

## **Alimentation et Animation : Quels enjeux sociaux et socioculturels d'une alimentation durable ?**



### **Appel à communications**

Le Pôle Carrières Sociales ISIAT-IUT Bordeaux-Montaigne et l'UMR CNRS 5319 PASSAGES, l'Université Bordeaux Montaigne, en partenariat avec l'École Polytechnique de Lisbonne, l'Université de Málaga, le Crajep Aquitaine, le CNFPT et la Chaire Unesco ISNoV, organisent le 41<sup>ème</sup> colloque international de l'ISIAT qui se déroulera à Bordeaux les Lundi 27 et 28 janvier 2025, sur le thème :

### **Alimentation et Animation : Quelles modalités d'intervention sociale et socioculturelle dans la fabrique d'une alimentation durable ?**

À la fois marqueur et vecteur de mutations des sociétés, l'alimentation cristallise de multiples enjeux dont l'animation se saisit depuis toujours. Ce qui s'est traduit dans le contexte historico-politique d'une intervention sociale de proximité et au service de tous les habitants, par des actions de convivialité, de solidarité, d'autoproduction et d'accompagnement social « par » l'alimentation<sup>1</sup> (aide alimentaire, repas partagés, ateliers cuisine, jardinage collectif, travail interculturel, intergénérationnel, etc.). Congruentes de l'identité professionnelle des animatrices et animateurs socioculturels ou des conseillères en économie sociale et familiale (centres sociaux), ces pratiques renvoient aussi à une inscription architecturale de la cuisine et des espaces de restauration dans les équipements socioculturels. Ainsi, une telle antériorité prédispose à s'inviter et se réinventer, dans le nouveau contexte d'une alimentation durable pouvant être définie comme « viable sur le plan économique et social, qui préserve l'environnement, la santé et la diversité culturelle », constituant aussi « une porte d'entrée dans la transition écologique et solidaire »<sup>2</sup>. Comment l'animation sociale et socioculturelle se saisit-elle des perspectives ouvertes par cette définition ? Quelles pratiques, initiatives et (nouveaux) acteurs du champ contribuent à l'innovation sociale autour de l'alimentation ? Dans quelle mesure les espaces de travail des animateurs et animatrices en sont-ils reconfigurés ? Tel est le questionnement général posé pour ce 40<sup>ème</sup> colloque de l'ISIAT qui, autour des axes suivants et dans une perspective pluridisciplinaire, mobilisera des contributions diversifiées, à la croisée de la recherche universitaire et des analyses professionnelles et de terrain.

---

1 Le labo de l'économie sociale et solidaire, 2020.

2 <https://www.univ-tours.fr/l-universite/nos-valeurs/transition-ecologique/alimentation>

# 1. L'alimentation, un levier d'empowerment et de transformation sociale pour l'animation ?

- **L'alimentation, enjeu pour le développement d'un pouvoir d'agir des publics**

À l'encontre d'une précarisation alimentaire qui se combine à d'autres formes d'insécurité sociale (logement, énergie, emploi...) et s'avère souvent synonyme de disqualification sociale et d'une exclusion politique limitant la participation citoyenne des plus vulnérables<sup>3</sup>, l'animation a vocation à agir pour renforcer les ressources et capacités des groupes et personnes, à favoriser l'exercice de leur autonomie et leur émancipation. Autant de processus dans lesquels l'alimentation semble aujourd'hui devenir un levier supplémentaire d'intervention.

Dans cette perspective, les propositions pourront ici interroger la mise au travail d'un « droit à l'alimentation », l'idée d'une démocratie ou d'une citoyenneté « alimentaires » ayant pour objectif une transformation des pratiques de solidarité vers des modalités plus émancipatrices, actives et inclusives. En ce sens, les communications attendues ici feront état d'expérimentations et de méthodologies innovantes, inscrites à la fois dans le champ de l'alimentation et de l'éducation populaire, que peuvent coconstruire les acteurs socioculturels pour étayer un processus d'émancipation, y compris auprès des publics les plus précaires.

Il s'agira par exemple d'analyser en quoi, autour de l'alimentation durable, des projets socioculturels (jardins, ateliers alimentaires ou de cuisine, Maison interculturelle de l'alimentation (Bordeaux), Maison engagée et solidaire de l'alimentation (Lyon), etc.) peuvent ainsi devenir pourvoyeurs de convivialité et d'horizontalité, de partages expérientiels, d'une possibilité de se réappropriier des enjeux et choix alimentaires, de pouvoir agir sur sa santé, de retrouver pour partie une puissance d'agir sur ses conditions de vie, etc.

- **L'alimentation, une opportunité de penser le changement social**

Le projet social d'une alimentation durable est aussi à lire à l'aune du positionnement d'acteurs, y compris socioculturels, qui, au prisme d'une « alter-alimentation » proposent de réinterroger plus en profondeur notre modèle de société, d'inventer de « nouveaux possibles », avec l'idée de produire et de consommer autrement, telle que portée notamment par les champs et structures de l'économie sociale et solidaire. Dans cette perspective, l'alimentation durable devient un levier systémique de changement de référentiel et de valeurs, favorisant l'émergence de nouvelles visions ou constructions sociales autour de certains enjeux collectifs et de manières différentes, voire innovantes, de « faire société » : relations entre l'économique et le social, réduction des inégalités, transition et développement durables, etc.

Les communications pourront ici montrer en quoi et dans quelles mesures l'alimentation durable s'avère vectrice de processus de transformation sociale tels que portés par le champ de l'animation. Au prisme de l'action socioculturelle, les propositions pourraient ainsi contribuer à définir les modulations d'une praxis socioculturelle travaillant à une transition alimentaire et écologique « juste », c'est-à-dire « susceptible de concerner l'ensemble de la population, d'infléchir les inégalités alimentaires et d'agir sur la transformation de nos systèmes alimentaires pour faire advenir une « sécurité alimentaire durable »<sup>4</sup>.

---

3 <https://hal.science/hal-04583139v1>

4 <https://hal.science/hal-04583139v1>

A partir de dispositifs et projets – tels les épiceries et paniers solidaires, les circuits courts et AMAP, parfois adossés à des structures ou projets d’animation –, il sera par exemple possible d’analyser comment les acteurs socioculturels travaillent au dépassement des dispositifs et pratiques d’aide alimentaire, à la conciliation entre enjeux écologiques et de justice sociale, à l’égalité d’accès à l’alimentation durable, etc.

## **2. L’animation, auxiliaire des politiques publiques territoriales ?**

- **L’animation, actrice des politiques alimentaires en contexte de transition écologiques**

Dans les territoires, les nouvelles préoccupations alimentaires sont désormais affaire de politiques publiques, comme le balisent la Loi d’avenir pour l’agriculture, l’alimentaton et la forêt (2014, création des Projets Alimentaires Territoriaux) ou la Loi Agriculture et Alimentaton (2018, EGAlim), complétée par la loi Climat et résilience (2021). L’alimentation y est appréhendée comme un secteur clé de l’action publique traitant les enjeux écologiques, au sein duquel l’animation socioculturelle peut agir comme passeuse de proximité, le plus souvent au travers de l’éducation alimentaire des plus jeunes ou des familles, des questions de prévention du gaspillage et de gestion de l’aide alimentaires.

Les contributions attendues ici montreront et analyseront comment les acteurs et structures socioculturelles sont notamment impliqués dans l’animation (sociale, participative, artistique ou culturelle, pédagogique...) de projets alimentaires (dont les PAT notamment), dans le développement des liens entre les populations et les producteurs/consommateurs locaux, dans des missions de sensibilisation et d’éducation alimentaires (consommation de produits locaux et de saison, lutte contre le gaspillage...) auprès de publics diversifiés – parfois lors des temps périscolaires et « hors les murs » (des écoles, restaurants scolaires...) –, dans l’accompagnement de projets d’agriculture urbaine et autour des paysages alimentaires, dans la réduction de l’empreinte écologique d’événements culturels locaux de plus en plus fréquemment calculée en intégrant l’impact des modes d’alimentation et types d’aliments consommés<sup>5</sup>, etc.

- **L’animation impliquée dans les actions alimentaires de santé publique**

De la prise en compte par les pouvoirs publics de l’alimentation comme un déterminant majeur de la santé résultent un certain nombre de dispositions locales complémentaires du sous-axe « écologique » précédent. Dans le cadre d’enjeux signalés, notamment, par les Contrats Locaux de Santé ou l’engagement « collectivité active du PNNS<sup>6</sup> », qui ciblent parfois des pathologies et populations spécifiques, les acteurs et structures socioculturels sont ainsi mobilisés (défis foyers, ateliers alimentation et d’activité physique, sensibilisations à la nutrition, etc.).

En lien avec cette approche alimentation/santé, sont attendus des retours ou analyses d’expériences sur des projets et dispositifs menées par les acteurs socioculturels s’agissant de favoriser l’accès et l’éducation à une alimentation saine, ou d’accompagner le changement d’habitudes alimentaires non-favorables à la santé, en intégrant pour les publics économiquement défavorisés, la contrainte du faible coût.

---

5 <https://www.culture.gouv.fr/Thematiques/transition-ecologique/Repenser-l-alimentation-et-la-restauration-dans-les-lieux-et-evenements-culturels>

6 Programme National Nutrition Santé

### 3. L'alimentation et la cuisine, vectrices socioculturelles de lien social ?

- **Animer la cohésion sociale par l'alimentation**

L'alimentation est souvent considérée comme un puissant élément médiateur entre les êtres humains. En cela, au-delà de l'acquisition de savoirs et savoir-faire, l'alimentation et plus précisément l'acte culinaire sont souvent considérés comme des outils pédagogiques conviviaux qui permettent la mutualité et le partage collectif<sup>7</sup>. Par exemple, la préparation en commun de repas « par et pour » les publics permet souvent de créer une opportunité d'échanges ayant des retombées positives pour les personnes, leur entourage et le groupe qui cuisine, avec une consolidation possible du sentiment d'appartenance contre celui d'isolement.

Partant de la discussion de telles propositions, les communications montreront et analyseront en quoi et à quelles conditions les acteurs socioculturels peuvent mobiliser certains projets et dispositifs (jardinage potager, ateliers de cuisine, repas intergénérationnels, incubateurs culinaires...) afin de favoriser la socialisation autour de l'alimentation, la création de réseaux d'entraide et de partage (de l'activité, de la nourriture, mais aussi de recettes familiales, de modes de conservation et de cuisson économiques...) sur la base du plaisir, parfois de la commensalité et souvent d'une inscription dans un collectif renforçant la cohésion sociale.

- **Animer l'interculturalité et l'inclusivité par l'alimentation**

En dehors de certains conflits identitaires qu'elle peut parfois cristalliser, l'alimentation est généralement analysée comme un vecteur de socialisation, un outil susceptible d'étayer le vivre-ensemble. Les êtres humains se rencontrant et interagissant par le biais de l'alimentation, celle-ci façonne inévitablement les identités (culturelle, sociale, religieuse, générationnelle...), les rapports à l'altérité et aux appartenances. On note ainsi que, dans les situations de migration ou d'exil, les choix alimentaires ont à voir avec le sentiment d'intégration et deviennent une ressource pour se positionner entre pays d'origine et société d'accueil.

Pour l'animation socioculturelle, alimentation et cuisine permettent souvent de naviguer entre les différentes identités collectives et de mettre au travail l'interculturalité. Dans cette perspective, les contributions analyseront comment la cuisine est aujourd'hui une pratique d'animation socioculturelle et interculturelle à part entière, permettant la rencontre des altérités, la déconstruction de certains préjugés, la découverte d'autres cultures et modes de vies, d'autres réalités et manières de penser. S'agissant de la question de « faire société » à partir de l'alimentation, l'analyse de projets socioculturels d'inclusivité ou d'insertion pourra aussi être étendue à des expériences intégrant, tout au long de la filière alimentaire, des personnes aux prises avec des problématiques sociales spécifiques et souvent excluantes (handicap, sans-abrisme, incarcération, réinsertion, migration...).

---

7 <https://www.chaireunesco-adm.com/Chapitre-L-alimentation-comme-relations-aux-autres>

#### **4. La compétence alimentaire, un attendu dans les formations et métiers de l'animation ?**

- **Polyvalence, double compétence, nouveaux métiers**

Les offres d'emploi témoignent de l'attention accordée, par le champ socioculturel, aux diverses entrées problématiques de l'alimentation durable, notamment véhiculées par une diversification des lieux ou structures d'animation en lien. Ce qui se traduit, par exemple, par la demande d'animateurs et animatrices pour des restaurants sociaux et solidaires ou tables mixtes, en tiers lieu culinaire et solidaire<sup>2</sup> (ces derniers souvent associés à des projets d'urbanisme transitoire<sup>8</sup>), dans des épiceries solidaires, etc. Le développement de l'itinérance et des méthodologies d'aller-vers contribue à des situations de travail en food-truck, vélo-cuisine ou autres cuisines mobiles. De nouveaux « métiers » se codifient comme l'animateur « cuisine et nature »<sup>9</sup> dans les collectivités territoriales, censé « sensibiliser aux bonnes pratiques alimentaires, valoriser les produits du terroir tout en générant de l'interaction et du lien social (...) connaître les enjeux de l'équilibre nutritionnel, maîtriser les règles d'hygiène alimentaire », et pouvoir aussi « appréhender l'alimentation dans toutes ses dimensions : nutritionnelle, conviviale, sensorielle, gastronomique, technique culinaire, agricole et agro-alimentaire, développement durable... ». N'en ressort-il pas une certaine porosité entre les identités professionnelles de l'animation et de l'artisanat de l'alimentation ? Pour ces nouveaux postes, l'hybridation se joue-t-elle essentiellement « sur le tas » ou est-elle le fruit de trajectoires de formation ?

Partant de cette exemplification non-exhaustive, il est attendu que des contributions puissent questionner l'émergence de ces nouveaux profils d'animateur et d'animatrice, analyser le sens que cette tendance pourrait dénoter dans le champ de l'animation, interroger les potentielles reconfigurations ou les continuités dans les identités professionnelles et les projets de structures socioculturelles.

- **Les défis de la prise en charge alimentaire au sein des équipements collectifs**

La question de la montée en compétence alimentaire, pour les uns, voire en compétence d'animation, pour les autres, se décline dans les équipements collectifs participant d'une modalité de restauration sociale (établissements médico-sociaux, socio-culturels, scolaires). Certaines directions ont ainsi dû faire face à l'évolution des règles en matière économique (commercialisation, approvisionnement), d'hygiène et de sécurité, de normes socio-alimentaires diverses. Il est par exemple exigé dans une offre d'emploi que le ou la responsable soit capable d'évaluer et de maîtriser « les dangers concernant l'alimentation », en veillant notamment à conserver des « plats témoins », au « maintien de la chaîne de froid » et aux bonnes « conditions de stockage des aliments », mais aussi désormais à l'équilibre alimentaire (sans compter la question des divers « régimes » spécifiques pour raisons de santé, de culture, de religion...). Par ailleurs, des établissements socioculturels se sont parfois positionnés sur des choix d'équipement en matériel de cuisine (trop) ambitieux, au regard de la continuité des projets. Dans le cas de la restauration collective publique, les besoins d'adaptation peuvent également résulter de nouveaux chantiers, comme la lutte contre le gaspillage<sup>10</sup>, qui requièrent une souplesse en matière

---

8 Camille Labro, Le Monde.fr, « Les tiers-lieux culinaires, des tables savoureuses, écolos et humanistes », Publié le 02 juillet 2019.

9 Carrières-publiques.com, « Fiche Métier : Animateur nature et cuisine », consulté le 09.07.2024

10 VELMURADOVA M., 2018, Gaspillage alimentaire à la consommation dans la restauration collective scolaire en France : comportements, facteurs, interventions. Revue systématique de littérature, Rapport de recherche, Groupe GERES.

de gestion de la pause méridienne, impliquant la formation des personnels de service et les partenariats avec les professionnels de l'animation, au prix de certaines tensions.

Il est espéré qu'une partie des contributions documente ces évolutions, notamment leurs implications en matière de recrutement et de formation, au regard des fonctions de direction ou concernant les animateurs et animatrices amenés à intervenir sur des thématiques afférentes à l'alimentation durable ou face à des publics spécifiques.

## Comité scientifique

ALONZO Hélène, Présidente du CRAJEP Nouvelle Aquitaine.

CHAMBELLAND Benjamin, Maître conférences associé, paysage et aménagement, Université-IUT Bordeaux Montaigne, UMR Passages.

COSANO RIVAS Francisco, Professeur, Facultad de Estudios Sociales y del Trabajo, Universidad de Málaga.

CRUZ Cristina, Professeure, Ecole supérieure d'éducation, Institut Polytechnique de Lisbonne, Portugal.

CRENN Chantal, Professeure des universités, anthropologie, Université Paul Valéry-Montpellier 3, UMR SENS.

D'ANDREA Nicolas, Maître de conférences, aménagement et urbanisme, Université-IUT Bordeaux Montaigne, UMR Passages.

De MONTGOLFIER Clotilde, Maître de conférences, sciences de gestion, Université-IUT Bordeaux Montaigne.

GREFFIER Luc, Maître de conférences, géographie, Université-IUT Bordeaux Montaigne, UMR Passages

NDIAYE Abdourahmane, Maître de conférences, aménagement et urbanisme, Université-IUT Bordeaux Montaigne, UMR Passages.

REZKI François, PRCE, sciences médico-sociales, Université de Guyane-IUT de Cayenne.

RUBI Stéphanie, Professeure des universités, sciences de l'éducation, Université Paris Descartes.

TOZZI Pascal, Professeur des universités, aménagement et urbanisme, Université-IUT Bordeaux Montaigne, UMR Passages.

VOHLGEMUTH Laurence, Professeure, langues, Escola Superior de Educação de Lisboa, ESELx – IPL

WEHRLE Franck, Développeur de projet, innovation numérique, CNFPT Délégation Nouvelle Aquitaine.

## Echéancier, modalités de soumission, informations diverses

- Envoi des propositions de communication jusqu'au **18 novembre 2024** minuit, à l'adresse suivante : [colloques-isiat@iut.u-bordeaux-montaigne.fr](mailto:colloques-isiat@iut.u-bordeaux-montaigne.fr)
- Les textes d'une page (2 000 à 2 500 signes espaces compris, hors bibliographie) seront envoyés en format Word, Times new roman, Police 12, interligne simple avec un titre, le(s) nom(s) et les coordonnées du(des) communicant(s), le(s) statut(s) et organisme(s) d'appartenance, l'axe de réflexion privilégié et un exposé synthétique présentant la problématique générale, le(s) terrain(s) ou les données mobilisées, les résultats ou axes de réflexion développés lors de la présentation, ainsi que les principales références bibliographiques.
- Retour des avis du comité scientifique : fin novembre 2024.
- Edition du programme définitif : mi-décembre 2024.
- Réception des textes complets (en vue d'une publication après expertise) : jusqu'au 20 janvier 2025.

- Dates et lieu du colloque : lundi 27 et mardi 28 janvier 2025, à l'IUT Bordeaux Montaigne 1 rue Jacques Ellul, 33800 Bordeaux ; <http://www.iut.u-bordeaux-montaigne.fr/presentation-de-liut/plan-dacces-et-contact/>
- L'accès au colloque est gratuit. Les trajets, l'hébergement et les repas sont à la charge des participants.