

TRANSFORMATION DE FRUITS ET LÉGUMES ISSUS DE L'AGRICULTURE URBAINE ET LOCALE PAR ET POUR DES POPULATIONS VULNÉRABLES

Note de synthèse

RÉALISÉE PAR

Clémence Marescot
et Fanny Provent

FINANCÉE PAR

La Chaire Agricultures Urbaines

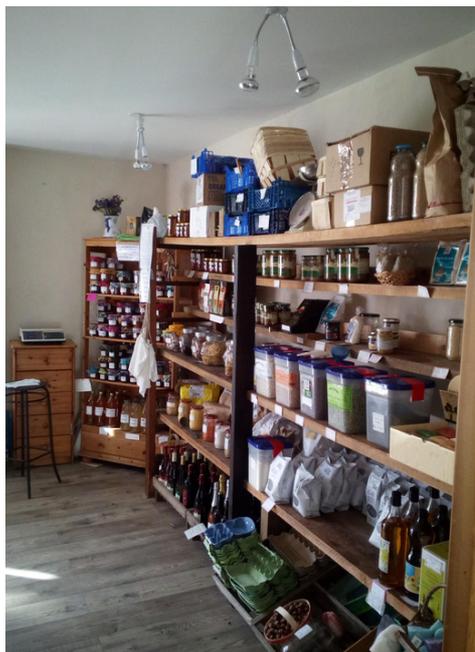
Chaire
Agricultures
Urbaines

AgroParisTech

INRAE
la science pour la vie, l'humain, la terre



MAI 2020



Selon la Direction Générale de la Cohésion Sociale (DGCS), 5,5 millions de personnes ont eu recours à l'aide alimentaire en 2017, soit plus du double qu'en 2009. L'aide alimentaire actuelle est devenue une ressource importante pour beaucoup de familles. Cependant, elle présente de nombreuses limites dont celle de ne pas fournir suffisamment de produits frais et d'être essentiellement distributive, ceci excluant 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. Pour cette étude, il a été question d'observer celles menant des projets de transformation de fruits et légumes issus de l'agriculture urbaine et locale, faite "par" et "pour" des populations dites "vulnérables", afin d'identifier les freins et leviers à leur mise en place. 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.

L'ORIGINE DE CETTE ÉTUDE...

vient d'un réseau fondé en juin 2018 par la chaire Agricultures Urbaines, services écosystémiques et alimentation des villes d'AgroParisTech intitulé "Agricultures urbaines et précarités alimentaires". Réunissant ONG, associations, bailleurs et chercheurs, ce réseau a soulevé le besoin de connaître les initiatives françaises relatives aux questions de transformation alimentaire et d'en connaître les enjeux gravitant autour. Ce premier travail devrait permettre de soulever des problématiques qui pourront être traitées par la suite dans le réseau.

DES QUESTIONNEMENTS DIVERS

Ces projets agissent-ils sur le pouvoir d'agir et sur la sécurité alimentaire des populations vulnérables ?

- Quelle est l'implication des personnes dans les activités de transformation et dans le fonctionnement plus global des projets ?
- Favorisent-ils l'accès à une alimentation en quantité et de qualité pour tous ?
- Comment s'approvisionnent-ils en fruits et légumes et quels types de transformation sont réalisés ?
- Quel est l'objectif, la finalité de ces projets ?

L'ÉTUDE S'EST ATTACHÉE À ...



IDENTIFIER les principaux acteurs et faire un recensement de ces pratiques à l'échelle nationale et à l'international



ANALYSER le fonctionnement de certains projets pour mieux comprendre les différents enjeux



CAPITALISER POUR ESSAIMER

LES RENDUS À ALLER CONSULTER

- Une carte interactive des projets recensés <http://bit.ly/2QQI254>
- 10 fiches d'initiatives (dont une au Canada) - <https://bit.ly/3bSrSzl>
- Un rapport détaillé <https://bit.ly/3g2igEx>

RECENSEMENT ET PREMIÈRE CATÉGORISATION

Un recensement assez large, mais qui ne prétend pas à l'exhaustivité, a été réalisé en 2019 afin d'identifier les acteurs, recenser les initiatives ou projets de transformation en France et des actions de même nature menées à l'étranger. Au total 87 projets ont été recensés dont 32 cités dans le rapport complet.

Ils ont été sélectionnés selon les trois critères suivants :

- **Critère n°1** : Le projet doit porter spécifiquement sur l'alimentation et porte une activité de transformation alimentaire de fruits et légumes (ateliers cuisine, repas partagés, bocaux, conserves, vente de produits transformés),
- **Critère n°2** : Le projet doit concerner des personnes en situation de précarité alimentaire (petits budgets) ou sociale (personnes isolées) qu'elles soient impliquées activement ou non dans le projet,
- **Critère n°3** : Le projet inclut une réflexion sur les conditions de production et/ou un lien direct avec un ou des agriculteurs locaux et/ou avec de l'agriculture urbaine.

TROIS GRANDES CATÉGORIES DE PROJETS

1 LES ATELIERS CUISINE AVEC DES LÉGUMES DE JARDINS PARTAGÉS OU DES PRODUITS LOCAUX

Les types de structures proposant ces ateliers sont très variés. On retrouve notamment les épiceries sociales et solidaires, les CCAS (Centre communal d'action sociale), les associations de quartiers, les structures d'aide alimentaire, des CHRS (Centre d'hébergement et de réinsertion sociale), etc. Nous avons choisi d'étudier des projets d'ateliers cuisine impliquant des populations vulnérables dans la gouvernance et le fonctionnement de ces ateliers (projets de type participatifs).

2 LES CUISINES COLLECTIVES

Ce type de projet s'inspire fortement de mouvements issus du Canada et du Pérou. En France, ce type d'organisation n'a pas encore pris pareille ampleur. Cependant, de nombreux projets visant à mettre à disposition des cuisines pour des personnes qu'on pourrait identifier comme « sans cuisine fixe » voient le jour. Ces projets présentent un réel intérêt au regard de la dimension du pouvoir agir et de la réappropriation de son alimentation pour les personnes vulnérables.

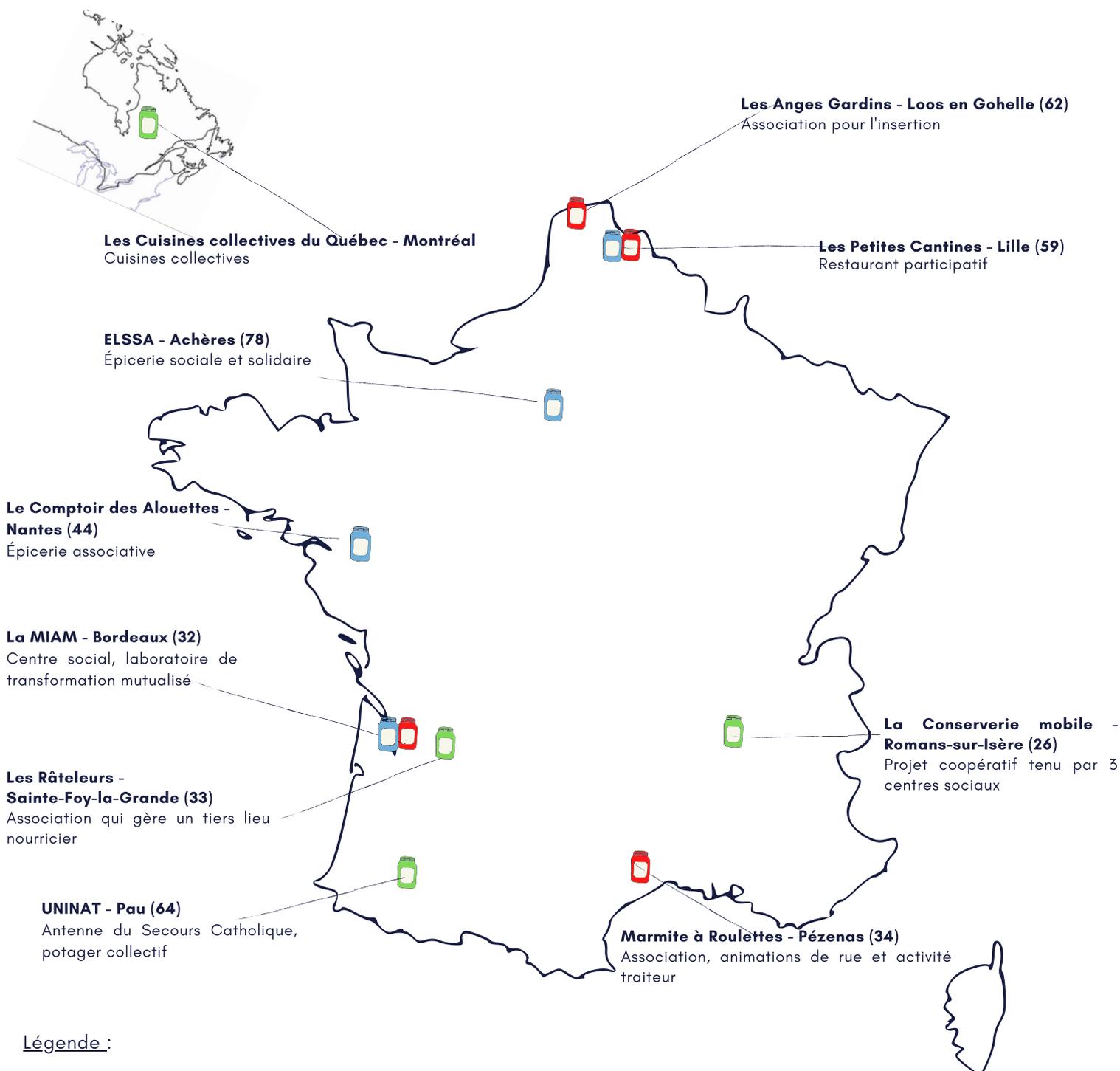
3 LES ACI: ATELIERS ET CHANTIERS D'INSERTION EN TRANSFORMATION

Nous avons analysé les projets qui se fournissent auprès de producteurs locaux ou de jardins d'insertion. La dimension « par » est toujours présente (les populations précaires participent directement à la transformation), cependant pour assurer un minimum de chiffre d'affaires les produits sont principalement vendus à des populations plus aisées, en partie grâce à cette valeur ajoutée de produit solidaire. Certains projets distribuent toutefois les produits à des populations précaires, notamment à travers des points de vente situés dans des quartiers prioritaires de la ville ou dans des épiceries sociales et solidaires, ou via des paniers dits "solidaires".

En analysant plus en détail les projets recensés, il s'est avéré qu'une grande diversité de formes pouvait s'intégrer au groupe des ateliers cuisine et qu'il restait difficile de définir clairement la différence avec les cuisines collectives.

ANALYSE APPROFONDIE DE DIX PROJETS

Pour mieux comprendre le fonctionnement et le rôle de la transformation alimentaire au sein de ces initiatives, **10 projets** ont été étudiés. Présentés sur la carte ci-après, ils ont été choisis pour leur aspect innovant en termes d'organisation, d'implication/participation de populations vulnérables et du type de transformation assuré. Une attention particulière a également été portée sur leur répartition géographique à l'échelle de la France. Des fiches projets ont été réalisées et sont disponibles [ici](#).



Légende :



La transformation est faite par des populations précaires pour leur propre consommation



La transformation est faite par et pour les adhérents de la structure (en situation de précarité ou non) et les produits sont vendus exclusivement en euros pour assurer une rentrée d'argent pour la structure



La transformation est faite par des salariés en insertion et pour un autre type de public plus ou moins défavorisé

LES PRINCIPAUX RÉSULTATS DE L'ÉTUDE

L'étude a mis en avant une grande diversité quant aux techniques de transformation alimentaire, plus ou moins poussées, allant du repas à consommer sur place à la réalisation de conserves de légumes. Elle a aussi révélé une diversité d'intensité du « par » (qui transforme ?) et du « pour » (à destination de qui ?) depuis une déconnexion forte (les personnes vulnérables transforment mais les produits ne leur sont pas destinés) jusqu'à différentes formes de (re)connexion.

Outre les enjeux liés aux financements de ces actions, ces projets rencontrent des difficultés liées à la compréhension et à l'application des normes sanitaires de la transformation alimentaire (plus strictes pour les conserves). Un des leviers possibles consisterait à rendre accessibles des cuisines publiques, équipées et non utilisées en permanence, à ce type de projets et à professionnaliser les différents bénévoles.



Tout comme il existe différentes formes de distribution d'aide alimentaire associées à différents niveaux de précarité, il existe différents projets de transformation à destination de populations vulnérables et cette étude est une première pierre à l'édifice qui vise à mieux comprendre cette diversité. Celle-ci peut s'expliquer par l'absence de modèle ou règle reproductibles pour de telles activités sociales forçant alors chaque structure à innover et à créer des projets très singuliers.

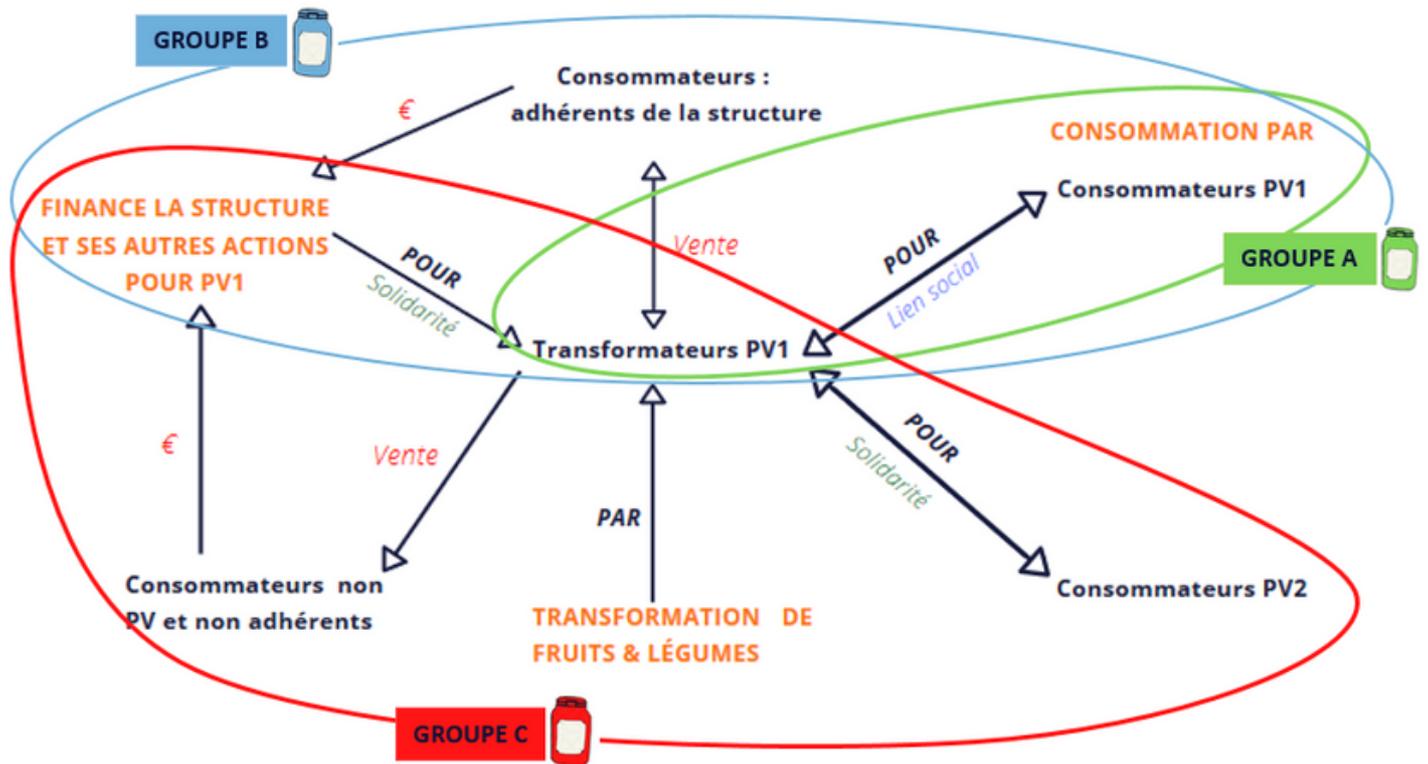
Il a pendant longtemps été question de traiter la précarité alimentaire par la seule aide alimentaire, associée notamment à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Or, depuis quelques années, différents acteurs s'organisent et proposent des alternatives à l'approche distributive : notre étude montre que des formes adaptées de transformation "par" et "pour" des populations vulnérables représentent un complément à l'aide alimentaire y compris pour des populations se situant à la limite de la précarité alimentaire.

On peut également mettre en avant, le caractère très social qu'il y a derrière ces projets, qui visent à rassembler plusieurs personnes autour d'une même activité (la cuisine), et donc leur fort intérêt concernant la lutte contre l'isolement et la création de liens sociaux.

RÉSULTATS DE L'ANALYSE TRANSVERSALE DES DIX PROJETS

Grâce à l'observation de ces dix projets, une typologie a pu être établie impliquant des critères d'analyse tels que le degré d'implication des populations vulnérables dans le projet de transformation (le "par") ainsi que la destination du produit transformé (le "pour"). Trois groupes se dessinent donc indiqués ici comme le groupe A, le groupe B et le groupe C.

A noter : les indications PV1 et PV2 permettent de distinguer deux populations vulnérables différentes.



Le groupe A concerne des projets où la consommation des produits transformés se fait quasi-exclusivement par les transformateurs, qui sont des personnes vulnérables (économiquement). Ces projets sont présentés par les acteurs comme permettant une «prise en charge individuelle et collective de son alimentation». Les cuisines partagées représentatives de ce groupe semblent cibler un public particulièrement précaire, notamment des personnes hébergées via les dispositifs d'urgence, avec très peu de ressources financières.

Le groupe B représente les projets où la transformation des fruits et légumes se fait par des transformateurs (PV1) et le produit est destiné à leur propre consommation ou vendu aux adhérents de la structure afin d'avoir une rentrée d'argent pour financer en partie la structure. Ce groupe implique de la solidarité et de la mixité sociale. Ainsi, il est plus difficile de dire si les consommateurs sont «vulnérables» puisque la mixité sociale est mise en avant, même si les consommateurs sont internes (adhérents) à la structure.

Le groupe C comprend les chantiers d'insertion. Il est possible de distinguer deux sous-groupes en fonction de la destination du produit transformé par la personne en insertion professionnelle : soit la transformation est faite par des transformateurs en précarité pour des consommateurs non précaires (pour assurer le modèle économique), soit la transformation est faite par des transformateurs vulnérables (PV1) pour d'autres consommateurs vulnérables (PV2).

QUI SONT CES PERSONNES VULNÉRABLES ?

Le terme "population vulnérable" fait ici référence aux personnes en insécurité alimentaire et aux personnes isolées. Les projets identifiés pour cette étude s'adressent entre autres (mais pas seulement puisqu'il s'agit de promouvoir la mixité et la non-stigmatisation) aux :

- habitants des quartiers prioritaires de la ville (QPV)
- personnes relevant de l'aide alimentaire
- personnes éloignées de l'emploi (en insertion, territoire Zéro Chômeur)
- personnes en lien avec les CCAS ou les centres sociaux
- personnes hébergées dans des logements sociaux (CHU, CHRS, Hôtels sociaux ...)
- personnes isolées

QUELLES FORMES DE PARTICIPATION ÉCONOMIQUE ?

Le « par » fait référence à la participation des populations vulnérables. Cependant, il existe différentes formes de participation et cela se traduit par différents types d'implication : la participation physique dans le système alimentaire, la participation économique et la participation au fonctionnement de la structure ou du projet de transformation. Différentes stratégies de distribution des produits transformés sont pratiquées dans ces initiatives. L'enjeu est à la fois que les produits soient accessibles, mais pas nécessairement gratuits pour justement éviter de reproduire le schéma actuel de l'aide alimentaire distributive qui ne rend pas le consommateur acteur de son alimentation.

Différentes modalités de participation économique ont été observées :

- Prix libre et conscient
- Prix solidaire en fonction des ressources
- Prix fixe (le même pour tous)
- Gratuité (en échange ou non d'une participation)
- Monnaie alternative interne (temps, service)

QUELS MODES DE TRANSFORMATION ET DE CONSOMMATION ?

Une grande diversité de techniques de transformation d'aliments a été observée. Deux grandes catégories ont été distinguées selon que les produits étaient consommables directement après transformation ou consommables dans la durée.



Transformation pour une consommation sur place immédiate

- Ateliers cuisine de type repas partagés
- Animations de cuisine de rue
- Restaurants participatifs
- Restaurant ou traiteur impliquant des salariés en insertion



Transformation pour une consommation différée

- Repas à ramener chez soi
- Légumes prédécoupés sous vide
- Déshydratation (fruits et légumes séchés) et lactofermentation
- Conserves (dites "domestiques" ou dites "professionnelles")

DES VISIONS ET OBJECTIFS VARIÉS



La transformation présente de nombreux bénéfices classés ici en cinq dimensions comprenant les trois piliers du développement durable : l'environnement, l'économie et le social ainsi que la dimension santé et territoriale.

Le tableau ci-dessous résume l'ensemble des objectifs visés par les structures et les objectifs plus spécifiques des actions de transformation qu'elles portent.

Tableau 1 - Objectifs des structures et objectifs des activités de transformation

DIMENSION	OBJECTIFS DES STRUCTURES	OBJECTIFS DES ACTIVITÉS DE TRANSFORMATION
Territoriale	<ul style="list-style-type: none"> • Territorialiser l'alimentation • Mettre en lien différents acteurs 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en lien différents acteurs
Economique	<ul style="list-style-type: none"> • Rendre accessible une nourriture saine de qualité (en quantité) pour tous • Insérer des personnes éloignées de l'emploi 	<ul style="list-style-type: none"> • Rendre accessible une nourriture saine de qualité (en quantité) pour tous • Financer la structure • Valoriser les fruits et légumes de qualité disqualifiés des producteurs locaux • Conserver les surplus d'un jardin • Faire des économies • Insérer des personnes éloignées de l'emploi • Former à la transformation (développement de compétence)
Sociale	<ul style="list-style-type: none"> • Renforcer le lien entre producteurs et consommateurs • Renforcer le lien social (entre habitants) • Lutter contre la précarité relationnelle / Insérer socialement des personnes isolées • Favoriser la solidarité, créer de la mixité sociale • Sensibiliser aux pratiques alimentaires • Favoriser le pouvoir d'agir • Se réappropriation son alimentation (proposer une alternative à l'aide alimentaire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Renforcer le lien social • Lutter contre la précarité relationnelle • Valoriser des savoir-faire (échanges de recettes) • Sensibiliser aux pratiques alimentaires • Mettre en activité les publics visés (pouvoir s'investir bénévolement, se sentir utile) • Favoriser le pouvoir d'agir • Renforcer le lien entre producteurs et consommateurs • Mobiliser de nouveaux adhérents
Environnementale	<ul style="list-style-type: none"> • Lutter contre le gaspillage alimentaire • Développer une alimentation durable • Soutenir-développer une agriculture saine pour l'environnement 	<ul style="list-style-type: none"> • Lutter contre le gaspillage alimentaire • Valoriser des aliments
Santé	<ul style="list-style-type: none"> • Rendre accessible une nourriture saine de qualité (en quantité) pour tous • Agir sur la santé morale • Sortir des personnes de l'isolement 	<ul style="list-style-type: none"> • Rendre accessible une nourriture saine de qualité pour tous • Rendre accessible des produits sains toute l'année • Rendre accessible des légumes prêts à être consommés pour des personnes ne pouvant pas cuisiner

ORIGINE DES PRODUITS À TRANSFORMER

Chaque projet a plusieurs modes d'approvisionnement pour assurer l'ensemble de ses activités qui portent sur l'alimentation (ateliers cuisine, épicerie, traiteur, restaurant...). Cette diversité de modes d'approvisionnement semble faire écho à la multifonctionnalité de ces projets. C'est le cas par exemple de l'association *Uninat*, où les adhérents produisent leurs propres légumes mais s'organisent également en groupement d'achat pour acheter de la viande (poulet et veau) directement auprès des producteurs, vont cueillir à la ferme des fruits ou encore reçoivent des dons de producteurs locaux.

Les origines des produits utilisés pour les activités de transformation alimentaire sont ainsi diverses allant d'inventus de supermarchés, de marchés de plein vent, de jardins urbains voire d'exploitations agricoles locales.

Tableau 2 - Origine des approvisionnements en fruits et légumes en fonction des modalités d'accès

ACCÈS AUX FRUITS & LÉGUMES		ORIGINE	EXEMPLES DE PROJETS
GRATUIT	Dons	Produits locaux	Conserverie mobile, Auto-fabrique Ondine, Cantine Solidaire, Petites Cantines
		Inventus de super et hypermarchés	Comptoir des Alouettes, ELLSA
	Glanage	Fin des marchés	Moissons solidaires, la Tente des Glaneurs
		Dans les champs	Ondine, Fruimalin, Glaneur'euses
AUTO-PRODUCTION	Collective	Jardins collectifs, jardins partagés, jardins nourriciers ...	Uninat, Intermède Robinson, ATD Quart Monde, Régie de Quartier de Lannion,
		Microfermes urbaines multifonctionnelles - Jardins d'insertion	Veni Verdi, ELLSA, les Cols Verts, Anges Gardins, Régie de Quartier de Saint Herblain, Marmite urbaine, Récolte Urbaine, Agrocité
ACHAT	Groupement d'achats	Producteurs locaux	VRAC, ATD Quart Monde - Pays Terre de Lorraine, Comptoir des Alouettes, MIAM, Uninat
	Direct producteur	Producteurs locaux	Marmites à Roulettes, Comptoir des Alouettes, MIAM

QUELS LIENS AVEC L'AGRICULTURE URBAINE ET LOCALE ?

La transformation issue de produits de l'agriculture urbaine "par" et "pour" des populations vulnérables n'est pas encore une pratique courante. Ceci est en partie dû, (pour les projets d'agriculture intra-urbaine) à la très grande jeunesse de ceux-ci, la plupart n'ayant pas plus de 5 ans d'existence à ce jour. Notons, cependant qu'il existe des projets d'agriculture urbaine animant des ateliers cuisine de transformation d'inventus (bio dans la mesure du possible). C'est le cas de l'Agrocité de Bagneux ou de *Récolte Urbaine* à Montreuil. Il existe quelques projets qui visent à se réappropriier son alimentation via l'ensemble du système alimentaire : production, transformation, distribution et consommation. Notons que ce type d'organisation est cependant très énergivore et demande de nombreux savoir-faire. L'exemple d'*Uninat* est le plus pertinent. Même si l'association se situe en milieu rural il s'agit tout de même d'un jardin géré collectivement (ce qu'on peut également retrouver en milieu urbain). Les bénévoles produisent leurs propres fruits et légumes sur une parcelle de 200 m² (une tonne environ par an) et les redistribuent à l'ensemble des trente familles adhérentes de l'association.

FORCES, FREINS ET LEVIERS IDENTIFIÉS

L'analyse de l'ensemble des projets a mis en lumière un certain nombre de points forts dans le fonctionnement de ces projets. Mais au delà de ces points forts, des freins pour la mise en place et la pérennité du projet sont souvent évoqués lors des entretiens avec les associations. Ils sont d'ordre financiers, réglementaires ou de l'accès à des locaux de transformation, à des équipements voire même parfois à des denrées alimentaires. Ces éléments sont listés ci-après et détaillés dans le rapport complet.

FORCES

- L'ancrage du projet sur le territoire et l'accompagnement des structures par des têtes de réseau (c'est le cas par exemple pour Uninat et le Secours Catholique ou les Anges Jardins et le Réseau Cocagne)
- La localisation de la structure et les opportunités présentes sur le territoire (présence de locaux fixes pour mener leurs actions par exemple)
- L'implication des bénévoles et les moyens mis en œuvre pour les rendre plus acteurs
- La diversité des moyens mis en œuvre pour mobiliser des adhérents et les rendre acteurs/bénévoles
- La diversité des moyens mis en œuvre pour rendre des produits alimentaires accessibles

FREINS ET LEVIERS

Tableau 3 - Freins et leviers des projets de transformation par et pour des populations vulnérables

FREINS	LEVIERS
Ressources financières	<ul style="list-style-type: none"> • Demander des subventions publiques à différentes échelles et/ou privées, ou faire appel aux dons de particuliers. • Vendre une partie des produits transformés et rendre l'autre partie accessible aux transformateurs. • Diversifier les activités: prestation de service (type traiteur, formations, animations...) • Mutualiser les équipements, les ressources humaines.
Flou réglementaire	<ul style="list-style-type: none"> • S'orienter vers des procédés pour lesquelles les règles sont plus souples : repas à consommer sur place, fruits et légumes déshydratés, conserves lactofermentées et confitures. Autrement investir dans de l'équipement adéquat ou y accéder. • Se former aux règles et techniques de la transformation de produits alimentaires (HACCP, PMS, BPH). On peut également envisager la mutualisation de ressources humaines: un expert HACCP peut par exemple contribuer au travail de plusieurs structures. • S'inscrire auprès de la DDPP pour des ateliers de transformation autre que des repas partagés.
Accès aux cuisines et aux équipements	<ul style="list-style-type: none"> • Cibler des cuisines pédagogiques de collèges, avancer l'argument de sous-utilisation d'un bien public qui devrait revenir à l'intérêt général. • Effectuer un diagnostic des potentialités de valorisation des équipements existants sur le territoire (cuisine collective, stockage alimentaire, salle de restauration, potager, verger, élevage collectif...), ainsi qu'un recensement du type d'équipements et de leurs accessibilités (géographique, calendaire et conventionnelle) aux habitants et aux producteurs locaux.
Accès aux productions alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> • Demander une mise à disposition de terres cultivables auprès des collectivités, des bailleurs sociaux, ou des agriculteurs. • Organiser des groupements d'achat pour lisser les coûts et/ou être en lien direct avec les producteurs locaux.

QUELQUES ÉLÉMENTS BIBLIOGRAPHIQUES

- **ATD Quart Monde, 2017**, « Se nourrir lorsqu'on est pauvre, analyse et ressenti de personnes en situation de précarité », revue Quart Monde, <https://www.atd-quartmonde.fr/qui-sommes-nous/>
- **Comerso-Ipsos, 2019**, Distribution / Retail : objectif zéro déchet : https://comerso.fr/wp-content/uploads/2019/02/2019-Etude_Comerso_Ipsos_RetailDistribution_ObjectifZeroDechet.pdf
- **Couvelaere P., 2018** «Agriculture urbaine, bailleurs sociaux et populations vulnérables : état des lieux des initiatives en Ile-de-France. Focus sur un projet innovant : jardin potager et cuisine de rue dans un quartier d'habitat social (Longjumeau 91)» - Mémoire de stage de fin d'étude de Bordeaux Sciences Agro encadré par Christine Aubry au sein de la Chaire Agriculture Urbaine AgroParisTech
- **Darmon N., 2006**, Un colis de référence pour une aide alimentaire équilibrée, Cahiers de Nutrition et de Diététique, volume 41, pages 118-124 <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0007996006706162>
- **DGCS, 2016**, Etude portant sur les modalités de distribution de l'aide alimentaire et d'accompagnement aux personnes développées dans ce cadre - https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/rapport_final_dgcs_vf_201611.pdf
- **France Nature Environnement, 2016**, Les pratiques de glanage «territorial» et leur contribution à la réduction du gaspillage alimentaire
- **IAU, 2018**, «Note Rapide» (n°779) de l'Institut d'Aménagement et d'Urbanisme d'Ile de France - https://www.iau-idf.fr/fileadmin/NewEtudes/Etude_1478/NR_779_web.pdf
- **Marescot C., 2020**, Transformation de fruits et légumes issus de l'agriculture urbaine et locale par et pour des populations vulnérables. Chaire Agricultures Urbaines.
- **Morel-Chevillet G., 2017**, Agriculteurs Urbains : Du balcon à la profession découverte des pionniers de la production agricole en ville, Editions France Agricole.
- **Noel J., Darrot C., 2016**, Des systèmes alimentaires relocalisés plus durables : vers un accès à une alimentation de qualité pour tous. RIODD 2016, Saint-Étienne, France. hal-01349972
- **Paturol D., 2012**, « Un hiver pas comme les autres », Pour 2012/3 (N° 215-216), p. 285-293. DOI 10.3917/pour.215.0285
- **Paturol D., 2014**, Aide alimentaire : et si on pensait différemment le système alimentaire ?, Alimentation et Pauvreté, Portail Agrobiosciences INRA (www.agrobiosciences.org/archives-114/alimentation-et-societe/publications/article/aide-alimentaire-et-si-on-pensait-differemment-le-systeme#.XIMCiW5Fzxp)
- **Paturol D., 2017**, Éthique du care et démocratie alimentaire: les enjeux du droit à une alimentation durable dans Revue Française d'éthique appliquée pages 49 à 60 (<https://www.cairn.info/revue-francaise-d-ethique-appliquee-2017-2-page-49.htm>)
- **Pourias J., 2014**, Production alimentaire et pratiques culturelles en agriculture urbaine. Analyse agronomique de la fonction alimentaire des jardins associatifs urbains à Paris et Montréal. Thèse de doctorat en co-tutelle entre AgroParisTech(Paris, France) et l'Université du Québec(Montréal, Canada)
- **Tharrey, M., Godin, O., Dubois, C., Droque, S., Perignon, M., Privet, L., Darmon, N., 2018**. La cuisine maison coûte-t-elle moins cher ? Alimentation, Santé et Petit budget(77), 5-5.

MEMBRES DU COMITÉ DE PILOTAGE DE L'ÉTUDE

Christine AUBRY – AgroParisTech/INRAE

Catherine BONAZZI – INRAE

Gérard CUVELIER – AgroParisTech

Nicole DARMON – INRAE

Doudja KABECHE – AgroParisTech

Dominique PATUREL – INRAE

Fanny PROVENT – AgroParisTech

CONTACTS

Fanny PROVENT – Coordinatrice de la chaire Agricultures Urbaines

✉ fanny.provent@agroparistech.fr

Christine AUBRY – Directrice de la chaire Agricultures Urbaines

✉ christine.aubry@agroparistech.fr

POUR PLUS D'INFORMATIONS

www.chaire-agricultures-urbaines.org/

Le site internet de la chaire Agricultures Urbaines présente l'ensemble des actions menées sur ces questions là et sert de plateforme de diffusion des travaux sur la transformation alimentaire.

N'hésitez pas à aller le visiter !