

Lundi 27 janvier 2025 (14h00 – 16h00)
Ateliers en parallèle

Atelier 1

« L'alimentation, enjeu pour le développement d'un pouvoir d'agir des publics »

[Caravan'Tour : un concept d'animation itinérante pour renforcer la mobilisation citoyenne en faveur d'une autre politique agricole](#)

Laurent COLAS, Chargé de mission CCFD-Terre Solidaire

Le CCFD-Terre Solidaire entend contribuer à l'élaboration d'un nouveau modèle de société qu'est l'agroécologie paysanne et solidaire. Pour y contribuer, au niveau aquitain, nous avons construit un concept d'animation itinérante visant à renforcer la mobilisation citoyenne : une caravane ambulante relookée en outil d'animation (micro ciné-débat, studio d'enregistrement d'émission radio, photomaton engagé...) qui répond à 3 fonctions. 1) mobiliser par la sensibilisation du public à des problématiques en lien avec la question agricole ici et dans le monde (à partir de vidéos de partenaires et de citoyens, de jeux...) 2) communiquer sur l'importance de l'agroécologie (photomaton, support expositions...) 3) créer et porter des débats publics sur ces questions politiques (caisse de résonance des positions des acteurs rencontrés...).

Cette mascotte qui « va vers » des publics divers, nous a permis de nouer des alliances avec des organisations paysannes militantes mais aussi des entreprises agricoles, des établissements de formation agricole, le conseil régional de Nouvelle Aquitaine... De l'itinérance ressort un renforcement des équipes d'animation, une mécanique de demande de nouvelles interventions et le constat d'attentes fortes pour une agriculture locale et saine qui se portent plus sur la manière de produire (et donc sur la responsabilité du producteur) que de s'impliquer dans une dimension plus systémique. C'est pourquoi nous orientons nos futures animations vers une prise de conscience citoyenne et politique pour que la question de l'alimentation soit abordée sous un angle « gouvernance citoyenne ».

[Des Parcours d'Engagement en Gironde : une expérience d'intervention sociale vers une alimentation durable dans le cadre d'une démocratie alimentaire](#)

Chantal CRENN, Professeur, Université Paul Valéry, IMR SENS, **David GLORY**, Acclimat'action, Centre Emile Durkheim, Bordeaux, **Sylvain BORDIEC**, Maître de conférences Université de Bordeaux et Centre Emile Durkheim, Bordeaux, **Amélie TEYCHENEY**, chargée de mission, Les Râteleurs

Cette proposition s'inscrit dans le cadre du projet Région intitulé *SSACléTé : Une expérience de Sécurité Sociale de l'Alimentation en Gironde : Co-construction d'une Initiative participative au service des Territoires*. Cette expérimentation nous a semblé correspondre à la problématique du colloque puisqu'elle interroge les liens entre alimentation et citoyenneté. En effet, les Parcours d'Engagement initiés par le collectif Acclimat'action en Gironde entre janvier et juin 2023 représentent une expérimentation novatrice mêlant animation citoyenne et réflexion politique sur les

systèmes alimentaires. Conçus pour répondre à l'urgence sociale et climatique, ils s'appuient sur le principe de démocratie alimentaire, qui a inspiré le modèle de la Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA). L'animation au cœur de la démarche a reposé sur une méthodologie participative en deux phases. La première, exploratoire, a permis aux participant-e-s d'examiner des idées reçues sur l'alimentation ; la seconde a conduit les participant-e-s à élaborer une Charte Commune de Conventonnement, définissant les critères d'une « alimentation durable » et accessible. Nous en montrerons la méthodologie, les apports en termes de capacité à renforcer le pouvoir d'agir et les prolongements dans la mise en œuvre de l'expérimentation concrète de la SSA, à travers le cas du pays foyen de certains de ses habitant-e-s qui expérimentent leur « pouvoir d'agir » ainsi que ses limites sur leur alimentation.

[Alimenter une société multiculturelle : expériences autochtones en Colombie](#)
Virginie LAURENT, Département de Science Politique et Etudes Globales,
Université de Los Andes, Colombie

Les revendications du Conseil Régional Indigène du [département] du Cauca, organisation destinée à représenter les peuples autochtones en Colombie, se sont axées sur leur droit à des modes de vie spécifiques, étroitement liés à ce qu'ils définissent comme la terre-mère – tierra-madre. Depuis lors, le rapport à l'alimentation joue un rôle central au sein de ce mouvement.

D'une part, il est étroitement lié à ses luttes pour la terre et la défense de formes de production qui permettent d'assurer la subsistance et l'auto-suffisance des peuples autochtones, leur souveraineté. D'autre part, la validation officielle de la diversité nationale au cours des dernières décennies a contribué à transférer, des campagnes vers les villes, la portée de leurs demandes et de leurs recommandations, leurs formes de partage de la nourriture et leur patrimoine alimentaire.

Ainsi, les pratiques alimentaires des peuples autochtones révèlent un projet prometteur au sein et en dehors de leurs communautés, qui s'exprime à l'échelle (sous-)nationale, mais aussi pour le monde global. À partir d'un travail ethnographique et de l'examen de sources documentaires, la communication se penchera sur quelques-unes des expériences autochtones qui, en Colombie, illustrent ce lien entre alimentation et dialogue interculturel. En parallèle, elle s'insèrera dans un cadre de réflexions qui, au-delà de ce pays, portent sur l'entrelacs des dimensions territoriales, culturelles, politiques, économiques, sociales et/ou symboliques de l'alimentation.

[La fabrique du lien social dans les espaces gastronomiques à caractère identitaire dans la ville d'Abidjan](#)

Séhi Bi Tra Jamal, Sociologue, Enseignant-Chercheur à l'Université Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan-Cocody, **Kole Bi Gala Géraud Fidèle**, doctorant, Université Félix Houphouët-Boigny d'Abidjan-Cocod

Dans la commune de Yopougon à Abidjan, l'on trouve, de plus en plus d'espaces gastronomiques à caractère identitaire comme O'Gouro pour faire référence à l'origine et à la culture du peuple Gouro, O'Baoulé, en référence également au peuple Baoulé. A partir de ces espaces, cette étude se propose d'analyser les

diverses formes de sociabilité qui s'y nouent en tant que révélateurs autant que médiateurs dans la consommation des menus gastronomiques et artistiques du peuple auquel le nom fait référence.

Pour en rendre compte, une approche anthropologique en deux mouvements est adoptée. La première phase consiste à faire une description de ces espaces aménagés en accordant une attention particulière aux éléments culturels à forte valeur symbolique aussi bien pour les promoteurs que les clients. La seconde est basée sur des entretiens individuels afin de dégager les significations profondes attachées aux symboles culturels, aménagements particuliers et aux choix des rythmes musicaux joués en ces lieux pour les promoteurs et les clients.

Les résultats qui en découlent s'articulent en trois points. Le premier niveau met en avant la symbolique de certains éléments culturels pris comme des marqueurs identitaires de la culture dont l'espace porte le nom. Le deuxième s'attarde sur le lien étroit entre les menus gastronomiques et artistiques servis en ces lieux et les trajectoires de socialisation des consommateurs. Et enfin, le troisième souligne la construction de formes variées de liens sociaux autour des menus (culinaires et culturels), en contexte de dynamique d'occidentalisation des pratiques.

Atelier 2

« Les défis de la prise en charge alimentaire au sein des équipements collectifs »

[Pratiques et représentations d'une politique de sensibilisation à une consommation responsable dans la restauration collective. L'exemple de la démarche « Manger Bio et local à la Cantine » du Conseil départemental des Pyrénées Atlantiques](#)

Hélène DOUENCE, Maître de conférences en Géographie et aménagement du territoire, **Maylis DOUENCE**, Maître de conférences, HDR, en Droit public

La politique nationale en matière d'alimentation durable explicite clairement son orientation vers une double incitation à la modification des pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement et à une relocalisation de l'alimentation donnant un rôle majeur aux collectivités territoriales. Mais le discours sur l'accompagnement au changement de pratiques alimentaires reste un champ plus opaque.

Comment « sensibiliser à une alimentation de qualité » ? S'agit-il d'éduquer à une alimentation durable, de sensibiliser à une consommation responsable, de penser des programmes de formation ? Par qui ? Pour qui ? Dans cette communication, nous souhaitons interroger l'appropriation de cet enjeu par les collectivités territoriales ayant compétence en matière de restauration collective.

La démarche « Manger Bio&Local à la cantine », déployée par le CD64 a pour objectif, depuis 2010, d'améliorer la qualité alimentaire dans la restauration collective. La diversité des actions mises en œuvre témoigne de ce système d'acteurs complexe qu'est la restauration collective (responsables d'établissement, personnels de la restauration, convives, producteurs, ...). Les actions visent autant la montée en compétences des agents des collectivités territoriales que la sensibilisation des convives dans un objectif de collaboration à un système plus résilient et en capacité de transformation.

Entre transition alimentaire et enjeux éducatifs, la transformation du travail des agentes de restauration scolaire à Floirac (Gironde)

Nicolas D'ANDREA, Maître de conférences, Université Bordeaux Montaigne, UMR 5319 Passages, **Marie-Pierre FETIS**, responsable personnels écoles, ville de Floirac
Gilles HELIN, directeur service éducation jeunesse, ville de Floirac

Cette communication propose d'engager une discussion sur la place de l'animation dans la restauration collective scolaire, au regard des nouvelles prescriptions du travail, liées à la transition alimentaire. Comme le formule E. Sevin, « Le service de restauration scolaire se construit dans un cadre normatif complexe où se mêlent normes d'hygiène-qualité, normes nutritionnelles, et aujourd'hui des normes marchandes ». Or il faudrait y ajouter, à notre sens, des normes de travail éducatif et de durabilité, qui ont une incidence cruciale sur « ce qu'il faut faire et comment ». Il en résulte que les professionnelles – ce sont quasi-exclusivement des femmes - qui sont face au public, voient leurs tâches fortement orientées et leur métier évoluer, à notre avis dans le sens d'une affirmation de sa dimension éducative.

La proposition est d'illustrer cette hypothèse en réactivant des constats d'enquête (par questionnaire, entretiens) réalisés entre 2020 et 2023, dans une commune de 18.000 habitants et fortement engagée dans la transition alimentaire, auprès de deux professionnell.e.s parties prenantes de cette transformation du travail, côté direction/coordination. Outre le contexte (postes et équipes, dynamique spécifique d'écologisation de la cantine à Floirac), il sera ainsi question de commenter divers aspects : la lutte contre le gaspillage, le rapport des agentes aux tâches d'animations, les difficultés de collaboration interprofessionnelle, la réorientation des formations.

Epi'Sol Pessac, l'enjeu de l'alimentation dans un tiers lieu dédié

Fabienne MAUGUE, Coordinatrice Epi'sol Pessac, **Eliot RASSIS**, apprenti animateur

EPISOL Pessac est une association créée en 2013 par un collectif de citoyen.nes et d'associations pessacaises ayant la volonté de proposer une épicerie de proximité, fonctionnant sur un principe de solidarité. Au-delà du magasin, le dispositif se complète d'un jardin, un vélo cargo et un restaurant, mobilisés par une centaine de bénévoles et 4 salariés. Les adhérents relèvent soit du public dit "solidaire" (52%), soit du public "aidé" (48%) par la maison des Solidarités de Gironde ou le CCAS de Pessac, plus des personnes morales.

Les acteurs d'Episol réfléchissent à favoriser l'accès à une nourriture saine et équilibrée pour tous, facteur essentiel de lutte contre l'exclusion, levier culturel d'appartenance à un groupe et déterminant de meilleure santé. L'animation est le moteur du projet, elle s'appuie sur une démarche d'aller-vers, une organisation transversale (chaque salarié a un rôle d'animation dans sa fiche de poste), la diversité des propositions et partages expérientiels.

Divers enjeux – sociaux, économiques, politiques et écologiques - et perspectives qui en découlent nous mobilisent. Notamment autour de la santé physique et mentale, des indicateurs d'utilité sociale, de l'inscription du projet dans les circuits courts de la consommation alimentaire, et en arrière-plan l'objectif de construire avec les élus de territoire (co-rédiger les contrats locaux de santé, PAT, politique agricole).

Mardi 28 janvier 2025 (8h45 – 11h30)
Ateliers-visites en parallèle

Atelier-Visite 1

Centre social et culturel de Bègles

« L'animation, auxiliaire des politiques publiques et territoriales ? »

[Quand la Justice alimentaire se heurte à la démocratie alimentaire : analyse de l'expérimentation de la sécurité sociale de l'alimentation étudiante \(SSAé\) à Bordeaux](#)

Nathalie CORADE, Maître de conférences, Bordeaux Science Agro, UR INRAE
ETTIS Margaux ALARCON, Maître de conférences, Bordeaux Science Agro, UR INRAE ETTIS

Parmi les nouvelles réponses à l'augmentation de la précarité alimentaire, fondées sur la solidarité, émergeant des territoires et portées en particulier par des acteurs associatifs, se trouve la Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA). Elle vise à garantir à tous et toutes l'accès à une alimentation de qualité dans le cadre de modèles productifs et de systèmes alimentaires discutés, choisis collectivement et localement, dans la perspective d'une démocratie alimentaire. Cette dernière se construit à partir de processus de gouvernance au sein desquels des collectifs de citoyens décident de leur alimentation et choisissent leurs modèles agricoles et alimentaires (Hassanein, 2003 ; Paturel et Carimentrand, 2018).

Dans ce contexte, la Gironde a vu entre 2023 et 2024 le déploiement d'une expérimentation de SSA à destination de 150 étudiant.e.s du campus universitaire bordelais. Cette expérimentation est l'objet de la communication. Le travail présenté est fondé sur des entretiens semi-directifs auprès des étudiant.e.s participant à l'expérimentation, des observations participantes et l'analyse de compte-rendus des réunions dédiées à la gouvernance de l'expérimentation (caisses locales). Il analyse la portée transformative de l'expérimentation de SSA, sur le sentiment de précarité alimentaire des étudiant.e.s et sur le renforcement de leur implication au sein du système alimentaire local, dans une perspective de démocratie alimentaire.

[Maison Rocaille, un Tiers-lieu-Tiers-lien, pour une démocratie alimentaire](#)

Jean-Marc REVERBEL, Directeur du centre socioculturel Arts et Loisirs d'Arlac,
Ema PONSON, animatrice

Les Castors, une friche industrielle, une histoire tissée de solidarités de voisinage, la proximité d'une salle de concert mythique constituent, entre autres, le terreau du projet de reconversion de la maison Rocaille, ancienne « Verreries de Carmaux ». En novembre 2023, la ville de Mérignac communique une AMI pour procéder à sa mise à disposition. Un groupement dont fait partie l'association Arts et loisirs d'Arlac (gestionnaire du CSC) l'emporte autour d'un projet de tiers-lieu, inspiré notamment par l'enjeu d'une démocratie alimentaire et une recherche-action alliant l'université de Bordeaux et les habitants du quartier.

Le projet prévoit une colocation mixte, interculturelle et solidaire pour 8 personnes, un pôle alimentaire interculturel et intergénérationnel (jardin, cuisine partagée pédagogique, resto solidaire), des espaces proposant des biens et services complétant l'offre d'animation de la vie sociale et en proximité avec l'accueil collectif de mineurs, dans une démarche d'agrégation d'initiatives d'utilité sociale et de collaborations à l'échelle du quartier. 10 réunions du collectif démocratie et citoyenneté dont 5 avec les membres du groupement et 3 visites de tiers-lieux se sont déjà déroulées, 2025 s'engage avec le déploiement de la recherche-action.

Atelier-Visite 2

Centre social Bordeaux Nord

« L'alimentation et la cuisine, vectrices socioculturelles de lien social ? »

[Comment l'animation culinaire dans l'intervention sur des « vulnérables » entend répondre aux maux de la société ? Regard croisé sur des interventions auprès de personnes âgées et immigrées](#)

Julie MAYER, Doctorante - CERTOP, **Sabine MEÏER**, Doctorante – CERTOP

Nous proposons dans cette communication de faire dialoguer nos recherches doctorales portant respectivement sur des activités culinaires menées avec des personnes âgées et des personnes immigrées précarisées, toutes deux dans le milieu associatif français. En partant des représentations accolées à ces populations-cibles de politiques publiques, nous analyserons comment elles se traduisent en recommandations puis en actions se thématissant finalement autour des cuisines sur le terrain. Nous montrerons tout d'abord en quoi les personnes âgées et immigrées sont différemment construites comme catégories de la « vulnérabilité » légitimant une action sociopolitique (Brodiez-Dolino, 2015, Ennuyer, 2020 ; Harzoune, 2022). Puis, en prenant des exemples issus de nos terrains, nous expliquerons en quoi la cuisine cristallise un ensemble de représentations vertueuses en France, symbole de ce que serait une société en bonne santé et allant de pair avec des problématiques d'intrusion dans l'intimité (Cardon, 2015 ; Aulanier, 2021) et d'assignations genrées (Delphy, 2003 ; Streiff-Fénart, 2006). Finalement, notre analyse sans être à charge contre l'animation culinaire socio-culturelle, nuancera ses conceptions qui, par un jeu de passe-passe performatif, résoudreaient un ensemble de problèmes sociaux actuels, de la lutte contre la précarité, les maladies chroniques ou l'isolement, en passant aujourd'hui par la lutte pour l'écologie ou en faveur du "vivre-ensemble".

[Aquérir des compétences en économat dans le cadre de l'UC3 d'un BP jeps \(LTP\) ou un BAFD - de la théorie à l'expérience pratique](#)

Dominique NIORTHE – Militant des CEMEA, formateur, certificateur et directeur d'Accueil Collectif de Mineur

L'économat c'est, en particulier, l'ensemble des fonctions liées à la gestion alimentaire : définition de menus, travail avec le personnel (si présent) de cuisine pour la réalisation des menus, l'organisation de la fabrication des menus en cuisine, gestion des quantités, des stocks. La question des allergies ou menus « spéciaux » pouvant être abordée. Comment la compétence « économat » est-elle abordée en

formation à la direction tant en BAFD qu'en UC3 du Bpjeps Loisirs Tous Publics ? Comment cette compétence se traduit dans les écrits des bilans des stagiaires ? Quelles sont/seraient les pistes d'amélioration pour l'acquisition de ces compétences ?

Différentes formations sont mises en places aux CEMEA NA, les terrains d'application restant très ouverts (car liés aux engagements des personnes en formation). La présentation proposée s'appuie sur les éléments constitutifs d'un dispositif de formation à l'économat en ACM. Dans une première partie, elle analyse les réalités et écueils à percevoir quant aux représentations et savoirs alimentaires du public en formation. Dans une seconde, elle dresse un bilan du dépouillement d'environ 80 rapports des UC3 ou bilan BAFD au prisme des compétences en économat développées lors des expériences pratiques. Cette réflexion nous inspire des constats sur les lacunes du dispositif de formation et des propositions pour mettre en place une « pratique » autour des questions d'économat.

Atelier-Visite 3

Garage Moderne

« L'alimentation et la cuisine, vectrices socioculturelles de lien social ? »

[Les facilitateur.ices cuisine de la Bulle \(Nouvelle Aquitaine\), entre deux identités professionnelles](#)

Aline ROLANDO-EUGIO, directrice de la Bulle

Depuis 2020, la Bulle pratique la facilitation cuisine auprès de différents partenaires sur le territoire de la Nouvelle Aquitaine. Au sein de son collectif œuvrent des professionnels de l'animation et de la restauration, qui peuvent à la fois mener des ateliers dans des structures sociales ou sanitaires et sociales, de l'appui à la prise de décision autour des projets alimentaires, ou de la formation d'autres professionnels. Par exemple, auprès des animateur.ices d'accueil de loisirs qui mettent en place des ateliers cuisine, des assistantes de vie sociale qui doivent faire à manger pour une vingtaine de personnes dans une résidence autonomie, des porteur.euses de projet de tiers lieux qui souhaitent mettre en place un point de restauration participatif, des associations qui organisent des repas collectifs... Nous intervenons aussi directement auprès de publics spécifiques (jeunes en insertion, habitant.es d'EHPAD, personnes en situation de handicap, familles...) dans différentes structures de l'ESS et des collectivités. Dans nos pratiques, être à l'intersection entre deux métiers repérés, l'animation et la cuisine, conduit à rendre des arbitrages et à jongler avec ces différentes identités professionnelles. Faut-il s'habiller en cuisinier pour ressembler à un.e « chef.fe » ou mettre un tablier pour avoir l'air d'un.e animateur.ice ? Est-ce que l'on met l'accent sur les techniques culinaires ou sur le partage ? Comment trouver des fonctionnements cohérents vis-à-vis des normes et pertinents du point de vue du travail pédagogique ?

Formation en animation Socioculturelle : présence de questionnement sur l'alimentation durable ?

Joana CAMPOS, Cristina CRUZ, André POMBO, Laurence VOLHGEMUTH, coordinatrices et enseignant.e.s de la licence en Animation Socioculturelle de l'Ecole Supérieure d'Education de Lisbonne

Cette communication examine dans quelle mesure les formations en animation socioculturelle offertes au Portugal s'intéressent à l'alimentation durable, au prisme des ODD.

Entre autres repères théoriques, la question du patrimoine culinaire et de ses mutations nous apparaît importante tant les techniques culinaires, les habitudes alimentaires et les pratiques de partage façonnent l'identité familiale et communautaire (Choi, B. & Yang, S., 2024). Nous avons rappelé depuis plus de vingt ans (Vohlgemuth et al., 2013) que la démocratie, la citoyenneté et la liberté sont les piliers de l'animation Socioculturelle (Besnard, 1980; Trilla, 2004; Lopes, 2008, 2012; Caride, 2007; Ferreira, 2011; Fonte, 2012), c'est pourquoi la démocratie alimentaire (Lang, 1996), le droit à l'alimentation et les violences du don (Bonzi, 2023) ne peuvent être ignorées par ces professionnels.

Quant au corpus d'analyse, nous nous référerons aux documents de présentation des six formations de niveau licence offertes au Portugal. Nous examinerons ainsi les objectifs de chaque cycle d'études et les contenus des programmes de chacune des unités d'enseignement, afin de repérer les indices d'une formation à l'alimentation et l'incidence des ODD.

Mardi 28 janvier 2025 (14h00 – 16h00)
Ateliers en parallèle

Atelier 1

« L'animation, auxiliaire des politiques publiques territoriales ? »

De l'acquisition à l'exercice du pouvoir d'agir par les collectivités territoriales dans le champ de l'alimentation : le cas du PAT de Tulle Agglo

Christophe BEURAIN, Professeur de géographie, Université de Limoges, GEOLAB, UMR 6042, **Yacoubou ISSAKA,** Docteur en géographie

Cette communication explore le processus par lequel les collectivités territoriales acquièrent et exercent la légitimité ou « pouvoir d'agir » que leur confèrent les dispositifs législatifs, en particulier les PAT. Les auteurs mobilisent la notion d'empowerment apparue dans les années 1980 pour analyser les différentes formes de « pouvoir » dans les démarches participatives (Annes et Wright, 2016) et inscrivent leur analyse dans une perspective d'anthropologie économique, mettant en avant différentes formes d'encastrement politique de la production alimentaire dans l'histoire des sociétés humaines (Polanyi, 2011).

Ainsi, nous nous interrogeons sur la manière dont la mise en œuvre des PAT renforce les capacités des collectivités territoriales à orienter les choix collectifs pour une alimentation de qualité ancrée dans le territoire. Nous soulignons de ce fait le rôle que peuvent être amenés à jouer les acteurs publics dans le domaine de l'animation pour une production alimentaire plus territorialisée et pour une « alter-alimentation », en faisant le lien entre les divers acteurs potentiellement concernés. Sur le plan empirique, l'analyse se fonde principalement sur l'étude de cas du Projet Alimentaire Territorial de Tulle Agglo (Beaurain et al., 2022 ; Issaka, 2022).

Les rôles et les outils des animateurs PAT dans la construction de territoires favorables à l'alimentation durable

Nadège VANDERBECKEN, Cheffe de projet Recherche-Action PAT au sein du GPV Rive Droite & Doctorante CIFRE, UMR 5319 Passages, **Anne CASENAVE**, Cheffe de projet Quartiers Fertiles – PAT au sein du GPV Rive Droite, **Sébastien CAPIETTO**, Chef de projet coopérations économiques et ESS, GPV Rive Droite

Longtemps absente de la scène politique, l'alimentation durable a acquis une place grandissante en France depuis une dizaine d'années, notamment depuis la loi n° 2014-1170 qui introduit les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Pour pouvoir œuvrer dans ce champ, les collectivités ont fait preuve de créativité, favorisant les pratiques transversales et la coopération interterritoriale. Marqueur de ces changements, l'animateur PAT est un nouveau profil d'agent public, bien souvent contractuel. Son rôle est de « réunir les acteurs du territoire, relocaliser l'alimentation, effectuer de la concertation, faire participer l'ensemble de la chaîne alimentaire » (DRAAF Hauts-de France, 2023).

Cette communication étudiera l'évolution des relations entre acteurs du système alimentaire territorial (SAT) lorsque ce territoire est concerné par un PAT. Un premier axe traitera les modèles de gouvernance mis en place dans le cadre de ces projets et les innovations organisationnelles sous-jacentes. Les sujets abordés seront, entre autres, la transversalité, les coopérations interterritoriales, les réseaux d'échanges et les outils numériques. Un deuxième axe portera sur la reconfiguration des relations entre acteurs du SAT et son impact sur l'alimentation durable. Les sujets abordés seront la confrontation des points de vue, la montée en compétences des acteurs, la coordination et l'amplification des actions. Pour finir, la communication s'interrogera sur l'évolution du rôle des animateurs PAT et sur leur pérennisation.

Sensibiliser au « bien manger » au travers des Représentations Sociales. Enquête dans les Quartiers Politique de la Ville de la rive droite de Bordeaux

Didier LAUGAA, Maître de conférences en Psychologie, IUT Bordeaux Montaigne, UMR 5319 Passages, **Abdourahmane NDIAYE**, Maître de conférences en économie, IUT Bordeaux Montaigne, UMR 5319 Passages, **Grégoire Le Campion**, CNRS, UMR 5319 Passages

Communément, le « bien manger » signifie consommer des *aliments variés, équilibrés, sains, savoureux, ingurgités en pleine conscience*. La question de l'alimentation touche non seulement à la santé mais aussi à la dignité, l'équité et la cohésion sociale. Un autre enjeu se structure autour de la question d'une

alimentation éco-responsable. Bon nombre de recherches mettent en évidence le fait que les ménages, surtout ceux à faibles revenus, font face à des obstacles particuliers lorsqu'il s'agit de prendre en considération la problématique environnementale. Il s'agit, en effet, de résoudre la difficile équation des contraintes financières, de l'accessibilité géographique des produits de qualité, ou encore le manque de temps à consacrer à la cuisine. À ces difficultés structurelles s'ajoute le poids des représentations sociales du « bien manger » qui vont largement impacter les comportements alimentaires.

Cette communication propose, à partir de l'enquête « Défis familles » effectuée entre juin et septembre 2022, d'établir une première typologie du « bien manger » et des Représentations Sociales à l'œuvre auprès de populations en situation de précarité vivant dans les « Quartiers politique de la ville » de la rive droite de Bordeaux. Il s'agira, alors, de voir dans quelle mesure une meilleure connaissance de ces typologies et des Représentations Sociales à l'œuvre dans ces populations peuvent permettre la mise en place de campagnes de sensibilisation au « bien manger » mieux ciblées et plus efficaces.

Atelier 2

« L'alimentation et la cuisine, vectrices socioculturelles de lien social ? »

[Jardin culturel de l'hôpital de Malévoz, une action écologique de la semence au local](#)

Gabriel BENDER, sociologue et historien, directeur du Quartier culturel de Malévoz
Nicolas METTAN, économiste, président de l'association Malévoz, Arts, Culture & Patrimoine

Le Quartier culturel de Malévoz né en Suisse au cœur d'un hôpital psychiatrique développe ses activités grâce à la résidence d'artistes du Torrent, au théâtre du Raccot, à la galerie du Laurier. Il y a trois ans, l'association socioculturelle gestionnaire reprend la gestion du jardin potager et des serres de l'hôpital. Au jardin permacole, fleurs, herbes aromatiques, baies et fruits sont cultivés selon les principes d'une agriculture générative. Les végétaux sont transformés au Confiturier, le tout est conditionné par nos soins et vendu sur place dans notre buvette-épicerie ou livré sur les marchés. En résidence, une table d'hôtes permet d'apprécier des menus issus de notre production.

L'Université populaire du végétal organise l'échange de savoirs. Elle est ouverte à des professionnels, des écoles de la branche mais également aux amateurs. Huit emplois protégés ont été créés, une convention signée avec les autorités cantonales nous permet d'accueillir des personnes en attente d'une décision de l'asile politique, d'autres qui sont au bénéfice d'une rente d'invalidité ou soutenues par le service de l'aide sociale. Le jardin culturel de Malévoz propose des activités enrichissantes à ces personnes qui souhaitent reprendre un rythme de travail, rencontrer des gens en participant à un projet qui veut produire du beau, du bon dans une éthique bienveillante et hospitalière.

Autour de l'alimentation dans les échanges de jeunes Franco-allemands : De l'enjeu l'interculturel à l'enjeu professionnel !

Eric GALLIBOUR, Chargé de mission Europe International, CEMEA Nouvelle Aquitaine

Les compétences de "l'animateur socioculturel au sens large" impliquent celles de la gestion logistique et alimentaire en lien directe avec les identités de ses publics. Il s'agit donc bien de compétences relevant historiquement du champ de l'animation professionnelle (Augustin, 2000). Pourtant, les récentes transformations des diplômes professionnels en France (Bpjeps) font que ces enjeux de la gestion alimentaire (y compris dans les centres de loisirs en lien avec la loi EGAlim de 2018) risquent de disparaître... "pour faire de l'Animateur un Acteur comme les autres". Or, Jean Claude Gillet en 1998, avait déjà alerté sur les risques de la perte dans les formations de ce qui fait la spécificité de l'animateur. L'interaction autour de l'alimentation se construit autour de rapports où s'expriment différents registres des identités (culturelle, sociale, religieuse, générationnelle, etc.). L'interculturel y considère le rapport à l'alimentaire à la fois comme un outil de socialisation et de dynamique de groupe (franco-allemand et autres), une démarche pédagogique du vivre-ensemble, et un plus globalement, un espace pour travailler les enjeux entre les identités des personnes (qui se rencontrent souvent pour la première fois), selon le référentiel de formation de l'Office franco-allemand de la Jeunesse(OFAJ). Mais le travail de l'animateur interculturel vise de plus en plus à s'interroger sur les rapports à l'altérité et aux appartenances revendiquées de façon plus ou moins radicales par les personnes en présence. L'identité alimentaire est devenue un choix d'identité hybride "entre ici et là-bas", mais aussi un choix de vie personnelle en lien avec une conception écologique revendiquée de la société. À partir d'expériences de terrain en France et en Allemagne, et une enquête qualitative menées auprès d'animateurs.es Interculturels formés par l'OFAJ depuis 2020, notre objectif est de questionner ce travail de l'interculturalité dans la cité (White, 2018) dans une perspective interactionniste des apprentissages (Morrissette, 2010), qui vise à souligner ses apports et ses limites dans le champ de l'animation Jeunesse.