

Projet ingénieur

Transformation des produits de l'agriculture urbaine et locale par et pour les populations vulnérables: vers des cuisines collectives?

Réalisé par : Mendrika Ralambotiana, Alina Koschmieder, Agathe Lautier

Dans le cadre de la dominante d'approfondissement :

IEVU (Ingénierie des espaces végétalisés urbains)



Projet mené du : 11 /09/2020 au 15/12/2020 (le cas échéant Partie 1)

Pour le compte de :

La Chaire Agricultures Urbaines, 16 rue Claude Bernard, 75005, Paris

Eventuellement : rapport confidentiel : Date d'expiration de confidentialité : /...../.....

Enseignant(e)s référent(e)s :	
Christine Aubry	
Fanny Provent	
Représentants du commanditaire :	
Christine Aubry et Fanny Provent	

Soutenu le (jj/mm/aa) : 18/12/2020

Executive summary

Access to quality food for vulnerable populations is a major problem in France, as food aid, which is mainly delivered through food banks, is unable to provide sufficient amounts of fresh products and leaves recipients with little choice. Community kitchens, a concept that is still relatively unknown in France, are an alternative solution for improving the food security of vulnerable populations: pooling resources and manpower allows for the production of large quantities of food and saves money. This report, commissioned by the Research Center for Urban Agricultures which is financed by the AgroParisTech Foundation, is aimed at developing a community kitchen for the association ELLSA in Achères, based on a benchmark of community kitchens around the world, and at identifying levers and obstacles for linking community kitchens to local food production.

I. From security to food sovereignty: the rise of community kitchens

Today, the poverty rate in France is increasing and the process is accelerating as a consequence of the Covid-19 pandemic. A growing number of people are therefore facing a reduction of their purchasing power, which also translates into limited access to food, thus plunging them into food insecurity. The Garot law, which entered into force in 2016, establishes a legal framework to reduce food waste in the distribution sector, by requiring large supermarkets to join forces with a food aid association in order to donate their unsold goods. Despite the interest that this law has sparked in other countries, it is also today widely criticized because of the principle of tax exemption (the donation of unsold goods by supermarkets creates a market value for supermarkets) and the lack of quality and diversity of the donated goods. In addition, the current system leaves little choice to the recipients, thus calling into question the moral character of traditional food aid.

While donated and unsold goods are still today an important source of food for vulnerable populations, other solutions exist that can help ensure an adequate supply of food despite a limited budget. Community kitchens are one such alternative. In addition to contributing to food security, community kitchens are strongly linked to the concepts of food sovereignty and individual empowerment, thus also tackling issues related to power relationships.

II. State of the art of community kitchens in the world

The report shows that community kitchens differ with regard to six characteristics: the objective(s), the entity responsible for creating and managing the community kitchen, the sources of supply, the participants, the number of cooking sessions per week and the price of the meal. In terms of sources of supply, community kitchens rely on a diversity of suppliers. The majority of community kitchens depend on at least one free food source, which is usually combined with one or two other sources of supply. Several kitchens also rely on local products from community gardens, local farmers or harvest groups.

Community kitchens can offer a variety of activities ranging from open cooking sessions to cooking workshops and training courses. The difference between cooking workshops and community kitchens may appear to be small, since the two concepts are very similar. The real difference lies in the presence of a facilitator who plans on the program of the cooking workshop in advance. The workshop is thus seen mainly as a moment of supervised learning, whereas the community kitchen is considered to be a platform for social interaction and autonomous cooking.

There are several benefits associated with community kitchens. The kitchen provides a meeting place that helps overcome isolation. For many people, the community kitchen is also a space for learning and developing skills and good practices, thus reinforcing their food sovereignty. Lastly, community kitchens can also have an important impact on food security in two main ways: by increasing access to food on the one hand, and by providing access to well-equipped cooking facilities on the other hand.

Community kitchens also face many challenges when it comes to establishing and maintaining a functioning kitchen. First of all, the target public does not always participate as much as expected. The reasons for this non-participation include difficulties in communicating and access-related problems due to a lack of information or inadequate premises/time slots. Second, there are a number of obstacles to creating social ties among kitchen members, such as the heterogeneity within the group, late arrival or absence of some members, and rejection of those who cannot pay. Third, financing of the meals can also pose significant problems. Especially community kitchens that depend primarily on food donations run the risk that their suppliers may reduce or stop their donations. Finally, participants' safety and hygiene are two additional issues faced by community kitchens.

III. Enabling access to quality and local food through community kitchens

ELLSA's activity currently includes four main projects: a solidarity grocery store, a Community-supported agriculture (CSA), cooking workshops and a circular economy project (Intégraterre). Considering the missions undertaken by ELLSA, we believe that a community kitchen would fit perfectly within the association's activities. As a meeting place, the community kitchen helps to strengthen social ties and the sharing of knowledge. It also promotes the vision of participatory food aid by giving participants the opportunity to organize themselves as they wish and to cook what they want according to the ingredients available. In addition, a community kitchen supplied with quality local products would support and promote local and organic agriculture.

As part of a systemic vision of the fight against poverty, food aid should also seek to contribute to the development of local food systems. Numerous initiatives exist in France already aiming to strengthen the link between vulnerable populations and local agriculture, with projects organized by associations, actors involved in the local food production, researchers and local authorities. ELLSA obtains most of its products from local supermarkets and it appears difficult to imagine a rapid and concrete transition of its supplies. However, several solutions exist and could therefore be considered to develop food aid with a greater emphasis on local products. Local producers or harvest groups are potential sources of supply. However, the Ecodev study revealed that the farmers present in the Île-de-France region do not have a surplus to donate, as demand is simply too important. The community garden of the Intégraterre project, which is still in its early stages, could also develop into a source of food for the kitchen. In this scenario, the use of an alternative currency could be considered in order to strengthen the links between the community garden and the community kitchen.

Our interviews with different social organizations in Achères revealed two main target groups for the community kitchen: migrants accommodated in the shelters Adoma and Grand Cormier as well as isolated populations in Achères (in collaboration with the Maison de Quartier). The report also highlights the different forms that can take the facilitation of community kitchen sessions. Following the example of the Community Ambassadors in Vienna, who provide a link between the different communities and the association, it would be beneficial for ELLSA to recruit one or more employees to run the community kitchen. A number of training programs exist to provide facilitators with the knowledge necessary to organize the cooking sessions: practical knowledge (DIY, hygiene and safety) and social knowledge (problems related to situations of poverty, statistics and information on malnutrition etc.). However, as we noted above, community kitchens differ from cooking workshops by requiring less supervision. Thus, the facilitator's role may also be limited to simple supervision, like at *Ça mijote*, where the volunteer facilitator mainly ensures that the participants get along well.

Finally, several solutions can be considered in order to set up a functional community kitchen with the resources available to ELLSA: limiting the assistance provided to new groups to only a few months (the time necessary to establish the smooth running of the cooking sessions), hiring a part-time rather than full-time facilitator and collaborating with other organizations in Achères (the CAMA and the Maison de Quartier) which could provide free supervision of the kitchen groups. In addition, the partial pricing of meals or the use of an alternative currency could help offset the costs involved.

Introduction

Aujourd'hui en France, environ 5 millions de personnes reçoivent une aide alimentaire unique ou régulière, et 48 % des ménages modestes ont du mal à obtenir trois repas par jour. [1] Or l'alimentation est un important facteur de santé et un facteur de risque de maladie (malnutrition, obésité, etc.). Le besoin d'aide alimentaire est donc très important, tant quantitativement que qualitativement. L'aide alimentaire en France se résume essentiellement à fournir des invendus de supermarchés ou des dons solidaires. Cependant, ces denrées alimentaires ne permettent pas toujours d'assurer un bon équilibre nutritionnel pour les populations vulnérables, et les empêchent par ailleurs de pouvoir choisir quoi manger. Si l'aide alimentaire permet de réduire l'insécurité alimentaire, elle ne permet donc pas d'assurer une autonomie alimentaire à ses bénéficiaires.

C'est dans ce contexte que certaines structures, majoritairement associatives, proposent de nouvelles solutions pour faciliter l'accès à l'alimentation pour les populations vulnérables, tout en conservant leur dignité. Parmi ces projets innovants, certains se concentrent sur l'utilisation de produits issus de l'agriculture urbaine et locale, afin de fournir une alimentation de qualité, riche en produits frais. En 2020, ces projets ont fait l'objet de l'étude *Transformation de fruits et légumes issus de l'agriculture urbaine et locale par et pour les populations vulnérables*¹ menée par Clémence Marescot, au sein de la Chaire Agricultures Urbaines à AgroParisTech. L'expression « par et pour » renvoie à la transition nécessaire de l'aide alimentaire actuelle en France, qui devrait aujourd'hui s'attacher à viser l'autonomie alimentaire de ses bénéficiaires, plus que leur sécurité alimentaire.

Dans le but d'approfondir l'étude des cuisines collectives, nous nous sommes demandé à travers ce rapport dans quelle mesure elles rendaient possible une transformation des produits de l'agriculture urbaine et locale par et pour les populations vulnérables. Nous avons par la suite travaillé sur une application concrète de nos résultats, afin de proposer des recommandations pour l'installation d'une cuisine collective au sein de l'association ELLSA (Ensemble, un Lieu pour des Liens Solidaires à Achères).

Ainsi, grâce à des recherches bibliographiques et des entretiens avec différentes associations à travers le monde, nous avons réalisé un état des lieux des cuisines collectives, en analysant leurs caractéristiques, leurs faiblesses, les compétences nécessaires à leur mise en place et leur gestion, les possibilités d'approvisionnement, ainsi que leur rôle dans l'autonomie alimentaire des populations vulnérables. Dans le but d'élaborer des recommandations pour l'association ELLSA, nous avons par ailleurs réalisé des entretiens avec des travailleurs sociaux de la ville d'Achères pour identifier les publics potentiellement intéressés par notre projet. Enfin, sur la base de toutes nos recherches, nous proposerons des pistes pour rendre possible une alimentation locale de qualité à travers une cuisine collective au sein d'ELLSA, ce projet s'intégrant parfaitement dans les missions de l'association.

¹ L'étude a identifié trois types d'initiatives favorisant la transformation des produits de l'agriculture urbaine par les populations vulnérables, en France et à l'étranger : les ateliers de cuisine avec des légumes de jardins partagés ou des produits locaux, les ateliers et chantiers d'insertion en transformation, ainsi que les cuisines collectives. D'après l'étude, ces dernières constituent un outil d'aide alimentaire très pertinent pour renforcer le pouvoir d'agir, le lien social, ainsi que la réappropriation de l'alimentation par les populations vulnérables.

I. De la sécurité à l'autonomie alimentaire : l'émergence des cuisines collectives

A. Le concept de sécurité alimentaire

D'après des chiffres de l'Insee, le taux de pauvreté a progressé en France de 14,1 % à 14,7% entre 2017 et 2018, ce qui signifie que 400 000 personnes ont basculé sous le seuil de pauvreté et que la France compte désormais 9,8 millions de pauvres. [2] Avec l'arrivée de la pandémie de Covid-19 et les récentes restrictions sur l'économie, ce nombre a augmenté et augmentera au cours des prochains mois et des prochaines années. Les ménages les plus pauvres sont notamment les plus exposés aux impacts économiques de la crise. Selon un article d'Oxfam France "pour ces ménages les plus précaires, le confinement entraîne non seulement une baisse de revenus mais aussi une surconsommation de chauffage et d'électricité, une hausse des dépenses pour se nourrir face à la fermeture des cantines scolaires, alors même que les circuits d'aide alimentaire sont affaiblis". [3] Un nombre croissant de personnes font donc aujourd'hui face à une réduction de leur pouvoir d'achat, ce qui se traduit également par un accès limité à l'alimentation.

D'après le Comité de la Sécurité alimentaire mondiale, « la sécurité alimentaire existe 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 ». [4] On considère que la sécurité alimentaire comporte quatre dimensions ou "piliers" :

- **La disponibilité** : la disponibilité alimentaire est déterminée par le niveau de production alimentaire, le niveau des réserves et le commerce net.
- **L'accès** : une offre alimentaire adéquate au niveau national ou international ne garantit pas automatiquement la sécurité alimentaire des ménages dont l'accès à la nourriture peut être rendu compliqué à cause des facteurs tels que le revenu, les dépenses, les marchés et les prix.
- **L'utilisation** : l'utilisation fait référence à la façon dont le corps tire le meilleur parti des différents nutriments contenus dans les aliments et inclut des pratiques de soins et d'alimentation, de préparation des aliments, de diversité du régime alimentaire et de distribution intra-ménagère des aliments.
- **La stabilité** : l'insécurité alimentaire peut être créée par un accès périodiquement limité à la nourriture, une situation due à des conditions météorologiques défavorables, à l'instabilité politique ou à des facteurs économiques (chômage, hausse des prix des denrées alimentaires). [5]

Dans la littérature, deux autres aspects sont parfois associés au terme de sécurité alimentaire : le social et le psychologique. D'après Engler-Stringer et Berenbaum, la composante psychologique traite des craintes et de la diminution de l'estime de soi liées au manque de moyens financiers pour acheter de la nourriture de qualité et en quantité suffisante, tandis que la composante sociale décrit de nombreuses stratégies d'adaptation utilisées pour acquérir de la nourriture lorsque les ressources financières sont épuisées, comme la charité, le vol et l'achat à crédit. [6] Enfin, dans le cadre du programme recherche participative "Vers une autonomie alimentaire pour tous : Agir et Vivre Ensemble le Changement" (VAATAVEC), les participants ont analysé l'enjeu de la sécurité alimentaire sous un prisme plus large en reconnaissant son caractère multidimensionnel qui inclut aussi bien les questions de pouvoir d'achat, que de production, de conservation, de transformation et de consommation des aliments. [7]

B. Une transition nécessaire de l'aide alimentaire en France : vers des produits locaux de qualité

Aujourd'hui en France, l'aide alimentaire se résume essentiellement au don des invendus de GMS aux personnes vulnérables, pour tenter d'assurer leur sécurité alimentaire. Cette pratique de dons, encouragée par la loi Garot et étroitement liée à la gestion du gaspillage alimentaire, suscite néanmoins de nombreuses critiques.

1. Présentation de la loi Garot

La loi Garot, entrée en application en 2016 à l'initiative du député PS Guillaume Garot, met en place un cadre légal pour atteindre l'objectif du gouvernement de diviser par deux le gaspillage alimentaire dans le secteur de la distribution par rapport au niveau de 2015, et ce d'ici 2025. Cette loi fait de la France l'un des premiers pays au monde à légiférer contre le gaspillage alimentaire. [8] Elle définit quatre actions à mettre en place pour réduire le gaspillage alimentaire, classée par ordre d'importance:

- La prévention du gaspillage alimentaire
- La valorisation à destination de l'alimentation humaine grâce aux dons ou à la transformation
- La valorisation à destination de l'alimentation animale
- La valorisation énergétique : compost ou méthanisation [9]

La principale mesure de la loi Garot consiste à obliger chaque supermarché de plus de 400 m² à rechercher un partenariat avec une association d'aide alimentaire pour lui céder ses invendus alimentaires, au lieu de les jeter ou de les rendre impropres à la consommation.

Cette loi semble avoir des effets positifs notables car le nombre de repas distribués par les associations caritatives a augmenté significativement. L'exemple français a par ailleurs été suivi par plusieurs pays (Italie en 2016, Pérou, Finlande). De nombreux autres pays s'intéressent beaucoup au sujet et envisagent de mettre en place une loi équivalente. [10]

Cependant, comme nous le verrons dans le paragraphe suivant, la loi Garot suscite de nombreuses critiques.

2. Les limites de la loi Garot

a) Des dons motivés par la défiscalisation, qui offre un débouché aux surplus

Il semblerait que les GMS aient un intérêt financier à donner leurs invendus aux associations. En effet, comme le stipule l'article 238 du code général des impôts, qui existait avant la loi Garot, 60% de la valeur d'un produit est défiscalisable pour l'entité qui fait un don, dans la limite de 5 pour mille du chiffre d'affaires. Par ailleurs, le don alimentaire permet également aux grands groupes de traiter moins de déchets, et donc de faire des économies. [11] Le don d'invendus par les supermarchés est donc créateur d'une valeur marchande, donnant au système agro-industriel un débouché garanti pour ses surplus. [12]

b) Une absence de contrôles de la qualité des denrées alimentaires données

La qualité des denrées données par les grandes surfaces n'est pas toujours au rendez-vous. Même si la loi oblige les GMS à ne donner que des denrées dont la date de péremption se situe au moins 48h après le don, il arrive quand même que les denrées soient inutilisables. En pratique, les grandes surfaces font signer aux associations, lors de la réception, des bordereaux comportant la liste des produits reçus, indépendamment de leur caractère consommable ou non. Ces bordereaux suffisent en cas de contrôle fiscal.

Cette situation a en outre un impact négatif sur les collectivités territoriales, car les produits non utilisables sont finalement jetés par les associations dans le circuit général de collecte des déchets, alors qu'ils auraient dû être éliminés par l'entreprise donatrice, conformément à ses obligations. [13]

c) Un déséquilibre nutritionnel des dons

L'aide alimentaire, en plus de fournir les calories et les quantités suffisantes à ceux qui en ont besoin, doit également répondre à des besoins alimentaires qualitatifs. Le caractère imprévisible des dons rend difficilement atteignable l'équilibre nutritionnel des denrées. En effet, même lorsque l'on analyse les denrées achetées par le Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD), alors que ce problème d'imprévisibilité ne se pose pas, l'équilibre nutritionnel n'est pas vraiment atteint. L'équilibre entre grandes catégories de nutriments est satisfaisant, mais les protéines animales, les acides gras saturés et les sucres rapides sont surreprésentés. À l'inverse, les fibres et certains acides gras essentiels, vitamines et minéraux ne sont pas présents en quantité suffisante. [13] Ces déséquilibres nutritionnels peuvent entraîner des problèmes de santé, l'étude ABENA effectuée en 2011-2012 a notamment mis en évidence une prévalence de l'obésité chez les femmes ayant recours à l'aide alimentaire.[14]

d) Un système de dons qui empêche les plus démunis de choisir leur nourriture

Outre la satisfaction des besoins quantitatifs et qualitatifs, il faut que les denrées données puissent assurer un bon ressenti gustatif. Cependant, il apparaît globalement négatif. Les personnes bénéficiant de l'aide alimentaire n'ayant pas de raison légitime d'avoir des attentes différentes vis-à-vis de ce qu'ils mangent en comparaison des autres consommateurs, expriment parfois des réticences à consommer des denrées dont la date de péremption est dépassée. [13]

Plus généralement, on pourrait questionner le choix politique de régler le problème du gaspillage alimentaire par l'alimentation des plus démunis. En effet, les personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire ne choisissent pas ce qu'elles mangent et reçoivent de plus en plus les restes et les invendus de grande surface. Cette pratique pouvant être considérée comme humiliante dans un pays où la nourriture est abondante, génère ce qu'appelle Bénédicte Bonzi une "violence alimentaire", portant des atteintes physiques et morales aux personnes vulnérables. [15]

C. La cuisine collective comme nouvel outil d'aide alimentaire

Bien que le don d'invendus alimentaires soit aujourd'hui une source de nourriture importante pour les populations vulnérables, il ne constitue qu'une des solutions possibles en cas d'insécurité alimentaire. De manière générale, les personnes confrontées à des problèmes d'approvisionnement adoptent des stratégies variées : respecter un budget serré, suivre les promotions, se rationner, faire du troc et du bénévolat, recevoir des dons, commettre des vols mineurs dans les jardins et les épiceries, recourir aux conteneurs des produits périmés des épiceries. [16] La cuisine collective constitue une solution supplémentaire, permettant aux personnes vulnérables de se procurer un apport suffisant en aliments malgré un budget limité. Le concept des cuisines collectives s'est concrétisé et démocratisé à partir des années 1990. À l'époque, à Montréal, trois femmes décident de s'associer afin de planifier et cuisiner collectivement des plats pour leurs familles. Le Regroupement des Cuisines Collectives du Québec (RCCQ) qualifie cet événement comme "la naissance d'une nouvelle pratique alternative en autonomie alimentaire". [17] Depuis, le mouvement s'est agrandi et diversifié, tout comme la littérature à son sujet. Ci-dessous, nous présentons différentes définitions d'une cuisine collective, issues du travail de trois auteurs :

Le terme "cuisine collective" est un terme général qui englobe divers types de programmes de cuisine communautaires. Les cuisines collectives sont caractérisées par la mise en commun des ressources et de la main-d'œuvre pour produire de grandes quantités de nourriture. [18]

Les cuisines collectives donnent la possibilité à un petit groupe de personnes de se réunir régulièrement pour préparer un repas. Elles sont généralement initiées par des animateurs/trices et sont prévues pour être autonomes après une période de soutien. Les cuisines collectives se concentrent sur le développement de la résilience pour ceux qui sont confrontés à l'insécurité alimentaire et à l'isolement social, plutôt que de créer et de soutenir un cycle de dépendance à l'égard de l'aide alimentaire d'urgence. [19]

La cuisine collective doit se définir et devenir un lieu de reprise du pouvoir et de promotion de valeurs de justice sociale, sans quoi elle risque de tomber dans le piège de la marginalisation et de l'exclusion des personnes qui vivent dans la pauvreté [...] C'est par la mise en commun des ressources et des énergies que les participantes et les participants réussissent à préserver leur pouvoir d'achat sur le marché alimentaire. De même, ces personnes échappent à l'infériorisation liée au recours à l'assistance par l'entremise des organismes de charité. La cuisine collective, c'est également un laboratoire permettant d'expérimenter et de s'ouvrir à d'autres formes d'organisation sociale et économique, à d'autres valeurs. [20]

A travers ces définitions, nous pouvons voir que la cuisine collective est aujourd'hui bien plus qu'un moyen de faire des économies. Elle est fortement liée aux concepts d'autonomie et de démocratie alimentaires et d'empowerment individuel. Dans le cadre du projet VAATAVEC, le concept d'autonomie alimentaire a été défini comme "le droit et le pouvoir des personnes et des collectivités de se nourrir d'une alimentation saine, salubre, suffisante, durable et variée leur procurant un bien-être global et leur permettant de mener une vie active et saine, en vue de leur participation, à part entière, à la vie politique, économique, culturelle et sociale de la société". [21] Cette définition va donc au-delà du simple accès à la nourriture pour y inclure des questions de pouvoir. Dans « Les Cuisines Collectives : une pratique sociale innovatrice par et pour des femmes », les auteurs expliquent que les cuisines collectives contribuent à l'empowerment individuel, c'est-à-dire "un processus qui favorise l'appropriation et l'exercice du pouvoir sur sa vie". [22] Le nuage de mots créé à l'occasion d'un atelier du programme VAATAVEC (Figure 1) montre les éléments composant l'autonomie alimentaire, dont les rapports de pouvoir, l'identité alimentaire et l'habileté alimentaire et culinaire.

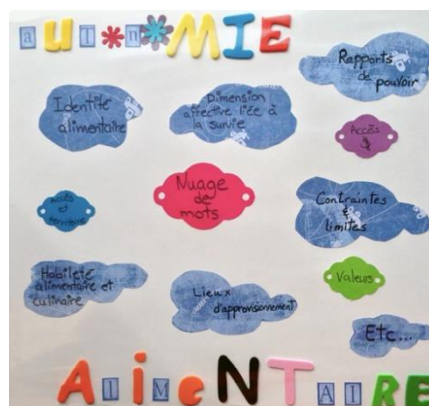


Figure 1 : Nuage de mots issu du programme de recherche VAATAVEC (Vers l'autonomie alimentaire pour touTEs : agir et vivre ensemble le changement)

II. Etat de l'art des cuisines collectives dans le monde

A. Les différentes caractéristiques des cuisines collectives

Une cuisine collective peut prendre de multiples formes. Sur la base de nos entretiens avec différentes cuisines collectives et nos recherches bibliographiques, nous analysons par la suite les différents éléments faisant l'identité d'une cuisine collective et comment ces éléments peuvent varier d'une initiative à l'autre.

1. L'entité responsable de la cuisine collective

On peut distinguer deux principales entités pouvant être à l'origine de la création d'une cuisine collective et chargée de l'organisation des séances de cuisine :

Les habitants : certaines cuisines collectives sont autogérées par les habitants. Ceci est notamment le cas au Pérou et au Québec où les membres s'organisent en créant des conseils d'administration, responsable de la gestion des stocks, des règles sanitaires, et de la coordination de la cuisine. La cuisine collective à Londres a également émergé grâce à une mobilisation citoyenne, dont le but principal était la protection du bâtiment où est aujourd'hui installée la cuisine.

Les associations / organisations à but non lucratif : plusieurs cuisines collectives sont aujourd'hui gérées par des associations ou organisations, qui portent une vocation d'aide sociale et alimentaire. Les séances de cuisine sont dans ce cas encadrées par des salariés, mais peuvent également être animées par des bénévoles.

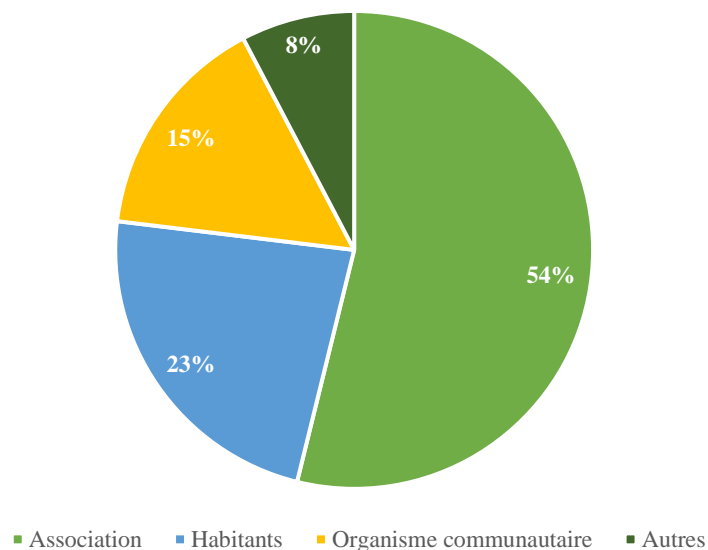


Figure 2 : Entité responsable des cuisines collectives interrogées

Nos résultats (Figure 2) montrent que la plupart des cuisines collectives sont gérées par une association. Au Canada, certaines cuisines collectives sont également mises en place par des organismes communautaires, qui remplissent de nombreuses fonctions. Une cuisine collective au Canada a par exemple indiqué que l'organisme communautaire qui anime la cuisine est également une banque alimentaire. 15% des cuisines collectives prises en compte dans notre questionnaire sont gérées par des habitants : il s'agit des cuisines péruviennes, d'une cuisine au Canada et de la Granville Community Kitchen à Londres. Enfin, la cuisine collective en Australie a été créée sous l'initiative du

Melbourne Farmers Market, une entreprise sociale à but non lucratif qui promeut la nourriture et les producteurs de l'Etat de Victoria. [23]

2. Les sources d'approvisionnement utilisées pour la cuisine collective

Une source d'approvisionnement régulière est un élément clé pour le bon fonctionnement d'une cuisine collective. Dans de nombreux cas, les cuisines collectives que nous avons analysées ont recours à une diversité de sources d'approvisionnement (Figure 3).

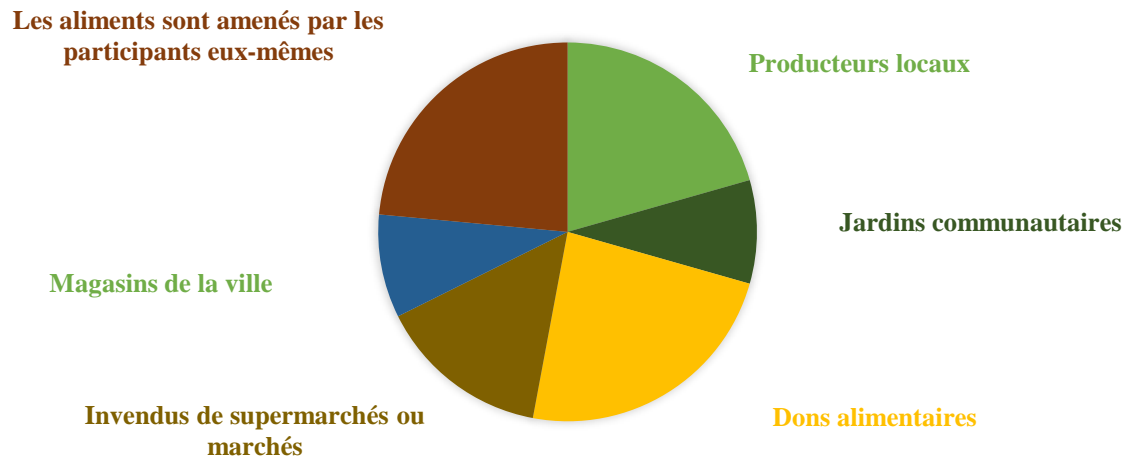


Figure 3 : Les différentes sources d'approvisionnement des cuisines collectives interrogées

La majorité des cuisines collectives dépendent d'au moins une source de nourriture gratuite. Les invendus et dons permettent de baisser le prix des repas cuisinés dans le cadre des cuisines collectives. Parmi les dons, on peut distinguer entre les dons caritatifs (type banque alimentaire) et les dons de groupes locaux de cueillette/récolte. Cependant, les aliments gratuits sont rarement considérés comme la seule source d'aliments et sont donc généralement combinés avec une ou deux autres sources d'approvisionnement. Les produits achetés dans les magasins et/ou amenés par les participants permettent souvent de compléter l'offre alimentaire. De plus, sept cuisines collectives interrogées se procurent également des fruits et légumes de producteurs locaux et trois cuisines disposent d'un jardin communautaire pour leur approvisionnement. L'existence d'un potager associé à la cuisine collective et un approvisionnement auprès des producteurs locaux semble être un élément intéressant pour permettre aux personnes à faibles revenus de profiter également d'une alimentation locale et ainsi recréer le lien entre les consommateurs et les lieux de production de leurs aliments. La cuisine collective en Australie se distingue des autres projets car sa seule source d'approvisionnement sont les producteurs locaux. Cela s'explique par le fait qu'il s'agit d'abord d'un projet d'alimentation locale avant d'être un projet social. De même, au Québec, certaines cuisines collectives ont été créées par des personnes participant à des jardins communautaires, leur but étant la transformation des légumes et fruits pour éviter le gaspillage alimentaire.

3. Les participants de la cuisine collective

La cuisine collective est un lieu où se retrouvent des personnes pour préparer des repas ensemble. Elle constitue un outil à destination des personnes vulnérables. Cependant, on peut distinguer au moins trois catégories de participants, qui se distinguent par leurs objectifs et motivations :

Les femmes: De manière générale, les femmes constituent le public le plus présent dans les cuisines collectives. Une étude portant sur 200 cuisines collectives au Québec (Fournier et al., 2000) montre que 60% des groupes de cuisines sont composés uniquement par des femmes. Et dans les autres, même si les groupes sont mixtes, les femmes sont beaucoup plus nombreuses que les hommes. Comme au Canada, aussi au Pérou les femmes se regroupent pour préparer ensemble des repas pour les membres de leur famille, parfois aussi pour d'autres familles et de personnes seules. A Vienne, la cuisine collective est notamment utilisée par des groupes de femmes qui s'y retrouvent pour faire du pain. La cuisine collective peut donc être vue comme un lieu où les femmes ont la possibilité de mettre en valeur et de mettre en commun leurs savoir : cuisiner, budgétiser et planifier des repas.

« Les femmes ont toujours nourri le monde, mais on n'a jamais reconnu cette compétence. Avec les cuisines collectives, on s'appuie sur leur savoir, leurs connaissances. » [24]

Les réfugiés/migrants: La plupart des réfugiés qui arrivent en Europe sont dans un premier temps installés dans des centres d'accueil. L'équipement de cuisine de ces centres est souvent peu développé. De même, les espaces disponibles pour cuisiner sont souvent très réduits. Pour ces personnes, les cuisines collectives peuvent ainsi constituer un lieu important leur permettant de cuisiner des repas plus importants et pour davantage de personnes. La cuisine collective à Vienne a par exemple été mise à disposition de plusieurs familles de migrants qui logeaient à proximité et qui y ont trouvé un moyen pour organiser des repas inter-familiaux. De même, le projet "Ça mijote" à Villejuif a été créé pour permettre à des réfugiés, logés dans des hôtels sans cuisine, de préparer des plats pour leurs familles.

Les personnes isolées: Pour beaucoup de personnes, les cuisines collectives ne constituent pas uniquement un lieu dédié à l'alimentation, mais également un lieu de rencontre qui leur permet de développer des liens sociaux. Cet aspect s'avère particulièrement important pour tous ceux qui se trouvent seuls et isolés, comme certaines personnes âgées par exemple. Afin de favoriser l'interaction sociale, les cuisines collectives devront disposer d'une grande table qui permet aux participants de partager un repas après la cuisine.

4. Le nombre de créneaux disponibles par mois

Dans une étude de 2007, basée sur des entretiens avec 12 personnes participant régulièrement à des cuisines collectives, les auteurs distinguent les cuisines collectives, où les participants préparent au moins 5 repas par mois, des ateliers et programmes de cuisine, davantage axés sur les aspects sociaux et éducatifs de la participation [6]. Suite à nos entretiens avec des cuisines collectives en Europe, cette distinction ne semble pas aussi nette. La plupart des cuisines collectives proposent en effet seulement un repas par semaine (Londres, Vienne). A Vienne, d'autres créneaux sont néanmoins à disposition des voisins pour louer la cuisine en fonction de leurs envies. Ainsi, nous proposons une classification plus large des cuisines collectives en trois catégories (Figure 4).

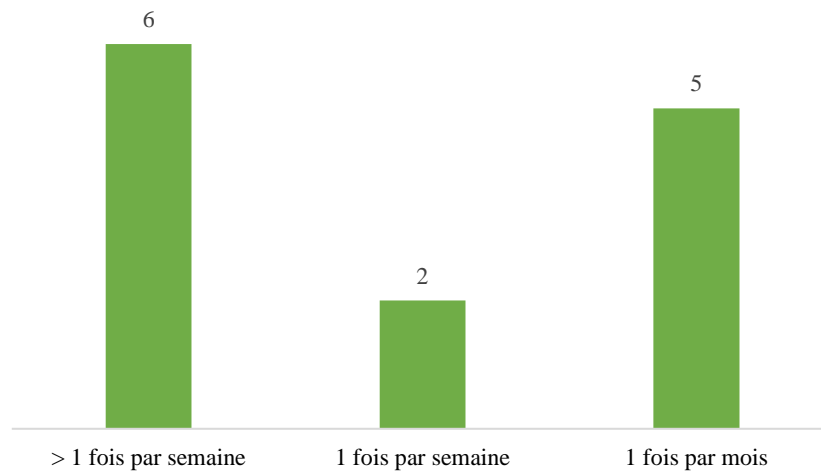


Figure 4 : Fréquence des créneaux dans les différentes cuisines collectives interrogées

La cuisine collective à vocation alimentaire : Six cuisines prises en compte dans notre enquête proposent des créneaux plus d’une fois par semaine. La majorité des personnes qui participent à ce type de cuisine collective espèrent diminuer le coût de leur alimentation. L’élaboration du menu se fait d’un commun accord entre les cuisiniers et dépend des aliments disponibles (dons, achats etc.).

La cuisine collective à but social : Certaines cuisines proposent un seul créneau par semaine. Pour les personnes participant à ce type de cuisine, la priorité n’est pas d’ordre financier. Plutôt, c’est l’objectif social qui prévaut. La régularité des créneaux de cuisine est dans ce cas particulièrement importante pour assurer le lien entre les participants. Les repas peuvent être planifiés en avance ou décidés sur le moment. Beaucoup de ces cuisines collectives de ce type sont encadrées par des animateurs ou animatrices, qui peuvent être des bénévoles ou salariées.

“A community kitchen is a kitchen where people and community members gather and exchange through cooking as a method. Cooking is a media that brings people together and makes them exchange (conversation and knowledge).” - Lisa Plattner (Chargé de projets Community Cooking, Vienne)

La cuisine collective disponible à la location ponctuelle (gratuite) : Ici, la cuisine ne suit pas un emploi de temps fixe. Les personnes ou familles peuvent s’inscrire pour utiliser l’espace de la cuisine en fonction de leurs besoins et envies. La majorité des aliments sont à leur charge, même si certains ingrédients (huile, épices) peuvent être fournis par la cuisine. Ce type de cuisine collective est particulièrement adapté pour des personnes ne disposant pas de beaucoup d’espace de cuisine à la maison.

5. La prise en charge du prix des repas

La cuisine collective permet, à travers le principe des économies d’échelle, de diminuer le coût des repas. Dans le cadre de notre enquête, 1/4 des cuisines (tous au Canada) disent obliger les participants à payer le prix total du repas. En même temps, de nombreuses structures prennent en charge partiellement ou complètement le prix des repas pour soulager le portefeuille des participants. Dans nos entretiens et recherches bibliographiques, nous avons observé différents types de tarifications :

La prise en charge partielle : la prise en charge partielle couvre une partie du prix du repas. Ce fonctionnement a deux avantages : il permet à la cuisine de disposer d'une entrée d'argent et diminue en même temps le coût du repas pour les participants (ex. Pérou, Canada, Villejuif).

La contribution volontaire : les participants décident eux-mêmes du prix qu'ils sont prêts à payer pour le repas. Ce système permet aux personnes de payer en fonction de leurs moyens (ex.: Vienne).

La prise en charge totale : le repas est totalement gratuit, permettant ainsi aux personnes de faire des économies importantes sur leur budget (ex. France).

B. Différences entre ateliers de cuisine et cuisines collectives

Les cuisines collectives proposent rarement une seule activité. Nos entretiens et enquêtes montrent en effet que les cuisines collectives peuvent proposer différentes activités en tout genre (Figure 5) : de la cuisine libre (c'est-à-dire des séances de cuisine où les participants sont libres de cuisiner ce qu'ils veulent) à l'atelier de cuisine, en passant par des formations.

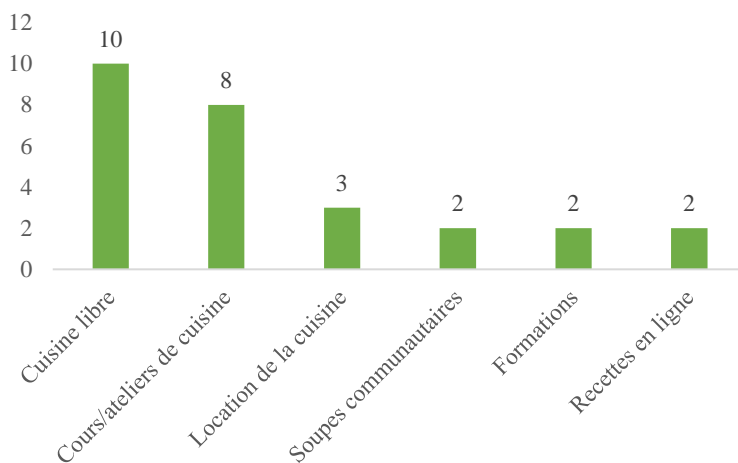


Figure 5: Activités proposées par les cuisines collectives interrogées

Les ateliers de cuisine sont des activités toujours présentes dans les cuisines collectives. La limite entre atelier de cuisine et cuisine collective peut paraître mince, étant donné que les deux concepts se ressemblent sensiblement.

Par définition, l'atelier de cuisine est un moyen collectif de soutenir les personnes en situation précaire. Il s'agit d'un moment convivial où les gens cuisinent un repas dans une atmosphère chaleureuse, et où un groupe de participants est dirigé par un modérateur ou un animateur. [25]

En faveur du lien social, les ateliers de cuisine sont un prétexte pour se mobiliser et donc pour sensibiliser et faire avancer les questions de nutrition et de santé. Ces moments de socialisation deviennent des moments d'apprentissage et de transmission d'informations. Un lieu d'initiatives, d'échanges, de motivation et de réassurance, la préparation de plats favorise l'implication de tous. Ces actions sont aussi l'occasion de faire connaître les produits issus des dons d'aliments et leur utilisation, limitant ainsi les produits rejetés à la fin des distributions, souvent par méconnaissance de leur méthode de préparation. Les ateliers de cuisine sont alors l'occasion de travailler sur ces produits et d'apprendre à les apprécier en se familiarisant avec eux et en associant un symbolisme émotionnel positif (convivialité, échange, chaleur humaine, partage, etc) [26]

Cependant, il existe bien une différence entre les ateliers de cuisine et les cuisines collectives. De la même manière que les cuisines collectives, il existe une grande diversité d'ateliers, d'ailleurs certains ateliers tendent presque à être comme des sessions de cuisines collectives. La vraie différence concerne la présence d'un animateur qui définit le programme en avance pour les ateliers de cuisine. L'atelier est surtout considéré comme un moment d'apprentissage encadré, alors que la cuisine collective représente plus un lieu d'échange social avec plus d'autonomie. L'atelier de cuisine est plus perçu

comme un événement ponctuel, alors que la cuisine collective représente un service important pour les populations vulnérables manquant de matériel pour cuisiner chez elles.

Exemple d'ateliers de cuisine :

- Association ELLSA

Des ateliers de cuisine sont organisés dans la cuisine professionnelle de l'association. Pour ELLSA (Ensemble pour un lieu pour des Liens Solidaires à Achères) depuis sa création, l'Association dispose d'une cuisine spécialisée qui offre des ateliers de cuisine aux bénéficiaires de l'épicerie. Les ateliers de cuisine ont pour objectif de sensibiliser les bénéficiaires de l'épicerie à une alimentation saine et durable. Ces ateliers se tiennent actuellement le mercredi matin avec l'aide d'une personne (qui travaille également dans le jardinage d'association) et de bénévoles. Les ateliers du mercredi matin peuvent porter sur des thèmes tels que la gestion des déchets, l'anti-gaspi. [27]

- Association les Anges Gardins

Pour l'association les Anges Gardins, l'atelier cuisine est animé par une animatrice lors de tous les ateliers (sur site ou ailleurs). Ils détiennent également une cuisine mobile qui peut être utilisée tant que les règles d'hygiène sont respectées. Il arrive toutefois que ce sont les adhérents qui animent les ateliers. On compte un animateur pour 12-15 personnes en moyenne. Le but est de partager du temps ensemble : cuisiner ensemble et partager le repas. [28]

C. Bénéfices des cuisines collectives pour les populations vulnérables

1. Un lieu de rencontre

Les cuisines collectives représentent un lieu de rassemblement où les participants voient en ces lieux une opportunité de reprendre leur vie en main. Les cuisines collectives sont essentielles, car elles permettent aux personnes d'apprendre à cuisiner, de manger mieux, d'économiser, de développer des aptitudes et de briser l'isolement. Ce sont des gens de tous horizons et de toutes classes sociales qui s'inscrivent. Parfois, ce sont des personnes âgées qui doivent apprendre à cuisiner à la suite du décès de leur conjoint. D'autres fois, ce sont de jeunes adultes en réinsertion sociale ou encore des migrants. Il s'y trouve également beaucoup de gens qui bénéficient de l'aide sociale avec un passé difficile. [29]

2. Un lieu d'apprentissage

Pour beaucoup de personnes, la cuisine collective constitue également un lieu d'apprentissage où l'on apprend grâce et avec les autres participants. L'activité a des bénéfices sur plusieurs aspects de la vie des participants. Elle a à cœur de soutenir la communauté et agir de manière proactive, en proposant des activités porteuses d'apprentissage et de partage pour que chaque participant acquière une plus grande autonomie alimentaire. Toutes les activités se déroulent en petits groupes, dans une ambiance conviviale propice aux échanges et à l'apprentissage. Par exemple, la cuisine collective peut être un lieu de transmission de connaissances entre personnes âgées et jeunes en réinsertion. Ce lieu peut également permettre d'apprendre l'utilisation des produits alimentaires à des migrants par exemple.

3. Sécurité alimentaire

La vulnérabilité, telle que nous la définissons, découle de facteurs économiques, sociaux, psychiques et physiques. Dans certains cas, il s'agit d'une situation passagère. Les personnes à faibles revenus ou sans revenu, les personnes isolées socialement, les familles monoparentales et les personnes

ayant une déficience intellectuelle ou une problématique de santé mentale ou physique, notamment, sont susceptibles de se retrouver en situation de vulnérabilité. Les cuisines collectives permettent à ces populations vulnérables d'avoir une sécurité alimentaire. En effet, les cuisines collectives peuvent agir sur différents volets pour renforcer la sécurité alimentaire : d'un côté en donnant accès à de la nourriture, et d'un autre côté en donnant accès au matériel de cuisine pour les personnes ne disposant pas d'équipements pour cuisiner convenablement. [30]

Les cuisines collectives sont désireuses de se doter d'une force de représentation en tant qu'actrices de changement social. Les actions du mouvement des cuisines collectives concernent la solidarité, la démocratie, l'équité et la justice sociale, l'autonomie : la prise en charge individuelle et collective, et le respect de la dignité des personnes.

D. Difficultés rencontrées par les cuisines collectives

Grâce à notre questionnaire, nous avons pu identifier différents défis relatifs à la mise en place d'une cuisine collective. Le graphique ci-dessous (Figure 6) présente toutes les difficultés mentionnées par les cuisines interrogées:

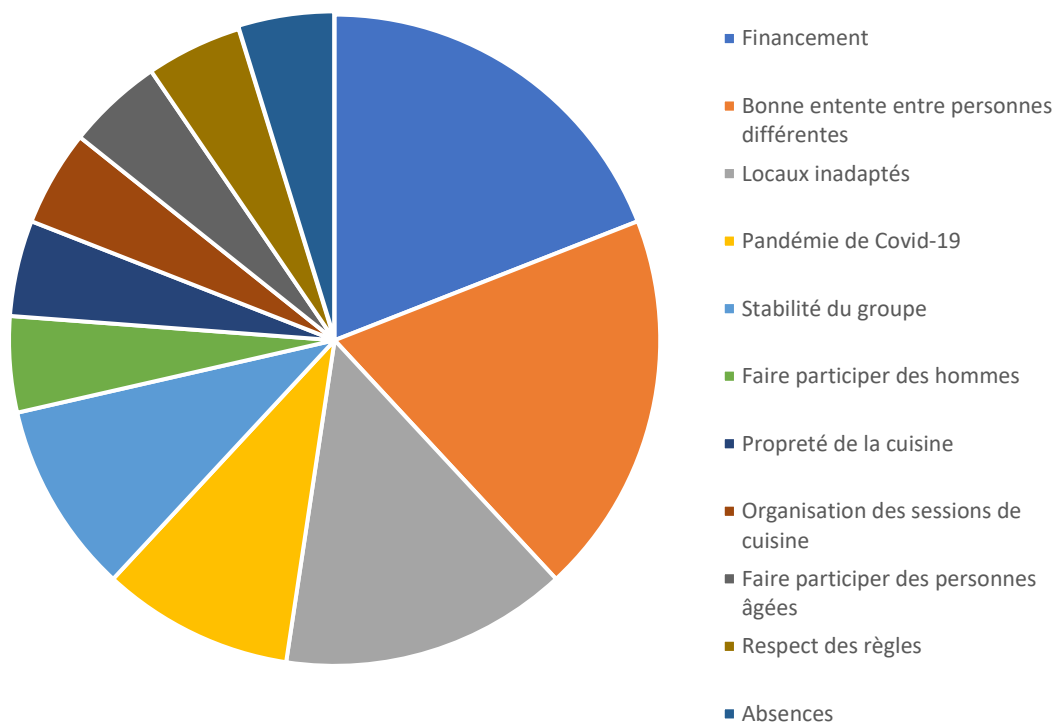


Figure 6: Défis rencontrés par les cuisines collectives interrogées

1. Raisons de non-participation

Malgré les bénéfices pouvant être tirés d'un dispositif de cuisine collective, le public visé ne participe pas toujours autant qu'espéré. Les raisons de cette non-participation peuvent être multiples.

a) Difficulté de communiquer avec le public

Dans un premier temps, comme nous l'ont dit toutes les personnes avec qui nous avons mené des entretiens, il est assez difficile de communiquer auprès du public et de fidéliser les membres d'une cuisine collective. En effet, les personnes ciblées ne voient pas toujours l'intérêt de venir cuisiner en dehors de chez eux, à part s'ils en ont réellement besoin pour pouvoir se nourrir. Certaines personnes peuvent par ailleurs venir quelques fois puis ne plus jamais revenir, par manque de motivation, ou par non-adéquation de la cuisine collective avec leurs envies et besoins. Cependant, la régularité de participation et la cohésion du groupe sont des facteurs clés du succès d'une cuisine collective. En réponse à notre questionnaire (Figure 6), trois cuisines ont notamment évoqué les défis que représentent pour elles "la stabilité du groupe" ainsi que "les absences de participants".

b) Non adéquation avec les besoins et contraintes des participants

Lorsque les personnes ne participent pas à des programmes de cuisines collectives, il s'agit d'un problème d'accessibilité : certaines familles n'ont pas assez d'informations sur le lieu et les horaires, et les locaux des associations sont souvent en dehors de leur quartier. [31] Par ailleurs, certaines familles ont relevé le manque de cohérence de ces programmes avec leur emploi du temps et leurs intérêts. Les propositions ne sont pas toujours compatibles avec les contraintes de la vie familiale. [31] Il arrive que la proposition de cuisine collective ne corresponde pas aux envies ni aux besoins des potentiels participants : par exemple, l'impossibilité de stocker des aliments peut constituer un inconvénient majeur pour certaines personnes. [32]

c) Réticences vis-à-vis du dispositif

Lorsque nous avons présenté notre projet de cuisine collective à ELLSA et aux Anges Gardins, l'une des premières réponses que nous avons eues est que les adhérents de l'association ne verraient pas d'intérêt à l'installation d'un tel dispositif, en comparaison des ateliers de cuisine déjà mis en place. En effet, la plupart des publics de ces associations possèdent un logement équipé d'une cuisine, et ne tireraient donc pas de bénéfices à venir cuisiner des plats avec d'autres personnes en dehors de chez eux. Or, la cuisine collective n'est pas seulement un lieu pour cuisiner en faisant des économies. La cuisine collective est également un lieu d'échange, où des personnes isolées et/ou d'origines différentes peuvent se rencontrer. La cuisine peut être un véritable vecteur d'échange culturel. Elle va encore plus loin que l'atelier de cuisine car elle permet aux participants de choisir ce qu'ils vont préparer, leurs ingrédients, et comment ils vont s'organiser. La session de cuisine collective n'est donc pas organisée autour de l'apprentissage de connaissances en nutrition ou de compétences en cuisine via un animateur. C'est de l'échange entre les participants et de leur organisation que naîtra tout l'intérêt de la cuisine collective.

Mise en place parallèlement à des ateliers de cuisine, elle peut également être le lieu de transferts de savoir horizontaux. En effet, un participant de la cuisine collective qui aurait eu la chance de pouvoir participer à un atelier de cuisine pourra communiquer sur ce qu'il y a appris aux autres adhérents de la cuisine collective.

2. Obstacles à la création de lien social

Si l'un des objectifs principaux d'un projet de cuisine collective est de tisser du lien social, cela peut parfois être assez complexe. En effet, l'hétérogénéité parmi les participants fait apparaître de grandes disparités de goûts et d'habitudes, qui peuvent nuire à la cohésion du groupe. Il est par exemple difficile de trouver un plat qui conviendra à tout le monde sans que cela génère des frustrations ou du mécontentement. De plus, comme nous l'a expliqué Michèle Guibert, bénévole à l'atelier *Ça mijote* de Villejuif, certains participants voient en la cuisine collective une opportunité de se retrouver

“comme au pays”. Les participants vont alors préférer se retrouver entre eux, c’est-à-dire entre personnes de même origine. Cela peut même aller jusqu’au rejet d’autres personnes. [33]

D’autres éléments peuvent entraver la création de lien social dans le groupe: l’arrivée en retard de certains membres, le rejet de ceux qui ne peuvent pas payer, l’absence d’un temps de pause pour échanger ou encore la présence des enfants, qui accaparent alors leurs parents et qui les empêchent de passer du temps avec les autres membres du groupe. [32]

Par ailleurs, dans les cuisines auto-gérées comme celles du Pérou, la confiance entre membres est d’une importance majeure pour la stabilité de l’activité. Cependant, durant la crise économique, la recrudescence de la violence dans le pays ainsi que la précarité croissante de la population ont compliqué les relations sociales. De plus, la responsabilité dans ces cuisines auto-gérées repose bien souvent sur un petit nombre de femmes, qui effectuent alors un travail lourd et non rémunéré. Cette absence de rotation génère des inégalités et des tensions au sein du groupe. [34]

3. Financement

Lorsqu’il s’agit d’une cuisine collective où les participants paient les ingrédients utilisés pour cuisiner le repas, il arrive qu’ils n’aient pas assez de ressources financières pour les acheter. [32] Au contraire, s’il s’agit d’une cuisine collective se reposant essentiellement sur les dons alimentaires, elle s’expose au risque que ses fournisseurs (Etat, association, particuliers...) diminuent ou stoppent leurs dons. C’est le cas des cuisines collectives péruviennes, qui, durant la crise économique du pays, ont vu les dons de l’État s’amenuiser d’année en année. [34] Si ces dons s’arrêtent, les membres du groupe ne peuvent pas eux-mêmes financer les ingrédients et sont donc obligés d’abandonner l’activité. La question des subventions et de la gestion financière d’une cuisine collective est donc centrale pour en assurer sa pérennité. [35] De manière générale, le financement semble être l’une des principales difficultés rencontrées. En réponse à notre questionnaire, quatre cuisines ont mentionné le financement comme un défi majeur.

4. Hygiène et sécurité

Il est évident que laisser une cuisine équipée en libre accès peut induire des risques pour la sécurité des usagers. Cependant, comme a pu nous le dire Lisa Plattner (Community Cooking, Vienne), lorsque les membres ne sont pas supervisés par un animateur disposant d’un certificat de premiers secours, ils ont une entière responsabilité vis-à-vis de ce qui peut leur arriver. Lorsque des scolaires sont accueillis pour cuisiner, la Community Cooking de Vienne veille à ce que les enfants aient au moins 8 ans, pour ne pas risquer de trop graves accidents. Lorsque les enfants sont accompagnés de leurs parents, ce sont ces derniers qui doivent les surveiller. [36]

L’hygiène a rarement été évoquée comme un problème par les personnes que nous avons interrogées. Bien souvent, le nettoyage est compris dans la session de cuisine, et il est réalisé par tout le monde.

III. Rendre possible une alimentation locale de qualité via les cuisines collectives

A. Fonctionnement interne d’ELLSA

ELLSA, l’association Ensemble un Lieu pour des Liens Solidaires à Achères, a trois missions principales :

- Renforcer le lien social, la solidarité, le partage de savoir-faire et la valorisation de compétences, lutter contre l’isolement.
- Proposer une aide alimentaire participative

- Valoriser et protéger l'environnement urbain, soutenir et promouvoir une agriculture locale et biologique

ELLSA est composée d'une équipe pluridisciplinaire : de 4 permanents (directrice, cheffe de projet Intégraterre biodéchets et compostage, cheffe de projet aménagement et agriculture urbaine, encadrante maraîchage et gaspillage alimentaire), d'un jeune en service civique, et de 32 bénévoles réguliers aux compétences variées. Ses adhérents sont en pleine progression : 231 adhérents en 2019 (AMAPiens, bénévoles, bénéficiaires de l'atelier). Aujourd'hui l'association est à 15 % d'auto-financements. L'association travaille actuellement sur 4 projets : une épicerie solidaire, une AMAP, des ateliers de cuisine, et un projet d'économie circulaire « Intégraterre ».

1. Épicerie solidaire

Le principe de l'épicerie solidaire est de venir faire des courses à 20 % réduit, pour faire des économies et financer un projet (par exemple des impayés de loyer ou des factures d'énergie). Pour avoir accès à l'épicerie, il faut vivre à Achères et être orienté par un travailleur social. L'accès à l'épicerie solidaire a cependant une durée limitée, un ou deux accès de 3 mois dans l'année. L'accès à l'épicerie commence par la signature d'un contrat, ensuite les bénéficiaires ont droit à un panier mensuel en fonction de la composition familiale. Ils se servent dans le magasin qui est en libre-service ouvert 3 jours par semaine. En moyenne, les bénéficiaires dépensent 10 à 15 euros chaque fois qu'ils viennent.

2. Ateliers

L'association organise de nombreux ateliers divers (cuisine, jardin, bien-être, sorties, rencontres, etc) animés par des salariés et des bénévoles. L'activité des ateliers est en pleine expansion, en effet en 2019 ELLSA a organisé 308 ateliers avec 2 426 participants.

3. AMAP

L'association se fournit auprès de trois producteurs pour favoriser les circuits courts et soutenir les agriculteurs locaux : les Plaisirs du Jardin, les Poulettes de Mirbel et la Couronne des Prés. L'AMAP d'ELLSA s'organise avec une distribution hebdomadaire, et un double engagement des adhérents (contrat de 6 mois, participation). Les produits de l'AMAP sont des produits bio, bien souvent au-dessus des prix de Leclerc. L'association dispose actuellement de 45 amapiens pour les légumes et 20 amapiens pour les œufs et les légumes. Il y a quelques années, un système de paniers solidaires avait été mis en place à l'épicerie. Ces paniers étaient composés de produits locaux et bio, et étaient en grande partie subventionnés par la région. Cependant, leur prix était quand même supérieur à celui des fruits et légumes vendus à l'épicerie solidaire, ce qui n'intéressait pas du tout les bénéficiaires.

4. Intégraterre

Intégraterre est un projet d'économie circulaire qui se situe sur un terrain de 7 hectares mis à disposition par la ville d'Achères. Le projet se base sur la collecte de biodéchets qui serviront de compost pour alimenter la ferme urbaine construite avec les citoyens.

Le projet Intégraterre a quatre missions principales. La première mission du projet Intégraterre est de recueillir des déchets verts et broyats. La deuxième mission concerne l'aménagement et le maraîchage sur 2,5 hectares de buttes en culture. Ensuite, la troisième mission concerne la vente et la transformation. Une vente directe des légumes et fruits cultivés sur Intégraterre a lieu les mardi de 16h30 à 18h. Enfin la quatrième mission concerne la sensibilisation du public sur les sujets d'une alimentation saine, et d'un mode de vie éco-responsable (zéro déchet, tri sélectif, etc).

B. Pertinence d'un projet de cuisine collective avec approvisionnement local pour ELLSA

Compte tenu des missions que se donne ELLSA, nous pensons qu'une cuisine collective s'intégrerait parfaitement dans la démarche de l'association.

Premièrement, nous avons pu voir à travers tous nos entretiens que la cuisine collective était un lieu de rencontre. Qu'elle soit un endroit pour se rassembler entre amis, entre personnes de même origine, ou au contraire pour être en contact avec des personnes de tous horizons, la cuisine collective permet assurément de renforcer le lien social, de lutter contre l'isolement et de partager des savoir-faire autour de l'alimentation. ELLSA avait d'ailleurs mis en place, avant l'arrivée du coronavirus, un dispositif de cuisine collective pour des migrants d'Achères. Un groupe de 10 à 15 personnes venait ainsi cuisiner toutes les deux semaines dans la cuisine d'ELLSA. Ces personnes étaient accompagnées par une bénévole de l'association, mais aussi par deux personnes du CAMA (Collectif pour l'Accueil de Migrants à Achères). Parmi ce groupe de personnes, certaines participaient aux activités de maraîchage associatif sur le projet Intégraterre.

Deuxièmement, ELLSA a fait le choix d'un modèle alternatif à l'aide alimentaire sans contrepartie, avec la mise en place d'une épicerie solidaire. Les bénéficiaires ne se sentent donc pas assistés mais accompagnés, afin de faire des économies pour un projet personnel. En leur permettant de choisir et d'acheter leurs courses, l'association leur permet ainsi de ne pas perdre leur dignité. Une cuisine collective, en donnant aux participants l'opportunité de s'organiser avec d'autres personnes en autonomie et de cuisiner ce qu'ils souhaitent, apparaît comme un modèle alternatif à l'atelier de cuisine, qui propose généralement une transmission verticale des savoirs. ELLSA dispense déjà des ateliers de cuisine qui se veulent souples et assez libres, sans que l'animateur contrôle tout le déroulé de l'atelier. Cependant, il semblerait que l'atelier de cuisine soit quand même conçu comme un temps pour apprendre quelque chose, avec un thème spécifique. L'atelier impose donc un cadre prédéfini. L'objectif principal n'est donc pas de cuisiner ce que l'on veut pour sa famille, ou encore d'échanger avec d'autres personnes qui viennent d'un milieu différent. La cuisine collective irait donc un peu plus loin en laissant aux participants l'opportunité de s'organiser comme ils le souhaitent et de cuisiner ce qui leur fait envie en fonction des ingrédients disponibles. Il n'y aurait donc pas de thème particulier, et les participants auraient la possibilité de ramener chez eux quelques portions pour leur famille.

Enfin, ELLSA dit vouloir valoriser et protéger l'environnement urbain ainsi que soutenir et promouvoir une agriculture locale et biologique. En cela une cuisine collective telle que nous l'imaginons, c'est-à-dire approvisionnée par des produits locaux et/ou biologiques, voire même produits par des membres de la cuisine collective ou de l'association, serait en totale adéquation avec les missions d'ELLSA. Cependant, l'association dispose déjà de denrées alimentaires offertes par Leclerc et, bien qu'elle possède un jardin associatif (Intégraterre), elle ne souhaite pas encore modifier ses sources d'approvisionnement. Nous en expliquerons les raisons dans le paragraphe suivant.

C. Transition vers un approvisionnement local de qualité

1. Initiatives pour renforcer le lien entre les populations vulnérables et l'agriculture locale

Comme le souligne le rapport de l'IGAS, l'aide alimentaire doit contribuer au développement de circuits courts et des systèmes alimentaires territoriaux, afin de s'inscrire dans le cadre d'une vision systémique de la lutte contre la précarité alimentaire. Ce type de démarche peut être engagée suite à l'initiative d'associations, à l'instar du Secours populaire par exemple, qui a lancé avec le Laboratoire d'études et de recherche sur l'innovation sociale (LERIS), une recherche-action sur la solidarité alimentaire de proximité en Languedoc-Roussillon. Nous pouvons également citer le programme

Uniterres, déployé par l'ANDES dès 2012 dans cinq régions, dont l'objectif était à la fois d'améliorer la qualité des fruits et légumes proposés dans des épiceries solidaires, mais aussi de soutenir des agriculteurs locaux fragilisés en leur achetant directement leur production à un prix équitable, en la collectant à la ferme.[37]

Des initiatives peuvent également provenir du monde agricole. Les Réseaux CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) ont par exemple conduit, à partir de 2016, le projet de recherche-action «Accessible», dont l'objectif est de définir les conditions d'une alimentation durable accessible à tous. L'une des trois actions menées dans le cadre de ce programme était d'expérimenter de nouvelles formes de partenariats entre agriculteurs et citoyens avec un focus sur les familles à petit budget. [38] Cela a notamment abouti à la création d'une cuisine collective et participative au Palais de la Femme, qui est une importante structure d'hébergement social gérée par l'Armée du Salut à Paris. Cette cuisine est aujourd'hui alimentée en priorité en circuit court. Ce dispositif a aussi été l'occasion de travailler avec des travailleurs sociaux, afin de trouver des pistes de renouvellement de leur mode d'intervention en matière alimentaire. Ce programme témoigne bien de l'intérêt d'une approche coordonnée entre les producteurs agricoles et les associations luttant contre la précarité alimentaire.[37]

Les projets alimentaires territoriaux offrent un cadre juridique favorable à ce rapprochement entre agriculteurs et associations. Nous pouvons citer un exemple très intéressant, celui du PAT du Sud Meurthe-et-Moselle, piloté par le Département. Le Pays des Terres de Lorraine a servi de territoire pilote pour expérimenter le programme "Se nourrir quand on est pauvre", qui porte sur des achats groupés à des producteurs locaux, la coordination de l'aide alimentaire et la mise à disposition de jardins partagés. [37]

Finalement, beaucoup de collectivités territoriales sont prêtes à participer activement à une approche territorialisée de l'alimentation, dans laquelle les associations d'aide alimentaire pourraient s'inscrire pour développer des circuits d'approvisionnement en denrées de qualité, respectueux de l'environnement et garantissant un revenu décent aux agriculteurs. Ces circuits d'approvisionnement seraient également coordonnés avec des actions permettant de faire des bénéficiaires de l'aide des acteurs à part entière de l'élimination ou de l'atténuation de leurs vulnérabilités, et ce de manière systématique. [37]

2. Vers d'autres approvisionnements à ELLSA

Actuellement, ELLSA s'approvisionne essentiellement avec des invendus des supermarchés locaux. En effet, l'association détient plusieurs partenariats avec les supermarchés locaux. Elle collabore avec Leclerc, dont elle récupère les dons de produits frais, de légumes et de fruits. La qualité des aliments qui proviennent du Leclerc est acceptable, cependant ce ne sont pas des produits issus de l'agriculture biologique. Leclerc donne 12 tonnes de denrées alimentaires à ELLSA qui, faute de pouvoir utiliser tous ces dons, en redonne environ 2 tonnes à d'autres associations. Et pour tout ce qui est non alimentaire (savon, gel douche, etc), l'association se les procure auprès des supermarchés locaux, ainsi qu'avec des dons solidaires.

Nous voulions proposer un approvisionnement plus sain et de meilleure qualité à l'association, avec les producteurs locaux situés en Ile-de-France. Par ailleurs, le bureau d'étude Ecodev a mené une étude à ce sujet avec ELLSA sur les potentiels sources d'approvisionnement local de l'association (invendus des GMS, producteurs locaux). ELLSA se situe dans un périmètre avec un fort potentiel d'approvisionnement local et de meilleure qualité. Cependant, acheter ces produits serait trop cher pour l'association, elle pensait récupérer gratuitement des surplus d'agriculteurs locaux. Cependant, l'étude Ecodev a révélé que les agriculteurs locaux d'Ile de France n'ont pas de surplus à donner, car la demande est trop importante en comparaison de l'offre. Ils ne veulent pas faire don de leur marchandise invendue aux associations. [39]

Nous proposons un approvisionnement d'ELLSA avec le jardin du projet Intégraterre. En 2020, le projet Intégraterre a produit 500 kg de nourriture, et a rapporté environ 2000 euros. En 2021, il prévoit de produire entre deux et trois fois plus, soit entre 1 et 2 tonnes, ce qui rapportera environ 4000 euros. Ce jardin est une source d'approvisionnement à développer. Le terrain de 7 hectares n'est pas entièrement utilisé pour la production agricole. Le jardin peut ainsi se développer davantage et devenir une source importante pour la production locale. Faire participer les adhérents à la gestion du jardin pourrait être intéressant. Cependant, ce système ne pourrait être stabilisé étant donné que les bénéficiaires d'ELLSA ne sont pas très enclins à participer au jardinage. En effet, comme nous l'a expliqué Christine Charcellay, les adhérents sont souvent des gens qui ont des problèmes de santé, qui n'ont pas l'énergie pour faire du maraîchage régulièrement. Pour reprendre ses termes, ce sont des gens "abîmés et fatigués". [40]

Nous avons pensé à une double-tarification pour permettre l'accès des adhérents. Un système basé sur la participation au jardinage comme monnaie alternative. De sorte qu'un volontaire qui travaille dans le jardin puisse acheter un panier de produits du jardin d'intégration à un prix avantageux, mais ce système ne semble pas envisageable. De plus, attribuer une forme monétaire au bénévolat semble compliqué à mettre en place pour l'association. [40]

Nous avons également pensé à créer un système de monnaie alternative la manne (monnaie d'une autre nature pour de nouveaux échanges) entre ELLSA et d'autres associations à Achères pour produire un réseau de production locale pour valoriser l'engagement, comme le fait les Anges Gardins avec le projet d'Archipel nourricier, qui est un réseau centré sur la production alimentaire locale et la préservation de la biodiversité. [41]

Le concept de City Harvest de Granville Community Kitchen à Londres nous semblait également intéressant pour développer l'approvisionnement local. Le principe est que des habitants de la ville récoltent des fruits dans leurs jardins et dans certains espaces publics, et en font don à l'association, qui peut ensuite les utiliser. Granville Community Kitchen propose également des box alimentaires à prix réduits qui pourraient s'implanter chez ELLSA. En effet, ELLSA pourrait proposer des box contenant des fruits et légumes provenant du jardin Intégraterre. [42]

Ainsi, nous pouvons dire qu'ELLSA dispose de plusieurs pistes d'approvisionnement local. Cependant, l'association envisage mal la transition de leur mode d'approvisionnement actuel avec un approvisionnement plus local. Les bénéficiaires de l'épicerie solidaire ne semblent réticents à basculer vers une alimentation locale et de bonne qualité si cela engendre un coût supplémentaire pour eux. La priorité de l'association est surtout d'apprendre aux gens à mieux cuisiner, avec des produits frais, plutôt que de manger des produits transformés. Cela nous semble donc très compliqué d'imaginer une transition concrète des approvisionnements d'ELLSA. Cette transition peut peut-être s'effectuer dans d'autres associations, mais semble très complexe dans notre cas.

D. Rôle et compétences des animateurs d'une cuisine collective

Grâce à nos entretiens et l'envoi de notre questionnaire, nous avons pu dégager les différents rôles potentiels des animateurs au sein des cuisines collectives et/ou des ateliers de cuisine, ainsi que leurs compétences.

Ainsi, à Vienne, les Community Ambassadors sont des personnes d'origine étrangère et souvent polyglottes, qui font le lien entre les différentes communautés et l'association. Ces Community Ambassadors sont des salariés de l'association et ont ainsi pour rôle de faire connaître les actions de l'association auprès du public, de motiver de potentiels participants et ensuite de les fidéliser aux dispositifs mis en place par l'association. A ELLSA, nous pourrions imaginer des ambassadeurs de

communautés ethniques mais pas seulement. Nous pourrions penser à des ambassadeurs de groupes de personnes âgées, ou d'étudiants isolés par exemple.

A Villejuif, Michèle Guibert, bénévole à l'atelier *Ça mijote*, a évoqué l'importance pour les bénévoles encadrants d'avoir quelques bases de bricolage pour pouvoir résoudre des problèmes techniques qui arrivent souvent dans une cuisine collective (coupure d'électricité car trop d'appareils branchés en même temps, évier bouché, appareil endommagé, etc). De plus, le rôle de l'animateur bénévole est aussi de veiller à la bonne entente entre participants, pour éviter que certaines personnes soient mises de côté, par exemple.

Chez les Anges Gardins, les ateliers de cuisine sont animés par des personnes ayant eu une formation de base à l'hygiène au sein de la cuisine. Leur rôle est donc de transmettre ces connaissances aux participants. Les animateurs sont également des personnes qui ont des notions en nutrition et qui peuvent donc donner des conseils pour cuisiner une alimentation plus saine.

Suite à notre questionnaire, nous avons pu faire ressortir trois autres rôles importants de l'animateur : organiser l'achat de nourriture, coordonner l'activité et accompagner le groupe jusqu'à ce qu'il soit autonome.

Christine Charcellay nous a fait part des difficultés qu'elle rencontrait à ELLSA avec l'encadrement des ateliers de cuisine. Lorsque ce sont des bénévoles qui organisent les sessions, certains sont très doués, alors que d'autres ne savent pas mener de tels ateliers. Ils ne savent pas toujours déléguer, peuvent s'énerver facilement face à un imprévu, etc. Par ailleurs, les bénévoles ne sont pas des salariés : ils ne sont pas tout le temps disponibles et n'ont pas forcément envie de s'investir sur une longue durée. C'est pourquoi la directrice d'ELLSA souhaiterait des salariés à temps plein pour animer les sessions. Il paraît donc important d'identifier toutes les compétences nécessaires à l'animation d'une cuisine collective, ainsi que de trouver des moyens de les acquérir.

Ainsi, le pôle d'animation parfait de la cuisine collective d'ELLSA serait composé de plusieurs personnes, dont des ambassadeurs pouvant faire le lien avec les différents publics potentiels d'Achères. Ce qui fera toute la différence avec des travailleurs sociaux des Maisons de Quartier ou du CCAS, sera le fait que ces ambassadeurs participeront pleinement aux activités de l'association, et pourront donc revoir les personnes qu'ils ont motivées et encouragées à venir. L'objectif est de mettre en place un lien assez fort entre les ambassadeurs et les participants pour fidéliser ces derniers au dispositif.

Par ailleurs, si toutes les personnes du pôle animation souhaitent animer et encadrer des sessions de cuisine, il faudra qu'elles disposent toutes d'un socle commun de connaissances. Ces connaissances porteront sur la mise en place d'une cuisine collective, sur l'appui technique à apporter en cas de problème dans la cuisine d'ELLSA, sur les règles d'hygiène et de sécurité, sur les clés d'une alimentation saine, sur les caractéristiques des publics accueillis, ainsi que sur la médiation sociale.

Pour acquérir ces multiples connaissances, nous allons ici faire des propositions qui ne sont pas exhaustives mais qui donnent quelques pistes. Concernant la mise en place d'une cuisine collective, le Réseau des Cuisines Collectives du Québec propose des formations, en grande partie gratuites, qui permettent d'acquérir des connaissances et des outils nécessaires au bon fonctionnement d'un groupe de cuisine, ou encore de réfléchir sur des notions telles que le développement du pouvoir d'agir ou l'éducation populaire. La formation de bricolage, quant à elle, pourra être dispensée par un membre bricoleur de l'association. Concernant les connaissances relatives au lien entre nutrition et santé, ainsi qu'aux populations vulnérables, l'INPES (Institut National de Prévention et d'Éducation pour la Santé) propose depuis 2008 une formation de trois jours couvrant beaucoup d'éléments essentiels. Cette formation présente des apports pratiques et sociologiques sur les problématiques liées aux situations de précarité, des données concernant l'alimentation des populations les plus précaires, des éléments d'information nutritionnelle ainsi que des éléments sur la démarche de projet en éducation pour la santé. De plus, ce dispositif présente la particularité de s'adresser aussi bien à des salariés qu'à des bénévoles. [43] Il serait également utile de compter parmi les animateurs des médiateurs sociaux, ayant réalisé une formation pour exercer cette profession, qui est un métier à part entière. Pour les autres animateurs, il existe des formations très courtes pour en apprendre un peu plus sur la médiation sociale

comme la formation “Trouver la bonne distance dans la relation d’aide” d’Anim&Com en Ile-de-France, qui ne dure que 21 heures. [44] Concernant les règles d’hygiène et de sécurité, il peut être intéressant pour les futurs animateurs de consulter le *Recueil de recommandations de bonnes pratiques d’hygiène à destination des consommateurs*, disponible sur le site du ministère de l’agriculture. Ce document fait la liste de tous les risques potentiels liés à la préparation des repas, les moyens d’éviter ces dangers, ainsi que des fiches pratiques pour expliquer l’importance de certains gestes comme le lavage des mains, le nettoyage des équipements, etc. [45]

D’une façon plus générale, la cuisine collective se démarque des ateliers de cuisine par un encadrement moins présent. En effet, l’apprentissage de nouvelles techniques de cuisine, de nouvelles recettes, ou même de connaissances en nutrition, découle directement de l’échange social naturel au sein d’un groupe de personnes. Pour favoriser cet échange, il est important de conserver une hétérogénéité au sein des groupes de participants. L’importance de cette hétérogénéité a notamment été mentionnée par Hélène Tavera, du collectif 4C dans le quartier de la Goutte d’Or: “la cuisine collective est un lieu qui fait se rencontrer des personnes qui ne se seraient pas rencontrées ailleurs”, ainsi que par Georges April du RCCQ, qui est en faveur de la plus grande mixité possible au sein des groupes de cuisine (diversité d’origines, de catégories socio-professionnelles, d’âges, de cultures, etc). Ainsi, le rôle de l’animateur est seulement d’accompagner et d’aider au bon déroulement des sessions, tout en donnant quelques conseils de nutrition s’il tisse une relation de confiance avec les participants. Pour éviter toute déception ou incompréhension, il faudra donc veiller à présenter clairement le rôle d’un animateur au sein d’un tel dispositif, à toute personne qui souhaiterait intégrer le pôle d’animation de la cuisine collective d’ELLSA.

E. Publics potentiels pour la cuisine collective d’ELLSA

Nos enquêtes auprès de plusieurs structures sociales à Achères ont permis d’identifier les différents publics cibles pour la cuisine collective. De façon générale, la cuisine collective semble être un outil très pertinent à mettre en place car elle répond à une multitude d’enjeux auxquels font face différentes personnes sur le territoire, tels que l’insécurité alimentaire et l’isolement. D’après David Régné, directeur du Centre Communal d’Action Sociale (CCAS), les publics cibles d’une cuisine collective à ELLSA pourraient être: les migrants accueillis en centres d’hébergement, les publics isolés d’Achères, les personnes sans abri et certaines personnes confrontées à la problématique des marchands de sommeil, logées dans des appartements surpeuplés. Les migrants nous semblent probablement le plus facilement accessibles. En effet, comme l’a expliqué Monsieur Régné, les personnes sans abri et les personnes logées dans des appartement peu adaptés ne sont pas très réceptives à ce genre de propositions.

Les migrants du centre d’hébergement Adoma détiennent déjà des liens plus ou moins forts avec la cuisine de l’association ELLSA, grâce au CAMA. L’Adoma accueille uniquement des hommes isolés majeurs. Il s’agit d’une population jeune (beaucoup ont moins de 35 ans) et très mélangée (36 nationalités différentes). Connaissant le budget très restreint de ces personnes, la gratuité des séances de cuisine semble être un élément nécessaire pour qu’ils trouvent un véritable intérêt au dispositif. D’après Jérémy Vallot, directeur d’hébergement adjoint, il serait également important de mixer davantage les publics. La possibilité d’organiser des séances de cuisine ouvertes, qui regrouperaient des personnes du centre d’hébergement pour migrants avec d’autres publics d’Achères, serait à discuter ensemble avec le CAMA.

Le Centre d’Accueil des Demandeurs d’Asile (CADA) du Grand Cormier ne détient aujourd’hui aucun lien direct avec la cuisine de l’association ELLSA. Cependant, comme nous l’a expliqué Maelle Fila (travailleuse sociale au Grand Cormier), les personnes logées au CADA seraient probablement très intéressées pour participer aux séances de cuisine collective. Les cuisines du CADA étant bien équipées, il ne s’agit pas d’un besoin matériel. Cependant, les personnes logées et

notamment les femmes qui font à manger pour leurs familles ont parfois du mal à cuisiner avec les produits qui leur sont donnés par les différentes structures d'aide alimentaire. Ainsi, il pourrait être intéressant de proposer des créneaux de cuisine animés et qui leur permettent de se familiariser avec certains aliments.

Enfin, les ateliers de cuisine proposés par Soraya Dorghan de la Maison de Quartier à Achères sont davantage tournés vers d'autres publics d'Achères, notamment les personnes isolées. Ici, on cuisine, on partage des savoirs-faire et on a la possibilité de rencontrer de nouvelles personnes. Soraya Dorghan voit l'atelier de cuisine comme un moyen pour sortir les gens de leur isolement et de "voyager grâce à la cuisine" - l'accent de l'atelier est en effet mis sur les cuisines du monde. Il nous semble pertinent de discuter avec elle de la possibilité d'animer des séances de cuisine collective ouvertes à des publics de différents quartiers et de différentes origines.

F. Financement de la cuisine collective

L'association ELLSA est aujourd'hui à 15% d'autofinancement et donc dans une situation plutôt fragile et peu résiliente en cas de perte d'une source de subvention. Le but de l'association est de passer à 20-25% d'autofinancement. Cela explique également pourquoi, à l'heure actuelle, l'association n'envisage aujourd'hui pas de s'engager sur le recrutement d'un nouveau salarié à temps plein pour l'animation de la cuisine collective. Cependant, nos entretiens et recherches ont bien montré qu'un minimum d'animation est l'un des éléments clés pour le bon fonctionnement de la cuisine collective. Cependant, plusieurs solutions permettent d'envisager la mise en place d'une cuisine collective fonctionnelle avec les ressources dont dispose ELLSA :

A l'image de plusieurs cuisines collectives au Québec, il peut être intéressant d'accompagner les nouveaux groupes de cuisiniers seulement dans les premiers mois. Dans ce cas, l'animatrice ou l'animateur est présent(e) jusqu'à ce que le groupe soit capable de fonctionner de façon autonome. Puis, à partir de là, la personne se joint seulement occasionnellement au groupe pour garder le lien avec les participants.

Au lieu du recrutement d'un salarié à plein temps, il peut être envisagé de recruter une personne à mi-temps. On pourrait notamment s'inspirer de la cuisine collective en Autriche, qui a recruté des animatrices (community ambassadors) à mi-temps. Une salariée d'ELLSA est d'ailleurs déjà présente sur le double volet maraîchage-cuisine et pourrait également être associée au projet de cuisine collective.

Une coopération avec d'autres structures présentes à Achères pourra également être envisagée pour que l'animation des séances de cuisines soit réalisée par des acteurs extérieurs à l'association ELLSA. Le Collectif d'Accueil des Migrants d'Achères (CAMA) a déjà animé des séances de cuisine régulières (tous les 15 jours) dans le cadre de l'accompagnement qu'ils proposent aux résidents du centre d'hébergement Adoma à Achères. Les bénévoles de ce collectif sont motivés pour reprendre cette activité dès que cela sera à nouveau possible. Il serait intéressant de voir si ces mêmes bénévoles seraient motivés pour proposer des séances de cuisine supplémentaires pour les personnes du centre d'hébergement Grand Cormier.

Soraya Dorghan de la Maison de Quartier d'Achères a également déjà animé des ateliers de cuisine dans les locaux d'ELLSA par le passé. Dans le passé, elle proposait des ateliers de cuisine une fois par mois voire / souvent même seulement une fois tous les deux mois. D'après elle, c'est le budget qui constitue sa principale contrainte. Si une partie des aliments était fournie par ELLSA, elle pourrait peut-être proposer davantage de séances de cuisine. Elle a également envisagé qu'il pourrait être intéressant d'animer des ateliers de cuisine avec des personnes venant de quartiers différents.

Une prise en charge partielle du prix tarification partielle du repas par l'association pourrait également permettre de rentabiliser une partie des frais engagés (animation et ingrédients). Nos enquêtes auprès

de différentes cuisines collectives ont par exemple montré que beaucoup d'entre eux (6 sur 13) subventionnent partiellement les repas cuisinés. Une contribution volontaire serait une solution alternative pour permettre à chaque participant de payer en fonction de ses moyens - cela permet la gratuité pour certains et une participation faible pour d'autres. L'utilisation d'un système de monnaie alternative, à l'instar de la manne des Anges Gardins, pourrait également être envisagée pour promouvoir l'utilisation de la cuisine collective en contrepartie d'une participation à différentes activités de l'association. Cette participation, financière ou non, permettrait ainsi de voir le dispositif de cuisine collective comme un accompagnement et non comme une forme d'assistantat, contribuant ainsi à la valorisation de l'engagement des participants, ainsi qu'au renforcement de l'estime de ces personnes.

IV. Discussion et perspectives

Premièrement, la pandémie de Covid-19 a limité nos possibilités, notamment pour effectuer des visites sur place. En effet, nous aurions souhaité pouvoir rencontrer les publics potentiels de la cuisine collective d'ELLSA, notamment des migrants. Nous aurions également aimé visiter les locaux du collectif 4C du quartier de la Goutte d'Or à Paris. Enfin, la pandémie nous a également empêchées d'aller rencontrer des producteurs à proximité d'Achères.

Le temps ayant également été un facteur limitant, nous n'avons pas pu contacter toutes les personnes avec qui nous aurions souhaité échanger. Nous pensons qu'il serait intéressant de prendre contact avec le Palais de la Femme, pour connaître les modalités de fonctionnement de leur cuisine collective, et surtout leurs modes d'approvisionnement.

Concernant le projet en lui-même, il a parfois été difficile de faire le lien entre l'association et les attentes et objectifs de la Chaire Agricultures Urbaines, assez éloignés de ceux d'ELLSA. En effet, l'association n'avait à l'origine pas envisagé la création d'une cuisine collective dans ses locaux, ni un changement de ses approvisionnements, pour toutes les raisons que nous avons citées plus haut.

Enfin, le sujet des cuisines collectives, comme nous le rappelait à juste titre Hélène Tavera du collectif 4C, est étroitement lié aux sciences sociales. En tant qu'ingénieures à AgroParisTech, nous nous sommes régulièrement posé des questions sur nos facultés à aborder un tel thème, et surtout sur nos capacités à utiliser le bon vocabulaire, et à traduire correctement nos idées dans le langage approprié aux sciences sociales. Il aurait été très enrichissant de pouvoir discuter avec des personnes expertes dans ce domaine, ou même d'avoir dans notre groupe, un étudiant en sciences sociales.

Conclusion

D'après l'INSEE, le taux de pauvreté en France a progressé de 14,1 % à 14,7% entre 2017 et 2018. Ainsi, la France compte désormais 9,8 millions de personnes se situant sous le seuil de pauvreté. Ce manque de ressources financières conduit inévitablement à des difficultés d'accès à une alimentation saine et de qualité. Aujourd'hui en France, l'aide alimentaire à destination de ces populations vulnérables se résume essentiellement au don des invendus de GMS. Cependant, cette pratique de dons, encouragée par la loi Garot et étroitement liée à la gestion du gaspillage alimentaire, suscite de nombreuses critiques. En effet, la qualité des invendus est rarement contrôlée et les associations se retrouvent souvent avec de nombreux produits inutilisables sur les bras. De plus, les dons alimentaires ne fournissent pas une alimentation équilibrée. Enfin, si le don des invendus peut permettre de réduire l'insécurité alimentaire des bénéficiaires, il ne résout en rien la problématique de l'autonomie alimentaire. La sécurité alimentaire fait en effet plutôt référence au droit d'accès à une alimentation saine, alors que l'autonomie alimentaire, quant à elle, renvoie à la possibilité de choisir ce que l'on mange et à la capacité de se nourrir correctement.

C'est dans ce contexte que commencent à émerger les cuisines collectives en France, inspirées de celles qui existent déjà depuis de nombreuses années au Québec, au Pérou ou encore dans d'autres pays d'Europe. La cuisine collective est effectivement un outil pertinent d'aide alimentaire : en constituant un outil de renforcement de la sécurité alimentaire, mais aussi un lieu de rencontre et d'apprentissage, la cuisine collective va bien plus loin que le simple fait de manger à prix réduit. Elle est aussi fortement liée aux concepts d'autonomie alimentaire et d'empowerment individuel. Associée à un approvisionnement local et de qualité, la cuisine collective peut également assurer une alimentation saine à ses participants, tout en soutenant l'agriculture de proximité. Si les cuisines collectives ont toutes à cœur d'augmenter l'autonomie alimentaire des participants, elles peuvent être radicalement différentes les unes des autres. Certaines caractéristiques permettent tout de même de les comparer entre elles : l'objectif principal, l'entité responsable, les sources d'approvisionnement, les participants, la fréquence de l'activité, ainsi que le prix du repas. Les cuisines collectives rencontrent par ailleurs de multiples difficultés, pour la plupart liées au financement de l'activité, à des locaux inadaptés ainsi qu'à la cohésion et à la régularité des groupes de participants.

Compte tenu des missions d'ELLSA, nous pensons qu'un projet de cuisine collective au sein de l'association serait tout à fait pertinent. Cependant, une modification des sources d'approvisionnement semble assez complexe. En effet, les surplus des agriculteurs locaux ne sont jamais donnés gratuitement en Île-de-France, et le jardin associatif Intégraterre est déjà utilisé pour produire des paniers AMAP, qui génèrent un revenu pour l'association. En revanche, des recommandations peuvent être faites concernant le rôle et les compétences attendues des potentiels animateurs de la cuisine. Ces derniers auraient un rôle de médiation et d'accompagnement grâce à des connaissances pratiques (bricolage, hygiène et sécurité) et sociales (problématiques liées aux situations de précarité, données concernant l'alimentation des populations les plus précaires, etc).

En élaborant nos recommandations, nous nous sommes cependant rendu compte qu'intégrer un projet de cuisine collective s'approvisionnant localement, à un projet associatif déjà existant, pouvait être assez compliqué. Dans le cas d'ELLSA, tout le circuit d'approvisionnement est déjà en place, il paraît donc difficile de convaincre une association de changer ses sources d'approvisionnement dans cette situation. Par ailleurs, nous avons pu voir à travers nos entretiens que des moyens d'approvisionnement local existent (producteurs locaux, *city harvest* ou récolte urbaine, jardins associatifs) mais qu'ils restent tout de même marginaux en comparaison de la récolte des invendus des GMS, même lorsque les associations sont en faveur du renforcement du lien entre alimentation et territoire. Ainsi, lorsque la cuisine collective doit s'intégrer à un projet existant, il est peut-être plus facile de le faire au sein d'une association engagée pour une agriculture de proximité, plutôt que d'une association d'aide alimentaire déjà en lien avec son réseau de partenaires. C'est ce qui a été fait pour la cuisine collective interrogée en Australie par exemple, mais aussi pour la cuisine collective des jardins partagés de Ris-Orangis, visitée durant le voyage en Essonne. Ainsi, la cuisine collective bénéficie de produits locaux, qui sont cultivés par ses participants. Une autre solution pour mettre en place une cuisine collective approvisionnée par des produits locaux est de créer entièrement le projet, en réfléchissant en amont à une synergie entre la cuisine et son approvisionnement local.

Toutefois la cuisine collective, même en étant approvisionnée par des produits locaux de qualité, n'est pas la solution miracle pour réduire l'insécurité alimentaire à long terme, cette dernière étant principalement liée au revenu. [46] En effet, les cuisines collectives ne permettent pas à elles seules d'agir sur les causes structurelles de l'insécurité alimentaire, elles ne font que s'inscrire dans les politiques sociales, alimentaires et d'aménagement du territoire, qui permettent plus largement d'agir sur les revenus, de soutenir l'agriculture de proximité, ainsi que de permettre l'accès aux territoires de production. [47]

Bibliographie

- [1] Agence Nouvelle des solidarités actives, *Agir contre la précarité alimentaire par la coordination territoriale Pratiques inspirantes et préconisations*, 2019
- [2] Insee : Estimation avancée du taux de pauvreté et des indicateurs d'inégalité, 16/10/2019 : <https://insee.fr/fr/statistiques/4231288>
- [3] Oxfam 2020 <https://www.oxfamfrance.org/inegalites-et-justice-fiscale/covid-19-le-virus-des-inegalites/>
- [4] Comité de la Sécurité Alimentaire Mondiale, S'entendre sur la terminologie, CSA, 39^e session, 15-20 octobre 2012, 17p. <http://www.fao.org/3/MD776F/MD776F.pdf>
- [5] FAO <http://www.fao.org/3/a-al936e.pdf>
- [6] R, Engler-Stringer, et Berenbaum S. 2007. « Exploring Food Security with Collective Kitchens Participants in Three Canadian Cities ». *Qualitative Health Research*. Qual Health Res. janvier 2007. <https://doi.org/10.1177/1049732306296451>.
- [7] Laval et al. 2014 <http://www.frqsc.gouv.qc.ca/fr/la-recherche/la-recherche-en-vedette/histoire/vers-une-autonomie-alimentaire-pour-tous-agir-et-vivre-ensemble-le-changement-ylkc7oka1429545964907>
- [8] Loi Garot: qu'est-ce qui change?, Rose Boursier-Wyler, Too Good To Go, 2019. <https://toogoodtogo.fr/fr/blog/loi-garot-ce-qui-change>
- [9] Légifrance, <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000032036289/>
- [10] La France pionnière de la lutte contre le gaspillage alimentaire, Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2020. <https://agriculture.gouv.fr/la-france-pionniere-de-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>
- [11] Loi anti-gaspillage alimentaire : quel bilan après 18 mois ?, Le Figaro, 2018. <https://www.lefigaro.fr/economie/le-scan-eco/2018/10/16/29001-20181016ARTFIG00007-loi-anti-gaspillage-alimentaire-quel-bilan-apres-18-mois.php>
- [12] Pour une sécurité sociale de l'alimentation!, Les Amis de la Confédération Paysanne, 2019. <http://lesamisdelaconf.org/2019/06/18/pour-une-securite-sociale-de-lalimentation/>
- [13] La lutte contre la précarité alimentaire, Evolution du soutien public à une politique sociale, agricole et de santé publique, IGAS, Franck Le Morvan et Thomas Wanecq, 2019. <https://www.igas.gouv.fr/IMG/pdf/2019-069R-P.pdf>
- [14] L'obésité chez les femmes recourant à l'aide alimentaire : aspects sociaux et problèmes de santé associés, étude Abena 2011-2012. http://beh.santepubliquefrance.fr/beh/2014/18-19/pdf/2014_18-19.pdf
- [15] Faim de Droits : le don à l'épreuve des violences alimentaires, Bénédicte Bonzi, 2019. <http://www.theses.fr/2019EHES0075>
- [16] Laval et al. 2014 <http://www.frqsc.gouv.qc.ca/fr/la-recherche/la-recherche-en-vedette/histoire/vers-une-autonomie-alimentaire-pour-tous-agir-et-vivre-ensemble-le-changement-ylkc7oka1429545964907>
- [17] RCCQ <https://www.rccq.org/fr/a-propos/histoire/>
- [18] Tarasuk, V., & Reynolds, R. (1999). A qualitative study of community kitchens as a response to income-related food insecurity. *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 60(1), 11-16.
- [19] Iacovou, Marina, Deanna Pattieson, H. Truby, et Claire Palermo. 2012. « Social health and nutrition impacts of community kitchens: A systematic review ». *Public health nutrition* 16 (mai): 1-9. <https://doi.org/10.1017/S1368980012002753>.
- [20] Mongrain, Manon. 1997. « Cuisines collectives : modèle alternatif d'organisation sociale et économique ». *Reflets : Revue ontarioise d'intervention sociale et communautaire* 3 (1): 80-100. <https://doi.org/10.7202/026152ar>.
- [21] Bélisle M, Labarthe J, Moreau C, Landry E, Adam G, Bourque Bouliane M, Dupéré S. Repenser ensemble le concept d'autonomie alimentaire. *Glob Health Promot*. 2017 Mar;24(1):70-74. doi: 10.1177/1757975915585499. Epub 2016 Jun 23. PMID: 26216894.

- [22] Fournier, Danielle, et Monique Provost. 2000. « LES CUISINES COLLECTIVES: Une pratique sociale innovatrice par et pour des femmes ». *Canadian Social Work Review / Revue canadienne de service social* 17 (2): 192
- [23] Melbourne Farmers Markets <https://mfm.com.au/about-us/>
- [24] PARADIS, France (1991). «Cuisines collectives : bien plus que la simple popote», *La gazette des femmes*, vol. 13, no 3 : 8.
- [25] Céline Lepeltier, *L' empowerment dans les « ateliers cuisine » : entre enjeux et pratique*, Vie sociale, 2011
- [26] Agence Régionale de Santé Haute-Normandie, *Document cadre pour la mise en œuvre d'ateliers-cuisine auprès de publics en précarité en Haute-Normandie*
- [27] Regroupement des cuisines collectives du Québec : <https://www.rccq.org/en/a-propos/mission/>
- [28] Entretien avec Aude Messuwe, Anges Jardins, Octobre 2020
- [29] Journal Express, *Les cuisines alimentaires, bien plus que de la nourriture*, 21 mars 2019 : <https://www.journalexpress.ca/>
- [30] Bouffe action de Rosemont, *Le concept de sécurité alimentaire* : <https://bouffe-action.org/cuisines-collectives/>
- [31] Perspectives on Community Gardens, Community Kitchens and the Good Food Box Program in a Community-based Sample of Low-income Families, Rachel Loopstra and Valerie Tarasuk, 2013.
- [32] Social Support Provision and related Facilitators and Barriers in a Community Kitchen, Kala Mayer, University of Washington, 2014
- [33] Entretien avec Michèle Guibert, bénévole à l'atelier *Ça mijote* de Villejuif, membre du GAS (Groupe Accueil et Solidarité, soutien aux réfugiés et demandeurs d'asile), novembre 2020
- [34] *Hoy: menú popular, Comedores en Lima*, Cecilia Blondet, Carmen Montero, 1995
- [35] Perceived impact of community kitchens on the food security of Syrian refugees and kitchen workers in Lebanon: Qualitative evidence in a displacement context, Nadiya Ibrahim, Gladys Honein-AbouHaidar, Lamis Jomaa, PloS One, 2019
- [36] Entretien avec Lisa Plattner, Community Cooking, Vienne, novembre 2020
- [37] La lutte contre la précarité alimentaire, Evolution du soutien public à une politique sociale, agricole et de santé publique, IGAS, Franck Le Morvan et Thomas Wanecq, 2019. <https://www.igas.gouv.fr/IMG/pdf/2019-069R-P.pdf>
- [38] Programme Accessible : restitution des travaux le 28 mars, UNCCAS, 2019. <https://www.unccas.org/programme-accceible-restitution-des-travaux-le-28-mars#.X755mrNCc2w>
- [39] ECODEV Conseil, *Synthèse des études de filière et de marché sur la valorisation des surplus et invendus alimentaires agricoles et commerciaux*, 2019
- [40] Entretien avec Christine Charcellay, ELLSA, Octobre 2020
- [41] Entretien avec Aude Messuwe, Anges Jardins, Octobre 2020
- [42] Entretien avec Leslie, Granville Community Kitchen, Londres, Angleterre, Novembre 2020
- [43] Dispositif de formation et d'accompagnement méthodologique des intervenants de l'aide alimentaire, Bilan et perspectives, INPES, Ministère de la Santé, 2012. https://www.mangerbouger.fr/pro/IMG/pdf/deppliant_version_finale.pdf
- [44] Trouver la bonne distance dans la relation d'aide, La bonne formation, Pôle Emploi, consultation le 02/12/2020. <https://labonneformation.pole-emploi.fr/annonce-formation/trouver-la-bonne-distance-dans-la-relation-aide-204674>
- [45] *Recueil de recommandations de bonnes pratiques d'hygiène à destination des consommateurs*, Association Léo Lagrange et al., 2013. https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/GBPH_Consommateurs_5958_cle8bb1ad.pdf
- [46] Iacovou et al., 2012
- [47] Bélisle et al., 2015

Annexe 1 : Liste des personnes contactées

Aude Messuwe

Directrice développement de l'association les Anges Jardins à Loos-en-Gohelle

Christine Charcellay

Directrice de l'association ELLSA à Achères

David Régéné

Directeur du Centre Communal d'Action Sociale d'Achères

Georges April

Chargé de projet à la formation et à la vie associative du Réseau des Cuisines Collectives du Québec

Hélène Tavera

Responsable accueil et animations au collectif 4C dans le quartier de la Goutte d'Or à Paris

Jérémy Vallot

Directeur d'hébergement adjoint de l'Adoma à Achères

Leslie

Bénévole chez *Granville Community Kitchen* à Londres, en Angleterre
granvillecommunitykitchen@gmail.com

Lisa Plattner

Responsable de projets chez *Community Cooking* à Vienne, en Autriche
lisa.plattner@caritas-wien.at

Maele Fila

Travailleuse sociale au Grand Cormier à Achères
Maele.Fila@Coallia.org

Michèle Guibert

Bénévole chez *Ca mijote* (Villejuif)

Miranda Shark

Fondatrice et directrice de *Melbourne Farmers Market* à Melbourne, en Australie

Soraya Dorghan

Responsable des ateliers de cuisine à la Maison de Quartier d'Achères

Sylvie Cosette

Bénévole au Collectif d'Accueil des Migrants d'Achères

Annexe 2a. Gestion de projet – Gestion des risques

		Gravité	Fréquence	Importance	Mesures de réduction du risque
Risques liés au contexte du projet	Incertitudes concernant les informations disponibles sur le thème des cuisines collectives	2	2	4	Elargir les recherches à des sources non francophones
	Incertitudes sur la capacité de l'association à mettre en oeuvre le projet	2	2	4	Organiser des points avec l'association (au minimum un point au début et un point à mi-terme) pour discuter de la faisabilité des propositions
Risque d'organisation du projet	Visites impossibles suite à des restrictions imposées par le gouvernement dans le cadre de la pandémie de Covid-19	3	3	9	Prévoir une visite le plus tôt possible
	Dépassement des délais des rendus à mi-temps et à la fin du projet	4	1	4	Bien répartir la charge de travail parmi les membres de l'équipe et prévoir assez de temps pour relire et retravailler les différentes parties
	Problèmes de traduction pour les rendus en anglais (executive summary et présentation finale)	3	2	6	Profiter des cours d'anglais pour poser nos questions à la professeur
Risques humains	L'équipe ne dispose pas des compétences nécessaires pour mener à bien l'étude	4	2	8	Prévoir davantage de temps pour la partie "recherche bibliographique" afin de compenser d'éventuels manques de connaissances
	Absence ou retard de retour des personnes à interroger	3	2	6	Contacteur les personnes le plus tôt possible pour anticiper les retards possibles et prévoir des rappels des personnes n'ayant pas répondu

