativement bas est contrasté par une quantité et une qualité peu satisfaisantes. Le marché nord de Bondy (marché Suzanne Buisson) reste le lieu préférentiel d'approvisionnement en fruits et légumes, suivi des supermarchés de *hard discount* (LIDL, ALDI), des épiceries et des supérettes de quartier. La carte ci-contre montre les lieux d'achats alimentaires des habitantes et habitants de Bondy à partir des témoignages recueillis en atelier PAM (**fig. 24 et 25**).

On peut retenir de ces observations que la dispersion et la rareté de l'offre en fruits et légumes frais peut constituer un frein à l'implantation de cuisines collectives dans un quartier. Le trajet pour se rendre à la cuisine s'ajoute alors à celui, parfois déjà important, pour se procurer les denrées. Ainsi, la proximité des sources d'approvisionnement est un critère important dans le choix de la localisation d'une cuisine.

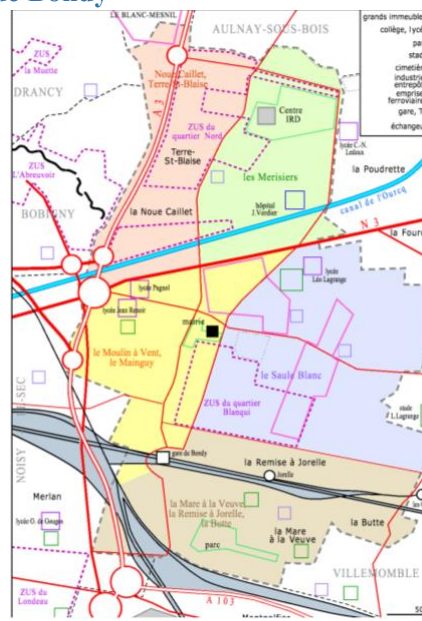


Figure 23. Les quartiers de Bondy (tresordesregions.fr)



Figure 24. Cartographie de l'offre alimentaire de Bondy avec les bénévoles du Lab3S (Louise D.)

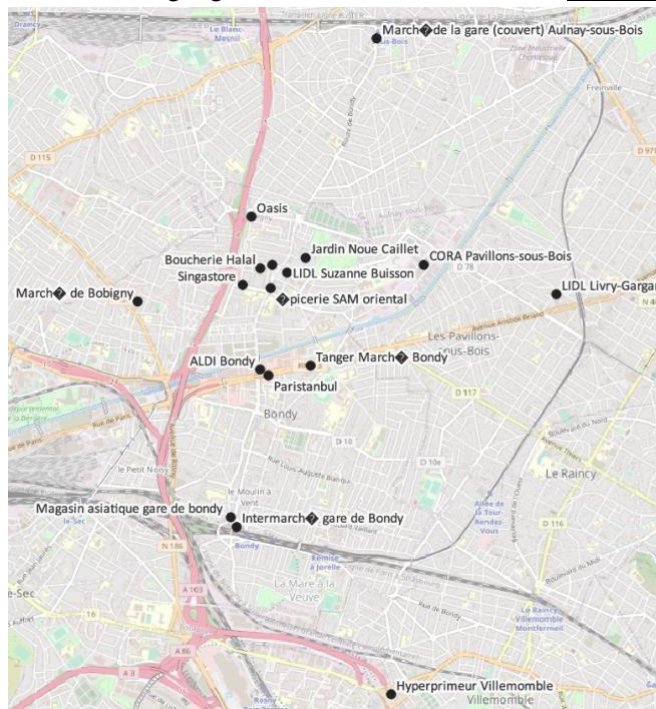


Figure 25. Lieux d'approvisionnement alimentaire des Bondynoïses et Bondynoïses interrogés lors des ateliers PAM

3.2.1.b. La production de fruits et légumes à Bondy

Plusieurs lieux à Bondy sont dédiés à la pratique collective de l'agriculture urbaine et rassemblent les habitantes et habitants autour d'espaces de production alimentaire mais aussi de liens sociaux (**fig. 26**). Je renvoie à ce sujet au mémoire de Beaubert (2021) qui étudie la place de ces espaces dans le paysage alimentaire bondynois et explore les profils et les motivations des jardinières et jardiniers à travers leurs témoignages et leurs expériences. Malgré la faible surface de ces parcelles, la production n'est pas négligeable et couvre une partie des besoins des jardiniers (Truglia, 2020). De plus, les habitats pavillonnaires disposent souvent d'espaces susceptibles de devenir des potagers individuels. Ainsi, l'autoproduction fait partie intégrante du quotidien des Bondynois et Bondynoises et démontre la volonté de produire localement des produits frais et conformes aux besoins et aux préférences alimentaires des habitantes et habitants (Truglia, 2020 ; Beaubert, 2021). Lors de ma visite au service vie associative de la ville de Bondy, un agent m'a fait part d'une initiative des habitantes et habitants de sa résidence dans le quartier Léon Blum. Ils et elles ont fait du terrain central du bloc d'immeubles un lieu de rassemblement, de repos, de jardinage, de soins aux animaux des rues, de réparation d'objets, etc. Cette initiative repose sur la solidarité, l'autonomie et l'interconnaissance des voisins, ce qui lui permet de bien fonctionner même en l'absence d'une organisation officiellement reconnue (par le statut d'association par exemple). Ainsi, cet équilibre est fragile car non pérenne (aménagement d'un terrain appartenant au bailleur sans son autorisation), mais montre le potentiel d'auto-organisation et la demande des habitantes et habitants envers une offre d'espaces d'autoproduction, notamment alimentaire.



Figure 26. La ferme Caillard à Bondy (Hélène Haus/Le Parisien)

3.2.1.c. Identification des acteurs potentiels des cuisines collectives à Bondy

La seconde phase de mon enquête a consisté à recenser les acteurs de l'animation sociale proposant des services en lien avec l'alimentation responsable, solidaire ou collective. Les structures et acteurs que j'ai pu identifier comme étant susceptibles de disposer d'équipements ou de s'impliquer dans des activités de cuisine collective à Bondy sont recensés dans le tableau en **annexe 10** et représentés sur la **fig. 27**. On y trouve :

- Les acteurs de la vie de quartier : maisons de quartier, associations, mais aussi les services de la municipalité impliqués dans l'action sociale et la vie associative, sollicités pour des événements ou des ateliers autour de l'alimentation.
- Les associations d'aide alimentaire qui confectionnent et distribuent des repas complets chauds.
- Les cuisines centrales pour la restauration collective scolaire, dont les équipements professionnels pourraient éventuellement être ouverts au public hors du temps scolaire.
- Les collectifs d'habitantes et habitants et réseaux d'entraide informels : il existe ou existait à Bondy des groupes auto-organisés pour l'échange de savoirs culinaires et la mise en commun de lieux et de ressources.
- Les espaces d'agriculture urbaine, à mettre en lien avec des éventuels de projets de cuisine collective afin de faciliter les couplages entre production et transformation alimentaire.

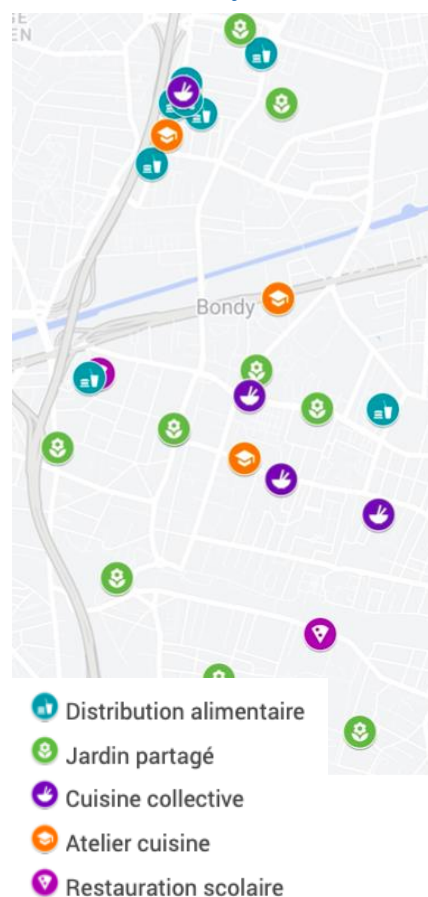


Figure 27. Cartographie des cuisines et jardins partagés à Bondy

3.2.2. Les cuisines collectives à Bondy

Des recherches documentaires et des entretiens avec certains acteurs identifiés dans le **3.2.1.c.** m'ont permis d'appréhender les dynamiques existantes des pratiques culinaires collectives, la vision des habitantes et habitants, des associations et de la municipalité sur ces questions, ainsi que les freins et pistes à explorer.

3.2.2.a. La cuisine collective dans l'activité citoyenne et associative de Bondy

Lors de mon enquête, j'ai pu identifier différentes pratiques de cuisine collective dans le cadre des activités proposées aux Bondynois et Bondynois. Ainsi, la Maison de Quartier Georges Brassens propose trois ateliers cuisine par semaine, dans sa propre cuisine (jeudi et vendredi) ou dans celle de son annexe, l'espace Nelson Mandela (mardi). L'un des groupes fonctionne en autogestion pour la planification, les achats et les sessions de cuisine, et organise occasionnellement des ventes de repas pour s'autofinancer. Les deux autres groupes sont encadrés par des animatrices de l'association Altrimenti qui effectue les achats, élabore des ateliers à thème ou des cours de cuisine, parfois à partir des propositions des participantes et participants. Les repas sont le plus souvent partagés sur place après la session de cuisine (sauf durant le ramadan).

Le service Vie Associative de la Ville de Bondy est quant à lui fréquemment sollicité par le tissu associatif pour accéder à des locaux de cuisine. En effet, de nombreuses associations bondynois organisent des animations, des maraudes et des distributions alimentaires lors desquelles elles préparent des repas par leurs propres moyens, à l'aide de matériel rudimentaire et parfois directement chez les bénévoles (**fig. 28**). Un équipement de cuisine adapté, partagé à l'échelle municipale, serait donc très pertinent. Si la municipalité affiche sa volonté de répondre à cette demande, elle se heurte cependant à des difficultés techniques. Le principal frein est le risque d'un éventuel problème sanitaire et d'hygiène auquel s'exposerait la ville en mettant une cuisine à disposition en « libre-service » (normes HACCP – *Hasard Analysis Critical Control Point*). Paradoxalement, ce risque est d'autant plus grand lorsque la préparation des repas se fait de manière informelle en dépit du risque sanitaire, mais les associations sont pour leur part disposées à prendre ce risque car leur priorité reste la réponse aux besoins de leurs bénéficiaires.

Certains espaces de la ville possèdent déjà des équipements de cuisine, mais ceux-ci ne sont pas forcément adaptés à la confection de plats en grandes quantités : ainsi, l'Espace Coluche (salle des fêtes utilisée pour certains événements) a seulement une plaque de cuisson, le matériel de la cuisine de la Maison de Quartier Balavoine n'est pas entièrement aux normes, et celle de la Maison de Quartier Brassens est en étage et ne dispose donc pas des conditions d'évacuation adéquates. L'idée reste donc pour l'instant en suspens.

3.2.2.b. La piste du partage des équipements de la restauration collective

Une autre piste serait la mise à contribution des cuisines professionnelles de restauration collective notamment dans les établissements scolaires de Bondy. En effet, ces infrastructures ne sont pas exploitées au maximum de leur potentiel, notamment pendant les weekends et les vacances scolaires. Les cantines des écoles primaires ne préparent pas leurs repas (ceux-ci sont livrés par des prestataires, l'école se chargeant uniquement du réchauffage), mais certains établissements du secondaire (gérés par le département de Seine-Saint-Denis) possèdent des cuisines professionnelles qui alimentent les cantines (seinesaintdenis.fr). C'est le cas notamment du Collège Jean Renoir et Pierre Curie à Bondy (Benamara A., comm. pers.). L'idée serait donc de mettre à disposition ces cuisines scolaires pour des habitantes et habitants ou des associations en recherche d'un local



Figure 28. Repas pour des publics précaires préparé par une habitante faute de lieu de cuisine collective (KNF Solidarité via facebook.com)



Figure 29. La future école Camille Claudel à Bondy
(Ville de Bondy / Agence Gaëtan Le Penhuel)

pour cuisiner ponctuellement ou régulièrement. Selon les responsables du service Vie Associative de la Ville de Bondy, la volonté politique, le respect des normes et la formation des bénévoles sont les principaux enjeux à traiter pour y parvenir.

L'idée d'ouvrir les cuisines scolaires existantes aux habitantes et habitants n'est donc pas encore à l'ordre du jour. En revanche, un nouveau groupe scolaire verra le jour à l'horizon 2023-2025 : la future école Camille Claudel a été conçue de façon

participative et sera entre autres dotée d'équipements modèles et d'une toiture végétalisée. L'établissement se veut inclusif et ouvrira notamment ses salles de restauration au public sous certaines conditions (**fig. 29**).

3.2.2.d. Une politique territoriale volontaire pour la transition alimentaire

À une échelle plus large, l'établissement public territorial Est Ensemble dont Bondy fait partie s'implique notamment dans la transition écologique en installant des composteurs collectifs, gérés par des bénévoles référents formés par les maîtres composteurs. Dans ce cadre, des événements festifs annuels ont été créés sous forme de *Disco'soupes* (séances de cuisine collectives, solidaires et conviviales) à partir d'invendus : l'occasion de sensibiliser au gaspillage alimentaire et aux valorisations des déchets organiques. La première édition s'est déroulée aux Lilas sous l'impulsion des référents compost, la seconde à Bobigny à l'occasion de la fête de quartier à l'initiative de l'association Les Femmes Relais, et la prochaine pourrait avoir lieu à Bondy.

Par ailleurs, Est Ensemble a mis en place une délégation dédiée à l'agriculture urbaine, ainsi qu'une personne chargée de mission agriculture urbaine dans le cadre de la direction Environnement et économie urbaine. À défaut d'une agriculture urbaine nourricière, Est Ensemble se fixe l'objectif de rendre la ville « comestible, accessible et pédagogique » (responsable de la délégation Agricultures Urbaines, portes ouvertes du Lab3S le 2.06, comm. pers.). Plusieurs projets ont été lancés sur le territoire à la suite de l'appel à projets Quartiers Fertiles de l'Agence Nationale pour la Rénovation Urbaine (ANRU). La politique intercommunale vise à fédérer les acteurs du territoire et élaborer un cadre d'orientation pour pérenniser les projets d'agriculture urbaine existants, ainsi que l'occupation temporaire de plusieurs sites par de l'agriculture urbaine. Cette dynamique est impulsée par la reconnaissance des fonctions pédagogiques de l'agriculture urbaine : « les projets d'agriculture urbaine permettent aux publics de découvrir le temps long de la culture des légumes et le respect du vivant » (responsable de la délégation Agricultures Urbaines, comm. pers.).

Pour aller plus loin, on pourrait imaginer de compléter ces dispositifs d'agriculture intra-urbaine par un rapprochement des réseaux de distribution alimentaire bondynois avec des filières agricoles franciliennes, et ainsi construire de nouvelles formes d'approvisionnement local. En effet, les projets alimentaires territoriaux (PAT) se multiplient dans la région (Plaine de Versailles et Plateau de Saclay, Seine-Saint-Denis...), et ouvrent la perspective de partenariats entre zones densément peuplées et zones agricoles, notamment pour la valorisation des écarts de récolte ou le glanage par des associations proches de l'aide alimentaire. Ainsi, à condition de réguler les compétitions territoriales entre zones agricoles et zones demandeuses, et de surmonter la barrière du prix (décent pour les producteurs et accessible aux publics visés), l'agriculture locale (à échelle variable) pourrait constituer un réservoir d'approvisionnement plus direct que la grande distribution pour les populations en situation de précarité alimentaire dans les quartiers, voire pour de futures cuisines collectives (Christine Aubry, comm. pers.).

3.3. Premières expériences et enseignements du programme « du Potager à la Marmite »

Cette partie vise à reporter le suivi de la première année d'expérimentation du programme du Potager à la Marmite, en particulier par le prisme des approvisionnements et l'analyse du couplage entre les ateliers au jardin et en cuisine.

3.3.1. Au jardin

Initialement prévus sur deux sites, les ateliers jardin se sont finalement déroulés uniquement au jardin partagé de la Noue Caillet, animés par Sandrine D.C. (Lab3S) assistée d'Elena F. (service civique). En effet, le deuxième site (co-porté par ActiVille et Rayon de Soleil), situé dans une résidence de Seine-Saint-Denis Habitat, est confronté à des problèmes d'accès, de gestion et d'aménagement, ce qui est fréquent dans les sites soumis à une forte pression urbaine dont la gestion est multi-acteurs. Le jardin du Lab3S est habituellement cultivé par les bénévoles, qui récupèrent la production pour leur consommation. Le plan de culture a été réalisé en décembre 2021 avec les bénévoles. Les variétés cultivées pour PAM n'ont pas été choisies indépendamment de celles des bénévoles, mais cinq des douze bacs ont été destinés aux participantes et participants de PAM, ainsi que quelques planches pour les cultures demandant une plus grande profondeur de sol. Les variétés ont été choisies pour pouvoir récolter tout au long de la saison (de juin à décembre 2022), ainsi que pour la cohérence de leurs rotations et associations. L'**annexe 5** montre les cultures réalisées en atelier. Celles-ci présentent une diversité importante : au moins une quinzaine de variétés comestibles (sans compter les fleurs). Malgré la délimitation spatiale des cultures PAM et bénévoles, la récolte a finalement été effectuée de façon indéterminée dans l'ensemble du jardin. Seule la destination (atelier cuisine ou bénévoles) a été renseignée.

La participation globale au jardin a été relativement faible et irrégulière, avec peu de personnes constantes d'une séance à l'autre. Certaines ont manifesté peu d'intérêt pour le jardinage, le considérant comme une activité punitive et pénible (S. De Carlo, comm. pers.). Ce constat rappelle que le désir de se rapprocher de la nature et de renouer avec l'autoproduction est né dans des milieux plutôt aisés, alors que les populations issues de l'immigration ou en situation de précarité souhaitent s'émanciper des activités vivrières pour se tourner vers la société de consommation. Il a également été constaté une grande hétérogénéité des groupes : un



Figure 30. Participantes et participants lors d'un atelier au jardin (Sandrine D.C.)

seul groupe de jardiniers confirmés (Lab3S) a pu fonctionner en autonomie et avancer efficacement dans les activités du jardin. Les autres, composés de novices en jardinage, ont essentiellement consacré les ateliers à se familiariser avec le jardin et découvrir les cultures. Ce constat pose la question de la multiplicité des fonctions attendues du jardin : il est difficile de remplir simultanément des fonctions pédagogiques, expérimentales et productives, dans le temps donné.

De façon générale, il faut distinguer et hiérarchiser les services qui sont attendus d'un jardin partagé urbain. Les ateliers ont cependant été fluides et très appréciés, grâce à l'expérience du Lab3S en animation et intervention pédagogique auprès de publics variés (**fig. 30**). L'une des grandes réussites a été de faire découvrir le jardin à des habitantes et habitants, qui en ignoraient l'existence bien qu'elles et ils vivent tout près. Les ateliers ont permis de « recruter » de nouveaux bénévoles, voire de révéler une « vocation » pour le jardinage (témoignage de Fatouma N.). Mais à l'issue de cette première année, il s'avère qu'un seul jardin ne suffit pas pour accueillir quatre groupes (Lab3S, Rayon de Soleil, Maison de Quartier Balavoine et La Marmite) et de produire assez de légumes pour approvisionner les ateliers cuisine. La question se pose donc d'associer de nouveaux partenaires (disposant d'un jardin) afin d'agrandir la surface cultivée.

3.3.2. En cuisine

Les ateliers cuisine se sont déroulés dans la cuisine de la Maison de Quartier Balavoine (cuisine aménagée pour des ateliers et des événements réguliers) et dans la cuisine de la Marmite (accueil de jour, cantine et traiteur en insertion). Sur les 28 ateliers prévus, seuls 16 ateliers ont eu lieu : 6 avec Rayon de Soleil (RDS), 4 avec le Lab3S, 5 avec la Marmite et un avec la Maison de Quartier. Le programme PAM m'a permis d'explorer concrètement les besoins d'une cuisine collective, les enjeux de son approvisionnement et la logistique associée. J'ai ainsi suivi les flux de denrées au fil des ateliers, pour en restituer une synthèse et évaluer le déroulement du projet sous un angle aussi technique et quantitatif que possible. Les graphiques suivants présentent la fréquentation des ateliers, les personnes responsables des achats, et celles qui ont proposé les recettes (**fig. 31**).

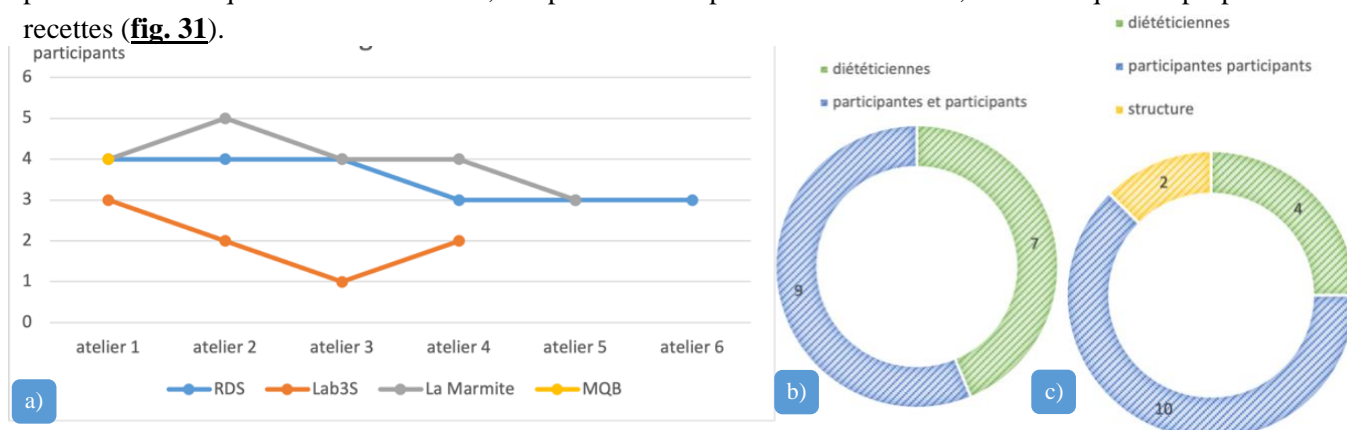


Figure 31. Synthèse de l'organisation des ateliers cuisine
a) participation, b) responsable(s) des achats, c) responsable du choix de la recette

Tout d'abord, on remarque que la fréquentation est relativement faible et ne dépasse pas 5 personnes par séance (les mêmes ou non d'un atelier à l'autre selon les structures). Cette observation est cohérente avec les effectifs cités par les études sur les cuisines collectives québécoises (Fréchette et Favreau, 1997). De plus, elle varie entre les groupes : ainsi, la Maison de Quartier Balavoine n'a fait qu'un seul atelier en raison d'annulations de dernière minute ou de l'absence de participantes et participants. Les ateliers ont surtout été pilotés par les participantes et participants autant dans le choix des recettes que dans la prise en charge des achats, et ce malgré la présence des diététiciennes présentes en encadrement. Les participantes et participants ont donc réellement été forces de propositions, et après une phase de lancement, elles et ils ont su prendre la responsabilité de l'organisation des ateliers. L'objectif d'autonomie et d'échange de savoirs a donc été atteint.



Figure 32. L'approvisionnement des ateliers cuisine PAM

En ce qui concerne l'approvisionnement, les lieux sélectionnés par les habitantes et habitants pour les achats reflètent assez fidèlement les sites habituellement fréquentés (**fig. 32**). On y retrouve en majorité le marché de Bondy, les supermarchés et les épicerie de quartier, ainsi que quelques magasins spécialisés, par exemple des commerces de produits exotiques, boucheries halal, etc. La plupart du temps, les achats ont été effectués la veille ou le matin même de l'atelier. De plus, il est intéressant de constater que le plus souvent, les sources d'approvisionnement sont mixtes. Cela peut en partie s'expliquer par la connaissance fine que les personnes ont de leur quartier : elles/ils savent précisément, pour chaque produit, dans quel commerce elles/ils trouveront le meilleur rapport qualité-prix. De plus, certains produits plus rares ne se trouvent pas dans la grande distribution (légumes exotiques, épices...). Cela montre également que les participantes et participants se sont attachés au choix des sources d'approvisionnement au lieu d'opter pour la solution de « facilité » consistant à tout acheter en une fois dans une grande surface.



Figure 33. Les ingrédients du couscous royal (Louise D.)

Cependant, dans le cadre des ateliers PAM, les participantes et participants semblent avoir utilisé plus de fruits et légumes et de produits carnés que d'ordinaire : elles/ils n'ont pas hésité à réaliser des préparations complexes et riches en saveurs, nécessitant un grand nombre d'ingrédients frais (**annexe 11, fig. 33 et 34**). Or, ce type de plat n'est pas forcément représentatif des repas du quotidiens des habitantes et habitants de Bondy : les participantes et participants se sont saisis des ateliers PAM comme d'opportunités de cuisiner des « plats de fête » plutôt que des repas du quotidien. Cela peut s'expliquer par l'envie de montrer ce que l'on sait faire en cuisine, de faire découvrir sa culture culinaire, de profiter d'une grande cuisine pour complexifier et multiplier les préparations, et la possibilité de faire les courses sans frais, donc de choisir les aliments souhaités sans

compter son budget, ce qui n'est pas forcément le cas au quotidien. Un enjeu de la prochaine année du programme sera de repenser le sens donné aux ateliers en

choisissant de séparer ou de mélanger repas de fête et plats du quotidiens en fonction des groupes et des ateliers.

En fin d'atelier, les plats ont été emportés par les participantes et participants, et les éventuels restes donnés au Lab3S, aux diététiciennes ou aux bénévoles. Si possible, les déchets ont été jetés au bac de compost de la Maison de Quartier. Les denrées sèches et les fonds de cuisine (riz, épices, huile, sauces...) ont été conservés dans un espace de stockage réservé à PAM et réutilisés aux ateliers suivants. Malgré cette organisation, la logistique est l'une des principales difficultés rencontrées dans le déroulement des ateliers. En effet, la participation étant difficile à anticiper, les quantités à acheter ont dû être surévaluées par précaution, au risque de se retrouver avec du surplus et de causer du gâchis alimentaire. En conséquence, le coût de revient par personne de chaque atelier est d'une dizaine d'euros¹³, un prix à peu près équivalent à celui d'un titre-restaurant (ticket restaurant, chèque déjeuner) (economie.gouv), même si chaque personne est répartie avec plusieurs portions de chaque préparation. On ne peut donc pas affirmer que les ateliers cuisine de PAM aient permis de faire des économies. En revanche, leur apport a été qualitatif, d'après les nombreuses expressions de satisfaction des participantes et participants vis-à-vis des plats réalisés en atelier.



Figure 34. La confection du colombo de poulet (Sandrine D.C.)

Enfin, on peut questionner la pertinence de l'intervention de diététiciennes. D'abord, une approche de l'alimentation par le seul prisme de la nutrition n'est pas satisfaisante. De plus, l'expérience de PAM montre qu'en présence d'un encadrant spécialisé, les participantes et participants se placent d'office en position « d'apprenant » face à elle ou lui, posant des questions sur les « bons » et les « mauvais » aliments, ce qui n'est pas le but de PAM. Au-delà du positionnement social et éthique des diététiciennes, on peut regretter qu'elles n'aient pas entièrement « joué le jeu » des objectifs de PAM. En effet, elles n'ont pas toujours tenu compte de l'effort demandé en termes d'approvisionnement local et de saison (avocat, mangue, concombre en avril), durable (salade verte sous sachet plastique) et à petit budget (artichaut, noix de macadamia). On peut également critiquer certains choix de recettes faits sans prendre en compte les demandes des personnes, qui s'expliquent par le fait que le temps d'échange et de planification de la séance suivante en fin d'atelier n'ait pas toujours été respecté. Enfin, les portions distribuées en fin d'atelier m'ont paru relativement petites, et bien que d'une grande diversité et richesse nutritionnelle, pas forcément adaptées aux besoins caloriques d'un individu.

¹³ Ce résultat est obtenu en divisant le coût total de chaque atelier (achats) par le nombre de participantes. Il s'agit d'un prix « fictif » car les denrées ont été payées par le budget du projet PAM et non par les participantes elles-mêmes.

Il faut cependant nuancer fortement ces jugements : les diététiciennes ont fait preuve de grandes qualités humaines et professionnelles. Elles ont très gentiment répondu à ma demande de récupérer les tickets de caisse et échangé avec moi à chaque atelier sur le choix et la provenance des ingrédients, alors que cela ne faisait pas partie de leur contrat. De plus, la mission qui leur a été confiée était ambivalente : encadrer sans intervenir, informer sans éduquer, se procurer des ingrédients de qualité en respectant un budget serré, proposer des recettes en laissant la décision aux participantes et participants. Pour l'année prochaine, il sera essentiel de repenser l'encadrement des ateliers cuisine, par exemple par les ressources humaines des structures partenaires, un/une cuisinier professionnel ou un binôme cuisinière/cuisinier-diététicienne/diététicien, voire en laissant les groupes en autonomie.

3.3.2. Couplage jardin-cuisine : enseignements et recommandations pour PAM2

3.3.2.a. Principaux freins au niveau organisationnel et logistique : enseignements de l'année 1

Pour la première année du programme, le couplage entre jardin et cuisine n'a pas fonctionné comme prévu. En effet, à l'exception des radis et des navets (**fig. 35**), les récoltes n'ont pas concordé avec les ateliers cuisine, et les productions n'ont donc pu être utilisées que très ponctuellement en cuisine, et jamais en tant que base de la recette. Ainsi, le lien entre jardin et cuisine n'a pas été très clair pour les participantes et participants car décorrélié dans le temps et l'espace. On peut l'expliquer par plusieurs facteurs : d'une part, les ateliers du programme ont eu lieu entre avril et juillet 2022, c'est-à-dire avant la période de maturité de la plupart des cultures. De plus, ce ne sont pas les mêmes personnes qui plantent, récoltent et cuisinent les légumes en raison de la succession des groupes, ce qui ne permet pas de leur faire sentir la continuité du processus. D'autre part, le décalage entre les ateliers cuisine et jardin a introduit le problème de la conservation et du transport des produits du jardin à la cuisine. Il faudra donc étudier plus précisément les contraintes logistiques, liées notamment au respect des normes sanitaires vis-à-vis des récoltes (lavage, stockage), mais aussi à l'organisation entre la récolte et la transformation : qui conserve les produits en attente d'être cuisinés ? dans quels lieux ? qui les transporte jusqu'à la cuisine ? quand ? qui s'assure du respect de la sécurité et de l'hygiène lors de la manipulation des produits ?...



Figure 35. De la récolte à la cuisine (Sandrine D.C.)

Au-delà de la question logistique, l'objectif de permettre aux habitantes et habitants d'investir les lieux en autonomie à l'issue du programme, comme cela était prévu, s'avère en pratique irréalisable. En effet, les différents sites ont de fortes contraintes d'accès : dépôt de la carte d'identité et autorisation obligatoire pour entrer dans l'enceinte de l'IRD où se trouve le jardin, manque de ressources humaines pour assurer l'accès et l'entretien de la cuisine à la Maison de Quartier Balavoine et La Marmite... On ne peut donc déclarer avoir mis à disposition ces espaces car aucun n'est réellement accessible au public, ce qui place le programme PAM dans un entre-deux, un format hybride entre ateliers encadrés et mise à disposition de lieux partagés en autonomie. Ce constat met en avant la nécessité de mobiliser à l'échelle du territoire les ressources humaines et matérielles nécessaires pour créer et animer de tels lieux.

En conclusion, cette première expérience de terrain pour le projet PAM a partiellement rempli ses objectifs initiaux : si le lien du jardin aux cuisines est encore ténu et que les publics sont difficiles à mobiliser, en particulier les plus précaires, les ateliers ont permis à des Bondynois et Bondynoises de découvrir des espaces de production et de transformation alimentaire, d'apprentissage et de partage, et ont montré que la plupart des participantes et participants étaient très autonomes et s'impliquaient volontiers dans la démarche au jardin comme en cuisine. La prochaine étape sera de dépasser les freins d'accès à ces lieux pour en favoriser l'appropriation par les habitantes et habitants de façon pérenne. Le paragraphe suivant propose quelques pistes de travail pour la définition des objectifs et de l'organisation de la prochaine année du projet. Celles-ci sont issues de mes entretiens avec Sandrine De Carlo, maraîchère animatrice au Lab3S.

3.3.2.b. Préconisations pour la deuxième année

Trois aspects ressortent comme des leviers importants pour renforcer le lien jardin et cuisine : la planification des cultures, la temporalité des ateliers, et la mobilisation des publics.

D'abord, la phase de préparation des ateliers devrait faire partie intégrante du programme, en prévoyant un temps de planification des cultures et des recettes avec les participantes et participants. Contrairement à ce qui a été fait cette année, il ne paraît pas nécessaire de distinguer spatialement les cultures destinées à PAM et aux bénévoles, ni de dédoubler certaines cultures. En amont de la mise en culture du jardin, certains points d'attention sont à retenir : la simplicité du contenu pédagogique et la facilité de réalisation des cultures (pour tenir compte du fait que certaines personnes sont débutantes), l'adéquation des légumes sélectionnés avec les goûts et les pratiques culinaires des participantes et participants (le but est en effet de les incorporer aux recettes réalisées en cuisine). Cependant, les conditions pédoclimatiques du jardin ne permettent pas de réaliser n'importe quelle plantation. Un compromis sera donc à trouver : par exemple, plusieurs personnes ont réclamé de cultiver des aubergines et du piment, deux cultures gourmandes en eau et pas forcément adaptées au climat francilien (S. De Carlo, comm. pers.). Ainsi, il serait pertinent de réaliser le plan de culture dès décembre avec les bénévoles et les participantes et participants de PAM. Même si cela paraît évident, il faut s'assurer qu'elles et ils connaissent les variétés qu'elles/ils vont cultiver, ont l'habitude d'en consommer et y ont accès au quotidien. En interférant ainsi au minimum dans le choix des cultures et des recettes et en s'appuyant davantage sur l'existant, on pourra réduire le recours aux sources d'approvisionnement extérieures, mieux gérer les imprévus au jardin, tout en faisant réellement le lien entre le « potager » et la « marmite ».

Un temps de réflexion pourra également être accordé à la temporalité des ateliers. En effet, ceux-ci se répartissent sur 3 mois, un temps très court à l'échelle du jardin, correspondant au temps minimal d'un cycle végétal complet du semis à la récolte. Il faut donc garder à l'esprit que le cadre du programme PAM ne permettra pas aux participantes et participants d'appréhender les objectifs à long terme du jardin. Cependant, deux pistes pourraient répondre à l'enjeu du couplage entre jardin et cuisine : d'une part, en réalisant l'atelier de transformation immédiatement après l'atelier jardin, en exploitant ainsi les produits récoltés le jour-même et par les mêmes personnes. D'autre part, en décalant la période des ateliers au jardin et en cuisine, par exemple d'avril à août pour le jardin et de juin à octobre pour la cuisine, afin de faire coïncider au mieux la transformation avec les récoltes. Malgré cette organisation, il est nécessaire d'accepter et faire accepter individuellement l'impossibilité d'être acteur de toutes les étapes de la plantation à la transformation, et qu'on ne contribue que partiellement à un projet commun d'autoproduction. L'expression « du potager à la marmite » est donc à prendre dans un sens figuré et collectif, en renonçant à une continuité parfaite de l'un à l'autre.

Les difficultés de participation au jardin font écho (avec des différences cependant) à des études montrant que la participation à un jardin partagé n'impactait pas significativement les pratiques de consommation et l'état de santé des usagers (Tharrey et al., 2020 ; Tharrey et Darmon, 2021). En effet, celle-ci était faible et irrégulière, en raison du manque de temps et de connaissances en jardinage, de la difficulté physique, des problèmes de santé, ou encore des conflits entre jardiniers. L'étude montre des limites des jardins partagés, malgré leurs bienfaits sur la santé et le bien-être suggérés par de précédents travaux (Alaimo et al., 2016). Quelques pistes d'amélioration proposées sont l'intégration et la participation active des jardiniers sur le long terme, l'implantation des jardins plus près des habitations, et l'attribution de parcelles individuelles couplées à un accompagnement professionnel pour intensifier la production et la transmission de savoirs. Dans le cadre de PAM, il pourrait ainsi être pertinent de travailler sur les motivations à se rendre au jardin, en explicitant mieux les objectifs du programme auprès des partenaires, l'investissement attendu de chacun en termes de temps, de disponibilité, de ressources humaines et matérielles, mais aussi dans la manière de présenter le projet à leurs publics. Quant à ces derniers, il pourrait être utile de leur présenter PAM en mettant en avant les lieux plutôt que les ateliers, afin qu'ils se familiarisent avec l'idée d'investir ces espaces en autonomie pour leur propre usage, plutôt que « consommer » les ateliers comme une activité parmi d'autres dans l'offre socio-culturelle de Bondy. Cette mobilisation pourra passer par des événements : ateliers de rue, portes ouvertes, dégustations, stand au marché). Enfin, on peut envisager de gagner en souplesse en n'exigeant pas la présence systématique au jardin, du moment que chaque personne assiste à la récolte et à la planification de la recette avant de cuisiner.

3.4. Bilan et perspectives pour le fonctionnement et l’approvisionnement des cuisines collectives

Cette partie pointe les principales difficultés des cuisines collectives et propose quelques leviers pour les dépasser, à partir d’expériences de terrain. Le schéma en **annexe 12** synthétise ces idées.

3.4.1. Gouvernance des cuisines collectives et place des publics précaires

o **Sous-utilisation des dispositifs, mobilisation difficile et manque de visibilité auprès des publics**

Les dispositifs de lutte contre la précarité alimentaire sont parfois inadéquats, car déconnectés des enjeux et des besoins locaux. Une approche prospective, territorialisée et pluridisciplinaire pourrait permettre d’intégrer les dynamiques spécifiques du territoire et les contraintes sociales et économiques qui pèsent sur les populations dans la stratégie d’intervention. Il s’agit d’abord d’identifier la vulnérabilité (socioéconomique : composition familiale, chômage, etc., et nutritionnelle : jeunes et personnes âgées sensibles à la malnutrition) des populations, mais aussi la pauvreté et les inégalités. De plus, l’identification des dispositifs déjà existants localement est essentielle pour proposer une aide complémentaire et mutualiser les compétences et les ressources (aide alimentaire, restauration collective, commerces de proximité) (Paturel et al., 2019). La compréhension des préférences alimentaires (via des indicateurs comme le consentement à payer) pourrait guider la conception de dispositifs d’accès à l’alimentation pour des publics à faible revenus (Buttorff et al, 2015). Il ne s’agit pas d’imposer un modèle alimentaire, mais de partir des besoins pour proposer des alternatives et ancrer la cuisine collective dans le quotidien. De même, la mobilisation doit s’adapter aux conditions de vie des publics ciblés. Par exemple, pour mobiliser les publics logés en hôtels sociaux, le porte à porte sur des horaires décalés est la méthode la plus efficace. Pour cela, certaines cuisines partagées de la Ville de Paris travaillent en partenariat avec le Samu social afin d’entretenir une file active de bénéficiaires.

De plus, les publics en situation de précarité ont souvent du mal à pousser la porte d’une cuisine collective et préfèrent avoir recours à des solutions d’appoint connues (aide alimentaire). Afin de pallier à la réticence et au manque d’engagement des publics, les cuisines peuvent proposer de nouvelles formes d’implication :

- une contribution financière symbolique pour se sentir légitime et dépasser l’inhibition liée à la gratuité
- la signature d’un règlement et l’implication dans la gestion quotidienne du lieu pour se responsabiliser
- les contributions alternatives sous forme de services (Monnaie-Temps), d’échanges de savoirs faire (proposer une recette, animer un atelier) créer de la valeur non monétaire (Le Labo de l’ESS, 2020).

o **Manque de visibilité auprès des acteurs du territoire (institutionnels et associatifs)**

Afin de mieux se faire connaître et d’orienter efficacement les publics, les structures doivent expliciter leur action à toutes les structures en contact avec le public cible : organismes d’aide alimentaire, prescripteurs de l’hébergement en hôtel, acteurs institutionnels du champ social, acteurs sociaux et associatifs de proximité... L’objectif est non seulement de solliciter des financements de la part des collectivités, mais aussi de mutualiser les moyens et les compétences, d’intégrer les contextes urbains spécifiques, de coupler les initiatives à une recherche-action et une capitalisation d’expérience pour en favoriser l’essaimage, de créer des synergies entre projets en renforçant l’action et la mise en réseau des acteurs locaux, et surtout d’associer les populations précaires dans les démarches d’élaboration de solutions à leur intention (Voghel Robert, 2016).

o **Freins logistiques à l’utilisation des cuisines collectives par les publics précaires**

L’isolement, le temps de trajet et l’indisponibilité liée au travail ou à la garde des enfants sont souvent des freins à l’utilisation des cuisines collectives par les publics en situation de précarité. Pour y remédier, les structures doivent accepter et prévoir la présence des enfants lors des temps de cuisine (personnel dédié, lieu adapté). Idéalement, les cuisines devraient également être implantées à proximité géographique des habitations, ce qui implique une participation active des bailleurs à l’installation et l’entretien de tels équipements.

○ **Gouvernance descendante, persistance de la relation « aidant/aidé »**

L'implication des publics dans la gouvernance des cuisines collectives passe d'abord par le fait de donner la parole aux habitantes et habitants dès la phase de conception des projets, afin de répondre réellement à leurs attentes et à leurs besoins. De plus, le fonctionnement et l'accès à la cuisine doivent être cohérents et justes, et les décisions doivent être prises dans un cadre démocratique reconnu par tous. Afin de satisfaire la demande des usagers, ceux-ci peuvent être associés à l'organisation des approvisionnements, en étant acteurs de l'inventaire et de la répartition des achats. Les structures doivent également veiller à recueillir régulièrement les retours des participantes et participants : degré d'autonomie, circulation de l'information, partage des responsabilités, satisfaction vis-à-vis des denrées, de l'accueil, de la convivialité et du respect au sein du lieu (CIVAM). Par exemple : pour mieux connaître les publics, Action Contre la Faim accompagne l'amélioration des pratiques et de la programmation des cuisines collectives par des enquêtes qualitatives et quantitatives sur leurs attentes. Pour aller plus loin dans une gouvernance partagée et coopérative, on peut imaginer un cadre de confiance réciproque où la gestion se ferait par les usagers en autonomie complète (Le Labo de l'ESS, 2020).

3.4.2. Logistique, fonctionnement et organisation des cuisines collectives

○ **Stockage, conservation et transport des aliments**

Pour permettre aux publics logés en hôtels sociaux de transporter les plats préparés, certaines cuisines partagées mettent des contenants à disposition de leurs usagers (« kit transport », glacière, bloc à réfrigérer, boîtes de conservation...), parfois à l'aide de matériel de récupération (ressourceries). Pour la conservation sur place, les cuisines doivent parfois investir dans du matériel (cellule de refroidissement, machine à emballer sous vide, stérilisation, conserverie), surtout lorsque la fréquence d'approvisionnement est faible.

○ **Flou réglementaire (hygiène, sécurité), maintien de l'hygiène des cuisines**

Pour garantir la sécurité, la cuisine doit être équipée d'un matériel adapté et sécurisé. Dans l'idéal, un membre de la cuisine devrait être formé à l'hygiène alimentaire (normes HACCP). Des outils sont également disponibles, comme le Guide des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire de la banque alimentaire (Banque Alimentaire, 2011). Si les ressources humaines sont insuffisantes pour dédier une personne à l'entretien de la cuisine, celui-ci peut être réalisé à tour de rôle par les usagers sur un créneau hebdomadaire fixé. A condition de recevoir une autorisation municipale, les camion-cuisines peuvent quant à eux fonctionner dans l'espace public en se raccordant à l'eau et à l'électricité des marchés.

○ **Coûts de fonctionnement et pérennité du modèle économique des cuisines collectives**

Les frais de personnel peuvent être diminués par le recours au bénévolat ou aux contrats aidés. Quant aux coûts des denrées, ils peuvent être réduits par des achats groupés, en grandes quantités et mutualisés entre structures, et en utilisant des sources alternatives d'approvisionnement comme les écarts de récoltes, les produits déclassés ou non commercialisables, les surplus et invendus de l'agroalimentaire... Enfin, le foncier, les équipements et la logistique peuvent être mutualisés entre les structures (Le Labo de l'ESS, 2020).

○ **Manque d'équipements et de ressources à l'échelle du territoire**

Le guide (ANSA, 2021) préconise une meilleure connaissance des ressources et des besoins des structures (équipements, approvisionnements, denrées, déchets, transport), la mise à disposition d'outils de gestion, et l'accompagnement de l'habilitation des structures. Un travail d'identification des équipements du territoire qui pourraient être valorisés (locaux municipaux et associatifs, lieux de stockage, de transformation...) permettrait d'évaluer leur ouverture et leur accessibilité potentielles aux habitantes et habitants. Afin de généraliser l'accès à des équipements de transformation alimentaire, on peut envisager d'ouvrir certaines cuisines de restauration collective (avec un accompagnement professionnel), car celles-ci constituent des biens publics d'intérêt général souvent sous-utilisés.

3.4.3. Ressources humaines, animation et encadrement des cuisines collectives

○ Des ressources humaines polyvalentes difficiles à recruter

En plus des difficultés financières, le recrutement du personnel des cuisines collectif est délicat car ces dispositifs nouveaux demandent des compétences variées (notamment pour l'accueil de publics en difficulté) et les profils compatibles sont rares. Pour y remédier, on peut multiplier les plateformes et canaux de diffusion des offres d'emploi, et intégrer les cuisines collectives dans les formations de travailleur social.

○ Importance de l'animation et de la médiation par des spécialistes

Bien que les cuisines collectives soient historiquement des structures autoorganisées, on constate qu'en France la plupart des cuisines collectives sollicitent des experts de diverses disciplines (nutrition, diététique, santé, médiation sociale, restauration commerciale, animation, événementiel, écologie) dans leur programmation. Exemples : Toques en Stock (ateliers de cuisine-santé en cours collectifs), Le Cook Trotteur (ateliers cuisine à base de récupération), Graine Île de France (ateliers de consommation éco responsable), La Tablée des Chefs (association de chefs cuisiniers agissant dans le champ social).

○ Une pluridisciplinarité à valoriser

Plus qu'un lieu dédié à l'alimentation, une cuisine collective peut être une porte d'entrée vers d'autres prises en charges. Ainsi, nombre d'entre elles diversifient leur champ d'action en proposant des prestations complémentaires : accès au droit et au logement, parentalité, prise en charge thérapeutique, suivi psychosocial, formation aux outils numériques, cours de langue, voire un service d'accueil de jour complet. La diversification des activités peut aussi être un moyen pour la cuisine de générer des revenus, tout en favorisant la mixité des publics : activité de traiteur, vente des produits transformés, conserverie, location d'équipements, événementiel.

3.4.4. Les approvisionnements des cuisines collectives

○ Des denrées à bas coût nécessaires au fonctionnement de base des cuisines

Malgré la préoccupation des cuisines collectives pour la qualité des aliments proposés, une ou plusieurs sources d'approvisionnement en denrées de base à bas coût voire gratuites est nécessaire pour leur fonctionnement. En effet, quelques aliments de base impérissables doivent être disponibles en stock (sucre, farine, épices), puis complétés par des denrées spécifiques (Fédération Française des Banques Alimentaires, 2011). Les cuisines peuvent pour cela solliciter différents acteurs :

- La Banque Alimentaire d'Île de France, à laquelle les structures peuvent adhérer pour récupérer de grandes quantités de denrées à faible coût
- Les plateformes de lutte contre le gaspillage (Linkee, Phenix, Le Chaînon Manquant, HopHopFood)
- Les réseaux de distribution de produits locaux à prix solidaires (Kelbongoo, AMAP)
- Les marchés et supermarchés où les structures peuvent récupérer des invendus gratuitement
- Les producteurs acceptant de céder leurs écarts de récolte ou chez qui il est possible de faire du glanage (et les moyens logistiques à mobiliser pour se mettre en relation avec eux).

○ Faire le lien entre cuisines collectives, circuits courts¹⁴ et agriculture de proximité¹⁵

On sait désormais que le paysage alimentaire¹⁶ est façonné par les politiques urbaines d'aménagement et les pratiques des consommatrices et consommateurs, et en retour celui-ci conditionne les pratiques alimentaires

¹⁴ Circuit de commercialisation comportant au plus un intermédiaire.

¹⁵ Circuit de commercialisation de produits dans lieu proche de leur production (80 km selon le Code Rural) (Lagrange, 2011).

¹⁶ Ensemble des lieux, équipements et services permettant l'approvisionnement alimentaire des individus. Il lie les populations avec l'offre alimentaire du territoire, et concerne la géographie (localisation et disponibilité des ressources), l'urbanisme (espaces de vie, infrastructures) et la santé publique. Ce terme est utilisé en sociologie pour désigner les dimensions politiques et culturelles de

des habitantes et habitants (Hennchen et Pregernig, 2020 ; Vonthron, 2019). Ce constat pourrait guider les politiques urbaines : en effet, la reterritorialisation de l’approvisionnement demande « un renouvellement des proximités spatiale et relationnelle entre les sphères de la production, de la distribution et de la consommation », et passe par une transformation des circuits d’approvisionnement de façon à réduire la distance et les intermédiaires de distribution (Bognon, 2017). Les collectivités territoriales sont un échelon pertinent pour agir sur la résilience alimentaire, car elles disposent de l’échelle d’action, des compétences et de la légitimité démocratique : la diversification des productions (soutien des filières locales), la relocalisation agricole à l’échelle des bassins de vie (agriculture urbaine et périurbaine), les infrastructures de stockage, de transformation et de logistique (plateformes de distribution mutualisées, espaces de vente, logistique du dernier km), la planification urbaine et les projets alimentaires de territoire (PAT) sont autant de leviers dont disposent les collectivités pour travailler sur la résilience du système alimentaire de la production à la consommation (Les Greniers d’abondance, 2020 ; Darrot et al., 2020 ; Lab3S).

Mais on l’a vu, faire entrer les circuits courts dans les quartiers touchés par la précarité est complexe : comment concilier une juste rémunération des producteurs tout en proposant des produits à des prix accessibles à toutes/tous les consommatrices/consommateurs ? L’enjeu est double : proposer aux personnes en situation de précarité des fruits et légumes de qualité, mais aussi soutenir les producteurs locaux, souvent eux-mêmes précarisés. Le risque est de renforcer un « double-circuit » de commercialisation : d’un côté des produits de qualité en vente directe pour les plus aisés, de l’autre des fruits et légumes à bas prix pour les plus pauvres. En effet, les boucles d’approvisionnement locales concernent avant tout les catégories sociales les plus favorisées. Les classes populaires sont quasiment absentes de ces dispositifs et cette homogénéité sociale limite leur portée en termes de solidarité et de justice sociale (Rouille d’Orfeuil, 2018 ; Dubuisson-Quellier 2009). On retrouve la tension entre sécurité alimentaire (répondre aux besoins des plus précaires à un prix accessible) et alimentation durable (soutenir les producteurs locaux, atténuer les externalités environnementales) (Lefèvre et Audet, 2016 ; Lagrange, 2011). Pour répondre à cet enjeu, différentes stratégies sont envisagées : intégrer aux cuisines collectives un interlocuteur spécifique sur les questions agricoles, une meilleure connaissance des conditions de travail des producteurs et des modes de production, ou encore une contractualisation des échanges pour stabiliser le revenu du producteur mais aussi l’approvisionnement de la cuisine (CIVAM). Par exemple, le programme Uniterres de l’ANDES (réseau des épicerie sociales et solidaires) permet aux structures d’aide alimentaire de coopérer avec les producteurs locaux par un système de précommande et de prix unique fixé par concertation, afin de sécuriser le revenu d’agriculteurs en difficulté, en cours d’installation ou de conversion, et de proposer des fruits et légumes à 30% de leur prix d’achat dans les épicerie (Uniterres, 2017). Les marchés de ville sont également l’occasion pour les producteurs d’être en lien avec leur clientèle et de garder le contrôle de leur récolte. Mais la vente directe représente une importante charge de travail, et la production ne suffit pas pour concurrencer les circuits longs et structurer des filières locales dans les quartiers touchés par la précarité (Lefèvre et Audet, 2016 ; Lagrange, 2011). Certains organismes d’aide alimentaire expérimentent par ailleurs des partenariats avec un marché d’intérêt national (MIN). Ce type d’initiative, encore marginal, concerne de petits volumes, dont le prix d’achat est supérieur à celui des circuits d’approvisionnement en filière longue, mais elles permettent aux associations d’offrir des produits de qualité à leurs publics. La faisabilité de ces projets dépend d’une négociation préalable des prix et des volumes, de la régularité des livraisons, de l’adaptabilité aux fluctuations du nombre de bénéficiaires, de la capacité de stockage, mais aussi de l’adéquation des produits avec la demande des publics. Si le partenariat avec un MIN peut faciliter l’organisation et diminuer le budget de l’approvisionnement, il n’est pas toujours favorable aux petits producteurs et contourne la question des enjeux climatiques de l’agriculture (pollution de l’eau, érosion des sols) (Paturel et Demarque, 2011). Enfin, l’hétérogénéité de l’offre et de la demande peut conduire à des compétitions territoriales pour l’accès aux ressources alimentaires locales.

l’alimentation. Il est modelé par les acteurs du territoire (institutions, entreprises, associations), les caractéristiques socio-démographiques (communautés, composition des ménages, pouvoir d’achat, cultures culinaires), mais aussi les circuits alimentaires mondialisés (Paturel et al., 2019 ; MacKendrick, 2014). On identifie des approches spatiales, socio-culturelles, systémiques, comportementales, et marketing du paysage alimentaire (Vonthron, 2019).

o Faire le lien entre cuisines collectives et agriculture urbaine

De même que la pratique culinaire collective renforce les liens sociaux et le bien-être, de nombreux citoyens prennent conscience que le fait de cultiver soi-même ou de s'approvisionner près de chez soi permet de retrouver le goût de la nature, de prendre conscience de son mode de consommation et de changer ses pratiques alimentaires, tout en luttant contre l'isolement et la détresse sociale. Pourtant, bien que les initiatives visant à relocaliser production et transformation alimentaire se multiplient sous diverses formes, elles ne parviennent pas encore à endiguer les inégalités d'accès à l'alimentation. En France, la question de l'alimentation responsable et locale est principalement traitée par l'approche des tiers-lieux et des mouvements alternatifs qui mobilisent avant tout une population aisée cherchant à donner une cohérence et une valeur éthique à sa consommation. Les tiers-lieux nourriciers à vocation sociale permettent d'investir et de gérer des espaces vacants, mais se heurtent au fonctionnement rigide de la planification urbaine qui ne permet pas de les intégrer durablement au tissu urbain, en particulier pour les projets incluant de l'agriculture urbaine (Besson, 2017). Face à des défis, les porteurs de projet peuvent solliciter le soutien de l'Association Nationale des Tiers Lieux, des collectivités territoriales, du CIVAM et des projets territoriaux sur l'alimentation et la lutte contre la pauvreté (Réseau Cocagne, 2019 ; Chiffolleau et al., 2020). Quant aux projets d'agriculture urbaine, eux aussi en nombre croissant, leur faible volume de production ne leur permet pas d'approvisionner quantitativement les cuisines collectives. L'expérience traduit ainsi un manque de lien entre les circuits courts et les cuisines collectives, car ces deux types de réseaux émergent dans des contextes socio-culturels et géographiques relativement cloisonnés. Cependant, on peut imaginer que le renforcement de dispositifs d'accès à l'autoproduction pourrait être associé avec la pratique des cuisines collectives. On pourrait même imaginer la structuration de filières autour de l'autoproduction et de la transformation alimentaire à l'échelle des collectivités territoriales, par exemple avec une gestion des jardins partagés à destination des publics en situation de précarité alimentaire sur le modèle d'une régie agricole communale. L'agriculture urbaine pourrait ainsi être intégrée à la planification urbaine, et les parcelles cultivables vacantes pourraient être mises à profit pour compléter les approvisionnements des cuisines collectives, et constituer un maillon d'une boucle alimentaire urbaine, locale et autonome (Marescot, 2020 ; Caillavet et al., 2021).

3.4.5. La posture des politiques publiques vis-à-vis des cuisines collectives

Cette partie interroge le rôle des politiques publiques dans la gouvernance et le fonctionnement des cuisines collectives. En effet, la politisation des cuisines est un sujet sur lequel il n'existe pas vraiment de consensus : quel est le niveau d'intervention publique souhaitable ? Quelle échelle de gouvernance est la plus pertinente pour favoriser l'essaimage et le fonctionnement des cuisines collectives ? On constate que l'institutionnalisation et l'autonomie des cuisines collectives sont deux conditions à la fois essentielles et antagonistes qui présentent chacune leurs avantages et leurs limites :

⇒ **L'institutionnalisation** : un pilotage politique à l'échelle territoriale semble être une clé pour amplifier la reconnaissance et l'impact des cuisines collectives dans les systèmes alimentaires locaux. Un soutien politique permet d'assurer la pérennité des projets, en leur donnant plus de marge de manœuvre et de force d'action. Les institutions disposent de différents leviers (subventions, projets territoriaux) pour faire des cuisines collectives une brique d'un dispositif territorial de transition alimentaire. Cette démarche contribue à traiter la précarité alimentaire comme un enjeu systémique et à l'insérer dans un projet de transition alimentaire territorial, en faisant de l'accès à l'alimentation une véritable question démocratique (Scherer, 2018).

⇒ **L'autonomie** : cependant, l'institutionnalisation des cuisines collectives pourrait menacer l'autonomie du monde associatif et citoyen. En effet, ce dernier agit en tant que contre-pouvoir au système politique dominant. Les initiatives locales d'alimentation locale et solidaire sont des lieux de tâtonnement, d'expérimentation de gouvernances alternatives, de micro-organisation sociale. Dès lors, doivent-elles être absorbées par la sphère politique, ou rester de l'ordre du militantisme ?

3.4.6. Perspectives pour le couplage entre agriculture urbaine et cuisines collectives

Le couplage entre jardinage et cuisine en collectif a notamment été décrit par une étude comparée réalisée dans le cadre d'initiatives alimentaires urbaines (Hennchen et Pregernig, 2020). Celle-ci montre que les cuisines collectives, malgré leur rôle historique et leur diversité, sont moins documentées que l'agriculture urbaine. Le point commun de toutes les formes organisationnelles des cuisines collectives et des agricultures urbaines est leur appartenance au « *community food activism* » (activisme alimentaire communautaire), qui participe à l'objectif de résilience et de durabilité des systèmes alimentaires urbains. En effet, l'autoproduction a un rôle à jouer dans l'alimentation des populations défavorisées, et a été montrée comme un moyen d'autosubsistance et de lutte contre la pauvreté et les crises alimentaires dans des études de sociologie et d'économie (Gojard et Weber, 1995 ; Caillavet et Nichèle, 1999 ; Darrot et al., 2020). Des travaux montrent les apports du couple jardin-cuisine pour améliorer les conditions de vie matérielles (atténuation de la précarité économique et alimentaire, diversification de l'offre alimentaire, ressources techniques), mais aussi le bien-être psychologique (liens sociaux, partage et transmission de savoirs, autonomie) (Lagrange, 2011 ; Guiguen, 2019).

Concrètement, le couple potager-cuisine peut prendre diverses formes : les potagers en pied d'immeuble (50-1000 m²), supports pédagogiques et de vivre-ensemble ; les macro-potagers ou micro fermes urbaines (1000m²-5ha) souvent organisés en associations et s'inscrivant dans les structures de l'ESS ; ou encore les fermes périurbaines (5-20 ha) produisant des fruits et légumes pour la vente (dont des jardins d'insertion). De plus, le couplage jardinage-cuisine dans des programmes d'éducation à l'alimentation pour des jeunes défavorisés ont montré des résultats positifs sur la consommation de fruits et légumes, la diversification de l'alimentation, et la probabilité des participantes et participants de cuisiner et jardiner dans le futur. Bien que l'apport nutritionnel global reste limité, ces initiatives invitent à changer de regard sur l'alimentation, prendre conscience de la connexion entre terre et aliments, entraînant de nouveaux choix d'approvisionnement, et offrent un élément de rupture avec le système alimentaire industrialisé par une pratique collective (Lagrange, 2011 ; Guiguen, 2019 ; Mundel et Chapman, 2010 ; Martin et al., 2017).

Cependant, la possibilité d'autoproduire est souvent limitée par le manque de ressources (financement, foncier, équipements, matériaux, temps, mises aux normes, ressources humaines...). Les structures qui se lancent dans une activité d'autoproduction alimentaire manquent d'une reconnaissance institutionnelle qui leur permettrait de s'insérer dans les politiques publiques locales et d'accéder à un accompagnement et à des financements. Ces structures peinent souvent à se mettre en réseau et à hiérarchiser leurs objectifs. De plus, le personnel encadrant est souvent instable et mobile (bénévolat), et bien que pertinents, les ateliers cuisine sont « sous-utilisés, voire mal utilisés » (p.66) par les animateurs, car ceux-ci favorisent la création de lien social et l'animation culturelle au détriment d'une consolidation de l'autonomie des participantes et participants, et négligent les « savoir-acheter et les savoir-préparer de base ». Par ailleurs, « très peu d'animateurs d'ateliers cuisine tirent parti de la proximité d'espaces se prêtant à la culture de légumes. » (p.66). Ces obstacles matériels et organisationnels sont à l'origine d'un paradoxe : les classes les plus aisées pratiquent plus l'autoproduction que les populations défavorisées, car ces projets attirent des personnes déjà motivées et touchent rarement les publics très démunis et isolés (Cerezuelle et Roustang, 2010 ; Lagrange, 2011). En termes de productions, les jardins collectifs ne sont pas suffisants pour répondre à la demande en produits frais des habitantes et habitants, malgré leurs rendements hétérogènes (5 à 18% de la consommation de fruits et légumes selon les agglomérations) et leur rôle indiscutable dans l'appropriation individuelle et collective des questions alimentaires (Lagrange, 2011 ; Darrot et al., 2020 ; Pourias, 2014). En effet, les savoir-faire du quotidien sont une véritable arme pour résister à la précarité : il faut « porter un autre regard sur notre vie quotidienne, sur l'importance cruciale des activités non rémunérées qui contribuent à notre intégration et à la cohésion sociale de la polis, de la cité », à condition de disposer des conditions matérielles et d'un encadrement adaptés : « l'autoproduction accompagnée est un bon outil de développement social local, cet outil est trop peu connu et il conviendrait de le diffuser » (Cerezuelle et Roustang, 2010). On peut identifier quatre points d'entrée pour traiter les enjeux communs l'agriculture urbaine et des cuisines collectives (**tab. 5**) (Hennchen et Pregernig, 2020 ; Lagrange, 2011) :

Tableau 5. Eléments de réponse aux enjeux communs de l'agriculture urbaine et des cuisines collectives

	<i>Agriculture urbaine</i>	<i>Cuisines collectives</i>
<i>Accéder aux ressources</i>	Besoin d'espace pour cultiver ⇒ Financements, accompagnement ⇒ Accès au foncier urbain ⇒ Recensement des producteurs locaux intéressés par le couplage	Besoin de cuisines adéquates (matériel, hygiène) ⇒ Partenariats, mutualisation de ressources ⇒ Accompagnement et formation technique
<i>S'intégrer aux politiques urbaines</i>	Forte intégration au sein des collectivités (au risque d'en être dépendante) ⇒ Besoin d'autonomie ⇒ Intégrer l'agriculture périurbaine	Sous-politisation, utilisateurs passifs, peu inclus dans les débats ⇒ Besoin d'institutionnalisation
<i>Aider à la mobilisation et à la mixité des publics</i>	Public militant peu diversifié, engagé pour un changement du système alimentaire ⇒ Identifier les enjeux et besoins locaux ⇒ Adapter l'intervention au contexte	Mixité permise par le ciblage des publics ⇒ Diversification des activités ⇒ Implications des publics, accompagnement vers l'autonomie, gouvernance partagée
<i>Lever les préjugés des décideurs et du grand public</i>	Les agriculteurs urbains souvent méconnus, mal perçus ou exclus par les acteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire ⇒ Plateformes locales de partage d'expérience, partenariats ⇒ Mutualisation de ressources ⇒ Dialogue entre agricultures intra et périurbaines	Bonne intégration dans l'environnement urbain Reconnaissance des services pour la communauté (au risque de surestimer leurs fonctions sociales) ⇒ Fixer des objectifs réalistes ⇒ Sensibiliser et former les collectivités et les acteurs du secteur social ⇒ Intégrer les cuisines collectives à l'offre des structures d'action sociale

En conclusion, à la lumière de l'enquête et de la bibliographie (Paddeu, 2015, Graphique 1, Tableau 1), le **tableau 6** compare les démarches de l'agriculture urbaine et des cuisines collectives, et apporte des éléments de réponse à la troisième question de cette étude, qui interroge la pertinence et les perspectives de valorisation d'un couplage entre cuisines collectives et agricultures urbaines, dans l'objectif de lutter contre la précarité alimentaire par la transformation collective de produits frais, locaux et accessibles.

Tableau 6. Synthèse de l'étude comparée de l'agriculture urbaine et des cuisines collectives

	<i>Agriculture urbaine</i>	<i>Points communs</i>	<i>Cuisines collectives</i>
<i>Enjeux</i>	> Dégradation des écosystèmes urbains > Pollution urbaine > Risques sanitaires de l'agriculture intensive	> Impacts de l'alimentation sur la santé humaine et environnementales et les inégalités systémiques (spatiales, socio-économiques...) > Préoccupation des consommateurs pour la qualité, la durabilité et la proximité de l'alimentation, l'accès aux fruits et légumes	> L'alimentation comme variable d'ajustement du budget > Dépendance à l'aide alimentaire > Conditions défavorables à la pratique culinaire (isolement, compétences, temps)
<i>Acteurs</i>	> Associations, collectifs d'habitantes et habitants, structures d'accompagnement social > Initiatives locales portées par et pour les usagers		
<i>Objectifs</i>	> Résilience et autonomie alimentaire locale > Égalité d'accès aux espaces verts, amélioration de la qualité de vie des urbaines et urbains	> Justice spatiale : mise en évidence des inégalités d'accès physique aux ressources alimentaires et aux espaces, impact du milieu urbain sur les populations précaires > Justice sociale : souci de la mixité, de la solidarité et du pouvoir d'agir (autonomie, mise en valeur des compétences, échanges de savoirs, lien social)	> Alternative à l'aide alimentaire et la grande distribution > Adéquation aux besoins nutritionnels et aux préférences alimentaires > Accès à des lieux de convivialité, de bienveillance et inclusion
<i>Freins</i>	> Surreprésentation de personnes déjà sensibilisées, difficultés à mobiliser les publics ciblés > Difficultés d'accès aux ressources (financements, foncier, ressources humaines, équipements) > Manque de visibilité et coordination entre les acteurs existants		
<i>Leviers</i>	> Planification urbaine, politiques d'aménagement des territoires > Patrimoine maraîcher des territoires et des personnes	> Pratiques alternatives, occupation d'espaces vacants (friches, tiers-lieux, cuisines) > Gouvernance partagée, coopération > Éducation populaire, visibilité > Construction d'un réseau local alternatif au modèle agroalimentaire dominant > Stratégie de coordination à l'échelle locale, mobilisation des collectivités territoriales	> Coordination entre acteurs de l'alimentation locale et solidaire > Mobilisation d'infrastructures existantes (restauration collective) > Patrimoine culinaire, savoir-faire situé des habitantes et habitants > Mobilisation de sources d'approvisionnement alternatives

4. Discussion

4.1. Critique des méthodes

4.1.1. Méthodes de bibliographie et d'enquête

La critique principale de la méthode concerne le processus de définition des cuisines collectives. En effet, il est nécessaire de définir un concept pour pouvoir l'étudier. La démarche d'inventaire consistait donc à prédéfinir l'objet de la recherche (les cuisines collectives) afin d'identifier et sélectionner les structures correspondant à cette définition, puis les analyser pour confirmer ou ajuster cette définition. Or en définissant l'objet de l'étude *a priori* (à partir des définitions de la littérature), on commet un premier biais de sélection de l'échantillon, et on court le risque de « laisser passer » des initiatives qui auraient pu être incluses dans l'analyse. Ce constat questionne les critères implicites d'identification des cuisines collectives, autrement dit l'influence de l'angle d'étude de la bibliographie sur mon propre travail. On pourrait notamment envisager de hiérarchiser les critères de recensement, en particulier en rendant obligatoire la notion de lutte contre la précarité alimentaire par l'autonomie et la réduction du coût de l'alimentation. Par ailleurs, l'inventaire et la cartographie proposés ici sont loin d'être exhaustifs, et n'offrent qu'un aperçu partiel du paysage d'initiatives ayant trait à l'alimentation solidaire, durable et locale.

Ensuite, on peut interroger la pertinence de l'échantillon de structures enquêtées. De toute évidence, les structures ayant répondu à ma sollicitation sont déjà bien implantées dans leur environnement, s'auto-définissent en tant que cuisines collectives (et sont donc conscientes des implications de cette appellation), et ont suffisamment d'expérience du terrain pour proposer leurs retours (voire valent comme référence pour les projets naissants). Or cela n'est vraisemblablement pas le cas de toutes les cuisines collectives, dont le fonctionnement est souvent variable, précaire et adaptatif. Ainsi, de nombreuses structures n'ont pas pu accéder à ma requête d'entretien, alors qu'elles auraient eu toute leur place dans cette étude. Inversement, les structures interrogées ont été sélectionnées pour leur diversité, dans l'optique de les classer. Par conséquent, bien que les groupes constitués semblent cohérents, on ne peut estimer leurs « poids » respectifs dans la réalité. Dans tous les cas, on ne peut donc pas affirmer que l'échantillon d'enquêtés soit représentatif de l'ensemble des cuisines collectives du territoire. De plus, on peut souligner le biais géographique qui a fait que la majorité des structures enquêtées (et la totalité des structures visitées) se situent en région parisienne. Enfin, les entretiens semi-directifs qualitatifs induisent le risque d'une mauvaise compréhension des questions de la part des enquêtés, ou des réponses par l'enquêteur. Il s'agit alors d'un biais de transmission ou de retranscription de l'information.

Quant au contenu des entretiens, on peut le compléter par d'autres variables d'intérêt afin d'approfondir l'étude : par exemple, le ratio de produits bruts et transformés utilisés en cuisine, le ratio du temps consacré à la « théorie » (planification, instructions) et à la « pratique », l'impact social et environnemental de l'approvisionnement, ou encore la valeur nutritionnelle précise des plats préparés... Des méthodes plus quantitatives, bien qu'hors de portée dans le cadre de ce stage, pourraient être mobilisées (mesure d'empreinte carbone, analyse de cycle de vie des produits, ou étude de l'état nutritionnel d'une cohorte de personnes sur le long terme). Le choix de ces variables aura également un impact sur la typologie qui pourra en être tirée. Ainsi, le choix de l'échantillon, mais aussi des variables, conditionne la classification des cuisines collectives obtenue par ce type d'étude. On peut également critiquer le mode de traitement des données. En effet, les traitements statistiques de type ACP ou ACM sont plus adaptées à des typologies compréhensives (réalisées à partir de larges échantillons et avec un grand nombre de variables), qu'à de petits échantillons comme celui de cette étude. Cependant, tout en restant vigilant sur l'interprétation de l'ACM, celle-ci a permis de pointer des ressemblances et de confirmer le classement réalisé par regroupements successifs des structures.

Par ailleurs, la typologie consiste à classer l'ensemble des formes de cuisines collectives en catégories ou types, pour en faciliter l'analyse. Cependant, il existe plusieurs façons de constituer ces groupes, qui dépendent des critères que l'on choisit d'étudier, mais aussi du point de vue duquel on se place. Par exemple,

du point de vue des sciences de la santé, il s'agit d'un processus d'alimentation collective permettant de fournir des repas sains aux individus ; si on se place du point de vue des sciences humaines, il s'agit d'un espace d'échange de savoirs, de commensalité, de convivialité, et de solidarité (Cardozo, comm. pers.). Ainsi, ce travail propose une façon d'organiser la diversité des cuisines collectives, tout en sachant qu'il en existe d'autres. De plus, restreindre la définition des cuisines collectives à des groupes de personnes réunies à intervalles réguliers et fixes pour cuisiner des plats du quotidien en grandes quantités dans le but de faire des économies sur leur budget alimentaire pourrait faire oublier un certain nombre de structures. On pourrait donc ouvrir la définition des cuisines collectives à toute structure, lieu, ou groupe de personnes proposant un accès partagé à des équipements de transformation alimentaire ; des formations, animations, ateliers ou temps d'échange visant à acquérir des pratiques de consommation et de transformation alimentaires adéquates, responsables et adaptées aux petits budgets ; une préparation de repas par des volontaires pour elles/eux-mêmes, leurs proches, des convives extérieurs ou des publics ciblés ; sans obligation de remplir tous les critères simultanément (bien que le ciblage des publics en situation de précarité reste une priorité).

D'ailleurs, on peut interroger le fait même d'appliquer la démarche de typologie aux cuisines collectives. En effet, celles-ci sont des dispositifs pluriels, éphémères, fluctuants et protéiformes. À quel point est-il donc pertinent de vouloir les faire « rentrer dans les cases » d'une typologie ? Pourtant, cet exercice permet de mieux s'appropriier le concept des cuisines collectives en dégagant des critères de différenciation parmi les exemples étudiés. Par ailleurs, leur étude permet de constater que les typologies rencontrées dans la bibliographie ont surtout caractérisé les cuisines collectives par le prisme de leurs fonctions sociales, mais que leurs approvisionnements sont moins documentés. Cette étude s'est donc penchée sur la possibilité et la pertinence de différencier des types de cuisines collectives selon leur mode d'approvisionnement. En effet, celui-ci semble être un élément de caractérisation intéressant puisqu'il est conditionné par le fonctionnement d'ensemble de la structure (acteurs porteurs et partenaires, ressources financières, matérielles et humaines, objectifs, missions), et le conditionne en retour. Par exemple, la contrainte budgétaire oblige à hiérarchiser les priorités entre quantité et qualité des aliments, et donc à choisir les sources d'approvisionnement adaptées. De ce fait, la nature des approvisionnements détermine les moyens logistiques à mettre en œuvre, les ressources humaines à mobiliser, la répartition des coûts, mais aussi les types de plats qui pourront être préparés et l'approche de l'alimentation véhiculée par la structure auprès de ses publics.

Cependant, l'approvisionnement ne suffit pas à définir et classer les cuisines collectives. En effet, non seulement celles-ci mobilisent une grande diversité de sources d'approvisionnement, mais elles les combinent entre elles de diverses manières. Ainsi, il existe presque autant de profils d'approvisionnement que de cuisines collectives. Si ce critère permet une compréhension fine et concrète du fonctionnement des cuisines collectives, il n'est pas forcément adapté à la démarche de typologie. À défaut de donner une typologie représentative de la diversité des cuisines collectives, cette analyse permet d'appréhender certains facteurs de réponse aux objectifs de lutte contre la précarité alimentaire et d'accès à une alimentation locale et de qualité. En effet, on constate que les structures les plus à même de mobiliser les publics cibles sont celles pratiquant des techniques « d'aller vers » et conditionnant l'accès aux cuisines par des critères sociaux ou économiques (au risque de « cataloguer » leur action dans le registre de l'aide alimentaire et sociale).

4.1.2. Méthodes d'enquête à Bondy

Avant de partir à la rencontre des acteurs du terrain à Bondy, je me suis interrogée sur ma propre posture en tant que chercheuse et la perception de ma démarche par les différentes personnes que je pourrais rencontrer. En effet, la position de chercheuse auprès de populations en situation de précarité alimentaire n'est pas toujours évidente. Les éléments suivants rendent compte de ce constat (d'après Beaubert, 2021) :

- o **Ce qui « m'intègre » dans le terrain d'étude**

Tout d'abord, le fait de vivre sur place pendant la durée du stage m'a permis d'expérimenter au quotidien les sources d'approvisionnement alimentaire de Bondy Nord. J'ai donc pu aller plus loin que la cartographie des points d'approvisionnement en m'appropriant par la pratique la contrainte liée à l'offre alimentaire du

quartier. De plus, j'ai eu la chance de pouvoir participer activement à la vie associative en contribuant à l'aide aux devoirs au sein de l'association Rayon de Soleil, l'un des partenaires du projet PAM. J'ai ainsi pu avoir des échanges informels avec des habitantes et habitants du quartier, notamment des enfants et leurs parents, en tant qu'habitante de Bondy et non en tant que chercheuse sur le terrain. Enfin, la participation aux activités quotidiennes du Lab3S m'a permis de mieux appréhender les problématiques du territoire, les acteurs impliqués dans les sujets d'alimentation et d'agriculture urbaine, et la place des habitantes et habitants dans ces projets.

o Ce qui « m'exclut » du terrain d'étude

Mon arrivée récente à Bondy et ma connaissance limitée de la Seine-Saint-Denis ne m'ont pas permis de maîtriser immédiatement les enjeux et les paramètres de l'alimentation sur le territoire. De plus, malgré mon « immersion » à Bondy, je n'ai pas fait l'expérience personnelle de la précarité économique, sociale ou alimentaire, et ne peux de ce fait m'identifier ou me comparer aux personnes dont c'est le cas. Ainsi, mon expérience des sources d'approvisionnement à Bondy a été biaisée par le privilège de pouvoir choisir la provenance et la qualité des denrées achetées pour ma propre consommation. Enfin, mon statut de scientifique m'a placée dans une posture d'« étrangère » par rapport au terrain, en créant une discontinuité entre personnes enquêtrices et enquêtées malgré mes efforts pour minimiser cette distance.

En-dehors des freins liés à ma posture sur le terrain, la méthode d'enquête présente également des limites. De nombreux acteurs n'ont pu être interrogés, notamment certaines associations potentiellement organisatrices de distributions alimentaires ou d'ateliers de cuisine à but éducatif ou solidaire. De prochaines enquêtes pourront approfondir l'exploration du tissu associatif bondynois. De plus, je n'ai pas eu accès à tous les lieux mentionnés par mes interlocuteurs et interlocutrices (locaux de la municipalité, intérieur des établissements scolaires, espaces privés...). Enfin, comme cela a déjà été mentionné, les cuisines collectives peuvent prendre la forme de pratiques marginales et informelles entre voisins ou réseaux de connaissances, peu institutionnalisées et de ce fait difficiles à identifier, si ce n'est par des témoignages épars.

4.1.3. Méthodes de suivi du programme « du Potager à la Marmite »

Afin d'améliorer la précision des données recueillies lors des ateliers PAM, il aurait été intéressant d'ajouter des variables quantitatives à la grille d'étude : par exemple, détailler les prix au kilo des fruits et légumes achetés aux différents points d'approvisionnement afin d'estimer les économies effectuées par la mise en commun des achats, compter le nombre de portions emportées par chaque personne et calculer leur contribution aux apports alimentaires journaliers, ou encore estimer la proportion des ingrédients utilisés en cuisine par rapports aux ingrédients achetés. Finalement, la principale difficulté rencontrée pour le recueil des données était la multiplicité des intermédiaires et des acteurs impliqués dans le déroulement des ateliers, qui a conduit à une dispersion de l'information (listes de courses, fiches des recettes, factures des achats...).

4.2. Critique de la littérature scientifique : les cuisines collectives, un phénomène peu documenté par la recherche

Comme on l'a constaté dans les parties précédentes, les définitions et les typologies classiques des cuisines collectives se concentrent principalement sur leurs impacts sociaux, leur rôle structurant dans les communautés de voisinage et leur apport dans la lutte contre l'isolement. En revanche, certains aspects du fonctionnement et des impacts des cuisines collectives sont moins documentés (à ma connaissance du moins, qui n'est évidemment pas exhaustive). Par exemple, les impacts écologiques ou nutritionnels à long terme de l'utilisation des cuisines collectives ont peu été quantifiés. En effet, les études d'impacts se concentrent sur les changements de comportements alimentaires déclarés par les participantes et participants, et sont basées sur des entretiens semi-directifs ou des questionnaires qualitatifs auto-administrés par les enquêtés (Garcia et al., 2016), qui restent de l'ordre de la perception subjective et ne constituent pas des indicateurs précis des quantités

de chaque groupe alimentaire effectivement consommées. De plus, on ne peut affirmer que la participation à une cuisine collective garantit la sécurité alimentaire à long terme des participantes et participants. D'une part, les changements de régimes alimentaires et l'accès à l'alimentation sont des variables difficilement mesurables. Nous ne disposons donc pas actuellement des données permettant de démontrer l'impact des cuisines collectives sur la sécurité alimentaire, qui nécessiteraient de mesurer des indicateurs quantitatifs (nutrition, situation économique) chez un échantillon d'individus sur une période donnée (études longitudinales plutôt que transversales). De plus, rares sont les recherches internationales qui parviennent à démontrer l'effet des programmes alimentaires sur l'état de santé (apports en fibre, pression artérielle diastolique, indice de masse corporelle, etc.) des participantes et participants (Lee et al., 2010 ; Davis et al., 2011). Si les cuisines collectives permettent d'améliorer les compétences culinaires et la vie sociale des personnes, et de faire des économies à la marge sur le budget alimentaire, les recherches ne démontrent pas les impacts des cuisines collectives sur l'état de santé et de précarité des individus. L'enjeu de cette étude était donc de mettre l'accent sur l'approvisionnement, un aspect technique important sur lequel je ne suis pas parvenue à trouver beaucoup d'informations, tout en soulignant les croisements entre les enjeux sociaux, alimentaires, logistiques, politiques, etc. du fonctionnement des cuisines collectives, et comment ceux-ci s'influencent mutuellement.

Enfin, on peut souligner la rareté des outils d'aide à la mise en place et au fonctionnement des cuisines collectives, qui pourraient pourtant capitaliser et transmettre les expériences et les préconisations aux porteurs de projets, autrement dit servir de « mode d'emploi » aux futures cuisines collectives. Les principales ressources disponibles sont les sites web du Réseau des Cuisines Collectives du Québec et des Cuisines de Quartier bruxelloises. En France, on trouve un guide élaboré par la Fédération Française des Banques Alimentaires (FFBA) pour l'organisation d'ateliers cuisine (Banque Alimentaire, 2011), ainsi qu'un outil du CIVAM pour l'évaluation des dispositifs d'alimentation durable et de qualité, mais aucun de ces deux documents n'est spécifique aux cuisines collectives. Ainsi, malgré la volonté actuelle de visibiliser et d'essaimer les cuisines collectives dans d'autres quartiers, ce type de guide reste rare en France, ce qui souligne une difficulté majeure des cuisines collectives : leur caractère protéiforme et souvent informel interdit l'élaboration d'un modèle unique reproductible. Chaque structure doit « réinventer » le concept de cuisine collective à sa manière, ce qui entrave l'essaimage et la visibilité des cuisines collectives auprès des financeurs et des publics, la mutualisation des compétences et des ressources, la capitalisation des expériences... mais favorise la créativité et l'adaptabilité de ces initiatives.

Conclusion

Les cuisines collectives apparaissent à travers cette étude comme des outils d'accès à une alimentation diversifiée et autonome pour les publics en situation de précarité alimentaire, grâce au partage des ressources et à la valorisation des connaissances qu'elles favorisent, par la mise en valeur de pratiques alimentaires positives et réalistes, adaptées aux besoins de ces publics, tout en contournant l'écueil d'une logique d'aide descendante. Les cuisines collectives permettent de se libérer du dogme de l'alimentation saine et des logiques de charité et d'éducation, en mettant en avant les pratiques alimentaires locales d'appoint et d'assemblage (**fig. 36**). La démarche d'inventaire et de typologie a permis de caractériser leur diversité, autant en termes d'acteurs et de fonctionnement, que de sources d'approvisionnement. Bien que les cuisines collectives restent un concept assez rare en France, on trouve une multitude de configurations locales de production, de transformation et de distribution visant à relier les dimensions sociales, sanitaires et environnementales de l'alimentation.

Les principaux freins au fonctionnement et à l'essaimage des cuisines collectives identifiés au cours de cette étude sont l'accès aux ressources financières et matérielles, notamment les équipements de transformation

alimentaire et les moyens logistiques et humains associés, la régularité de la participation, mais aussi l'organisation et l'encadrement des sessions de cuisine. Finalement, le modèle des cuisines collectives québécoises a du mal à trouver sa place dans le paysage alimentaire français. Cela peut s'expliquer par la place importante occupée par l'aide alimentaire, et par le fonctionnement cloisonné des circuits de récupération des surplus de la grande distribution d'une part, et des circuits courts, locaux et de qualité d'autre part. On se retrouve rapidement confronté à la barrière du prix des produits frais issus d'une agriculture durable, qui en limite l'accès pour les populations à bas revenus. Les initiatives locales sont donc souvent contraintes de donner la priorité à la quantité plutôt qu'à la qualité lors du choix de leurs approvisionnements.

La piste du couplage de l'activité de cuisine collective avec la pratique de l'agriculture urbaine ultra locale (jardins partagés) pourrait en partie permettre de répondre à ces enjeux. En effet, l'autoproduction pourrait constituer une source complémentaire d'approvisionnement en produits frais, notamment pour certaines cultures à haute valeur ajoutée difficiles à se procurer dans les circuits classiques (aromates, légumes exotiques). En ce sens, différentes pistes d'action se dégagent de l'enquête : l'identification conjointe des équipements de cuisine et des terrains cultivables dans les quartiers, du contexte et des enjeux du territoire, et des pratiques culinaires des habitantes et habitants. Comme l'a montré le cas d'étude de Bondy, différents acteurs peuvent être sollicités à l'échelle locale : les Maisons de Quartier, le tissu associatif, ou encore la restauration collective. Par ailleurs, le projet PAM a permis de mener une expérimentation multi-acteur et d'ouvrir de nouvelles perspectives tout en démontrant la légitimité et la pertinence de l'action à l'échelle des collectivités territoriales. En effet, la question des cuisines collectives fait écho aux sujets de l'aménagement urbain, du verdissement des quartiers, de l'accès et de la répartition des ressources alimentaires sur le territoire.

Au-delà de l'agriculture intra urbaine, la question du couplage entre production, transformation et distribution alimentaire à destination de publics précaires invite à penser un rapprochement des cuisines collectives avec des filières de production de proximité (agricultures périurbaines en lien avec la ville, circuits courts). En effet, malgré son rôle indispensable dans la mobilisation et la sensibilisation des publics, et dans l'expérimentation de formes alternatives de production alimentaire, l'agriculture urbaine de proximité ne suffit pas à couvrir les besoins des cuisines collectives. Ces dernières pourraient également constituer des relais de distribution de produits de l'agriculture de proximité dans les quartiers. Il s'agit alors de combiner différentes formes et différentes échelles de l'agriculture urbaine pour répondre aux besoins des cuisines collectives.

Il faut cependant relativiser le rôle des cuisines collectives dans la réponse à la précarité alimentaire. En effet, celle-ci est une problématique complexe et multidimensionnelle. Les cuisines collectives restent des initiatives très locales, limitées par le manque de moyens, et qui ne peuvent à elles seules répondre aux besoins des publics confrontés à la précarité alimentaire. On ne peut donc pas attendre des cuisines collectives une solution de long terme à la précarité alimentaire, qui relève de causes structurelles (inégalités socio-économiques, disparités des revenus) qui dépassent le cadre de l'action locale et nécessitent une action politique à plus large échelle (Iacovou et al., 2012 ; Engler-Stringer et Berenbaum, 2005, 2007 ; Tarasuk et Reynolds, 1999). De plus, on peut questionner le niveau d'institutionnalisation approprié aux cuisines collectives, c'est-à-dire l'équilibre entre l'autonomie des initiatives locales et leur dépendance aux institutions.

On peut enfin signaler un point de vigilance vis-à-vis des projets lancés dans les quartiers en faveur d'une alimentation de qualité, portés par des acteurs publics et associatifs : ceux-ci induisent un nouveau rapport avec les circuits de grande distribution, qui consiste à contourner le système du « tout-marché » sans réellement s'y confronter. De plus, on peut voir dans ces modèles de développement alternatifs la construction d'un nouveau segment de marché destiné aux quartiers populaires, qui s'appuie sur la participation bénévole des publics, et ne garantit pas la démocratie du processus de transition alimentaire. Finalement, le morcellement des financements et l'injonction d'un modèle économique autonome ne constitue pas de réelle alternative au marché dominant. Paturel et Ndiaye (2019) préconisent à ce sujet une « démocratie alimentaire s'appuyant sur des espaces délibératifs à l'échelle des territoires de vie, se préoccupant des liens entre les villes et les territoires ruraux », et s'appuyant notamment sur un système de sécurité sociale de l'alimentation garantissant « un accès à une alimentation gratuite et égalitaire, intégrant le souci des générations futures, équitables pour les acteurs du système alimentaire ».

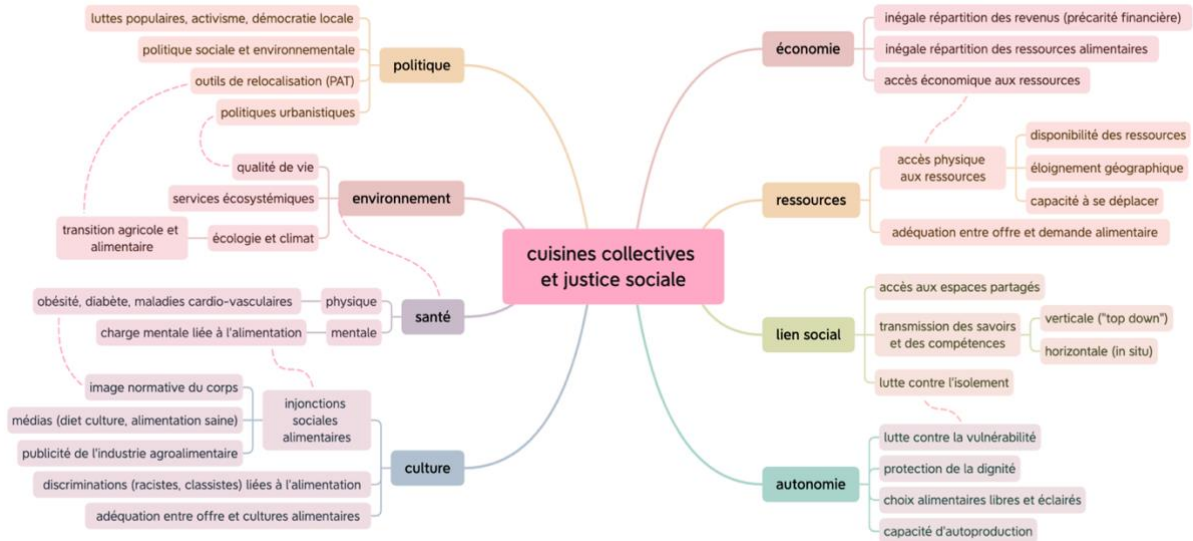


Figure 36. Ouverture de l'étude : les cuisines collectives comme facteur de justice sociale et alimentaire ?

Références bibliographiques

Articles et ouvrages

- ABI SAMRA M., HACHEM F. (1997) – Manger, se nourrir dans la précarité – Dossier annuel 1997, Mission régionale d'information sur l'exclusion Rhône-Alpes Lyon, pp. 59-71
- ABDI H., WILLIAMS L.J. (2010) – Principal Component Analysis – John Wiley and Sons, Inc. WIREs Comp Stat 2: 433–59.
- ADDA J. (1999) – Les consommateurs français et la “vache folle” – Inra Sciences sociales n° 4/99
- ALAIMO K., BEAVERS A.W., CRAWFORD C., HODGES SNYDER E., LITT J.S. (2016) – Amplifying health through community gardens : a framework for advancing multicomponent, behaviorally based neighborhood interventions – Current Environmental Health Reports, 3, 302-3012
- ANDERSON, J. (2017) – Les cuisines collectives dans les communautés urbaines marginales au Pérouin – C. Verschuur, I. Guérin et I. Hillenkamp (dir.) – Genre et économie solidaire, des croisements nécessaires, Cahiers Genre et Développement, n°10, Genève, Paris : L'Harmattan, pp. 351-380
- ARSENAULT-HETU C., AUDET R., BRISEBOIS E. (2018) – Pratiques, intérêts et défis de l'approvisionnement alimentaire : étude de faisabilité sur la mise en place d'un projet de mutualisation pour les organismes solidaires et alternatifs de Montréal – Chaire de recherche de l'Université du Québec à Montréal
- BARBE E. (2021) – Diversité des pratiques et des savoirs culinaires des habitants de Bondy dans un contexte migratoire et de disparités socioéconomiques – Sociétés et Humanités – Université de Paris
- BEAUBERT N. (2021) – Inscription des jardins collectifs et partagés dans le paysage alimentaire bondinois : savoirs, représentations, pratiques culturelles et fonction des jardins – Mémoire de stage – Ingénierie des Espaces Végétalisés Urbains, AgroParisTech, Lab3S
- BESSON R. (2017) – Rôles et limites des tiers-lieux dans la fabrique des villes contemporaines – Territoire en mouvement
- BOGNON S. (2017) – Vers la reterritorialisation du réseau d'approvisionnement alimentaire parisien ? Trois approches de la mobilisation des proximités – Flux, p. 118-128

BUTTORFF C., TRUJILLO A.J., DIEZ-CANSECO F., BERNZBE-ORTIZ A. (2015) – Evaluating consumer preferences for healthy eating from Community Kitchens in low-income urban areas : a discrete choice experiment of Comedores Populares in Peru – *Social Science & Medicine*, n°140

CAILLAVET F. (2002) – Low-Income Households and Healthy Food Consumption in France – *Corela-Inra*

CAILLAVET F., DARMON N., DUBOIS C., GOMY C., PATUREL D., PERIGNON M. (2021) – Vers une sécurité alimentaire durable : enjeux, initiatives et principes directeurs – *Terra Nova*

CAILLAVET F., DARMON N., LHUISSIER A., RÉGNIER F. (2006) – L'alimentation des populations défavorisées en France. Synthèse des travaux dans le domaine économique, sociologique et nutritionnel – ONPES (Observatoire National de la Pauvreté et de l'Exclusion Sociale)

CAILLAVET F., FADHUILE A. (2020) – Inégalités et politiques publiques pour une alimentation durable – INRAE (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement) département Sciences Sociales (EcoSocio), 1/2020, pp.1-4. – 10.22004/ag.econ.303002. hal-02562270

CAILLAVET F., KYUREGHIAN G., NAYGA R. M., FERRANT C., CHAUVIN P. (2015) – Does healthy food access matter in a French urban setting ? – *American Journal of Agricultural Economics*

CAILLAVET F., MOMIC M. (2004) – Une approche de la pauvreté par les budgets alimentaires en France – L'Alimentation comme dimension spécifique de la pauvreté – Étude de la consommation alimentaire des populations défavorisées, Caillavet F. (coord.)

CAVAILLET F., COMBRIS P., PERCHARD S. (2002) – L'alimentation des ménages à bas revenu en France – *Alimentation et précarité*, n° 16, pp. 8-16.

CEREZUELLE D., ROUSTANG G. (2010) – Autoproduction accompagnée, un levier de changement – *Sociologie économique*, Erès

CHAILLOU A. (2011) – La consommation critique. Mouvements pour une alimentation responsable et solidaire. (résumé) – *Revue Projet*

CHAMBOLLE M., COLLIERIE A., DUFOUR A., VERGER P., VOLATIER J.-L. (1999) – Étude de la diversité alimentaire en France – *Cahiers de nutrition et de diététique*, n° 34, p. 362-8.

CHIFFOLEAU Y., DECHANCE J., PERES J. (2020) – Les tiers-lieux nourriciers, engagés pour la transition agroécologique et alimentaire – INRAE (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement)

CHIFFOLEAU Y., PRÉVOST B. (2012) – Les circuits courts, des innovations sociales pour une alimentation durable dans les territoires – *Norois Environnement, Aménagement, Société*, 224.

COMBRIS P. (2006) – Le poids des contraintes économiques dans les choix alimentaires – *Cahiers de nutrition et de diététique*

CULLERTON K., VIDGEN H., GALLEGOS D. (2012) – A review of food literacy interventions targeting disadvantaged young people – *School of Nutrition and Exercise Sciences, Faculty of Health, Queensland University of Technology (Brisbane, Queensland, Australia)*, CRICOS 60213J.

DARROT C., PECQUEUR C., MARIE M., BODIGUEL L. SALEILLES S., BUYCK J., MARGETIC M., DELFOSSE C., HOCHEDÉZ C., GUILLEMIN P., BAYSSE-LAINÉ A., NOËL J., MARÉCHAL G. (2020) – Comprendre les systèmes alimentaires urbains : flux alimentaires, Livret de recherche – *Frugal research - Formes urbaines et gouvernance alimentaire, Pour et sur le développement régional, Terres en Villes*, <https://projetfrugal.fr/wp-content/uploads/2020/11/frugal-livret-recherche-04-ld.pdf> [consulté le 25 mai 2022]

DAVIS J.N., VENTURA E., COOK L.T., GYLLENHAMMER L., GATTO N. (2011) – LA Sprouts : a gardening, nutrition, and cooking intervention for Latino Youth improves diet and reduces obesity (abstract) – *Journal of the American dietetic association*, Volume 111, Issue 8, p.1224-1230

DENZEZ F., JENNI A. (2021) – Ensemble pour mieux se nourrir : enquête sur les projets solidaires et durables pour sortir de la précarité alimentaire – *Domaine du possible – Actes Sud*

DINEROS-PINEDA J. (1992) – Beyond nutrition : empowerment in the Philippines – *International Social Work (SAGE Journal, London, Newbury Park and New Delhi)*, Vol. 35, 203-15.

DOWLER E. (1997) – Budgeting for food on a low income in the UK: the case of lone-parent families – *Food Policy*, n° 22/5, p. 405-17

- DOWLER E., DOBSON B. (1997) – Nutrition and Poverty in Europe : an overview – Proceedings of the Nutrition Society, 56(1A) :51-62
- DUBUISSON-QUELLIER S. (2009) – La consommation engagée, Paris, Les Presses de Sciences Po, coll.
- ENGLER-STRINGER R., BERENBAUM S. (2005) – Collective Kitchens in Canada : a review of the literature (abstract) – Canadian Journal of Dietetic Practice and Research
- ENGLER-STRINGER R., BERENBAUM S. (2007) – Exploring social support through collective kitchen participation in three Canadian cities – Canadian Journal of Community Mental Health, 26(2), 91-105
- ENGLER-STRINGER R., BERENBAUM S. (2007) – Exploring food security with collective kitchens participants in three Canadian cities – Qualitative Health Research, 17(1), 75-84
- FRECHETTE L., FAVREAU L. (1997) – Les cuisines collectives : une intervention au carrefour de l'entraide et du développement local (synthèse) – Rapport du Groupe d'étude et de recherche en intervention sociale – GÉRIS). Hull, Québec : Université du Québec à Hull
- FRECHETTE L., FAVREAU L., 2017, Agriculture urbaine et cuisines collectives : une dynamique à la fois ancienne et nouvelle de sécurité alimentaire dans les communautés locales – Carnets de Louis Favreau, Chaire de Recherche en développement des collectivités (CRDC), <http://louisfavreau.net/carnet/spip.php?article128> [consulté le 5 avril 2022]
- FRECHETTE L., SENECHAL J. (1998) – La cuisine collective : un mode d'intervention familiale et communautaire prometteur axé sur la prévention sociale et le développement local – Comprendre la Famille 1997 : Actes du 4e symposium Québécois de recherche sur la famille – Presses de l'Université de Québec.
- FRIDMAN J., LENTERS L (2013) – K itchen as food hub: Adaptive food systems governance in the City of Toronto (abstract) – Local Environment, 18(5), 543–556.
- FONTE M. (2013) – Food consumption as social practice : solidarity Purchasing Groups in Rome, Italy – Journal of rural studies, Vol 32, p. 230-239
- FOURNIER D., PROVOST M., GOUDREAULT N. (1998) – Pauvreté et autonomie sociale : les cuisines collectives comme stratégie de solidarité. – Rapport de recherche, Montréal : Relais-Femmes.
- FURBER S., QUINE S., JACKSON J., LAWS R., KIRKWOOD D. (2010) – The role of a community kitchen for clients in a socio-economically disadvantaged neighbourhood (abstract) – Health Promotion Journal of Australia, 21(2), 143-145
- FAO (Food and Agriculture Organization) (2010) – Le droit à une alimentation suffisante – Fiche d'information n°34, <https://www.ohchr.org/sites/default/files/Documents/Publications/FactSheet34fr.pdf> [consulté le 12 juin 2022]
- GOJARD S., WEBER F. (1995) – Jardins, jardinage et autoconsommation alimentaire – INRA (Institut National de Recherche pour l'Agriculture et l'Alimentation) Sciences Sociales – Recherches en économie et sociologie rurales, n°2
- GUIGUEN N. (2019) – Une analyse des bénéfices générés par un dispositif couplé de potager - ateliers cuisine dans le cadre de la lutte contre la précarité alimentaire et de la transition écologique
- GUINDON P. (1995) – Les cuisines collectives de Hearst – Reflets : revue d'intervention sociale et communautaire, vol. 1, n° 2, p. 228-231. DOI: 10.7202/026089ar
- GARCIA A.L., REARDO, R., McDONALD M. (2016) – Community Interventions to Improve Cooking Skills and Their Effects on Confidence and Eating Behaviour – Curr Nutr Rep 5, 315–322. Hannabambel Tavern Collective, 2011, Das Volxküchen-Kochbuch, Alibri Verlag, ISBN 978-3-86569-081-4
- IACOVOU M, PATTIESON D.C., TRUBY H. (2012) – Social Health and Nutrition Impacts of Community Kitchens: A systematic review. – Public Health Nutrition 16(3): 535–543.
- INSERM (Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale) (2000) – Obésité. Dépistage et prévention chez l'enfant – Paris
- HERPIN N., MANON N. (1997) – Approvisionnement, menus et obésité dans les foyers les plus pauvres – Économie et statistique, n° 308-309-310, p. 117-8

- HENNCHEN B., PREGERNIG M. (2020) – Organizing joint practices in urban food initiatives - a comparative analysis of gardening, cooking and eating together – Sustainability, Vol.12, Issue 11, DOI: 10.3390/su12114457
- HERBERT J., FLEGO A., GIBBS L., WATERS E., SWINBURN B., REYNOLDS J. (2014) – Wider impacts of a 10-week community cooking skills program – Jamie’s Ministry of Food, Australia – BMC Public Health.14:1161.
- JONES S. (2019) – Le développement du soutien social par les groupes de comme stratégie de promotion de la santé mentale, Mémoire de maîtrise en service social – Université de Laval.
- LACHAPELLE, R. (2000) – Entraide et services de proximité, l’expérience des cuisines collectives. In Lucie Fréchette, Sainte-Foy, Presses de l’Université du Québec, 2000, 185 p. – Nouvelles pratiques sociales, 13(2), 220–223.
- LEE, J. H., McCARTAN J., PALERMO C., et BRYCE A. (2010) – Process evaluation of community kitchens: Results from two Victorian local government areas. – Health Promotion Journal of Australia, 21(3), 183-188
- LE HUSSON F.S., PAGES J. (2017) – Exploratory Multivariate Analysis by Example Using R. – 2nd ed. Boca Raton, Florida: Chapman; Hall/CRC.
- LELOUP H., (2017) – L’agriculture de proximité à Lima, vers un système plus juste productif plus juste pour les producteurs et les consommateurs. – Justice spatiale - Spatial justice, Université Paris Ouest Nanterre La Défense, UMR LAVUE 7218, Laboratoire Mosaïques, 2016, Justice Alimentaire et Agriculture, 9, halshs-01507253
- LES GRENIERS D'ABONDANCE (2020) – Vers la résilience alimentaire : faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires – Yves Michel Eds
- LAVOIE, G. (2012) – Les cuisines collectives au Québec: Mémoires d'une pionnière. – Québec: Collectif Québécois d'Édition Populaire / Commentaire de l’ouvrage par Jean-Claude Ravet, in Relations mai 2013, <https://cjf.qc.ca/revue-relations/publication/article/les-cuisines-collectives> [consulté le 18 avril 2022]
- LEFEVRE S., AUDET R. (2016) – La mise en marché alternative de l’alimentation à Montréal. D’une niche d’innovation à une transition du secteur alimentaire ? – Economie sociale et solidaire : ses écosystèmes
- LENTEN R. (1993) – Cooking Under the Volcanoes: Communal Kitchens in the Southern Peruvian City of Arequipa. – Hispanic American Historical Review
- LITRICO J.B. (2014) – La diffusion des innovations sociales : le cas des cuisines collectives – Queen’s School of Business, Queen’s Université, Kingston, Ontario
- LUNSTRÖM M. (2022) – Political Imaginations of Community Kitchens in Sweden – Critical Sociology
- MACKENDRICK N. (2014) – Foodscape – Sage Journals, Vol. 13, pp. 16-18
- MALASSIS L. (1994) – Nourrir les Hommes : un exposé pour comprendre, un essai pour réfléchir – Flammarion
- MAROVELLI B. (2018) – Cooking and eating together in London : Food sharing initiatives as collective spaces of encounter
- MARQUEZ A. C., GAIGI H., CHARREURE H., BARTHÉLEMY C., DARMON N. (2016) – Les stratégies d’approvisionnement d’habitants de quartiers pauvres et excentrés. – La santé en action, INPES (Institut National de Prévention et d’éducation pour la Santé), 435, pp.60-61. hal-01594791
- MARTIN P., CONSALÈS J.N., SCHEROMM P., MARCHAND P., GHESTEM F., DARMON N. (2017) – Community gardening in poor neighborhoods in France : a way to re-think food practices ? – Appetite, 2017, n°116, p.589-598.
- MAYER, K. A. (2014) – Social support provision and related facilitators and barriers in a community kitchen. – Doctoral dissertation, University of Washington, Washington.
- MONGRAIN M. (1997) – Cuisines collectives : modèle alternatif d'organisation sociale et économique – Reflets : revue ontarioise d'intervention sociale et communautaire, Vol. 1(3), pp.80-100.
- MUNDEL E., CHAPMAN G.E. (2010) – A decolonizing approach to health promotion in Canada: the case of the Urban Aboriginal Community Kitchen Garden Project – Health Promotion International, Volume 25, Issue 2, June 2010, Pages 166–173

- NICHELE V. (2003) – Health information and food demand in France – Chern W.S. and Rickertsen K. (eds), Health, Nutrition and Food Demand, Cabi Publishing
- PADDEU F. (2015) – D’un mouvement à l’autre : des luttes contestataires de justice environnementale aux pratiques alternatives de justice alimentaire ? – JSSJ (Justice Spatiale / Spatial Justice), 9/2016, http://www.jssj.org/wp-content/uploads/2016/01/JSSJ9_03_FR.pdf [consulté le 3 juillet 2022]
- PANNETON, A. (2014) – Avec le dos de la cuillère ? Cuisines collectives, empowerment et citoyenneté. – Mémoire de maîtrise, Université du Québec à Montréal. <https://archipel.uqam.ca/6723/1/M13427.pdf> [consulté le 15 avril 2022]
- PARENT A.A. (2001) – Contribution à l’étude du lien social : pour une lecture anthropologique de la cuisine collective, Mémoire de maîtrise, Université de Laval, <https://www.collectionscanada.gc.ca/obj/s4/f2/dsk3/ftp04/MQ60740.pdf> [consulté le 2 avril 2022]
- PATUREL D. (2019) – Le Pater-nariat ou la modernisation de l’aide alimentaire – Démocratie alimentaire : de quoi parle-t-on ?, Chaire UNESCO – Alimentations du monde, Les Chroniques « Démocratie alimentaire » - Volet 2, <https://www.chaireunesco-adm.com/Le-Pater-nariat-ou-la-modernisation-de-l-aide-alimentaire> [consulté le 19 mai 2022]
- PATUREL D., NDIAYE P. (2019) – Démocratie alimentaire : de quoi parle-t-on ? – Chaire UNESCO – Alimentations du monde, Les Chroniques « Démocratie alimentaire » - Volet 1, <https://www.chaireunesco-adm.com/Democratie-alimentaire-de-quoi-parle-t-on> [consulté le 19 mai 2022]
- PATUREL D., SOULARD C.T., VONTHRON S. (2019) – Diagnostiquer la précarité alimentaire à une échelle locale – Chaire UNESCO – Alimentations du monde, So What ? – Policy Brief n°10 – hal-02791682,
- PAULSON T.L. (2015) – The experience of food (in)security of collective kitchen participants in a changing food environment – Saskatoon, University of Saskatchewan
- RACINE S., ST-ONGE M. (2000) – Les cuisines collectives: une voie vers la promotion de la santé mentale. *Revue canadienne de santé mentale communautaire*, 19(1), 37-62
- RAM E.R., HOLKAR V.M. (1978) – A community kitchen in the Kamanves slum, India
- RASTOIN J.L., GHERSI G. (2010) – Le Système alimentaire mondial : concept et méthodes, analyse et dynamiques, Editions Quae
- REBITSKI J., STONEHAM J., GOMES SM., CROSBY LE., MITCHELL MJ. (2019) – Impact of a Community Cooking Program on Self-Efficacy and Usage of Healthy Foods – *Journal of Education Nutrition and Behavior*, Vol 51, Issue 7, p. S64-S65
- RECCHIA D., PERIGNON M., ROLLET P., VONTHRON S., PERRIN C., THARREY M., DARMON N., RÉGNIER F., 2003, Obésité en France et aux États-Unis 1970-2000 : différences et invariants spatio-temporels, document de travail Inra-Corela.
- SCHERER P. (2018) – La solidarité alimentaire en circuits courts : un vecteur d’émancipation ? – Recherche action solidarité alimentaire-LERIS & Secours Populaire Occitanie
- SCHROEDER K. (2006) – A Feminist Examination of Community Kitchens in Peru and Bolivia. – *Gender, Place and Culture* 13(6): 663–668.
- SPROESSER G., RUBY M.B., ARBIT N. (2019) – Understanding traditional and modern eating: the TEP10 framework – *BMC Public Health*19, 1606.
- SPENCE F., et VAN TEIJLINGEN E. R. (2005) – A qualitative evaluation of community-based cooking classes in Northeast Scotland. – *International Journal of Health Promotion and Education*
- TARASUK V., et REYNOLDS R. (1999) – A qualitative study of community kitchens as a response to income-related food insecurity. – *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, (abstract)
- TAVERNIER B. (2019) – Vrac : ensemble, on achète mieux ! – *Informations Sociales* n°199, p.80-84
- THARREY M. et al., (2020) – Improving lifestyles sustainability through community gardening : results and lessons learnt from the JArDinS quasi-experimental study, in *BMC Public Health*, 20:1798.
- THARREY M., DARMON N. (2021) – Les Jardins partagés peuvent-ils promouvoir des modes de vie plus durables ? – *So What ?*, Policy brief n°13, Chaine UNESCO – Alimentations du monde

TRUGLIA L. (2020) – Étude des savoirs et pratiques culinaires des habitants de Bondy et évaluation de la pertinence à mettre en place une filière de production de fruits et légumes notamment « exotiques » dans et pour la ville, Mémoire de stage – Ingénierie des Espaces Végétalisés Urbains, AgroParisTech, Chaire Agricultures Urbaines, VetAgroSup, Lab3S

VONTHRON S. (2019) – Une géographie des paysages alimentaires urbains : relations entre pratiques spatiales d’approvisionnement alimentaire des habitants et environnement urbain. – École-chercheur ”Systèmes Alimentaires et Villes: interactions, innovations et leviers pour la durabilité”, Juvignac, France. hal-02791744

Rapports et synthèses

ANSA (Agence nouvelle des solidarités actives) (2018) – ALIM’ACTIV, Rubrique 3 : Mener un diagnostic partagé de la précarité alimentaire, Outil 16 – Questionnaire aux acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire, <https://www.solidarites-actives.com/fr/node/348> [consulté le 12 juin 2022]

ANSA (2019) – Projet Alim’Activ : agir contre la précarité alimentaire par la coordination territoriale, Diagnostic Aide alimentaire et coordination sur 3 Établissements Publics Territoriaux d’Ile de France (Paris Ouest, Boucle Nord de Seine, Plaine Commune),

ANSA (2021) – Projet Alim’Activ – Enjeux d’approvisionnement dans l’aide alimentaire, https://www.solidarites-actives.com/sites/default/files/2021-04/4_Synthese [consulté le 2 juin 2022]

ANSA (2021) – Projet Alim’Activ – Optimiser la logistique (Fiche pratique), https://www.solidarites-actives.com/sites/default/files/2021-04/28_Pratique_Optimiser_Logistique_0.pdf [consulté le 2 juin 2022]

ANSA (2021) – Projet Alim’Activ – Quelles options pour quel public ? – Rubrique 3-13. Fiche de synthèse, <https://www.solidarites-actives.com/sites/default/files/2021-04/13> [consulté le 2 juin 2022]

ANSES (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l’Alimentation, de l’Environnement et du Travail) (2017) – INCA 3 : Évolution des habitudes et modes de consommation, de nouveaux enjeux en matière de sécurité sanitaire et de nutrition

AUBRY C. (2022) – Les 100 lieux nourriciers : livre blanc pour une alimentation saine, durable et solidaire ! – Retour sur le projet « Les 100 lieux nourriciers » : constats, enseignements et pistes d’action – AFAUP, Chaire Agricultures Urbaines, Emmaüs France, AgroParisTech, Si t’es Jardin, CNLRQ, Les Petits Débrouillards, Assemblée, Virtuelle

BANQUE ALIMENTAIRE (2011) – Guide des bonnes pratiques d’hygiène alimentaire de la distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs, https://www.banquealimentaire.org/sites/default/files/2018-08/gph_20115943_0001_p000.pdf [consulté le 5 mai 2022]

BRISEBOIS E. (2017) – Répertoire des initiatives alternatives du système agroalimentaire montréalais – Chaire de Recherche sur la Transition Ecologique, UQAM <https://chairetransition.initiatives-alternatives.pdf> [consulté le 13 avril 2022]

CIVAM (Centres d’Initiatives pour Valoriser l’Agriculture et le milieu Rural) – L’Autodiagnostic, projet Accessible : initiatives pour accès à l’alimentation durable et de qualité pour tous

DARMON N., DUBOIS C., GAIGI H. (2021) – Opti’Courses, Faire ses courses alimentaires avec un petit budget – Outil 01a – Carnet des approvisionnements alimentaires, dans Chaire Unesco – Alimentations du Monde, https://www.chaireunesco-adm.com/IMG/pdf/01_opticourse_outil_o1_carnetappro.pdf [consulté le 27 mai 2022]

FEDERATION FRANÇAISE DES BANQUES ALIMENTAIRES (2011) – Les ateliers cuisine par le menu, Guide pratique.

IPES FOOD (International Panel of Experts on Sustainable Food Systems) (2021) – Le Covid-19 et la crise dans les systèmes alimentaires : symptômes, causes et solutions potentielles – Communiqué, https://www.ipes-food.org/_img/upload/ [consulté le 3 juin 2022]

KRAMER D.M., FERGUSON R., REYNOLDS J. (2019) – Une consommation durable pour tous : améliorer l’accessibilité des aliments produits de manière durable au Canada – Rapport de recherche du Réseau pour une alimentation durable (RAD) <https://foodsecurecanada.orgconsommation> [consulté le 21 avril 2022]

LAB3S (2021) – Diagnostic alimentaire de la Seine-Saint-Denis

LAGRANGE D. (2011) – Travail de synthèse : Expériences et perspectives de développement de l’accès des populations précaires à une alimentation responsable et de qualité – Bleue Comme une Orange, <http://www.delagrainealassiette.fr/alimentation/Alimentation> [consulté le 6 avril 2022]

LANCIANO E., SALEILLES S., MONTEGU D. (2018) – Outil d’autodiagnostic des pratiques d’accès à l’alimentation de qualité pour tous : note de présentation, projet Frugal <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02457627/document> [consulté le 15 juin 2022]

LE LABO DE L’ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE (2020) – Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l’accès de tous à une alimentation de qualité, <https://www.lelabo-ess.org/system/files/2021-01/2020.11.1> [consulté le 14 mars 2022]

LE MORVAN F., WANECQ T. (2019) – Lutte contre la précarité alimentaire – Évolution du soutien public à une politique sociale, agricole et de santé publique – Rapport IGAS n°2019-069R

LE ROUX R., NINACS W.A., RACINE S. (2000) – L’empowerment et l’action des Cuisines Collectives des Bois-Francs – Passerelles Québec, https://www.passerelles.quebec/racine_cle_cuisines_collectives_2000.pdf [consulté le 25 mars 2022]

LAVOREL P., TOMÉ BACCHI N. (2022) – Tiers-lieux alimentaires à destination des personnes hébergées à l’hôtel – Pôle Delta du Samu social de Paris, Samu social de Paris et AgroParisTech

MAUVAIS F., TERRASSON L., GRAVIS J. (2022) – Mobiliser la restauration collective pour les personnes en situation de précarité : Retours d’expériences et enseignements de la crise sanitaire – Agence Nouvelle des Solidarités Actives (ANSA) & Cantines Responsables

MARESCOT C. (2020) – Transformation de fruits et légumes issus de l’agriculture urbaine et locale par et pour des populations vulnérables

PATUREL D., DEMARQUE F. (2011) – Approvisionnement local pour les Restaurants du Cœur de l’Hérault. – Rapport Technique – Restos du Cœur. hal-02806604

POISSON D. (2008) – L’alimentation des populations modestes et défavorisées, État des lieux dans un contexte de pouvoir d’achat difficile. <https://www.lemangeur-ocha.com/> [consulté le 14 mai 2022]

ROBICHAUD C. et CARRIER A. (2008) – La réalité des cuisines collectives à Laval : une enquête sur leur fonctionnement et leurs défis. – Laval, Québec : Agence de la santé et des services sociaux de Laval <https://numerique.banq.qc.ca/patrimoine/details/52327/2096518> [consulté le 26 mars 2022]

RAMEL M. et al (2014) – Se nourrir lorsqu’on est pauvre, Analyse et ressenti de personnes en situation de précarité – Revue Quart Monde, Dossiers et Documents, Vol. 25

ROUILLE D’ORFEUIL H., DUPRAZ S., BLINO G. (2018) – La lutte contre la précarité alimentaire : 60 initiatives locales pour une alimentation solidaire – Journal RESOLIS n°19

RALAMBOTIANA M., KOSCHMIEDER A., LAUTIER A. (2020) – Transformation des produits de l’agriculture urbaine et locale par et pour les populations vulnérables : vers des cuisines collectives ? – Projet ingénieur AgroParisTech, Chaire Agricultures Urbaines

RESEAU COCAGNE (2019) – Droit à l’alimentation pour tous ! Des lieux pour construire la démocratie sociale, <http://www.reseaucocagne.asso.fr/wp-content/uploads/2019/> [consulté le 1 juin 2022]

TERRES DE LORRAINE, ATD QUART MONDE (2019) – Charte pour un accès digne et durable de tous à une alimentation de qualité, de toutes les qualités, <http://www.terresdelorraine.org/> [consulté le 12 mai 2022]

VERVILLE-LEGARE M., GALLANI A., BRISEBOIS É., AUDET R., LEFEVRE S.A., SCHERER K. et MERCILLE G. (2019) – Sommaire de la première phase de l’étude « Bien manger dans mon quartier ». – Contributions de la Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique, n°7.

VOGHEL ROBERT M.-È. (2016) – Portrait de l’approvisionnement des initiatives alimentaires alternatives. [https://bel.uqtr.ca/id/eprint/3263/1/Portrait de l'approvisionnement](https://bel.uqtr.ca/id/eprint/3263/1/Portrait_de_l'approvisionnement) (Synthèse du rapport <https://vivreenville.org/media/571427/MEVoghel.pdf>) [consulté le 29 mars 2022]

Sites internet

ANDROIDINFOS, GABONNEWS, (2021) La tontine alimentaire, un phénomène grandissant, <https://www.m.gabonews.com/fr/5/societe/article/gabon-androidinfos-tontine-alimentaire-un>

BAZIRE F., LEBOUTEILLER E., 2019, La Marmite - Une société civile d'alimentation, in Les Amie et Amis de la Commune de Paris 1871, <https://www.commune1871.org/la-marmite-une-societe-civile>

Coopérative des Tiers-Lieux et Région Nouvelle-Aquitaine, 2020, Les Tiers-lieux nourriciers, vers un autre modèle agricole et alimentaire, https://rencontres.tierslieux.net/NoteTravail_AgricultureAlimentation.pdf

Cuisines de Quartier, <https://cuisinesdequartier.be/>

Département Seine-Saint-Denis, 2020, Restauration scolaire : 34 000 repas produits chaque jour, <https://seinesaintdenis.fr/Restauration-scolaire-34-000-repas-produits-chaque-jour>

DIABATÉ S., 2021, La nourriture de la tontine, in Afribone, <https://www.la-nourriture-de-la-tontine/>

DIHAL, 28 projets sélectionnés pour favoriser l'accès à l'alimentation des personnes hébergées à l'hôtel, https://www.drihl.ile-de-france.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/aap_tiers-lieux.pdf

Economie.gouv, 2022, Titres-restaurants : 5 informations à connaître, <https://www.economie.gouv.fr/entreprises/titres-restaurant>

Food not Bombs (page web) https://foodnotbombs.net/new_site/story.php

France Tiers Lieux, <https://francetierslieux.fr/>

Frimousses de Créateurs, 2017, Volxkuche, <https://www.frimoussesdecreateurs.fr/volxkuche/>

Kamloops this week staff, 2019, Reflecting on three decades of food security in Kamloops, in Kamloops this week 29 avril 2019, <https://www.kamloopsthisweek.com/community/>

KOUM A., 2021, Présentation concept tontine nourriture, in KIPPOUR MEDIA (YouTube), https://www.youtube.com/watch?v=WM87eaCO_Gc

La Mule du Pape, 2020, Les Cantines populaires, atout indispensable au sein des luttes, <https://www.lamuledupape.com/2020/09/01/les-cantines-populaires-atout-indispensable-au-sein-des-luttes/>

LE LABO DE L'ESS, Précarité alimentaire, <https://www.lelabo-ess.org/precarite-alimentaire>

Les Dodos, 2019, Cantines et autonomie : notes après le festival des cantines autogérées à la Parole Errante, <https://lesdodos.org.wordpress.com/2019/11/19/cantines-et-autonomie-notes>

Paris-luttes.info, 2021, La cantine des gilets jaunes de Montreuil vous invite !, <https://paris-luttes.info/la-cantine-des-gilets-jaunes-de-14811>

Préfecture d'Île de France, 2021, France Relance : 28 projets franciliens de tiers-lieux alimentaires subventionnés, <https://www.prefectures-regions.gouv.fr/ile-de-france/Region-et-institutions/L-action-de-l-Etat/Hebergement-et-Logement/France-Relance-28-projets-franciliens-de-tiers-lieux-alimentaires->

Radio-Canada, 2022, Entrevue avec Johanne Lavallée des Cuisines collectives Bouchée Double, <https://ici.radio-canada.ca/cuisiner-groupe>

RCCQ, 2021, Accès universel à une offre alimentaire de qualité : offre, besoins et collaborations intersectorielles, <https://www.rccq.org/fr/acces-universel-a-une-offre-alimentaire-de-qualite>

RCCQ, 2021, Saine alimentation : oui, mais..., in Actualités > Blogue > Publications <https://www.rccq.org/fr/saine-alimentation-oui-mais/>

Tontine8, 2014, La tontine africaine : qu'est-ce que c'est, <http://www.tontine8.com/actualite/>

TRANSITIONHAUS, VolXküche – Küche für alle !, <https://transition-bayreuth.de/vokue/>

UNITERRES, 2017, Avise : portail de développement de l'économie sociale et solidaire, <https://www.avise.org/portraits/uniterres>

Ville de Bondy, Annuaire des associations, en ligne : Vivre à Bondy > Vie Associative <https://www.ville-bondy.fr/vivre-a-bondy/vie-associative/annuaire-des-association/>

Ville de Bondy, Camille Claudel l'école du 21^è siècle <https://www.ville-bondy.fr/projet/camille-claudel>

Wikipedia, Food not Bombs, https://fr.wikipedia.org/wiki/Food_Not_Bombs

Wikipedia, 2020, Volxküche, <https://fr.wikipedia.org/wiki/Volxk%C3%BCche>

Annexes

Annexe 1. Liste des contacts et des entretiens

4 mai	Vanessa Cardozo	Universités de Paris et Lima	sur place
17 mai	Agnès Janssen	Vergers Urbains	visio
17 mai	Alain Salle	Les Petites Cantines	visio
18 mai	Odile Brousse	Le Comptoir des Alouettes	visio
18 mai	Dialika Diakité & Morgan Herbeth	Le Palais de la Femme	visio
23 mai	Manon Poirier	Au Son des Casseroles	téléphone
30 mai	Isabelle Laffargue & Lahcène Otmani	Service Vie Associative de la mairie de Bondy	sur place
31 mai	Hélène Tavera	Quartier Libre / Collectif 4C	sur place
31 mai	Julie Lequin	Les Râteleurs	visio
1 juin		Réunion de coordination des cuisines partagées de Paris	sur place
15 juin	Séverine Coutaud	La Butinerie	sur place
23 juin	Marion Meekel	La Commune Libre d'Aligre	sur place
28 juin	Lucas Jothy	RefugeeFood	visio
20 septembre	Azwaw Menamara	Service restauration collective département de Seine Saint-Denis	téléphone

Annexe 2. Présentation des structures enquêtées

<u>Nom</u>	<u>Lieu</u>	<u>Description</u>	<u>Entretien</u>
Au son des casseroles (ASC)	Nantes	Cuisine collective associative d'inspiration québécoise désormais à l'arrêt faute de locaux et de ressources humaines et logistiques.	Téléphone
Les Petites Cantines Paris (PCP)	Paris	Antenne parisienne d'un réseau de cantines collectives : les repas sont élaborés et cuisinés par des bénévoles / adhérents et servis à prix libre dans la salle du restaurant.	Téléphone
Le Comptoir aux Alouettes (CA)	Nantes	Épicerie associative dont certains adhérents se réunissent régulièrement pour des sessions de cuisine suivies d'un repas partagé avec les habitantes et habitants du quartier et les personnes isolées.	Visio
Quartier Libre (QL)	Paris	Cuisine collective mise à disposition des familles logées en hôtels sociaux + cuisine professionnelle louée à des professionnels en démarrage d'activité + café-restaurant + distributions de paniers alimentaires.	Présentiel
Le Palais de la Femme (PF)	Paris	Cuisines du CHRS Palais de la Femme mises à disposition des résidents et des familles logées en hôtels sociaux dans un rayon de 15min à pieds pour préparer les repas du quotidien.	Visio + présentiel
Vergers Urbains (VU)	Paris	Association d'agriculture/végétalisation urbaine qui se lance dans des projets de tiers-lieux nourriciers comprenant des cuisines communautaires, des ateliers cuisine, des ateliers de transformation, et un futur restaurant solidaire.	Visio
Les Râteleurs (LR)	Ste Foy la Grande	Tiers-lieu nourricier associatif menant des actions disséminées en pays Foyen autour de l'alimentation locale, durable et solidaire (cuisine de rue, ateliers cuisine) + projet de lieu multifonctionnel comprenant une cuisine collective.	Visio
La Butinerie (LB)	Pantin	Tiers-lieu sous forme de SCIC (société coopérative d'intérêt collectif) comprenant une cantine solidaire, un café à prix libre, un jardin et un magasin Biocoop dont la cantine récupère et transforme les invendus.	Présentiel
La Commune Libre d'Aligre (CLA)	Paris	Café associatif militant, lieu de débat et d'éducation populaire, offrant la possibilité pour des associations de proposer, préparer et animer un repas collectif et des événements culturels.	Présentiel
Refugeefood (RF)	Paris	Foyer pour personnes réfugiées avec une cuisine centrale employant des salariés en insertion. La cuisine a également une activité de traiteur en entreprise et prépare des repas chauds pour les distributions d'aide alimentaire + Projet de cuisine partagée et d'ateliers cuisine pour les personnes hébergées.	Visio
ELLSA (E)	Achères	Épicerie solidaire associative proposant des ateliers cuisine réguliers animés par des adhérents, ainsi que des ateliers de jardinage sur la ferme urbaine cultivée en permaculture.	Présentiel

Annexe 3. Grille d'entretien semi-directif

Consentement pour enregistrer : oui / non

I. Caractérisation de la structure

- Activités principales de la structure / À quels besoins / objectifs répond-elle ?
- Porteur(s) du projet :
- Partenaires / financeurs :
- Statut juridique :
- Territoire d'action de la structure / contexte socio-démographique :
- Ressources humaines (structure entière / cuisine) :
- Comment définissez-vous votre activité ? S'agit-il d'une cuisine collective ? Qu'est-ce que cela signifie pour vous ?
- Cherchez-vous à promouvoir une alimentation de qualité ? Qu'est-ce que cela signifie pour vous ?
- Comment / pourquoi est né le projet de la cuisine et quelle place occupe-t-il au sein de la structure (principale / complémentaire) ? Que lui apporte-t-il (plus-value) ?
- Caractéristiques du lieu de cuisine (*Local, Surface, Équipements, Capacité, Contrat d'occupation*)
- Comment se déroule l'activité de cuisine ?
 - o *Étapes (planification, approvisionnement, transport, stockage, préparation, partage, distribution...)*
 - o *Types de transformation*
 - o *Animation / encadrement*
 - o *Fréquence de fonctionnement*
- Nombre de participant.e.s (*en moyenne, Réguliers / nouveaux, Nombre idéal*)
- Profil des publics (*Âge, Composition familiale, Situation professionnelle / de logement*)
- Modalités d'accès à la cuisine et aux repas ? (*Inscription, Critères socio-économiques, Participation aux activités (récolte denrées, préparation repas...), Contribution financière, Sans condition*)
- Comment la structure construit-elle son modèle économique ? Quelle est la part du budget total consacrée à l'activité de cuisine ? (*Cotisations, Vente, Animations payantes, subventions*)
Quel est le coût de revient d'un repas pour la structure / pour les participant.e.s ?
- Quelles sont selon vous les motivations principales des participant.e.s ?
- Les participant.e.s sont-ils en dépendance alimentaire vis-à-vis de la structure ? Quelle est la part de leur alimentation assurée par les repas préparés à la cuisine ?
- Quelle est la gouvernance de la structure et quelle est la place des participant.e.s ? Quels sont les degrés et les formes d'implication / mobilisation / autonomie des publics ? (*Co-construction en amont Consultation, Participation au fonctionnement, Bénévolat / services...*)
- Les sessions sont-elles pensées pour que les participant.e.s puissent reproduire les recettes ? La structure dispose-t-elle d'un réseau de partage d'informations ? (*recueil de recettes, conseils, ressources, contacts...*)
- Cherchez-vous à sensibiliser les participant.e.s à des sujets en lien avec l'alimentation ?
- Recueillez-vous le retour des participant.e.s ? Comment ? Les participant.e.s sont-ils satisfait.e.s par le fonctionnement et la gouvernance de la structure ?
(*Accessibilité, Activités proposées, Partage du lieu de cuisine, des repas et des connaissances, Inclusion*)
- La participation à la cuisine a-t-elle un impact sur les pratiques alimentaires des publics ?
- Quelles difficultés avez-vous rencontré / rencontrez-vous dans le fonctionnement de la cuisine, et comment y faites-vous face ? (*Financement, investissement, conflits, locaux inadaptés, normes d'hygiène, participation, manque de mixité, respect des règles, organisation / logistique*)
- Quels sont, selon vous, les facteurs de réussite du projet ?
- Avez-vous déjà observé des changements au sein de la structure ces dernières années ? Quels ont été les impacts du Covid ? Des changements sont-ils prévus ou souhaités pour les prochaines années ?

II. Les denrées et l'approvisionnement

- L'approvisionnement a-t-il été pensé en amont du projet de cuisine collective ?
- Quelles sont les sources d'approvisionnement actuelles de la structure ? Pour quels produits ?

(Produits du FEAD, Aide alimentaire, Dons d'entreprises, Collecte de dons individuels, Ramasse d'invendus grandes et moyennes surfaces / marchés, Surplus agricoles, Intermédiaires de l'aide alimentaire, Producteurs locaux / en circuit court, Autoproduction, Achat par la structure / les participant.e.s...)

- Quels sont les (3 ou 4) principaux critères de choix lors de l'approvisionnement ?
(Prix, logistique, Origine locale, en circuit court, saisonnalité, Traçabilité, Qualité gustative / nutritionnelle, Label, aspect / packaging, Confiance (valeur sociale), Rareté / « exotisme », conditions de travail...)
- La structure est-elle en lien avec des acteurs de l'agriculture de proximité ?
(AMAP / paniers solidaires, Groupement d'achat, Marché de producteurs locaux, Chantiers d'insertion par le maraîchage, Vente directe / cueillette à la ferme)
- Quelles sont les modalités d'approvisionnement pour chacun des fournisseurs ? *(contrat, fréquence)*
- Comment se déroulent les commandes et la collecte des denrées ?
(Qui s'en charge ? Quand ? Transport (Livraison, véhicules de location / personnels / des participant.e.s) Entreposage / stockage / réfrigération...)
- La structure réalise-t-elle une mutualise-t-elle ses ressources / approvisionnements / locaux / moyens... avec d'autres structures ? Si non, serait-elle intéressée pour le faire ? Pourquoi ? *(Diminuer prix d'achat des denrées / coût de main d'œuvre, Partage des risques financiers : sanitaires, lien de confiance avec les fournisseurs), Optimiser les ressources matérielles, Améliorer qualité / variété / diversité des produits, S'approvisionner en circuit court, Gérer les déchets)*
- Quel est le volume total de denrées brassés par la structure ?
- Comment gérez-vous les déchets alimentaires ?
- Les sources d'approvisionnement sont-elles satisfaisantes pour vous ? Les participant.e.s sont-ils sensibles aux mêmes critères ? *(Accessibilité physique / économique, rapport qualité/prix, quantité, Quantité, Diversité / variété, Acceptabilité par les participant.e.s, Cohérence avec les besoins / attentes des publics, Adaptation au fonctionnement et aux équipements de la cuisine)*
- Quels sont les aliments qui sont fréquemment manquants ? En surplus ?
- Quelles sont les difficultés rencontrées dans l'approvisionnement ? Quelles ressources matérielles / hum / financières supplémentaires permettraient d'améliorer l'approvisionnement ?
- Envisagez-vous de nouveaux approvisionnements ?

III. Place de l'autoproduction / agriculture urbaine et lien avec d'autres cuisines collectives

- La structure dispose-t-elle de son propre jardin collectif ?
 - o Si oui : statut, lieu, surface, production, fonctionnement ?
 - o Si non, quel serait l'intérêt de la structure et des participant.e.s pour l'autoproduction ?
 - o Quels seraient les freins à sa mise en place ? *(Réglementaires, Fonciers, Financiers, ressources humaines)*
- Une activité d'autoproduction / agriculture urbaine est-elle présente dans l'environnement de la structure ?
(Jardins potagers privés / en pied d'immeuble, Jardins partagés / familiaux, Ferme urbaine, Friche cultivée)
- Y a-t-il des espaces cultivables disponibles à proximité de la structure ?
- Connaissez-vous d'autres cuisines collectives sur le territoire ? Êtes-vous en relation ?
- Pensez-vous qu'il faudrait plus de partenariats entre acteurs pour essaimer les cuisines collectives sur le territoire ? Si oui, de quels types ? *(coopération / collaboration / mutualisation)*
Sur quel(s) sujet(s) travailleriez-vous en priorité ?

Conclusion

- Des points supplémentaires que vous souhaiteriez aborder ?
- Des attentes vis-à-vis de mon étude ? Intérêt pour un retour ?
- Parcours l'enquêté.e : *poste / missions au sein de la structure ? depuis combien de temps ?*

D'après : ANSA (2018, 2021) ; Marescot (2020), Annexe 8 ; CIVAM ; Ralambotiana et al. (2020) ; Arsenault-Hetu et al. (2018)

Annexe 4. Fiche de suivi d'approvisionnement des ateliers cuisine « du Potager à la Marmite »

Date : _____ Cuisine : MQB <input type="checkbox"/> La Marmite <input type="checkbox"/> Groupe : Lab3S <input type="checkbox"/> La Marmite <input type="checkbox"/> MQB <input type="checkbox"/> Rayons De Soleil <input type="checkbox"/>	Recette réalisée : _____ Nombre de participant.e.s : _____ Nombre de portions prévues : ____ Nombre de portions réalisées : ____ Partage du repas : sur place <input type="checkbox"/> à emporter <input type="checkbox"/>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ingrédient	Quantité	Prix	Date	Responsable	Source ¹	Critère de choix ²	Utilisation ³	Commentaire ⁴
...

¹ Exemples : marché, grande et moyenne surface, épicerie, magasin spécialisé, invendus, aide alimentaire, jardin Lab3S, autre (préciser)...

² Exemples : prix, saisonnalité, provenance, label, confiance, qualité gustative / nutritive, aspect / emballage, rareté / « exotisme », praticité...

³ Entièrement utilisé / En partie utilisé / Pas utilisé (préciser gestion : distribution, conservation, poubelle...)

⁴ Exemples : denrée introuvable, quantités sous- ou surévaluées, appréciation des participant.e.s...
(d'après Darmon et al., 2021)

Annexe 5. Fiche de suivi des ateliers « du Potager à la Marmite » au Jardin de la Noue Caillet

Animation : Sandrine De Carlo (Lab3S)

Date	Groupe	Espèce	Bac/parcelle	Semis et plantations	Récolte	Utilisation en cuisine
6.04	MQB	persil, basilic		oui	non	non
19.04	RDS+Lab3S	Pomme de terre		oui (1 planche)	non	non
19.04	RDS+Lab3S	aromatiques		oui	non	non
3.05	Lab3S	courgette	Planche 3	oui (semis)	non	non
3.05	Lab3S	tomates, basilic	Planche 8	oui	non	non
3.05	Lab3S	Pois Mangetout	Bac 5	Oui (3 lignes)	non	non
3.05	Lab3S	Tomate du Mexique	Bac b1	Oui (2)	non	non
3.05	Lab3S	Concombre Antillais	Bac b1 et b2	Oui (2)	non	non
3.05	Lab3S	Concombre DAR	Bac b2	Oui (4)	non	non
11.05	MQB	basilic, tomate		oui	non	non
17.05	Lab3S	Laitue		Oui (1/2 plaque)	non	non
17.05	Lab3S	tomates	Bac PAM	Oui (2, test)	non	non
17.05	Lab3S	basilic		oui	non	non
31.05	Lab3S	courges	Planche 5	Oui (2 à la place des fèves)	non	non
31.05	Lab3S	radis		oui	Oui (2 kg)	Oui
31.05	Lab3S	fraisiers	Bac L PAM	oui	non	non
31.05	Lab3S	Aubergine, Tomate du Mexique / Roma, Courge Garamont	Bac pédagogique	oui	non	non
28.06	Lab3S + RDS	Laitue		semis	betterave, laitue, chou, pois mangetout, navet, fruits rouges, aromatiques	non
6.07	MQB	Choux		semis	non	non

Annexe 6. Inventaire des initiatives alimentaires solidaires et durables

Nom	Lieu	Type	Description	Source
Cuisine mobile	Pré St Gervais	Pédagogie et animation	Cuisine mobile pour préparer des repas collectifs, banquets thématiques, ateliers pédagogiques, animation de quartier	(source)
Si t'es Jardin	Paris	Pédagogie et animation	Jardinage en pied d'immeuble pour et avec les habitantes et habitants, ateliers cuisine sur l'alimentation saine, animations par le comité national de liaison des régies de quartier (CNLRQ)	(source)
Association A.N.I.S. Étoilé	Lempdes (Puy de Dôme)	Pédagogie et animation	Éducation populaire, ateliers cuisine, formations, création de ressources pédagogiques, accompagnement des collectivités, événements culturels sur l'alimentation	(source)
Programme transition alimentaire	Grande Synthe (Nord)	Pédagogie et animation	Jardins en pied d'immeuble, production locale, ateliers cuisine, programme de la mairie pour la transition alimentaire	(source)
Association Mosaïques	Montpellier (Hérault)	Pédagogie et animation	Ateliers à thème pour les personnes handicapées / malades, ateliers dans la cuisine de la maison départementale des solidarités	source
Les Ateliers du Vidourle	Sommières (Gard)	Pédagogie et animation	Ateliers cuisine pour enfants et jardin pédagogique animé par le CIVAM.	(source)
Défis Famille alimentation positive	France	Pédagogie et animation	Défis autour de la transition alimentaire, ateliers cuisine pédagogiques (programme de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique)	(source)
Restos du Cœur	France	Pédagogie et animation	Ateliers cuisine organisés par les Restos du cœur	(source)
Secours populaire	France	Pédagogie et animation	Ateliers cuisine ponctuels, éducation à la nutrition pour les bénéficiaires	(source)
Familles rurales	Loudéac (Côtes d'Armor)	Pédagogie et animation	Association qui organise des ateliers cuisine pour les enfants et repas solidaires chaque semaine	(source)
Association Initiative Catering	La Rochelle (Charente Maritime)	Pédagogie et animation	Éducation populaire, soutien aux projets participatifs, ateliers cuisine, prévention, accompagnement social et culturel par la cuisine,	(source)
Association Légum'au Logis	Villeurbanne (Rhône)	Pédagogie et animation	Paniers solidaires, groupement d'achat, ateliers cuisine thématiques sur la consommation responsable, lieu de convivialité et de partage pour les habitantes et habitants, approvisionnement durable	source
Association Récolte Urbaine	Montreuil (Seine-Saint-Denis)	Pédagogie et animation	Sensibilisation aux enjeux environnementaux et à l'alimentation sur une friche de l'opération Boissière (zone à construire) pilotée par Est Ensemble. Récupère fruits et légumes invendus des magasins bio, transformation en jus / potages avec les habitantes et habitants. Ateliers éducatifs, vente de fruits et légumes bio, chantiers d'écoconstruction, soirées.	<i>(Ralambo tiana et al., 2021)</i> (source)
Association Sauvages sur un Plateau	Caen (Calvados)	Pédagogie et animation	Implantée dans un quartier prioritaire dans le cadre du programme national nutrition santé (PNNS). Restaurant participatif pour promouvoir la protection de la santé et de l'environnement à travers une alimentation variée et saine. Menu du jour cuisiné par les bénévoles et salariés avec des produits locaux et de saison, surtout bio et peu de produits animaux, à prix libre + un plat de récupération (produits de la veille ou glanés) et boissons à prix libre.	<i>(Ralambo tiana et al., 2021)</i> (source)
Familles bio plaisir (régie de quartier territoire PROGRESS)	Rodez	Pédagogie et animation	Programme inspiré des défis familles alimentation positive : parcelles de jardins familiaux + accompagnement pour consommer plus de fruits et légumes bio sans augmenter son budget (visites de fermes et marchés locaux, ateliers cuisine, ateliers nutrition)	(source) (p.58)
Du potager à l'assiette	Angers (Maine et Loire)	Pédagogie et animation	jardins partagés en pied d'immeuble, ateliers cuisine pour cuisiner les légumes cultivés. Projet de la régie de quartier disséminé dans cinq quartiers.	(source)
Les Jardiniers de Tournefeuille	Tournefeuille (Haute Garonne)	Pédagogie et animation	Association autour du jardinage, gestion de jardins partagés et jardins familiaux.	(source)

Association Multi'Colors	Bagnole (Seine-Saint-Denis)	Pédagogie et animation	Ateliers d'éducation environnementale pour enfants des quartiers prioritaires, création de jardins partagés en permaculture dans des grands ensembles d'habitat social (Jardin Suspendu).	(source)
Association Toques en Stock	Paris	Pédagogie et animation	Ateliers de cuisine-santé sous la forme de cours collectifs (partenariat avec le Samu social)	
Association Graine Ile de France	Ile de France	Pédagogie et animation	Ateliers de consommation écoresponsable, interventions dans les cuisines collectives (partenariat avec le Samu social)	(source)
Le Cook Trotteur	Cergy (Val d'Oise)	Pédagogie et animation	Association qui organise des ateliers cuisine à base de récupération, interventions dans les cuisines collectives (partenariat avec le Samu social)	(source)
La Tablée des Chefs	France	Pédagogie et animation	Association de chefs cuisiniers agissant dans le champ social (partenariat avec le Samu social)	(source)
La Flèche d'Or	Paris	Cuisines collectives et partagées	Cantine solidaire à prix libre le midi + cuisine partagée pour 20 familles + créneau de cuisine ouverte pour les collectifs (vente de repas). Projet de conserverie. Approvisionnement : Kelbongoo + dons AMAP. Activités culturelles / pour enfants.	(source)
Boutique Solidarité (Fondation Abbé Pierre)	Beauvais (Oise)	Cuisines collectives et partagées	Espace pour cuisiner et stocker des aliments dans un hôtel social à disposition des familles logées.	(source)
Ca Mijote (Secours Catholique)	Villejuif (Seine et Marne)	Cuisines collectives et partagées	Espace de cuisine pour les familles logées à l'hôtel.	(source)
Solidarité Roquette (CCAS)	Paris	Cuisines collectives et partagées	Accès à la cuisine du CCAS pour les familles hébergées, cuisine comme prétexte pour l'accès aux aides (juridique...). Approvisionnement par Kelbongoo : régulier + permet un travail sur l'activité physique et la nutrition en parallèle	(source)
CHU Nation Monceau / Association Aurore	Paris	Cuisines collectives et partagées alimentaire solidaire	Cuisine partagée accessibles aux familles hébergées en hôtels sociaux, lauréat de l'appel à projets DIHAL, denrées fournies par la Banque Alimentaire d'Ile de France.	(source)
RefugeeFood	Paris	Cuisines collectives et partagées	Projet de cuisine partagée et d'ateliers cuisine pour les personnes hébergées, restaurant caritatif, préparation de repas pour distributions alimentaires + traiteur / livraison dans le quartier. Insertion des personnes réfugiées via la pratique culinaire (distributions alimentaires, restaurant d'insertion, traiteur, formation, festival...)	(source)
Démocratie locale du 15e	Paris	Cuisines collectives et partagées	Espace de vie locale : Cuisine partagée aménagée, partenariat avec CHU Armée du Salut et accueil de jour. Approvisionnements subventionnés	(source)
FADS Barbès (Armée du Salut)	Paris	Cuisines collectives et partagées	Accueil de jour avec projet de cuisine partagée à disposition des publics mais manque de ressources humaines (animation). Intérêt des publics sporadiques (sans domicile fixe / non stabilisés) pour la cuisine. Partenariat avec Action Contre la Faim	
Association Basiliade	France	Cuisines collectives et partagées	Centres d'hébergement / accompagnement, Lauréat de l'appel à projets DIHAL	(source)
Palais de la Femme (CHRS)	Paris	Cuisines collectives et partagées	cuisine collective dans un CHRS pour permettre aux familles logées dans les hôtels sociaux à proximité de venir cuisiner	(source)
Horizon fait maison (Secours Catholique)	Paris	Cuisines collectives et partagées	Projet de cuisine partagée en centres d'hébergement lauréat de l'appel à projets France Relance pour les associations de lutte contre la précarité.	(source)
CHRS Solidarité accueil	Châteauroux (Indre)	Cuisines collectives et partagées	Atelier cuisine dans un CHRS avec des résidents, à partir de produits fournis par Super U et la Banque Alimentaire.	(source)
Au Son des Casseroles	Nantes (Loire Atlantique)	Cuisines collectives et partagées	Cuisine collective associative d'inspiration québécoise (à l'arrêt)	(source)
Réseau Community Cooking	Vienne (Autriche)	Cuisines collectives et partagées	Cuisine communautaire ouverte pour les habitantes et habitants, location de cuisine libre, approvisionnement : jardin communautaire, producteurs locaux, dons, marchés et magasins du quartier.	(source)

Réseau Cuisines de Quartier	Bruxelles (Belgique)	Cuisines collectives et partagées	Cuisine collective sur le modèle québécois	(source)
FoodLab Paris	Paris	Cuisines collectives et partagées	Lieu alimentaire alternatif, cuisine à disposition des professionnels + cuisine domestique pour les particuliers et ateliers cuisine avec l'Armée du Salut	(source)
Les Cuisines Contributives	Saint Denis (Seine-Saint-Denis)	Cuisines collectives et partagées	Partenariat restaurant Taf et Maffé, Institut de recherche et d'innovation (IRI), La Petite Casa : sessions de cuisine collective sur le modèle québécois	<i>(T.Sentis, IRI)</i>
Quartier Libre (Collectif 4C)	Paris	Cuisines collectives et partagées	Cuisine collective pour les familles logées en hôtels sociaux + cuisine professionnelle pour les pro en démarrage d'activité, café-resto, distributions alimentaires	(source)
Les 3 Cantines	Montreuil	Initiative alimentaire solidaire	Espace d'accueil pour réfugiés syriens, préparation de repas à prix libre avec des bénévoles	(source)
Graine d'ID	La Roche sur Yon (Vendée)	Initiative alimentaire solidaire	Pôle social du comité de quartier : insertion, jardins partagés.	(source)
Association Les Femmes Relais	Aulnay sous-bois (Seine-Saint-Denis)	Initiative alimentaire solidaire	Permanence juridique et administrative, soutien scolaire et financier, restaurant solidaire d'insertion, cours de cuisine. Approvisionnement en circuit court par le maraîcher du parc du Sausset.	(source)
Espace Agnès Varda	Nantes (Loire Atlantique)	Initiative alimentaire solidaire	Restaurant social dans un accueil de jour	(source)
Les Glaneurs Rennais (collectif)	Rennes (Ille et Vilaine)	Initiative alimentaire solidaire	Tente de glanage sur les marchés : redistribution des invendus aux personnes en précarité alimentaire	(source)
La Petite Marmite	Manosque (Ardèche)	Initiative alimentaire solidaire	Cuisine participative (Secours catholique) : restaurant à prix accessible à ceux qui ont des petits moyens.	(source)
La Tente des Glaneurs	Paris	Initiative alimentaire solidaire	Redistribution des paniers de pain et fruits et légumes (invendus des marchés) à une population en grande précarité alimentaire qui n'a pas accès à l'aide alimentaire (sans domicile fixe, familles monoparentales, étudiants, retraités, salariés précaires)	<i>(Ralambo tiana et al., 2021)</i>
Association AGIR	Angoulême (Charente)	Initiative alimentaire solidaire	2 cuisines scolaires (cité scolaire Marguerite et Lycée de l'Image et du Son) donnent leurs excédents à des associations d'aide alimentaire	<i>(Mauvais et al.)</i>
Cuisine centrale et CHRS	Annemasse (Haute Savoie)	Initiative alimentaire solidaire	Cuisine centrale du Châtelet donne des repas supplémentaires aux personnes des centres d'hébergement de l'agglomération	<i>(Mauvais et al.)</i>
CHU et CHRS	Bordeaux Pessac (Gironde)	Initiative alimentaire solidaire	Cuisine centrale du CHU de Bordeaux donne excédents pour les habitantes et habitants de la résidence de la Cité des Métiers (association Jeunesse Habitat Solidaire)	<i>(Mauvais et al.)</i>
SIVU et Le Chainon Manquant	Bordeaux Mérignac (Gironde)	Initiative alimentaire solidaire	Cuisine centrale du SIVU (syndicat communal d'action unique) donne des excédents à la quinzaine d'associations d'aide alimentaire en lien avec Le Chainon Manquant	<i>(Mauvais et al.)</i>
Halte de jour et cuisine centrale	Fontenay sous Bois (Val de Marne)	Initiative alimentaire solidaire	Cuisine municipale La Fontenaysienne (restauration scolaire de la ville) donne des repas supplémentaires à la halte de jour	<i>(Mauvais et al.)</i>
Cuisine centrale et CCAS	Le Mans (Sarthe)	Initiative alimentaire solidaire	Cuisine centrale de la ville du Mans distribue des repas supplémentaires pendant la crise sanitaire	<i>(Mauvais et al.)</i>
Cuisine centrale et aide alimentaire	Marseille (Bouches du Rhône)	Initiative alimentaire solidaire	La filiale Sodexo donne des repas supplémentaires à l'aide alimentaire	<i>(Mauvais et al.)</i>

Cuisine centrale et aide alimentaire	Saint Denis	Initiative alimentaire solidaire	Cuisine centrale de Saint-Denis en gestion autonome produit des repas supplémentaires pour 7 associations d'aide alimentaire	<i>(Mauvais et al.)</i>
La Cantoche (ferme)	Nancy (Meurthe et Moselle)	Initiative alimentaire solidaire	Cuisine ouverte, bio, locale, restaurant participatif, tarifs solidaires et gratuits pour ceux qui aident, repas suspendus possibles.	(source)
Familles Laïques	Vaux le Pénil (Seine et Marne)	Initiative alimentaire solidaire	Repas collectif solidaire préparé par les bénévoles pour les plus démunis ouvert à tous.	(source)
La boîte a cuisine (accueil / réinsertion sociale, BA)	Nancy (Meurthe et Moselle)	Initiative alimentaire solidaire	Cours de cuisine pour personnes en précarité alimentaire animés par une pâtissière, les participants choisissent le menu et cuisinent plusieurs portions + repartent avec les surplus de fruits et légumes.	(source)
Roulotte des délices (Secours Catholique)	Nîmes (Gard)	Initiative alimentaire solidaire	Camion-cuisine itinérant, cours de cuisine avec des paniers de légumes bio achetés à un ESAT, apprendre à cuisiner, création de lien social	(source)
Miam'iam chez l'habitant	Paris	Initiative alimentaire solidaire	Accueil et partage repas chez l'habitant ou habitante pour personnes vulnérables	(source)
Association La Cantine solidaire	Alès (Gard)	Initiative alimentaire solidaire	Cantine solidaire à prix libre dans un quartier politique de la ville + épicerie solidaire	<i>(Ralambo tiana et al., 2021)</i> (source)
SILGOM et Restos du Cœur	Vannes (Morbihan)	Initiative alimentaire solidaire	L'unité de St-Avé du Groupement d'intérêt public (GIP) Santé Social Services en Logistique du Golfe du Morbihan (SILGOM) donne excédents aux Restos du Cœur	<i>(Mauvais et al.)</i>
La Cantine de Femmes battantes	Saint Denis	Initiative alimentaire solidaire	Traiteur associatif solidaire, préparation et vente de plats par des femmes cuisinières + aide administrative.	(source)
AGORAé (FAGE)	France	Initiative alimentaire solidaire	Épiceries sociales et solidaires par et pour les étudiants, espaces d'accueil	(source)
Association La Mie de Pain	Paris	Initiative alimentaire solidaire	Centre d'accueil d'urgence pour sans-abris, distribution de repas chauds avec des produits de la banque alimentaire.	(source)
Association Nénuphar	Pantin (Seine-Saint-Denis)	Initiative alimentaire solidaire	Groupes de femmes, soutien social, accompagnement, ateliers de nutrition	(source)
Cantine de la pagaille (recyclerie)	Ivry sur Seine (Val de Marne)	Initiative alimentaire solidaire	Cantine à prix libre en soutien à des luttes de divers collectifs avec récupération alimentaire, dans une recyclerie	(source)
Le mois solidaire du Cairn (CCAS)	Grenoble (Isère)	Initiative alimentaire solidaire	Monnaie locale, remise lors des distributions du CCAS pour permettre à tous d'accéder aux biens et services locaux	(source)
Les Marmites Volantes	Montreuil	Initiative alimentaire solidaire	Restaurants engagés en lien avec producteurs partenaires	(source)
Association RAPI	Nantes (Loire Atlantique)	Initiative alimentaire solidaire	Préparation et livraison de repas à domicile pour les personnes âgées isolées, ateliers cuisine, activités socio-culturelles	(source)
Association BAPIF	Ile de France	Initiative alimentaire solidaire	Distribue des denrées à ses adhérents, notamment les tiers-lieux alimentaires pour les personnes logées en hôtels sociaux	(source)
Le Carillon	France	Initiative alimentaire solidaire	Réseau de commerçants solidaires, accueil bienveillant pour les personnes à la rue, les consommateurs peuvent prépayer des denrées ou services (cf modèle du café suspendu)	(source)
Roul'Paniers	Morlaix (Finistère)	Initiative alimentaire solidaire	Camion aménagé en épicerie pour distribuer des denrées aux personnes démunies une fois par semaine	source
Les Tabliers Volants	Paris	Initiative alimentaire solidaire	Cuisine militante et participative, organisation d'événements pour d'autres associations, éducation populaire à la cuisine collective	(source)

Les Escales Solidaires	Lyon (Rhône)	Initiative alimentaire solidaire	Espace de quartier, ateliers cuisine, repas solidaires, permanence d'accès aux droits, numérique, soins, ateliers créatifs...	(source)
Le RECHO (asso restaurant-traiteur)	Paris	Initiative alimentaire solidaire	Cuisine pour et avec les personnes réfugiées / exilées, repas et cours de cuisine, "gastronomie sociale et solidaire"	(source)
Be Enriched	Londres (RU)	Initiative alimentaire solidaire	Cuisines communautaires utilisant des surplus alimentaires et des dons d'organismes d'aide alimentaire (<i>food charities</i>).	(source)
La Cocotte Solidaire	Nantes (Loire Atlantique)	Initiative alimentaire solidaire	Cantine participative et solidaire; repas préparés par les adhérents / bénévoles. Préparation ou repas sur inscription + adhésion. Approvisionnement en circuit court et récupération de fruits et légumes bio. prix unique / libre + événementiel, location, subventions	(source)
Co-cooking	Clermont Ferrand (Puy de Dôme)	Initiative alimentaire solidaire	Cuisine participative + vente de repas à prix libre, projet de mise à disposition de la cuisine comme espace-test	(source)
Le Comptoir des Alouettes	Nantes (Loire Atlantique)	Initiative alimentaire solidaire	Épicerie associative et cuisine collective pour les habitantes et habitants du quartier / personnes isolées	(source)
Les Petites Cantines	France	Initiative alimentaire solidaire	Réseau de cantines collectives, repas cuisinés par des bénévoles / adhérents et servis à prix libre	(source)
La Nouvelle Rôtisserie (restaurant associatif)	Paris	Initiative alimentaire solidaire	Repas préparés par des associations / collectifs, recettes financent leurs activités (luttons populaires, action sociale, solidarité...). Lieu alternatif autogéré (pas de salarié, chaque groupe participe au conseil d'administration ou participe aux tâches courantes).	(source)
Association Disco BoCo	France	Initiative alimentaire solidaire	Ateliers d'auto transformation à partir de fruits et légumes invendus récupérés sur les marchés, en grande et moyenne surface ou chez les producteurs	(source)
La Légumerie	Lyon (Rhône)	Initiative alimentaire solidaire	Association avec ateliers participatifs de jardinage + cuisine pour les habitantes et habitants	(source)
Le Fait Tout (Ville de Montreuil, Seine-Saint-Denis, Est Ensemble, Ile de France)	Montreuil	Initiative alimentaire solidaire	Café associatif participatif à l'initiative d'habitantes et habitants, espace d'échanges intergénérationnels et interculturels. Restaurant, animations éducatives / socioculturelles, relais AMAP, pain. Ateliers cuisine hebdomadaire pour apprendre des recettes et repartir avec des repas pour la semaine / repas suspendus ou à tarif solidaire	(source)
La Fabuleuse Cantine	France	Initiative alimentaire solidaire	Transformation d'invendus et produits déclassés pour les valoriser en plats préparés, avec des tarifs réduits	(source)
Conserverie Mobile Solidaire (SCIC)	Romans sur Isère (Drôme)	Initiative alimentaire solidaire	Regroupement de plusieurs maisons de quartier, conserverie mobile, animation...	(source)
La Conserverie Locale (Partage ton frigo)	Metz (Moselle)	Initiative alimentaire solidaire	Transformation à façon (pour des producteurs locaux) des denrées écartées de la distribution, animation d'ateliers cuisine.	(source)
La Graille cantine (collectif)	Lyon (Rhône)	Initiative alimentaire solidaire	Collectif anti gaspillage solidaire et zéro déchet, cantine collective itinérante pour distribuer des repas aux plus démunis	(source)
Le Refettorio (Food for Soul, Foyer de la Madeleine)	Paris	Initiative alimentaire solidaire	Resto solidaire qui transforme des surplus pour les personnes en situation d'exclusion, repas préparés par des bénévoles.	(source)
Association Le Bateleur	St Pierreville (Ardèche)	Initiative alimentaire solidaire	Conserverie qui transforme des fruits et légumes locaux, producteurs récupèrent les conserves pour la vente + bocal solidaire (pour les épiceries sociales) + location locaux + traiteur.	(source)
Les Temps Bouilles	Morlaix (Finistère)	Initiative alimentaire solidaire	Ressourcerie alimentaire, transformation d'invendus, cantine solidaire	(source)

Association Ondine	Lyon (Rhône)	Initiative alimentaire solidaire	Atelier de conserverie de produits locaux récupérés, dans les cuisines des centres sociaux. Projet (en cours) de cartes des sites de glanage et de cueillette à la ferme pour les structures sociales et solidaires (CCAS, associations, épiceries sociales...)	(source)
Récup et Gamelles	Lyon (Rhône)	Initiative alimentaire solidaire	Collecte et transformation d'inendus, bocalerie solidaire, ateliers cuisine, animations anti-gaspillage, distribution en épicerie solidaire, cuisinette mobile, accompagnement	(source)
Le Radis (Emmaüs Défi)	Romainville (Seine-Saint-Denis)	Initiative alimentaire solidaire	Restaurant solidaire à impact social : valorisation des invendus en plats préparés pour des personnes en précarité.	(source)
Carré des Services (Régie de quartier OCEAN)	St Herblain (Loire Atlantique)	Initiative alimentaire solidaire	Restaurant solidaire, salariés en insertion, produits bios et locaux, projet d'ateliers cuisine de sensibilisation (alimentation, gaspillage)	(source) p.52
Le Bocal (restaurant traiteur solidaire)	Pierrefitte sur Seine	Initiative alimentaire solidaire	Antigaspillage, transformations des invendus de grandes et moyennes surfaces, bénévoles et salariés en insertion.	(source)
Régie de quartier ASEM	Nevers (Nièvre)	Initiative alimentaire solidaire	Fusion de la régie de quartier avec l'épicerie solidaire, projet de diversification des activités (restaurant solidaire pour cuisiner les invendus de l'épicerie).	(source) p.48
Quoi de 9 + Conseil général	Florac (Lozère)	Initiative alimentaire solidaire	jardins partagés à disposition des hébergés du centre social, transformation en conserves (compotes et jus) avec fruits glanés à proximité dans l'atelier agro-alimentaire de Florac (conserves offertes aux donateurs et participants, vendues aux adhérents).	<i>(Ralambo riana et al., 2021)</i> (source)
Association Atherbea	Bayonne (Pyrénées Atlantiques)	Insertion socio-professionnelle par la production/transformation alimentaire	Foyers et un centre d'accueil de demandeurs d'asile, réinsertion des personnes exclues : ateliers quotidiens pour cuisiner les fruits et légumes venant des stocks non écoulés de la Banque Alimentaire du Pays Basque pour les redistribuer à l'aide alimentaire. Compotes, confitures, soupes, ratatouilles.	(source)
Côté Jardins Solidaires	Nîmes (Gard)	Insertion socio-professionnelle par la production/transformation alimentaire	Insertion sociale par le maraîchage bio accompagné, ateliers cuisine pour transformer les produits du jardin avec des enfants, partenariat avec le réseau Paysans Solidaires, dans un quartier politique de la ville	(source)
Jardins de la Méditerranée - Imagine 84	Avignon (Vaucluse)	Insertion socio-professionnelle par la production/transformation alimentaire	Chantier d'insertion, transformation d'inendus et de produits déclassés, fournit l'aide alimentaire (notamment en fruits et légumes)	(source)
La Marmite	Bondy (Seine-Saint-Denis)	Insertion socio-professionnelle par la production/transformation alimentaire	Accueil de jour, cantine le midi assurée par des salariés en insertion, activité de traiteur	(source)
La Marmite d'Afrique	Paris	Insertion socio-professionnelle par la production/transformation alimentaire	Association de restauration / insertion professionnelle, restaurant social / solidaire	(source)
Un Monde gourmand	Paris	Insertion socio-professionnelle par la production/transformation alimentaire	Restaurant d'insertion solidaire et écoresponsable	(source)
La Panaméenne (association Food2Rue)	Paris	Insertion socio-professionnelle par la production/transformation alimentaire	Restauration et insertion professionnelle, cantine solidaire en circuit court	(source)

LABEL Gamelle (SCOP)	Montreuil	Insertion socio-professionnelle par la production/transformation alimentaire	Préparation de plats et livraison par des salariés en insertion	(source)
Les Potagers de Marcoussis	Marcoussis (Essonne)	Insertion socio-professionnelle par la production/transformation alimentaire	Association d'insertion professionnelle par le maraîchage biologique, conserverie coopérative, lien avec le réseau Cocagne, vente de paniers	(source)
Océan Insertion	Nantes (Loire Atlantique)	Insertion socio-professionnelle par la production/transformation alimentaire	2 régies de quartier et une association d'insertion : accompagnement social, chantiers et ateliers dans divers domaines dont maraîchage, épicerie et cuisine.	(source)
Les Relais Solidaires	Pantin	Insertion socio-professionnelle par la production/transformation alimentaire	Restaurant solidaire en insertion avec des produits locaux fournis par Marché sur l'eau	(source)
Resto Troc	Angers (Maine et Loire)	Insertion socio-professionnelle par la production/transformation alimentaire	Restaurant solidaire d'insertion professionnelle, service traiteur, animations / activités dont un atelier de Cuisines du Monde animé par des salariés en insertion	(source)
Restos du Cœur et MIN	Montpellier (Hérault)	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Partenariat des Restos du Cœur avec le MIN de Montpellier pour s'approvisionner en local (exemple de couplage entre aide alimentaire et circuit court)	(source)
30 000 Paniers solidaires (Réseau Cocagne)	France	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Distribution de paniers solidaires de fruits et légumes locaux à prix réduits (Jardins de Cocagne) pour favoriser l'accès au bio. Les adhérents participent à 30% maxi du prix du panier, le reste est financé par les partenaires et le Réseau à national. Sensibilisation et actions pédagogiques (jardinage, nutrition, ateliers cuisine) pour favoriser l'autonomie.	(source)
Alter Conso (SCIC)	Lyon (Rhône)	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Paniers de produits locaux à prix différenciés selon les publics	(source)
Réseau AMAP	France	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Don des paniers invendus à des tiers-lieux ou des associations de distribution alimentaire	(source)
Plateforme Biocycle	France	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Collecte et redistribution d'invendus des professionnels de l'alimentation à des organisations caritatives, sensibilisation / accompagnement au zéro déchet	(source)
Coopérative De la ferme au quartier	St Etienne (Loire)	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	groupement d'achat en circuit court, soutien aux paysans, paniers à prix solidaires, interface entre les producteurs et les circuits de distribution	(source)
Filets solidaires (Maison de Quartier Les 3 Mats, CCAS, Mairie)	Angers (Maine et Loire)	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	paniers solidaires d'invendus et de surplus du MIN et de différents producteurs, triés par des salariés en insertion (Jardins de Cocagne)	(source)
Gers Solidaire (groupement d'intérêt public)	Gers	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Mutualisation des infrastructures d'aide alimentaire : plateforme logistique départementale multi-acteurs pour centraliser les stocks des 4 têtes de réseau de l'aide alimentaire	(ANSA, Alim'Acti v 2)
Glanage social (CIVAM)	Ardèche	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Glanage au champ (social / lutte anti gaspillage) organisé dans le cadre de l'appel à projets France Relance alim locale et solidaire (subvention non renouvelée)	(source)
HopHopFood	France	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Application pour favoriser les dons et l'échange de denrées entre particuliers	(source)

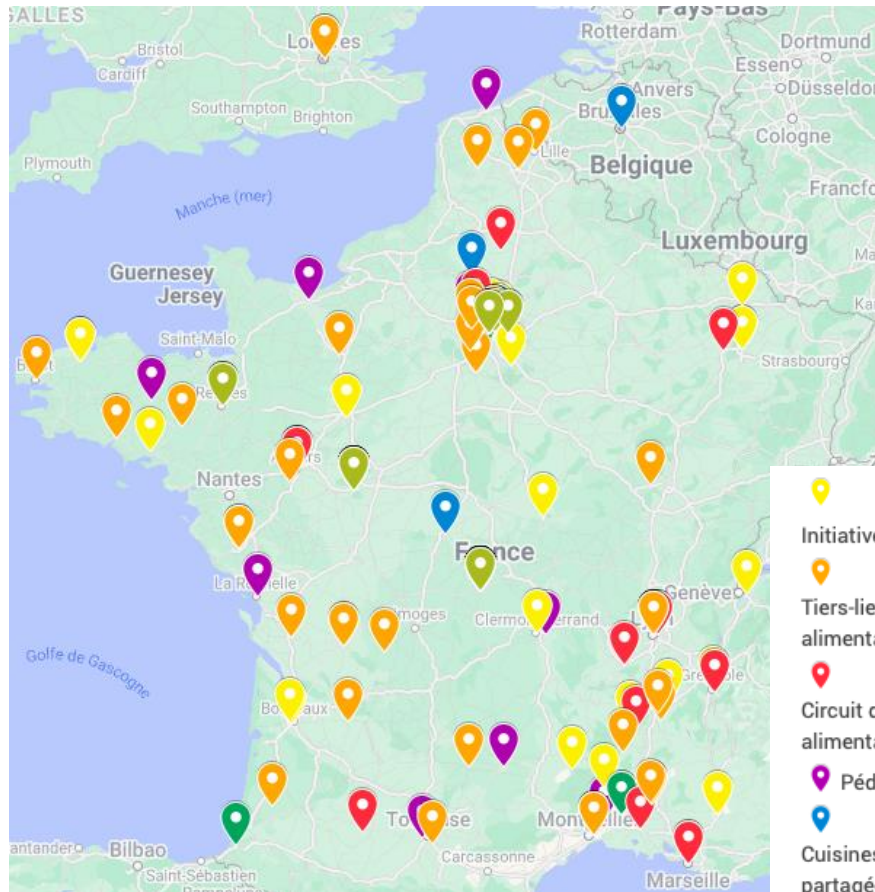
Kelbongoo	Paris	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Plateforme de commande directe du consommateur au producteur, avec livraison dans un point de retrait, équitable (juste rémunération / prix accessibles)	(source)
L'épicerie d'ADDA	Nantes (Loire Atlantique)	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Épicerie sociale, commande de paniers solidaires avec légumes de saison bio locaux mutualisée avec une AMAP.	(source)
Coopérative La Source	Paris	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Supermarché coopératif (membres bénévoles) + cuisine associative	(source)
Les Amis du Zeybu	Eybens (Isère)	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Redistribution de dons de produits par des producteurs, lieu de retrait des commandes	(source)
Le Chaînon Manquant	Paris Lyon Bordeaux	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Récupération de surplus des professionnels de l'alimentation et redistribution dans la journée à des associations d'aide alimentaire partenaires	(source)
Excellents Excédents	France	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Réseau de collecte des excédents de la restauration, revalorisation en repas et redistribution à l'aide alimentaire.	(source)
Linkee	Paris	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Plateforme pour la récupération d'inventés de professionnels et logistique du dernier km vers les réseaux d'aide alimentaire	(source)
P.A.N.I.E.R.S.	Hauts de France	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Coopération entre AMAP et les Jardins de Cocagne pour le déploiement des paniers bio et solidaires pour les personnes en précarité alimentaire, démarche d'accompagnement des ménages au changement des habitudes alimentaires	(source)
Association Légum'au Logis	Villeurbanne (Rhône)	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Paniers solidaires, groupement d'achat, approvisionnement durable, point de vente de producteurs locaux	source
Phenix	France	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Plateforme de récupération de fruits et légumes invendus, revendus à bas prix aux particuliers	(source)
ReVivre	France	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Entreprise d'insertion avec expertise en approvisionnement et logistique de l'aide alimentaire. Salariés en insertion	(source)
Association Solaal	France	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Mise en place de lien logistique entre donateurs des filières agricoles et organismes d'aide alimentaire	(source)
Association Solid'Arles	Arles (Bouches du Rhône)	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Espace collectif de vente de fruits et légumes à prix équitables grâce à l'aide d'associations caritatives (secours popu, secours catho, restos du cœur, CCAS), prix adaptés aux revenus	(source)
TooGooToGo	France	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Application pour la récupération et la vente d'inventés à bas prix pour les particuliers	(source)
Uniterres (programme ANDES)	France	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Programme visant à mettre en place une coopération en circuit court entre producteurs locaux et organismes d'aide alimentaire / épicerie solidaires	(source)
Réseau VRAC	France	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Réseau d'achats en commun, organise parfois concours de cuisine, publication du livre de cuisine "Femmes d'ici, cuisine d'ailleurs"	(source)
Cité des Assos et CCAS	Angers (Maine et Loire)	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	plateforme commune de stockage des denrées à disposition des acteurs de l'aide alimentaire	(ANSA, <i>Alim'Acti</i> v 2, p.4)
Boucles alimentaires du Val d'Oise	Val d'Oise	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Mise en place de circuit court entre producteurs, associations et collectivités (Moussy-le-Neuf, Goussainville).	(ANSA, Alim'Acti v 2, p.5)

Halles de demi gros	Marseille (Bouches du Rhône)	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Marché de produits locaux en demi-gros en partenariat avec la communauté d'agglomération et la chambre d'agriculture, Vente de fruits et légumes à prix réduits (-20%)	(source)
Association Les Canuts au marché	Lyon (Rhône)	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Épicerie sociale-solidaire créée par La Passerelle d'eau de Robec pour sensibiliser les adhérents et de créer du lien social et une dynamique de quartier.	(source)
Marché sur l'eau	Pantin	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	AMAP en lien avec plusieurs producteurs locaux (dans le 77 à < 100 km) qui distribuent des denrées à différentes structures (La Butinerie, Les Relais...). Point de distribution sur barge.	(source)
Association Emplettes et Cagettes	Toul (Meurthe et Moselle)	Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif	Groupement d'achats de produits locaux (3 producteurs) et de qualité dans le cadre du projet alimentaire territorial (Terres de Lorraine), prix et quantités fixés à l'avance	(source)
Intermèdes Robinson	Essonne	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Centre social / tiers-lieu, actions de pédagogie sociale, éducative, culturelle... cuisine collective, ateliers cuisine de rue, potager, accompagnement...	(source)
La Butinerie (SCIC)	Pantin	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Cantine solidaire et partagée, café à prix libre, récupération et transformation des invendus de la Biocoop attenante	(source)
Les Râteleurs	Ste Foy la Grande (Gironde)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Tiers-lieu nourricier associatif, pas encore de site unique mais des actions disséminées en pays foyen autour de l'alimentation locale, durable et solidaire (approvisionnement, transformation, cuisine de rue, ateliers cuisine) + projet de cuisine collective	(source)
Tast'in Five	Lille (Nord)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Projet de rénovation d'une friche industrielle dans un quartier prioritaire en « halle gourmande », avec une cuisine commune, une cuisine professionnelle, un potager...	(source)
Vergers Urbains	Paris	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Association d'agriculture urbaine / végétalisation urbaine qui se lance dans des projets de tiers-lieu nourricier et de cuisines communautaires	(source)
Association AgroCité	Hauts de Seine	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Micro-ferme urbaine (parcelles maraîchères et pédagogiques), événements, ateliers cuisine, repas partagés.	(source)
Alternatives Agricoles	Malain (Côte d'Or)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Groupe Foncier Agricole (Champs Libres) pour une Agriculture citoyenne, relocalisation alimentaire, éducation populaire (permaculture, microbrasserie, café, épicerie, fabrication de pain, animation)	(source)
Granville Community Kitchen	Londres (Royaume Uni)	Tiers lieu alimentaire/nourricier	Jardin associatif et ateliers cuisine, préparation de repas gratuits, boxes alimentaires avec des produits du jardin et de producteurs locaux, animations culturelles, approvisionnement : magasins du quartier, dons, jardin, producteurs locaux	(source)
Collectif les Lombrics utopiques	Nantes (Loire Atlantique)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Cultures collectives (parcelle d'1/2ha exploitée par des chantiers participatifs) pour ravitailler les populations démunies et les cantines populaires, cantine mobile, conserverie, événements.	(source)
Ecolieu Jeanot	Rion des Landes (Landes)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Ecolieu expérimental porté par l'association C Koi ça, support d'expérimentation sur la transformation sociale, maraîchage, ateliers, événements, formations, accueil en résidence...	(source)
L'Epi Castelfortain	Chateaufort (Yvelines)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Épicerie solidaire et potager participatifs, commande de produits en circuits court.	(source)
La Ferme des Volonteux	Beaumont les Valence (Drôme)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	SCOP en maraîchage / arboriculture, jardin pédagogique / expérimental, épicerie, boulangerie, vente de produits de la ferme et de plantes médicinales, fripes...	(source)
La Grange de Gros Puy (Du Beurre dans les haricots)	Abjat sur Bandiat (Dordogne)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Épicerie solidaire et collaborative basée sur des produits locaux à prix abordable. Épicerie, transformation, atelier bois, mise à disposition de terres agricoles, espace de coworking.	(source)

Le Champ commun	Augan (Morbihan)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Coopérative de proximité avec vente de fruits et légumes (producteurs locaux), cantine, auberge, événements, bar, microbrasserie.	(source)
Le Fenouil à Vapeur	Avignon (Vaucluse)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Cantine collective associative / participative, mutualisée avec une AMAP, distribution paniers solidaires, ateliers.	(source)
Le Lendemain	Les Molières (Essonne)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Ferme associative artisanale, foyer d'accueil médicalisé pour personnes autistes, transformation, reconnexion à la nature.	(source)
Le Menadel St Hubert (Les Anges Gardins, Réseau Cocagne, Ville de Loos en Gohelle)	Loos en Gohelle (Pas de Calais)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Réseau d'acteurs : associations, micro ferme d'insertion, monnaie alternative, projet d' « archipel nourricier » (îlots productifs multifonctionnels). Coworking, grainothèque, bricolage, cuisine mobile, café numérique, transformation, ateliers cuisine, chantiers coopératifs, vente de FL bio, paniers solidaires, restaurant d'insertion. Lien avec producteurs locaux.	(source)
Les Grands Voisins (ferme)	Paris	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Tiers-lieu solidaire => FERME	(source)
MADABREST	Brest (Finistère)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Maison de l'Alimentation Durable : tiers-lieu expérimental de démocratie alimentaire, durable et solidaire, activités autour de l'alimentation par et pour les habitantes et habitants (« Marmites »).	(source)
Mas de Carles	Villeneuve les Avignon (Gard)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Tiers-lieu nourricier associatif à dimension sociale, lieu d'accueil de personnes précaires / exclues, avec production et transformation (fromagerie)	(source)
Association Oasis citadine	Montpellier (Hérault)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Ferme urbaine collaborative, accueil groupes (team building), formation en permaculture, animations, bar associatif	(source)
POM d'Amis (association Optim'ism)	Hennebont (Morbihan)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Verger citoyen associatif autogéré avec projet de transformation (jus de pomme)	(source)
Savoureux Compagnons	Lyon (Rhône)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Cuisine associative autogérée et populaire, programmes d'ateliers cuisine avec des chefs, espace test et de formation en cuisine	(source)
Cause Toujours (association Bal des Utopies)	Valence (Drôme)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Café culturel associatif : participatif, autogéré par les bénévoles, espace d'échange, de débat et d'éducation populaire + programmation d'activités + espace de restauration le midi et le soir (repas préparés par les bénévoles)	(source)
La Drôle d'Épicerie	Angoulême (Charente)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	épicerie de vrac proposant également des actions sociales et solidaires : ateliers cuisine, café, espace de coworking	(source)
Dans l'œil du silo	Saintes (Charente Maritime)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	tiers lieu dans un ancien silo agricole : manifestations culturelles, formations, permaculture...	(source)
C'est bio l'Anjou	Rochefort sur Loire (Maine et Loire)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	tiers lieu dédié à l'alimentation : cuisine collective, atelier de découpe, brasserie bio, conserverie, cuisine pédagogique, laboratoire professionnel, bureau partagé, salle de réunion	source
Kawaa	Paris	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Restauration, café "suspendu", activités, atelier, bureau partagé	source
ELLSA	Achères (Yvelines)	Tiers lieu alimentaire/nourricier	Épicerie solidaire associative, ateliers cuisine, AMAP, ferme urbaine en permaculture...	(source)
Les Hauts Parleurs	Villefranche de Rouergue (Aveyron)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Café associatif à vocation socio-culturelle, bar/petite restauration, programmation culturelle, spectacles, menus proposés par les adhérents bénévoles)	(source)
Le K Rabo	Rabodanges (Orne)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Café, cantine, épicerie, spectacles, ateliers	(source)

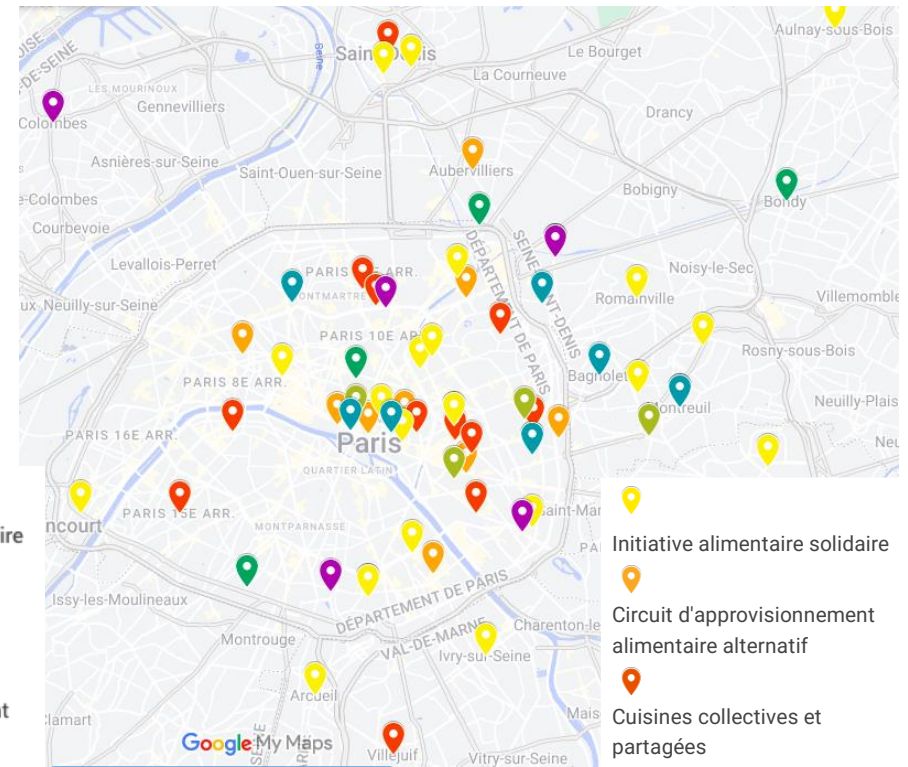
L'ESS Cargo	Rennes (Ile et Vilaine)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Lieu de rencontre et de convivialité implanté sur le campus de Rennes 2, ateliers bénévoles, potager, cuisine, activités autour de l'économie sociale et solidaire et de l'écologie	(source)
Le Germoir	Ambricourt (Pas de Calais)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Maraîchage bio, espace test agricole, énergies renouvelables, fabrication de cosmétiques, aide aux agriculteurs et artisans, possibilité de proposer des animations	source
Village de la Vergne	La Roche sur Yon (Vendée)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Espace coopératif d'agriculture, d'artisanat et de services (SCIC, association et fonds de dotation). Vente directe, location d'espaces, événements	(source)
Village Reille Plateau Urbain	Paris	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Mise à disposition temporaire du site d'un ancien couvent à des associations : centre d'hébergement d'urgence (Aurore), structures solidaires, culturelles et sociales, projets d'urbanisme	source
Le Quai des Possibles	St Germain en Laye (Yvelines)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Espace de coworking, incubateur de projets à impact, cantine avec des chefs et traiteurs indépendants du territoire, événements autour de l'alimentation, du climat et de la solidarité	source
Le Viel Audon	Balazuc (Ardèche)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Centre d'éducation et de formation à l'environnement, au développement territorial et à la coopération. Site productif, optimisation des ressources locales	(source)
La 100e Singe	Castanet Tolosan (Haute Garonne)	Tiers-lieu alimentaire/nourricier	Tiers lieu agroécologique : ferme, espaces de travail partagés, incubateur / espace test agricole, accompagnement des collectivités dans la transition agricole et alimentaire	source
Commune Libre d'Aligre	Paris	Lieu/réseau/mouvement alimentaire militant	Café associatif avec possibilité pour des associations de préparer des repas collectifs, lieu de débats et d'éducation populaire	(source)
BouSol (SCIC)	France	Lieu/réseau/mouvement alimentaire militant	Réseau de boulangeries solidaires « Pain et Partage solidaire », distribution de pain aux associations caritatives, création de filières bio et locales, accès à une alimentation de qualité	(source)
Slow Food France	France	Lieu/réseau/mouvement alimentaire militant	Mouvement militant international pour la justice alimentaire et de terroir, comprend entre autres un réseau de cuisiniers / restaurateurs qui valorisent les produits locaux	(source)
Festival des Cantines autogérées	Montreuil	Lieu/réseau/mouvement alimentaire militant	Festival de cantines autogérées à forte dimension militante et politique, revendications anarchistes	(source)
Graine pop des luttes	Ile de France	Lieu/réseau/mouvement alimentaire militant	Réseau de rencontres dans les quartiers prioritaires franciliens pour le montage de cantines populaires autogérées	(source)
Internationale Boulangère Mobile	France	Lieu/réseau/mouvement alimentaire militant	Fournil mobile fournissant du pain au levain à prix libre lors des rassemblements populaires militants (ZAD...) en Europe	(source)
Réseau La Cagette des Terres	Nantes (Loire Atlantique)	Lieu/réseau/mouvement alimentaire militant	Approvisionnement des luttes en pays nantais. Vente de produits locaux, distribution de repas, animations... Lors des mobilisations (grèves, manifestations...).	(source)
Réseau de Ravitaillement des luttes en pays rennais	Rennes (Ile et Vilaine)	Lieu/réseau/mouvement alimentaire militant	Collectif de distribution alimentaire (paniers d'invendus), ravitaillement des luttes et grèves + maraîchage sur des terrains prêtés + cuisine lors d'événements	(source)
L'autre Cantine	Nantes (Loire Atlantique)	Lieu/réseau/mouvement alimentaire militant	cuisine collective pour les sans-papiers, accompagne l'occupation des campements de migrants, protestation contre expulsions, dons particuliers/maraîchers/aide alimentaire, invendus grande et moyenne surface. Entraide au-delà de l'alimentation (activisme, administratif, santé). Installation sur lieu fixe : distributions repas, vêtements, accueil de jour.	(source)
Cantine des Pyrénées (collectif)	Paris	Lieu/réseau/mouvement alimentaire militant	Lieu anticapitaliste contre l'exclusion sociale, repas/activités gratuits, immeuble occupé illégalement par des habitantes et habitants, des personnes sans logement, sans papiers, sans ressources.	(source)

Annexe 7. Cartographies des initiatives pour une alimentation durable et solidaire en Europe



[Carte entière](#)

- 📍 Initiative alimentaire solidaire
- 📍 Tiers-lieu alimentaire/nourricier
- 📍 Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif
- 📍 Pédagogie et animation
- 📍 Cuisines collectives et partagées
- 📍 Insertion socio-professionnelle par la production/transformation alimentaire
- 📍 Lieu/réseau/mouvement alimentaire militant



Gros plan sur l'Île de France

- 📍 Initiative alimentaire solidaire
- 📍 Circuit d'approvisionnement alimentaire alternatif
- 📍 Cuisines collectives et partagées
- 📍 Tiers lieu alimentaire/nourricier
- 📍 Pédagogie et animation
- 📍 Insertion socio-professionnelle par la production/transformation alimentaire
- 📍 Lieu/réseau/mouvement alimentaire militant

Annexe 8. Transcription des données recueillies en entretien sous forme de tableau

	concept	mission	public	mangeurs	local	repas	prix	approv	récup	choix	approvAU	mutualisation
ASC	CK	PA	TP	CM	PRO	AE	PTG	AP		PRX		
PCP	RS	TA	TP	C&M	PRO	SP	SOLI	AS	RCP	QLT_CC	EXT	
CA	TL	PA_TA	CRT	CM	FAM	SP	PTG	AS	RCP	PRX_QLT_CC	EXT	APV_RH
QL	CP	PA	CHRS	CM	PRO_FAM	AE	SOLI_GRT	AP		PRX_QLT_CC	PRJ	RH
PF	CP	PA	CHRS	CM	PRO_MOB	AE	PTG_GRT	AP	RSX	PRX_QLT_CC	PRJ	
VU	TL	PA_TA	TP	CM	PRO_FAM	SP	GRT	AS	RCP	CC	INT_EXT	APV_RH
LR	AC	PA	TP	CM	MOB	AE	GRT	AS		CC	EXT_PRJ	APV
LB	AC	TA	TP	C&M	PRO	SP	SOLI	AS	RCP	QLT_CC	INT	APV
CLA	RS	TA	TP	CøM	FAM	SP	SOLI	AS	RCP	QLT_CC	INT	APV
RF	RS	PA	CRT	CøM	PRO	SP	GRT	AS	RSX	CC		RH
E	AC	PA_TA	CRT	CM	PRO	AE	GRT	AS	RSX	QLT_CC	INT	

Légende

Concept / autodéfinition des structures

CK : cuisine collective
 RS : restaurant solidaire
 TL : tiers-lieu alimentaire
 CP : cuisine partagée
 AC : ateliers cuisine

Mission / objectif principal

PA : lutte contre la précarité alimentaire
 TA : action pour la transition alimentaire

Publics / accès aux cuisines

TP : tout public, structure ouverte à tous même si elle vise en priorité les publics isolés ou précaires
 CRT : critères d'accès (économiques, géographiques)
 CHRS : cuisines réservées aux résidentes et résidents d'hôtels sociaux

Lien entre cuisiniers/cuisinières et mangeurs/mangeuses

CM : les participantes et participants mangent leur production
 C&M : les participantes et participants cuisinent pour eux-mêmes et d'autres mangeurs et mangeuses
 CøM : les participants et participantes cuisinent pour d'autres mangeurs et mangeuses

Équipements de cuisine

PRO : cuisine professionnelle ou semi professionnelle
 FAM : cuisine familiale
 MOB : cuisine mobile

Consommation des repas

AE : à emporter, les participantes et participants repartent avec leur préparation
 SP : sur place, les plats sont consommés immédiatement après la préparation dans un espace dédié (cantine)

Répartition du coût des repas

PTG : coût partagé (réparti entre participantes et participants)
 SOLI : tarifs solidaires
 GRT : gratuité des repas ou des activités

Modes d'achats

AP : achats par les participantes et participants
 AS : achats par la structure

Modes de récupération de denrées

RCP : récupération d'inventus par la structure
 RSX : réseaux de distribution d'inventus

Critères de choix des approvisionnements

PRX : prix
 QLT : qualité nutritionnelle et gustative, diversité
 CC : circuits courts, proximité, lien au producteur

Lien à l'agriculture urbaine

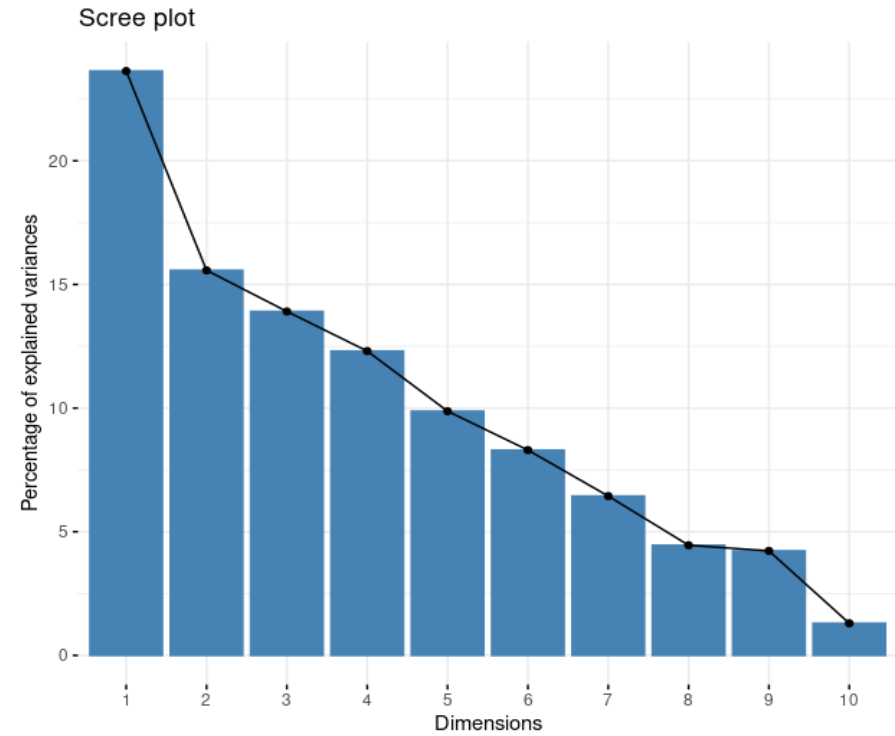
EXT : partenariat avec des acteurs de externes pour bénéficier de productions issues de l'agriculture urbaine
 INT : lieu d'agriculture urbaine exploité en interne
 PRJ : projet d'agriculture urbaine en cours de réalisation au sein de la structure

Mutualisation des ressources

APV : mutualisation des approvisionnements
 RH : mutualisation des ressources humaines

Annexe 9. Valeurs propres des variables de l'analyse des correspondances multiples

	eigenvalue	percentage of variance	cumulative percentage of variance
dim 1	0.61040742	23.628674	23.62867
dim 2	0.40223259	15.570294	39.19897
dim 3	0.35924660	13.906320	53.10529
dim 4	0.31789217	12.305503	65.41079
dim 5	0.25507803	9.873988	75.28478
dim 6	0.21440695	8.299624	83.58440
dim 7	0.16639455	6.441079	90.02548
dim 8	0.11501064	4.452025	94.47751
dim 9	0.10915573	4.225383	98.70289
dim 10	0.03350865	1.297109	100.00000



Annexe 10. Acteurs de l'alimentation collective et solidaire à Bondy

<p>Maisons de quartier et de la citoyenneté, Services municipaux ⇒ Cuisines collectives pour des ateliers ou des événements</p>	<p>Maison de quartier Daniel Balavoine Maison de quartier Georges Brassens et son annexe (Espace Nelson Mandela) Espace Coluche (salle des fêtes – cuisine collective événementielle) Maison Marianne solidarité et parentalité (ateliers cuisine)</p>
<p>Établissements scolaires équipés de cuisines pour la restauration collective ⇒ Possibilité d'ouvrir ces lieux aux publics</p>	<p>Collège Jean Renoir : cuisine en production Collège Pierre Curie : cuisine centrale</p>
<p>Espaces d'autoproduction / agriculture urbaine à Bondy</p>	<p>Jardin de la Noue Caillet – Lab3S Jardin Seine-Saint-Denis Habitat géré par ActiVille et Rayon de Soleil Jardin Pour Tous Ferme Caillard et Caillard d'Illy Jardins ouvriers de la Sablière et de la SNCF Jardins I3F (Blanqui et Terre St-Blaise) Jardin de l'ex-gendarmerie</p>
<p>Tissu associatif bondynois ⇒ Aide alimentaire, distributions alimentaires, ateliers de cuisine, réseaux alimentaires alternatifs</p>	<p>Soleil solidarité vacances (ateliers cuisine) Le Lien Social (ateliers cuisine) Rayon de Soleil (partenaire du projet PAM) Le Rocher (atelier cuisine des mamans le mardi, cuisine de rue le jeudi) La Marmite (accueil de jour, cantine/traiteur en insertion, distribution d'aide alimentaire) Oumma et Rahma (préparation de repas et distributions alimentaires) KNF Solidarité (préparation de repas et distributions alimentaires) Action14 (préparation de repas et distributions alimentaires) Family Espoir Le Sourire des Nanas Secours catholique Bondy AMAP de Bondy (fruits et légumes locaux) Épicerie Bondy Solidarités (épicerie sociale et solidaire)</p>
<p>Autres acteurs du territoire / pistes à explorer</p>	<p>Les conseils de quartier – pratiques informelles entre habitantes et habitants Les bailleurs (Seine Saint Denis Habitat) – locaux ou parcelles vacants Relais de l'entreprise Hors-Normes (paniers de fruits et légumes bio à tarifs solidaires – 40%) à Bondy Les Restos du cœur de Seine-Saint-Denis : ateliers/groupes de cuisine ? La Seine-Saint-Denis compte 7 cuisines centrales en régie directe livrant 73 collèges et 48 cuisines de production</p>

Sources : Ville de Bondy ; Truglia, 2020 ; Beaubert, 2021 ; Lalliot, 2022 ; A. Benamara, 2022

Annexe 11. Compte-rendu des ateliers cuisine PAM

	Anim	Date	Pers	Recette	Approv	Ingrédients secs	Ingrédients frais
RDS	MIAM	12.04	4	rouleaux de printemps	Singastore, Inter-marché Carrefour (MIAM, Lab3S)	galettes de riz (3 paquets), vermicelles de riz 1 sachet, sauce soja sucrée / sauce nems 1 bouteille	1 concombre, 6 carottes, 1 avocat, 1 mangue, petit radis 1 barquette, salade verte 1 sachet, crevettes 1 barquette, menthe et coriandre 1 botte
	MIAM	26.04	4	one pot	ALDI, Paristambul, marché SB, (participantes)	sésame (400g), riz (1kg), lentilles corail (1kg), huile d'olive (1 bouteille), parmesan râpé (300g), sel (1 pot)	champignons (400g), épinards (1 sac)
	MIAM	10.05	4	quiche au fenouil + carrot cake	LIDL Bondy (participantes)	farine bio 1kg, noix de pécan entières 200g, levure chimique 1 sachet, sucre en poudre 1kg, cannelle 1 pot, muscade en poudre 1 pot, crème liquide 30% 3 briques, 90 g huile, 40g, parmesan râpé	3 artichauts, 1 oignon, beurre (1 plaquette), 3 carottes, œufs (1 boîte), pâte feuilletée (1 rouleau)
	MIAM	24.05	3	pâte à pizza feuilleté, caviar aubergine	CORA et LIDL Livry-Gargan (MIAM)	sucre de canne 750g, poudre d'amande 200g, cumin, paprika, 2kg farine bio, levure boulangère 40g, épices de Fatouma (vanille, noix muscade, cardamome, clous de girofle)	1 citron, 1 plaquette de beurre, 2 aubergines, 6 œufs bio, ail (5 bulbes)
	Auto nome	21.06	?		RDS	vinaigre (1 bouteille)	6 œufs, citrons (1 sachet)
	Auto nome	7.07	3	harcha, basboussa	Newstore alimentation, LIDL, Carrefour (RDS)	semoule fine 1kg, 250g noix de coco râpée, huile de tournesol, 2 sachets sucre vanillé, 1 sachet levure chimique, Farine, sel, sucre	6 œufs, 2 kg oranges, 2 yaourts nature
Lab3S	MIAM	25.04	3	couscous royal	marché SB, LIDL (participants)	2 bouillons cubes, gros sel, curcuma (1 sachet), gingembre (1sachet), poivre gris (1sachet), semoule (2kg), huile d'olive, pois chiches secs (1 boîte)	carotte (1kg), courgette (1kg), potiron (500g), 1 chou blanc, 3 navets, 1 aubergine, 3 tomates, céleri (3), persil (1), coriandre (1), 3 citrons, 4 piments verts, 4 oignons, 1 plaquette de beurre, 6 cuisses de poulet
	MIAM	9.05	2	colombo de poulet	marché SB, Coccimarket, Hyperprimeur, Faty Primeur (participants)	poudre de colombo (100g), riz (2kg), huile d'olive (réserve), sel (réserve)	5 pommes de terre, 3 courgettes, 2 aubergines (bélangères), 1 poulet rôti, 2 oignons, 1 citron, 1 tête d'ail, 3 carottes, 2 poivrons (1 rouge + 1 vert)
	MIAM	23.05	1	salade quinoa et boulgour + fenouil	Intermarché Pavillon sous-bois (participants)	mélange quinoa boulgour (400g)	fromage lait de vache à la grecque (250g), roquette (1 sachet), 1 fenouil, tomates cerises (200g) Jardin : 3 bottes de radis (environ 1kg)
	MIAM	13.06	2	pilaou	marché, épicerie SAM oriental (participants)	riz basmati (1kg), concentré de tomate (1 boîte), 2 bouillons cube, épices en grain (cardamome, clou de girofle, cumin poivre noir, muscade, cannelle, curcuma, gingembre), épices Fatouma	1 poulet, oignons (500g), ail (100g), pommes de terre (500g), tomates (1kg), 2 citrons verts
	Lab3S	20.06	0	samossas + salade du jardin	Newstore, boucherie halal (participants)	feuilles de brique (20)	viande (500g), 1 piment. Jardin : pousses d'épinard (1 botte), 2 navets, 1 laitue, 2 betteraves, coriandre (1 botte), persil (1 botte)
LM	MIAM	13.04	4	rouleaux de printemps	LIDL, épicerie orientale (MIAM)	galettes de riz (1 paquet), nouilles de haricot mungo (1 paquet), sauce nems (réserve)	1 avocat, 1 concombre, petits radis (1 sachet), crevettes décortiquées (1 barquette), 1 mangue, salade (1 sachet), 2 carottes, menthe (1 botte)
	MIAM	27.04	5	couscous royal	marché SB (MIAM et participantes)	semoule (1kg), mélange d'épices (170g), pois chiches trempés 48h (300g)	navets (500g), courgettes (1kg), pommes de terre (1kg), tomates (700g), persil, viande 4kg (poulet, bœuf, merguez)
	MIAM	11.05	?	légumes farcis	marché SB, boucherie (MIAM + participantes)	poivre, cumin	viande hachée, petits pois, ail 150g, tomates 500g, pommes de terre 1kg, courgettes 1kg, oignons 600g
	MIAM	25.05	?	couscous royal	Marché SB, boucherie Bondy (participantes)		
	Auto nome	8.06	3	M'touem	LIDL, boucherie, épicerie orientale (participantes)	pois chiches (2 pots), cumin, paprika, poivre gris, huile de tournesol (1 bouteille), carvi moulu (1 sachet)	oignons (3), tomates, ail (4 têtes), œufs (3), viande halal hachée et en morceau
MQB	MIAM	4.05	4	rouleaux de printemps	LIDL, épicerie orientale (MIAM)	galettes de riz (1 paquet), nouilles de haricot mungo (1 paquet), sauce nems (réserve)	1 avocat, 1 concombre, petits radis (1 sachet), crevettes décortiquées (1 barquette), 1 mangue, salade (1 sachet), 2 carottes, menthe (1 botte)

Annexe 12. Freins et leviers identifiés par les structures lors des entretiens sous forme de SWOT

