

Université de Paris

**DIVERSITÉ DES PRATIQUES ET DES SAVOIRS CULINAIRES DES
HABITANTS DE BONDY DANS UN CONTEXTE MIGRATOIRE ET DE
DISPARITÉS SOCIO- ÉCONOMIQUES**

Présenté par Elodie BARBE

Mémoire de Master 2 : Expertise en Population et Développement

Sous la direction de Mina KLEICHE-DRAY (Ceped, Université de Paris-IRD)

Co-encadrement : Irène DOS SANTOS (CNRS, UMR URMIS), Christine AUBRY (INRA
AgroParisTech, UMR SADAPT), Pierre MORAND (IRD, UMI Résiliences)

Tutorat : Pauline SY (Lab3S)

Présenté et soutenu le 16 juin 2021

SOMMAIRE

REMERCIEMENTS	5
ENGAGEMENT DE NON PLAGIAT	6
INTRODUCTION	7
I/ CADRAGE DE L'ÉTUDE	11
1) Présentation des acteurs partenaires	11
1.1. L'IRD.....	11
1.2. Le Lab3S.....	11
1.3. Agroparitech.....	12
1.4. Le CNRS.....	12
2) Contexte du terrain d'étude	13
2.1. Contexte géographique et démographique	13
2.2. Des niveaux de vie disparates	13
2.3. Un contexte migratoire singulier.....	14
II/ FONDEMENTS THÉORIQUES DE L'ÉTUDE	16
1) Enjeux liés à l'alimentation des populations défavorisées.....	16
1.1. Définition des concepts	16
1.2. Facteurs socio-économiques individuels.....	18
1.3. Facteurs socio-économiques contextuels	21
1.4. Déterminants psychosociologiques des choix alimentaires des groupes modestes	24
1.5. Insécurité alimentaire : des effets sur les individus	26
1.6. L'alimentation à l'épreuve de la migration	28
1.7. Alimentation en temps de covid-19	33
2) Agriculture urbaine : un levier d'accès à une alimentation de qualité.....	34
2.1. Reconnaissance croissante de l'agriculture urbaine	34
2.2. Développement de cultures maraîchères tropicales en Seine-Saint-Denis : un intérêt particulier	35
III/MÉTHODOLOGIE D'ENQUÊTE	39
1) Orientation de l'étude	39
1.1. Objectifs poursuivis	39
1.2. Hypothèses	40
1.3. Organisation de la recherche et choix de la méthode de collecte de données	41
1.4. Population cible.....	41
2) Description des principaux acteurs sur le terrain	42
3) Interventions sur le terrain et réorientation des actions en fonction des difficultés rencontrées.....	44
IV/ ANALYSE DES RÉSULTATS	48

1) Profil des enquêtés.....	48
2) L’approvisionnement en denrées alimentaires	49
2.1. Prix des denrées alimentaires	49
2.2. Emplacement des commerces	51
2.3. Atmosphère du lieu d’achat	51
2.4. Stratégies d’approvisionnement selon le produit souhaité	52
2.5. Approvisionnement et jardin collectif urbain	55
2.6. Approvisionnement dans un contexte migratoire et de pauvreté	55
3) Transformation des aliments	58
3.1. Préparation de plats traditionnels d’origines diverses en contexte migratoire	58
3.2. Transformation liée au matériel disponible et au temps de préparation des repas	59
3.3. Transmission des savoirs techniques sur la préparation des plats	60
3.4. Manque d’envie et de motivations :	61
4) Consommation de la nourriture	62
4.1. Évènement lié au repas	62
4.2. Souvenirs liés au repas	63
4.3. Type de repas en fonction du temps disponible	64
4.4. Choix des aliments consommés en fonction des goûts de chacun	65
5) Des résultats complémentaires.....	66
V/ DISCUSSION	68
1) Forces et limites de l’enquête	68
2) Des questionnements à compléter par la suite de l’étude.....	69
CONCLUSION	71
ANNEXES.....	75
RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES	84

REMERCIEMENTS

Je tiens à exprimer ici mes remerciements à toutes les personnes ayant contribué au succès de mon stage et ayant concouru à la réalisation de ce mémoire.

Dans un premier temps j'adresse mes remerciements à ma directrice de Mémoire, Mina Kleiche-Dray, sans laquelle je n'aurais pas eu connaissance du projet, pour sa disponibilité, sa bienveillance ainsi que pour m'avoir fourni conseils et documentations ayant contribué à alimenter ma réflexion.

Je souhaite également remercier le LAB3S et l'IRD de Bondy pour leur accueil, en particulier Pauline Sy, ma tutrice de stage, pour son encadrement professionnel, son enthousiasme vis-à-vis de l'étude et ses précieux conseils qui m'ont stimulé tout au long de mon travail.

Je remercie les membres de l'équipe scientifique, Irène Dos Santos, Christine Aubry, et Pierre Morand, pour avoir suivi l'avancée de mon travail. Les échanges que nous avons pu avoir au sein des différentes réunions ont guidé mon travail et ont été une grande source d'inspiration et de motivation.

Par ailleurs, cette étude n'aurait pas été possible sans l'aide de toutes les personnes qui ont accepté de répondre à mes questions et sans les membres du Rocher qui m'ont permis de rentrer en contact avec de nombreux habitants.

Je remercie également mes collègues stagiaires pour leur sympathie et leur joie de vivre ayant concouru à une ambiance de travail favorable au succès de ma recherche.

Enfin, je tiens à remercier ma famille et mes proches pour leur soutien, leur relecture consciencieuse ainsi que pour leur disponibilité et réactivité dans la dernière ligne droite de ce mémoire. Je suis également choyée d'avoir pu compter sur le support, l'écoute et la présence de mon compagnon.

Déclaration d'originalité

ENGAGEMENT DE NON PLAGIAT

Afin de valoriser le travail personnel, l'équité, la propriété intellectuelle et le droit d'auteur, il est rappelé que le plagiat, qui consiste à « s'approprier les mots ou les idées de quelqu'un d'autre et de les présenter comme siens », est interdit.

Quelques exemples de plagiat :

- copier le passage d'un livre, d'une revue ou d'une page WEB ou encore du mémoire ou durapport de stage sans le mettre entre guillemets et /ou sans en mentionner la source ;
- résumer les mêmes types de document sans mentionner la source ;
- insérer dans un travail des données, des graphiques, des images en provenance desources extérieures non identifiées, non citées ;
- traduire partiellement ou totalement un texte ou réutiliser un travail produit, sans avoir obtenu au préalable l'accord de son auteur ;

Ce qu'il est possible de faire :

- il est possible de reprendre ponctuellement les idées d'un auteur (y compris d'un autre étudiant) ou ses travaux mais il est obligatoire d'indiquer les références utilisées ;
- emprunter textuellement aux autres est possible, sous réserve de placer les citations ou les extraits de textes « entre guillemets » et d'en mentionner la provenance de manière précise y compris pour les images, les tableaux et schémas. Les citations et emprunts doivent être de longueur raisonnable et adaptée aux propos du travail personnel.

Je, soussigné(e) BARBE Elodie.....

atteste avoir pris connaissance du contenu de cet engagement de « non-plagiat » et déclare m'y conformer dans le cadre de la rédaction de ce mémoire. Je déclare sur l'honneur que le contenu du présent mémoire est original et reflète mon travail personnel. J'atteste que les citations sont correctement signalées par des guillemets et que les sources de tous les emprunts ponctuels à d'autres auteur-e-s, textuels ou non textuels, sont indiquées.

Le non respect de cet engagement m'exposerait à des sanctions.

Signature, précédée de la mention « lu et approuvé ».

Lu et approuvé



INTRODUCTION

L'alimentation des populations urbaines est un enjeu majeur du XXI^e siècle. La part des êtres humains vivant dans les villes représentera en 2050, près des deux-tiers de la population mondiale qui totalisera plus de 9 milliards de personnes. Par ailleurs, 815 millions de personnes dans le monde souffrent encore de faim chronique. Au niveau national ce sont 12% des Français qui sont en situation d'insécurité alimentaire (*Stratégie de Paris pour une alimentation durable*, 2018). Nous pouvons parler d'insécurité alimentaire lorsque les conditions de sécurité alimentaire – à savoir « *lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, la possibilité physique, sociale et économique de se procurer une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins et préférences alimentaires pour mener une vie saine et active* » (Comité de la Sécurité Alimentaire Mondiale, 1996) – ne sont pas réunies. Cette notion de sécurité alimentaire est fixée en 1996 comme un but à atteindre par la Conférence Mondiale de l'Alimentation. Cependant, les territoires ne sont pas tous égaux face à la sécurité alimentaire car ni les revenus ni les commerces ne sont uniformément répartis. En Seine-Saint-Denis, département situé en métropole parisienne, près de trois personnes sur dix vivent sous le seuil de pauvreté, et le taux de chômage atteint les 12%, battant tous les records régionaux (8, 8 %) et nationaux (9%) (Berbedj, 2021). Par ailleurs, un des aspects particuliers de l'identité du territoire, est qu'il accueille une population importante et particulièrement ancienne de personnes issues de l'immigration. Cette diversité de communautés étrangères fait de la région parisienne et, plus précisément, du département de la Seine-Saint-Denis un territoire particulièrement cosmopolite, comptabilisant pas moins de 130 nationalités différentes, ouvert sur le monde et pratiquant une cuisine très variée.

La métropole parisienne comporte d'ailleurs une offre très diversifiée en termes de produits « exotiques », liée à un patrimoine culinaire divers. Il n'est pas rare, pour la plupart de ses habitants, de s'approvisionner en fruits et légumes que nous pouvons considérer comme « exotiques ». En effet, cela concerne en particulier l'alimentation des habitants des « Quartiers Politique de la Ville » (QPV), également surnommés « quartiers prioritaires » (QP), qui est un dispositif de la politique de la ville française ayant pour but de réduire la complexité du maillage des zones socialement défavorisées. Cette dernière est souvent marquée par une consommation plus importante en produits « exotiques », notamment pour les individus issus de l'immigration. L'emploi du mot « exotiques » pour désigner certains aliments restant une construction sociale, j'attribuerai ce terme aux aliments et aux fruits et légumes importés, non cultivés actuellement en Europe par les filières de production (agricoles ou industrielles). Les grandes marques ne les

commercialisant qu'à de rares exceptions près (Pargny, 2002), ces aliments obligent parfois le consommateur à faire de plus longues distances que leurs achats habituels pour y avoir accès.

Alors que de nombreux travaux révèlent que les comportements alimentaires sont dictés par les contraintes économiques du foyer (Cummins et al., 2009; Glanz et al., 2007; Poisson¹, 2008) la question se pose d'autant plus dans un contexte migratoire et de disparités socioéconomiques où la distribution spatiale de l'offre alimentaire se dessine selon une répartition assez hétérogène. En Seine-Saint-Denis, territoire fortement urbanisé, en plus d'être soumis à des disparités socio-économiques fortement marquées, l'approvisionnement en fruits et légumes se heurte à la difficulté d'accès à des espaces verts pour cultiver des produits locaux.

Ainsi, parmi les différentes initiatives qui tentent de pallier à ce constat, l'agriculture urbaine est une voie intéressante vers laquelle la France commence à se tourner dès la fin du XIXe siècle. Elle peut se définir comme : « *une activité agricole localisée à l'intérieur ou sur les bords d'une ville ou métropole. Elle produit [...] une diversité de produits, et fait un large appel aux ressources humaines et matérielles, produits et services trouvés dans et autour de la ville. À son tour elle offre des ressources humaines, des produits et services, principalement à l'espace urbain* » (Mougeot, 2000).

Alors que les jardins collectifs urbains font l'objet d'un intérêt croissant depuis les dernières décennies (Specht et al., 2014b), le projet dans lequel s'inscrit mon stage trouve son origine en 2018, lorsque l'Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE), Agroparitech et l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD) ont lancé une étude visant à tester la viabilité des potagers en milieu urbain pour y faire pousser de nouvelles cultures, afin d'étudier les possibilités agronomiques qu'offre une zone urbaine comme Paris et sa périphérie. Cette première étude, avait pour but d'observer le comportement et la productivité de cultures maraichères d'origine tropicale afin de tester leur capacité à fournir une production alimentaire significative dans un environnement urbain. Ainsi, durant l'été 2019, des cultures maraichères telles que le gombo (*Abelmoschus esculentus*), le pe-tsaï (*Brassica rapa pekinensis*) et la Brède mafane (*Acmella oleracea*), respectivement originaires d'Afrique, d'Asie et d'Amérique du sud, ont pu être produites dans des bacs de culture sur le toit d'AgroParisTech et à l'IRD de Bondy. Par ailleurs, une dizaine d'entretiens qualitatifs réalisés avec des personnes originaires de pays à climats tropicaux a révélé un intérêt particulier à produire ces légumes localement.

Une deuxième étude menée de mars à septembre 2020, a été cette fois-ci le fruit d'une collaboration accompagnée par le LAB3S, avec l'IRD (Ceped, Résiliences), le CNRS et

¹ Ancien Responsable du programme Alimentation, Santé et Budget du CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière)

AgroParisTech (chaire Agricultures Urbaines), et la participation d'associations locales à Bondy. Cette étude, s'intéressait aux connaissances et pratiques alimentaires² de la population de Bondy. Plus particulièrement, il s'agissait d'identifier la diversité des pratiques et savoirs culinaires des bondynois, leurs stratégies d'approvisionnement et leur intérêt à s'impliquer dans la mise en place d'une filière locale de production ou d'autoproduction de légumes, notamment exotiques. Un des résultats majeurs de cette première étude est l'intérêt porté par les habitants interrogés à une implication potentielle dans un projet de production locale et leur connaissance agroalimentaire en lien avec la production de certains légumes, notamment exotiques. Cela se reflète notamment par l'émergence d'initiatives locales sous forme associative ou entrepreneuriale, qui œuvre en faveur de l'accès à une alimentation durable et de qualité, en proposant des activités mêlant production agricole, vente, distribution et sensibilisation.

Mon stage, dans le cadre de cette même collaboration, s'inscrit dans la continuité de ce projet, en poursuivant l'étude par une approche plus socio-anthropologique qu'agronomique. Elle cherchera à étudier les pratiques alimentaires des bondynois liées à leur histoire familiale tout en les questionnant sur leur désir de s'impliquer dans une production locale de fruits et légumes, notamment exotiques et à analyser la transmission des savoirs culturels et culinaires en lien avec le contexte multiculturel et migratoire de la ville. Elle permettrait de développer des connaissances sur les liens entre pratiques de jardinage, savoir-faire culinaires et transmission de savoirs. Par ailleurs, elle s'interrogera sur les impacts qu'a pu avoir la crise sanitaire du covid-19³ sur les habitudes alimentaires des habitants, leurs méthodes d'approvisionnement et leur motivation à s'impliquer dans des filières de production locale de fruits et légumes, y compris de fruits et légumes exotiques.

L'objectif du projet qui sous-tend cette étude est d'appréhender le potentiel de développement de filières locales, notamment de légumes exotiques, sous forme d'autoproduction, de jardins partagés ou encore d'installation de maraîcher tout en cherchant à valoriser la diversité des savoirs des habitants pour les porter à une meilleure connaissance publique, notamment auprès des élus. D'autre part, il s'inscrit dans un enjeu plus global pour le LAB3S qui est de tisser le lien avec les habitants et associations de quartier pour construire de futurs projets liés à l'alimentation.

Le travail détaillé au sein de ce rapport cherchera à comprendre de quelle manière l'histoire des habitants de Bondy ainsi que le contexte migratoire et socio-économique de la ville influencent leurs pratiques alimentaires.

² Je parlerai de pratique alimentaire pour désigner toute pratique sociale concernant l'alimentation humaine qui peut être d'origine culturelle, religieuse, idéologique (Manger, une pratique culturelle), économique, ou motivée par des préoccupations en matière de santé.

³ Le Robert dans son édition 2022, écrit le mot « covid » en minuscule et au masculin.

Pour ce faire, je commencerai par cadrer l'étude en présentant les acteurs partenaires à l'origine du projet et en exposant le contexte du terrain d'étude. J'effectuerai par la suite, une revue de la littérature permettant d'avoir un aperçu des recherches menées sur les sujets d'alimentation et d'agriculture urbaine et comprendre les enjeux qui sous-tendent ces thématiques. Je détaillerai dans une troisième partie la manière dont j'ai construit et adapté ma méthodologie d'enquête. Enfin, l'analyse des résultats sera développée en partie 4 et discutée en partie 5.

I/ CADRAGE DE L'ÉTUDE

1) Présentation des acteurs partenaires

Afin de mieux comprendre l'enjeu du stage, présentons dans un premier temps les organismes coopérant ensemble à l'origine du projet.

1.1. L'IRD

Nous avons, en premier lieu, L'IRD (l'Institut de Recherche pour le développement) qui est un établissement public à caractère scientifique et technologique (EPST) placé sous la double tutelle des ministères de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation et de l'Europe et des Affaires étrangères. Il mène des partenariats scientifiques équitables avec les pays méditerranéens et intertropicaux afin de contribuer aux Objectifs de Développement Durable. L'IRD Ile-de-France est installé à Bondy, et il est à l'initiative du « Campus de l'innovation » qui héberge dans un parc de 5 hectares de nombreux acteurs de la transition écologique et de l'économie sociale et solidaire dont le LAB3S Sols Savoirs Saveurs dans l'objectif de contribuer au dialogue sciences-société. L'IRD est porteur des programmes de recherches participatives auxquels sera articulé le stage proposé par une mise en perspective avec des terrains aux Suds, notamment en Amérique Latine.

1.2. Le Lab3S

Hébergé au sein des locaux de l'IRD à Bondy, Le Lab3S (Laboratoire Sols Savoirs Saveurs) est une association créée en 2018 qui aménage progressivement une ferme urbaine et un laboratoire culinaire incluant des espaces pédagogiques, professionnels et expérimentaux. Elle fédère chercheurs, collectivités territoriales et acteurs de l'économie sociale et solidaire de l'Est parisien. Cette dernière est le fruit d'un partenariat innovant entre des entrepreneurs sociaux (Baluchon, Altrimenti, Paysan Urbain, Espaces, les Cols Verts...), l'Institut de Recherche pour le Développement et la collectivité Est Ensemble (Truglia, 2020). Pour préciser, Est Ensemble est née en 2010, de la volonté de 9 communes de l'est parisien : Bagnolet, Bobigny, Bondy, Le Pré-Saint-Gervais, Les Lilas, Montreuil, Noisy-le-Sec, Pantin, Romainville. Le projet de territoire d'Est Ensemble s'articule autour de cinq priorités, à savoir faire société dans la diversité ; être un territoire de fabriques accueillant les entrepreneurs, les créateurs, la production et les services et multiplier les accès à l'emploi ; trier parti des héritages urbains, sociaux, culturels et naturels ; prendre place dans la métropole et organiser les services d'intérêt collectif pour un territoire populaire, écologique et solidaire et mettre l'innovation au service de la réduction des inégalités.

Ce projet porte comme ambition le développement de solutions répondant aux besoins des territoires et aux Objectifs de Développement Durable (ODD), notamment aux défis de la transition écologique, de l'agriculture urbaine et l'alimentation durable pour tous dans une démarche inclusive avec les habitants, et avec une ouverture à l'international en direction des pays du Sud. À travers ses actions, le Lab3S cherche dans le même temps à favoriser les contacts entre les différentes parties-prenantes en proximité avec des porteurs de projets et les habitants en créant un lien où ils pourront se rencontrer pour échanger entre eux et construire ensemble. Le LAB3S anime actuellement trois programmes thématiques portant sur la valorisation des sols urbains, la pollinisation et la biodiversité ainsi que sur l'accès à une alimentation durable dans les quartiers. Améliorer les connaissances sur les pratiques alimentaires afin d'étudier le potentiel de création de filières locales de production de légumes répondant aux besoins des habitants des quartiers de Seine-Saint-Denis s'est donc avéré une démarche pertinente pour le Lab3S.

1.3. Agroparitech

Ensuite, nous avons AgroParisTech, institut d'Enseignement supérieur et de recherche en sciences et industries du vivant et de l'environnement, sous tutelle des ministères en charge de l'Agriculture et de l'Enseignement supérieur. L'établissement conduit deux missions dont la première est la formation d'ingénieurs au cœur d'un dispositif étendu à d'autres cursus académiques et professionnalisant articulé en réseaux régionaux ou thématiques bâtis avec de nombreux partenaires et la seconde qui est de produire et diffuser des connaissances (recherche et développement) en partenariat avec les grands organismes de recherche et les principaux centres techniques professionnels pertinents. Au sein de son pôle recherche et innovation, dix chaires sont partenaires de l'école pour co-construire et innover. Parmi ces équipes de recherche, la chaire « agricultures urbaines, services écosystémiques et alimentation des villes ». Celle-ci accompagne le développement de l'agriculture urbaine au service de la résilience des villes. Elle s'intéresse à relocaliser des formes de production et de transformation à proximité des villes.

1.4. Le CNRS

Enfin, nous avons le CNRS (le Centre National de Recherche Scientifique), un établissement public à caractère scientifique et technologique (EPST) placé sous la tutelle de l'Enseignement supérieur et de la Recherche. Il mène des recherches dans l'ensemble des domaines scientifiques, technologiques et sociétaux. Il couvre la totalité de la palette des champs scientifiques, qu'il s'agisse des mathématiques, de la physique, des sciences et technologies de l'information et de la communication, de la physique nucléaire et des hautes

énergies, des sciences de la planète et de l'Univers, de la chimie, des sciences du vivant, des sciences humaines et sociales, des sciences de l'environnement ou des sciences de l'ingénierie. Le CNRS est co-porteur du projet « Exorigins », projet de recherche qui propose une réflexion sur les phénomènes migratoires et les changements sociaux qu'ils induisent (hybridation, métissage et diversité) en prenant comme point de départ la circulation des végétaux.

Nous pouvons voir que le projet est multidisciplinaire et mobilise les champs de compétence des experts en agronomie, en anthropologie, en gastronomie et en statistiques. Le stage que poursuis mobilisera quant à lui des compétences essentiellement socio-anthropologiques.

2) Contexte du terrain d'étude

Comme j'ai pu le mentionner, mon stage s'effectuera au sein de l'équipe LAB3S basée à Bondy. Afin de mieux comprendre le contexte dans lequel s'inscrit cette étude, commençons par présenter le contexte géographique et démographique de la ville puis le contexte social et socio-économique du département.

2.1. Contexte géographique et démographique

Bondy est une commune française située dans la banlieue Nord-Est de Paris, à 8 km de la Porte de Pantin, dans le département de la Seine-Saint-Denis, en région Île-de-France, comme nous pouvons le voir sur les cartes situées en Annexe 1 et 2. Selon les chiffres de 2017, la ville comptait 53 353 habitants (Insee, 2017). C'est une population qui rajeunit fortement avec un indice de vieillissement de 1 personne de 65 ans ou plus pour 42.6 habitants de moins de 20 ans. En France, il y a d'importants écarts entre le département le plus peuplé et le département le moins peuplé. La part 29 ans et moins était de 43,2% en 2017 (Insee, 2017).

2.2. Des niveaux de vie disparates

Nous pouvons constater la présence de disparités criantes de niveaux de vie⁴ en Seine-Saint-Denis selon les villes habitées. La Seine-Saint-Denis est en effet le département métropolitain le plus touché par la pauvreté. Bien que le département comptabilise 23 338 emplois entre 2006 et 2011, le taux de chômage est particulièrement élevé et atteint les 18 % pour les 15-24 ans contre 12 % en moyenne en Île-de-France et en France. Ce taux atteint 40 % à Stains, 38 % à

4. Selon l'Insee, le niveau de vie est égal au revenu disponible du ménage divisé par le nombre d'unités de consommation (UC). Le niveau de vie est donc le même pour tous les individus d'un même ménage. Les unités de consommation sont généralement calculées selon l'échelle d'équivalence dite de l'OCDE modifiée qui attribue 1 UC au premier adulte du ménage, 0,5 UC aux autres personnes de 14 ans ou plus et 0,3 UC aux enfants de moins de 14 ans (Insee, 2021).

Aubervilliers, La Courneuve, Saint-Denis ou Villetaneuse. Fin 2015, le département recense 160 000 allocataires vivant en dessous du seuil de 1 043 euros par mois et par unité de consommation. Avec 1 270 euros par mois, en moyenne, les ménages de Seine-Saint-Denis sont les plus modestes d'Île-de-France avec plus 30 % des ménages vivant sous le seuil de pauvreté (soit 961 euros par mois) (Eschapasse, 2016).

Selon les chiffres de l'Insee, le taux d'activité des 15 à 64 ans à Bondy en 2017 était de 71,3%, au sein duquel 24,6% des individus sont « sans activité professionnelle ». Si nous nous intéressons à la répartition des catégories socio-professionnelle, nous avons 21,8% d'« employés », 17,1% de « retraités », 14,8% d'« ouvriers » et 12,2% pour les « professions intermédiaires ». Les catégories socio-professionnelles les moins représentées sont les « cadres et professions intellectuelles supérieures » et les « artisans commerçants ou chef d'entreprise » représentant respectivement 6,3% et 3,2% du taux d'activité. Par ailleurs, toujours en 2017, nous comptons seulement 4 agriculteurs exploitants (Insee, 2017).

Cependant, la pauvreté est à considérer dans un sens large. C'est un phénomène complexe en raison de la pluralité des formes qu'elle peut prendre comme le souligne A. Sen : « *La pauvreté n'est pas qu'une question de revenu. C'est aussi être exclu des grandes décisions qui touchent à sa propre vie et ne plus être représenté auprès des instances politiques locales ou nationales* » (Sen & Marnat, 2012). Elle peut renvoyer à des parcours d'individus marginalisés, symbolisés par les figures du vagabond ou du sans-abri ou renvoyer encore à des situations conjuguant chômage et perte de liens sociaux.

2.3. Un contexte migratoire singulier

Au sein du département en question, prévaut une part importante de populations issues de l'immigration, particulièrement anciennes, constituant un des aspects de l'identité départementale. En effet, dès le développement industriel de la seconde moitié du XIXe siècle, les communes de l'actuelle Seine-Saint-Denis accueillent des populations de travailleurs immigrés. L'ensemble des grandes vagues d'immigration, notamment après chacune des guerres mondiales, s'est manifesté en Seine-Saint-Denis : Espagnols et Italiens entre 1920 et 1940, Nord-Africains après la Seconde Guerre mondiale, Portugais et encore plus récemment Chinois, Turcs ou Africains des pays situés au Sud du Sahara. Ce mouvement a accompagné l'arrivée massive d'immigrés intérieurs au pays (Bretons, Basques, Limousins, Auvergnats, Flamands, Lorrains, Hainuyers ou Alsaciens) venus travailler dans les industries parisiennes jusqu'au début des années 1970. De plus, par rapport aux données du recensement général de la population de 1999, les données du recensement de 2015 indiquent un accroissement de la proportion d'étrangers soit 23,23 % de la population du département contre 18,8% en 1999, et

un accroissement et du nombre de Français par acquisition soit 207 287 contre 126 000 en 1999 (Insee, 2015). Les immigrés sont au nombre de 472 951 et représentent 29,70 % de la population de la Seine-Saint-Denis en 2015, proportion la plus élevée de tous les départements de France métropolitaine (Insee, 2015). Les populations en provenance du Maghreb, qui s'élèvent à 151 243 individus en 2015, forment le principal groupe d'immigrés, dont 82 907 originaires d'Algérie, 49 463 du Maroc et 26 060 de Tunisie, devant les immigrés venus du reste de l'Afrique (107 662) et dont le nombre est en forte augmentation. Parmi les immigrés venus du reste de l'Afrique, la principale communauté vient du Mali dont le nombre s'élève à 20 859 et enfin nous avons 94 011 immigrés provenant du reste de l'Europe. En 2011, les services de la Préfecture évaluent que ce département compterait quelque 450 000 étrangers en situation régulière et 150 000 clandestins. Mais cette évaluation ne peut pas, en raison même du caractère clandestin des personnes concernées, être vérifiée.

Bondy fait partie des communes dans lesquelles, selon les chiffres du recensement de 2015, la part des immigrés dans la population est la plus élevée (égale ou supérieure à 30%) dont le pourcentage est de 30,90%, la moyenne étant de 9,30 % en France métropolitaine et de 19,00 % dans la région Île-de-France en 2015.

Enfin, d'après une étude de Michèle Tribalat à partir du fichier SAPHIR qui retrace l'évolution des concentrations ethniques en France entre 1968 et 2011, 60,5 % des jeunes de moins de 18 ans en Seine-Saint-Denis en 2011 sont d'origine étrangère (au moins un parent immigré dont 53,6 % au moins un parent né hors d'Europe) contre 19,7 % en France métropolitaine et 42 % à Paris (Tribalat & Aubry, 2015). Parmi les vingt communes françaises où la concentration dépasserait 60 % en 2005, toutes sauf une, Vaulx-en-Velin, sont situées en Île-de-France avec, en tête, Clichy-sous-Bois, Aubervilliers et La Courneuve, toutes les trois en Seine-Saint-Denis, où environ trois quart de la jeunesse seraient d'origine étrangère (Tribalat, 2009, 2010). Dans son audition devant la commission des Affaires sociales du Sénat en février 2011, Michèle Tribalat affirmait par ailleurs que dans, de nombreuses villes du département, moins de 5 % des jeunes de moins de 18 ans étaient d'origine européenne.

Afin de comprendre de quelle manière le contexte migratoire et de pauvreté présent en Seine-Saint-Denis peut favoriser une situation d'insécurité alimentaire, nous allons parcourir la littérature scientifique qui s'intéresse aux enjeux autour de l'alimentation.

II/ FONDEMENTS THÉORIQUES DE L'ÉTUDE

1) Enjeux liés à l'alimentation des populations défavorisées

1.1. Définition des concepts

En 2019, le Conseil des droits de l'Homme de l'ONU définit le droit à l'alimentation par « *le droit de toute personne, seule ou en communauté avec d'autres, d'avoir physiquement et économiquement accès en tout temps à une quantité suffisante d'aliments qui soient adéquats, nutritifs et conformes, entre autres, à sa culture, ses convictions, ses traditions, ses habitudes alimentaires et ses préférences et qui soient produits et consommés de façon durable, afin de préserver l'accès des générations futures à la nourriture.* » (ONU, 2019). Si le droit à l'alimentation englobe le droit d'être à l'abri de la faim, il est bien plus large que ce dernier. En effet, le droit à l'alimentation « *ne doit pas être interprété dans le sens étroit ou restrictif du droit à une ration minimum de calories, de protéines ou autres nutriments spécifiques* » (Comité des droits économiques, sociaux et culturels, 1999). Il n'est pas non plus « *le droit d'être nourri mais essentiellement le droit de se nourrir soi-même dans la dignité* » (Haut-commissariat aux droits de l'Homme). Son contenu normatif peut être résumé aux exigences de disponibilité, d'accessibilité, d'adéquation et de durabilité. De plus, une attention particulière doit être portée à l'accès en prenant en compte que la seule disponibilité, adéquation ou accessibilité au sens physique ne garantissent pas la possibilité de se réappropriier la façon dont les personnes souhaitent manger (Ramel, 2019). Réunissant également l'aspect nutritif, physique, économique et sociale, nous pouvons dire que ce droit est assuré lorsque les conditions de sécurité alimentaire, que nous avons listées en introduction, sont réunies. Cette définition du droit à l'alimentation renvoie également à l'objectif de tout système alimentaire tel que défini par le sommet mondial de l'alimentation tenu sous les auspices de la FAO à Rome en 1996, à savoir « *[...] assurer l'accès de tous à une alimentation disponible à proximité, économiquement accessible, culturellement acceptable, sanitaire et nutritionnellement satisfaisante* » (Rastoin, 2007).

Ici, il s'agit surtout d'avoir accès, physiquement et financièrement, à une alimentation saine mais également à une alimentation de qualité. Alors que le Plan National Nutrition Santé définit l'alimentation saine, ou favorable à la santé par « *privilégier les aliments qui sont bons pour la santé (fruits, légumes, féculents, eau, etc.), consommer raisonnablement certaines catégories (viande, poisson, œufs, produits laitiers, etc.) et consommer moins ceux qui le sont moins (sucre, sel, matières grasses, etc.)* » (Frouin, 2018), j'irai plus loin en parlant de qualité alimentaire qui ne se limite pas qu'à l'aspect nutritionnelle. Le rapport Mainguy de 1989 définit les composantes de ce que l'on pourrait appeler la qualité alimentaire. Elles sont au nombre de cinq

: la qualité nutritionnelle, la qualité sanitaire, la qualité organoleptique (le goût), la qualité du service ainsi que les qualités éthiques et culturelles. Notons que la définition de qualité alimentaire proposée par l'International Standard Organization (ISO) est limitée. Cependant ce dernier a le mérite d'en proposer une définition : *« l'ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit, d'un processus ou d'un service qui lui confère son aptitude à satisfaire des besoins implicites et explicites »*.

A contrario, principalement causée par la pauvreté, qu'elle soit appréhendée à partir de critères monétaires ou non monétaires, l'insécurité alimentaire, exprimée à l'échelle du ménage, est associée à une diminution de la qualité de l'alimentation (Kirkpatrick & Tarasuk, 2008), ce qui entraîne un risque important pour la santé et le bien-être (Muldoon et al., 2013; Vozoris & Tarasuk, 2003). Je choisis ici de parler d'insécurité alimentaire pour décrire la situation d'une partie de la population française plutôt que de précarité alimentaire. La « précarité alimentaire » ne fait pas l'objet d'une définition scientifique précise (Marajo Petitzon, 2014), ni même d'une définition politique. En effet, le projet de loi Egalim la présente comme « se développant » et la met en lien avec la nécessité de diminuer le gaspillage alimentaire sans dire ce qu'elle recouvre (Travert, 2018) Globalement, la précarité alimentaire semble désigner aussi bien les types d'aliments consommés que la façon dont ils sont consommés. Il s'agit donc d'un objet politique plutôt que scientifique (Frouin, 2018).

Selon L'IPSOS, en France, une personne sur cinq serait en situation d'insécurité alimentaire (Théodore, 2019). Alors que ce terme fait référence à la pluralité des dimensions d'accès à l'alimentation, Drisdelle liste cinq dimensions de l'accès alimentaire adapté à partir des modèles de Caspi et Sorensen en 2013, Penchansky et Thomas et 1981 et de Robitaille et Bergeron en 2013 (Drisdelle, 2019). La première dimension est l'accessibilité, qui fait référence à l'emplacement des commerces alimentaires et à la facilité avec laquelle on peut s'y rendre, mesurant donc la relation entre la localisation des commerces et celle des consommateurs. La deuxième est la disponibilité, qui fait référence au nombre et au type de commerces alimentaires dans le quartier. Cette dimension évalue la suffisance des ressources alimentaires. Nous avons ensuite l'abordabilité, faisant référence à la relation entre le prix des aliments et la capacité financière des ménages à se les procurer. L'acceptabilité elle, fait référence à l'attitude des consommateurs à l'égard de l'offre alimentaire de leur quartier, mesurant donc la capacité de l'environnement alimentaire à répondre aux normes des consommateurs. Nous avons enfin la commodité, qui fait référence aux services au sein des commerces alimentaires en fonction des besoins des consommateurs (par exemple, la convenance des heures d'ouverture du point de vue des consommateurs). Alors que les pratiques alimentaires ont longtemps été considérées comme relevant quasi uniquement de la

sphère et des responsabilités personnelles, pouvant donc être modifiées par l'information et l'éducation (Darmon, 2019), ces concepts soulignent la dimension multifactorielle dans l'accès à une alimentation saine et de qualité.

Par ailleurs, Affret dans sa recherche en 2017, étudie l'évolution de l'alimentation selon l'environnement économique. Elle y explique que l'alimentation des individus, leur pratique d'activité physique ainsi que l'ensemble des comportements de santé de manière générale ne peuvent pas être considérés comme le simple résultat de choix personnels réfléchis et pris en plein état de conscience. Ils vont en réalité être déterminés par leur environnement socio-économique (Annexe 3). Cet environnement socio-économique est composé à la fois de facteurs individuels et de facteurs contextuels c'est-à-dire issus du microenvironnement de l'individu, interpersonnels, sociétaux, culturels, économiques, politiques, territoriaux et législatifs. Les individus vont avoir une emprise relative sur ces derniers conduisant à des inégalités sociales qui vont s'accumuler tout au long de la vie (Affret, 2017).

1.2. Facteurs socio-économiques individuels

En France et de manière plus générale à l'internationale, les études portant sur les associations entre alimentation et facteurs socio-économiques individuels se sont majoritairement intéressées à trois facteurs, à savoir les revenus, le niveau d'éducation et la catégorie socio-professionnelle (van Liere, 1997). Affret, Frouin et Poisson⁵, dans leur recherche respective, en font un recensement et une analyse tout à fait intéressante dont je vais tirer profit dans cette partie.

Le revenu

Parmi les facteurs les plus significatifs favorisant l'insécurité alimentaire d'un ménage nous avons le revenu de ce dernier. Le diagramme placé en Annexe 4 montre que plus le niveau de vie est élevé, plus on dépense pour l'alimentation, mais aussi que, de façon générale, moins l'alimentation pèse dans le budget global de la famille. Ainsi, le budget consacré à l'alimentation pour le premier décile représente 2 881 € en 2011, soit un peu moins de 18 % du revenu global, et 6 134 € pour le dixième décile, pour environ 13,7 % du budget (Frouin, 2018). L'étude Abena (Bellin-Lestienne, 2007) concernant des populations en grande difficulté, révèle que les dépenses alimentaires moyennes sont estimées à 70 euros par personne et par mois, représentant environ 2,60 € par jour (Poisson, 2008).

Par ailleurs, l'étude CCAF met en évidence une légère surconsommation de lipides, glucides simples et produits sucrés et une plus faible consommation de légumes dans les foyers défavorisés en comparaison avec les plus aisés (Hébel, 2007). Les autres données disponibles

⁵ Responsable, en 2008 du programme Alimentation, Santé et Budget du CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière)

sur le sujet sont de natures diverses, à savoir des études françaises ; (Bellin-Lestienne, 2007; Beun et al., 1997; Caillavet et al., 2006; Colaneri & Hoint-Pradier, 1995; Delestre & Meyer, 2001; Durand-Gasselini & Luquet, 2000; Roux et al., 1999) d'autres en majorité nord-américaines publiées dans la littérature scientifique, des travaux et observations de terrain réalisés par des professionnels de santé et du secteur social (Dupé, 2006; Fontaine, 2006; Renaudin, 2006) et enfin les publications des autorités de Santé Publique (Herberg & Tallec, 2000; INPES, 2005, 2006; Lemaire & Volatier, 2002). Malgré des méthodologies sensiblement différentes, ces travaux mettent tous en évidence deux aspects des consommations alimentaires propres aux foyers à revenus modestes. Le premier aspect concerne la sous-consommation de produits frais, fruits, légumes et produits laitiers par rapport aux recommandations nutritionnelles des autorités de Santé Publique et le deuxième, une surconsommation d'aliments gras, salés et sucrés. L'étude Abena menée auprès de bénéficiaires de l'aide alimentaire montre une distance entre les pratiques et les recommandations nutritionnelles pour les fruits, les légumes et les produits laitiers. Il en est de même pour le pain, les pommes de terre et les produits céréaliers mais dans une moindre mesure.

Plusieurs études (Andrieu et al., 2006; Drewnowski & Darmon, 2005; Drewnowski & Specter, 2004) mettent en lumière un paradoxe de comportement alimentaire observé aujourd'hui dans la population générale, mais plus particulièrement dans les groupes sociaux défavorisés. Schématiquement, la densité énergétique d'un aliment est inversement proportionnelle à ses bénéfices nutritionnels et à son prix. En effet, les aliments gras, sucrés et salés sont riches en énergie et en calories. Ils ont une forte densité énergétique, apportent peu ou pas de nutriments utiles à l'organisme. Ce sont des aliments « plaisir », appétissants, « valorisants » pour ceux qui les offrent. Ils ne nécessitent pas ou très peu de préparation de cuisine. On conseille d'en limiter la consommation mais ces derniers sont très bon marché et leur consommation est en hausse. À l'opposé, les légumes apportent peu de calories et ont une densité énergétique faible. Moins « attirants » et moins « réconfortants », ils nécessitent un minimum de préparation et de cuisine avant d'être consommés. Ils contiennent des vitamines et minéraux indispensables et sont recommandés pour leurs bénéfices sur la santé. Cependant, ils sont relativement onéreux et leur consommation est en baisse. Entre les deux, les produits laitiers représenteraient un juste milieu en termes de rapport qualité nutritionnelle/prix et qualité nutritionnelle/calories (Poisson, 2008).

Ainsi, ces disparités d'alimentation en fonction du revenu peuvent s'expliquer en partie par l'écart de coûts entre différentes catégories d'aliments. Les individus ayant des revenus plus faibles vont être plus enclins à consommer des aliments de forte densité énergétique. En effet, une étude récente montre qu'à apport calorique constant, ces aliments sont plus économiques

que des aliments de faible densité énergétique. Pour 100 kcal d'aliments achetés, le prix des chips était de 0,16 € et celui des légumes frais tels que les carottes ou les tomates était de 0,44 € et 1,39 € respectivement (Darmon & Drewnowski, 2015). Le coût des aliments semble être un levier d'actions pour lequel des progrès sont encore possibles afin qu'une alimentation favorable à la santé soit accessible à tous. En outre, une étude conduite dans un contexte français en 2006 mettait en évidence que l'adoption d'une alimentation en accord avec les recommandations nutritionnelles actuelles n'était pas envisageable pour les faibles revenus. Une alimentation de qualité nutritionnelle adéquate n'était possible qu'en s'éloignant des habitudes alimentaires observées en population générale et en substituant des groupes d'aliments présents dans les recommandations nutritionnelles par d'autres groupes de valeur nutritionnelle similaire (Darmon et al., 2006).

Le niveau d'éducation

Les études ayant porté sur les associations entre niveau d'éducation et comportements alimentaires en France sont plus nombreuses. Dans l'étude ENNS, une adhésion aux recommandations du PNNS était associée au niveau d'éducation chez les femmes (Malon et al., 2010). Par ailleurs, les résultats de la dernière étude INCA mettaient en évidence que chez les personnes de niveau d'éducation plus élevé, par comparaison à des personnes de niveau d'éducation plus faible, les pâtes et autres céréales complètes ou semi-complètes, les fruits, les oléagineux, les substituts de produits animaux contribuaient davantage à la ration alimentaire, contrairement aux pâtes et autres céréales raffinées, aux viandes hors volailles, aux pommes de terre, aux matières grasses végétales, aux boissons rafraîchissantes sans alcool et aux eaux conditionnées (ANSES, 2017). D'autres études menées en France dans des groupes spécifiques de la population ont montré que les individus plus éduqués, par comparaison à des individus de niveau d'éducation plus faible, étaient plus enclins à avoir des apports élevés en fruits, légumes, poisson et faibles en produits gras et sucrés (Andreeva et al., 2016; Perrin et al., 2005).

La catégorie socio-professionnelle

L'étude des liens entre catégorie socio-professionnelle et alimentation en France a montré une association positive entre ces deux facteurs. L'étude ENNS a montré quant à elle, qu'une adhésion aux recommandations du PNNS était associée à la catégorie socio-professionnelle chez les femmes (Malon et al., 2010), une femme au foyer ayant trois fois plus de risque d'avoir une alimentation éloignée des recommandations nutritionnelles qu'une femme cadre. Dans l'étude INCA3, il était montré que chez les cadres et par comparaison aux ouvriers et artisans,

le pain complet, les fruits et les jus de fruits et de légumes contribuaient davantage à la ration alimentaire que les boissons rafraîchissantes sans alcool (ANSES, 2017).

1.3. Facteurs socio-économiques contextuels **L'environnement alimentaire local**

Drisdelle témoigne du fait qu'un nombre croissant d'études suggère que plusieurs facteurs environnementaux, dont l'environnement alimentaire local, participent aux inégalités sociales de l'alimentation. Ces travaux reposent sur l'hypothèse que les comportements alimentaires, particulièrement chez les populations vulnérables, sont grandement influencés par l'accès, la disponibilité et le coût des aliments dans une communauté (Drisdelle, 2019).

Une étude menée auprès d'adolescents français montrait que, pour les enfants d'ouvriers, le fait d'habiter dans un quartier où l'accessibilité géographique à l'alimentation (commerces alimentaires) ou à l'activité physique (équipements sportifs et espaces verts naturels) était faible, multipliait environ par deux le risque d'être en surpoids (Casey et al., 2012). Cet impact du quartier d'habitation n'était pas observé pour les enfants d'autres catégories socioprofessionnelles, soulignant le rôle majeur de facteurs contextuels dans les inégalités sociales de santé ainsi que la complexité des interactions opérant au sein même de l'environnement socio-économique des individus. Ainsi, le statut socio-économique des individus correspond bel et bien à un ensemble complexe d'interactions entre des facteurs socio-économiques individuels et contextuels (Liberatos et al., 1988), tels que les moyens financiers, le temps disponible, la facilité d'accès aux marchés, aux supermarchés et aux moyens de transports, ou encore la sécurité de son quartier d'habitation (Darmon & Drewnowski, 2008).

Une étude française mettait quant à elle en évidence l'importance de l'offre alimentaire dans les achats alimentaires des individus (Boizot-Szantai & Etilé, 2009). Y étaient montrées une association positive entre l'IMC des femmes et le prix des fruits frais, et une association négative entre l'IMC des femmes et le prix des fromages, des huiles, des desserts, des plats préparés et des boissons sans alcool. Chez les hommes, le prix des plats préparés et celui des boissons sans alcool étaient associés de manière négative à l'IMC.

Par ailleurs, en France comme en Europe, on observe encore des différences de consommations alimentaires selon la région d'habitation des individus (INSERM, 2014; Trichopoulou et al., 2007), indépendantes des caractéristiques sociales de la population et du niveau d'urbanisation. Ainsi, dans l'Ouest de la France métropolitaine, les poissons, fruits de mer, pommes de terre et matières grasses animales occupent une place plus importante dans l'alimentation des individus. Dans le Nord, des apports plus élevés en produits carnés, matières

grasses animales, pommes de terre, boissons sucrées et alcoolisées sont observés. Dans l'Est, les régimes alimentaires sont moins riches en fruits et légumes, produits laitiers et poissons et plus riches en produits transformés. Les régions du Sud-Ouest et du pourtour méditerranéen sont quant à elles marquées par des apports plus élevés d'aliments traditionnellement affiliés au régime méditerranéen (fruits, légumes, huile végétale) (AFSSA, 2009; ANSES, 2017; INSERM, 2014; Kesse et al., 2005). L'Île-de-France correspond également à une région à part entière en termes de consommations alimentaires. Elle se distingue par exemple de la région du Nord-Est par des apports en légumes plus élevés (139 g/j vs. 108 g/j) et de la région du Nord-Ouest par des apports en charcuterie plus faibles (17 g/j vs. 33 g/j) (ANSES, 2017).

Compte tenu de ces ancrages régionaux, les disparités sociales ne se déclinent pas de manière identique dans toutes les régions de France (INSERM, 2014; Perrin et al., 2005; Wyndels et al., 2011). L'étude INCA3 apporte également des éléments sur les consommations alimentaires au regard de la taille de l'agglomération où les individus résident. Si la ration journalière n'est pas modifiée selon la taille d'agglomération, il y a cependant plus de consommateurs de lait, de poisson, de jus de fruits et légumes et moins de consommateurs de charcuteries dans les grandes agglomérations qu'en milieu rural. Les légumes y sont également consommés en plus faible quantité (118 g/j vs. 152 g/j).

À l'image des résultats obtenus à l'échelle française, des études menées dans d'autres pays dits industrialisés ont montré que l'environnement socio-économique des individus avait une influence sur leurs comportements alimentaires (Giskes et al., 2009; Whichelow & Prevost, 1996), les individus issus de milieu socioéconomique moins favorisé étant moins enclins à acheter et consommer des produits favorables à la santé. D'après une revue de la littérature conduite en Europe (Giskes et al., 2009), des apports en matières grasses plus élevés et des apports en fibres plus faibles étaient observés chez des individus issus de milieu socioéconomique moins favorisé. La force de ces associations n'était cependant pas très élevée contrairement aux associations observées pour la consommation de fruits et légumes. Cette consommation était plus faible chez les individus issus de milieu socio-économique moins favorisé.

Habitudes et comportements alimentaires des foyers défavorisés

Les enquêtes réalisées sur le terrain par Poisson, révèlent que l'alimentation des familles défavorisées reflète la vie quotidienne entre inactivité, irrégularité des horaires et des rythmes du sommeil, ennui, insomnies, effritement des liens familiaux, temps passé devant la télévision etc. Ces facteurs, à leur tour retentissent sur l'alimentation. Selon plusieurs enquêtes (Colaneri & Hoint-Pradier, 1995; Mulot & Atallah, 2006), 63 % des foyers défavorisés prennent le repas en commun contre 85 % dans la population générale (Hébel, 2007). Une enquête réalisée auprès

de 121 femmes vivant dans des foyers modestes (Delestre & Meyer, 2001) révèlent que 65 % d'entre elles ont une alimentation déstructurée, ne prenant qu'un seul repas par jour et grignotant le reste du temps. Par ailleurs, on constate que lorsque le nombre de repas diminue, le grignotage augmente (CERIN, 2007). Les enquêtes montrent que ces populations sautent les repas plusieurs fois par semaine, par manque d'argent ou par négligence, lorsqu'aucun menu n'est prévu à l'heure des repas. Ce faisant, les membres du foyer sont incités à grignoter ce qu'ils trouvent, généralement des aliments prêts à l'emploi gras, salés et/ou sucrés.

Le manque d'envie de cuisiner associé au découragement, à l'ennui et à la solitude sont souvent évoqués. Mais les conflits et les tensions sont aussi en cause. À ce sujet, une bénéficiaire d'une épicerie solidaire explique : « *Je prépare le repas, mon fils va manger dans sa chambre, mon mari devant la télévision, moi dans la cuisine.* » (Poisson, 2008). Ces constats sont confirmés par des professionnels de terrain. Danièle Colin, diététicienne intervenant notamment au sein de missions locales dans le cadre d'ateliers jeunes, remarque que la situation familiale a un impact sur les rythmes alimentaires : « *Le degré de désocialisation varie selon que les personnes vivent ou non en famille. Quand les enfants sont scolarisés, cela rythme la journée et, généralement, les familles gardent davantage leurs repères. Ce n'est toutefois pas une règle. Parfois, les parents, qui se sentent dévalorisés par l'inactivité, ont du mal à imposer leur autorité aux enfants. Le repas devient alors un moment de conflits et ils n'osent pas leur refuser les produits gras et sucrés qu'ils réclament. Quant aux jeunes qui vivent en famille parce qu'ils n'ont pas d'activité professionnelle ni de revenus, il arrive qu'ils refusent de partager les repas familiaux et adoptent des comportements alimentaires anarchiques : se servir directement dans le frigo quand ils ont faim.* ». Toutefois, ces caractéristiques doivent être analysées avec prudence. En effet, les comportements alimentaires de tous les groupes sociaux peuvent être marqués par d'autres facteurs, à savoir : l'individualisme, le besoin de transgression, un attrait des loisirs et de la liberté etc.

Selon le Credoc, le repas évolue, se simplifie et prend des formes nouvelles qui restent « structurées » et conviviales tels que les plateaux repas devant la télévision, les dîner-apéritifs, ou les repas pris ensemble sur la table-basse. Au contraire, d'autres formes d'alimentation sont déstructurées et souvent solitaires. Cela concerne notamment les repas sautés, le grignotage permanent, le choix d'aliments « junk food », etc. Ces évolutions présentes dans tous les milieux sociaux, semblent néanmoins accentuées dans les groupes les plus défavorisés (Poisson, 2008).

Au cœur de la vie quotidienne, le repas n'est pas un acte banal. Il est une réponse à un besoin physiologique, mais aussi l'expression d'un rapport social. C'est un moment privilégié de communication, de paroles, de sociabilité, « un fait social total » (Thomas, 1965) avec ses codes et ses rituels. Le repas est une « institution » (Herpin, 1988), un événement quotidien qui,

inconsciemment, contribue à structurer et rythmer la journée faisant finalement de l'individu un être social. En effet, partager la nourriture au cours d'un repas produit des liens sociaux. Cependant, le modèle des trois repas quotidiens dans les milieux défavorisés est particulièrement bousculé. À cet égard, le sociologue Grignon rappelle que l'organisation alimentaire à trois repas représentait au début du siècle une conquête pour les milieux modestes : « *L'histoire récente du « modèle des repas » montre comment ce qui était à l'origine un élément du mode de vie bourgeois, un trait de la culture dominante, est devenue une revendication, puis une garantie, un élément de protection sociale pour les classes populaires* » (Grignon, 2017, p.52). Pour les chercheurs en sciences humaines comme pour les professionnels de terrain, l'évolution du modèle alimentaire n'est pas un facteur négatif en soi s'il est remplacé par de nouvelles formes d'organisation et de sociabilité où la dimension psychosociale et la communication restent au premier plan, avant la fonction biologique et nutritionnelle. Le risque étant qu'« *en se dégradant, l'alimentation se transforme d'un vecteur de socialisation à un vecteur d'isolement* » (Caillavet et al., 2006). Pour Grignon, le repas est une « conquête sociale, un acquis définitif ». Il ajoute que : « *Toucher à ces usages comme le font les tentatives de modernisation, c'est toucher à des enjeux cachés et essentiels et serait un moyen risqué mais efficace de révolutionner la société* ». (Grignon, 2017, p.52).

1.4. Déterminants psychosociologiques des choix alimentaires des groupes modestes

Le rapport rédigé par Poisson met en avant d'autres facteurs, cette fois-ci d'ordre psychosociologique, qui sont à prendre en considération pour expliquer les différences préférences culinaire.

Anxiété et dépression

Lorsque l'environnement est défavorable par exemple, et que les difficultés s'accumulent, les choix se portent plus spontanément sur les aliments gras et sucrés qui permettent de combler l'anxiété ou le manque affectif. Des professionnels de terrain le constatent : « *Face aux déplaisirs de la vie quotidienne, le plaisir de l'aliment passe plus par le gras et sucré que par le respect des recommandations nutritionnelles (pizza vs haricots verts). L'alimentation apparaît comme une compensation des frustrations et inquiétudes de la vie quotidienne et calme l'angoisse.* » (Poisson, 2008). L'équilibre alimentaire ne fait pas partie des préoccupations. Pour d'autres, « *les mères ont souvent à cœur de faire plaisir à leur enfant et essaie de ne pas passer pour de mauvaises mères. Or il est communément admis que ce qui fait plaisir aux enfants, ce sont les bonbons et sucreries* ». Pour certains chercheurs (Drewnowski & Darmon, 2005) le besoin de consommer des aliments gras et sucré est associé

au stress, à la dépression ou à la recherche de réconfort moral. Ce constat concerne d'ailleurs la population dans son ensemble.

Une préférence pour les plats tout faits

Les légumes proposés dans le cadre de l'aide alimentaire sont parfois refusés car, une fois emportés, sont délaissés par les participants et finissent par pourrir. Dans les centres de distribution, les professionnels observent parfois que les bénéficiaires n'envisagent pas de cuisiner. Certains sociologues avancent des hypothèses quant à ces comportements. Selon eux, les catégories sociales défavorisées habituées pendant les années plus fastes à acheter des plats préparés ne peuvent modifier leurs comportements. L'habitude de cuisiner s'est progressivement perdue au profit de l'achat de plats préparés. Renoncer à ces acquis est ressenti comme une régression. Pour le sociologue Arnaud de la Hougue : « *Les nouveaux pauvres ont connu la société de croissance, de promotion sociale, de consommation, ont vécu dans ce qui était devenu la norme sociale. Ils achètent par exemple des surgelés et des plats tout préparés, ils mangent de la viande tous les jours, moins de pain... Ils ont perdu l'habitude des longues mais économiques préparations culinaires, et, s'ils mangent du hachis Parmentier, des pommes de terre au gratin, des carottes râpées ou des crêpes, c'est pour les avoir achetés tout fait, à un prix qui inclut le travail d'épluchage et de préparation qu'ils ont évité.* » (Poisson, 2008).

De leur côté, les populations migrantes préfèrent acheter des plats préparés pour « faire comme les Français », plutôt que cuisiner à partir de produits frais. Une façon parmi d'autres pour s'adapter à ce qui est perçu comme l'« alimentation à la Française » (Poisson, 2008).

Manque d'envie et de motivation

De plus, aujourd'hui, l'absence d'envie et de motivation pour cuisiner est positivement corrélée à l'inactivité, le chômage mais également à l'obésité (Delestre & Meyer, 2001). Le manque d'intérêt pour cuisiner pourrait ainsi être lié à la perte des rythmes quotidiens. Contrairement à certains préjugés, pour les personnes sans emploi, le fait « d'avoir du temps » ne constitue pas une motivation suffisante pour préparer des repas. De la même manière, retrouver un emploi contribue à rétablir une certaine régularité de vie, quels que soient les revenus.

Absence de savoirs techniques liées à la préparation des plats

L'absence de compétences pratiques pour cuisiner vient aussi renforcer ces disparités alimentaires. Alors que cuisiner se transmet de génération en génération, ruptures et migration peuvent interrompre la transmission familiale. Les professionnels notent que le fait de cuisiner

au sein de groupes dans des ateliers cuisine de centres sociaux contribue à faire émerger les connaissances culinaires enfouies, reprendre confiance en soi et retrouver l'estime de soi. Préparer dans son foyer les recettes apprises dans le centre social permet de se valoriser aux yeux de l'entourage.

Un décalage entre représentations et pratiques pour les fruits et légumes

Alors que la santé est une préoccupation croissante chez les consommateurs, les enquêtes montrent que la quasi-totalité des personnes interrogées, toutes catégories socioprofessionnelles confondues, connaissent les bénéfices des fruits et des légumes pour la santé et sont au courant des recommandations officielles qui en préconisent cinq par jour. Pourtant leur consommation est en baisse. Ce paradoxe, valable pour l'ensemble de la population doit cependant être nuancé. En effet, les messages nutritionnels sur les légumes sont efficaces auprès des populations de niveau d'étude supérieure qui ont augmenté leur consommation mais ils ont peu d'impact auprès des populations défavorisées. La diffusion de connaissances nutritionnelles supplémentaires montre ses limites en termes d'impact auprès des populations défavorisées qui perçoivent ces messages comme contraignants voire anxiogènes. Selon les professionnels de terrain modifier les comportements est une tâche difficile surtout auprès des catégories socio-professionnelles les moins favorisées (Poisson, 2008).

1.5. *Insécurité alimentaire : des effets sur les individus*

Le rapport rédigé par Poisson témoigne des différents impacts qu'engendre l'insécurité alimentaire.

Des effets sur la santé

Tout d'abord, l'alimentation est un « marqueur » de santé pour certaines pathologies comme l'obésité, qui s'est développée de manière parallèle à l'offre alimentaire, surtout dans les milieux défavorisés. Les données sont convergentes et mettent en exergue que l'obésité est inversement corrélée aux ressources des individus et à leur niveau d'études. En 2003, la prévalence de l'obésité (IMC > 30) est de 10 % chez les hommes et 13 % chez les femmes des milieux modestes et respectivement de 9 et 6 % chez les plus aisés (De Saint-Pol, 2006, 2007). La moyenne nationale est de 11,3 % (ObEpi, 2003).

Par ailleurs, une étude réalisée auprès d'enfants d'origine maghrébine montre que 28 % d'enfants de moins de trois ans sont très corpulents ce qui induit des risques sérieux d'obésité précoce (Rovillé-Sausse, 1996).

Si l'on s'intéresse au niveau d'études, l'obésité concerne 15 % des individus sans diplôme contre 5 % des diplômés du supérieur (De Saint-Pol, 2007). Dans l'étude Abena,

menée, rappelons-le, auprès de populations très défavorisées, le taux d'obésité est de 27,4 %. Ce chiffre est presque identique à la prévalence nord-américaine de l'obésité. Une autre enquête montre que le taux d'obésité a tendance à être plus élevé chez les femmes défavorisées ayant un rythme alimentaire « déstructuré » (23 %) que chez celles ayant un rythme alimentaire organisé (13%) (Delestre & Meyer, 2001). Mais l'obésité s'accompagne aussi de complications telles que les maladies cardio-vasculaires (Bibbins-Domingo et al., 2007), l'hypercholestérolémie, certains cancers, l'asthme, les pathologies articulaires, etc. L'étude Abena révèle par ailleurs des cas de carences en certains micronutriments (vitamines, fer et calcium).

On observe ainsi dans les milieux défavorisés une nouvelle forme de malnutrition associant excès et carences. Le diabète est une autre pathologie associée au niveau de ressources, avec une prévalence huit fois supérieure chez les hommes à faible statut socio-économique que dans la population générale (BEH, 2006).

L'étude du Val-de-Marne réalisée auprès de jeunes de milieux sociaux défavorisés montre que les risques de caries dentaires sont plus fréquents dans les milieux défavorisés et associés plus souvent au niveau d'éducation de la mère et au pays d'origine du père qu'à la profession des parents (Feur et al., 2007). L'étude BEH montre aussi que dans les catégories sociales les plus défavorisées, par rapport aux groupes sociaux les plus aisés, le nombre de dents cariées non soignées est presque quatre fois supérieur (Poisson, 2008).

Des effets sur le psychisme et les relations sociales

En plus de comporter des effets sur la santé, ces choix et ces comportements ont également un impact sur le psychisme et les relations sociales des individus car c'est principalement pendant les repas que se créent les liens au sein du foyer. Des chercheurs américains ont étudié l'impact de l'insécurité alimentaire sur le développement psychomoteur et comportemental des enfants. Leurs travaux témoignent du fait que les enfants vivant dans un milieu marqué par l'insécurité alimentaire sont plus souvent repliés sur eux-mêmes, rencontrent plus souvent des difficultés de concentration et ont de moins bons résultats scolaires que les autres. Concernant le domaine relationnel, ils connaissent des difficultés d'insertion sociale, ont régulièrement une mauvaise estime d'eux-mêmes qui se traduit par des comportements d'agression ou des conduites addictives (Alaimo et al., 2001; Roos et al., 2007).

Il existe peu de données françaises sur ce sujet mais une enquête (Delestre & Meyer, 2001) montre que les femmes ayant une alimentation déstructurée sont plus souvent que les autres déprimées ou stressées. Pierrette Soumbou, responsable associatif à Rouen note « *Un homme qui mange mal devient hargneux. Un enfant qui mange mal est malheureux* ». Les

professionnels et associations impliqués dans l'aide aux populations défavorisées font des constats comparables à ceux des chercheurs américains. Des constats qu'il conviendrait de vérifier en France par des études plus poussées.

A l'inverse, les repas pris en commun auraient un impact positif sur le développement de l'enfant (FitzPatrick et al., 2007; Franko et al., 2008; Videon & Manning, 2003). Selon les chercheurs américains Hofferth et Sandberg qui ont réalisé des tests de comportements auprès d'un échantillon de préadolescents, deux facteurs ont une influence positive sur le développement des enfants. Le premier est le temps passé au cours des repas en famille et le second est la durée quotidienne du sommeil (Hofferth & Sandberg, 2001). Les professionnels du secteur social et les psychologues s'accordent pour penser que l'alimentation et le repas sont des « lieux d'éducation » où vient s'exercer l'autorité parentale. De ce point de vue, l'alimentation est un « marqueur social » reflétant l'organisation du foyer indépendamment du niveau de revenus.

1.6. L'alimentation à l'épreuve de la migration

L'alimentation est l'un des besoins fondamentaux de l'humanité, mais elle représente également en grande partie un code capable d'exprimer l'identité socioculturelle (Lévi-Strauss, 1964; Montanari, 2004). Nous pouvons nous demander de quelle manière cette identité socioculturelle est exprimée ou au contraire affectée à la suite de migrations.

Migration et diversité culturelle

Forlot définit la migration par « *le déplacement d'un être humain ou d'une population d'un lieu (pays, région) à un autre, éventuellement pour s'y établir* » (Forlot, 2013). Je ferai le choix à travers ce travail de parler de migration uniquement lorsque les lieux en question concernent des pays plutôt que des régions. Cette définition conviendra plus à notre conception de ce qu'est une « personne issue de l'immigration » à savoir, une personne dont l'origine est étrangère. Généralement, une personne issue de l'immigration peut simplement évoquer une personne elle-même immigrée ou encore une personne dont un parent au moins est immigré correspondant respectivement aux termes « d'immigré de première génération » ou « d'immigré de deuxième génération ». Cette notion pouvant être étendue jusqu'à la quatrième génération, je me contenterai d'étendre ce concept à la troisième génération. J'expliquerai ce choix dans la partie suivante détaillant la méthodologie de l'enquête.

Bien qu'éloignés de leur pays d'origine, ces nouveaux habitants continuent dans une certaine mesure à exprimer leur appartenance culturelle dans leur nouvel environnement géographique. En effet, il est inévitable que les individus emportent avec eux, lors de leurs déplacements, un ensemble de légendes, de faits, de doctrines, d'opinions, de coutumes,

d'usages qui façonnent une partie de leur être et qu'ils transmettent en partie à leur descendant (Truglia, 2020). Eric Hobsbawm et Terence Ranger appellent cette ensemble de pratique « les traditions inventées ». Elles désignent selon eux « *un ensemble de pratiques de nature rituelle et symbolique qui sont normalement gouvernées par des règles ouvertement ou tacitement acceptées et qui cherchent à inculquer certaines valeurs et normes de comportement par la répétition, ce qui implique automatiquement une continuité avec le passé* » (Hobsbawm & Ranger, 2006). Parmi ces « traditions inventées », nous trouvons certaines pratiques alimentaires, pouvant être associées à un patrimoine familial ou rattachées à un lieu. Ainsi, le contexte fortement migratoire en Seine-Saint-Denis, peut nous donner un aperçu de la richesse culturelle qu'abrite le département de la Seine-Saint-Denis.

Alimentation et constructions identitaires : entre tradition et transmission

L'étude de Étien et Tibère montre comment l'alimentation nourrit les constructions identitaires, individuelles et collectives, intervient dans la construction de sentiments d'appartenance et d'intégration, et permet à l'esprit et au corps de s'amarrer à un ici ou à un ailleurs. En mangeant certains plats ou en les refusant, les individus expriment, de manière plus ou moins consciente, qui ils sont, qui ils veulent ou ne veulent pas être. Ils racontent leur histoire et prennent place dans la société dans laquelle ils vivent. L'alimentation sert la création identitaire autant que la langue ou la musique (Cardon et al., 2019; Corbeau & Poulain, 2002; Fischler, 2009; Poulin, 2002). Entendue comme un des systèmes symboliques mobilisés pour produire du sens, elle intervient dans les constructions sociales autour de la mémoire et du « positionnement identitaire (Tibère, 2006) ». D'après les échanges avec les femmes et les hommes marocains ou d'origine marocaine que Étien et Tibère ont pu rencontrer entre 2010 et 2013, nous pouvons apprécier comment, en situation d'immigration ou d'exil, les nourritures servent la construction sociale et l'entretien de leur identité et de leur mémoire, devenant une ressource pour se positionner entre pays d'origine et société d'accueil (Étien & Tibère, 2013).

Par ailleurs, depuis 2005, valoriser des pratiques alimentaires en tant que patrimoine immatériel est même devenu tendance, notamment en Amérique latine. Atout politique, levier touristique, argument marketing, affirmation communautaire et réappropriation culturelle, les enjeux sont multiples et contradictoires pour les populations locales (L'alimentation devient patrimoine, 2016). Mescoli qualifie d'ailleurs la « transmission des patrimoines culinaires » comme un élément stratégique de la rencontre entre les migrants et leur société d'accueil. À travers des récits de soi concoctés en cuisine, la nourriture apparaît comme un puissant ressort de la visibilité des migrants, notamment des femmes migrantes, dans l'espace public (Mescoli, 2015).

Alors que je parle de transmission, il est important de faire un point sur la signification que l'on accorde à ce terme et l'importance que cet acte peut évoquer pour les personnes. On entend par « transmettre », le processus consistant à « faire passer quelque chose à quelqu'un » (Trepas, 2000) et qui contribue à la persistance, souvent transformées, de représentations, de pratiques, d'émotions et d'institutions dans le présent (Olick & Robbins, 1998). On peut rattacher ce processus à la volonté, consciente ou inconsciente d'établir une continuité entre le passé et le futur et donc faire le parallèle avec la notion de tradition. Cette précision faite, Bonnain-Moerdyk, parle de « cuisine traditionnelle comme culte culinaire du passé ». Elle distingue la cuisine traditionnelle du plat traditionnel, deux expressions qui, selon elle, semblent recouvrir plusieurs réalités. Pour la ménagère, pour la cuisinière familiale, la cuisine traditionnelle, c'est une cuisine de vieilles recettes éprouvées par le long usage. En général, ce sont des recettes fixées pour la plupart depuis la fin du XVIIIe et le XIXe siècles. Traditionnelles, ces recettes adoptées dans la famille comportent des tours de main que l'on se transmet de génération en génération, généralement de mère en fille ou en belle-fille. Héritées, elles font partie du patrimoine culturel de la famille et peuvent être réappropriées par ses nouveaux cuisiniers. La sociologue Raúl Matta précise à ce sujet : « *Patrimonialiser une pratique culinaire, ce n'est pas la congeler. Au contraire, pour la faire perdurer dans le temps et la transmettre, il faut innover. On transforme, on ajoute des histoires, des discours pour créer une valeur ajoutée et faire que les générations suivantes continuent à consommer cet objet patrimonial* » (L'alimentation devient patrimoine, 2016). Par ailleurs, la cuisine traditionnelle familiale, revêt souvent un caractère mystérieux par le refus de communiquer le secret d'une préparation en dehors de cette-ci. La recette devient le signe de la particularité de la famille, le signe de son individualité, elle la distingue, l'élève au-dessus des autres. À l'inverse, sans être un secret, le plat traditionnel peut faire partie du système culturel d'une région. Nous pouvons penser à la tarte flambée ou les choucroutes qui évoquent l'Alsace aussi sûrement que le Christmas pudding évoque l'Angleterre et la tradition anglosaxonne.

La cuisine calendaire est aussi une cuisine traditionnelle. À l'occasion des fêtes religieuses, on réalise les mêmes plats connus depuis des générations. En effet, la choucroute évoque l'Alsace, la dinde aux marrons rappelle Noël, l'agneau, Pâques et en Provence, les 13 desserts font référence à la naissance de Jésus. La carpe farcie accompagne quant à elle le repas du vendredi soir des familles juives dont les parents sont nés dans les ghettos d'Europe centrale. La cuisine sert toujours à définir le groupe, ici, le groupe religieux.

Alors que la cuisine traditionnelle peut revêtir un côté quotidien, le plat traditionnel s'oppose à la cuisine quotidienne. C'est un plat généralement long à réaliser, de par la préparation, la cuisson ou les deux. C'est un plat que l'on a plaisir à cuisiner, chargé de

significations familiales, rappelant les fêtes passées et méritant bien, par-là, son qualificatif de traditionnel. Nous pouvons dire que, suscitant non seulement le partage et l'échange, les pratiques autour de l'alimentation reflètent une partie de l'identité de chacun par son caractère quotidien et intergénérationnel (Truglia, 2020).

Influence des migrations sur l'alimentation

Le rapport rédigé par Poisson m'a permis de comprendre l'impact que peuvent engendrer les migrations sur les pratiques alimentaires des migrants (Poisson, 2008). Il y explique que la migration influence elle aussi l'alimentation de manière considérable, quel que soit le niveau socioéconomique des individus. Elle remet en question l'organisation familiale, les modèles établis, surtout lorsqu'elle est contrainte. Les chercheurs en ethnosociologie s'intéressent à ce sujet. L'anthropologue Jacques Barou dit en effet que « *Changer de pays provoque un bouleversement des habitudes dans l'approvisionnement, la préparation culinaire, la transmission de valeurs, une transformation des relations entre mari et femme, entre parents et enfants, une renégociation des rôles familiaux* » (Jacques Barou & Verhoeven, 1997). Quitter un pays et s'établir dans un autre environnement « *modifie les systèmes d'organisation socioculturelle de l'alimentation, les logiques pratiques et symboliques, l'agencement plus ou moins harmonieux entre passé et présent, le maintien ou l'abandon d'habitudes (...) avec deux schémas principaux antinomiques, le repli identitaire ou l'assimilation indifférenciée* » (E. Calvo, 1997; M. Calvo, 1982). Entre les usages du pays quitté et ceux du pays d'accueil, les familles migrantes vivent dans une situation complexe. Elles doivent faire face à de nouvelles données, tant « *en ce qui concerne les aliments que la manière de les apprêter et de les consommer* » (Jacques Barou, 2010) et gérer des contradictions entre les divers modèles de référence.

La migration, qu'elle soit forcée, économique, ou politique plonge le plus souvent les individus et les familles dans des situations précaires en particulier quand elles sont accompagnées de déclassement socioprofessionnel. C'est donc le revenu et le niveau d'éducation qui vont conditionner les nouvelles pratiques alimentaires et favoriser plus ou moins rapidement les adaptations et les mutations (Poisson, 2008). Cela peut expliquer la surreprésentation des populations immigrées demandant l'aide alimentaire, comme en témoigne le volet épidémiologique de l'étude Abena : population française 23 % ; population originaire du Maghreb, 50 % ; population originaire d'autres pays africains, 15 % (Bellin-Lestienne, 2007). Les observateurs de terrain et les associations caritatives sont témoins de la confusion des femmes d'origine étrangère bénéficiant de l'aide alimentaire face aux aliments distribués. « *Les spaghettis, on les fait cuire dans une poêle ?* » ; « *Courgettes, poireaux, choux,*

les légumes qu'on trouve ici sont beaux mais on ne sait pas les cuisiner » ou qui n'ont pas appris « à utiliser un couteau éplucheur ».

Par ailleurs, l'étude de Étien et Tibère qui s'intéressent aux pratiques alimentaires et aux recompositions identitaires des Marocains vivant en France révèle que le processus de resocialisation alimentaire s'effectue en trois phases. La première est une phase de perturbation identitaire touchant les principales dimensions de l'« espace social alimentaire (Poulin, 2002) ». Durant cette étape, les Marocains rencontrés évoquent leurs difficultés à faire face à ce qu'ils vivent comme une baisse qualitative de leur alimentation, mais en même temps certaines habitudes persistent. La seconde phase repose sur des re-compositions identitaires naviguant entre un « manger d'ici » et un « manger de là-bas ». Les normes comme les symboles se mêlent. Les interviewés passent du manger marocain au manger français ou du « français à la marocaine » et vice versa. Enfin, la troisième et dernière phase du cycle par lequel passent toutes les personnes rencontrées révèle une appropriation et la cohabitation plus ou moins harmonieuse, très souvent argumentée et justifiée a posteriori, de différents codes du manger français et du manger marocain avec lesquels ils jouent pour se positionner en fonction de contextes d'interaction. Ces transformations sont à l'œuvre dans différents éléments des modèles alimentaires, tels que les dispositifs d'approvisionnement, les techniques culinaires ou encore les habitudes de consommation. Bien que présents chez toutes les personnes nées au Maroc qu'elles ont pu rencontrer, ces aspects sont plus clairement identifiables dans le parcours d'individus arrivés en France dans les années 1970-1980. Ces derniers, plus que les autres, ont dû réorganiser leur mode de vie et leur alimentation à leur arrivée sur le territoire français (Étien & Tibère, 2013).

Enfin, l'anthropologue Rovillé-Sausse constate que l'occidentalisation de l'alimentation se traduit par une consommation accrue de frites, pizzas et de sodas (Rovillé-Sausse, 1996, 2003). Ces aliments étant considérés par ces populations comme des symboles de l'alimentation française, plus encore que les crudités ou le potage. On note également un abandon progressif à la seconde génération des plats traditionnels du pays d'origine. Manger des frites et des hamburgers et boire du coca sont perçus comme un moyen de s'occidentaliser et sont des signes d'adaptation. Les populations immigrées à faible revenu et faible niveau d'éducation se trouvent entre deux cultures. De manière schématique, l'adaptation au « modèle » français se traduirait par une perte des habitudes alimentaires du pays d'origine et l'acquisition de nouvelles « règles » dont le grignotage, associé à une relative désorganisation de l'alimentation (CERIN, 2003). Dans les sociétés africaines, par exemple, « *Les pratiques alimentaires sont loin d'être réduites à leur seule fonction nutritive mais plutôt le centre de l'expression et de la transmission de rôles familiaux* » (Jaques Barou & Verhoven, 1997). Les Africains ont du mal

à comprendre le modèle français d'aujourd'hui axé presque seulement sur l'aspect nutritionnel sans transmission des règles de comportement et de politesse autour de la commensalité. Le partage de la nourriture est un acte qui tisse des liens sociaux. La perte des habitudes africaines sans l'acquisition de nouvelles règles perturbe les pratiques éducatives des parents. Les mères de familles immigrées cherchent à apprendre la cuisine française à la fois pour faire plaisir à leurs enfants et pour retrouver une certaine forme de pouvoir au sein de la famille, celui qu'on attend d'une mère et qui est associée à la préparation des repas (CERIN, 2006). Préparer le repas donne à la femme un rôle central dans le foyer, rôle qui passe également par le partage du repas, une priorité pour Pierrette Sombou, responsable associatif à Rouen qui ajoute « *Cuisiner n'est pas rétrograde. C'est autour de l'alimentation, par le repas, que se transmet le patrimoine culture, l'histoire familiale et l'éducation. Il ne faut pas sous-estimer le rôle majeur du repas* ». Des problèmes éducatifs liés à l'alimentation qui d'ailleurs ne se limitent pas à ces groupes sociaux sont une source d'inquiétude pour les parents. Les professionnels et associations s'efforcent d'apporter aide et soutien par exemple travers des ateliers d'aide à la parentalité proposés par les épiceries sociales (Poisson, 2008).

1.7. Alimentation en temps de covid-19

Le contexte de crise sanitaire internationale du covid-19, à laquelle la France a été confrontée à partir du mois de mars 2020 a également joué un rôle dans le renforcement des inégalités sociales, notamment en Seine-Saint-Denis, en provoquant une dégradation générale des conditions de travail et de vie, qui contribue à son tour à dégrader la santé des habitants, au-delà du seul covid-19 (Mariette & Pitti, 2020).

En effet, au mois d'avril, le journal *Le Monde* a publié une infographie soutenue par des données de l'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee) et par une étude réalisée par l'Observatoire régional de la santé d'Île-de-France. Cette publication a révélé que le département de la Seine-Saint-Denis, le plus pauvre et, avec ses 1,6 million d'habitants, le plus peuplé d'Île-de-France (après Paris), avait également été le plus touché par la pandémie de covid-19 (Kleiche-Dray, 2020). Comme nous pouvons l'imaginer, cela n'a pas été sans effets sur l'accès alimentaire de ces populations. Seuls les couples confinés et télétravailleurs pouvaient à tour de rôle faire leurs courses dans le magasin le plus proche ou commander de la nourriture pour varier leur alimentation quotidienne. Accéder aux biens essentiels via les commerces de proximité, le e-commerce ou le *drive*, suppose de disposer de ressources économiques suffisantes. Plusieurs familles ont signalé une augmentation de leur budget pour les dépenses alimentaires et toutes n'ont pas pu y faire face avec les mêmes installations. Cette hausse peut notamment s'expliquer par le fait que les travailleurs à faible revenu ne peuvent plus compter sur des déjeuners à prix subventionnés, généralement fournis aux parents par les

cantines d'entreprise ou aux enfants par la restauration scolaire. Les restrictions de mobilité les empêchent également de se rendre dans les supermarchés, généralement situés en dehors des zones résidentielles, c'est-à-dire au-delà de la limite d'un kilomètre autorisé à voyager. Avec plus de produits et plus de diversité de produits alimentaires, en plus de prix généralement bien inférieurs à ceux des commerces de proximité, l'hypermarché propose également des promotions devenues rares pendant la période de confinement. Ces limitations ont également été exacerbées en raison de la difficulté d'accès aux technologies numériques, car s'il est vrai qu'elles permettent de maintenir le contact avec la famille et les amis, ainsi que la participation à la vie économique et sociale, il est également clair que les coûts de connexion et le manque du matériel informatique étaient un obstacle pour en profiter pleinement.

Nous venons de voir, à travers cette revue de la littérature sur l'accès à une alimentation de qualité, que ce dernier est mis à mal à différents niveaux, notamment pour les populations les plus défavorisées. L'aide alimentaire en direction des populations en situation de précarité est une des solutions mise en place pour pallier à ce constat. Une étude portée par la Chaire Agricultures Urbaines (services écosystémiques et alimentation des villes) montre cependant les limites qu'elle comporte (Marescot, 2019). Le manque en produits frais par exemple, ainsi qu'une aide trop distributive, exclut les personnes du statut de citoyen-consommateur. Certaines structures, souvent associatives, travaillent alors sur un accès plus digne à une alimentation de qualité pour tous tels que des projets de transformation de fruits et légumes issus de l'agriculture urbaine et locale faite « par et pour » des populations dites vulnérables. Le « par et pour » renvoie alors à la notion de sécurité alimentaire et d'autonomisation des personnes en situation de précarité budgétaire et des personnes isolées. Pour comprendre de quelle manière l'agriculture urbaine s'inscrit dans cette logique, nous verrons dans un premiers temps les bénéfices que la littérature scientifique lui attribue. Par ailleurs, je chercherai à montrer l'intérêt particulier qu'elle constitue à se développer dans un département tel que la Seine-Saint-Denis, en m'appuyant particulièrement sur des études rapportant les impacts positifs des jardins collectifs sur des populations immigrées.

2) Agriculture urbaine : un levier d'accès à une alimentation de qualité

2.1. Reconnaissance croissante de l'agriculture urbaine

L'agriculture urbaine fait l'objet d'un intérêt croissant depuis les dernières décennies (Specht et al., 2014a) et la littérature scientifique dans différentes disciplines s'est concentrée sur les multiples services sociaux rendus par l'agriculture urbaine, ses contributions environnementales et au changement des systèmes alimentaires, à la santé, à l'emploi et au développement communautaire. En effet, de nombreux travaux de recherche sur le sujet,

s'accordent sur le fait que l'agriculture urbaine et l'utilisation de l'espace urbain pour des activités agricoles, constitueraient une opportunité pour améliorer la sécurité alimentaire des villes d'une part, et seraient très bénéfique sur le plan social et environnemental grâce aux nombreux services écosystémiques engendrés par l'agriculture urbaine et la végétalisation des villes (Descout, 2019).

De plus, l'agriculture urbaine semble contribuer au moins en partie à l'approvisionnement en fruits et légumes des habitants qui les cultivent, et donc dans le même temps, leur permettre de faire des économies ou d'avoir accès à des produits plus qualitatifs, qui sont chers dans le commerce. En effet, une étude sur les jardiniers immigrés à Saint-Etienne révèle que pour la plupart des familles immigrées, le jardin remplit principalement une fonction alimentaire et constitue souvent la principale source de fruits et de légumes de la famille (Jelen, 2006).

Plusieurs études convergent pour dire que les personnes pratiquant l'agriculture urbaine améliorent aussi leurs connaissances sur la nutrition et les aliments frais (Okvat & Zautra, 2011). Il a par exemple été démontré que les adultes d'un ménage mangent davantage de fruits et légumes lorsque l'un d'entre eux est impliqué dans une activité de production agricole urbaine (Alaimo et al., 2008). D'autres études révèlent les effets positifs de la participation communautaire au jardin sur les processus individuels, sociaux, émotionnels et environnementaux tels que les comportements en matière de santé (l'alimentation et l'activité physique) et les résultats en matière de santé tels que l'auto-évaluation de la santé, l'obésité et la santé mentale (Alaimo et al., 2016).

L'agriculture urbaine et la production agricole de qualité qu'elle génère semble amorcer une réflexion sur les habitudes alimentaires chez les jardiniers et influencer positivement leur façon de se nourrir (Truglia, 2020).

2.2. Développement de cultures maraîchères tropicales en Seine-Saint-Denis : un intérêt particulier

Comme je l'ai mentionné, le département de la Seine-Saint-Denis héberge une population importante de personnes issues de l'immigration. Beaucoup de ses habitants sont originaires de pays des régions tropicales avec de grandes communautés maghrébines, africaines, malgaches et asiatiques. Or, l'étude menée en 2019 par Descout révèle une forte demande de la part des populations originaires des pays tropicaux pour les légumes exotiques et une réelle appétence pour ce type de produits (Descout, 2019). Par ailleurs, en plus d'être très importants dans la cuisine de ces pays, ces légumes exotiques sont appréciés au niveau gustatif et riches en nutriments (Agbo et al., 2009). Les travaux de Chauvet s'accordent sur ce point et soulignent l'intensification en France, de la demande en produits plus spécialisés et d'origine étrangère

plus particulièrement sur le territoire francilien, lié notamment à l'intensification des mouvements migratoires (Chauvet, 2002).

Les habitants usent de différentes stratégies pour s'approvisionner en ces produits, demandant un effort spécifique. Les personnes désirant s'en procurer doivent par exemple se rendre dans des lieux spécifiques (marchés et magasins exotiques) qui sont surtout localisés dans les quartiers avec une forte proportion de personnes issus de l'immigration. Elles peuvent également avoir recours à des réseaux de solidarité, que ce soit par solidarité familiale ou de proches ramenant les produits directement d'un autre pays ou par le biais d'association.

Par ailleurs, Aragau et Darly en enquêtant en Plaine de France, dans le Val-d'Oise, au nord de l'agglomération parisienne, découvrent l'existence de parcelles agricoles de tailles réduites (jusqu'à 1 ou 2 ha) consacrées à la culture intensive de plantes et légumes pour la cuisine méditerranéenne mais aussi, d'autres parcelles de plusieurs hectares cette fois-ci, dédiées à la culture de maïs épis destinés à être récoltés et vendus en ville par des membres de la communauté ouest africaine (Aragau et al., 2016).

Cultiver des légumes exotiques dans ce département pourrait donc permettre de répondre à une demande de ces populations, qui serait bénéfique du point de vue du respect des préférences alimentaires des populations, (FAO, 1996).

D'autres vertus sont attribuées à ces jardins urbains. Une étude sur les jardins interculturels en Allemagne montre comment ces derniers sont vecteurs de reconnaissance sociale (Müller, 2018). En effet, les jardiniers, originaires de nombreux pays, déconstruisent une conception idéologique de l'intégration, comprise comme le fait de devenir conforme à la société d'accueil. Cette déconstruction se fait au profit d'une interaction riche en termes d'inclusion et de transformation sociale. Les personnes apportent leurs connaissances, mais elles produisent aussi des surplus qu'elles peuvent offrir ou échanger. Dans le cadre de cette économie du don, les personnes peuvent rencontrer les autres sur un pied d'égalité. Cette rencontre sur un pied d'égalité est aussi favorisée par le travail collectif. L'étude montre en effet, comment, en travaillant ensemble, un universitaire qui ne possède aucune expérience du jardinage, et une personne analphabète, capable par exemple de manier la faux en virtuose, peuvent exprimer peu à peu des différences et des points communs, les interpréter et les apprécier. Les jardins semblent donc être un lieu d'intégration, pour les immigrés de manière générale mais d'autant plus pour les femmes qui subissent fréquemment une double exclusion, à travers les assignations sociales et les violences réelles car leur capacité de mouvement est limitée. Ces dernières ne se retrouvent pas dans des lieux publics mais dans des appartements exigus. Les jardins, eux, sont situés au-delà des représentations de l'espace privé et de l'espace public propres à chaque culture (Müller, 2018).

Une autre étude pourtant sur les jardiniers immigrés de Saint-Etienne, souligne l'utilité des jardins comme appropriation de l'espace urbain (Jelen, 2006). D'une part, la personnalité du jardinier est exprimée par la bonne ou mauvaise tenue de sa parcelle. L'autre façon dont les jardiniers peuvent occuper l'espace des jardins pour exprimer leurs traditions culturelles propres est le choix des plantes cultivées. En effet, dans les jardins collectifs de Saint-Etienne, les jardiniers immigrés utilisent leurs jardins comme des espaces mémoriels. En plantant des fruits ou des légumes « du pays », ils utilisent ces plantes comme des rappels de leur terre et de leur culture d'origine. Par ailleurs, le jardin est également le principal lieu où le couple immigré retraité se retrouve pour partager des moments de discussion et de détente, puisque c'est l'un des rares espaces extérieurs à la maison où les femmes passent du temps.

Ces études témoignent du fait que les jardins collectifs urbains, pour les ouvriers immigrés, n'a pas seulement qu'une fonction alimentaire ou de loisir. Ils représentent également un lieu d'invention et de création. Ils fonctionnent comme un lieu de transition entre le passé et le présent des jardiniers. En cultivant les fruits et légumes de leur choix et en s'appropriant cet espace urbain, les immigrés peuvent exprimer à la fois un attachement à leur ville de résidence (Saint-Étienne) tout en maintenant un lien avec leur terre natale. À ce sujet, Jelen dit que « *Ces jardins transnationaux, à la fois d'« ici » et de « là-bas », représentent à une échelle locale toute la complexité de l'expérience migratoire* » (Jelen, 2006).

Enfin, dans un contexte d'îlot de chaleur urbain, principalement provoqué par le mode d'occupation des sols (manque de végétation et forte densité de construction), les températures enregistrées dans Paris et ses périphéries sont supérieures à celles enregistrées au niveau de son environnement périphérique moins urbanisé comme nous pouvons le voir sur le graphique en Annexe 5 représentant l'évolution de la température nocturne de Paris et ses alentours lors d'une canicule (Agence Parisienne du Climat, Météo France, 2013). Dans un contexte de réchauffement climatique au sein duquel l'importation de ces produits n'est pas sans effets, il semble pertinent de profiter de la multiplication de ces « îlots de chaleur urbains » locaux et spécifiques pour élargir la gamme des cultures possibles, vers des produits jusqu'ici difficilement cultivables en France.

Ainsi le développement de cultures maraîchères, notamment exotiques, en Seine-Saint-Denis semble être un levier d'accès à une alimentation de qualité telle que je l'ai défini en amont, en accord avec la définition qu'en donne le rapport Mainguy, et permettrait de favoriser l'intégration de personnes issues de l'immigration en créant un pont entre leur passé et leur présent.

Cette revue de la littérature m'a permis de comprendre certains mécanismes d'accès à une alimentation de qualité. Plusieurs études s'intéressent à ce que l'environnement alimentaire

locale, la précarité ou la migration des individus font sur leurs pratiques alimentaires mais peu d'études s'intéressent à l'impact du contexte migratoire ou socioéconomique de la ville sur les pratiques alimentaires des individus qu'ils soient issus ou non de l'immigration. Par ailleurs, j'ai pu distinguer trois étapes différentes de l'alimentation des individus au sein desquelles l'accès à une alimentation de qualité va se jouer : l'approvisionnement en denrées alimentaires, la transformation des aliments et leur consommation. Avant d'analyser comment ces étapes interviennent sur la sécurité alimentaire des individus, je vais détailler ma méthodologie de recherche.

III/MÉTHODOLOGIE D'ENQUÊTE

1) Orientation de l'étude

1.1. Objectifs poursuivis

Rappelons dans un premier temps les objectifs de l'étude. Comme nous l'avons vu, nous sommes dans un contexte migratoire où la consommation des habitants, notamment ceux issus de l'immigration est souvent marquée par une consommation plus importante en produits exotiques et dans un contexte où les enjeux climatiques et sanitaires sont au cœur de l'actualité. Par ailleurs, en plus des facteurs individuels, l'environnement alimentaire locale joue un rôle dans l'accès à une alimentation de qualité. Cependant, il reste à déterminer ce que l'histoire culturelle et familiale des individus fait à leurs pratiques alimentaires et à questionner l'impact du contexte migratoire et socioéconomique de la ville sur l'environnement alimentaire local. Pour cela mon étude cherchera à relever les principaux freins et moteurs d'accès à une alimentation de qualité à Bondy en partant des pratiques alimentaires et des savoirs culinaires de ses habitants. Ne pouvant pas se soustraire à leurs pratiques alimentaires, je chercherai à comprendre leurs stratégies d'approvisionnement ainsi qu'à documenter les mécanismes de transmission de savoirs culinaires et de stratégies d'approvisionnement, notamment intergénérationnels ou au contraire, les freins à cette transmission. De plus, dans un contexte où la crise sanitaire a fortement impacté nos sociétés, je ne peux pas omettre de m'intéresser à l'impact qu'a pu avoir le covid-19 sur les habitudes alimentaires des habitants. Par ailleurs, la présente étude s'intéresse à comprendre l'intérêt et la motivation réelle des habitants de Bondy afin d'adapter au mieux l'offre des potagers urbains à leurs attentes et inscrire le projet dans sa durée. Je me suis intéressée à comprendre sous quelle forme leur implication pourrait se mettre en œuvre, à savoir, cultiver chez soi ou dans des jardins collectifs urbains, s'approvisionner en passant par des circuits courts, par des magasins de productions, des sites de vente en ligne, ou des AMAP, etc.

L'intérêt de cette recherche réside dans la volonté de se détacher de certaines enquêtes, notamment statistiques, qui figent les personnes dans des catégories bien circonscrites, en prenant aussi en compte la subjectivité des personnes, leurs centres d'intérêt, leur sensibilité et la manière dont elles perçoivent leur expérience migratoire.

In fine, cette étude se donne comme objectif d'orienter certaines préconisations qui pourraient être proposées dans les jardins urbains permettant d'impliquer les populations des quartiers, de cultiver des fruits et légumes répondant à leurs envies et à leurs besoins. Alors qu'il a longtemps été question de traiter la précarité alimentaire par la seule aide alimentaire, associée notamment à la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'étude s'inscrit dans un objectif

de sécurité alimentaire par l'autonomisation des personnes en situation de précarité. En effet, le projet se veut inclusif et participatif en proposant des formes adaptées de transformations "par" et "pour" des populations vulnérables.

1.2. Hypothèses

J'ai également soumis plusieurs hypothèses quant à ces différents questionnements. J'ai supposé dans un premier temps, que plus les budgets des individus sont serrés, plus les choix alimentaires sont contraints. Par conséquent, les habitants rencontrent plus de difficultés pour accéder à une alimentation de qualité et pour consommer régulièrement des fruits et légumes, a fortiori en ces temps où la crise du covid-19 a accentué la difficulté d'accès à certains aliments que ce soit physique (liée à la fermeture des marchés ou de certains commerces, au ralentissement des transports en commun, etc.) ou financière (liée à l'inflation, à la perte d'emploi, etc.).

Cependant, j'ai présumé que ces difficultés engendrées par le covid-19 ont, de manière parallèle, joué un rôle sur la prise de conscience des enjeux écologiques et/ou a renforcé la motivation des habitants à accéder à une meilleure alimentation en s'impliquant dans des formes d'autoproduction ou de production d'herbes aromatiques ou de fruits et légumes, y compris les fruits et légumes exotiques.

Par ailleurs, dans un contexte fortement migratoire, j'ai fait l'hypothèse que la population bondynoise est détentrice de savoirs culturels et culinaires très diversifiés et encore peu valorisés qui se révèlent être un atout pour la mise en place et la pérennité des jardins collectifs.

De plus j'ai soumis l'idée que la transmission familiale intergénérationnelle, notamment pour les personnes qui s'inscrivent dans une expérience migratoire, vécue ou transmise, est d'une importance fondamentale pour ces personnes souhaitant faire perdurer la mémoire de la famille, et exprimer une certaine identité, peu importe la distance qui les sépare de leur pays ou de leur territoire d'origine⁶.

Je pense qu'il existe également des sensibilités individuelles et donc un intérêt personnel propre à chacun au-delà du parcours migratoire ou de facteurs socio-économiques et culturels. Chaque personne a une identité propre, et donc des aspirations très personnelles, en lien avec l'environnement dans lequel elles vivent, qui peuvent également façonner leurs pratiques. Cela étant, j'ai supposé que les jeunes générations bondynaises et les femmes sont plus intéressées pour produire des aliments locaux et sont plus sensibilisées aux enjeux climatiques que les anciennes générations et/ou que les hommes. En effet, plusieurs travaux révèlent que les

⁶ Concerne la France d'Outre-Mer.

femmes adoptent davantage des comportements favorables à l'environnement, notamment au sein du foyer.

1.3. Organisation de la recherche et choix de la méthode de collecte de données

Mon stage s'effectue à Bondy, au sein du Lab3S sur une durée de 6 mois. Il a débuté le 15 février et prendra fin le 15 septembre.

L'obligation de rendre en juin, par ce document, un rapport de stage de fin de cursus universitaire et une première analyse des résultats m'a demandé d'organiser la recherche en fonction, en deux périodes distinctes.

La première période de stage, consistait à collecter des données essentiellement qualitatives par la biais d'entretiens semi-directifs (idéalement une quinzaine d'entretiens). L'entretien s'est découpé en plusieurs parties. Dans un premier temps, j'ai cherché à connaître le talon sociologique des personnes. La deuxième partie s'intéressait aux types de recettes préparées par les individus et à leurs lieux d'approvisionnement. La partie suivante s'intéressait plus précisément à sa consommation de fruits et de légumes à leur intérêt pour consommer et produire des fruits et légumes locaux. La dernière partie, cherchait à comprendre les centres d'intérêts des individus en général et leurs sensibilités pour apprécier également le rôle de leur subjectivité sur leurs pratiques alimentaires.

J'ai complété ces données en effectuant une revue de la littérature permettant ainsi d'effectuer des comparaisons à plus grande échelle et de connecter l'étude avec ce qu'il se passe en dehors de mon terrain de recherche. Par ailleurs, je suis allée sur le terrain afin d'identifier les diverses offres alimentaires présentes dans différents quartiers.

Lors de la seconde période de stage, la collecte de données s'effectuera par le biais de questionnaires, permettant de fournir des données quantitatives que je traiterai statistiquement à l'aide de Pierre Morand afin d'avoir un aperçu des pratiques alimentaires des bondynois à plus grande échelle.

1.4. Population cible

La population cible concerne les habitants de Bondy âgé d'au moins 18 ans, d'origine française mais également, et surtout, les habitants issus de l'immigration jusqu'à trois générations⁷. En effet, ma recherche s'intéressant à la transmission de savoirs culinaires et culturels, notamment intergénérationnel, il me semblait pertinent de pouvoir interroger des personnes issues de l'immigration à ces différents degrés pour documenter les mécanismes de

⁷ Alors qu'initialement je souhaitais interroger uniquement les personnes issues de l'immigration jusqu'à trois générations, j'ai décidé d'étendre le profil des personnes aux habitants de Bondy de manière globale. J'expliquerai ce choix par la suite.

transmission. Je cherchais à comprendre entre qui cette transmission s'opère et si cette dernière est automatique.

Afin de recueillir suffisamment de matière à analyser d'avril à juin, donc sur une période restreinte, elle s'est intéressée aux habitants de tous types de quartiers. Cela, comme nous le verrons dans la partie suivante, m'a permis de comparer les pratiques alimentaires en fonction des quartiers de résidence.

Par ailleurs, Bondy étant une ville relativement jeune, avec un taux de chômage important, j'aspirais à ce que ce profil de population soit représenté par mon échantillon. De plus, je souhaitais m'intéresser aux femmes et aux jeunes, qui, à mon avis, se sentent particulièrement concernés et impliqués par les enjeux climatiques et se mobilisent davantage. Cette démarche me semble d'autant plus pertinente que cela permet de considérer l'identité des personnes comme dynamique et relativiser le degré d'importance de la dimension migratoire, qui peut tout aussi bien être centrale, que seconde ou marginale.

2) Description des principaux acteurs sur le terrain

Je vais détailler ici, les différents acteurs que j'ai pu rencontrer lors de mon terrain d'enquête, qui m'ont permis d'obtenir des contacts ou différentes informations qui ont été utiles à ma recherche. Nous pouvons retrouver en Annexe 6, l'emplacement des différents acteurs à l'échelle de la ville.

Nous avons en premier lieu des associations de solidarité, mettant en place des actions éducatives, sociales ou culturelles ou proposant encore des repas partagés. Nous pouvons citer l'association « Le Rocher (Oasis des cités) », l'« ACEFEPI » (Association Communautaire pour l'Education et la Formation des Enfants et Parents Immigrés) et « Rayon de Soleil », toutes trois situées dans le Nord de la ville, ainsi que l'association « Tous Ensemble (pour notre avenir ici et ailleurs) » située à Bondy Centre dans le quartier du Saule Blanc. Cette dernière revêt en plus un caractère humanitaire en menant des actions de solidarité internationales dans le domaine de la santé avec comme principal objectif l'amélioration des conditions de vie et de santé des enfants, notamment dans les pays en voie de développement. Sur le plan national, elle cherche à promouvoir divers ateliers dans le domaine culturel. Par ailleurs, j'ai eu l'occasion de rencontrer les responsables de « La Marmite », dont les bénéficiaires viennent régulièrement participer aux activités de cultures les mercredis matin dispensées par le jardin de l'IRD. Cette association, à la différence des autres, tente d'apporter une réponse humanitaire aux besoins d'un public en situation de grande vulnérabilité sociale en gérant un accueil de jour, un chantier d'insertion professionnelle en restauration. Elle mène des actions de médiation sanitaire et

sociale pour favoriser l'accès aux droits et aux soins, un accompagnement vers l'emploi, un soutien à la parentalité et de nombreuses actions en prévention santé. Cette association sert une centaine de déjeuners quotidiennement du lundi au vendredi. Par an, « La Marmite » accueille en moyenne 1400 adultes et 500 enfants avec un total de 16000 visites.

En second lieu, nous avons L'Épidebri, qui est un projet d'épicerie bio itinérante ayant vu le jour en 2016. Pour préciser, il s'agit d'une sorte de magasin de poche, tracté par un vélo qui sillonne la ville de Bondy pour que chacun puisse faire ses courses à côté de chez soi et accéder à une alimentation plus saine et plus respectueuse de l'environnement. Ce projet est né du constat qu'il n'y avait aucune offre bio dans la ville de Bondy, hormis un étal au marché proposant des produits à des prix relativement élevés. Cette épicerie propose des produits du quotidien tels que des fruits et légumes, des œufs, de l'huile d'olive, pâtes, riz, semoule etc., une gamme de légumineuses et quelques boissons. Le projet est monté comme une entreprise de l'ESS (l'Economie Sociale et Solidaire) même s'il ne s'agit pas que d'une offre de produit mais aussi d'un service qui souhaite répondre à différents besoins tel que le manque de commerce alimentaire de qualité, le phénomène de désertification commerciale de certains quartiers qui ont, du coup, basculé dans des problématiques de délinquance ainsi que l'autonomie et le maintien à domicile des personnes âgées qui peuvent faire des courses en bas de chez eux et maintenir un lien social. L'Épidebri travaille également avec des entreprises, des restaurateurs locaux pour les livrer, pas tant pour contribuer à l'économie de ces acteurs mais plus dans l'objectif de contribuer à une solidarité et d'atteindre une masse critique de commande pour la structure. L'épicerie collabore également avec le Lab3S qui pourrait mettre à sa disposition un local de stockage sur le site de l'IRD. Par ailleurs, elle s'approvisionne, pour certains produits, lors de la distribution de l'AMAP à la Ferme Caillard, dans le Sud de la ville qui compte une centaine d'adhérents. Je n'ai pas rencontré ou travaillé de près avec cette structure, mais cette dernière représente un acteur incontournable de la ville lorsqu'on s'intéresse aux questions d'accessibilité à une alimentation de qualité. Par le biais de mes entretiens avec les habitants, j'ai souhaité approfondir la perception sur les prix des fruits et des légumes de cette épicerie, en comparaison avec les prix des mêmes produits « bio » proposés par d'autres commerces.

Enfin, j'ai eu l'occasion de me rendre au « Jardin pour Tous » (Annexe 7) également appelé « Jardin du Bonheur » situé au pied de la cité de la Sablière dans le sud de la ville ou encore à la Ferme Caillard (Annexe 8) pour avoir un aperçu d'autres projets de cultures menés dans la ville. Pour préciser, le Jardin pour Tous est un jardin collectif urbain, créé, géré et animé bénévolement par une équipe de personnes habitant le quartier, pouvant bénéficier de sa production de fruits et légumes. Les bénévoles, en plus de cultiver des fruits, légumes et herbes

aromatiques communément cultivés en France (tomates, salade, carottes, oignons, pomme de terre, persil, etc.) tentent régulièrement de nouvelles plantations, notamment exotiques. Je peux, de mémoire citer des expériences de plantation de bananiers, d'arachide, de piments ou encore de choux portugais, qui, pour ces derniers, se plaisent relativement bien. La Ferme Caillard, à son tour, est située dans le quartier du Moulin à vent, le Mainguy, et rachetée en 2012 par la Ville de Bondy. C'est une ancienne exploitation agricole devenue un lieu culturel, associatif et solidaire à plein temps. L'ancienne grange de la Ferme rénovée en théâtre de poche peut accueillir environ 80 spectateurs. Avant que la crise sanitaire ne vienne perturber les activités culturelles de la ferme, des spectacles, concerts et animations gratuits étaient proposés tout au long de l'année pour les petits et les grands. Par ailleurs, à l'arrière de la Ferme se trouve un vaste jardin potager dans lequel poussent des fruits, des légumes et des herbes aromatiques. Des activités de jardinage sont principalement dispensées aux scolaires de la ville qui viennent apprendre à cultiver grâce aux enseignements botaniques du jardinier des lieux. Enfin, ce lieu possède une « mini ferme pédagogique » dans laquelle cohabitent lapins, canards, poules et boucs que les habitants et les scolaires peuvent venir les nourrir et les caresser.

3) Interventions sur le terrain et réorientation des actions en fonction des difficultés rencontrées

Dans un premier temps, de mi-février à début mars, j'ai effectué une relecture critique de la recherche précédente afin d'identifier quels sont les points intéressants, à approfondir, ou à éclairer davantage et les interrogations que j'ai pu avoir, tant au niveau de la méthodologie, qu'au niveau de certains termes employés. Cela m'a permis de cibler le sujet de mon étude, retenir les grandes questions et hypothèses afin de construire mon protocole de recherche.

Par la suite, de mars à avril, j'ai construit le guide d'entretien. Ce guide me servira d'outil de repérage des thématiques et des questionnements que j'aborderai lors de mes entretiens. J'ai également comparé les offres alimentaires, notamment bio à différents endroits, allant jusqu'à Aulnay-sous-Bois, ville limitrophe, où deux commerces bio sont implantés (La Vie Claire et Naturalia). J'ai également commencé la prise de contact puis débuté les entretiens que j'ai poursuivis jusqu'à fin mai.

La prise de contact s'est effectuée en participant, voire en animant des activités au sein d'associations ou proposé en ville. En raison d'un cas contact au covid-19, l'association « La Marmite » a dû interrompre ses activités à la fin du mois de février et l'activité potagère qui avait été organisée et à laquelle je devais me rendre a été annulée.

C'est avec l'association Le Rocher que j'ai le plus collaboré. En effet, j'ai rejoint à deux reprises « le café des femmes » proposé par l'association, une première fois pour prendre connaissance des lieux et rencontrer les responsables de l'association et une seconde fois pour animer des ateliers avec mes deux collègues stagiaires travaillant également sur la thématique de l'alimentation en milieu urbain (Annexe 9). Le café des femmes est une activité proposée le mardi après-midi à destination des femmes et des mères de famille de la ville ou des villes à proximité. Nous avons animé trois ateliers différents : un portant sur la saisonnalité et la provenance des fruits et légumes, un autre sur l'histoire, la provenance et l'utilisation des épices, et un dernier atelier plus manuel qui consistait à réaliser un germeoir que les personnes pouvaient ramener dans leur domicile respectif avec des graines à leur disposition. Cette activité m'a permis, en plus d'introduire le dialogue avec les habitants sur la thématique de l'alimentation, leur consommation de fruits et légumes et leurs connaissances en culture, d'obtenir mes premiers contacts. La difficulté à laquelle j'ai été confrontée pour mes premiers entretiens, était de m'approprier le guide et ne pas l'exploiter de manière trop linéaire. Il me fallait en effet, bien couvrir toutes les questions tout en prenant du recul par rapport à l'ordre dans lequel je les avais placées. Il m'a donc fallu effectuer un travail de relances sans oublier le fil conducteur correspondant à la problématique. La méfiance des habitants à l'égard de mon travail n'a pas été contournée sans difficultés. À deux reprises je me suis vue refuser l'enregistrement de l'entretien, pourtant si utile à la retranscription des réponses. J'ai dû noter une première fois à la main les réponses fournies, puis une deuxième fois à l'aide du clavier d'un ordinateur. Cela m'a demandé un travail de mémoire immédiate pour relever le maximum d'informations données, et a rendu complexe la tâche de poursuivre l'entretien par des relances pertinentes.

Par ailleurs, je me suis jointe, lorsque cela fût possible, aux cafés de rue, distribués par cette même association, à proximité du marché Suzanne Buisson ce qui m'a permis de prendre de nouveaux contacts et de présenter le jardin de l'IRD à plusieurs habitants.

Cependant, les cafés de rues ont été inopinément interrompus lorsqu'un nouveau confinement a été prononcé en avril. La période de ramadan qui débutait alors, la fermeture des écoles obligeant les parents, surtout les mères de famille à garder leurs enfants dans leur domicile ainsi que l'arrêt temporaire des stands non-alimentaires au marché, diminuant considérablement l'afflux de population, ont motivé la décision des responsables du Rocher d'arrêter jusqu'à nouvel ordre ces cafés de rue. Cela a conduit dans le même temps, à l'arrêt des activités associatives en présentiel Au Rocher, ainsi que pour de nombreuses autres associations, ralentissant considérablement ma prise de contacts.

Par la suite, j'ai cherché à entrer en contact avec différentes associations menant des actions de solidarité, de lutte contre la précarité ou encore proposant de l'aide alimentaire, repérées à l'aide du site de la ville de Bondy. Après plusieurs refus, l'association « Tous Ensemble » a pris mon numéro pour pouvoir me recontacter une fois que la situation sanitaire sera plus favorable à une rencontre.

J'ai également participé à une activité « semi et bouturage » animé par le jardinier de l'IRD au sein des locaux de l'association Rayon de Soleil. J'ai pris contact avec une personne qui ne m'a plus donné de nouvelles, malgré mes nombreuses relances.

J'ai donc été moins sélective concernant la population que je souhaitais interroger et ai dû adapter mon sujet de recherche et réorienter mes actions. Alors qu'initialement je souhaitais interroger uniquement les personnes issues de l'immigration jusqu'à trois générations, j'ai décidé d'étendre le profil des personnes aux habitants de Bondy de manière globale. La question du contexte migratoire s'est alors posé étant donné que je ne cherchais plus à interroger uniquement des personnes issues de l'immigration. Pourtant, comme nous le verrons dans l'analyse des résultats, l'enquête a révélé que le contexte migratoire de la ville n'est pas sans effets sur les pratiques alimentaires des personnes nées en France d'origine française sur trois générations.

Par ailleurs, en plus du ralentissement de la prise de contact lié au covid-19, j'ai été confrontée à la difficulté d'accéder à une population « jeune » de 18 à 30 ans qui était peu représentée dans les activités associatives auxquelles j'ai participé. Ces deux obstacles m'ont amenée à réaliser des micro-trottoir, un format d'échange très court, basé sur 4 ou 5 questions, que j'ai posé à des personnes en ville. En outre, j'ai été rendre visite aux jardiniers de l'IRD pour recueillir également leur témoignage. J'ai par la suite, construit une deuxième grille d'entretien, cette-fois ci plus courte, destinée à des responsables d'association, sur un format d'une trentaine de minute. À travers ces nouveaux entretiens, l'objectif était d'obtenir le point de vue global des responsables d'associations sur les pratiques alimentaires des habitants de la ville et leurs motivations à s'impliquer dans des activités de culture. J'ai pu obtenir des entretiens avec les responsables des associations « ACEFEPI », « Rayon de Soleil » et « Tous Ensemble ». Enfin, d'avril à mai, j'ai poursuivi les entretiens, puis les ai retranscrits, afin de faire ressortir les premiers résultats saillants de l'étude.

Les informations récoltées étant très denses malgré un nombre d'entretien restreint, j'ai dû effectuer des choix, ne pouvant analyser toutes mes données. Comme nous allons le voir dans la partie suivante, j'ai choisi de m'intéresser aux freins et aux moteurs de l'accès à une alimentation de qualité. Ces derniers interviennent à différentes étapes de l'alimentation des

individus : l'approvisionnement en denrées alimentaires, la transformation des aliments et la consommation.

IV/ ANALYSE DES RÉSULTATS

Au cours de l'enquête j'ai pu effectuer 14 entretiens au total, dont 3 entretiens avec les responsables des associations ACEFEPI, Rayon de Soleil et Tous ensemble et 11 entretiens avec des habitants de la ville.

Ces entretiens ont été très complets et riches en informations. Pour les analyser de manière synthétique, j'ai cherché à faire ressortir les points principaux. Cela m'a amené à différencier trois étapes différentes sur les pratiques alimentaires des personnes interrogées, s'enchaînant les unes aux autres. La première étape est celle de l'approvisionnement en produits alimentaires, la deuxième celle de la transformation de ces produits et la dernière est celle de la consommation.

Avant d'analyser ces trois étapes pour comprendre dans quelle mesure le contexte migratoire ainsi que les difficultés évoquées à chacune de ces étapes conditionnent l'accès à une alimentation de qualité, je vais dresser dans un premier temps, le profil des personnes interrogées.

1) Profil des enquêtés

Les habitants interrogés ont entre 27 et 61 ans mais 8 d'entre eux ont entre 49 et 61 ans. Nous avons également trois autres personnes : une ayant 27 ans, une autre 33 ans et la dernière est âgée de 39 ans. Alors que Bondy, comme nous l'avons vu est une ville où la population rajeunit fortement, mon échantillon représente surtout le point de vue des cinquantenaires. Avant de poursuivre l'analyse, je tiens à préciser que par nécessité déontologique destinée à préserver l'anonymat des enquêtés, je ne garderai pas le prénom initial des enquêtés.

Concernant le profil migratoire, deux personnes sont issues de l'immigration. La première est Aliya, immigrée de la première génération (Maroc). Le deuxième, Oscar, est issue de l'immigration de troisième génération. Son grand-père était un immigré tunisien qui vivait en Espagne. Cependant, ce dernier se considère comme français d'origine, n'ayant eu que très peu de contacts avec son grand-père.

En dehors des personnes originaires de pays étrangers, j'ai interrogé deux personnes nées en Martinique, Evelyne et Elisabeth respectivement arrivées en France métropolitaine à 25 et 18 ans et une personne, Louise, la fille de Evelyne, issue de la culture Antillaise mais née en France.

Par ailleurs, l'expérience migratoire ne s'apprécie pas seulement au niveau des migrations en elles-mêmes mais également au niveau des unions. En effet, deux enquêtés ont mentionné

avoir été en concubinage avec des personnes (à ce jour décédées) originaires d'un pays étranger : Marc dont la conjointe était originaire du Portugal et Virginie dont le conjoint était originaire d'Algérie. Nous avons également Camille, dont le conjoint est d'origine Tunisienne et Marocaine. Cette dernière a grandi en France, du côté de la Normandie mais a été vivre durant plusieurs années en Tunisie et au Maroc.

Concernant la situation familiale, certains sont célibataires ou veufs sans enfants (Marc, Oscar, Gauthier). D'autres encore sont en couples ou en concubinage sans enfants (Françoise, Louise). Les personnes ayant eu des enfants sont Aliya, et Camille, toutes deux mariées, Virginie, désormais veuve et Alain, Evelyne et Elisabeth, tous les trois divorcés. Le tableau en Annexe 10 résume les profils des habitants, leur situation familiale ainsi que des informations concernant leur lieu de vie.

Après cette brève présentation des enquêtés, je vais maintenant analyser les principaux éléments qui sont ressortis, conditionnant dans une certaine mesure chacune des étapes autour des pratiques alimentaires, à savoir, l'approvisionnement en denrées alimentaires, la transformation des aliments et la consommation des mets préparés.

2) L'approvisionnement en denrées alimentaires

L'achat de denrées alimentaires est la première étape à laquelle un individu se retrouve confronté lorsque ce dernier souhaite s'alimenter. Cependant, comme nous l'avons vu, cette action n'est pas uniquement le résultat d'un choix personnel car plusieurs dimensions se jouent au niveau de l'approvisionnement : l'accessibilité, la disponibilité, l'abordabilité, l'acceptabilité et la commodité. J'analyserai donc, à travers mes entretiens de quelle manière ces dimensions ressortent et conditionnent les stratégies d'approvisionnement des individus. Ensuite je chercherai à comprendre de quelle manière le contexte migratoire joue un rôle dans l'approvisionnement de certains.

2.1. Prix des denrées alimentaires

Tout d'abord, j'ai remarqué qu'un des premiers critères limitant l'approvisionnement de certains produits est le prix des produits proposés. En effet, certaines personnes privilégient des commerces « discounts » tels que Lidl pour faire des économies. Qualifié comme un lieu où les prix sont abordables, les entretiens avec les responsables d'association ont révélé le succès de ce commerce. Alain, en reconversion professionnelle explique s'y rendre depuis peu pour faire des économies et notamment pour y acheter des fruits et légumes bios, plus onéreux dans

d'autres commerces « *J'achète peu de fruits et légumes chez Biocoop et compagnie parce que c'est relativement cher, surtout depuis ma situation actuelle [...] Il y a un rayon frais et bio chez Lidl et je prends beaucoup de choses chez eux par rapport au prix, même si je sais que c'est pas tout à fait la bonne bio comme j'aimerais.* ». Aliya explique quant à elle se rendre au marché, un autre lieu qualifié bon marché pour s'approvisionner en fruits et légumes, malgré sa déception concernant la qualité des produits : « *Les fruits sont moins chers mais de mauvaise qualité au marché, par rapport au bio et au magasin. Le marché aide quand même par rapport à nos moyens. On fait des économies sur ce que l'on mange. J'achète les fruits et légumes au marché mais de temps en temps j'achète à Lidl. C'est un peu de meilleure qualité au Lidl. Mais au marché c'est pas de qualité du tout.* ».

D'autres personnes, ont recours à l'aide alimentaire et s'approvisionnent très peu dans les commerces. Oscar, explique être bénéficiaire des Restos du Cœur et se rendre de temps en temps au Lidl. Confronté à d'importants problèmes financiers, son alimentation dépend en grande partie de l'aide alimentaire : « *Je fais rarement des courses puisque je suis aux Restos du Cœur. Mais sinon... alors là en ce moment je vais au Lidl [...] Ah parce que c'est le moins cher et que les produits sont bons, mais je n'achète pas de fruits et légumes hein. C'est trop cher pour ma bourse. [...] J'adore le fromage mais je peux plus m'en acheter parce que c'est trop cher [...]. Je suis obligé de manger en fait ce qu'on me donne puisque c'est les restos du cœur qui me les donnent.* ». Ce dernier a témoigné le regret qu'il a pu éprouver à la suite d'une dépense inhabituelle en fruits et légumes : « *Il y a deux mois, je me suis permis d'aller au marché... je me suis fait plaisir et je me suis acheté bah... pour 15€ de fruits et légumes et je l'ai regretté à la fin du mois puisque je n'avais plus d'argent. Donc j'avais plus de farine, plus d'œufs, plus de sucre, donc je pouvais même plus me faire de gâteaux. Bah pour te dire, tu vois j'avais plein de centimes* ». Elisabeth, devenue bénévole de l'association « le Lien Social » s'y approvisionne chaque semaine pour obtenir des produits qu'elle trouve beaucoup plus cher au marché « *Si j'ai 10 € pour aller au marché je serai perdante et avec ces 10 € là si je vais au Lien, j'ai des légumes, tout ce qu'il faut pour la semaine ! Et oui il y a une grande différence ! Parce que j'aurai les fruits, j'aurai les légumes et j'aurai le fromage... j'aurais du jambon, j'aurai de la viande !* ».

Le prix s'est révélé être également un frein pour s'approvisionner en produits locaux. En effet, en cherchant à connaître la motivation pour consommer localement, plusieurs personnes semblaient ne pas être prêtes à augmenter leurs dépenses. Françoise explique la raison de son choix : « *Si tu veux prendre du local, ils proposent 4,50€ et là tu te dis y a quelque chose qui va pas quoi. Parce que le transporteur il est pas là, enfin tu es quand même censé enlever des intermédiaires, ce qui permet à l'agriculteur d'être bien payé. Oui mais n'empêche qu'il est*

pas obligé de faire plus cher que... enfin.... Parce que sinon les gens ils achètent pas. Enfin dans le 9.3. tu ne peux pas, il faut avoir le niveau de vie moyen quoi, c'est pas possible. Même moi je fais la gueule quoi. Et pourtant je n'ai pas de soucis particuliers, mais j'achète pas. Tu vois ? Parce qu'à un moment, il ne faut quand même pas être plus cher sous prétexte que quoi. ». Alors que jusqu'à présent les raisons évoquées étaient uniquement liées à des contraintes financières et liée à la dimension d'abordabilité, c'est au tour de la dimension d'acceptabilité de se manifester. En effet, Françoise, malgré des moyens suffisants, estime qu'une telle augmentation des prix ne se justifie pas.

2.2. Emplacement des commerces

Dans un second temps, j'ai pu relever à travers les échanges, que les stratégies d'approvisionnement s'adoptent en fonction de l'emplacement des commerces et de la capacité de mobilités des personnes. En effet, certaines personnes ont expliqué se rendre dans des commerces de proximité ou léguer la tâche de se déplacer à d'autres membres de la famille véhiculés. Camille explique : *« Je vais au Lidl parce qu'il est juste en face. Alors moi je n'ai pas de permis de conduire, je n'ai pas de voiture. C'est pour ça que lui [son mari] il ramène les choses lourdes parce qu'il a la voiture. Mais moi je vais exclusivement au Lidl. Donc je fais avec ce qu'il y a là-bas aussi. Il y a des produits que je ne verrai jamais parce que le Lidl ne propose pas tout mais bon... mais je n'en ai pas besoin. ».* Nous pouvons voir ici que l'approvisionnement en certains produits est limité par l'offre alimentaire du Lidl. Virginie quant à elle s'approvisionne pour beaucoup dans les commerces à proximité de chez elle et dépend de sa fille pour se rendre dans des commerces plus éloignés, comme au marché frais de Villemomble : *« à Villemomble c'est loin déjà, et il faut une voiture. Donc j'y vais avec ma fille quand elle est en repos. ».* Ici nous pouvons observer que la dimension qui se joue au niveau de l'approvisionnement est celle de l'accessibilité. Les personnes en effet, se rendent dans des commerces qui correspondent à leurs capacités de mobilité.

2.3. Atmosphère du lieu d'achat

Par ailleurs, l'atmosphère du lieu d'achat peut aussi motiver ou démotiver les personnes à se rendre à tel ou tel endroit. Gauthier a évoqué avoir changé de lieu d'approvisionnement surtout pour des raisons d'ambiance. Il explique ne plus se rendre au marché pour éviter la foule et se rend parfois dans les commerces des villes à proximité : *« J'allais auparavant au marché et maintenant j'y vais beaucoup moins parce que déjà... pfff c'est infernal. [...] Bon en semaine, le mardi, le jeudi, ça peut aller encore mais le week-end le samedi c'est... il y a beaucoup de monde et... c'est agaçant... on va dire, c'est agaçant. Mais avant j'allais prendre tous mes*

légumes, mes tomates, des bananes, des kiwis, enfin des choses comme ça. [...] Il m'est arrivé d'aller jusqu'à Pavillons-sous-Bois, jusqu'à Cora pour aller voir ce qu'il se passe un peu là-bas [...] il y a un Lidl aussi donc j'évitais ce Lidl-là et j'allais plutôt au Lidl de Pavillons-sous-Bois. Il y a moins de monde, la population n'est pas la même, les gens sont moins... voilà. Je ne sais pas si ça fait partie de la discussion mais on sait que sur Bondy il y a assez d'incivilités quand même ». À l'inverse Virginie explique aimer l'ambiance du Marché Suzanne Buisson, ce qui la motive à s'y rendre : « Mais à chaque fois qu'il y a le marché j'y vais. Je ne rate pas ce marché ! J'aime bien y aller même si je n'achète rien. J'aime bien y faire un tour, ça me fait sortir. ».

A travers ces stratégies d'approvisionnement nous retrouvons également la dimension d'acceptabilité des commerces alimentaires. En effet, ces deux personnes se rendent à différents endroits afin de bénéficier d'une atmosphère qui leur correspond.

2.4. Stratégies d'approvisionnement selon le produit souhaité

Enfin, à travers mes entretiens, j'ai pu remarquer que différentes stratégies d'approvisionnement sont mises en place pour obtenir le produit désiré.

Une première stratégie pour les enquêtés est de varier les lieux d'approvisionnement en fonction du type d'achat qu'ils souhaitent effectuer. Certaines personnes privilégient en effet, certains endroits pour s'approvisionner, comme le marché pour les fruits et légumes, alors que le Lidl ou les grandes surfaces sont préférés pour effectuer les autres dépenses. À ce propos Virginie explique : « Généralement les grandes grandes courses, je les fais à Villemomble ». Le témoignage de Camille va également dans ce sens. Alors qu'elle explique aller au Lidl pour les achats divers, elle se rend au marché pour s'approvisionner en fruits et légumes « On a quand même la chance d'avoir un marché tous les deux jours quasiment... Plutôt que d'avoir des produits de chez Lidl qui ont été tripotés trop de fois, qui sont plus chers et souvent moins bons, je préfère aller tous les deux jours en bas de chez moi pour prendre des produits frais ».

Par ailleurs, lorsqu'elles souhaitent s'approvisionner en produits plus spécifiques les personnes se dirigent cette fois-ci dans des épiceries ou des commerces spécialisés. Camille explique en effet : « Par contre tout ce qui est produit un peu orientaux, la semoule et les épices ben je vais à l'épicier d'à côté. ». Pour sa part, Françoise se rend dans une boutique asiatique près de la gare. Afin de s'approvisionner en certaines épices, Alain peut même se rendre jusqu'à Paris : « Pour les épices, oui je suis prêt à aller assez loin parce que l'on sait aussi que les épices ben... elles peuvent être là depuis plus de 350 ans hein ? [...] Et ça effectivement, si j'avais une recette particulière je crois que je pourrais faire le déplacement sur Paris, aller chercher chez quelqu'un de particulier. Parce que c'est ce qui va donner la saveur au plat. Je

ne ferai pas forcément confiance à ce qu'il y a ici. C'est ça que je veux dire. C'est que je me dis "Oh là c'est trop spécifique, j'ai intérêt d'aller ailleurs." ». D'origine antillaise, Evelyne quant à elle est prête à effectuer des trajets de longues durées en transport en commun pour s'approvisionnement en chou dur ou chou caraïbe ou encore en chayote⁸ « *Le vendredi Saint, on fait des accras de légumes tu vois. On met de la carotte, du chou, mais ça c'est un petit légume, un petit chou qui est petit comme ça. Et bien je suis obligée d'aller l'acheter à Saint Denis tu vois ? Parce que je ne vais pas le trouver ni sur le marché, ni chez le chinois mais je vais le trouver dans un magasin exotique à Saint Denis, tu vois ? Si vraiment je veux manger et faire mes recettes comme on fait en Martinique, et ben je suis obligée de me déplacer [...] Je dois prendre le bus, le 615, après je dois prendre le tramway de Bobigny jusqu'à Saint Denis euh... je peux mettre 20 minutes dans le tramway tu vois ? Ça va faire une bonne demi-heure, voire trois quart d'heure quand même. [...] Les christophines c'est pareil. On les ne trouve pas souvent. Pour en trouver je suis obligée d'aller... et bien par exemple pour Noël, pour les fêtes, j'ai dû me déplacer à Saint Denis* ».

Le régime alimentaire des personnes peut également influencer leurs stratégies d'approvisionnement. En effet, Gauthier est végétarien et explique se rendre dans des commerces situés à Bondy Sud, en dehors de son quartier de résidence, pour varier son alimentation. Camille de confession musulmane, se rend quant à elle, jusqu'à Hmarket à Aulnay sous-bois, pour s'approvisionner en produits carnés halal, certifiés AVS, dont la certification est réputée pour être rigoureuse.

À travers ces témoignages, nous pouvons voir que l'importance de retrouver un produit particulier, peut conduire les habitants à effectuer de plus longues distances, qui parfois se révèlent être contraignantes. Cependant l'approvisionnement peut parfois se révéler presque impossible et venir se heurter aux problèmes de disponibilités en certains produits ou fruits et légumes exotiques, peu commercialisés. Pour les personnes d'origine antillaise ou pour Française, se rendant régulièrement en Martinique, certains produits qu'elles convoitent ne sont pas ou très peu disponibles sur Bondy ou en Ile-de-France. Toutes évoquent la difficulté pour trouver le « fruit à pain » et Louise évoque également ne jamais avoir vu de caramboles ou de quenettes. De plus, ces personnes préfèrent limiter leur consommation de fruits et légumes exotiques en France, ces derniers étant très onéreux, et en profiter lorsqu'elles se rendent directement là-bas. Louise à ce propos raconte : « *Ça ne va jamais traverser mon esprit d'acheter une mangue. Parce que déjà elle va être trop cher. Je vais la payer limite trois euros*

⁸ Je choisis d'employer la dénomination « chayote » plutôt que « christophine. Le mot « chayote » est un emprunt de l'espagnol chayote qui désigne le fruit et la plante. Le terme christophine est une colonisation du terme et doit cette appellation du fait que les Européens la connaissent depuis sa découverte, en Amérique centrale, à la fin du XV^e siècle, par Christophe Colomb.

alors qu'en vrai en Martinique t'en trouves par terre tu vois. Donc là-dessus c'est vraiment différent. Et il n'y a pas les mêmes légumes qu'ici. Enfin si, il y a les mêmes légumes mais il y en a des différents, qu'on ne trouve pas ici. ».

J'ai pu relever une dernière stratégie, directement liée à la migration et au déplacement des personnes. Ces dernières utilisent des stratégies d'approvisionnement informel, soit en ramenant des produits directement du territoire en question, soit en passant par des réseaux de solidarité. Camille en effet, explique ramener certaines épices de Tunisie pour retrouver l'intensité de leur saveur « *Ça a toujours énormément de goût et les épices de là-bas... Qu'on ne trouve pas ici... L'harissa de là-bas n'est pas la même qu'ici, donc moi je la fais venir de Tunisie pour cuisiner. Sinon ce n'est pas pareil. Il y a des piments fumés là-bas, ça a un goût de fumé... ici tu ne le trouves pas ce goût, tu vois ? C'est... j'ai tendance à tout trouver fade maintenant. Une fois que t'as goûté c'est... ma langue elle s'est habituée et les autres goûts semblent fades... enfin je ne sais pas, il me manque quelque chose, ça devient presque comme le sel pour moi. Tu vois il me manque ce goût... ».* Françoise quant à elle ramène les avocats des Antilles et à son tour, apporte des cerises pour ses proches vivant là-bas. Elisabeth explique également profiter de manger l'abricot-pays lorsque des proches reviennent de la Martinique, n'étant pas disponible à Bondy. Enfin, Louise explique avoir ramené à sa mère Evelyne, des produits de Martinique lors de son voyage en décembre : « *Il y a des épices qu'on trouve qu'aux Antilles, [...] au mois de décembre quand je suis partie en Martinique ben je savais que je devais ramener de la cannelle à ma maman. Je savais qu'il fallait que je ramène de l'essence de vanille liquide aussi, de l'amande amère et plein de choses comme ça. On achète en gros en fait en Martinique, c'est sous forme de grande bouteille en général et du coup la cannelle ben c'est sous forme d'écorces et voilà. En général on n'utilise pas forcément la cannelle en poudre qu'on trouve ici ».*

Les stratégies d'approvisionnement reflètent aussi certaines motivations de santé, politiques et économiques. Alain, soucieux de la santé de ses enfants ainsi que par les enjeux climatiques, explique s'être tourné vers les AMAP il y a 20 ans et vers son jardin, qu'il a transformé peu à peu en petit potager. Françoise quant à elle explique ne pas acheter les fruits et légumes en provenance d'Espagne pour des raisons éthiques : « *Je boycott tout ce qui est espagnol c'est... J'ai rien contre les espagnols en tant que personnes hein, mais leur politique agricole, j'essaye d'éviter d'acheter quoi parce qu'ils sous-traitent à des gens qu'ils font venir de pays... et ils les payent avec des grosses pierres, ça j'aime pas trop donc j'évite d'acheter espagnol. ».*

A travers ces différentes stratégies d'approvisionnement nous pouvons voir que les dimensions principales qui se jouent en termes d'accès alimentaire sont celles de l'acceptabilité

et de la disponibilité. En effet, ces dernières s’approvisionnent différemment en fonction du produit qu’elles désirent et de sa disponibilité.

2.5. Approvisionnement et jardin collectif urbain

Alors que le jardin collectif peut se révéler être une source d’approvisionnement complémentaire, j’ai cherché à comprendre quelles sont les motivations des habitants pour participer à ces activités de culture. Les raisons évoquées étaient très diverses. Certaines personnes expliquent vouloir bénéficier de fruits et légumes produits naturellement, sans pesticides et disponibles à proximité de chez elles. D’autres moins motivés pour récolter le fruit de leur travail, expliquent vouloir être à proximité de la nature, vouloir apprendre à cultiver, ou encore transmettre les valeurs de la nature à leurs enfants. D’autres motivations enfin, sont plus politiques. Alain explique pour sa part, ne pas vouloir soutenir le modèle Rungis et penser aux futures générations, quant à Françoise, elle souhaite soutenir le jardin qu’elle estime être un endroit intéressant pour les jeunes des quartiers qui n’ont jamais l’occasion de voir la campagne.

2.6. Approvisionnement dans un contexte migratoire et de pauvreté

Comme nous l’avons vu, Bondy est une commune qui accueille une forte population issue de l’immigration. J’ai pu constater que l’offre alimentaire de la ville est aussi liée à ce contexte migratoire mais ne semble pas satisfaire tout le monde de la même manière. Les personnes ayant l’habitude de cuisiner des plats traditionnels antillais ou de pays étrangers, sont globalement satisfaites de l’offre alimentaire de la ville. Camille explique « *À Bondy on trouve de tout. Peu importe ce que tu veux manger, tu le trouves. Que tu manges africain, que tu manges chinois, indien ou maghrébin, tu trouves de tout... et dans un petit périmètre hein ! Tu as tout tout tout. Ouais, aucun problème. À n'importe quelle heure aussi. Enfin là maintenant c'est fermé à partir de 19h mais l'épicerie qui est ouverte jusqu'à 23h en temps normal... à toute heure tu peux avoir quelque chose ouais. Ça c'est le top... franchement.* ». Une autre dimension de l’accès alimentaire est évoquée ici, celle de la commodité, liée à l’impact du covid-19 diminuant les plages horaires d’ouverture des magasins. Je reviendrai sur ce point par la suite.

Par ailleurs, Elisabeth explique que l’offre alimentaire en produits exotiques est plus abondante sur Bondy ou en Ile-de-France que dans d’autres villes en France métropolitaine : « *Quand j’étais à Perpignan il n’y avait pas hein ! Quand je suis arrivée à Paris j’ai pu aller dans les lieux où on pouvait trouver... par exemple si on veut faire un plat le dimanche et qu’on invite du monde on sait où aller chercher les légumes qu’il faut pour préparer le menu et inviter nos compatriotes à manger antillais* ».

Cependant, d'autres personnes évoquent rencontrer plus de difficultés dans leur approvisionnement. Aliya explique en effet, qu'en France « *On ne propose pas les mêmes choses dans les magasins. [...] Là-bas il n'y a pas de surgelés, on achète les petits pois de saison. Le Maroc c'est un pays d'agriculture. Cette année il pleut beaucoup au Maroc : les oranges, les carottes, les oignons, ils sont à 20 centimes le kilo. Ici, on ne fait pas en fonction des saisons. Chaque jour de marché je dois acheter les légumes.* ». Par ailleurs, cette personne explique avoir modifié son alimentation depuis son arrivée en France, notamment en raison d'une offre alimentaire qui n'est pas la même qu'au Maroc, « *Au Maroc c'était totalement différent. Tout est frais au marché. Là-bas on n'a pas les moyens pour mettre les fruits et les légumes dans les frigos. [...] Ici on ne propose pas les mêmes choses dans les magasins, on peut trouver tout ce qu'on veut mais juste les habitudes qu'on a maintenant sont différentes que celles qu'on a au Maroc.* ». Lors de l'échange, cette personne a évoqué le contraste entre les plats du Maroc, savoureux et les plats en France, relativement insipides. Elle explique en effet, que : « *Les brochettes là-bas, il n'y a pas besoin de trouver une sauce pour les accompagner.* ». N'ayant pas les moyens de s'approvisionner en produits bio, qu'elle considère de meilleure qualité, elle explique intégrer de plus en plus de sauces industrielles, comme la mayonnaise pour redonner du goût aux plats : « *Notamment pour le goût. Le goût ça peut tout changer, ça donne du plaisir pour le repas. Ici il n'y a pas de goûts. Les fruits et légumes ici au marché n'ont pas de goût.* ». Ces changements alimentaires ont notamment eu un impact sur son état de santé : « *Oui, je ressens un impact sur notre santé. Je ne me sens pas toujours bien, je suis toujours fatiguée... manque de vitamine, le moral un peu bas et le corps lourd. Là-bas je n'ai pas de rhumes, pas du tout.* ».

Végétarien, Gautier explique avoir du mal à varier son alimentation et trouver des produits qu'il est capable de préparer : « *C'est vrai sur Bondy c'est beaucoup basé sur tout ce qui est oriental... les produits exotiques, les choses comme ça que je ne sais pas faire donc... [...] dans l'ensemble je trouve que sur Bondy pour moi c'est un peu dur quand même. Des fois je suis obligé d'aller plutôt au Monoprix pour me... pour trouver des produits qui sont moins exotiques on va dire qui sont plus... voilà. Qui sont plus proche de mon alimentation.* ».

L'offre de la ville est par ailleurs dépourvue de certains commerces généralement présents dans des villes moins touchées par la pauvreté. Aucun commerce proposant exclusivement des produits bio, réservés à une population dont les moyens permettent des dépenses alimentaires plus onéreuses, n'est présent. Par ailleurs, très peu de commerces proposent des produits issus du terroir français. Camille liste en effet les commerces qui ne sont pas présents à Bondy : « *Les seules choses que tu trouves pas... [...] c'est je pense les produits bio et les personnes qui veulent manger du porc ici il y en a pas beaucoup. Des boucheries non halal il n'y en a aucune*

dans Bondy [...] il n'y a pas de crémiers, il y a pas de fromagers et il y a pas de magasins bio... [...] Je crois qu'il y a quelques fromages au marché de Bondy Sud mais sinon voilà. Il n'y a pas de poissonniers à Bondy. [...] il ne va pas y avoir de trucs traditionnels français. Il n'y a pas. Le reste oui il y a tout tout tout ouais ». Selon elle, ces commerces auraient des difficultés à prospérer pour des raisons liées au contexte migratoire de Bondy : « Je pense qu'il n'y a pas la clientèle non plus je pense que c'est trop cher le poisson. Il y a une partie de la population qui réclame ça mais les commerces quand ils font une étude de marché pour venir ils se rendent compte que... ils ne peuvent pas... ils vont pas pouvoir s'en sortir donc ils se lancent pas. [...] Mais moi ça ne me concerne pas. Mais pour les autres oui il y a un gros manque oui. Mais je te dis c'est par rapport à la population de Bondy aussi hein. C'est bien beau de proposer mais si il n'y a personne qui veut acheter... ». Pour compléter son argumentation, elle rapporte certains avis qu'elle a pu entendre à propos de la population bondinoise : « C'est à cause de toute cette immigration qu'il y a à Bondy qui fait que... ben nous en fait, on est français, on est de Bondy, on a acheté notre pavillon et tout, mais on n'a pas les commerces [...] Et même quand il y a une fête dans la ville, ça va être le carnaval des Antillais, le ramadan d'un côté, mais nous on galère pour avoir nos guirlandes de Noël [...] dans les maisons de quartier ça va être le toujours le thieb, le mafé ça va être le couscous... il va jamais y avoir une raclette géante ou une... Parce que la population ne va pas vouloir en manger ».

Enfin, Gautier met quant à lui en avant une baisse de la qualité des magasins sur Bondy : « Je pense qu'effectivement là, plus ça va et plus on a des magasins de pas très bonne qualité, notamment le dernier Aldi. À part les produits frais et les conserves, j'ai essayé une fois, c'est trop salé et... bon je pense qu'ils auraient dû laisser le Leader Price. ». La présence de ces nombreux discounts montre que l'offre alimentaire à Bondy se développe en fonction des moyens financiers de la population. L'entretien réalisé avec le responsable de l'association ACEFEPI en fait aussi le constat : « Le prix est aussi en fonction du pouvoir d'achat de la population. En général c'est comme ça. Aujourd'hui, si vous achetez une pomme ici, dans le quartier Terre-Saint-Blaise ou aux Merisiers, ou la place du marché ou ailleurs, on est approximativement dans le même prix. Mais pour avoir la même pomme dans le 13^e, 12^e ou dans le 16^e arrondissement de Paris, ce ne sera pas forcément le même prix. Voilà, donc le prix est en fonction de l'environnement ». Ici on voit que le contexte socioéconomique joue sur l'offre alimentaire de la ville et peut limiter l'approvisionnement des personnes qui souhaitent accéder à des produits de meilleure qualité. Ainsi, à Bondy la problématique ne se pose pas tant autour de la quantité de nourriture disponible ou accessible, mais surtout autour de la qualité. La question des moyens financiers reste encore significative. En effet, les habitants sont souvent

contraints à renoncer à la qualité des aliments ou à diversifier leurs achats pour faire des économies.

Ces résultats nous ont permis de voir que les dimensions principales qui se jouent au niveau de l'approvisionnement à Bondy sont l'abordabilité, l'acceptabilité et la disponibilité. Par ailleurs, la satisfaction à l'égard de l'offre alimentaire de la ville est notamment liée au régime alimentaire, aux revenus et au mode de vie de ses habitants.

3) Transformation des aliments

Après l'étape de l'approvisionnement c'est au tour de la transformation des produits que vont se jouer les pratiques alimentaires. Comme nous allons le voir, l'étape de préparation des aliments est favorisée ou, au contraire, ralentie par différents éléments.

3.1. Préparation de plats traditionnels d'origines diverses en contexte migratoire

Dans un premier temps, les échanges ont révélé l'influence du contexte migratoire par la pluralité des recettes évoquées. En effet, les plats préparés par les enquêtés étaient d'origines diverses : française, antillaises, asiatique, centrafricaine, ou du Maghreb. En général les personnes qui s'inscrivent dans une expérience migratoire, vécue ou transmise préparent régulièrement des plats traditionnels de leur culture d'origine. En effet, Aliya, arrivée à Bondy il y a maintenant 10 ans, cuisine régulièrement des plats traditionnels marocains. À titre d'exemple, elle explique manger le tajine « *trois fois par semaine* ». Evelyne quant à elle mange antillais tous les week-ends. Elle explique cuisiner « *un plat antillais qui s'appelle des dombrés* », « *je vais plus cuisiner dans ce style-là. Et puis je vais faire des gratins de bananes jaunes.* ». Camille, partie vivre en Tunisie et au Maroc durant plusieurs années explique avoir gardé les habitudes de là-bas. Elle cuisine essentiellement des plats traditionnels notamment Tunisiens ou magrébins. Elle cuisine le couscous et la Loubia (plat maghrébin à base de haricots) chaque semaine et de temps en temps d'autres plats tels que le tajine, des soupes comme la harira, la chorba ou encore la Mloukhiya Tunisienne, des beignets de chou-fleur appelés mbatten brouklou, un met à base de pois chiches appelé leblebi ou un plat à base d'aubergine appelé zaalouk. Elle cuisine également des plats issus d'autres cultures culinaires comme le Yassa et thieb (d'origine sénégalaise), la slata méchouia et Hallah (d'origine juive tunisien). Loin d'être un phénomène isolé, j'ai pu remarquer, au sein de nombreux échanges, que les personnes ne se cantonnent pas à préparer des plats traditionnels de leur culture. Au contraire elles cherchent à découvrir de nouveaux horizons culinaires. Alain évoque une évolution des pratiques culinaires patrimoine culinaire qui se diversifie de plus en

plus « *C'est peut-être très récent ce côté : "Ah bah tiens on va mixer, on va aller voir ce qui se passe à droite et à gauche". Et c'est d'ailleurs peut-être pas tous les pays d'ailleurs... et peut-être même d'ailleurs pas toutes les régions françaises* ». Nous pouvons penser que la richesse du patrimoine culinaire de la ville liée au contexte migratoire et multiculturel du territoire n'est pas sans effets. Le fait de côtoyer ou d'être entouré de personnes d'origines culturelles diverses semble décupler la tentation de découvrir d'autres univers gastronomiques. Nous pouvons donc remarquer un phénomène de circulation des savoirs culinaires. Louise, d'origine antillaise et ayant toujours vécu à Bondy en témoigne : « *C'est vrai que moi j'ai toujours été fascinée par l'Afrique, ça a toujours été un continent qui me plaît et en général c'est plus... ben les pays comme ben le Mali, la Côte d'Ivoire, des choses comme ça... et en fait j'ai grandi avec des amis qui venaient en général de ces pays-là, donc j'aime beaucoup... limite je préfère certains plats de chez eux que des plats de chez moi en fait, ça dépend.* ». Elle explique par ailleurs avoir échangé des recettes avec ses amis « *Le Yassa ben c'est une amie. Elle m'a montré comment on faisait et après je l'ai refait à la maison et en fait dès que j'ai envie de manger un yassa ben je le fais quoi, à la maison* ». Virginie de son côté explique cuisiner le couscous que son mari, désormais décédé lui avait appris à préparer. Nous avons donc ici, des exemples d'une transmission horizontale de savoirs liés à la préparation de plats, favorisée par le contexte migratoire de la ville.

3.2. Transformation liée au matériel disponible et au temps de préparation des repas

D'autres facteurs se jouent au moment de la préparation des aliments. La question du matériel de cuisine s'est révélée fondamentale dans les entretiens. Plusieurs personnes se sentent limitées dans la préparation de certains plats. Françoise dit à ce sujet : « *Bon, oui au niveau du matériel je n'ai pas tout ce qu'il faut, c'est sûr. Et je ne suis pas équipée comme une cuisinière... moi j'achète au fur et à mesure mes produits... Les trucs qui me manquent je les achète petit à petit et puis voilà. Pendant des années je suis restée sans plat à tarte par exemple* ». Alain quant à lui considère qu'il ne possède pas du matériel de grande qualité : « *Effectivement je n'ai pas du matériel de très grande qualité mais je fais avec. Et donc je suis assez persuadé [...] que si j'avais effectivement une cuisinière très performante... on peut effectivement faire des choses très particulières... enfin beaucoup plus maîtrisées en termes de cuisson.* ». Enfin, l'échange avec Gautier a été encore plus marquant sur ce point. Ce dernier explique ne pas avoir de gazinière, le conduisant à manger ses aliments crus au quotidien : « *À la maison je n'ai plus de gazinière parce que la mienne est tombée en rade et je ne m'en suis pas rachetée une depuis. Donc en fait, je fais des... beaucoup de salade, beaucoup de légumes... crus. Je mange assez cru... Que ce soit des tomates, des courgettes etc... je les mange cru, avec*

une sauce soja ou une sauce vinaigrette ». Cette contrainte l'amène par ailleurs à bénéficier de l'aide de son voisinage : « *Quand je veux du riz, je vais chez [Marc] le soir et c'est lui qui me le fait cuire ou alors des œufs des trucs comme ça et il me les fait cuire et il me les remonte à la maison où je vais les chercher [...] Si je veux un couscous je vais l'acheter tout fait, où je vais demander à ma voisine à la rigueur qu'elle me le fasse. [...] Bah là à la fin du ramadan elle va certainement m'apporter une assiette.* ».

D'autres personnes au contraire s'estiment bien équipées. Louise explique : « *On a tout ! C'est limite on a trop de choses ! On a tout à la maison [...] il y a une centrifugeuse, il y a un mixeur, il y a tout franchement. Il y a tout ce qu'il faut... à la maison.* ». Cette abondance en matériel vient notamment de l'intérêt que porte sa mère pour la cuisine : « *Mais en général c'est maman qui achète tout ça hein ! Ce n'est pas moi. Elle aime bien faire son jus et ses confitures toute seule. Elle fait des confitures de tout ce qui peut exister.* ». Camille, qui fait l'école à la maison pour ses enfants, explique avoir investi dans un robot de cuisine multifonction pour gagner du temps : « *J'utilise quasiment plus ma gazinière. Ouais parce que comme je n'ai pas le temps et que je suis très tête en l'air, je brûle tout, et c'est... tout s'enchaîne très vite* ». En plus d'approuver la qualité de cuisson permise par le robot, elle explique l'avantage de cet investissement dans son quotidien « *Tu vois c'est un temps mais... c'est une charge mentale en moins. [...] moi ça a révolutionné ma vie* ». Nous pouvons voir ici que la transformation des aliments peut être liée au matériel de cuisine, mais également au temps de préparation, parfois long, pouvant se révéler être une contrainte dans le quotidien des personnes. Cet élément est revenu à différentes reprises dans les échanges. Notamment lié au temps dont les personnes disposent pour manger, je reviendrai sur ce point dans la partie 4.

3.3. Transmission des savoirs techniques sur la préparation des plats

La question des savoirs techniques de la préparation des plats est également fondamentale lors de l'étape de préparation des aliments. La migration peut restreindre l'alimentation des individus car, en plus d'être confrontés à la difficulté d'accès à divers produits exotiques, ils ne savent pas, pour la plupart, comment cuisiner certains aliments ou certains plats traditionnels français. C'est le cas d'Aliya qui explique : « *J'aime bien aussi la cuisine française, les gratins par exemple, mais le seul problème c'est que je n'ai pas l'habitude [...] Des fois je n'arrive pas à faire bien. Pour les repas en France, il y a besoin de beaucoup de choses qu'on n'a pas l'habitude d'acheter* ». C'est aussi le cas d'Evelyne qui, lors du premier confinement et de la fermeture de certains commerces où elle avait l'habitude de s'approvisionner, ne pouvait plus manger antillais. Elle explique avoir appris à cuisiner plus de plats français à cette période : « *On a plus mangé français. Voilà, on a plus fait des recettes euh... ma fille cuisinait des recettes qu'elle trouvait sur internet...* ».

Louise explique quant à elle, avoir bénéficié d'une transmission de savoirs techniques effectuée au sein de sa famille, sur plusieurs générations : « *Bah le gratin de bananes jaunes par exemple ben c'est de ma grand-mère, c'est mes tantes, c'est mes cousins, c'est mes cousines. Il y a le pain au beurre chocolat ! [...] En fait c'est une espèce de brioche traditionnelle des Antilles qui est servie avec un chocolat chaud. Mais c'est un chocolat chaud particulier épaissi et aromatisé à la cannelle tu vois ? Et avec une façon de faire particulière. Et bien ça, c'est mon arrière-grand-mère qui l'a appris à ma grand-mère. Ma grand-mère l'a appris à ma mère et ma mère me l'a appris à moi. [...] Donc il y a plein de choses comme ça qui se sont transmises et qui restent au final. Donc, quand je vais avoir envie de manger un pain au beurre, je vais savoir comment le faire parce que ma mère me l'a appris* ».

Par ailleurs, des échanges de recettes s'effectuent en dehors de la famille. En effet, Evelyne, qui connaissait très peu les épices, a appris à les cuisiner après avoir discuté avec les bénéficiaires de l'association Le Rocher.

A contrario, j'ai pu relever que le manque de savoirs techniques pour la préparation des plats est lié en grande partie, à un manque de transmission, notamment familiale et intergénérationnelle. Cela peut s'expliquer notamment par le fait qu'étant plus jeune, ce domaine ne les intéressait pas (Alain et Françoise) d'autant plus pour les deux personnes qui ont perdu leur mère très tôt (Françoise et Gauthier). Camille de son côté, n'a jamais vu sa mère cuisiner. En Tunisie elle a connu une voisine qui lui a appris différents plats tunisiens mais maintenant elle apprend essentiellement sur internet, par les réseaux sociaux notamment Instagram où elle tient un compte et partage régulièrement ses recettes. Nous pouvons voir à travers ces différents témoignages qu'une circulation des savoirs s'opère également sur la toile. Par ailleurs, j'ai remarqué que cet outil est souvent très sollicité pour pallier à des manques de savoirs sur la préparation de certains plats ou pour découvrir de nouveaux horizons gastronomiques.

On voit ici que la circulation des savoirs s'opère de différentes manières. Cette circulation est favorisée par une transmission qui peut être familiale et intergénérationnelle, horizontale, c'est à dire par l'environnement social des individus, ou encore immatérielle, favorisée par internet.

3.4. Manque d'envie et de motivations :

Un dernier point fondamental est le manque de motivation pour cuisiner. Ce facteur est ressorti dans beaucoup d'échanges, lorsque les individus sont fatigués par exemple, mais concernait d'autant plus les personnes qui vivent seules : Marc, Oscar et Gauthier. Oscar explique en effet : « *Mais tu sais quand tu vis tout seul, tu n'as pas besoin de te mettre la*

pression et de te faire de supers bons plats, des trucs qui coûtent cher et ainsi de suite ». Gauthier raconte par ailleurs : « *Quand je me suis retrouvé seul, comme je t'ai dit, j'avais plus envie de trop cuisiner* ». Dans ce contexte, le repas perd de son importance. En effet, ce moment n'a pas qu'une simple visée alimentaire. Comme nous avons pu le voir, il est une « institution » et est censé représenter un moment d'échange et de partage. Ainsi, lorsque les personnes se retrouvent seules, elles perdent la dynamique sociale qui s'opère lors de ce moment. Cet élément, directement lié avec la dernière étape concernant les pratiques alimentaires me permet de faire le lien avec la partie suivante où j'analyserai les facteurs qui vont se jouer lors de l'étape de consommation des aliments.

4) Consommation de la nourriture

La dernière étape concernant l'alimentation est celle de la consommation des aliments. Considérer le repas au sens d'une institution, nous permet d'appréhender ce moment comme une pratique en tant que telle et un lieu riche en signification. Comme nous allons le voir, les échanges ont été assez manifestes à cet égard. Divers éléments rentrent cependant en compte, entraînant plusieurs modalités de repas.

4.1. Évènement lié au repas

Un premier élément que j'ai pu relever concerne l'évènement lié au repas. En effet, certains mets vont être consommés lors d'une fête particulière ou d'une période religieuse. La cuisine s'inscrit dans la volonté de perpétuer une tradition, une habitude, qu'elle soit familiale, culturelle et/ou religieuse.

A travers mes entretiens, j'ai pu relever différents plats, consommés lors d'évènements particuliers. Parmi eux, nous avons le tajine que Aliya cuisine régulièrement. Elle souligne l'aspect traditionnel de ce plat au Maroc. C'est aussi le cas du couscous : « *Pour le couscous aussi, on le prépare toujours avec la famille, quand on est ensemble. C'est un plat convivial. C'est un plat qu'on mange quand on est nombreux. Qui se mange avec toute la famille.* » On voit donc ici que le plat a une fonction sociale et sert à la convivialité du moment. Lors des moments de fêtes, Aliya explique privilégier certains plats : « *Oui lors des fêtes on cuisine du poulet au four avec des olives, de la salade marocaine [...] En plat principal on fait du poulet au four avec du tajine, des prunes, des œufs durs, des amandes et à la fin en desserts, des bananes. Après on fait le thé, des gâteaux marocains ou des crêpes. De temps en temps on achète des sardines, on fait du poisson en tajine [...] On fait aussi des boulettes en tajine, avec la sauce tomate.* ». Par ailleurs, en période de ramadan, elle prépare une soupe marocaine tous

les soirs et un jus d'avocat pour lui donner de l'énergie et rester à jeun. Evelyne prépare également des plats traditionnels antillais lors d'évènements religieux : « *La semaine sainte là, et bien je vais manger que des dombrés avec des concombres et je vais manger avec des tinains* ». Elle explique par ailleurs manger des légumes la semaine et des plats antillais le week-end. L'aspect traditionnel ressort aussi dans son témoignage : « *J'ai gardé cette tradition parce que chez nous le samedi c'était la soupe et puis le dimanche c'était un vrai repas. Donc je pense que j'ai gardé ça, c'est culturel quoi, c'est dans ma nature quoi.* ». Par ailleurs, Louise explique qu'une boisson, généralement consommée lors d'une commémoration religieuse, s'est généralisée en dehors du cadre initial : « *Et par exemple le pain au beurre c'est vraiment une tradition lors des communions. Quand... en fait c'est quand il va y avoir une grande fête antillaise, ce n'est pas forcément qu'aux communions mais s'il y a un mariage par exemple, et bien c'est quelque chose qui se sert vers 4h du matin quand il reste encore des invités. Quand tout le monde est un peu fatigué et bien on mange le pain au beurre chocolat. Et en général, moi j'appelle ça le "pain au beurre chocolat" mais ça s'appelle le "chocolat communion" en fait. On l'appelle comme ça parce que souvent on le mange dans les communions.* ».

Elisabeth, pour des raisons de santé, explique ne plus pouvoir manger de plats antillais, trop copieux pour elle, son estomac ne les supportant pas. Cela ne l'empêche pas d'en cuisiner de temps en temps pour les autres : « *C'est un plaisir de cuisiner pour faire plaisir aux autres. Je partage mes connaissances ouais.* ». Ici le plaisir lié à la cuisine ne passe pas directement par la consommation du plat mais surtout par le partage et toute la dimension sociale qui s'échangent lors du repas. Nous pouvons voir, à travers ces exemples, qu'un met, en plus de sa fonction nutritive, sert à réunifier les individus autour d'un moment convivial, notamment lors d'évènements spéciaux.

4.2. Souvenirs liés au repas

De plus, ces plats peuvent rappeler des souvenirs agréables, liés, entre autres, à des moments conviviaux. En effet, Aliya explique « *Ça me rappelle les plats de ma mère qu'elle préparait quand j'étais petite. On les préparait souvent. Par exemple, on prend des crêpes marocaines, on les coupe en petits morceaux et on fait une soupe à côté, des lentilles et on met des épices. On met ça sur des tranches de crêpes. Depuis que ma mère est morte, quand je prépare ces plats ça me donne des souvenirs. Pour le couscous aussi, on le prépare toujours avec la famille, quand on est ensemble. C'est un plat convivial. C'est un plat qu'on mange quand on est nombreux, qui se mange avec toute la famille.* ». C'est aussi le cas de Louise qui explique qu'un bon plat, pour elle c'est lorsqu'il est partagé : « *Mais après pour moi les vrai plats, les vrais bons plats, c'est essentiellement les moments où on va avoir un évènement familial ou... en fait*

par exemple quand on était plus petits, les plats antillais entre guillemets c'était dimanche, parce que c'était le moment où on mangeait tous en famille des choses comme ça. Donc en vrai c'est ce que ça rappelle quand je vais me faire un gratin ou des choses comme ça. Ça me rappelle des souvenirs de mon enfance que ma maman elle préparait ou quand on partageait des repas avec mes frères, avec mon père, tout ça. Des moments conviviaux, de partage... [...] des moments de famille. Ça rappelle vraiment des souvenirs. » Par ailleurs, Virginie explique que son mari originaire du Maghreb lui avait appris à cuisiner le couscous. Désormais veuve, lorsqu'elle reproduit sa recette, elle se rappelle des moments où ils le préparaient ensemble. Les souvenirs ravivés par ces plats ne sont pas seulement familiaux mais peuvent aussi être liés à des voyages. Alain explique à son tour, vouloir apprendre de nouvelles recettes pour retrouver les saveurs découvertes lors de ses voyages : *« En faisant des voyages en Afrique ou en Italie... euh en Italie, en Asie ! Euh... voilà tout d'un coup on découvre des choses... ben qui te restent en mémoire et... des supers trucs quoi. Donc t'as envie de les refaire au fond quelque part »*. Nous pouvons voir ici que la dimension mémorielle liée à la consommation de mets est assez présente dans la vie des individus, et confère à ces derniers une dimension symbolique.

4.3. Type de repas en fonction du temps disponible

Cependant, différents facteurs peuvent venir contraindre ce moment, parfois tant apprécié. Comme nous l'avons vu précédemment, les personnes seules considèrent le repas au quotidien comme un moment anodin et monotone, mais les échanges ont révélé d'autres contraintes. Alors que certains repas correspondent à des événements spéciaux, la plupart du temps, ce dernier s'organise en fonction du quotidien des individus et certaines personnes, perçoivent la cuisine comme une contrainte en raison du temps que ça leur demande. Elles choisissent de préparer des plats tant rapides à faire qu'à consommer. L'explication de Françoise est assez significative à ce sujet : *« Pendant tout le temps où tous les deux on travaillait alors c'était une contrainte parce qu'il fallait... il fallait faire au plus vite. Le soir on arrivait, on était crevés et il fallait pouvoir manger rapidement. Ce n'était pas le moment de se mettre à faire la cuisine et de dire "chéri.e tu manges dans une heure". Donc c'était plutôt contraignant »*. Depuis qu'elle est à la retraite, elle ne considère plus la cuisine de la même manière : *« Depuis que je suis à la retraite euh... ben tout a changé. J'ai du temps. J'ai du temps pour faire les courses, j'ai du temps pour faire à manger »*. Par ailleurs, depuis son arrivée en France métropolitaine, Evelyne a évoqué avoir modifié son alimentation pour ces raisons temporelles : *« C'est parce que c'est le temps. Tu vois quand tu travailles tu n'as pas ce même temps que quand t'es en Martinique. En Martinique tu as un temps qui est un peu blasé, tandis qu'ici c'est plus... c'est toujours pressé »*. Elisabeth, quant à elle, pense même que son problème de santé est lié au

manque de temps qu'elle avait pour manger lorsqu'elle travaillait : « *Peut-être que du point de vue alimentaire je ne mangeais pas... Étant donné le travail que je faisais, parce que je m'occupais des personnes âgées malades à domicile. On n'avait pas toujours le temps de s'asseoir et de manger. Par exemple on avait des fois à peu près 6 malades à s'occuper et trois quart d'heure pour manger. Donc le temps de manger et de repartir, ça ne nous laissait pas le temps de digérer. [...]* Des fois je mangeais des sandwichs ou bien je ramenais mon plat chaud pour manger à la cafétéria. À certains moments je ramenais mon plat et je mangeais chez la malade. Mais d'autres fois je n'avais pas le temps donc je mangeais seulement deux trois fruits ». Enfin, Camille, mère de 4 enfants âgés et faisant l'école à la maison est également confrontée à ce problème. En plus d'avoir investi dans un robot pour gagner du temps, elle explique faire à l'avance un planning des repas pour toute la semaine en fonction des activités des enfants : « *Ouais. Tout est calculé. [...]. Ah non je n'ai pas le choix [...]* sinon je suis dépassée ouais [...]. Et si je n'ai pas le temps, oui, il m'arrive de faire des croque-monsieur parce que je n'ai pas le temps quoi. [...] Non j'ai des repas en speed aussi. Et quand je fais mon planning je sais que le mercredi j'ai les activités des enfants ».

4.4. Choix des aliments consommés en fonction des goûts de chacun

Un autre facteur vient s'ajouter et influence le type de plats servis lors du repas. Le goût, bien qu'il soit construit socialement (Bourdieu, 1979), est propre à chacun. Les individus ont des goûts et des dégoûts qui leurs sont propres, y compris lorsqu'il s'agit des goûts culinaires. Ainsi, lorsqu'ils vivent à plusieurs, ces derniers doivent effectuer un effort pour s'adapter au goût des autres membres du ménage. J'ai pu relever cet aspect à différentes reprises lors de mes entretiens. Dans un premier temps, Aliya explique ne pas cuisiner souvent le couscous car son mari n'aime pas ce plat. Par ailleurs, Virginie achète peu de fruits et légumes car ils ne sont pas appréciés par ses enfants « *Parce mes enfants sont assez compliqués alors à pars le brocoli... pas beaucoup de carottes... C'est très rare qu'ils mangent des légumes. Alors dans le couscous ils mangent la semoule et les légumes ils les laissent pour moi. [...]* Les fruits j'en achète pas beaucoup non plus parce qu'ils n'en mangent pas [...] autrement ça part à la poubelle ».

C'est également le cas de Camille qui explique qu'elle aimerait changer son alimentation mais ne se sent pas libre de le faire : « *Après il y a la famille derrière, tu vois ? Donc c'est vrai que j'aimerais manger moins sucré par exemple. [...]* Et bien je peux pas parce que j'ai les enfants qui réclament et qu'ils ont quand même le droit d'avoir des petits déj qui sont bons [...] J'aimerais aussi ne plus acheter trop... je sais pas. De pâtes, de riz, tout ça, mais les enfants ils aiment bien. Moi je peux manger des légumes tout le temps mais eux les légumes ils aiment pas toujours et mon mari c'est pareil. Donc je suis quand même obligée d'acheter tout ça, tous ces sucres lents tout le temps ». Nous pouvons voir ici que les goûts et les dégoûts de chacun

peuvent avoir un impact en dehors d'une consommation personnelle. Dans l'espace familial, les membres de la famille sont plus ou moins en mesure de choisir ce qu'ils mangent et sont parfois contraints de suivre des habitudes alimentaires qui ne leur donnent pas entière satisfaction.

5) Des résultats complémentaires

D'autres résultats ont pu ressortir lors des échanges. Dans un premier temps, il est important de préciser que mon étude a été menée dans un contexte inédit, celui de la crise sanitaire, mais aussi économique, liée au covid-19. Sans surprise, j'ai pu relever à travers les différents échanges, que cela n'a pas été sans impact sur les pratiques alimentaires des habitants. En effet, les échanges avec des responsables d'association « Rayon de Soleil » et « Tous Ensemble » ont été assez révélateurs sur ce sujet. Lors du premier confinement, l'idée de proposer gracieusement des repas solidaires en ville a germé dans l'esprit des membres de l'association « Tous Ensemble », qui a fait le constat des difficultés financières qu'a engendré la crise sanitaire pour les habitants de la ville. L'entretien avec la responsable de l'association « Rayon de Soleil » témoigne aussi de ces difficultés financières : *« Puisqu'il y a eu beaucoup de gens qui ont vu leur salaire divisé par deux ou par trois ou voir... parfois plus de salaire du tout. Donc cela a automatiquement des conséquences sur ce que l'on mange. C'est indéniable. On voit aussi que les colis alimentaires sont de plus en plus demandés. Cela révèle donc de réels changements de comportements »*. De plus, plusieurs personnes se sont accordées pour dire que les prix des fruits et légumes ont augmenté depuis ce contexte de crise. Mais l'accès alimentaire a été également restreint dans la dimension de la « commodité », comme en a témoigné Gauthier : *« Avec le covid c'est un peu plus dur. Il faut faire ses courses assez vite ! Avant 19h bien sûr, et... Ben c'est un peu gênant parce que moi je mange que le soir. »*

Par ailleurs, j'ai pu remarquer que l'accès à une alimentation de qualité est aussi lié aux représentations des individus. Les discours de ces derniers sur ce que représente une alimentation favorable à la santé, étaient très hétérogènes. Certaines personnes ont d'ailleurs mis en avant un manque de connaissance autour des questions de l'alimentation et suggèrent que des campagnes de sensibilisations sur l'alimentation pourraient être menées pour mieux informer la population bondynoise. Les cuisines collectives pourraient aussi être mises en place, avec un accompagnement par des animateurs formés en nutrition. Françoise explique en effet : *« Ah ça c'est sûr. C'est peut-être une piste pour apprendre à manger mieux. Non mais c'est vrai ! [...] Organiser des journées en disant "Bah voilà, on va vous apprendre à faire ça" »*. Camille, quant à elle, estime que des campagnes de sensibilisation autour de la

surconsommation de viande mériteraient d'être menées : *« J'ai l'impression que les gens mangent mal [...] J'ai l'impression qu'on n'a pas appris aux gens à bien manger. Comme je te disais la surconsommation de viande moi ça me tue [...] Il faudrait qu'il y ait des campagnes de sensibilisation. Ouais, surtout au niveau de la viande je pense. En plus c'est un budget fou quoi ! Ils feraient des économies, ils vivraient mieux, ils mangeraient mieux. "Mange moins de viande, achète-toi un peu plus de bio et puis voilà tu serais peut-être en meilleure santé" ».*

Par ailleurs, peu de personnes sont au courant des actions qui sont menées à Bondy pour mieux manger en ville. Les initiatives d'agriculture urbaine telles que la Ferme Caillard et le jardin de l'IRD, méritent de gagner en visibilité et d'être valorisés notamment dans le nord de la ville. En effet, cette partie de la ville est, selon les dires des habitants eux-mêmes délaissée par la municipalité. Louise dit à ce sujet : *« En tout cas à Bondy nord je trouve qu'on est un peu délaissé moi... sur plein de choses. Vraiment. ».* N'ayant jamais entendu parler de la Ferme Caillard elle déclare : *« Mais c'est dommage que ce soit pas mis assez en avant ce genre de choses. Parce que honnêtement je n'ai jamais entendu parler de ça à Bondy. Ce n'est pas normal. Enfin, justement si ces choses-là sont créées c'est pour que les bondynois puissent en profiter, mais c'est dommage qu'on ne soit pas au courant quoi ! ».*

Enfin, Louise regrette le fait que certaines cultures culinaires soient plus valorisées que d'autres : *« A Bondy, je trouve que c'est souvent les mêmes cultures qui reviennent entre guillemets. [...] Donc après c'est souvent la culture... ben africaine mais... pas trop les autres cultures. ».* Lorsqu'elle a besoin de se procurer des produits asiatiques spécifiques elle explique : *« Je vais être obligée d'aller, même si c'est cliché, dans le 13^{ème} arrondissement tu vois ? Parce que c'est là où il va y avoir toutes les boutiques asiatiques. [...] C'est ce qui est dommage franchement ! C'est ce qui est compliqué, parce que chacun a son quartier. On va dire qu'à Saint-Denis il y a beaucoup d'antillais, on va dire qu'à Barbès c'est là où il y a beaucoup de magrébins et dans le 13^{ème} c'est là où il va y avoir tous les asiatiques ».* Son témoignage met en évidence une circonscription de l'offre alimentaire selon les quartiers, qui valorisent certaines cultures en particulier.

Au sein de cette partie, nous avons pu voir que différents éléments se jouent à chacune des étapes de l'alimentation. Qu'elles soient liées à des facteurs culturels, individuels, ou socio-économiques, les pratiques alimentaires sont influencées par de nombreux paramètres, pouvant être moteurs ou freins d'une alimentation de qualité. Cependant, comme nous le verrons dans la partie suivante, mon étude comporte certains points forts, mais aussi certaines limites. Par ailleurs, mes résultats sont encore à approfondir par le biais d'une enquête quantitative, me permettant, entre autres, de creuser les questions autour des pratiques et des savoirs culturels.

V/ DISCUSSION

1) Forces et limites de l'enquête

Revenons dans cette partie sur les points forts et les points faibles de mon étude. Comme j'ai pu le mentionner, les entretiens réalisés m'ont permis d'obtenir une quantité importante d'informations et d'appréhender en détails les pratiques alimentaires des habitants interrogés. De fait, j'ai pu réaliser une analyse assez détaillée de ce qui se joue autour des pratiques alimentaires de ces habitants. Cependant, mon échantillon, assez restreint, ne m'a pas permis de représenter tous les profils d'habitants que j'avais pour ambition d'interroger. En effet, ce dernier compte beaucoup de personnes ayant entre 50 et 60 ans et une seule personne en dessous de 30 ans. La population de Bondy étant une population relativement jeune, je n'ai pu récolter que très peu de données quant aux pratiques alimentaires des moins de 30 ans. Malgré une réorientation de mes actions par la mise en place de micro-trottoir, la difficulté pour atteindre cette population restait toujours présente. Plus accessibles, et moins méfiantes à l'égard de mon étude, les personnes qui acceptaient de répondre aux questions ne correspondaient pas à cette tranche d'âge. De plus, les données récoltées par le biais du micro-trottoir ne m'ont pas servies lors de l'analyse des résultats. Les questions d'alimentation n'étant abordées qu'en surface, les témoignages ne m'ont pas permis de relever d'autres points complémentaires. Cela m'a cependant permis d'obtenir plus de témoignages à propos de l'offre alimentaire de la ville.

En outre, le fait de m'intéresser au vécu subjectif des individus ainsi qu'à l'impact du contexte migratoire et socio-économique de la ville sur leurs pratiques alimentaires, quel que soit leur milieu d'origine, m'a permis de ne pas figer les personnes dans des catégories bien circonscrites. Cela m'a donc permis de voir au-delà des habituels facteurs individuels et contextuels.

Par ailleurs, l'épidémie de covid-19 a ralenti considérablement la prise de contact avec les habitants de la ville. Alors que je souhaitais effectuer à minima une quinzaine d'entretiens avec les habitants de la ville, je ne suis arrivée qu'à un total de 11 personnes. Même après avoir complété ces échanges par des entretiens avec des responsables d'association, on peut considérer que certains aspects auraient mérités d'être approfondis par d'autres témoignages d'habitants.

Nous verrons que certaines questions restées en suspens pourront être étudiées par le biais d'une enquête quantitative qui fera l'objet de ma seconde partie de stage.

2) Des questionnements à compléter par la suite de l'étude

Sur la base de la grille d'entretien ainsi que sur mes résultats, je réaliserai un questionnaire que je diffuserai à l'échelle la plus grande possible. Dans l'idéal, je souhaiterais distribuer une centaine de questionnaires par le biais d'associations (de diasporas, de quartier, etc.) ou via d'autres réseaux (municipaux, pôle emploi, réseaux sociaux etc.).

Ces questionnaires me permettront de revenir sur certains points, concernant les pratiques et les savoirs culturels, qui ont été abordés dans mes entretiens mais qui n'ont pas été analysés dans ce rapport. En effet, j'ai fait le choix ici, de m'intéresser essentiellement aux pratiques alimentaires des enquêtés. Cependant, les réponses fournies sur ces thématiques culturelles, m'ont permis d'avoir une première idée du sujet, et me permettront d'orienter les futures questions. Alors, qu'une de mes hypothèses supposait que la population issue de l'immigration possède des savoirs culturels, notamment de certains fruits et légumes exotiques, je n'ai pas pu confirmer ni invalider cette hypothèse dans la mesure où je n'ai eu accès qu'à un nombre très réduit de personnes issues de l'immigration. Malgré les retours des responsables d'associations, estimant que la population de Bondy a dans l'ensemble une bonne connaissance de la terre, ce constat mérite d'être complété par des données quantitatives. Par conséquent, ce point fera l'objet de ma seconde partie de stage. Je chercherai également à voir si les difficultés engendrées par le covid-19 sur les pratiques alimentaires ont, de manière parallèle, joué un rôle sur la prise de conscience des enjeux écologiques et a renforcé la motivation des habitants à accéder à une meilleure alimentation en s'impliquant dans des formes d'autoproduction ou de production d'herbes aromatiques ou de fruits et légumes, y compris les fruits et légumes exotiques. Enfin, alors que je souhaitais aborder les questions d'alimentation et de pratiques culturelles avec une approche genrée, les résultats n'ont pas été significatifs de ce point de vue et méritent d'être approfondi dans la seconde phase de mon étude. Enfin, je me donne comme objectif de déterminer si certains facteurs sociodémographiques⁹ influencent de manière significative les pratiques alimentaires des individus ainsi que les motivations à participer à une filière de production locale de fruits et légumes.

Je pourrais cependant être confrontée à des difficultés de diffusion du questionnaire ainsi qu'au problème de non-représentativité de l'échantillon qui biaiserait mes résultats. En outre, l'illettrisme ainsi que l'analphabétisme est assez présent en Seine-Saint-Denis et peut s'avérer être un frein à mon enquête. Une partie de la population immigrée n'est pas familière avec les méthodes scolaires de la société d'installation et pourrait appréhender les questionnaires ou les ignorer, les trouvant trop formels, trop circonscrits et ne correspondant pas ou peu à leur

⁹ Notamment l'âge, le sexe, le lieu de naissance, la durée de résidence en France et les revenus des individus.

subjectivité et à la particularité de leurs pratiques. L'outil questionnaire m'aidera néanmoins à diversifier l'échantillon déjà obtenu et atteindre un plus grand pourcentage de personnes issues de l'immigration, de jeunes ou encore de chômeurs et venir compléter mes premiers résultats en donnant cette-fois ci un point de vue plus quantitatif et des informations quant aux savoirs agronomiques et aux pratiques culturelles de la ville.

CONCLUSION

Les réflexions que je présente au sein de ce rapport portent sur les questions d'accès à une alimentation de qualité, dans le contexte migratoire et socio-économiques de la ville de Bondy. Afin de répondre à la problématique initiale qui s'interroge sur la pertinence de développer des filières de production locale de fruits et légumes exotiques à Bondy, j'ai choisi de ne pas analyser ici les motivations pour participer à la mise en place de ces filières ou encore de ne pas rendre compte des savoirs culturels présents à Bondy qui feront l'objet d'une analyse plus quantitative que je poursuivrai par la suite. En outre, je me suis intéressée dans un premier temps, à identifier la diversité des pratiques alimentaires des bondynois et à comprendre les mécanismes freins et moteurs qui sont en œuvre, limitant ou favorisant l'accès à une alimentation de qualité, qui correspond aux besoins des individus, qu'ils soient nutritifs, sanitaires liés à la qualité des services, organoleptiques, éthiques ou culturels. Pour cela, j'ai réalisé une collecte de données qualitatives dans l'objectif de comprendre plus en profondeur les facteurs qui influent sur les pratiques alimentaires des habitants de Bondy. L'objectif initial était non seulement de décrire, mais aussi d'obtenir des explications plus significatives sur ce phénomène.

Afin d'avoir un point de vue, assez global sur les questions d'alimentation en dehors de mon terrain d'étude, j'ai effectué une revue de la littérature me permettant d'identifier les principaux freins pour accéder à une alimentation de qualité et de comprendre leur mécanisme, notamment pour les populations défavorisées. J'ai pu identifier différents facteurs, à savoir socioéconomiques, individuels ou contextuels, ainsi que certains déterminants psychosociologiques et faire un focus sur les effets de la migration et du covid-19 sur les pratiques alimentaires. Nous avons vu par ailleurs, que la qualité de l'alimentation comporte des effets, non seulement sur la santé mais aussi sur le psychisme et les relations sociales des individus. Cette revue de la littérature m'a permis dans un premier temps de mieux cibler les enjeux sociaux et sanitaires de l'alimentation au sein des groupes sociaux défavorisés.

Alors que la plupart des études s'intéressent à ce que la précarité ou la migration des individus font sur leurs pratiques alimentaires, ma recherche s'est intéressée à avoir une approche plus globale de ces phénomènes. En effet, j'ai cherché à comprendre ce que le contexte migratoire et socioéconomique de la ville fait aux habitants qu'ils soient issus ou non de l'immigration ou dans une situation de précarité. Par ailleurs, à la différence d'autres enquêtes, mon étude cherchait à prendre en compte l'expérience subjective des individus. En effet, à travers les entretiens réalisés, j'ai cherché à comprendre de quelle manière les

sensibilités des individus, leurs motivations politiques, économiques religieuses ou éthiques, influent sur leur alimentation.

Dans un premier temps, cette étude met en lumière la diversité des pratiques alimentaires que recèle Bondy, que ce soit au niveau de l'approvisionnement, de la transformation et au niveau de la consommation des aliments. M'intéresser à ces trois étapes m'a permis de mieux comprendre à quel niveau se situent les freins et les moteurs d'accès à une alimentation de qualité et dans quelle mesure le contexte migratoire et socioéconomique contribue à influencer les pratiques alimentaires. Ces dernières, résultent d'une multiplicité de facteurs, souvent interdépendants que je ne peux lister de manière exhaustive. Je relèverai donc les paramètres qui, à mon sens sont les plus significatifs.

Un des premiers éléments que j'ai pu relever à travers les échanges est lié aux capacités financières des ménages. Alors que certains témoignages mettent en avant la manière dont les difficultés financières restreignent l'alimentation, conduisant parfois à adopter des comportements défavorables en matière de santé, d'autres au contraire n'évoquent pas de difficultés particulières à ce niveau-là. En effet, certaines personnes expliquent se procurer des produits, parfois plus onéreux, qui correspondent à leur goût, à leur motivation politique, économique, religieuse ou encore éthique.

Un autre paramètre fondamental qui se situe plus au niveau de la transformation des aliments, est lié à l'accès à du matériel de cuisine. Certaines personnes sont très limitées par leur équipement ce qui laisse à penser qu'il serait pertinent de mettre à leur disposition des cuisines partagées. Un accompagnement pourrait être proposé afin d'apporter des connaissances en nutrition ainsi que sur la préparation de certains aliments. En effet, j'ai pu me rendre compte à plusieurs reprises que l'absence de connaissances est un obstacle majeur pour accéder à une alimentation de qualité. D'autres éléments tels que la motivation pour cuisiner, le temps que l'on dispose ou encore la capacité de mobilité physique sont, eux aussi, capitaux.

Par ailleurs, la question de la transmission de savoirs culinaires constituait un autre aspect crucial de ma recherche. Alors que je m'intéressais au départ à la transmission familiale intergénérationnelle, mes résultats m'ont conduit à considérer le terme dans un sens plus large. La transmission familiale intergénérationnelle ne concernait qu'une mince partie des individus interrogés mais était toujours présente pour ceux qui s'inscrivent dans une expérience vécue de la migration. De plus, la transmission n'est pas qu'une question de diffusion de savoirs. Elle peut s'apprécier par le maintien de certaines habitudes ou par des souvenirs que les individus gardent en mémoire et qu'ils cherchent à raviver. D'un autre côté, les témoignages m'ont permis de mettre en évidence que la circulation des savoirs s'opère en partie en dehors du cercle familial. En effet, les savoirs se transmettent par l'entourage qu'il soit familial, amical, par le

voisinage, l'environnement scolaire ou encore professionnel. Des mécanismes de transmission sont également en œuvre au sein du couple, amenant souvent les conjoints à adopter de nouveaux comportements alimentaires. Par ailleurs, lorsque la transmission est insuffisante, les individus n'hésitent pas à prendre des informations sur internet. Les plateformes numériques permettent l'accès à une mémoire collective partagée sur la préparation de recettes ou de plats traditionnels.

La transmission s'est donc révélée être un moteur d'accès à une alimentation de qualité. En effet, lorsqu'ils font la démarche de reproduire une recette transmise par l'entourage ou de rechercher sur internet une recette qu'ils gardent en souvenir, les individus font le pont avec qui ils sont et ce qu'ils souhaitent exprimer en mangeant. Cela nous permet de considérer l'identité comme dynamique car elle se recompose en fonction des différentes étapes de la vie, des expériences et des apprentissages des individus.

Par ailleurs, le contexte territorial n'est pas sans effets sur les pratiques alimentaires des individus. Au niveau de l'approvisionnement l'offre alimentaire s'est développée en fonction du contexte socioéconomique et migratoire de la ville comme en témoigne la présence de nombreux discounts et d'épiceries spécialisées en produits exotiques. L'offre locale ne satisfait pas tout le monde de la même manière et semble avantager les personnes qui s'approvisionnent régulièrement en produits bons marchés, halals, et en certains produits exotiques. Certains fruits et légumes exotiques ne sont pour autant pas disponibles à Bondy, ce qui contraint les personnes à effectuer de longues distances pour en bénéficier ou avoir recours à des stratégies d'approvisionnement informels. Cependant, le contexte migratoire favorise des transmissions de savoirs culinaires entre différentes cultures, influençant les pratiques alimentaires des habitants qui cherchent de plus en plus à diversifier leur horizon culinaire.

Alors que je ne l'ai abordé qu'en surface, car une étude parallèle s'intéresse davantage à ces questions, le développement de jardins collectifs urbains pourrait favoriser l'accès à une alimentation de qualité. Peu d'études s'intéressent sur les possibilités de développement d'une production locale de fruits et légumes, notamment exotiques qui pourrait s'y pratiquer en lien avec les connaissances des populations issues de l'immigration. En Seine-Saint-Denis, dans un contexte d'îlot de chaleur urbain et migratoire, avec une demande accrue en fruits et légumes exotiques, cette voie semble néanmoins pertinente. Cependant, certaines questions restent à creuser et feront, l'objet de la seconde partie de mon étude. Je chercherai à renseigner la diversité des pratiques et des savoirs culturels à Bondy, notamment en culture de fruits et légumes exotiques, ainsi qu'à mesurer la motivation des personnes à participer à une filière de production ou d'autoproduction de fruits et légumes. Enfin, dans un contexte où la crise

sanitaire a profondément marqué le quotidien des individus je chercherai à voir si ces motivations se sont renforcées depuis le début de la pandémie du covid-19.

ANNEXES

ANNEXE 1 : Carte représentant l'emplacement du département de la Seine-Saint-Denis à l'échelle de la France



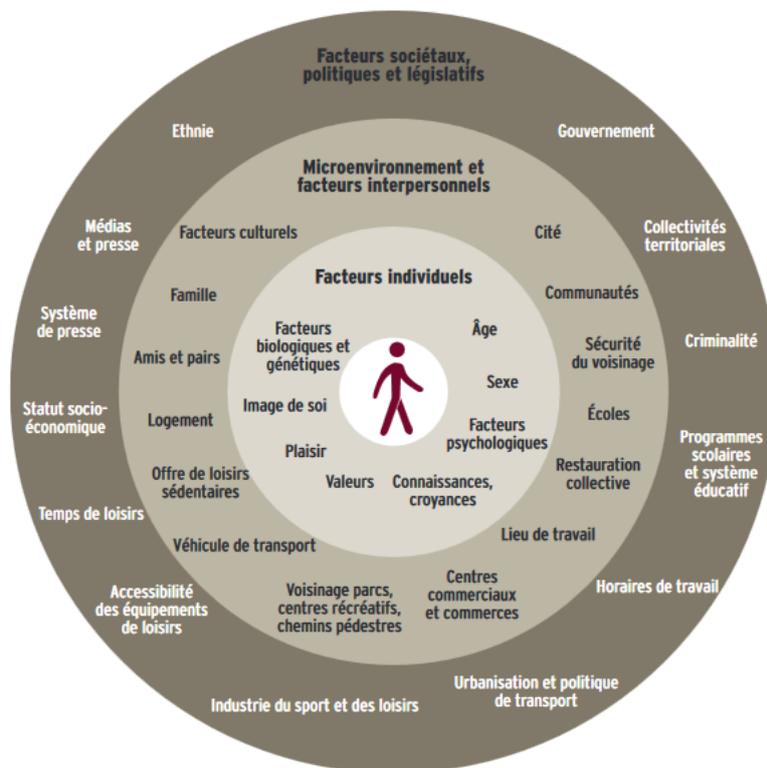
Source : [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:D%C3%A9partement_93_in_France_\(red_zoom\).svg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:D%C3%A9partement_93_in_France_(red_zoom).svg)

ANNEXE 2 : Carte représentant l'emplacement de la commune de Bondy à l'échelle du département Seine-Saint-Denis

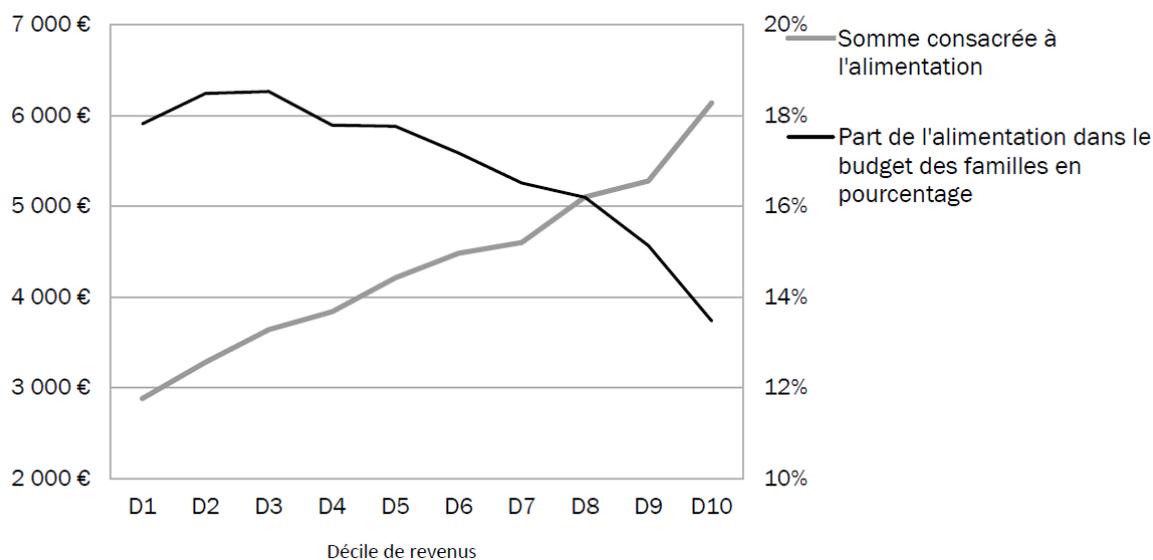


Source : <https://www.aprime-fluides.fr/wp-content/uploads/2019/01/carte-intervention-Seine-St-Denis.png>

ANNEXE 3 : Déterminants de l'activité physique et de l'alimentation, d'après Booth et al. (2001)

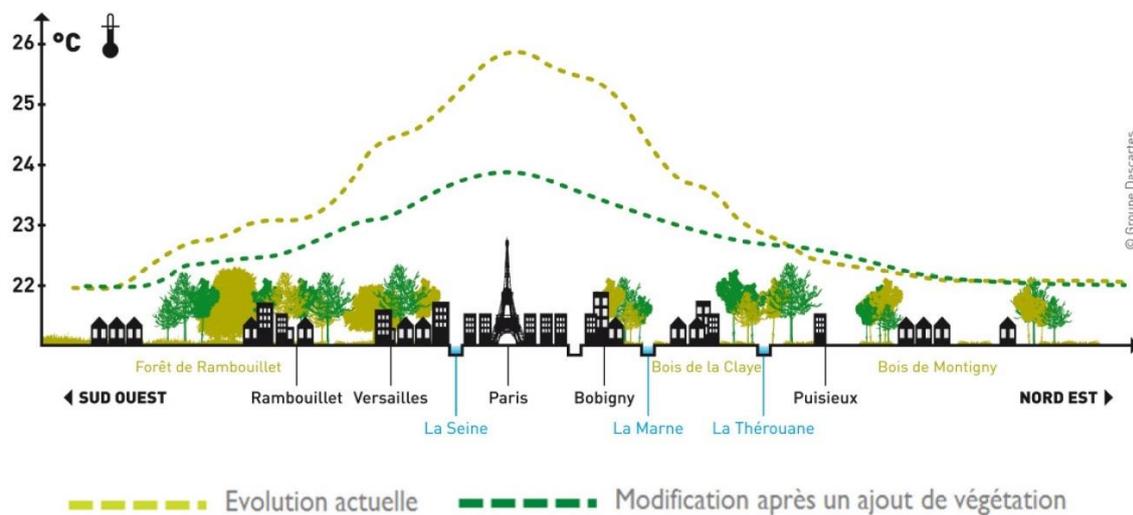


ANNEXE 4 : L'alimentation dans le budget des familles selon le décile de revenus



Source : Insee, Budget des Familles 2011.
 Traitement et réalisation : Capucine Frouin.

ANNEXE 5 : Évolution de la température nocturne au-dessus de Paris et ses alentours lors d'une canicule



Source : Agence Parisienne du Climat

ANNEXE 6 : Cartographie des associations et acteurs de la ville (réalisée à partir de Google Map).



- 1 : Institut de Recherche pour le Développement
- 2 : Lidl
- 3 : Marché Suzanne Buisson
- 4 : Le Rocher Oasis des cités
- 5 : La Marmite
- 6 : ACEFEPI
- 7 : Rayon de Soleil
- 8 : Ferme Caillard
- 9 : Tous Ensemble Pour Notre Avenir Ici et Ailleurs
- 10 : Jardin pour tous

ANNEXE 7 : Photographie du « Jardin pour tous », situé au pieds de la cité La Sablière



Crédit photo : Marie-Pierre Beluga, 2016.

ANNEXE 8 : Photographies de la Ferme Caillard





Crédit photos : Elodie BARBE, le 12 avril 2021.

ANNEXE 9 : Photographies des différents ateliers animés lors du « Café des femmes »



Atelier 1 : fabrication de germoirs



Atelier 2 : Provenance et saisonnalité des Fruits et légumes



Atelier 3 : Histoire, provenance et utilisation des épices

Crédit Photos : Blanche, animatrice de l'association Le Rocher, le 23 mars 2021.

Annexe 10 : Tableau des principales informations sur les enquêtés

	Entretien 1	Entretien 2	Entretien 3	Entretien 4	Entretien 5	Entretien 6	Entretien 7	Entretien 8	Entretien 9	Entretien 10	Entretien 11
Prénom	Marc	Aliya	Virginie	Evelyne	Oscar	Louise	Françoise	Alain	Gauthier	Camille	Elisabeth
Age	58 ans	33 ans	50 ans	60 ans	49 ans	27 ans	60 ans	61 ans	53 ans	39 ans	61 ans
Situation familiale	Divorcé	Mariée	Veuve	Divorcée	Célibataire	Célibataire	Mariée	Divorcé	Célibataire	Mariée	Divorcée
Lieu de naissance	Paris, 19ème	Maroc, petit village	Joigny, dans le 89	Martinique	Paris, 15ème	Drancy	Région parisienne	Soisson	Saint Denis	Normandie, Cherbourg	Martinique
Année de départ pays d'origine	x	2011, à l'âge de 23 ans	x	1986, à l'âge de 25 ans	x	x	x	x	x	x	1978, à l'âge de 18 ans
Issue de l'immigration (II) ou expérience migratoire (EM)	x	II : Première génération.	x	EM : Première génération	II : Troisième génération	EM : Deuxième génération	x	x	x	x	EM : première génération
Nombre de personnes dans le foyer ?	1	5	5	2	1	2	2	1 ou 2	1	6	3
Des enfants ?	1 fille de 33 ans	3 filles de 4, 7 et 8 ans	2 filles de 30 et 28 ans et un fils de 16 ans.	2 fils de 33 et 29 ans et une fille de 27 ans.	x	x	x	4 fils : 16, 28, 30 et 35 ans	x	4 enfants : 8, 7, 4 et 2 ans	2 fils : 33 et 23 ans
Un conjoint ?	Ex-femme d'origine portugaise	Originaire du Maroc	Décédé, origine maghrébine	x	x	Originaire des Antilles	Origine française	x	x	Origine Marocaine, Tunisienne	x

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Affret, A. (2017). Évaluation de l'alimentation en épidémiologie et étude de l'évolution de l'alimentation selon l'environnement socio-économique et la survenue de cancer. [Phdthesis, Université Paris Saclay (COMUE)]. <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-01661480>
- AFSSA. (2009). Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 2 (INCA2). Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments. <https://www.anses.fr/fr/system/files/PASER-Ra-INCA2.pdf>
- Agbo, E., Kouame, C., Mahyao, A., N'zi, J. C., & Fondio, L. (2009). Nutritional importance of indigenous leafy vegetables in Côte d'Ivoire. *Acta Horticulturae*, 806, 361-366. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2009.806.45>
- Agence Parisienne du Climat, & Météo France. (2013). L'îlot de chaleur urbain à Paris—Un microclimat au coeur de la ville (p. 8). APC.
- Alaimo, K., Beavers, A. W., Crawford, C., Snyder, E. H., & Litt, J. S. (2016). Amplifying Health Through Community Gardens : A Framework for Advancing Multicomponent, Behaviorally Based Neighborhood Interventions. *Current Environmental Health Reports*, 3(3), 302-312. <https://doi.org/10.1007/s40572-016-0105-0>
- Alaimo, K., Olson, C. M., & Frongillo, E. A. (2001). Food Insufficiency and American School-Aged Children's Cognitive, Academic, and Psychosocial Development. *Pediatrics*, 108 (1), 44-53.
- Alaimo, K., Packnett, E., Miles, R. A., & Kruger, D. J. (2008). Fruit and Vegetable Intake among Urban Community Gardeners. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 40 (2), 94-101. <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2006.12.003>
- Andreeva, V. A., Allès, B., Feron, G., Gonzalez, R., Sulmont-Rossé, C., Galan, P., Hercberg, S., & Méjean, C. (2016). Sex-Specific Sociodemographic Correlates of Dietary Patterns in a Large Sample of French Elderly Individuals. *Nutrients*, 8(8), 484. <https://doi.org/10.3390/nu8080484>
- Andrieu, E., Darmon, N., & Drewnowski, A. (2006). Low-cost diets : More energy, fewer nutrients. *European Journal of Clinical Nutrition*, 60(3), 434-436. <https://doi.org/10.1038/sj.ejcn.1602331>
- ANSES. (2017). Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 [INCA 3].
- Aragau, C., Darly, S., Falies, C., Hochedez, C., Le Gall, J., & Poulot, M. (2016). Les liens invisibles entre agriculture de proximité et commerce alimentaire dit "ethnique" (Colloque « La Renaissance rurale d'un siècle à l'autre ? », p. 8). Commission de géographie rurale du CNGF, Laboratoire Dynamiques Rurales. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01342980>
- Barou, Jacques. (2010). L'alimentation. Une ressource économique et identitaire pour les immigrés. *Hommes & migrations. Revue française de référence sur les dynamiques migratoires*, 1283, 12-23. <https://doi.org/10.4000/hommesmigrations.981>
- Barou, Jacques, & Verhoeven, M. (1997). Alimentation et rôles familiaux : La cuisine familiale des immigrés africains. *Ethnologie française*, 27(1), 96-102.
- Barou, Jaques, & Verhoven, M. (1997). Alimentation et rôles familiaux : La cuisine familiale des immigrés africains : Alimentation et transformations sociales. *Alimentation et rôles familiaux : La cuisine familiale des immigrés africains : Alimentation et transformations sociales*, 27(1), 96-102.
- BEH. (2006). Le score Epices : Un score individuel de précarité. Construction du score et mesure des relations avec des données de santé, dans une population de 197 389 personnes. 14. <http://beh.santepubliquefrance.fr/beh/2006/14/index.htm>
- Bellin-Lestienne, C. (2007). Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire : Etude Abena, 2004-2005 (Maladies chroniques et traumatismes, p. 74). https://www.cnle.gouv.fr/IMG/pdf/Rapport_Abena_epidemie_2007.pdf
- Berbedj, L. (2021, février 23). En Seine-Saint-Denis, la crise sanitaire impacte fortement l'emploi. *Les Echos*. <https://www.lesechos.fr/pme-regions/ile-de-france/en-seine-saint-denis-la-crise-sanitaire-impacte-fortement-lemploi-1292765>
- Beun, S., Lecerf, J., Fressin, C., Isorez, D., & Zylberberg, G. (1997). Habitudes alimentaires de 102 jeunes femmes de milieux défavorisés. *Undefined*, 32, 314-319.
- Bibbins-Domingo, K., Coxson, P., Pletcher, M. J., Lightwood, J., & Goldman, L. (2007). Adolescent Overweight and Future Adult Coronary Heart Disease. *New England Journal of Medicine*, 357(23), 2371-2379. <https://doi.org/10.1056/NEJMsa073166>
- Boizot-Szantai, C., & Etilé, F. (2009). Le prix des aliments et la distribution de l'indice de masse corporelle des Français. *Revue économique*, Vol. 60(2), 413-440.
- Bourdieu, P. (1979). *La distinction : Critique sociale du jugement*. Éditions de Minuit.
- Caillavet, F., Darmon, N., Lhuissier, A., Régnier, F., & ONPES, Observatoire National de la Pauvreté et de l'Exclusion Sociale, Paris (FRA). (2006). L'alimentation des populations défavorisées en France. Synthèse des travaux dans les domaines économique, sociologique et nutritionnel. <https://hal.inrae.fr/hal-02831887>

- Calvo, E. (1997). Toujours africains et déjà français : La socialisation des migrants vue à travers leur alimentation : La France et les migrants africains. *Undefined*, 67, 48-55.
- Calvo, M. (1982). Migration et alimentation. *Social Science Information*, 21(3), 383-446. <https://doi.org/10.1177/053901882021003003>
- Cardon, P., Depecker, T., & Plessz, M. (2019). *Sociologie de l'alimentation*. Armand Colin. <https://doi.org/10.3917/arco.cardo.2019.01>
- Casey, R., Chaix, B., Weber, C., Schweitzer, B., Charreire, H., Salze, P., Badariotti, D., Banos, A., Oppert, J.-M., & Simon, C. (2012). Spatial accessibility to physical activity facilities and to food outlets and overweight in French youth. *International Journal of Obesity*, 36(7), 914-919. <https://doi.org/10.1038/ijo.2012.10>
- Caspi, C. E., Kawachi, I., Subramanian, S. V., Tucker-Seeley, R., & Sorensen, G. (2013). The social environment and walking behavior among low-income housing residents. *Social Science & Medicine*, 80, 76-84. <https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2012.11.030>
- CERIN. (2003). L'alimentation des populations migrantes : Une adaptation délicate. 2-6.
- CERIN. (2006). L'autorité parentale pourrait être associée aux compétences culinaires. *Alimentation et précarité*, 33, 11.
- CERIN. (2007). Enquête alimentaire auprès de jeunes femmes hébergées dans un CHRS. *ALIMENTATION SOCIETE ET PRECARITE (DU NUMERO 35 AU NUMERO 42)*, 38, 10.
- Chauvet, M. (2002). L'histoire des légumes cultivés en France (N° 21; Dossier de l'environnement, p. 8). INRA.
- Colaneri, J., & Hoint-Pradier, F. (1995). Sous-nutrition et mal-nutrition : L'action des banques alimentaires (N° 39; Let Sc IFN).
- Comité de la Sécurité Alimentaire Mondiale. (1996). S'entendre sur la terminologie. CSA, 39e session.
- Comité des droits économiques, sociaux et culturels. (1999). Le droit à une nourriture suffisante (Article 11) (Observation générale N° 12; Initiative pour le droit à l'éducation). <https://www.right-to-education.org/fr/resource/comit-des-droits-conomiques-sociaux-et-culturels-observation-g-n-rale-no12-le-droits-une>
- Corbeau, J.-P., & Poulain, J.-P. (2002). *Penser l'Alimentation*. Entre imaginaire et rationalité (Privat).
- Cummins, S., Smith, D. M., Taylor, M., Dawson, J., Marshall, D., Sparks, L., & Anderson, A. S. (2009). Variations in fresh fruit and vegetable quality by store type, urban-rural setting and neighbourhood deprivation in Scotland. *Public Health Nutrition*, 12(11), 2044-2050. <https://doi.org/10.1017/S1368980009004984>
- Darmon, N. (2019). Nutrition, santé et pauvreté. Accessible : initiatives pour un accès à l'alimentation de qualité et durable pour tous.
- Darmon, N., & Drewnowski, A. (2008). Does social class predict diet quality? *The American Journal of Clinical Nutrition*, 87(5), 1107-1117. <https://doi.org/10.1093/ajcn/87.5.1107>
- Darmon, N., & Drewnowski, A. (2015). Contribution of food prices and diet cost to socioeconomic disparities in diet quality and health: A systematic review and analysis. *Nutrition Reviews*, 73(10), 643-660. <https://doi.org/10.1093/nutrit/nuv027>
- Darmon, N., Ferguson, E. L., & Briend, A. (2006). Impact of a Cost Constraint on Nutritionally Adequate Food Choices for French Women : An Analysis by Linear Programming. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 38(2), 82-90. <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2005.11.028>
- De Saint-Pol, T. (2006). Le dîner des français : Un synchronisme alimentaire qui se maintient. *Economie et Statistique*, 400(1), 45-69. <https://doi.org/10.3406/estat.2006.7111>
- De Saint-Pol, T. (2007). L'obésité en France : Les écarts entre catégories sociales s'accroissent. *Insee Première*, 1123, 4p.
- Delestre, F. ((Centre de R. F., & Meyer, K. (2001). Poverty, food unconcern and obesity. *Médecine et Nutrition (France)*. <https://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=FR2003000195>
- Descout, M. (2019). Expérimentation sur les cultures maraîchères exotiques cultivées en agriculture urbaine en région parisienne [Mémoire]. Université Paris Saclay.
- Dossier complet – Commune de Bondy (93010) | Insee. (2017). Consulté 14 mai 2021, à l'adresse <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-93010>
- Dossier complet – Commune de Bondy (93010) | Insee. (2017). Consulté 14 mai 2021, à l'adresse https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-93010#tableau-POP_G2
- Drewnowski, A., & Darmon, N. (2005). The economics of obesity : Dietary energy density and energy cost. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 82(1), 265S-273S. <https://doi.org/10.1093/ajcn/82.1.265S>
- Drewnowski, A., & Specter, S. (2004). Poverty and obesity : The role of energy density and energy costs. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 79 (1), 6-16. <https://doi.org/10.1093/ajcn/79.1.6>
- Drisdelle, C. (2019). Disparités dans l'accès aux aliments sains : Quelle relation avec l'approvisionnement alimentaire et l'alimentation des ménages en situation d'insécurité alimentaire ? Faculté de médecine.
- Dupé, M.-T. (2006). Les repas et la préparation des aliments. 32, 9-10.

- Durand-Gassel, S., & Luquet, F. (2000). IV. La vie quotidienne autour de l'alimentation : Les modes de vie, les représentations socio-culturelles et les comportements alimentaires de 55 familles à faibles revenus en banlieue parisienne. *Undefined*, 40-52.
- Escalon, H., Bossard, C., Beck, F., & Bachelot-Narquin, R. (2009). Baromètre santé nutrition 2008. INPES, Saint-Denis, 424.
- Eschapaspe, B. (2016, août 31). Seine-Saint-Denis : Portrait d'un département « sensible ». *Le Point*. https://www.lepoint.fr/societe/seine-saint-denis-portrait-d-un-departement-sensible-31-08-2016-2064954_23.php
- Étien, M.-P., & Tibère, L. (2013). Alimentation et identité entre deux rives. *Hommes & migrations*, 1303, 57-64. <https://doi.org/10.4000/hommesmigrations.2552>
- FAO. (1996). L'agriculture urbaine—Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. <http://www.fao.org/urban-agriculture/fr/>
- Feur, E., Labeyrie, C., Boucher, J., Eid, A., Cabut, S., Dib, S., Castetbon, K., & Falissard, B. (2007). Indicateurs de santé chez les collégiens et lycéens du Val-de-Marne. 4, 29-33.
- Fischler, C. (2009). L'Homnivore (Odile Jacob).
- FitzPatrick, E., Edmunds, L. S., & Dennison, B. A. (2007). Positive Effects of Family Dinner Are Undone by Television Viewing. *Journal of the American Dietetic Association*, 107(4), 666-671. <https://doi.org/10.1016/j.jada.2007.01.014>
- Fontaine, F. (2006). L'alimentation en foyer de jeunes travailleurs. 33, 6-9.
- Forlot, G. (2013). Chapitre 2. Une sociologie langagière de la migration. In *Avec sa langue en poche... : Parcours de Français émigrés au Canada (1945-2000)* (p. 67-113). Presses universitaires de Louvain. <http://books.openedition.org/pucl/985>
- Franko, D. L., Thompson, D., Bauserman, R., Affenito, S. G., & Striegel-Moore, R. H. (2008). What's love got to do with it? Family cohesion and healthy eating behaviors in adolescent girls. *International Journal of Eating Disorders*, 41(4), 360-367. <https://doi.org/10.1002/eat.20517>
- Frouin, C. (2018). Urbanisme, insécurité alimentaire et organisation commerciale dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville—Cas de trois quartiers prioritaires en Ile-De-France. Ecole d'Urbanisme de Paris.
- Giskes, K., Avendaño, M., Brug, J., & Kunst, A. E. (2009). A systematic review of studies on socioeconomic inequalities in dietary intakes associated with weight gain and overweight/obesity conducted among European adults: Socioeconomic inequalities in dietary intakes. *Obesity Reviews*, 11(6), 413-429. <https://doi.org/10.1111/j.1467-789X.2009.00658.x>
- Glanz, K., Sallis, J. F., Saelens, B. E., & Frank, L. D. (2007). Nutrition Environment Measures Survey in Stores (NEMS-S) Development and Evaluation. *American Journal of Preventive Medicine*, 32(4), 282-289. <https://doi.org/10.1016/j.amepre.2006.12.019>
- Grignon, C. (2017). La règle, la mode et le travail : La genèse sociale du modèle des repas français contemporain. In M. Aymard & F. Sabban (Éds.), *Le temps de manger : Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux* (p. 276-323). Éditions de la Maison des sciences de l'homme. <http://books.openedition.org/editionsmsmh/8155>
- Haut-commissariat aux droits de l'Homme. (s. d.). Le droit à une alimentation suffisante (p. 5).
- Hébel, P. (2007, janvier 1). Comportements et consommations alimentaires en France. <https://www.credoc.fr/publications/comportements-et-consommations-alimentaires-en-france>
- Herberg, S., & Tallec, A. (2000). Pour une politique nutritionnelle de santé publique en France : Enjeux et propositions (Editions ENSP). Ecole nationale de la santé publique.
- Herpin, N. (1988). Le repas comme institution. *Compte rendu d'une enquête exploratoire. Revue française de sociologie*, 29(3), 503-521. <https://doi.org/10.2307/3321627>
- Hobsbawm, E. J., & Ranger, T. O. (2006). L'invention de la tradition. Éditions Amsterdam.
- Hofferth, S. L., & Sandberg, J. F. (2001). How American Children Spend Their Time. *Journal of Marriage and Family*, 63(2), 295-308. <https://doi.org/10.1111/j.1741-3737.2001.00295.x>
- IMG1A - Population par sexe, âge et situation quant à l'immigration en 2015 – Recensement de la population – Résultats pour toutes les communes, départements, régions, intercommunalités... –Étrangers—Immigrés en 2015 | Insee. (2015). Consulté 9 janvier 2021, à l'adresse <https://www.insee.fr/fr/statistiques/3569308?sommaire=3569330&geo=DEP-93>
- INPES. (2005). Alimentation atout prix. Outil de formation. 164.
- INPES. (2006). Enquête qualitative sur les bénévoles et les bénéficiaires de l'aide alimentaire. 44.
- INSEE. (2021). Définition—Niveau de vie. <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c1890>
- INSERM. (2014). Inégalités sociales de santé en lien avec l'alimentation et l'activité physique (Collection Expertise collective). <https://www.inserm.fr/information-en-sante/expertises-collectives/inegalites-sociales-sante-en-lien-avec-alimentation-et-activite-physique>
- Jelen, B. (2006). Identités culturelles et espaces ouvriers : L'exemple des jardiniers immigrés de Saint-Étienne (France). *Les Cahiers du Gres*, 6(1), 77-92. <https://doi.org/10.7202/012684ar>

- Kesse, E., Boutron-Ruault, M.-C., & Clavel-Chapelon, F. (2005). Regional dietary habits of French women born between 1925 and 1950. *European Journal of Nutrition*, 44(5), 285-292. <https://doi.org/10.1007/s00394-004-0523-x>
- Kirkpatrick, S. I., & Tarasuk, V. (2008). Food Insecurity Is Associated with Nutrient Inadequacies among Canadian Adults and Adolescents. *The Journal of Nutrition*, 138(3), 604-612. <https://doi.org/10.1093/jn/138.3.604>
- Kleiche-Dray, M. (2020, août 11). *France : Desigualdades y raza en tiempos de crisis*. CLACSO. <https://www.clacso.org/francia-desigualdades-y-raza-en-tiempos-de-crisis/>
- L'alimentation devient patrimoine. (2016, mai).
- Lemaire, N., & Volatier, J.-L. (2002). Avis n°34 sur l'exclusion sociale et l'alimentation. 30.
- Lévi-Strauss, C. (1964). *Mythologiques I. Le cru et le cuit* (Plon).
- Liberatos, P., Link, B. G., & Kelsey, J. L. (1988). The measurement of social class in epidemiology. *Epidemiologic Reviews*, 10(1), 87-121. <https://doi.org/10.1093/oxfordjournals.epirev.a036030>
- Malon, A., Deschamps, V., Salanave, B., Vernay, M., Szego, E., Estaquio, C., Kesse-Guyot, E., Hercberg, S., & Castetbon, K. (2010). Compliance with French Nutrition and Health Program Recommendations Is Strongly Associated with Socioeconomic Characteristics in the General Adult Population. *Journal of the American Dietetic Association*, 110(6), 848-856. <https://doi.org/10.1016/j.jada.2010.03.027>
- Manger, une pratique culturelle. (s. d.). *Sciences Humaines*. Consulté 13 mai 2021, à l'adresse https://www.scienceshumaines.com/manger-une-pratique-culturelle_fr_2908.html
- Marajo Petitzon, E. (2014). Comprendre et prévenir la précarité alimentaire : Le cas des agriculteurs en France, le rôle des circuits courts. <https://docplayer.fr/22277323-Comprendre-et-prevenir-la-precarite-alimentaire-le-cas-des-agriculteurs-en-france-le-role-des-circuits-courts.html>
- Marescot, C. (2019). Transformation par et pour des populations vulnérables de fruits et légumes issus de l'agriculture urbaine et locale (p. 126). *Chaire Agricultures Urbaines, services écosystémiques et alimentation des villes*.
- Mariette, A., & Pitti, L. (2020). Covid-19 en Seine-Saint-Denis (1/2) : Quand l'épidémie aggrave les inégalités sociales de santé. *Métropolitiques*. <https://metropolitiques.eu/Covid-19-en-Seine-Saint-Denis-1-2-quand-l-epidemie-aggrave-les-inegalites.html>
- Mescoli, E. (2015). Les recettes de l'Autre. De la transmission des savoirs (et savoir-faire) féminins en contexte migratoire. *Hommes & migrations. Revue française de référence sur les dynamiques migratoires*, 1311, 53-61. <https://doi.org/10.4000/hommesmigrations.3258>
- Montanari, M. (2004). *Il cibo come cultura (Le manger comme culture)*. Laterza.
- Mougeot, L. J. A. (2000). *Urban agriculture : Definition, presence, potentials and risks and policy challenges*. International Development Research Center.
- Muldoon, K. A., Duff, P. K., Fielden, S., & Anema, A. (2013). Food insufficiency is associated with psychiatric morbidity in a nationally representative study of mental illness among food insecure Canadians. *Social Psychiatry and Psychiatric Epidemiology*, 48(5), 795-803. <https://doi.org/10.1007/s00127-012-0597-3>
- Müller, C. (2018). Jardins interculturels : Regards sur un projet transculturel innovant en Allemagne. *In Situ*, 37. <https://doi.org/10.4000/insitu.19152>
- Mulot, S., & Atallah, A. (2006). Déprime, solitude et précarité : Trois facteurs d'obésité chez la femme guadeloupéenne. *Alimentation, société et précarité*, n° 35, 2-4.
- NAT1—Population par sexe, âge et nationalité en 2015 – Département de la Seine-Saint-Denis (93) –Étrangers—Immigrés en 2015 | Insee. (2015). Consulté 9 janvier 2021, à l'adresse <https://www.insee.fr/fr/statistiques/3569322?sommaire=3569330&geo=DEP-93>
- ObEpi. (2003). *Le surpoids et l'obésité en France*. Institut Roche de l'Obésité (p. 56).
- Okvat, H. A., & Zautra, A. J. (2011). Community Gardening : A Parsimonious Path to Individual, Community, and Environmental Resilience. *American Journal of Community Psychology*, 47(3-4), 374-387. <https://doi.org/10.1007/s10464-010-9404-z>
- Olick, J. K., & Robbins, J. (1998). Social Memory Studies : From "Collective Memory" to the Historical Sociology of Mnemonic Practices. *Annual Review of Sociology*, 24(1), 105-140. <https://doi.org/10.1146/annurev.soc.24.1.105>
- ONU. (2019). *Conseil des droits de l'Homme de l'ONU*.
- Pargny. (2002). *Ethnic Food attise l'appétit de la grande distribution*. *Le Moniteur du Commerce International*.
- Penchansky, R., & Thomas, J. W. (1981). The Concept of Access : Definition and Relationship to Consumer Satisfaction. *Medical Care*, 19(2), 127-140. <https://doi.org/10.1097/00005650-198102000-00001>
- Perrin, A.-E., Dallongeville, J., Ducimetière, P., Ruidavets, J.-B., Schlienger, J.-L., Arveiler, D., & Simon, C. (2005). Interactions between traditional regional determinants and socio-economic status on dietary patterns in a sample of French men. *British Journal of Nutrition*, 93(1), 109-114. <https://doi.org/10.1079/BJN20041280>
- Poisson, D. (2008). *L'alimentation des populations modestes et défavorisées—Etat des lieux dans un contexte de pouvoir d'achat difficile*.
- Poulin, J.-P. (2002). *Manger, attitudes, normes et pratiques* (Privat).
- Ramel, M. (2019). *Le droit à l'alimentation. L'autodiagnostic Accessible*.

- Rastoin, J.-L. (2007). Chapitre 1—Risques et sûreté alimentaire dans un contexte de mondialisation. In *MediTERRA 2007* (p. 29-71). Presses de Sciences Po. <https://www-cairn-info.sirius.parisdescartes.fr/mediterr-2007--978272461027-page-29.htm>
- Renaudin, M. (2006). Comment bien se nourrir avec trois euros par jour. L'alimentation des personnes à revenus modestes : Mémoire de BTS. 35.
- Robitaille, É., Bergeron, P., Laguë, J., Institut national de santé publique du Québec, & Direction du développement des individus et des communautés. (2013). Accessibilité géographique aux commerces alimentaires au Québec : Analyse de situation et perspectives d'interventions.
- Roos, E., Sarlio-Lähteenkorva, S., Lallukka, T., & Lahelma, E. (2007). Associations of work–family conflicts with food habits and physical activity. *Public Health Nutrition*, 10(3), 222-229. <https://doi.org/10.1017/S1368980007248487>
- Roux, C., Le Couedic, P., Durand-Gasselun, S., & Luquet, F.-M. (1999). Attitudes et comportements alimentaires de populations à faibles revenus. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 829(6), 329-387. <http://dx.doi.org/CN-11-1999-34-6-0007-9960-101019-ART59>
- Rovillé-Sausse, F. (1996). Conséquences des changements d'habitudes alimentaires sur la croissance des enfants issus de l'immigration maghrébine. Conséquences des changements d'habitudes alimentaires sur la croissance des enfants issus de l'immigration maghrébine.
- Rovillé-Sausse, F. (2003). Comportements alimentaires des enfants d'origine chinoise en France.
- Sen, A., & Marnat, S. (2012). *Éthique et économie : Et autres essais*. PUF.
- Specht, K., Siebert, R., Hartmann, I., Freisinger, U. B., Sawicka, M., Werner, A., Thomaier, S., Henckel, D., Walk, H., & Dierich, A. (2014a). Urban agriculture of the future : An overview of sustainability aspects of food production in and on buildings. *Agriculture and Human Values*, 31(1), 33-51. <https://doi.org/10.1007/s10460-013-9448-4>
- Specht, K., Siebert, R., Hartmann, I., Freisinger, U. B., Sawicka, M., Werner, A., Thomaier, S., Henckel, D., Walk, H., & Dierich, A. (2014b). Urban agriculture of the future : An overview of sustainability aspects of food production in and on buildings. *Agriculture and Human Values*, 31(1), 33-51. <https://doi.org/10.1007/s10460-013-9448-4>
- Stratégie de Paris pour une alimentation durable. (2018). Mairie de Paris.
- Tarasuk, V., Fafard St-Germain, A.-A., & Mitchell, A. (2019). Geographic and socio-demographic predictors of household food insecurity in Canada, 2011–12. *BMC Public Health*, 19(1), 12. <https://doi.org/10.1186/s12889-018-6344-2>
- Théodore, M. (2019). L'aide alimentaire en France. L'autodiagnostic Accessible.
- Thomas, L.-V. (1965). *Essai sur la conduite négro-africaine du repas : Alimentation comme fait humain total*. IFAN.
- Tibère, L. (2006). Manger créole : Interactions identitaires et insularité à la Réunion. *Ethnologie française*, 36(3), 509. <https://doi.org/10.3917/ethn.063.0509>
- Travert, S. (2018). Projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable. 152.
- Treps, M. (2000). Transmettre : Un point de vue sémantique. *Ethnologie française*, 30(3), 361-367.
- Tribalat, M. (2009). *Revue Commentaire*.
- Tribalat, M. (2010). *Les Yeux grands fermés : L'Immigration en France (Denoël)*.
- Tribalat, M., & Aubry, B. (2015). *Audition CESER ILE-DE-FRANCE SECTION PROSPECTIVE ET PLANIFICATION « favoriser les initiatives locales au service du lien social en Ile-de-France à l'horizon 2030 »*.
- Trichopoulou, A., Soukara, S., & Vasilopoulou, E. (2007). Traditional foods : A science and society perspective. *Trends in Food Science & Technology*, 18(8), 420-427. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2007.03.007>
- 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.
- van Liere, M. (1997). Relative validity and reproducibility of a French dietary history questionnaire. *International Journal of Epidemiology*, 26(90001), 128S - 136. https://doi.org/10.1093/ije/26.suppl_1.S128
- Videon, T. M., & Manning, C. K. (2003). Influences on adolescent eating patterns : The importance of family meals. *Journal of Adolescent Health*, 32(5), 365-373. [https://doi.org/10.1016/S1054-139X\(02\)00711-5](https://doi.org/10.1016/S1054-139X(02)00711-5)
- ville-data.com, nombre-d-habitants B. sur. (s. d.). Nombre d'Habitants Bondy 2021 Population. ville-data.com. Consulté 14 mai 2021, à l'adresse <https://ville-data.com/nombre-d-habitants/Bondy-93-93010>
- Vozoris, N. T., & Tarasuk, V. S. (2003). Household Food Insufficiency Is Associated with Poorer Health. *The Journal of Nutrition*, 133(1), 120-126. <https://doi.org/10.1093/jn/133.1.120>
- Whichelow, M. J., & Prevost, A. T. (1996). Dietary patterns and their associations with demographic, lifestyle and health variables in a random sample of British adults. *British Journal of Nutrition*, 76(1), 17-30. <https://doi.org/10.1079/BJN19960006>
- Wyndels, K., Dallongeville, J., Simon, C., Bongard, V., Wagner, A., Ruidavets, J.-B., Arveiler, D., Ferrières, J., Amouyel, P., & Dauchet, L. (2011). Regional factors interact with educational and income tax levels to

influence food intake in France. *European Journal of Clinical Nutrition*, 65(9), 1067-1075.
<https://doi.org/10.1038/ejcn.2011.73>