

COMMENT ACCOMPAGNER LES CHANGEMENTS DE PRATIQUES DES CONSOMMATEURS·TRICES ÉLOIGNÉ·E·S DE L'ALIMENTATION DURABLE ?

Les dispositifs d'accompagnement et la création d'un environnement alimentaire favorable à des pratiques durables



TRANSAAT – Transition du Système Agri-Alimentaire du Territoire

est un programme de recherche-action visant à identifier comment lever les freins aux changements de pratiques des agriculteurs·trices et des consommateurs·trices, dans une perspective de transition écologique du territoire de la Vallée de la Drôme. Ce programme a été initié en 2017, et s'achèvera à la fin de l'année 2020.

À PROPOS DE L'ENQUÊTE

4 dispositifs étudiés :

le défi *Familles à Alimentation Positive* (FAAP)¹ de Lorient (2018), celui de Valence (2019), des groupements de consommateurs, le programme *Ça Bouge Dans Ma Cantine*² à Grâne.

20 entretiens semi-directifs auprès de participant·e·s à ces dispositifs.

Un travail **d'observation participative** au sein d'une équipe du défi FAAP de Valence.

1 Ce dispositif accompagne depuis 2012 des familles souhaitant augmenter leur consommation de produits bio et locaux sans augmenter leur budget. Il est né de l'initiative de la FRABAura, et se met aujourd'hui en place dans différentes régions.

2 piloté par la CCVD depuis 2014, ce programme accompagne les acteurs de la restauration scolaire pour l'intégration de produits bio et locaux dans les menus, et déploie des activités pédagogiques sur l'agriculture et l'alimentation dans les écoles.

QUELQUES DÉFINITIONS

Alimentation durable : selon la FAO, il s'agit d'une alimentation à faible impact environnemental, contribuant à la sécurité alimentaire et à l'équilibre nutritionnel, garantissant une vie saine aux générations présentes et futures.³ En France, la loi Egalim votée en 2018 aborde une alimentation durable – produits issus de l'agriculture biologique, de circuits-courts, d'une production locale, et de qualité – incluant les produits labellisés AOP, IGP, AB. La loi Egalim vise également à appuyer une réduction de la consommation de viande.⁴

Environnement alimentaire : l'environnement alimentaire désigne l'ensemble des lieux de l'alimentation, c'est-à-dire les lieux où l'on s'approvisionne, ceux où l'on s'alimente, ceux où l'on est amené à parler d'alimentation, mais aussi les messages de santé liés à l'alimentation.⁵ Dans le cadre de cette étude, seuls les lieux d'achats alimentaires ont été retenus.

3 Food and Agriculture Organization, Biodiversité et régimes alimentaires durables, 2010.

4 Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019

5 Mikkelsen, Bent. (2011). Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environments. *Perspectives in public health*. 131. 209-16. doi:10.1177/1757913911415150.

Juillet 2019

Marine BRÉ-GARNIER

Issu d'un stage de Master 1
Nouvelles ruralités, Agriculture et
Développement local (Paris Nanterre)

Encadré par Claire Lamine, Hugues
Vernier, Charlene Nicolay

Axe

1

UTILISER LE « CUISINER ENSEMBLE » COMME PORTE D'ENTRÉE PLURIELLE SUR L'ALIMENTATION DURABLE

La pratique collective de la cuisine est une entrée intéressante pour aborder l'alimentation durable pour tous. Les individus peuvent prendre part à un atelier cuisine pour diverses motivations : goût des bonnes choses, envie de rencontrer de nouvelles personnes, volonté d'apprendre des astuces... Cette diversité d'entrées se cristallise autour d'une pratique partagée, qui peut ensuite être le support d'un dialogue libre autour de l'alimentation. Chacun-e peut ainsi trouver sa place dans les échanges portant sur une alimentation saine et durable.

Une participante du défi FAAP de Loriol : « *Je pense aux conserves par exemple. On achetait des boîtes de pulpe de tomate, voilà, enfin en se disant bon ce n'est pas vraiment transformé... Et là, d'avoir fait l'atelier conserves, on s'est rendu compte qu'en fait on peut acheter des tomates, les couper, les mettre en bocaux, et puis en fait, ce n'était pas si compliqué.* »

Axe

2

METTRE L'ANIMATION AU CENTRE DE L'ACCOMPAGNEMENT AU CHANGEMENT DE PRATIQUES

L'animateur.trice qui amène les questions de l'alimentation et de l'agriculture durable dans le dispositif d'accompagnement oriente fortement les expériences et apprentissages qui vont s'y produire.

Piste d'action :

former et sensibiliser les animateurs.trices des dispositifs d'accompagnement liés à l'alimentation durable, afin qu'ils-elles adoptent une posture neutre et bienveillante. Exemple : aider les personnes à améliorer leurs pratiques existantes plutôt que de les catégoriser comme mauvaises.

Axe

3

FAVORISER LA VISIBILITÉ DES LIEUX ET DES DISPOSITIFS DE L'ALIMENTATION DURABLE

Les réseaux de diffusion des informations relatives aux magasins de producteurs.trices, aux épicerie associatives et aux marchés de plein-vent, doivent être les plus larges possibles pour y permettre une certaine diversité et mixité dans leur fréquentation. Les lieux d'approvisionnement « durables » sont présents en nombre et diffus sur le territoire, mais ils ne sont pas assez visibles en dehors des réseaux des personnes déjà engagées dans ces démarches. Les réseaux de diffusion des informations relatives aux magasins de producteurs.trices, des épicerie associatives et des marchés de plein-vent, doivent être les plus larges possibles pour y permettre une certaine diversité de leur fréquentation.

Piste d'action :

Investir des lieux « populaires » tels que les cafés, les fêtes de village, les Maisons de Quartier / MPT / MJC pour y parler et y expérimenter des pratiques alimentaires durables. Cela peut se matérialiser sous la forme d'ateliers cuisine, de repas partagés.

Une participante du défi Alimentation de Valence : « *J'aimerais bien aller chez des producteurs, on sait ce qu'on achète et ça les aide eux aussi, mais je ne connais pas trop les magasins de producteurs. J'essaie d'en retenir de nouveaux avec le bouche-à-oreille.* »

Quand bien même ils sont vus, ils peuvent être mal connus dans leur mode de fonctionnement - ou perçus comme codifiés, réservés à une certaine population, chers, peu diversifiés. Les dispositifs d'accompagnement peuvent participer à rendre ces lieux d'achat « durables » plus visibles et accessibles pour les individus et ainsi élargir leur environnement alimentaire.

Piste d'action :

Mettre en place des visites de magasins de producteurs intégrant le processus de production agricole du champ au point de vente, et des ateliers cuisine au sein de magasins de producteurs, avec les produits des magasins.



Axe

4

INTÉGRER LES QUESTIONS DE GENRE À LA CONCEPTION DE L'ACCOMPAGNEMENT AU CHANGEMENT DE PRATIQUES ALIMENTAIRES

Un point d'attention majeur concerne la prépondérance des femmes dans les dispositifs d'accompagnement liés à l'alimentation.

Piste d'action :

Les appels à projets finançant ces dispositifs doivent veiller à la mixité de genre dans les dispositifs. La mise en place de dispositifs portant sur l'ensemble du processus de l'alimentation pourrait être garante d'une plus grande diversité.

Axe

5

INTERROGER LA MIXITÉ DES TRAJECTOIRES DE CHANGEMENT AU SEIN DES DISPOSITIFS D'ACCOMPAGNEMENT

Les trajectoires alimentaires des individus, leurs préoccupations, leurs démarches de changement sont très variées. Selon le contexte, il faut bien réfléchir aux bénéfices et aux risques de viser une forte mixité dans les groupes formés au sein des dispositifs (FAAP par exemple). La mixité n'est pas toujours pertinente pour l'accompagnement. Un groupe plutôt homogène en termes de pratiques alimentaires, de visions, de besoins et d'envies, offrira un cadre plus bienveillant pour l'expérimentation de nouvelles pratiques, la prise de risque que cela représente, le droit à l'erreur.

Piste d'action :

Porter une attention particulière au processus de lancement des dispositifs, aux campagnes d'inscription et de communication autour de ces dispositifs, et au choix des personnes-relais qui agissent à cette étape.



Cela peut être notamment propice pour des temps plus « informatifs » tels que les ateliers avec des nutritionnistes, les explications sur le bio etc. Pour le reste, la mixité des trajectoires alimentaires peut être pertinente, pour des activités plus « pratiques » et propices au dialogue informel telles que les ateliers cuisine, les repas partagés, le jardinage. Elle nécessite alors un bon accompagnement par les animateurs·trices, devant adopter une posture qui soit la moins stigmatisante possible.

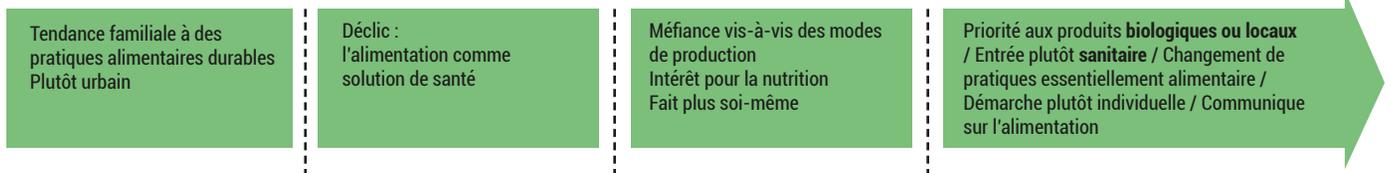
Un participant du défi FAAP de Loriol : « *Le seul truc que je trouve dommage, par rapport au Défi, c'est que majoritairement les personnes qui ont participé étaient déjà sensibilisées. Parce que forcément les autres peut-être qu'ils ne se sont pas sentis concernés* ».

Piste d'action :

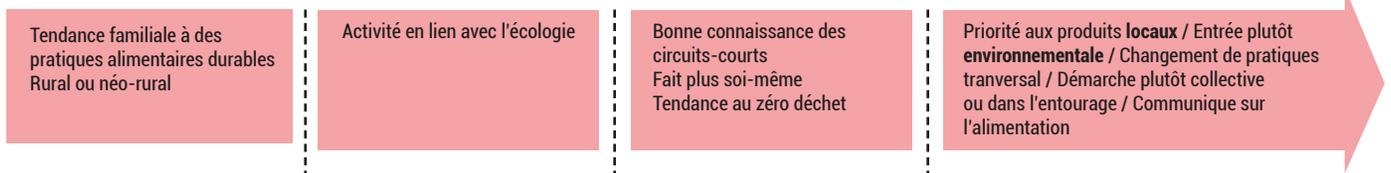
appuyer les dispositifs d'accompagnement sur des structures où existe déjà une dynamique d'échange collectif : un groupe de personnes pratiquant une activité sportive, une MJC, les élèves d'un cours...



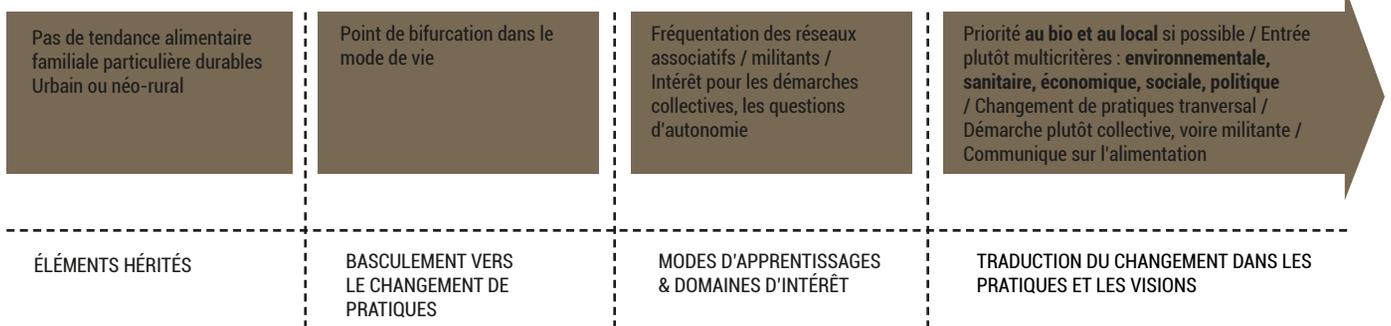
TRAJECTOIRE-TYPE n°1 : une alimentation durable pour la santé



TRAJECTOIRE-TYPE n°2 : une alimentation durable pour l'environnement



TRAJECTOIRE-TYPE n°3 : une alimentation durable comme engagement sociétal



Un programme mené et financé par :



Pour en savoir plus :

Marine Bré-Garnier, « Le Val-de-Drôme : un environnement alimentaire favorable aux changements vers des pratiques plus durables ? », Mémoire de master en géographie, sous la direction de Monique Poulot, Paris, Université Paris-Nanterre, 2019, 131 p.

Chiffolleau, Y. et al. (2017). Les circuits courts alimentaires, un levier pour une consommation plus durable ? Le cas d'un marché de plein vent. *Terrains & travaux*, 31(2) 157-177. Repéré à : <https://www.cairn.info/revue-terrains-et-travaux-2017-2-page-157.htm>

Lamine, C. (2003). La construction des pratiques alimentaires face à des incertitudes multiformes, entre délégation et modulation : le cas des mangeurs bio intermittents (Thèse de doctorat en sociologie, Paris, EHESS).

Site défis FAAP