

LES JARDINS PRIVÉS DE POITIERS : VECTEURS DE JUSTICE ALIMENTAIRE

L'ACCESSIBILITE A UNE ALIMENTATION DE QUALITE POUR
LES CLIENTS DE L'ÉPICERIE SOCIALE DE L'ÉVEIL

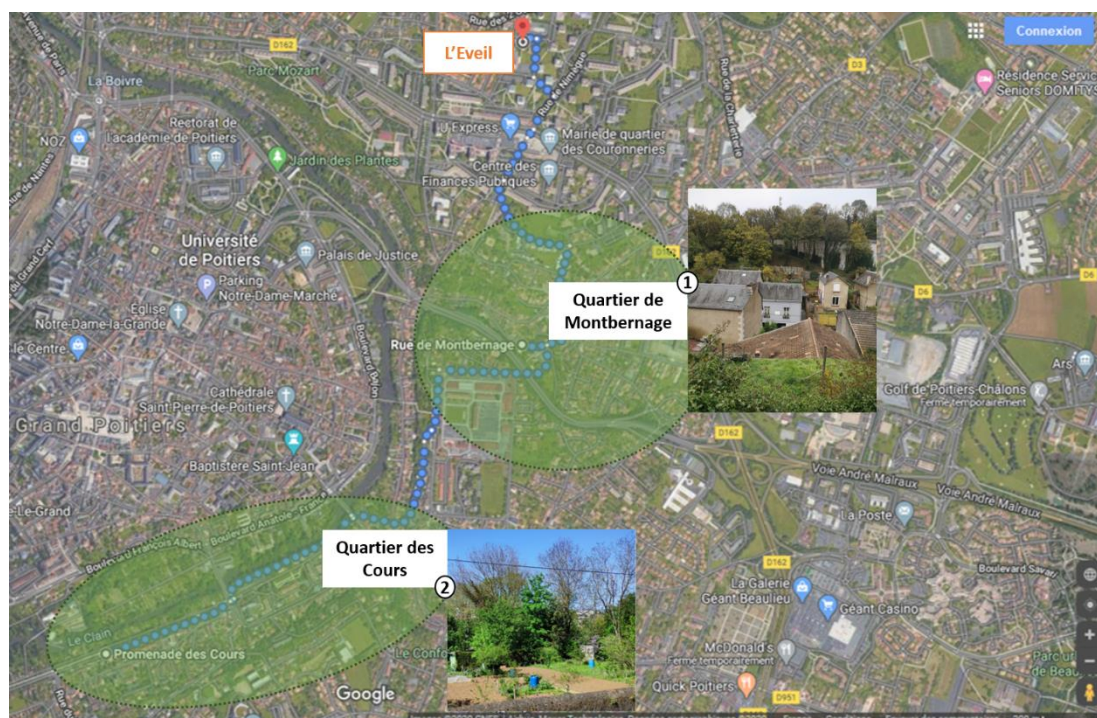


Figure 1. Deux terrains complémentaires pour la mise en place du projet de L'Éveil

(1) Potagers, Quartier des Cours, Photographié par Keita Mohamed Lamine (M1 2018-2019)

(2) Jardins en étages, Quartier de Montbernage, Photographié par Morgane Henri, (M1 2019-2020)

Johanna BLOND, Pierre DECOUX, Moussa DEMBELE, Nicolas DENIS,
Cheickh DIALLO, Morgane HENRY, Valère LAROUSSE, Fatima LEZAR,
Noémie MARSOUIN, Rémi NEUGUE, Inès RICARD & Simon SIAUDEAU

Sous la direction de Camille HOCHEDÉZ

UE 4 – PROJETS, ATELIERS DE TERRAIN

M1 GAED – Spécialité Gestion et Développement des Territoires en Transition

Année Universitaire 2019-2020

Remerciements

Nous souhaitons remercier notre encadrante Camille Hochedez pour son accompagnement tout au long de notre projet et pour son soutien pendant la période de travail à distance liée au confinement (Covid-19).

Nous remercions Mme Dudit et l'ensemble des bénévoles de l'Eveil qui nous ont chaleureusement accueilli et donné de leur temps ! Merci également aux clients qui ont accepté de participer à notre démarche d'enquête par questionnaire.

Enfin, nous tenions à remercier celles et ceux qui étudieront notre projet.

Sommaire

A.	Introduction	4
1.	Objectifs du projet tutoré et consignes principales de l'atelier collectif	4
2.	“Un dysfonctionnement de société avéré par l'existence de l'aide alimentaire, remis en question par la notion de justice alimentaire : une réflexion portée sur l'aide alimentaire relocalisée”	5
a.	De l'aide alimentaire aux organisations caritatives : l'insécurité alimentaire comme indicateur d'un dysfonctionnement de nos sociétés	5
b.	Un système d'approvisionnement des structures d'aide alimentaire où apparaissent des problèmes de qualité des produits distribués et qui fait prendre sens à la notion de justice alimentaire	9
c.	Les enjeux d'une relocalisation de l'aide alimentaire : l'émergence d'une nouvelle fonctionnalité des jardins privés par la valorisation d'un “potentiel nourricier solidaire”	12
3.	Une étude préalable des travaux collectifs sur les jardins privés de Poitiers et une recherche d'expériences de mise en réseau des jardiniers en France qui constituent une base de travail à notre projet collectif	16
a.	Des travaux précédents axés sur le potentiel nourricier des jardins privés de plusieurs quartiers de Poitiers et sur la production sociale du potager : brève synthèse des projets collaboratifs des étudiants en Master 1 GAED précédents	16
b.	Les expériences de mise en réseau de jardiniers en France et les outils mobilisés	17
4.	Questionnements majeurs et hypothèses de travail	22
a.	Problématique	22
b.	Questionnements sous-jacents	22
c.	Hypothèses de travail	23
B.	Démarche scientifique et méthodologie employées	24
1.	L'association l'Éveil et son épicerie sociale : un fonctionnement qui laisse déjà entrevoir des problèmes de logistique	24
2.	Des choix méthodologiques et des démarches de travail multiples	25
a.	Entretiens avec les bénévoles de l'Eveil	27
b.	Questionnaires clients	28
c.	L'Entretien avec le chef de culture des Jardins de Malaguet	29
d.	Enquête auprès des jardiniers	30
3.	Deux quartiers aux configurations socio-spatiales et aux productions alimentaires opposées : une complémentarité à trouver dans le cadre du projet d'aide alimentaire relocalisée	31
a.	Les coteaux rocheux de Montbernage favorables aux arbres fruitiers méditerranéens : une ressource alimentaire de substitution pour les habitants du quartier	31
b.	Le quartier des Cours et ses nombreux jardins les rives du Clain : un important potentiel de production de légumes	32
4.	Outre le travail d'enquête interrompu en raison de la pandémie de COVID-19, de nombreux obstacles ont été rencontrés dans le parcours de ce projet	33

C. Analyse approfondie des travaux d'enquête : présentation et interprétation des résultats	36
1. Un mode d'approvisionnement de l'épicerie plutôt en circuits alimentaires longs : un système qui laisse perdurer les injustices alimentaires	36
2. En quoi l'analyse des questionnaires clients aide-elle à comprendre les habitudes d'achats et les envies ou besoins de ces derniers ?	40
a. Quelle fréquentation de l'épicerie par les clients ?	40
b. Les types de produits les plus consommés	41
c. Les produits et leurs critères d'appréciation	42
d. Les envies ou besoin des clients : quels produits ?	44
e. Mobilité des enquêtés : engagements possibles et moyen de locomotion	45
f. Quelles opportunités et contraintes à ce stade de l'analyse, pour penser des modèles d'approvisionnement ?	48
3. Un travail d'enquête inachevé auprès des jardiniers	49
a. Entretien avec M. Lainé : un habitant engagé pour le quartier de Montbernage	49
b. Entretien avec un jardinier - Promenade des Cours	51
D. Réflexion sur des systèmes d'approvisionnement locaux et solidaires de l'épicerie sociale : vers une nouvelle fonction des jardins potagers privés de Poitiers ?	52
1. Système 1. Un système d'approvisionnement local par dons alimentaires, coconstruit entre l'Éveil et les jardiniers	52
2. Système 2. Un système de participation à la récolte - sorte de contre-don en pratique	55
3. Système 3. Un système plus inclusif. Le don au-delà de la question alimentaire : un vecteur de lien social et d'échange culturel	56
4. Pour une comparaison des systèmes d'aide alimentaire relocalisée possibles (figure 15 a., b., c. et figure 16)	57
5. Perspectives de travaux futurs pour les étudiants	63
a. Pour chaque système proposé	63
b. Pour l'association de l'Éveil et son épicerie sociale	64
Conclusion et perspectives	65
1. Rétablir une forme de justice alimentaire et sociale à travers une aide alimentaire relocalisée	65
2. Quelles perspectives d'avenir pour le projet ?	66
Bibliographie	68
Annexes	70

A. Introduction

1. Objectifs du projet tutoré et consignes principales de l'atelier collectif

Ce travail de projet tutoré vise la conception d'un dispositif améliorant l'approvisionnement alimentaire du public de l'épicerie sociale de l'Eveil, située dans le quartier des Couronneries à Poitiers.

Plus précisément, il s'agit d'étudier la possibilité d'un approvisionnement dont le cœur de production serait celui des jardins privés domestiques. Ceux-là font l'objet d'une connaissance et documentation moindre au regard des jardins collectifs tels que les jardins associatifs, familiaux, partagés... En effet, le potentiel des jardins privés dans un système d'approvisionnement dans les villes par exemple est un sujet très opaque, presque inexploré jusqu'alors. Cela peut s'expliquer entre autres du fait de la propriété privée qui peut paraître un frein à une démarche d'investigation pour penser un système alimentaire.

Pour autant, à l'échelle de l'Université de Poitiers, des travaux d'étudiants en master de Transitions Environnementales et Sociétales (année 2018-2019) ont apporté un éclairage sur ce sujet, à travers la notion de potentiel nourricier : les jardins privés existants à ce jour ne sont pas tous dédiés à une production alimentaire mais sont bien des surfaces pour lesquelles on peut imaginer une mise en culture.

Ce projet tutoré a donc pour objectif de mener une réflexion sur une relation possible de ces espaces privés avec l'épicerie sociale de l'Éveil. Autrement dit, c'est envisager une connexion agriculture urbaine - aide alimentaire. Le présent dossier rend compte de la démarche d'étude de faisabilité d'une telle relation, concernant les produits fruits et légumes. Cette relation est interprétée en termes de modèle de fonctionnement d'approvisionnement local de l'aide alimentaire, traduit dans une réflexion finale de trois pistes de systèmes possibles.

Les sous-objectifs initiaux sont :

- > L'identification des surfaces de jardins pouvant approvisionner l'épicerie sociale : déjà cultivées ou non ? Propriété des surfaces, production/récoltes actuelles...
- > L'étude de la faisabilité d'un approvisionnement par les jardins privés avec : identification des jardiniers volontaires, estimation des besoins en fruits et légumes auprès de l'Eveil, conception d'une méthodologie pour l'étude de faisabilité (protocole d'enquête/d'entretiens ; passation des enquêtes/entretiens, analyse des résultats, etc.), formes de valorisation pour les producteurs.
- > La réflexion sur un outil de mise en connexion des particuliers volontaires avec l'épicerie.
- > La conception d'un outil de rationalisation de l'approvisionnement dans ses aspects logistiques : acheminement des productions (transport, stock...).

2. “Un dysfonctionnement de société avéré par l'existence de l'aide alimentaire, remis en question par la notion de justice alimentaire : une réflexion portée sur l'aide alimentaire relocalisée”

a. De l'aide alimentaire aux organisations caritatives : l'insécurité alimentaire comme indicateur d'un dysfonctionnement de nos sociétés

Depuis plusieurs décennies on assiste à un accroissement fulgurant des inégalités socio-économique dans nos sociétés, qui a pour répercussion la hausse de la pauvreté, de la précarité et de l'exclusion sociale. L'aide alimentaire est donc un sujet de société qui intervient pour pallier les inégalités d'accès à l'alimentation et donc directement les inégalités socio-économiques qui façonnent notre société.

L'aide alimentaire émerge en France et en Europe dans les années 1980. Coluche intervient en février 1986 devant le Parlement Européen pour avertir de la situation d'insécurité alimentaire dans laquelle se trouvent des centaines de milliers de personnes en France et pour interpeller les responsables politiques à propos de leur absence d'action contre la précarité socio-économique et alimentaire (*restosducoeur.org*).

En 1987, le Parlement Européen lance le programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD), aujourd'hui fonds européens d'aide aux plus démunis (FEAD), dont quatre grandes associations bénéficient depuis près de 40 ans : Les Restos du Cœur, le Secours Populaire, la Banque Alimentaire et la Croix-Rouge. L'aide alimentaire permet alors de distribuer des denrées alimentaires aux plus démunis, par l'intermédiaire d'instances caritatives, à partir des surplus de production agricole européenne et internationale.

Si l'encadrement législatif et judiciaire provient de l'Union Européenne, les actions de solidarité ont d'abord été initiées par les organisations non gouvernementales et associations de bénévoles. Les Etats ont ensuite petit-à-petit apporté un cadre juridique afin de pouvoir garder une main sur les opérations des associations. Jusqu'en 2010, l'aide alimentaire en France n'avait pas véritablement de cadre juridique et ce dernier a donc été introduit dans le Code de l'Action Sociale et des Familles. Ce cadre est fixé dans un chapitre relatif à la "lutte contre la précarité alimentaire" et ajoute une dimension nouvelle à la définition de l'aide alimentaire : il s'agit de la "*Loi EGAlim*" (*Article L-266-1 du Code de l'Action Sociale et des Familles, Légifrance*). D'après cette nouvelle législation, l'aide alimentaire doit apporter "une fourniture des denrées alimentaires aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale, assortie de la proposition d'un accompagnement". L'aide alimentaire est donc un outil d'utilité publique pour la lutte contre la précarité alimentaire et apporte plus largement une contribution à la politique de lutte contre la pauvreté.

D'après une étude Ipsos/Secours Populaire de 2018, une personne sur cinq "n'a pas la possibilité sociale, économique et physique de se procurer une alimentation sûre et nutritive en quantité suffisante, qui satisfasse ses besoins nutritionnels et ses préférences alimentaires pour lui permettre de mener une vie active et saine : il s'agit de l'insécurité alimentaire". [*Conseil national de l'alimentation, « Aide alimentaire et accès à l'alimentation des plus démunis » avis n° 72, mars 2012. Définition adoptée en 1996 lors du Sommet International de l'Alimentation*].

L'insécurité alimentaire est la plupart du temps liée aux indicateurs de pauvreté (revenu, logement, voiture, éducation, statut d'activité, enfants, etc).

Malgré tout, les organismes d'études statistiques avertissent sur la diversification des personnes bénéficiaires d'une aide alimentaire ces dernières années : une part de plus en plus importante de personnes sollicitent cette aide de façon temporaire à la suite d'une perte d'emploi ou de situations personnelles.

Malgré le besoin croissant de soutien des plus démunis, l'aide alimentaire reste un sujet sensible dans les sphères de décision politique à toutes les échelles (nationale et locale) qui négligent parfois le rôle indispensable des associations caritatives dans la mise en place de l'aide alimentaire (que les pouvoirs publics ont du mal à concrétiser au-delà des financements).

“La banque alimentaire, organisation vieille de 35 ans, a stipulé dans un rapport qu'en France plus de 2 millions de personnes bénéficient d'aide alimentaire et un bénéficiaire sur deux ne peut pas vivre sans cette aide” (*Nathalie Birchem, journaliste La Croix, 13 mars 2019*). Ce rapport montre à quel point les opérations d'aides alimentaires sont nécessaires et vitales pour une partie non négligeable de la population Française.

Pour posséder le statut d'association d'aide alimentaire, les organisations caritatives doivent répondre à des critères législatifs nombreux :

- L'activité doit être à vocation nationale et doit disposer d'une équipe nationale permanente de responsables ;
- L'activité doit s'appuyer sur une organisation suffisante, qui permet, sur au moins une partie du territoire :
 - La distribution de denrées alimentaires aux personnes les plus démunies ;
 - La distribution de denrées alimentaires à d'autres personnes morales de droit public ;
- La structure doit justifier de 3 années d'existence auprès des administrations compétentes ;
- L'organisation doit avoir mis en place des procédures qui garantissent une distribution ou une fourniture conformes aux exigences en vigueur en matière d'hygiène ;
- La traçabilité physique et comptable des denrées en son sein doit être assurée, depuis le premier point de collecte jusqu'au lieu de distribution aux personnes les plus démunies ou jusqu'à la fourniture des denrées à des personnes morales de droit public/privées habilités ;

- Les procédures de collecte et de transmission des données doivent aussi être effectuées, comme mentionné au dernier alinéa de l'article L. 230-6 (Conditions d'habilitation des associations - décret du 19 janvier 2012 | http://www.senat.fr/rap/r18-034/r18-034_mono.html).

L'aide alimentaire française possède trois sources de financement :

- La valorisation du bénévolat au sein des associations intervenant dans le secteur de l'aide alimentaire, qui représente 33% de la masse financière ;
- Les financements publics à hauteur de 31% (fonds européens, dépenses de l'Etat et des collectivités locales) ;
- Les financements privés à hauteur de 36% (dons en nature et défiscalisation de particuliers ou d'entreprises)

Au niveau national 17 structures sont habilitées et peuvent bénéficier de ces financements. Parmi elles, on retrouve les quatre grandes associations que sont la Croix Rouge Française, le Secours Populaire, Les Restaurants du Coeur et la Banque Alimentaire. On y retrouve également d'autres organisations comme Imagine 84, la Fondation de l'Armée du Salut, le Secours Catholique, Le Refuge et 8 autres organisations.

En 2000, une nouvelle forme de structure s'est développée autour de l'aide alimentaire et pour réduire les situation d'insécurité alimentaire aux échelles locales : l'Association Nationale de Développement des Epicerie Solidaires (ANDES).

C'est le cinquième acteur principal de l'aide alimentaire en France et il agit pour "donner les moyens aux familles à faible revenus d'avoir accès à une alimentation diversifiée et de qualité" (*andes-france.com*). L'Association Nationale de Développement des Epicerie Solidaire (ANDES) a développé de "nouvelles solutions afin d'approvisionner les structures d'aide alimentaire en fruits et légumes frais. Plus de 380 épiceries sociales et solidaires font partie du réseau ANDES aujourd'hui" (*andes-france.com*).

En ce qui concerne les associations locales indépendantes comme l'Association de l'Eveil de Poitiers, elles ne sont reconnues que si elles s'associent avec les structures nationales comme l'ANDES ou la fédération française des Banques Alimentaires.

b. Un système d'approvisionnement des structures d'aide alimentaire où apparaissent des problèmes de qualité des produits distribués et qui fait prendre sens à la notion de justice alimentaire

L'aide alimentaire en France (cf. **Annexe 1** : *La puissance publique du dispositif de l'aide alimentaire en France*, Paturel, 2013 ; page 70) existe dans le but de fournir des denrées alimentaires aux plus démunies. Elle est assurée par des organismes comme la Croix Rouge, le Secours Populaire, Les Resto du Cœur ou encore la Banque alimentaire. En ce qui concerne les trois premiers, l'aide alimentaire se manifeste par la distribution de repas ou de paniers repas destiné aux bénéficiaires.

La banque alimentaire construit son offre par l'approvisionnement d'épiceries sociales, définit par ses 6 piliers de valeurs :

- La vente de produits alimentaires à 10 % de leur valeur au maximum.
- Le libre-choix des denrées par les personnes accueillies.
- L'accueil et l'accompagnement des personnes lors de leurs arrivées à l'épicerie, pendant leurs achats ainsi que la mise en place d'activités caritatives.
- L'engagement de bénévoles.
- L'esprit de partenariat entre les acteurs, les collectivités locales, les organismes sociaux, la Banque Alimentaire et les autres associations locales.
- La rigueur pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire.

L'unique objectif de ce type de structure est d'assurer un retour à l'autonomie des personnes bénéficiaires par l'organisation de ses engagements. Le système d'approvisionnement des structures associatives pour la mise en place de l'aide alimentaire passe par la Banque Alimentaire. Cette dernière récolte chaque semaine des denrées alimentaires auprès de fournisseurs publics mais aussi privés :

- L'Union Européenne avec le Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD).
- La grande distribution avec la récolte de produits frais ou arrivant en limite de date de consommation.
- L'industrie agroalimentaire avec des produits ayant des défauts d'emballage et d'étiquetages.
- Les producteurs et agriculteurs et les particuliers lors de Collectes Nationales vers la fin Novembre.

Une fois la collecte et le tri effectués, les produits sont distribués aux associations dont font partie les épiceries sociales et aux Centres Communaux d'Action Sociale (CCAS), pour ensuite être distribués aux bénéficiaires. Cependant la Banque Alimentaire signale un manque de protéines (8 % des dons pour un idéal de 12 %) ou encore de fruits et légumes frais dans ses approvisionnements (24 % pour un idéal de 33 %). De plus, ces derniers étant souvent à la limite de la date de consommation ils se retrouvent souvent périmés avant d'arriver dans le panier du bénéficiaire.

Les opérations d'aide alimentaire sont effectuées par les associations grâce à une importante mobilisation de bénévoles qui mettent en place les distributions au sein d'épiceries sociales et solidaires partout dans le territoire français. Certaines associations proposent une distribution gratuite de nourriture et d'autres préfèrent effectuer une vente à très bas prix pour essayer de conserver la dignité des personnes qui en ont besoin.

L'aide alimentaire est une des modalités d'un champ plus large dénommé "justice alimentaire". Nous savons que cette modalité de la justice alimentaire permet d'améliorer l'insécurité alimentaire des populations les plus défavorisées économiquement. Cependant, l'existence même et la nécessité de plus en plus forte de l'aide alimentaire ne peut être que le reflet d'un dysfonctionnement des systèmes agroalimentaires actuels et plus largement d'un modèle capitaliste qui s'essouffle. Le système socio-économique et politique dans lequel nous vivons ne profite pas à tous, et de loin. Il laisse apparaître de très nombreuses inégalités sociales, notamment dans le domaine de l'accès à l'alimentation, puis des formes diverses de précarité (économie, énergie, habitation, alimentation, etc.).

A la croisée des multiples débats sur l'accès à l'alimentation et sur les risques d'insécurité alimentaire pour les personnes en situation de grande précarité ou de pauvreté, la justice alimentaire consiste à établir "un partage équitable des bénéfices et des risques concernant les lieux, les produits et la façon dont la nourriture est produite et transformée, transportée et distribuée, et accessible et consommée" (*d'après Gottlieb et Joshi, 2010*).

La justice alimentaire ne peut pas se résumer au seul rapport avec les difficultés d'accès à l'alimentation ou avec l'insécurité alimentaire. Cette notion ne dépend pas plus de la disponibilité ou répartition des ressources que d'un système de relations spatiales et sociales asymétriques (*Hochedez et Le Gall, 2016*).

L'injustice alimentaire résulte alors des inégalités structurelles de la société qui forment en conséquence des systèmes alimentaires injustes et inégalitaires (*Hochedez et Le Gall, 2016*).

En outre, la justice alimentaire peut découler de la justice sociale. Il est nécessaire d'avoir une approche pluridisciplinaire de la justice alimentaire pour en faire une définition juste, et ainsi prendre en considération "les facteurs structurels des injustices en lien avec le système politico-économique général" (*Hochedez et Le Gall, 2016*).

L'objectif de la justice alimentaire étant l'équité d'accès une alimentation saine, équilibrée et en quantité suffisante, la filiation avec la justice sociale paraît évidente. Ainsi, "certains projets de justice alimentaire, comme l'exemple des fermes urbaines d'autoproduction alimentaire (F. Paddeu), visent à réhabiliter la dignité humaine par la forme-même des dispositifs mis en œuvre : le fait d'être impliqué dans la production ou la collecte des aliments change le statut des membres, qui de bénéficiaires deviennent acteurs, les responsabilise et annihile le sentiment de honte qu'ils peuvent parfois ressentir" (*Hochedez et Le Gall, 2016*).

Geste de charité pour certains, les personnes qui s'engagent pour la justice alimentaire tentent avant tout de lutter contre un inégalitaire système alimentaire mondialisé. Une lutte qui passe par la reprise du contrôle de l'ensemble des étapes du système alimentaire à l'échelle locale.

La notion de justice alimentaire s'immisce aussi au cœur de la mise en place de l'aide alimentaire : le non-choix permanent des produits disponibles dans les épiceries solidaires ou les centres de distribution montre une précarité conservée au sein même de la structure sensée réduire les inégalités sociétales.

Au-delà de la difficulté de choisir le produit souhaité pour les personnes les plus démunies, c'est la qualité nutritionnelle et esthétique des produits collectés qui doit être remise en question.

En effet, comme présenté précédemment, la banque alimentaire ou les autres instances de collecte des denrées alimentaires n'ont elles-mêmes pas de choix possible des produits lors de la récupération mise en place par les instances commerciales agro-alimentaires.

De plus depuis l'application de la loi "EGAlim" promouvant la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de l'élargissement des fonctions de l'aide alimentaire, les associations récupèrent des denrées alimentaires des supermarchés étant destinés aux ordures. Leur qualité est parfois encore bonne mais il arrive aussi que ces produits ne puissent même plus être consommés.

C'est donc dans une volonté d'établir une meilleure justice alimentaire et sociale qu'une relocalisation de l'aide alimentaire doit être engagée. Cette relocalisation a de multiples enjeux, tant pour les structures associatives en charge de l'aide alimentaire que pour les personnes en situation d'insécurité alimentaire. On observe aussi des enjeux plus globaux apparaître, notamment en ce qui concerne la développement des liens socio-culturels, l'accroissement des solidarités et l'échange entre les citoyens.

c. Les enjeux d'une relocalisation de l'aide alimentaire : l'émergence d'une nouvelle fonctionnalité des jardins privés par la valorisation d'un "potentiel nourricier solidaire"

A partir des travaux de recherches de Julien Noël et Catherine Darrot intitulés "Des systèmes alimentaires relocalisés plus durables : vers un accès à une alimentation de qualité pour tous", plusieurs enjeux de la relocalisation de l'aide alimentaire peuvent être présentés.

- Le développement de partenariats à plusieurs échelles dans une dynamique d'échanges en réseaux (agglomérations, communautés d'agglomérations, régions, Etat, Union Européenne). Des partenariats indispensables à la constitution de projets collectifs entre collectivités territoriales et dispositifs d'aide alimentaire, notamment pour la mobilisation de soutiens financiers.

- La sensibilisation des publics et l'éducation à l'alimentation à propos des offres diversifiées de produits, notamment de meilleure qualité et sur la localisation des productions.
- Rendre accessible à tous une alimentation locale de qualité : vers une démocratisation des circuits-courts alimentaires, aujourd'hui menacés par des processus de *gentrification* de l'accès à l'alimentation de qualité. Une démocratisation alimentaire qui passe par une modularité des prix pour les publics bénéficiaires de l'aide ou encore par une meilleure prise en considération des besoins socioculturels (processus d'inclusion sociale, de convivialité, etc.) de ces publics.

Les enjeux développés traduisent une réflexion nouvelle sur les formes d'organisation de l'économie sociale et solidaire. Cette dernière passe par la création de systèmes alimentaires alternatifs qui combinent deux caractéristiques majeures : "un accès à l'alimentation (de qualité) pour les personnes les moins favorisées économiquement et socialement ; la mobilisation de produits agricoles produits sur le territoire où ils seront consommés" (Noël J., Darrot C., 2016).

En d'autres termes, il s'agit des systèmes alimentaires territorialisés (SAT). On peut les définir comme "des ensembles cohérents avec une gouvernance participative territoriale composée de filières agro-alimentaires durables et localisées dans un espace géographique de dimension régionale" (Rastoin J-L. 2015).

Ces nouveaux circuits alimentaires qui se positionnent comme "des pistes prometteuses dans la façon dont ils donnent aux personnes plus de choix dans l'accès à l'alimentation choisie et non subie" (Paturel, 2013).

Appliqué à notre projet tutoré, ce type de système pourrait voir le jour sous la forme d'une association durable entre des épiceries sociales et des propriétaires de jardins privés. Un système qui serait basé sur une valorisation d'un potentiel nourricier souvent (inconsciemment) négligé : les jardins potagers privés.

Le jardin privé n'a pas de définition en tant que telle et il faut donc se référer à un association de définitions entre les notions de potager, de jardin ouvrier, ou encore de jardin d'agrément. Nous pouvons dans un premier temps nous appuyer sur la définition du jardin par Lévy et Lussault (Dictionnaire de géographie et de l'espace des sociétés, 2013).

Le jardin est alors présenté comme un « espace le plus souvent enclos où les hommes cultivent pour leur alimentation ou pour leur agrément. » [...] Territoire bien distinct des espaces voisins et lieu dense d'objets, d'activités et de sociabilités, le jardin existe dans la plupart des espaces passés et actuels des sociétés ; il y est généralement assez bien distingué tant des espaces agricoles proprement dits que des espaces de « nature ». Il accompagne l'habitat et on l'étudie généralement avec lui [...] ».

Nous complétons cette définition par celle construite par le groupe de master 1 GAED de l'année universitaire précédente (2018-2019) dans le cadre de leur projet sur le potentiel nourricier des jardins privés dans le quartier des Cours de Poitiers (parcours TES).

« Le jardin privé est un lieu plus ou moins grand selon l'emplacement de l'habitat ou de la parcelle dans une ville et/ou selon les moyens financiers des habitants, qui peut servir de lieu d'agrément mais également de manière plus rationnelle, qui peut être utilisé à des fins culinaires pour l'autoconsommation d'une famille (...).

Le jardin privé peut donc être un lieu où se trouve un potager voire un verger, du petit élevage (poulailler) ou bien quelques ruches, qui vont permettre à un foyer de compléter son alimentation dans certains cas, et dans d'autres cas, ce potager peut être une source primaire d'alimentation.

De fait, l'utilisation du jardin privé est donc assez vaste ; passant du simple et traditionnel lieu de loisir à une utilisation presque agricole (voire une utilisation combinant ces deux éléments pour les jardins attenants aux habitations) » (*d'après Cerniault L., Jallais M., Keita M., Ossenkemper L., Pousse L. & Savatier F., 2018, Le potentiel nourricier des jardins privés dans le quartier des Cours de Poitiers, pp. 6-7*).

Si 1 personne sur 5 en France se trouve en situation d'insécurité alimentaire (étude Ipsos/Secours Populaire, 2018), une autre partie de la population française s'appuie sur l'autoconsommation par la valorisation des parcelles de jardins en milieu urbain et rural.

Cette autosuffisance alimentaire que constituent les jardins familiaux ou les jardins en copropriété favorisent la création de liens sociaux entre voisins et permettent une conservation du savoir-faire agricole sur des parcelles de petite taille, souvent en ville. Ils forment aussi une véritable économie agricole de subsistance - permettant alors de diminuer le nombre de personnes ayant besoin d'une aide alimentaire.

Le troc, les échanges de production et les dons de fruits et légumes se développent dans un très grand nombre de villes en France, en Europe et dans le monde, de plus en plus sous forme d'agriculture urbaine collective et solidaire.

Ce système de troc ou de dons existe déjà dans plusieurs quartiers de Poitiers, notamment à Montbernage où un groupe de M1 de cette année a travaillé dans le cadre d'un microprojet (*Pratiques et utilisations des jardins privés de Montbernage, Delrieux C., Henry M. Lezar F. & Marsouin N., novembre 2019*).

Le potentiel nourricier des jardins privés de Poitiers pourrait être sollicité dans le cadre de l'aide alimentaire. Sur le seul quartier des Cours de Poitiers, le potentiel nourricier des parcelles potagères présente 30% de production excédentaire aujourd'hui destinée aux trocs et aux dons aux proches du jardinier (*Master 1 2018-2019, Le potentiel nourricier des jardins privés du quartier des Cours de Poitiers, p. 33*).

Il faut malgré tout rectifier l'utilisation de la notion de potentiel nourricier en y ajoutant la dimension solidaire, car l'opportunité de développer un nouveau système d'approvisionnement des structures d'aide alimentaire doit passer par le don d'une partie des productions potagères. On pourrait parler de potentiel nourricier solidaire. On peut définir celui-ci comme "le rapport du potentiel productif d'un jardin potager à la consommation de la production par son propriétaire (le jardinier) et par les destinataires du don d'une partie de cette dite-production (clients de l'épicerie sociale)" (*à partir de la définition du potentiel nourricier par Loïc Cerniault, Groupe local FRUGAL, 3 juin 2019*).

Les jardins privés pourraient donc être sollicités dans le cadre de logiques d'économie sociale et circulaire. La diversification des fonctions des jardins privés doit être engagée à l'échelle locale. Plusieurs axes de réflexion sont alors entrepris.

- Le développement d'initiatives citoyennes solidaires par la valorisation des productions privées sur la base du don
- La création de liens socio-culturels entre les jardiniers, les militants pour la justice alimentaire, les personnes bénéficiant d'une aide alimentaire, les bénévoles des associations caritatives
- L'échange de connaissances, de pratiques, apprentissage du jardinage et sensibilisation environnementale entre les citoyens
- Un réel projet de société à échelle locale, création de communautés citoyennes autonomes et en autosuffisance alimentaire, via l'agriculture urbaine

D'où la naissance du projet que nous menons collectivement cette année dans le cadre de cet atelier de master. Notre projet tutoré est une poursuite des travaux effectués par les étudiants qui nous précédaient (références bibliographiques).

3. Une étude préalable des travaux collectifs sur les jardins privés de Poitiers et une recherche d'expériences de mise en réseau des jardiniers en France qui constituent une base de travail à notre projet collectif

a. Des travaux précédents axés sur le potentiel nourricier des jardins privés de plusieurs quartiers de Poitiers et sur la production sociale du potager : brève synthèse des projets collaboratifs des étudiants en Master 1 GAED précédents

Sur l'ensemble des recherches réalisés sur les jardins de Poitiers, il a été question premièrement d'étudier les trajectoires historiques et les origines des jardins privatifs afin d'établir une typologie précise ; notamment dans les quartiers de Bellejouanne / Chilvert et des Sables, ainsi que dans le Grand-Poitiers plus largement. Cela donne également un aperçu d'ensemble de la situation géographique et sociale des jardins de Grand-Poitiers.

C'est sur la base de deux travaux de recherches que nous nous sommes alors appuyés dans un premier temps. D'abord, le projet "*Le potentiel nourricier des jardins privés dans le quartier des Cours*" en 2018 par Ossenkemper Lise, Savatier Florbella, Cerniaut Loïc, Keita Mohamed, Jallais Morgane ainsi que Pousse Léa ; et ensuite le

micro-projet “*Cartographie des jardins privés à Poitiers*” réalisé par Ahamada Faïda, Cerniaut Loïc, Gnamba Méliane, Ossenkemper Lise et Pousse Léa.

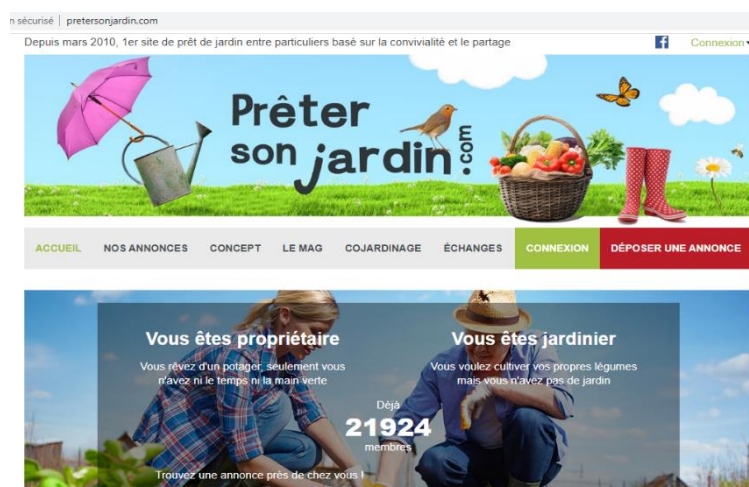
L'intérêt du potentiel nourricier des jardins a été évalué dans le quartier des Cours mais également à l'échelle du Grand-Poitiers, apportant de réelles données concrètes et nécessaires à ce projet de recherche. Ce sont principalement l'analyse de la production et de la superficie des jardins qui ont été étudiées pour le quartier des Cours, traduisant d'un excédent de près de 30% sur la capacité du potentiel nourricier de ces derniers. Ce sont sur ces espaces potagers que nous nous sommes alors penchés, liés à la capacité pour ces derniers de s'intégrer dans la chaîne alimentaire solidaire de laquelle l'épicerie sociale l'Éveil fait partie.

Dans le quartier de Poitiers-Centre et à Buxerolles, on s'intéresse en revanche aux jardins privés comme indicateur de démographie particulière dans l'espace urbain.

b. Les expériences de mise en réseau de jardiniers en France et les outils mobilisés

Voici une présentation brève (principes, fonctionnement du site...) de quelques outils en ligne de mise en réseau entre particuliers (propriétaires de jardins, jardiniers, producteurs) : pretersonjardin.com, jepartagemonjardin.fr, le potager d'à côté. Ces sites pourraient être une source d'inspiration dans la réflexion et la concrétisation d'un outil final de mise en réseau pour l'épicerie avec des producteurs.

Figure 2. a. Interface principale du site “Prètersonjardin.com”

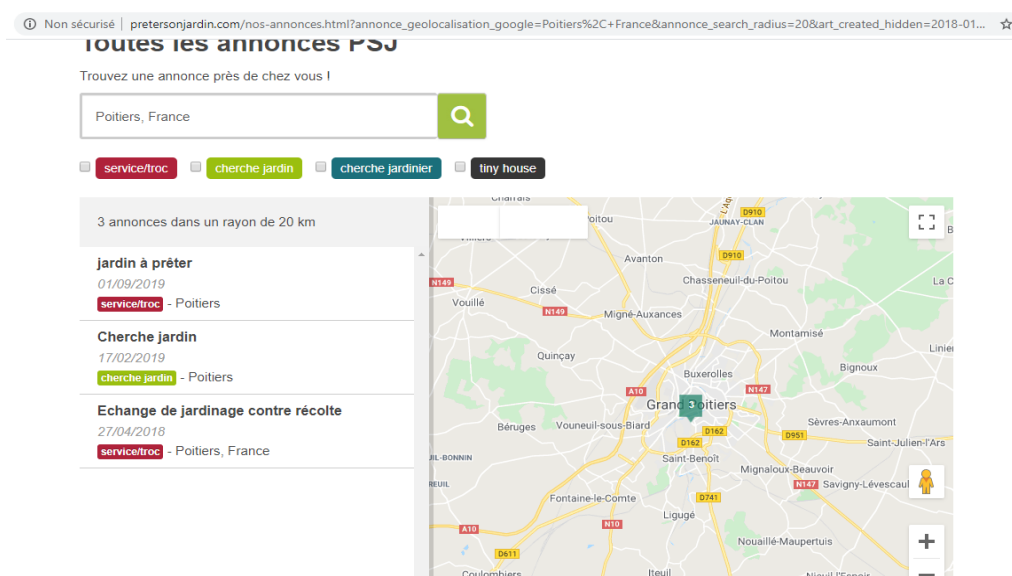


Source : Site internet Prètersonjardin.com. <http://www.pretersonjardin.com>

Le site, gratuit, permet une mise en relation de propriétaires de jardin avec des jardiniers, sur la base d'une inscription. La plateforme permet de déposer une offre et de consulter les propositions dans une région souhaitée. Le réseau compte à ce jour plus de 21 000 membres. Le principe est le prêt d'une partie du jardin d'un propriétaire contre une partie de la production obtenue pour le jardinier. Il est possible de ne faire qu'entretenir le jardin et une grande surface de jardin n'est pas indispensable pour participer à ce réseau, ce qui est intéressant pour la configuration générale du jardin en ville. On pourrait imaginer une inspiration de ce principe en faisant un parallèle entre des jardiniers privés de Poitiers qui détiennent un jardin mis en potager ou non (les propriétaires pour le site), et des binômes bénévoles-clients ou groupe de clients avec un ou deux bénévoles qui souhaiteraient pratiquer le jardinage.

Inscrit dans une logique d'économie circulaire, le réseau présente des principes allant dans le sens que ceux promus dans le cadre de ce projet d'approvisionnement local et solidaire, tels que : permettre l'accès à une alimentation saine quel que soit son budget, renforcer le lien social ou encore, un principe qui pourrait être mis en avant également, celui du lien intergénérationnel (avec partage de savoirs...). Un outil présenté sur le site pourrait être intéressant à intégrer dans la réflexion d'un moyen technique de faire réseau entre des jardiniers volontaires et l'Éveil : la carte interactive. Elle fonctionne relativement simplement : il faut saisir une ville de recherche pour trouver un jardin ou en mettre un à disposition selon ce que l'on recherche.

Figure 2. b. Interface de recherche/mise en réseau



Source : Site internet Prêtersonjardin.com. <http://www.pretersonjardin.com>

En cliquant sur l'annonce qui nous intéresse, on obtient une petite description et une direction vers un contact.

Enfin, le site propose un modèle de "Contrat de prêt à titre gratuit d'un jardin potager" entre particuliers, s'appuyant sur le Code Civil. Il convient pour "un prêt gratuit de jardin entre particuliers avec pour objectif la création d'un potager selon le concept expliqué sur pretersonjardin.com", mais il pourrait inspirer sur les éléments à formaliser entre les deux parties dans un tel accord (durée d'engagement, mode de culture, partage de la récolte...).

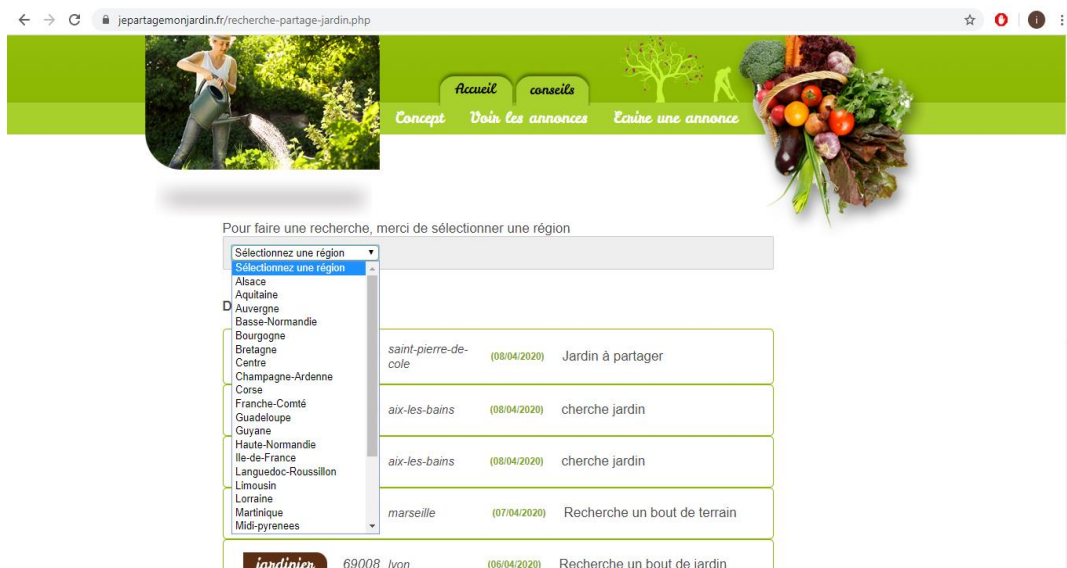
Figure 3. a. Interface principale du site "jepartagemonjardin"



Source : Site internet Je Partage Mon Jardin. <https://www.jepartagemonjardin.fr>

Ce site présente le même principe que pretersonjardin.com en mettant en relation propriétaires de jardin et jardiniers, mais la production obtenue est en partie octroyée au propriétaire (« en général autour de 20% ») en plus ou au lieu de la transmission de savoirs (culture d'un potager) que ce dernier lui transmet.

Pour la mise en réseau opérationnelle, le site permet une recherche par région cette fois. Les annonces se distinguent selon les termes "Jardinier" et "Jardin" selon ce que l'on recherche. De la même façon que sur pretersonjardin.com, en cliquant sur l'annonce souhaitée, on accède à un descriptif et une direction vers un contact.

Figure 3. b. Interface de recherche/mise en réseau

Source : Site internet Je Partage Mon Jardin. <https://www.jepartagemonjardin.fr>

Des conseils sont publiés sur le site, concernant des éléments comme l'arrosage, démarrer un sol, les plants, le jardinage au naturel... Cela s'inscrit dans une forme d'éducation à l'environnement et finalement comme une éducation à l'alimentation à sa base même (compétences autour de la culture du sol). Il pourrait être imaginé un apport de ce type par les jardiniers aux clients et bénévoles volontaires de l'association, dans l'idée d'un modèle d'approvisionnement local et solidaire dépassant la question de la production et récolte de don pour aborder une dimension sociale, de relationnel au service d'une forme d'éducation à l'alimentation.

Figure 4. Interface principale du site "le potager d'à côté"

Source : Site internet Le potager d'à côté. <https://www.lepotagerdacote.fr>

Le site permet la vente et l'achat de surplus de fruits et légumes locaux, de saison, provenant de jardins de particuliers ou de producteurs professionnels (labellisés ou non). Ainsi, les vendeurs ne sont pas forcément professionnels. Il s'agit de personnes ayant des arbres fruitiers sur leur terrain, un jardin, comme de maraîchers, producteurs fruitiers, d'écoles agricoles, d'associations, etc. Le projet s'est bien développé en Charente et dans les départements voisins. Il est soutenu par Grand Angoulême et de nombreux partenariats l'accompagnent : la Cigales Chap'ti, Initiative Charente, Réseau Entreprendre, France Active... Le site indique à ce jour plus de 1000 kg de surplus valorisés.

Les objectifs convergent avec certains des objectifs sous-jacents de l'élaboration d'un modèle d'approvisionnement local et solidaire : démocratiser l'accès à des fruits et légumes de qualité par une offre de proximité transparente et variée, favoriser la consommation locale et de saison, lutter contre le gaspillage, créer du lien social... Le site semble en évolution constante, de nouveaux produits ont par exemple intégré le principe de la plateforme sur la base des échanges avec ses utilisateurs.

Pour acquérir un surplus pour la première fois, il faut créer un compte, composer son panier puis choisir un jour et une heure de retrait. Pour composer son panier, un filtre est proposé pour affiner selon que l'on souhaite un produit bio, cuisiné, issu de producteur professionnel ou non... Et une recherche selon le type de produits spécifiques voulu est possible. On retrouve en cliquant sur une annonce, un descriptif, les jours/horaires et la localisation sur carte interactive du lieu de vente. Des photos du lieu, des produits, producteurs peuvent accompagner le descriptif. Après validation du paiement, un détail par mail est envoyé. Il n'y a plus qu'à récupérer sur le lieu indiqué sa commande.

Mais le volet intéressant en lien avec le projet serait plutôt du côté des producteurs afin de faire connaître leur production de surplus disponible. Pour proposer son surplus en tant que producteur, deux interfaces sont proposées selon que l'on soit particulier ou professionnel. Dans les deux cas, il faut créer s'inscrire en ligne, créer son un compte ("professionnel" ou non), ajouter et publier son surplus. Chaque vendeur est libre de fixer le prix. (Le site indique que le surplus est parfois donné). Le producteur peut "préciser ses méthodes de culture et indique les horaires et lieux de retrait possibles".

Par rapport à notre projet d'approvisionnement, cette démarche peut donc être inspirante plutôt du côté des producteurs pour rendre visible leur quantité et nature de dons disponible, via une annonce individualisée. La démarche est cependant moins appropriée à l'esprit d'un approvisionnement groupé (collecte de dons issus de plusieurs jardins privés à la fois) qui semble plus dans l'idée d'un mode d'acquisition individualisé du surplus.

C'est donc essentiellement le principe d'une publication en ligne (avec création d'un site dédié) qui pourrait être retenu ici pour les producteurs et à destination de l'association, d'un binôme bénévole/client par exemple qui organiserait en conséquence, l'itinéraire et le calendrier de la tournée de collecte auprès des jardiniers privés. Le prix est ici fixé par chaque producteur mais on peut imaginer une somme commune ou une forme de contre-don différente et commune à tous les jardiniers privés volontaires dans ce projet.

4. Questionnements majeurs et hypothèses de travail

a. Problématique

En quoi les jardins privés de Poitiers peuvent-ils être au coeur d'un nouveau dispositif d'approvisionnement local pour l'Éveil, s'inscrivant dans un modèle d'économie sociale et circulaire ?

b. Questionnements sous-jacents

→ En quoi les jardins privés de Poitiers représentent-ils une opportunité d'amélioration de l'aide alimentaire proposée par l'épicerie de L'Éveil ?

→ Comment l'épicerie de l'Eveil peut-elle améliorer la qualité de l'aide alimentaire qu'elle propose par un approvisionnement local de produits issus des jardins privés de Poitiers ?

→ Un système de dons de jardiniers pourrait-il s'inscrire dans l'économie sociale et circulaire locale ?

c. Hypothèses de travail

- Ce dispositif pourrait permettre d'apporter une alternative d'entraide, bénéfique aux systèmes actuels déjà en place.
- Il permet un approvisionnement local sous forme de dons, avec des produits de bonne qualité.
- Il pourrait développer des liens socio-culturels plus forts entre les citoyens et contribuer à l'éducation à l'alimentation des citoyens
- La mise en commun des productions privées pourrait permettre la valorisation du don et la réduction du gaspillage alimentaire.
- Une amélioration de la situation de justice alimentaire par la redistribution des productions des jardins privés : proposer une alimentation de qualité dans le cadre de l'aide alimentaire.
- Les jardins privés et leur potentiel nourricier peuvent construire un lien social et de nouvelles solidarités à échelle très locale : entre les jardiniers et les bénéficiaires de l'aide alimentaire, qui deviennent de véritables acteurs.

B. Démarche scientifique et méthodologie employées

1. L'association l'Éveil et son épicerie sociale : un fonctionnement qui laisse déjà entrevoir des problèmes de logistique

Notre projet concernant l'aide alimentaire s'est fait en collaboration avec l'association de l'Éveil. Cette association est présente sur Poitiers et comporte notamment une épicerie sociale et solidaire. C'est cette même structure que nous avons étudié et au sein de laquelle nous sommes allés. L'association existe depuis maintenant plus de 35 ans et est née de l'initiative des habitants des Couronneries. Un quartier populaire à la fois prioritaire par la politique de la ville depuis 2014, caractérisé par une précarité bien marquée. La population est très fortement touchée par le chômage et les difficultés sociales (faibles revenus...), ce qui permet à l'association de bénéficier d'un accompagnement de la caisse d'allocation sociale de la Vienne.

L'objectif de cette association est principalement d'améliorer le quotidien des habitants de ce quartier de Poitiers. Ensuite est apparue la question alimentaire, avec la volonté de se retrouver pour manger ensemble (produire des pommes de terre), ce qui a donné naissance à l'activité de restauration au sein de l'association. Puis est ensuite venue l'idée d'effectuer des achats groupés, ce qui a par la suite donné lieu à l'épicerie solidaire dont l'objectif est de rendre service aux autres.

Pour donner quelques chiffres, c'est plus de 1 400 personnes qui ont pu bénéficier de ce système d'épicerie solidaire à l'Éveil, en 2018, puis 1 300 en 2019. L'épicerie a une bonne couverture géographique puisqu'elle répond aux besoins des 3 quartiers différents : Beaulieu, Saint-Éloi et les Couronneries. Concernant le local de l'épicerie sociale, situé au quartier des Couronneries, il représente 130m² avec des espaces de stockage compris. Ce local n'est néanmoins pas assez grand pour réaliser des animations ou autres activités en dehors de la distribution alimentaire. L'épicerie fonctionne uniquement grâce à la présence de ses bénévoles et d'un salarié qui travaille à hauteur de 17 h. Parmi leurs membres, ils comptent également des volontaires en service civique (9 personnes en contrat aidé).

Pour comprendre et évaluer dans les détails l'offre d'aide alimentaire proposée par l'association et les limites logistiques liées au fonctionnement de l'épicerie sociale, nous avons élaboré une méthodologie de travail basée sur de multiples travaux d'enquête et par des observations en situation réelle et avons sollicité l'ensemble des acteurs du projet potentiel.

2. Des choix méthodologiques et des démarches de travail multiples

Pour ce travail collectif auprès de l'association l'Eveil, nous avons choisi de mener différentes méthodologies d'enquête sociale, afin de nous permettre de comprendre plus en profondeur les attentes et les possibilités de chacun des groupes d'acteurs, à savoir, les membres de l'association, les clients de l'association et les potentiels jardiniers privés susceptibles de nous soutenir dans ce projet.

Comme la plupart des travaux de recherches en sciences humaines et sociales, la méthodologie mixte a été privilégiée. Nous avons tout de même donné une plus grande place à l'approche qualitative puisque notre projet comprend plusieurs des critères de cette approche. Parmi ces derniers, on notera notamment l'étude des processus sociaux (dans notre cas l'accès à une aide alimentaire et à la mise en place de solidarités), l'accès direct aux acteurs du projet (à savoir les bénévoles de l'Eveil, les clients de l'épicerie et les jardiniers de Poitiers) ou encore une collecte peu directive des données sur le terrain (enquêtes à questions ouvertes et par entretiens semi ou non-directifs).

Si nous avons développé plusieurs questionnements de recherche, la démarche inductive domine. Nous chercherons à comprendre le processus social étudié de l'intérieur, en empathie avec le sujet, sans se détacher pour autant de notre objectivité d'étudiants de master de géographie.

En d'autres termes, une place est donnée à la subjectivité de chacun(e). De fait, la divergence de nos points de vue sur le phénomène étudié et les différentes interprétations des résultats d'enquête obtenus font la richesse de notre atelier collectif. Aussi nous devons prendre en compte le contexte socio-économique et politique de notre travail et la localisation géographique dans lesquels se situent nos objets d'étude.

Afin de permettre aux groupes de master des années qui suivront de poursuivre notre travail, nous tenterons de faire une rédaction et une description la plus précise possible afin de faciliter la compréhension, la reproduction, la vérification ou la réfutation de nos travaux.

Concernant les principales méthodes utilisées dans cet atelier et dans la rédaction du rapport de projet, trois ont été retenues :

- *La méta-analyse :*

Pour nourrir notre connaissance sur le sujet et approfondir notre état de l'art, notamment la lecture des rapports de master précédents sur les potentiels nourriciers de jardins des Cours et le dossier sur la cartographie des jardins privés de Poitiers. Cette méthode consiste à étudier les résultats des recherches précédentes et à prendre connaissance des méthodes de travail adoptées dans ces recherches. L'innovation collective apportée reste faible dans l'utilisation de cette méthode mais c'est une étape indispensable qui nous a permis de repérer et d'explorer une première fois notre objet de recherche avant de commencer cette dernière véritablement.

- *L'observation ethnographique :*

Observation globale et dans la durée d'une population/d'un phénomène ; dans notre cas, un contact direct avec les bénévoles et clients de l'épicerie pendant plusieurs semaines - sous forme de présence en binômes les jours d'ouverture de l'épicerie de l'association l'Eveil. Moments où notre objectivité d'étudiants en master peut être remise en question puisque notre analyse dépend de notre perception personnelle à propos de ce que l'on observe.

- *L'enquête :*

Nous avons recueilli des données de manière semi-directive voire non directive auprès des bénévoles de l'association et des encadrants de l'épicerie. Nous avons aussi choisi de mener une enquête par questionnaire auprès des clients de l'épicerie, pour laquelle nous avons pu collecter trente-huit réponses. Les enquêtes par entretiens semi-directifs (auprès des bénévoles) et par questionnaires (auprès des clients) montrent à quel point notre méthodologie de travail est mixte : entre analyse qualitative et analyse quantitative.

Dans l'ensemble nous avons eu quatre publics différents enquêtés et nous avons choisi de diversifier nos méthodes d'enquête en fonction de chaque acteur ; bénévoles, clients, chef de culture, jardiniers. Les grilles d'entretien ou de questionnaires ont ensuite été construites collectivement et suivies pendant la réalisation des enquêtes.

a. Entretiens avec les bénévoles de l'Eveil

Concernant les membres de l'association, nous avons privilégié les entretiens semi-directifs, cela nous a permis des échanges plus pertinents concernant le fonctionnement de l'épicerie et de l'association dans son ensemble, ainsi qu'une meilleure compréhension des rôles que chacun des membres interrogés occupe.

Pour cela nous avons utilisé la même grille d'entretien (*voir **Annexe 2**, pages 71-72*), en nous concentrant dans un premier temps sur la place qu'occupe l'intéressé au sein de l'épicerie, puis nous avons cherché à comprendre comment fonctionnait la logistique de l'épicerie ainsi que la mise à disposition des produits dans l'espace de vente. Nous nous sommes ensuite intéressés aux perceptions des choix des clients par les bénévoles avant d'évoquer notre projet d'approvisionnement en fruits et légumes par des jardins privés de Poitiers. Nous avons pu obtenir des avis différents selon les entretiens effectués, nous pensons que la place qu'occupe le bénévole au sein de l'épicerie amène à porter un regard différent sur son fonctionnement et ses usages (*cf. **Partie C. 1.** ; page 36*).

Nous n'avons pas choisi d'échantillonnage particulier en premier lieu. C'est le rendez-vous du 06 février 2020 auprès de Mme. Dudit (Directrice de l'association) qui nous a permis de cerner les membres clés de l'épicerie, à savoir Radia Mounni (Gestionnaire des stocks) ainsi que Michèle Dominguez (Coordinatrice de l'épicerie). Nous avons également pu nous entretenir avec l'un des bénévoles de l'association : Andy. A la suite de ces premiers entretiens, il nous a été conseillé de contacter le chef de culture du jardin de Malaguet Julien Boulais, ce que nous avons fait.

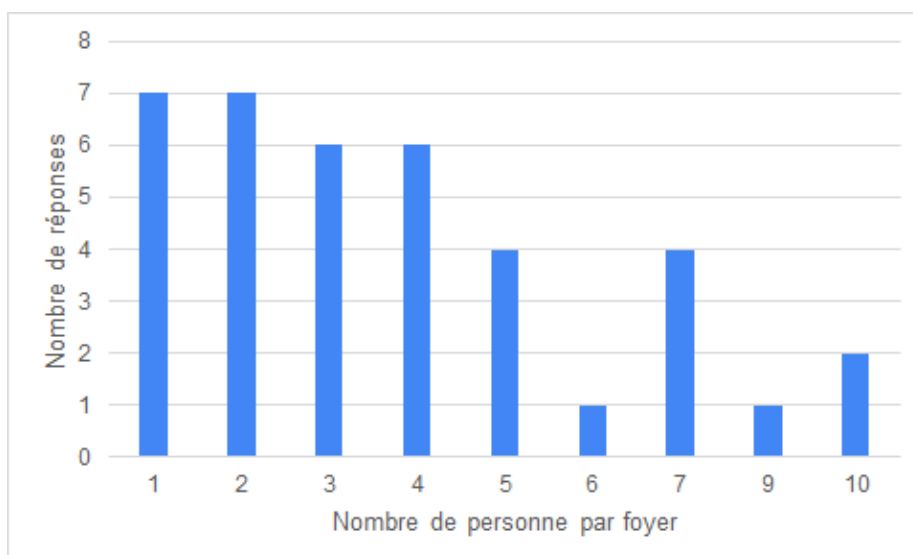
Les entretiens ont eu lieu au sein de l'épicerie, et ont été réalisés lors des demi-journées de visites par binômes au mois de février 2020, ce qui nous a permis de mêler observations et enquêtes qualitatives.

b. Questionnaires clients

Pour les clients de l'épicerie, nous avons choisi de faire passer un questionnaire assez court (*voir Annexes 3 a. & b., pages 73-74*), nous permettant d'éclaircir les besoins en fruits et légumes de ces clients ainsi que leurs habitudes de consommation et de visites au sein de l'épicerie (fréquence). Nous avons également cherché à connaître leurs disponibilités et capacités de déplacements afin d'estimer leur volonté d'aller directement à la rencontre des jardiniers.

Nous avons souhaité faire passer des questionnaires pour récolter un maximum de réponses, dans la mesure où c'est en moyenne 1 400 personnes qui sont concernées par l'épicerie, nous pensons que le questionnaire était la meilleure méthode pour obtenir des résultats significatifs. Nous avons pu récolter trente-huit réponses en deux semaines de diffusion au sein de l'épicerie (à noter que les horaires d'ouverture par semaine de l'épicerie pour les clients sont restreints et qu'un individu est susceptible de représenter une famille entière). Concernant l'échantillonnage, nous avons simplement souhaité qu'il s'agisse de clients de passage dans l'épicerie qui répondent à ce questionnaire, afin de cerner leurs habitudes, mais aussi leurs besoins. Mêmement, le questionnaire a permis d'établir une représentation de la taille des foyers pour l'ensemble des clients enquêtés (*cf. graphique ci-dessous*).

Figure 5. Nombre de personnes au sein des foyers (en valeur absolue)



Source : questionnaire réalisé auprès de 38 clients de l'épicerie sociale l'Eveil, Poitiers, étudiants de M1 GAED, Université de Poitiers, 2020.

D'après ce diagramme, les enquêtés représentent des foyers variant surtout entre une et quatre personnes (soit 26 questionnaires). Toutefois, le nombre de personnes par foyer peut aller jusqu'à dix (c'est le cas pour deux enquêtés). La répartition des enquêtés représentant des foyers de cinq à dix personnes est assez hétérogène, mais on peut dire de façon générale que les enquêtés représentent plutôt des foyers de taille moyenne (environ quatre personnes).

Nous avons pensé être confronté à un obstacle : celui de la langue. En effet, nous avons diffusé le questionnaire en français, ce qui nous a amené à penser que cela pouvait poser un problème de compréhension pour certains clients. Heureusement ce dernier a été réfuté, car le questionnaire a été globalement bien compris. Aussi, la présence de bénévoles de l'association a pu aider à cela.

Après récolte des questionnaires papiers, nous les avons retransmis sur le logiciel Google Forms, puis sur Excel ce qui nous a permis de procéder à l'analyse des résultats sous forme de graphiques, disponibles dans la partie "III. b. En quoi l'analyse des questionnaires clients aide-elle à comprendre les habitudes d'achats et les envies ou besoins de ces derniers ?" de ce document.

c. L'Entretien avec le chef de culture des Jardins de Malaguet

Comme présenté précédemment, nous avons eu l'opportunité de rencontrer le Chef de cultures des jardins de l'association l'Eveil, situés dans le Domaine de Malaguet (Ville de Poitiers).

La visite des jardins a eu pour but d'estimer la quantité de fruits et légumes destinés à l'épicerie et de connaître les besoins de sa clientèle, afin de pouvoir déterminer quelles cultures sont à privilégier auprès des productions des jardiniers privés. La rencontre avec Julien Boulais s'est déroulée sous forme d'entretien informel au cours de la visite des jardins en début d'après-midi de la journée du 26 février 2020.

Au cours de cette rencontre, nous avons tout de même suivi une grille d'entretien établie collectivement en amont (*voir **Annexe 4**, pages 75-80*).

Cette grille se structure autour de 4 grands thèmes : le jardin et les cultures travaillées, la dimension du chantier d'insertion et le rôle de l'interviewé, la logistique concernant la commercialisation des légumes ainsi que l'opinion de M. Boulais à propos de notre projet d'alimentation.

Cet entretien nous a également permis de connaître les méthodes de production en agriculture biologique pour pouvoir proposer d'éventuelles activités à l'avenir entre les jardiniers privés et les professionnels du jardin de Malaguet.

d. Enquête auprès des jardiniers

Après avoir mené des enquêtes auprès des acteurs et des clients de l'épicerie au mois de février, nous avons choisi de nous intéresser aux jardiniers privés de Poitiers au mois de Mars. Nous avons pu, au tout début du mois, ne rencontrer qu'un seul jardinier en deux visites dans le quartier de la promenade des Cours. Nous avons également pu prendre contact avec un jardinier du quartier du Montbernage, dont l'entretien fait l'objet d'une analyse approfondie dans le paragraphe '**III. c. 1. Entretien M. Lainé - Montbernage**' de ce dossier.

Une grille d'entretien à destination de ces jardiniers a été construite collectivement (*voir Annexe 5, pages 81-84*).

Mener des entretiens auprès des jardiniers de Poitiers avait pour objectif de déterminer et recenser les jardiniers susceptibles d'adhérer à notre projet, ainsi qu'à cerner les capacités et méthodes de production de ces derniers. Ce travail d'enquête nous aurait également permis d'éclaircir notre réflexion concernant les modes d'approvisionnements entre les jardiniers privés et l'épicerie.

La grille d'entretien se compose de quatre thématiques, à savoir, le jardinier et son potager ; les techniques de production employées ; le projet d'alimentation solidaire avec l'Éveil ; et enfin les moyens de collecte et d'acheminement des possibles dons jusqu'à l'épicerie. Nous avons également ajouté une partie supplémentaire dédiée aux jardiniers qui souhaiteraient s'engager dans la démarche solidaire, en constituant un premier recensement (déclinant leur identité et le degré de leur participation envisagée).

La crise sanitaire du Covid-19 ne nous a cependant pas permis de poursuivre nos recherches auprès des jardiniers de Poitiers, ce qui représente alors la plus grande limite de notre travail de recherche.

Afin de rendre plus compréhensible notre travail et notre organisation dans le temps, nous avons décidé de représenter chronologiquement notre projet sous forme de tableau récapitulatif des dates clés. Vous pouvez trouver, en annexe, la liste des dates que nous considérons comme essentielles dans la réalisation et l'aboutissement de notre projet. Chaque date étant associée à une mission ou une information bien spécifique (*voir **Annexe 6**, pages 85-86*).

3. Deux quartiers aux configurations socio-spatiales et aux productions alimentaires opposées : une complémentarité à trouver dans le cadre du projet d'aide alimentaire relocalisée...

a. Les coteaux rocheux de Montbernage favorables aux arbres fruitiers méditerranéens : une ressource alimentaire de substitution pour les habitants du quartier

Le quartier de Montbernage est une commune appartenant au Grand Poitiers. Sur place, nous constatons une hétérogénéité de la population, il y a un écart générationnel important, allant de jeunes étudiants aux personnes âgées.

Ayant auparavant travaillé sur ce quartier, des membres du groupe ont trouvé intéressant d'exploiter à nouveau cet espace riche en histoires et traditions. Nous pouvons observer la présence de nombreux arbres fruitiers d'origine méditerranéenne, tel que le grenadier, l'abricotier ou encore l'amandier.

La présence de ces espèces dans ce quartier peut s'expliquer par la situation géographique de ce site. Ce dernier est en effet sous l'influence, à la fois du climat méditerranéen, et océanique. La présence des coteaux rocheux rend son sol pauvre qui ne peut offrir de grandes récoltes en légumes, mais les fruits sont une grande ressource de cet espace, ce qui représente un atout majeur pour le projet.

De la rue, il est difficile d'observer les jardins privés. Ces espaces verts se trouvent généralement derrière les maisons, avec pour certains, un seul accès, le troisième étage des habitations longeant le coteau. C'est pourquoi, en plus d'une terre pauvre, il est difficile d'y cultiver de grands potagers en raison de leur aménagement en étages dû à la forte pente. Après avoir calculé la superficie moyenne d'un échantillon représentatif de la zone, nous avons observé qu'en moyenne, ces espaces font légèrement plus de 300m².

b. Le quartier des Cours et ses nombreux jardins les rives du Clain : un important potentiel de production de légumes

“La promenade des Cours est longue d'1 km et plantée de platanes séculaires et de tilleuls odorants. Son aménagement actuel, l'un des plus larges de la ville, date de 1978, mais cette avenue est vouée à la promenade depuis la fin du XVII^{ème} siècle.”
(source : Office du tourisme de Grand Poitiers, URL : <http://www.ot-poitiers.fr/promenade-des-cours/poitiers/tabid/49861/offreid/3ed1257e-f265-49be-933c-489f30c723e4/detail.aspx>).

La promenade des Cours est un quartier recouvert de nombreux potagers et jardins privés. La particularité de cette zone géographique est qu'elle possède des parcelles cultivables, indépendamment d'habitation contrairement au quartier précédent. En effet, les parcelles de jardins sont toutes regroupées les unes entre les autres, sans maison sur les terrains en question. Les habitations privées se trouvent à minima de l'autre côté de la rue. Ainsi, des particuliers habitants en plein centre-ville de Poitiers ou même à l'extérieur de la ville peuvent tout à fait acheter une parcelle de jardin pour en faire un potager ou en faire un jardin d'agrément. À la suite de notre rencontre unique avec un jardinier privé qui était présent sur les lieux le jour de notre visite, nous avons même pu apprendre que certaines personnes possèdent un terrain le long de la promenade des cours seulement pour pêcher.

Cette zone de jardins privés se trouvent le long du Clain. Cette proximité avec un cours d'eau entraîne des avantages mais également certains inconvénients. En effet, durant l'été, les jardiniers ont la possibilité de pomper directement l'eau du Clain pour arroser leurs plantations, malgré l'illégalité de cet acte.

Au contraire, durant d'autres périodes de l'année, les pluies peuvent drastiquement faire monter le niveau de ce cours d'eau et ainsi inonder les cultures des jardiniers, et ainsi détruire une partie de leurs récoltes annuelles. Ce quartier, par nos observations et notre discussion avec un jardinier privé présent sur sa parcelle, nous semble plus propice à des cultures de légumes.

Ce choix de quartiers nous semblait être les plus cohérents vis-à-vis des demandes de l'épicerie. En effet, ces deux espaces si différents se complètent parfaitement. L'un est davantage porté sur la production de fruits et l'autre sur les légumes. Cela permettrait d'obtenir un apport au maximum diversifié en denrée alimentaire tout en restant sur des zones proches du point d'accueil, qui est l'épicerie. Avec davantage de terrain, nous aurions pu discuter avec de nombreuses personnes pratiquant les lieux, et obtenir plus d'informations. Nous constatons tout de même qu'un court temps passé sur les lieux nous permet de comprendre leur fonctionnement et ainsi observer les manières de produire. Les quelques échanges que nous avons eu la chance d'avoir nous ont confirmé le choix de ces quartiers, nous le verrons dans une prochaine partie.

4. Outre le travail d'enquête interrompu en raison de la pandémie de COVID-19, de nombreux obstacles ont été rencontrés dans le parcours de ce projet

La vocation de ce projet, étant de répondre à une problématique concernant de nouveaux modèles d'approvisionnement pour l'association de l'éveil, nous avons pour objectif de rencontrer plusieurs jardiniers dans les deux zones que nous avons évoqué précédemment.

De plus, après avoir rencontré les bénévoles et le chef d'exploitation du jardin de Malaguet, nous aurions également souhaité pouvoir rencontrer le cuisinier du restaurant de l'association. L'objectif aurait donc été de pouvoir rencontrer tous ces acteurs ou potentiels nouveaux acteurs (jardiniers privés) avant le début du mois d'avril, pour le rendu final de notre projet.

Malheureusement, les conditions sanitaires qui ont vu le jour au mois de mars 2020, ne nous ont pas permis d'aller jusqu'au bout de nos travaux. En effet, le confinement décrété par le Président de la République le lundi 16 mars, face à la pandémie de Covid-19, nous a empêché de pouvoir aller plus loin dans les démarches de terrain. Nous n'avons donc pas pu rencontrer de jardiniers particuliers comme nous l'aurions souhaité et nous n'avons donc pas pu obtenir des résultats au questionnaire que nous avons élaboré à leur destination.

Nous ne pouvons à ce jour, qu'émettre des hypothèses et tenter d'analyser les forces et les faiblesses de nos modèles d'approvisionnement. Le projet pourrait sans doute être reconduit l'année prochaine, par la promotion suivante, pour que celle-ci puisse finir la partie terrain que nous n'avons pu achever.

Outre la crise sanitaire liée au COVID-19 et des mesures qu'elle impose, d'autres limites ont pu être relevées. En effet, nous avons rencontré divers obstacles au bon déroulement du projet. Cependant, ils nous ont permis de pousser notre réflexion et d'envisager de nouvelles pistes. C'est la réalité du terrain qui nous a permis de mieux rendre compte de la situation et notamment des limites que ce travail impose, à savoir :

- Le manque de temps pour concevoir un projet solide et réalisable. Notre apport pourra seulement être théorique, aucune solution que nous pourrions apporter ne pourra être testée sur le terrain.
- La barrière de la langue pour une certaine partie des clients a été problématique pour répondre aux questionnaires.
- Les conditions météorologiques : lors des semaines qui ont précédées le confinement, le soleil n'était pas au rendez-vous. Ce qui n'a pas permis aux jardiniers de sortir et par conséquent nous n'avons pas pu en rencontrer. Manque de chance, nous n'avons pas pu profiter du beau temps présent pendant pratiquement toute la durée du confinement ; période où le jardinage fut un bon moyen d'occuper les français qui devaient rester chez eux.

- Un accompagnement plus personnalisé avec les clients aurait dû être pensé. Le procédé du questionnaire nous a été très utile dans la mesure où l'on a pu recueillir un nombre suffisant de réponse. Ca aura été le meilleur moyen compte tenu du temps pour collecter des données. Cependant, malgré la présence de binômes au cours des passages à l'épicerie, qui ont pu aider certains clients à remplir le questionnaire, la majorité a été remplie seul. Nous aurions pu recueillir des éléments supplémentaires, non mentionnés, auxquels nous n'avions pas pensés.

C. Analyse approfondie des travaux d'enquête : présentation et interprétation des résultats

1. Un mode d'approvisionnement de l'épicerie plutôt en circuits alimentaires longs : un système qui laisse perdurer les injustices alimentaires

Ce projet a pour objectif d'essayer de répondre à des problématiques logistiques de l'épicerie. En effet, à ce jour l'épicerie sociale et solidaire de l'Eveil a constaté des problèmes d'approvisionnement alimentaire. La plupart de leurs denrées proviennent de la banque alimentaire. Les bénévoles se rendent tous les mercredi à la banque alimentaire pour récupérer les produits qui leur sont réservés.

D'autres modes d'approvisionnement permettent à l'Eveil d'obtenir des fruits et légumes ou pour tout autres types de produits (ménagers notamment). En effet, l'épicerie sollicite une partie des productions en agriculture biologique produites aux jardins de Malaguet, mais aussi des denrées alimentaires provenant de chantiers d'insertion partenaires, situés dans le sud de la France.

L'Éveil se rend néanmoins compte qu'il subsiste des lacunes quant aux quantités de fruits et légumes. Il s'agit d'une réelle difficulté que de s'approvisionner en produits frais toutes les semaines. Les produits tels que les fruits et légumes qui sont disponibles à la banque alimentaire ne correspondent pas forcément toujours aux besoins alimentaires des clients de l'épicerie solidaire et ne sont pas nécessairement de bonne qualité, bien au contraire.

C'est pour cela qu'aujourd'hui en tant qu'étudiants de Master 1 en Géographie nous avons réfléchi à de potentiels nouveaux modèles d'approvisionnement pour l'épicerie, afin d'améliorer la situation de justice alimentaire. L'idée serait de mettre en relation des jardiniers privés de Poitiers possédant une parcelle de terrain exploitable et l'épicerie sociale. Nous sommes partis du constat qu'il existe de nombreux potagers productifs, notamment le long de la Promenade des Cours mais également à Montbernage.

Pourquoi donc ne pas exploiter une partie de ces parcelles à destination de l'épicerie, sous forme de dons par exemple ?

En revanche on peut introduire ce qui suit en disant que les observations et les entretiens auprès des bénévoles ont permis de mettre en évidence un certain nombre de problèmes concernant l'approvisionnement des fruits et légumes et des limites liées à l'organisation logistique de l'épicerie. Ainsi, à l'issue de nos diverses rencontres avec les acteurs de l'association, nous avons pu noter certains points.

- L'épicerie compte une trentaine de bénévoles, dont une quinzaine est très active. Certains de ces bénévoles sont même des clients de l'épicerie solidaire
- Parmi ces bénévoles, seulement deux possèdent le permis de conduire, ce qui est à prendre en compte pour les projets futurs.
- L'épicerie est bien plus qu'un simple lieu de vente : c'est un lieu social (présence de prospectus sur des thèmes liés à la santé)
- Les clients sont libres d'acheter ce qu'ils souhaitent en quantité quasiment illimitée en fonction des stocks et en suivant un code couleur affiché (vert : illimité ; orange : 2 produits par foyer ; rouge : 1 produit par foyer uniquement).

Figure 6 : Une gestion des stocks à disposition avec un code couleur



Photographié par Simon Siaudeau, 13 février 2020

- Les fruits et légumes vendus au sein de l'épicerie proviennent du Jardin de Malaguet, de la Banque Alimentaire, d'une entreprise d'insertion présente à Avignon via le CAPEE (Comité des Alternatives Poitevines pour l'Emploi et l'Entraide)

- Le local ne dispose que de deux pièces réservées au stockage des denrées, de trois réfrigérateurs et d'un congélateur
- De par notre observation, nous constatons que l'origine des fruits et légumes n'est pas systématiquement indiquée. Pour ce qui est de la manière dont il a été produit, nous avons constaté que les fruits et légumes bio se trouvaient dans des cagettes à part. Cependant, aucune étiquette ou autre signe distinctif mise à part la cagette ne permet de les différencier

Figure 7 : Un manque d'affichage problématique dans les locaux



Rayons alimentaires de l'épicerie. Photographié par Simon Siaudeau, 13 février 2020.

- Les étagères sont remplies de plus de légumes que de fruits. Une lacune est donc constatée au niveau fruitier
- L'épicerie n'est ouverte que le jeudi et le vendredi ce qui peut poser un problème pour la récolte des produits frais (qui doit se faire nécessairement la veille de l'ouverture, autrement dit, le mercredi. Mais les équipes sont déjà sollicitées avec la banque alimentaire ce jour-là)
- Les invendus du jeudi sont remis en rayon le vendredi. Les invendus du vendredi peuvent être redistribués à d'autres structures (le DAL (droit au logement) et le 115.
- Les clients privilégient des produits issus d'agriculture biologique lorsque cela est possible, mais nous notons que l'aspect esthétique est un des critères principaux de sélection du produit.

Nous avons aussi effectué une visite des jardins de Malaguet (qui alimentent en partie l'épicerie en produits frais issus de l'agriculture biologique). Cette visite nous a permis de rencontrer le chef de culture des jardins de Malaguet, Julien Boulais (*cf. compte-rendu et grille d'entretien de la rencontre, Annexe 4, pages 75 à 80*).

Pour donner suite aux observations faites pendant nos visites à l'épicerie et compte-tenu des résultats des discussions avec les bénévoles, nous avons pu dénombrer quatre limites majeures à l'organisation actuelle. Nous les avons mises en perspective avec nos hypothèses de travail et les transformations nécessaires à un meilleur fonctionnement.

- Le principe de don pourrait faire concurrence à l'épicerie. La collecte étant basée sur le principe de don de la part des jardiniers, comment les introduire dans le système de l'épicerie sachant, qu'elle fonctionne sur le principe de vente (certes à un prix très réduit) ?
- Le stockage des produits l'épicerie : même si nous récoltons des fruits/légumes de la part des jardiniers, comment les stocker au regard des difficultés qu'ils présentent lors de livraisons importantes ?
- La recherche de liens jardiniers-épicerie-clients : des liens aux niveaux social et logistique à exploiter. D'abord social pour créer un réel sentiment d'entraide mais également en termes de partage de connaissances et de savoir-faire. Ensuite, logistique afin de trouver un moyen d'acheminer les récoltes des jardiniers vers l'épicerie ou bien directement avec le client. Ressort de ce problème un autre problème : celui de la mobilité. Les clients ne pouvant pas tous se rendre jusqu'aux jardins (dans la mesure où les jardiniers acceptent). De plus, très peu de bénévoles disposent du permis de conduire et les véhicules mis à leur disposition ne sont pas souvent disponibles.
- Faire accepter l'esthétique des produits. Au-delà de la mauvaise qualité des produits reçus par la Banque Alimentaire, les clients sont plutôt réticents pour acheter des fruits ou légumes ne rentrant pas dans les standards esthétiques. Exemple que nous a donné Andy, un bénévole de l'épicerie : "les clients privilégient les carottes sous cellophane, bien orange avec une belle forme, plutôt que des carottes biscornues directement sortie du jardin".

Dans la mesure où l'objectif est d'apporter une aide alimentaire en évitant un maximum de perte, comment faire accepter les produits des jardiniers s'ils sont "à l'état naturel" ? Les clients se dirigent vers les produits dont l'image est la plus proche d'un spot télévisuel et non de la réalité. La garantie de produits de qualité (issus de l'agriculture biologique notamment) passe donc également par la sensibilisation auprès des clients.

2. En quoi l'analyse des questionnaires clients aide-elle à comprendre les habitudes d'achats et les envies ou besoins de ces derniers ?

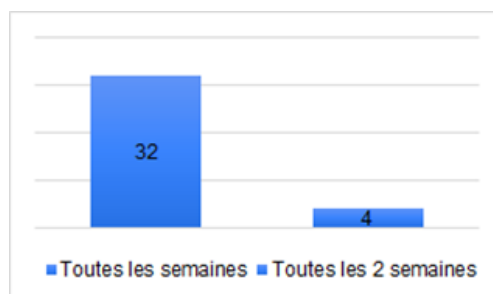
Le questionnaire passé auprès de 38 clients de l'épicerie permet d'identifier les habitudes d'achats et les envies ou besoins d'une petite partie de la clientèle. Ces éléments sont à prendre en compte dans l'élaboration de nouveaux modèles d'approvisionnement local de l'épicerie. Quelques apports issus des entretiens effectués auprès de deux bénévoles et de la coordinatrice de l'épicerie, sont intégrés à cette analyse.

Pour commencer, le retour des questionnaires permet d'appréhender des habitudes d'achats, en termes de fréquence, de nature de produits consommés et de critères privilégiés par les clients dans le choix des produits.

a. Quelle fréquentation de l'épicerie par les clients ?

Concernant la fréquentation des clients de l'épicerie, une grande majorité des enquêtés effectuent le déplacement chaque semaine comme l'indique le graphique ci-après. L'autre part d'enquêtés y vient toutes les deux semaines.

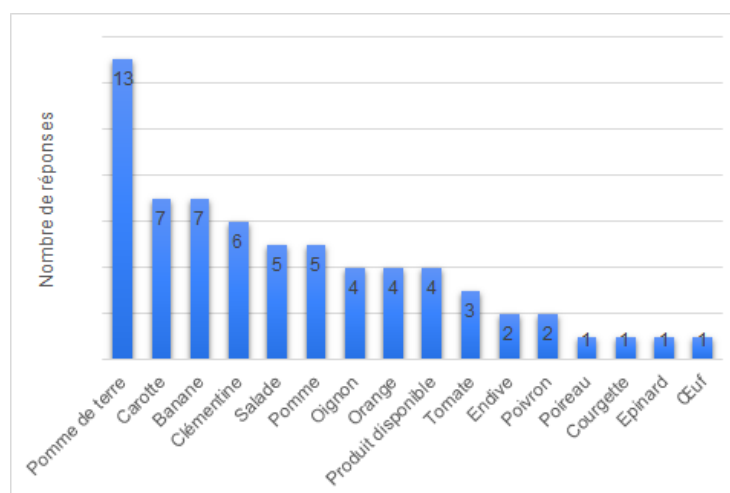
Cela témoigne-t-il d'une unique source d'achat pour la plupart des clients, d'une impossibilité d'effectuer leur approvisionnement ailleurs ? Il s'agirait alors d'appréhender la situation de précarité dans laquelle se situent les clients. Au vu de la majorité qui s'exprime pour une fréquence hebdomadaire, on peut imaginer que cela refléterait une certaine homogénéité de la précarité entre les clients : à peu près tous ont besoin d'effectuer leurs courses dans cette épicerie très régulièrement.

Figure 8. Fréquence de passage des clients à l'épicerie de l'Éveil

Source : questionnaire réalisé auprès de 38 clients de l'épicerie sociale l'Eveil, Poitiers, étudiants de M1 GAED, Université de Poitiers, 2020

b. Les types de produits les plus consommés

La réponse concernant les produits les plus achetés s'est faite sur la base de la question où les clients enquêtés devaient citer les trois principaux fruits ou légumes qu'ils achètent. En ce qui concerne les légumes, on retrouve surtout : les pommes de terre (13 réponses), puis les carottes, salades, oignons... Concernant les fruits : bananes, clémentines, pommes, oranges. On retrouve donc d'une part des produits, notamment en légumes, pouvant être cultivés en France et faisant partie des bases de la cuisine française, banals. Cela rejoint les propos d'un bénévole qui estimait que les produits les plus appréciés sont : épinards, poireaux, courges, tomates, herbes fraîches/aromatiques. D'autre part, on retrouve des produits importés comme des fruits exotiques.

Figure 9. Produits les plus achetés dans l'épicerie l'Éveil

Source : questionnaire réalisé auprès de 38 clients de l'épicerie sociale l'Eveil, Poitiers, étudiants de M1 GAED, Université de Poitiers, 2020

D'après les clients, ces produits sont les plus disponibles au sein de l'épicerie, il faut préciser que plusieurs d'entre eux ont parlé du terme "produits disponibles". C'est-à-dire qu'ils n'ont pas d'habitudes d'achats, et achètent seulement les produits disponibles à ce moment-là.

On observe que sur l'ensemble des produits cités ne figurent que quatre fruits contre dix légumes, ce qui présente l'offre de l'épicerie comme inégale entre ces deux natures de produits. L'analyse des entretiens menés auprès de certains bénévoles comme les temps d'observations menés à l'épicerie confirment en effet que le manque en termes de produits se situe surtout au niveau des fruits.

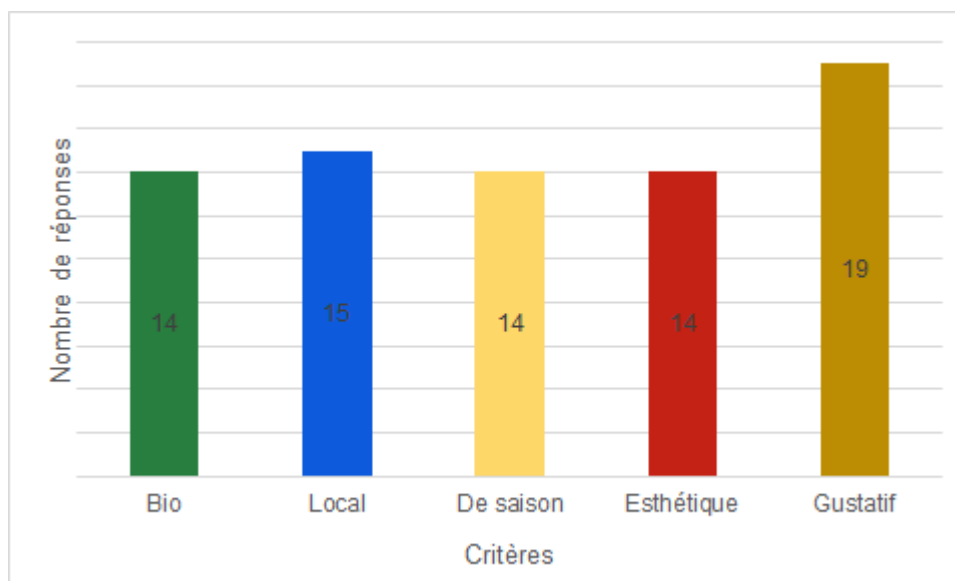
Dans le sens de la disponibilité toujours, à l'échelle des clients en général, un bénévole de l'association faisait part que la majeure partie des clients préfèrent le bio au non-bio lorsque c'est possible. Cela déplace le curseur du choix pour les clients de la nature du produit (fruit ou légume), à sa qualité nutritionnelle et son impact environnemental (culture des produits avec des produits phytosanitaires ou non).

La question de la disponibilité des produits amène donc à celle de l'équilibre alimentaire possible pour les clients, par le fait de manger varié et sain. L'approche de la disponibilité des produits se fait également en terme quantitatif comme le rappelle nos échanges avec les bénévoles : le volume d'achats possible pour les clients est établi au regard de la question des stocks, en suivant un code couleur correspondant à la quantité de produit autorisé par foyer (d'illimité à un produit). Cet élément de la disponibilité amène plus largement à s'interroger dans le système de l'aide alimentaire, sur l'élément du "non-choix" pour les destinataires de cette aide.

c. Les produits et leurs critères d'appréciation

La réponse des enquêtés à la question "*Accordez-vous une importance aux critères suivant (fruits et légumes)?*" s'est faite sur la base de cinq possibilités proposées dans le questionnaire soit: *gustatif; bio; esthétique; de saison; local.*

Figure 10. Importance des critères d'achat des produits de l'épicerie des enquêtés (plusieurs réponses possibles)



Source : questionnaire réalisé auprès de 38 clients de l'épicerie sociale l'Eveil, Poitiers, étudiants de M1 GAED, Université de Poitiers, 2020

Les éléments *de saison*, de *l'esthétique* et du *bio* (14 réponses), le *local* (15 réponses), remportent globalement tous le même niveau d'intérêt (une moyenne totale de 14 réponses).

D'après nos rencontres avec les bénévoles de l'association, le critère de la saisonnalité est particulièrement prégnant pour l'épicerie (un principe même). Cela est cohérent avec ces résultats, en semblant apprécié par les clients qui donnent globalement autant d'importance à ce critère qu'à ceux de l'esthétique du produit, du bio et du local.

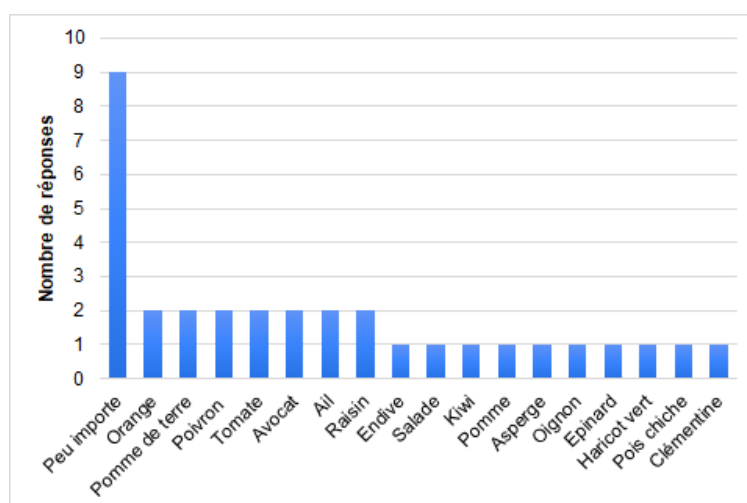
Mais celui du *gustatif* se distingue particulièrement comme important pour les clients (19 réponses sur le total des critères). On peut imaginer qu'il s'agit d'un élément sur lequel l'association ne peut pas complètement avoir la main, au vu de la provenance de certaines denrées issues de collecte comme la Banque Alimentaire. Pour garantir ce critère, et dans la perspective d'un autre canal d'acquisition de denrées, l'idéal pourrait être de choisir uniquement des producteurs locaux : ce critère pourrait être vérifié car une relation transparente, de confiance serait instaurée plus facilement (possibilité de bien connaître les produits acquis, d'en goûter avant...).

Le goût comme critère dominant révèle la dimension importante pour les clients du plaisir procuré en s'alimentant. Cela signifie-t-il que les foyers représentés par cette enquête cuisinent particulièrement ? Quoiqu'il en soit, l'attention portée au même niveau pour les critères du bio, local, de saison et de l'esthétisme des produits indiquent l'importance pour eux, d'une alimentation saine et variée. A présent, on peut mettre en perspective ces pratiques de consommation au regard des envies ou besoin de ces clients.

d. Les envies ou besoin des clients : quels produits ?

Au regard des produits les plus désirés, il n'y a pas de résultat très explicite : le graphique ci-dessus indique qu'il n'y a pas d'attente particulière pour neuf questionnaires (ce qui rejoint le constat d'un des bénévoles rencontré de l'association). Lorsque des produits sont spécifiquement cités, c'est une répartition plutôt égale entre sept fruits et légumes : pommes de terre, oranges, tomates, poivrons, avocats, ail, raisins. Cela représente une base finalement commune pour les enquêtés. Toutefois, on peut remarquer que si les produits les plus achetés comme évoqué plus haut, notamment concernant les légumes, sont de façon générale des produits de base dans la cuisine française, la catégorie des produits les plus désirés semble plus ouverte (comme avec l'avocat, le poivron, le raisin).

Figure 11. Produits les plus souhaités par les clients



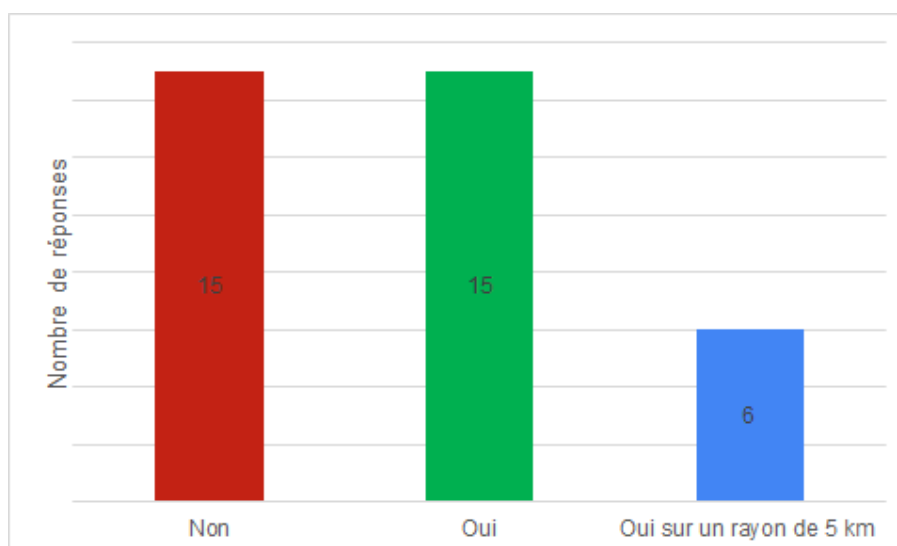
Source : questionnaire réalisé auprès de 38 clients de l'épicerie sociale l'Eveil, Poitiers, étudiants de M1 GAED, Université de Poitiers, 2020

S'il n'y a pas de produits spécifiquement désirés, est-ce qu'un moyen de consigner ces remarques (type cahier de suggestions) encouragerait les clients à s'exprimer ?

Enfin, quelles sont les possibilités de mobilités des clients enquêtés ? Cette dernière partie de l'analyse aborde ce questionnement sous l'angle de l'intention des clients à se déplacer jusque dans les jardins des particuliers d'abord, puis sous l'angle du moyen de transport dont ils disposent pour accéder à ces espaces.

e. Mobilité des enquêtés : engagements possibles et moyen de locomotion

Figure 12. Le client est-il prêt à se déplacer jusqu'aux jardins privés pour récupérer des produits ?



Source : questionnaire réalisé auprès de 38 clients de l'épicerie sociale l'Eveil, Poitiers, étudiants de M1 GAED, Université de Poitiers, 2020

A première vue sur ce diagramme, la logistique est un sujet plutôt clivant car autant d'enquêtés seraient prêts à se déplacer dans les jardins des producteurs que ceux qui ne le seraient pas. Mais un petit nombre (6) serait également prêt à effectuer le trajet, toutefois dans la limite d'un rayon de 5 km (distance qui correspond à la mesure depuis l'épicerie jusqu'aux zones des jardins ciblées, soit le quartier Montbernage (environ 2,5km) et la zone Promenade des Cours (4,5 km)). C'est donc une petite majorité d'enquêtés qui serait prête à se déplacer pour s'approvisionner par un complément de dons.

Selon la formulation même de la question (« *Seriez-vous prêts à vous déplacer dans les jardins des producteurs pour récupérer certains produits ?* »), on peut identifier quelques potentielles raisons pour expliquer la réticence (en écartant une impossibilité de se déplacer liée au moyen de locomotion) d'une partie des clients. Aller jusque dans les jardins des producteurs peut sembler intrusif, en accédant à l'espace d'un particulier qu'on ne connaît pas (du moins lors de la première collecte). Se déplacer à la rencontre du jardinier, c'est quelque part montrer son besoin alimentaire et dont révéler une part de sa situation sociale, économique un peu précaire. Cela peut être gênant pour les clients. Par ailleurs, préciser le type de produits possibles à récolter serait peut-être à intégrer dans la formulation de cette question (nécessitant donc l'identification de la production auprès des jardiniers en amont de cette enquête clients). Ainsi, les clients pourraient davantage se projeter et voir si le don en question correspond à leur envie et/ou besoin (comme les fruits qui manquent à l'épicerie).

Aux yeux d'un bénévole, le déplacement des clients pour chercher les dons était plutôt écarté au profit d'un système où les bénévoles de l'association se déplacent ou bien, d'un système d'approvisionnement direct jusqu'à l'épicerie. Ce petit sondage montrerait plutôt une envie des clients de participer à la logique d'approvisionnement en dons de l'épicerie, dans son volet opérationnel de collecte.

Pour reprendre sur cette petite majorité prête à se déplacer pour des produits issus du don, plusieurs hypothèses pourraient en être déduites :

→ S'approvisionner par le don de surplus chez les jardiniers est un moyen de diversifier davantage ses achats.

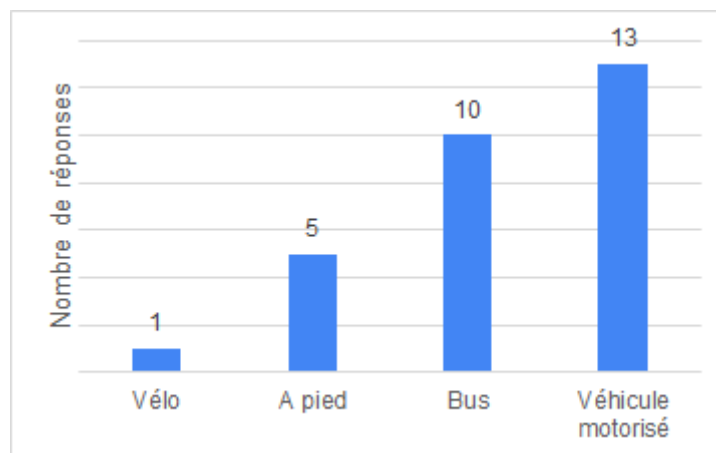
→ S'approvisionner par le don de surplus chez les jardiniers est une façon de lutter contre le gaspillage.

→ S'approvisionner par le don de surplus chez les jardiniers permet de créer du lien avec des jardiniers de son territoire.

Ce peut être les trois hypothèses à la fois : s'approvisionner par le don de surplus chez les jardiniers est un moyen de diversifier davantage ses achats, une façon de lutter contre le gaspillage et permet de créer du lien avec des jardiniers de son territoire.

Identifier ce que représente cet approvisionnement pour les clients pourrait être à intégrer dans une future enquête auprès de ces derniers, dans la reprise du projet l'an prochain. Dans tous les cas, les réponses par l'affirmative à cette question de l'intention de déplacements dans les jardins témoignent d'un manque au niveau des produits, qu'il faut combiner à une nature du manque : quantité et qualité du produit/des produits.

Figure 13. Moyen de transport des clients pour se déplacer jusqu'aux jardins privés



Source : questionnaire réalisé auprès de 38 clients de l'épicerie sociale l'Eveil, Poitiers, étudiants de M1 GAED, Université de Poitiers, 2020

Pour accéder aux jardins des particuliers selon le graphique ci-dessus, la plupart des clients enquêtés disposent d'un véhicule motorisé ou pourraient se déplacer en bus, tandis que cinq retours de questionnaires font état d'une mobilité piétonne.

Le modèle de collecte de dons, s'il est imaginé sur la base du déplacement des clients volontaires eux-mêmes est à envisager de façon collective et participative : il doit pouvoir proposer une logique de locomotion collective jusqu'aux jardins des particuliers afin que les clients prennent part à l'activité de récolte. C'est favoriser la participation citoyenne en même temps de la part des jardiniers et l'inclusion sociale des clients.

Les quelques foyers concernés par une mobilité piétonne uniquement doivent pouvoir se rendre dans les jardins même si ceux-là sont un peu éloignés de l'épicerie.

Il est donc nécessaire d'imaginer un partage de moyens de locomotion (covoiturage entre clients, utilisation des véhicules de l'association...) s'inscrivant dans un système encadré. Ainsi, l'élément de "l'accès à" par le moyen de locomotion doit être anticipé, organisé pour qu'il ne soit un frein mais une étape logistique de transport sûre et viable, garante de la participation des clients au modèle.

f. Quelles opportunités et contraintes à ce stade de l'analyse, pour penser des modèles d'approvisionnement ?

Figure 14. Des avantages et opportunités pour la conception d'un projet d'approvisionnement local

	Avantages et Opportunités	Inconvénients et Contraintes
Suite au questionnaire Clients	<p>Pas d'attente particulière qui ressort en termes de denrées : ce qui est déjà produit dans les jardins privés pourrait alors convenir ?</p> <p>Le critère du goût étant le plus partagé, les exigences de conformité à un type de culture comme le bio ne sont pas à intégrer automatiquement dans la sélection des jardiniers avec qui coopérer : cela laisse un nombre potentiel de jardiniers partenaires plus grands du moins sur le site de Promenade des Cours (ou la culture est plutôt intensive, selon les résultats d'enquêtes du rapport des étudiants en M1 sur le potentiel nourricier Promenade des Cours)</p> <p>La plupart des retours de questionnaires font état de personnes disposant d'un véhicule motorisé.</p> <p>Une possibilité de grouper la collecte pour celles qui en sont dépourvus ?</p> <p>Un potentiel de parcelles, jardins privés cultivés aux alentours de l'épicerie (Montbernage, Promenade des Cours)</p>	<p>Le moyen de locomotion : un sujet clivant du côté des clients. Cette difficulté doit être réfléchie et résolue pour assurer pour chacun, l'accès au don.</p> <p>Garantir la fraîcheur des produits collectés sur les jardins des particuliers, tenant compte de questions logistiques comme les possibilités de stockage à l'épicerie ; la mise à disposition du don dans la temporalité de l'épicerie (jours d'ouverture) ...</p> <p>Chez les bénévoles, peu de permis de conduire. Pose déjà un problème pour certains déplacements</p>

<p style="text-align: center;">Suite au questionnaire Bénévoles</p>		<p>Risque de concurrence avec les produits proposés à l'épicerie déjà (déjà des surplus pour certains produits aussi). Cela induit aussi une réflexion sur les modalités de contre-don pour les jardiniers : contrepartie financière (même modique, symbolique ?) ou non des clients.</p> <p>Capacité de stockage à l'épicerie déjà limitée lors de grosses livraisons.</p>
--	--	---

Source : éléments issus des analyses du questionnaire clients (38 clients) et issus d'entretiens réalisés auprès de deux bénévoles et de la coordinatrice de l'épicerie sociale de l'Eveil, Poitiers, étudiants de M1 GAED, Université de Poitiers, 2020

3. Un travail d'enquête inachevé auprès des jardiniers

a. Entretien avec M. Lainé : un habitant engagé pour le quartier de Montbernage

Afin d'obtenir davantage d'informations concernant le quartier de Montbernage, des membres du groupe ont contacté un ancien géographe rencontré précédemment lors d'un autre projet. Habitant de Montbernage, cet homme a écrit en collaboration avec les membres de son association un livre sur les jardins privés de Poitiers " les jardins secrets de Poitiers" en partenariat avec sa fille, la photographe Agnès ZUMBONI.

Cette personne nous a expliqué le fonctionnement de ses voisins concernant leur potager. Expliquant que les légumes se faisaient rares et qu'il serait donc difficile d'en obtenir de leur part. De plus, il nous a informé que lors de la saison de récolte des fruits, les jardins connaissent une perte élevée. En effet, les personnes trop âgées pour cueillir dans les arbres laissent les fruits tomber et se perdre. Certains habitants proposent leurs fruits dans des cagettes sur le bord de la route avec un mot expliquant que tout le monde peut se servir comme il le souhaite afin de réduire le gaspillage au maximum et d'en faire profiter à un grand nombre de personnes.

Après discussion, nous nous sommes donc rendu compte que le potentiel nourricier de ce quartier serait élevé en saison de cueillette, cela ne comblera pas le manque de l'hiver, mais il peut être d'une grande aide pour varier les fruits d'été.

De plus, pour la quasi-totalité, ces denrées ne subissent aucun traitement chimique, ce qui permettrait de proposer des fruits 100% naturels aux clients de l'épicerie. Afin de toucher un grand nombre d'habitants de cette commune, nous avons pensé à différentes manières de faire. La plus intéressante était celle de repérer toutes les parcelles de jardin, peu importe la surface, en faire une grille afin de savoir quelles maisons aller voir. Ensuite, il aurait été intéressant de réaliser une petite fiche expliquant le projet, sans rentrer dans les détails afin que les personnes aient envie de lire. Effectivement, les textes longs sont rarement lus. De plus, avec cette fiche, nous voulions fournir une petite carte avec le nom de l'épicerie et les coordonnées des personnes à contacter pour faire des dons.

Une fois cela en main, nous aurions souhaité aller chez les personnes pour leur expliquer le projet de vive voix, puis leur transmettre les papiers explicatifs. Afin de toucher un maximum de personnes en peu de temps, ces informations auraient également pu être déposées dans les boîtes aux lettres des personnes absentes pour que tous les habitants du quartier possédant une parcelle puissent être informés de ce projet et s'investir si envie.

Suggestion de M. Lainé

Après avoir expliqué le but de notre projet, et en connaissant ses voisins ainsi que leurs capacités physiques, M. Lainé voit que le moyen le plus adapté de récupérer le surplus des jardiniers est de leur laisser le contact de l'association (numéro de téléphone), cela permet aux jardiniers d'informer l'épicerie sociale dès qu'ils ont des fruits, et pour cela éviter tout gâchis. Ce moyen nécessite le déplacement des bénévoles de l'épicerie, surtout quand il s'agit des personnes âgées ayant des difficultés pour récolter (arbres ; pommier par ex.). "ma voisine est à la retraite, elle ne peut pas grimper dans le pommier ou le figuier, elle prend ce dont elle a besoin pour faire ses pots de confiture et elle laisse le reste " A. Lainé.

Il faut noter aussi que M. Lainé est parmi les clients les plus fidèles aux restaurants solidaires du CAPEE des Trois cités (« Pourquoi pas la ruche »). Ils

s'invitent régulièrement à manger ensemble avec ses amis ou bien en famille “ je préfère manger là-bas pour une question de solidarité, que d'aller au Mcdo, il y a tout, des entrées, plat principal...”.

b. Entretien avec un jardinier - Promenade des Cours

Sur le site de Promenade des Cours, la situation du covid-19 ne nous a permis que d'initier la phase de terrain. Une rencontre s'est déroulée, puis une tentative sur un autre jour n'a pas été concluante. La grille d'entretien de l'échange est disponible en **Annexe 5** (pages 81-84).

L'échange effectué avec une personne âgée a abouti au résultat de dons de surplus de production déjà en cours auprès d'amis. Le jardinier n'était pas intéressé pour un nouveau type de don, à destination de l'épicerie. Toutefois, nous avons appris que les légumes cultivés sont la pomme de terre, le poireau, la salade. En termes de fruits, des tomates, pommes, fraises, groseilles et poires sont produites. Le volume des récoltes est bien sûr dépendant du climat de l'année, ce qui rappelle pour le projet, qu'une quantité de dons identique sur le long terme et être assuré de récolter toujours une même variété de produits n'est pas possible.

D. Réflexion sur des systèmes d'approvisionnement locaux et solidaires de l'épicerie sociale : vers une nouvelle fonction des jardins potagers privés de Poitiers ?

À la lumière des opportunités et contraintes identifiées précédemment, trois propositions de modèles d'approvisionnement alimentaire par le don provenant de jardiniers privés sont présentées ici. Ils se distinguent par des aspects de gouvernance, de logistique ou encore de degré de participation des volontaires de la partie association : le système 1 dont le principe consiste uniquement à un don de production entre le jardinier et l'épicerie ; le système 2 consiste à développer plus d'initiative solidaire entre les deux parties ; le système 3 qui se revendique social plus que solidaire - mettant en place un système d'entraide et d'échange de savoirs.

Dans les différents modèles possibles, le contrat plus ou moins informel créé entre les jardiniers privés volontaires et l'épicerie, pourrait être conclu, autour d'une visite guidée des Jardins de Malaguet de l'Association l'Éveil ou par un repas à tarifs réduits dans le restaurant de l'association par exemple. Soit un moyen de fédérer les jardiniers et l'association autour du projet et d'officialiser le contrat en lui-même.

1. Système 1. Un système d'approvisionnement local par dons alimentaires, coconstruit entre l'Éveil et les jardiniers

Dans ce modèle (*cf. figure 15 a., page 85*) les jardiniers et l'épicerie s'accordent au préalable sur un point de rassemblement des productions afin de faciliter la récupération des denrées. Il peut s'agir du devant des jardins ou habitations des jardiniers ou d'un unique point de collecte dans le quartier concerné, jusqu'où les jardiniers déposeraient leur don. Ce dernier peut représenter un surplus de production du jardinier (une part de sa production habituelle, variante selon la saison etc.), une production supplémentaire spécialement destinée à l'épicerie.

L'épicerie s'organise en binômes de bénévoles ou en binômes de bénévoles-clients. Ceux-là font le tour des points de collecte devant les jardins/habitations des jardiniers ou passent à l'unique point de collecte déterminé en amont pour ramener les dons à l'épicerie. Ce binôme de l'association pourrait varier, afin d'encourager la participation de tous les volontaires disponibles.

Cette "tournée" des dons pourrait également s'effectuer avec un jardinier du quartier en question. L'acheminement jusqu'à l'épicerie est fait ainsi par des membres de l'association et un « représentant » des jardiniers privés.

Une fois à l'épicerie, les produits sont mis à disposition de l'ensemble de la clientèle et valorisés par un affichage particulier (indiquant le type de produit et le quartier d'origine si cela convient aux jardiniers).

Afin que l'ensemble des clients ait accès au don équitablement, le partage des denrées collectées est à prévoir selon les quantités à disposition, les moments de collecte et le passage des clients sur la demi-journée : mise à disposition proportionnelle entre les deux journées d'ouverture de l'épicerie. Exemple : Le jeudi (toute la journée) → 60 à 70% des dons. Le vendredi (matin) → 30 à 40% des dons.

L'association l'Éveil mettra en place un Conseil des Jardiniers où chaque trimestre/semestre, les jardiniers participants, les bénévoles de l'épicerie et ses clients pourront se réunir. Concernant la composition du Conseil, celui-ci sera "présidé" par trois représentants : un jardinier, un bénévole et un client. La durée des mandats pourrait varier de semestres à plusieurs années en fonction de la volonté de l'association et des jardiniers (durée de mandat à déterminer dans la mise en place concrète du projet). Ils seront alors maîtres de séance pendant les Conseils où la présidente de l'Eveil pourra, si elle le souhaite, être présente afin de veiller au respect d'une "règle d'or" à ne pas changer : l'idée d'approvisionnement solidaire de l'épicerie via l'initiative de jardiniers particuliers de Poitiers (quartiers à déterminer : Montbernage, Promenade des Cours, Couronneries, etc...). Cette règle d'or serait établie en amont entre les masters successifs (fondateurs du projet) et la présidente de l'Eveil (initiatrice du projet) pour déterminer une vision claire du modèle.

Le Conseil des Jardiniers s'inscrit dans la vision d'un projet perfectible, en adaptation sur le long terme aux évolutions possibles (désengagement de jardiniers/clients, réajustement de la localisation du ou des point(s) de collecte, des horaires de collecte, etc.). Instaurer ces Conseils réguliers permettrait la prise de recul nécessaire à la bonne conduite, in fine, du système, en faisant acte de ce qui fonctionne ou non, de ce qu'il est possible de faire ensemble pour améliorer certains points si besoin, impulser de nouvelles idées peut-être... Cela, dans une dynamique de co-construction, en mobilisant au mieux l'ensemble des parties.

Lors du premier conseil¹, trois ordres du jours devront être abordés :

→ Les *contrats* entre chaque jardinier et l'association plus ou moins informels comprendraient notamment : localisation du ou des point(s) de collecte; la fréquence de collecte; quantité estimée de dons par jardinier (afin d'anticiper le stockage éventuel des aliments dans le local de l'épicerie) ; types de légumes et fruits produits ; les méthodes de culture (agriculture biologique, agriculture raisonnée, traitements fongicides et insecticides, type d'irrigation, etc.); forme de contrepartie du don; modalités d'accès logistique au don (qui? où? comment?...)... Ce contrat jardinier-épicerie fera aussi mention du nom du jardinier, de la localisation de son jardin, d'un moyen de contact et de la durée de l'engagement dans le projet.

→ En plus de cet accord collectif établi par l'ensemble des acteurs sur les différents éléments de ce système d'approvisionnement (contrat plus ou moins formel), une *charte de valeurs* pourrait être élaborée. Il s'agirait de s'accorder sur une éthique commune, qui guiderait les prises de décisions tout au long du projet et de son évolution. On peut déjà penser aux notions de participation et de représentativité de chaque partie prenante ; de solidarité ; de transparence ; d'équité dans le partage du don ; de respect de l'environnement (méthode de culture), promotion et sensibilisation autour de la saisonnalité...

→ L'estimation des difficultés d'un point de vue logistique, pour les déplacements d'une part, entre le ou les points de collecte et l'épicerie : disponibilité d'un véhicule, lignes de bus desservant le/les point(s) de collecte, coordination possible des emplois du temps bénévoles/clients et bénévole/client/jardinier, adaptation du moyen de transport selon la quantité de dons à collecter (quelle anticipation des récoltes ?)... D'autre part, concernant le stockage, évaluer la capacité de l'épicerie sur ce point (exemple : tenter de faire correspondre le jour de collecte des jardiniers avec celui de la livraison de la banque alimentaire, afin de limiter les gaspillages éventuels et optimiser les capacités de stockage (limitées) de l'épicerie).

¹ Après réunion publique préalable - élection des représentants du Conseil.

2. Système 2. Un système de participation à la récolte - sorte de contre-don en pratique

Il s'agit ici de proposer davantage un degré différent de participation citoyenne dans le système d'approvisionnement : les jardiniers proposent un ramassage des fruits et légumes avec la participation des binômes bénévoles-clients (*cf. figure 15 b., page 59*). Il s'agirait de repousser les limites de ce modèle d'alimentation solidaire de l'épicerie vers un système d'entraide, où la participation du binôme est la concrétisation du contre-don.

Le principe de "don" devient peu à peu un échange de bons procédés et profite aux deux parties (échange de savoirs, création de liens sociaux). Pour ce modèle intermédiaire, le type de gouvernance reprend celui exposé dans le modèle 1, avec le principe du fonctionnement par les Conseils. Si le mode de gouvernance partagée est conservé, les sujets intervenants dans la prise de décision sont différents. Ce système intègre des modalités de participation plus importantes ; au même titre que les opérations de récolte participative ou de glanage à Kelowna au Canada (*Beischer & Corbett, 2016*).

Une réflexion doit être portée entre les jardiniers, bénévoles et clients afin de coordonner les emplois du temps de chaque partie. Cela afin d'établir un calendrier de la récolte selon les temporalités de l'année, comme la période estivale : s'assurer de la collecte des dons même à cette période où Poitiers est potentiellement plus vide.

Ce calendrier sera pensé dans une logique de roulement, afin de faire tourner les binômes et assurer la participation de tous (les volontaires) au modèle d'approvisionnement. Les binômes bénévoles-clients doivent donc être établis dans la même temporalité que la réflexion sur le calendrier.

Le modèle 3 suivant s'impose comme celui le plus abouti d'un point de vue sociétal / social / solidaire ? - où le degré de participation citoyenne est plus important encore.

3. Système 3. Un système plus inclusif. Le don au-delà de la question alimentaire : un vecteur de lien social et d'échange culturel

Plus aboutie, cette possibilité propose de construire un système d'alimentation collective de l'épicerie sociale par les jardiniers volontaires avec un lien véritablement construit au fur-et-à-mesure entre les binômes et les jardiniers (cf. **figure 15 c. page 60**).

Le principe d'entraide irait plus loin que la deuxième possibilité : le jardinier pourrait proposer au binôme de participer au jardinage, de la plantation à la récolte en passant par l'entretien (avec des planning définis au préalable). La création de liens sociaux et l'échange de savoirs et de méthodes de travail entre les populations intègre alors parfaitement la notion d'épicerie "SOCIALE" plus que "SOLIDAIRE".

Dans cette possibilité, la création de liens pourrait aussi passer par une aide à la mobilité urbaine (à pied, en bus...) auprès des personnes en difficulté de déplacement. Cela pourrait par exemple passer par un accompagnement à la promenade, au service de courrier (aller à La Poste).

Une autre forme de contre-don possible qui s'inscrirait dans une formalisation légale pourrait être un contrat public-privé (ex : "Ville-Association Eveil"). Sur la base de l'article L2144-3 du Code général des collectivités territoriales, l'implication de la Ville de Poitiers pourrait se traduire par un soutien technique (mise à disposition de locaux, matériel), humain (personnels) ou financier (subvention).

L'utilisation de l'eau en période de restriction pourrait-elle faire l'objet de ce type de contrat ou doit-elle tout simplement relever d'un arrêté municipal ?

Il serait signé à destination des jardiniers donateurs ("Contrat Jardiniers-solidaires") par la ville de Poitiers. Il autoriserait l'arrosage exceptionnel des jardins concernés ; en période d'interdiction collective par arrêté préfectoral (sécheresse et interdiction d'arrosage des jardins particuliers). Cette possibilité pourrait être mise en débat lors d'un Conseil comme mentionné plus haut, **conviant ainsi un représentant de la collectivité de Poitiers (services Vie de Quartier ou Économie Sociale et Solidaire).**

Au-delà de ce type de contre-don réglementaire, d'autres formes de contrepartie plus informelles sont imaginables comme un événement convivial fédérant l'ensemble des parties (repas de fin de saison, visite des jardins de Malaguet...).

Le modèle 3 est en quelque sorte une adaptation du projet de fermes urbaines d'autoproduction alimentaire développé par F. Paddeu aux Etats-Unis (2012). Ce modèle établissant un nouveau lien entre les jardiniers, les bénévoles et les clients de l'épicerie sociale devient un projet concret de justice alimentaire et sociale : "Il vise à réhabiliter la dignité humaine par la forme-même du dispositif mis en œuvre : le fait que le client soit impliqué dans la production ou la collecte des aliments change son statut, qui de bénéficiaire devient acteur, le responsabilise et annihile le sentiment de honte qu'il peut parfois ressentir" (Hochedez et Le Gall, 2016).

"Les initiatives de justice alimentaire de cette forme (...) s'appuient sur une réappropriation des ressources et de la production agricoles" (Hochedez et Le Gall, 2016).

4. Pour une comparaison des systèmes d'aide alimentaire relocalisée possibles (figure 15 a., b., c. et figure 16)

- *Figure 15 a., page 58 : Système 1. Un système d'approvisionnement local par dons alimentaires, coconstruit entre l'Éveil et les jardiniers*
- *Figure 15 b., page 59 : Système 2. Un système de participation à la récolte - sorte de contre-don en pratique*
- *Figure 15 c., page 60 : Système 3. Un système plus inclusif où le don est un vecteur de liens sociaux, au-delà de la fonction première d'aide alimentaire*
- *Figure 16, pages 61-62 : Avantages et inconvénients identifiés pour chaque système.*

Figure 15 a. Un système d’approvisionnement local par dons alimentaires, coconstruit entre l’Éveil et les jardiniers

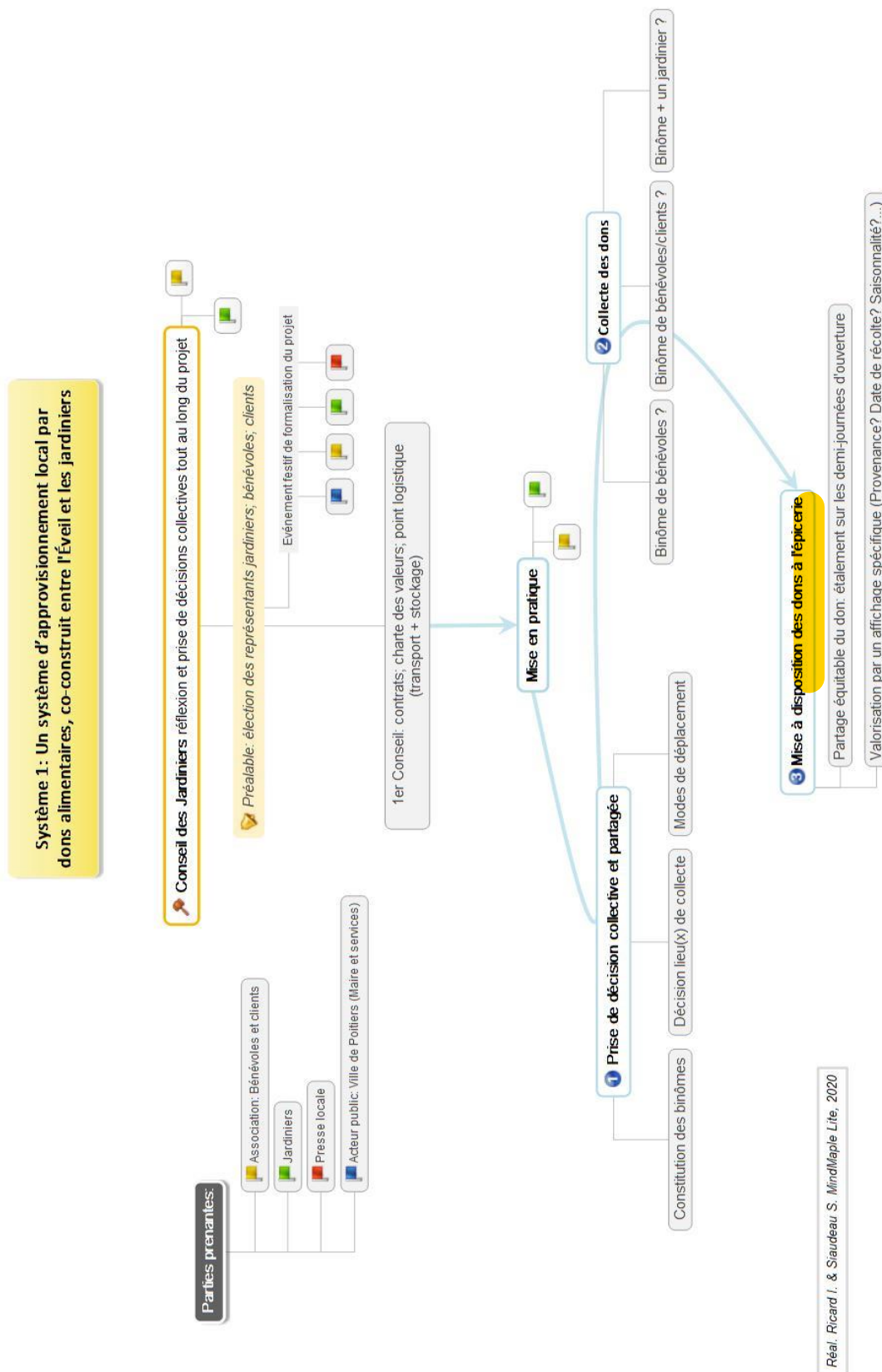


Figure 15 b. Un système de participation à la récolte - sorte de contre-don en pratique

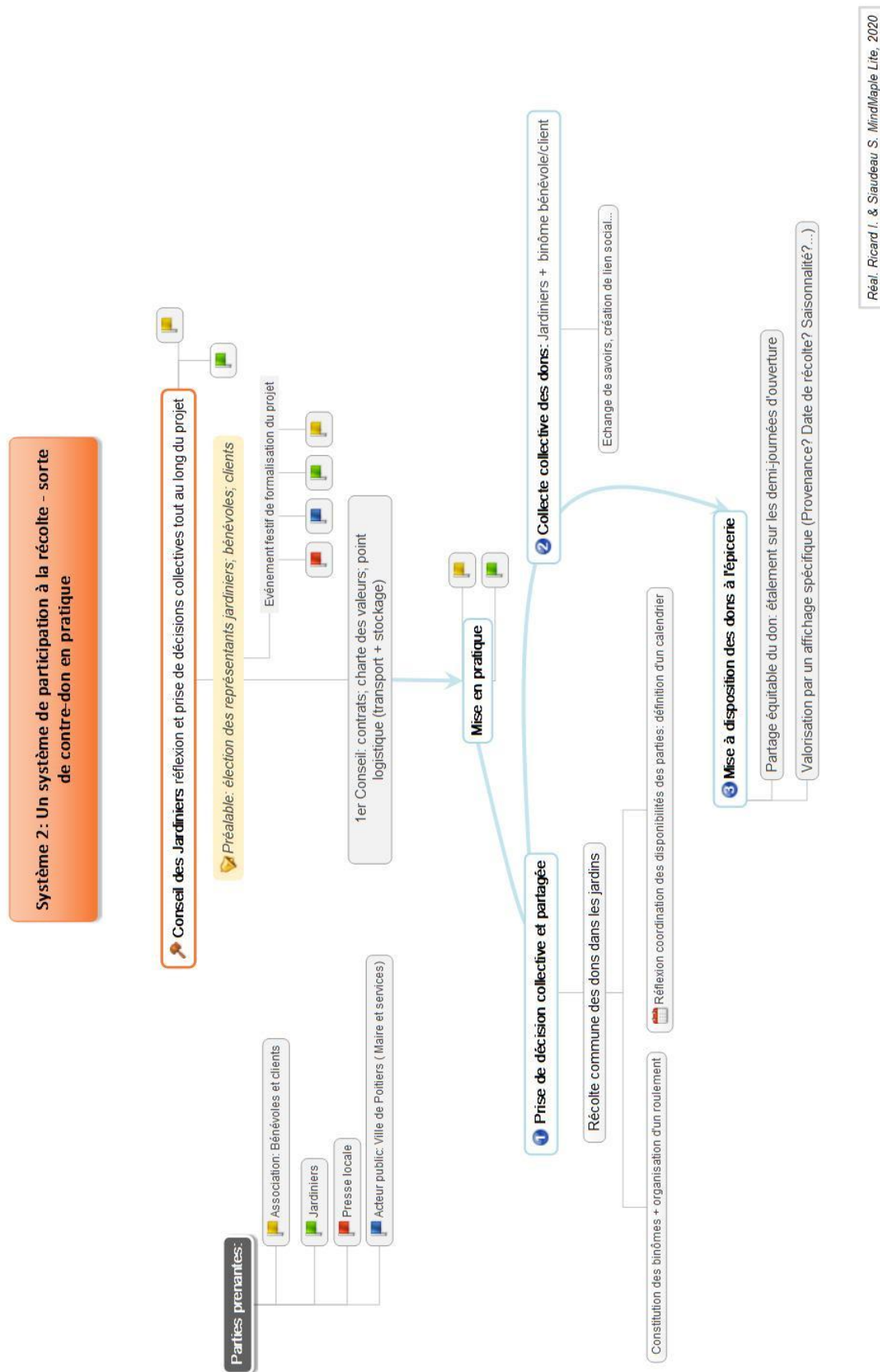


Figure 15 c. Un système plus inclusif où le don est un vecteur de liens sociaux, au-delà de la fonction première d'aide alimentaire

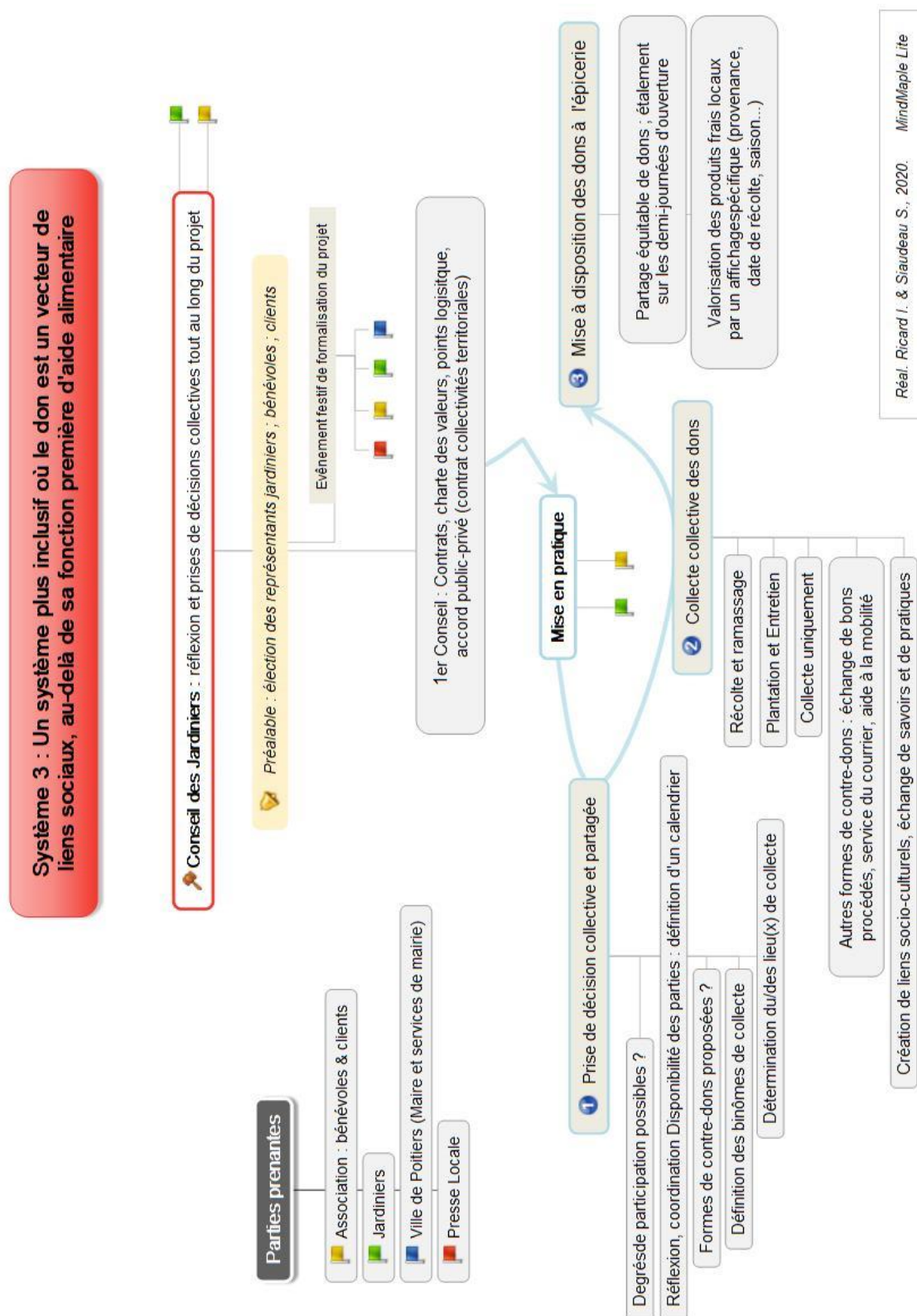


Figure 16. Avantages et inconvénients identifiés pour chaque système

	1 : <u>Un système d'approvisionnement local par dons alimentaires, co-construit entre l'Éveil et les jardiniers</u>	2 : <u>Un système de participation à la récolte - sorte de contre-don en pratique</u>	3 : <u>Un système inclusif. Le don au-delà de la question alimentaire ; un vecteur de lien social et d'échange culturel</u>
A V A N T A G E S	<p>Gouvernance partagée (Conseils)</p> <p>Pas de grands changements d'habitudes pour les jardiniers (dépôt du don à proximité de leur lieu d'habitation/de culture)</p> <p>Pas d'effet d'intrusion pour les jardiniers dans la parcelle privée (point de collecte)</p> <p>Peu de changement logistique de l'épicerie</p> <p>Si participation d'un jardinier à la collecte avec le binôme de l'épicerie : lien de confiance créé avec l'association</p>	<p>Gouvernance partagée (Conseils)</p> <p>Développe des liens sociaux entre tous les acteurs de l'épicerie</p> <p>Les clients savent exactement d'où viennent les produits et sont au cœur de leurs récoltes. Ils ont un rôle</p> <p>Participation citoyenne encouragée (degré plus fort que le système)</p>	<p>Gouvernance partagée (Conseils)</p> <p>Propose une vision de société plus ambitieuse et des valeurs de la solidarité plus poussées</p> <p>Création de liens entre les acteurs au fur et à mesure du temps (liens + forts)</p> <p>Inclusivité du modèle : projet global (alimentation, formation, environnement, culture...) → notion de système</p>

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">I N C O N V E N I E N T S</p>	<p>Asymétrie probable des calendriers de disponibilité jardiniers / bénévoles /clients</p> <p>Difficultés en envisager dans la logistique des déplacements</p> <p>: Disponibilité d'un véhicule (personne avec le permis) pour le binôme de l'épicerie ?</p> <p>Système qui privilégie strictement l'activité lié au don alimentaire (Faible participation citoyenne)</p>	<p>Demande l'implication des clients qui n'en ont peut-être pas envie</p> <p>Demande encore du temps en plus pour le bénévoles</p>	<p>Engagement sur le long terme de chacune des parties ?</p> <p>Asymétrie des volontés d'engagement</p> <p>Difficulté de mise en place sur le court terme</p> <p>Des limites de mesures d'entraide à définir au préalable - pour ne pas oublier la fonction première de ce système : l'approvisionnement alimentaire de l'épicerie l'Eveil.</p> <p>Demande d'établir un emploi du temps plus complet (temps des bénévoles et envie de plus s'impliquer ?)</p> <p>Il faudrait sonder au préalable les clients pour voir leur position concernant cette idée de modèle</p>
---	---	--	--

5. Perspectives de travaux futurs pour les étudiants

a. Pour chaque système proposé

Avant de pouvoir établir un Conseil et des entrevues solides entre l'épicerie et les jardiniers, il faut établir une base la plus exhaustive possible (à enrichir) des jardiniers volontaires, prêts à s'engager à donner une partie de leur récolte à l'épicerie sur du moyen-long terme (base de données Excel).

La base de données sera tenue dans un premier temps par les étudiants, puis l'association se verra nécessaire de s'approprier et d'enrichir cette BD ; toujours dans une démarche de gouvernance collective et partagée. Par ce recensement, les parcelles disponibles pour ce modèle d'approvisionnement local et solidaire seraient répertoriées et classées (par potentiel nourricier solidaire).

A la suite de la constitution de ces bases de données, on peut imaginer prendre appui sur le développement de sites de mise en réseau actuels (comme décrits dans l'état de l'art, au début de ce dossier) pour penser un outil de mise en relation entre les jardiniers volontaires et l'Éveil (plateforme collaborative). Elle permettrait de connaître, pour l'association le don disponible (volume et type de produit) et d'organiser en conséquence la collecte. Il s'agirait que ces informations relatives au don soient renseignées régulièrement, chaque semaine par exemple, pour donner une idée de la quantité de fruits et légumes à collecter/ramasser lors de chaque passage. Sur la base de ces plateformes numériques, nous pourrions effectuer cette mise en réseau entre des jardiniers volontaires et les binômes bénévoles-clients de l'épicerie de l'Eveil de la ZUP.

La mise en relation devra passer par la création d'un dispositif numérique dédié au dispositif relocalisé de l'aide alimentaire de l'association avec son propre fonctionnement (carte interactive, publication d'annonces des jardiniers...). Cette création nécessitera l'intervention de professionnels (informaticiens), comme mentionnés dans les différents schémas de fonctionnement des modèles d'approvisionnement solidaire. Le suivi de la BD et son actualisation tout au long de l'existence du dispositif pourra être prise en charge par les jardiniers ou par le Conseil.

Au cœur de ces travaux, les étudiants en licence ou master devront privilégier les questionnements autour de l'élaboration des **contrats jardiniers-épicerie** et autour du degré d'engagement de chaque partie dans le système choisi.

- **L'élaboration des contrats**

Identifier un certain nombre de points pour les parties prenantes, tels que :

- Modalités d'accès logistique au don (qui ? où ? comment ?...)
- Calendrier de collecte
- Quantité et qualité (nature des produits) du don
- Quelle contrepartie du don ? (Somme symbolique/aide collecte/...) ?
- Durée de l'engagement commun ?
- Côté producteur : exposer le principe de culture ? (Raisonnée/bio...)

- **La réflexion liée au degré d'engagement des citoyens**

Dans la réflexion des différentes possibilités, il s'agit entre autres d'évaluer le **niveau d'engagement réciproque désiré** : les bénévoles et clients souhaitent-ils/pourraient-ils s'impliquer depuis la plantation jusqu'à la récolte ? Ou seulement dans la phase finale de collecte ? Peut-on imaginer une participation plus poussée ponctuellement (lorsque la récolte va être importante et que le jardinier a plus de travail concernant l'entretien des plantations par exemple ?) ? Le jardinier souhaite/peut-il accompagner les binômes dans cette forme de formation au jardinage dans toutes ces étapes ? etc.

Il faudra donc préalablement bien cerner, en recueillant la parole des potentielles parties prenantes, l'engagement réciproque envisagé.

b. Pour l'association de l'Éveil et son épicerie sociale

La constitution d'un dispositif numérique propre à l'association, dédié à l'approvisionnement local par le don peut également incorporer une nouvelle forme de contre-don possible. Par exemple, une logique de trocs de services associés au don (faire des conserves alimentaires, échanger des semences, partage de matériel...).

Conclusion et perspectives

1. Rétablir une forme de justice alimentaire et sociale à travers une aide alimentaire relocalisée

Nous avons poursuivi le travail déjà entamé par les promotions de masters précédentes en portant une réflexion sur l'insertion des potentiels nourriciers de jardins privés de Poitiers dans l'économie sociale et solidaire locale. Depuis la naissance de ce projet, l'injustice alimentaire et la difficulté d'accès à une alimentation de qualité dans les dispositifs d'aide alimentaire classiques sont des préoccupations au coeur de chaque travail effectué.

Nous avons donc tenté d'élaborer plusieurs modèles d'approvisionnement de l'épicerie en produits frais locaux en prenant en considération l'ensemble de travaux précédents ainsi que les nôtres.

Les systèmes auxquels nous avons pensé restent pour l'instant simplement théoriques et leur application nécessiterait donc d'être évaluée par les groupes de travaux futurs. Une évaluation qui passera par le terrain, afin de déterminer quel système serait le plus évident à mettre en place. Il s'agirait aussi de réunir une première fois les différentes parties prenantes potentielles pour leur expliquer le projet et présenter les possibilités. Ainsi les bénévoles de l'épicerie, les jardiniers et les services de la ville de Poitiers concernés pourraient être réunis autour d'une table ronde animée par exemple par les masters de géographie s'occupant du projet.

L'enjeu est de taille puisqu'il s'agit d'amener le projet à son terme d'une part et de proposer une alternative nouvelle à la mise en place de l'aide alimentaire d'autre part. L'aide alimentaire actuelle laisse persister l'injustice alimentaire à travers la difficulté d'accès à des produits frais de qualité pour les plus démunis. La recherche de justice alimentaire passe donc par les circuits-courts et par la naissance de solidarités nouvelles entre les citoyens.

Une relocalisation de l'aide alimentaire doit donc se mettre en place. Cette dernière passe par la mobilisation des jardiniers particuliers et de leurs productions potagères et fruitières à travers le don.

Un système d'aide alimentaire par le don via les jardins privés qui, selon nous, aurait des bienfaits au-delà du cadre alimentaire : des liens socio-culturels pourraient alors naître entre les jardiniers et les bénéficiaires des dons et des relations d'entraide pourraient également voir le jour, notamment par le biais des échanges de savoir-faire et de pratiques de jardinage.

A terme, ce nouveau système d'aide alimentaire pourrait agir comme un tremplin vers le développement de l'agriculture urbaine et des jardins urbains partagés dans l'agglomération de Poitiers ; un développement déjà observable dans plusieurs villes américaines ou européennes.

2. Quelles perspectives d'avenir pour le projet ?

Un projet de cette ampleur demande à se développer sur un temps long. C'est pourquoi, en tant qu'étudiants, l'avancée que nous avons pu produire sur celui-ci est limitée dans le temps. Ainsi, nous avons tenté de poursuivre aussi bien que possible le travail préalablement avancé des étudiants en Master 1 de l'année 2018-2019. Le dossier que nous présentons ici vise à expliquer nos réflexions, nos méthodes ainsi que nos approches concernant ce projet. Nous avons alors dû composer avec les travaux précédents, et prendre en compte le fait que ce travail sera poursuivi l'année prochaine par les étudiants qui nous succéderont. Pour cela nous avons réfléchi à des perspectives d'avenir, comme des idées que nous aurions pu poursuivre si nous avions bénéficié d'un temps plus long.

Durant la période de ce travail, nous avons fait face à l'épidémie du Covid-19, ce qui nous a forcé à arrêter certains objectifs, prévus pour les mois de mars et avril. Le premier point serait alors de réussir à concrétiser nos perspectives de terrain, à savoir, rencontrer des jardiniers privés de la ville de Poitiers au maximum, afin d'effectuer un sondage permettant de savoir quels jardiniers seraient susceptibles de nous soutenir, mais aussi quelles sont leurs capacités de production tant en quantité qu'en produits (quels fruits/légumes). Pour cela nous avons pensé qu'il serait judicieux d'employer des méthodes d'enquêtes sociales. Nous avons alors établi une grille d'entretien à destination des jardiniers privés (**Annexe 5, pp. 81-84**) et pensons qu'il serait également intéressant de mener des observations de terrain.

A la suite de cela, nous aurions pu démarrer concrètement un système de communication entre l'épicerie et les jardiniers. Après avoir pris connaissance des avis et idées des bénévoles de l'épicerie ainsi que des besoins des clients au cours de l'année 2019-2020, il faudrait, à la suite des entretiens et observations qu'il faudrait mener auprès des jardiniers privés, mettre concrètement en place un moyen efficace de faire communiquer l'épicerie et les jardiniers privés, ainsi que réfléchir à un moyen de faire circuler les produits des jardiniers auprès de l'épicerie, en réfléchissant à la faisabilité, aux distances, aux manières de transporter et récolter les produits, etc.

Nous avons également pensé qu'il serait intéressant de porter un regard sur les autres structures de l'association, à savoir le restaurant et le jardin de Malaguet. En effet nous pensons qu'il y a quelque chose à exploiter entre le restaurant de l'association, le jardin de l'association (Malaguet) ainsi que l'épicerie elle-même. Ce sont les problèmes rencontrés au sujet **gaspillage** qui pourraient être mis en lien avec ces trois structures. Nous savons qu'il arrive à certaines périodes que de nombreux gaspillages alimentaires soient faits dans l'épicerie, pour causes de périssabilité des fruits et légumes fournis par la Banque Alimentaire, et nous pensons qu'il est possible de limiter cela par une organisation circulaire entre les différents lieux de l'association. Ce point reste une hypothèse et ne nous semble pas être l'essentiel du projet, dans la mesure où à la suite des entretiens menés auprès des bénévoles, nous avons compris qu'il était compliqué de répondre à cette problématique de manière évidente.

Nous espérons aussi que les étudiants suivant poursuivront au mieux ce projet. Comme au premier semestre de Master 1, nous pourrions également reprendre le principe de "l'observatoire des transitions" entre chaque promotion, et pourquoi pas envisager une collaboration avec nous qui serons alors en Master 2. Evidemment, nous nous tenons à disposition des futurs étudiants de Master 1.

Bibliographie

- BAZIN A. & BOCQUET A., *Aide alimentaire : un dispositif vital, un financement menacé ? Un modèle associatif fondé sur le bénévolat à préserver* - Rapport d'information n° 34 (2018-2019) de sénateurs - rendu au nom de la *Commission des Finances*, déposé le 10 octobre 2018, [en ligne] | <http://www.senat.fr/rap/r18-034/r18-0341.pdf>
- HOCHÉDEZ C. & LE GALL J. *Justice alimentaire et agriculture : introduction*. Justice spatiale - Spatial justice, Université Paris Ouest Nanterre La Défense, UMR LAVUE 7218, *Laboratoire Mosaïques*, 2016, Justice alimentaire et agriculture | [En ligne] : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01342994/document>
- GORRERI S., *Le point sur les inégalités sociales et économiques dans le monde*, 2009, *Fondation IFRAP* | <https://www.ifrap.org/europe-et-international/le-point-sur-les-inegalites-sociales-et-economiques-dans-le-monde>
- CERNIAULT L., *Le potentiel nourricier des jardins privés*, 3 juin 2019, Groupe local FRUGAL, URL : <http://projetfrugal.fr/wp-content/uploads/2019/10/gl-frugal-poitiers-pres-cerniaut-3juin19.pdf>
- BIRCHEM N., “Qui sont les bénéficiaires de l’aide alimentaire ?”, 13 mars 2019, *La Croix* | <https://www.la-croix.com/France/Exclusion/sont-beneficiaires-laide-alimentaire-2019-03-13-1201008530>
- NOEL J. & DARROT C., “Des systèmes alimentaires relocalisés plus durables : vers un accès à une alimentation de qualité pour tous”, RIODD 2016, Juillet 2016, Saint-Étienne, France. Hal-01349972 | URL : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01349972/document>
- BEISCHER A., CORBETT, “La justice alimentaire comme réponse à la faim dans les paysages alimentaires canadiens : Comment un projet de glanage communautaire axé sur une praxis de justice alimentaire peut remédier à la dépolitisation de l’insécurité alimentaire” *justice spatiale | spatial justice*, n°9, Janvier 2016, <http://www.jssj.org>. Disponible sur: <http://www.jssj.org/article/la-justice-alimentaire-comme-reponse-a-la-faim-dans-les-paysages-alimentaires-canadiens/>

- BLUTEAU P., “Les relations de collectivités locales avec les associations”, Le Courrier des Maires, n°235, mai 2010, [En ligne] | URL: <http://www.courrierdesmaires.fr/2070/les-relations-des-collectivites-locales-avec-les-associations-50-questions/#gestionass>

Sitographie

- Définition de l'aide alimentaire, volet “Exclusion sociale, insertion sociale et professionnelle” - Actions sociales - *Congrégation et Fondation de l'Armée du Salut* | <https://www.armeedusalut.fr/>

- « Aide alimentaire et accès à l'alimentation des plus démunis » avis n° 72, mars 2012, *Conseil national de l'alimentation* | <https://cna-alimentation.fr/>

- Association Nationale de Développement des Epiceries Solidaires | URL : <https://andes-france.com/>

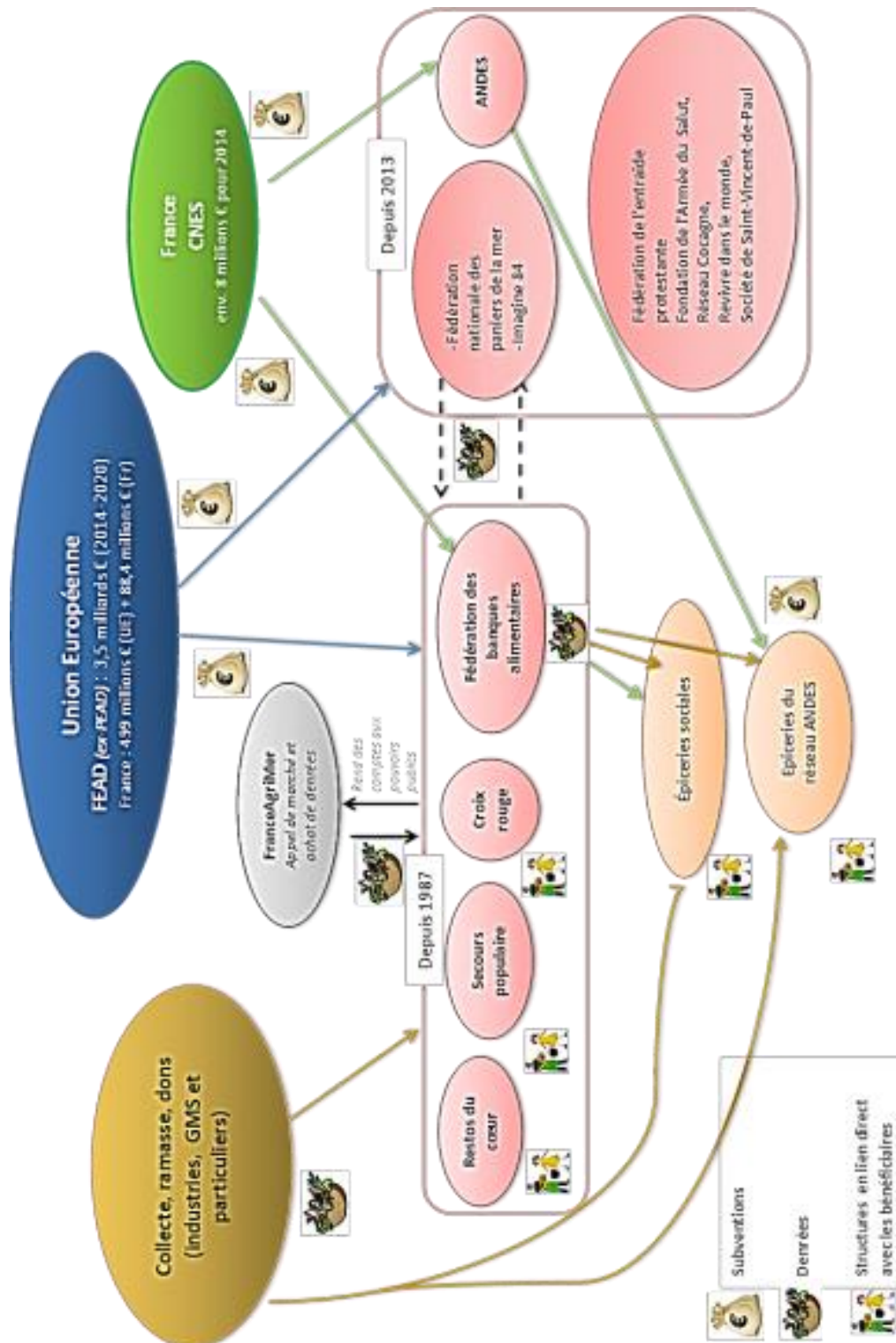
- Je Partage Mon Jardin | URL : <https://www.jepartagemonjardin.fr/>

- Le potager d'à côté | URL : <https://www.lepotagerdacote.fr/>

- Prêter son jardin.com | URL : <http://www.pretersonjardin.com/>

Annexes

Annexe 1 : Une logique globale portée par la puissance publique : le dispositif de l'aide alimentaire en France par Paturel (2013) et Gautier (2014).



Annexe 2 : Grille d'enquête par entretien ; bénévoles de l'épicerie de l'Éveil.

Nom enquêteur

Nom enquêté

Date & Lieu

Ressenti général / observation

I/ LE BÉNÉVOLE

1. Pouvez-vous nous présenter l'épicerie de manière générale et son histoire ?
2. Depuis combien de temps êtes-vous bénévole à l'éveil ?
3. Comment avez-vous connu l'Éveil ?
4. Habitez-vous le quartier ? Si non, où habitez-vous ?
5. Et pourquoi vous êtes-vous engagé dans cette association ?
6. Quel sens cet engagement a-t-il pour vous ? (Pour solidarité, j'avais du temps à donner, par valeurs, pour le projet de manière générale, etc.)
7. Combien d'heures par semaine consacrez-vous en moyenne pour cet engagement associatif ?
8. Avez-vous d'autres engagements associatifs en parallèle ?
9. Avez-vous une activité professionnelle ? Si oui, laquelle ? Sur quelle tâche êtes-vous impliqué ?
10. Pourriez-vous nous décrire une journée type au sein de l'épicerie ?

II/ PRODUITS

11. Quels types de fruits et légumes sont disponibles à la vente (saisons) ?
 - a. d'où viennent-ils ?
 - b. quelles informations sont données aux clients sur l'origine des légumes et des fruits ?
12. Quels sont les volumes annuels de vente des fruits et légumes ? comment sont-ils stockés, etc ?
13. Y a-t-il des difficultés liées au stockage ?
14. Existe-t-il une quantité définie de produits pour chaque bénéficiaire ?
15. Ces produits s'écoulent-ils bien (fruits et légumes) ?
16. Y a-t-il des produits qui se perdent ? Si oui, pouvez-vous nous donner un ordre de grandeur (en kg ? ou selon les types de produits) ? Qu'en faites-vous ?
17. Les clients expriment-ils des besoins en légumes et en fruits qui ne sont pas proposés par l'épicerie ? si oui, lesquels ?
18. Que pensez-vous de la qualité des fruits & légumes vendus à l'épicerie ?

III/ LOGISTIQUE/ORGANISATION DU BÉNÉVOLAT

19. Quelles sont les étapes entre la récupération des denrées jusqu'à leur vente ?
20. Rencontrez-vous des difficultés ?
 - a. Logistiques ?
 - b. Relationnelles ? (Entre bénévoles / bénévoles - organismes donateurs / bénévoles – clients)
 - c. Financières ?
21. Concernant le stockage, quelle est la capacité en surface ?
 - a. Possédez-vous des chambres froides ?
 - b. Comment gérez-vous le stockage des légumes ?
 - c. Quelle est la part du budget de l'épicerie destinée à l'achat des légumes sur le total des produits ?
22. Les produits issus du jardin d'insertion sont-ils particulièrement valorisés ?
 - a. Avez-vous des contacts avec les jardiniers du jardin d'insertion ?
 - b. Avez-vous déjà visité l'exploitation de Malaguet ?
 - c. Y a-t-il des contacts entre "les clients et les jardiniers ? Si non, quels événements seraient à imaginer ?

IV/ LES CLIENTS

23. Pensez-vous intéressant le fait de développer un lien entre les producteurs et les consommateurs ?
24. Quelle est la fréquentation moyenne lors des heures d'ouverture ?
25. Y a-t-il des conseils pour la cuisine des produits ? (Ateliers) => élargir la discussion aux questions d'éducation nutritionnelle, culinaire, éducation tout court...dans les freins à une alimentation de qualité.
26. Constatez-vous des problèmes nutritionnels chez les clients ?
27. Combien y a-t-il de clients par jour en moyenne ?
28. Savez-vous s'il y a des besoins spécifiques en fruits et légumes ? si oui, lesquels ?
29. Comment cette demande s'exprime-t-elle ?

V/ PROJET D'APPROVISIONNEMENT

30. Que penseriez-vous d'un approvisionnement en fruit/légumes via le don de produits issus de particuliers de Poitiers ?
 - a. Pensez-vous que ce soit faisable ? Pourquoi ?
 - b. Pensez-vous que les clients seraient prêts à se déplacer chez le particulier pour obtenir ces produits ? Si non, pourquoi ? Comment selon vous pourrait être envisagé alors l'acheminement de ces produits jusqu'à l'épicerie ?
 - c. Auriez-vous des idées sur ce système ?

Annexe 3.a. Grille d'enquête par questionnaire ; clients de l'épicerie de l'Eveil.

1. A quelle fréquence venez-vous dans l'épicerie ? Plusieurs réponses possibles.

- Toutes les deux semaines
- 1 fois par mois
- Toutes les semaines

2. Combien de personnes votre foyer se compose-t-il ?

3. Quels fruits et légumes avez-vous l'habitude d'acheter ? (3 maximum)

4. Quels produits aimeriez-vous trouver plus fréquemment / qui ne sont pas forcément dans l'épicerie ? (3 maximum)

5. Accordez-vous une importance aux critères suivant (fruits et légumes) ? Plusieurs réponses possibles.

- Bio
- Local
- De saison
- Esthétique
- Gustatif

6 / Seriez-vous prêts à vous déplacer dans les jardins des producteurs pour récupérer certains produits ? Plusieurs réponses possibles.

- Non
- Oui, sur un rayon de moins de 5km
- Oui

7 / Si oui, par quels moyens (vélo, à pied, voiture, bus...) ? Plusieurs réponses possibles.

- Vélo
- A pied
- Bus
- Véhicule motorisé

Annexe 3.b. Tableau de traitement des résultats des questionnaires (extrait)

Horodateur	Question 1	Question 2	Question 3	Question 4	Question 5	Question 6	Question 7
20/02/2020 10:11:43	Toutes les semaines	1	Poireaux, Patates, carotte	Endives	Bio, Local, De saison	Oui	Véhicule motorisé
20/02/2020 10:18:52	Toutes les semaines	6	Carotte, pomme de terre	Oranges		Oui	Véhicule motorisé
20/02/2020 10:24:03	Toutes les semaines	1	Produits disponibles	Peu importe	De saison	Non	
20/02/2020 10:26:36	Toutes les semaines	3	Tomates	Peu importe		Non	
20/02/2020 10:33:43	Toutes les semaines	3	Endives, carotte	Peu importe	Local, De saison	Oui	Véhicule motorisé
20/02/2020 10:35:38	Toutes les semaines	3	Salade, carotte, pomme de terre	Salade, la pomme de terre, carotte	Bio, De saison	Oui, sur un rayon de moins de 5km	A pied, Bus
20/02/2020 10:37:18	Toutes les semaines	1	Salade	Poivron	Esthétique, Gustatif	Oui	Véhicule motorisé
20/02/2020 10:43:35	Toutes les deux semaines	5			Bio, Local	Oui, sur un rayon de moins de 5km	Véhicule motorisé
20/02/2020 10:49:49	Toutes les semaines	2	Pomme de terre, pomme, oignon	Peu importe	Bio, Local	Non	
20/02/2020 10:50:22		5	Orange, clémentines	Kiwi, Poivrons, Tomates	Local, Gustatif	Oui	Véhicule motorisé
20/02/2020 11:00:24	Toutes les semaines	2	Carotte	Peu importe	Bio	Non	
20/02/2020 11:05:17	Toutes les semaines	4	Pomme de terre, salade, tomate	Peu importe	Bio, Local, De saison, Esthétique, Gustatif	Non	
20/02/2020 11:15:49	Toutes les semaines	4	Clémentine	Peu importe	Esthétique, Gustatif	Non	
20/02/2020 11:18:33	Toutes les semaines	10	Pomme de terre, poivron	Peu importe	Bio, Local, De saison, Esthétique, Gustatif	Oui, sur un rayon de moins de 5km, Oui	A pied, Bus
20/02/2020 11:23:18	Toutes les semaines	4	Produits disponibles	Avocat	Bio, Local, Esthétique, Gustatif	Oui, sur un rayon de moins de 5km, Oui	A pied, Bus
20/02/2020 11:29:47	Toutes les semaines	4	Produits disponibles	Peu importe	Bio, Local, Gustatif	Oui, sur un rayon de moins de 5km, Oui	Bus
20/02/2020 11:41:21	Toutes les semaines	3	Endives, courgette, oignon		Local, De saison, Gustatif	Oui, sur un rayon de moins de 5km, Oui	Véhicule motorisé

Annexe 4 : Entretien avec le chef de cultures de Malaguet, Julien Boulais.

Réalisation de la grille : Inès Ricard, Johanna Blond, Moussa Dembélé, Simon Siaudeau.

Nom enquêteur : Simon SIAUDEAU

Nom enquêté : Julien BOULAIS

Date : 26 Février 2020 **Heure début :** 14h00 / **Heure fin :** 14h45

Lieu : Jardins de l'Eveil, Domaine de Malaguet | 86440, Migné-Auxances

Ressenti général / observation

L'accès au lieu d'enquête n'est pas très évident lorsqu'on ne connaît pas. Situés aux abords de l'Auxance, les jardins de Malaguet sont localisés dans la commune de Migné-Auxances, juste à côté de la ligne à grande vitesse Paris-Bordeaux.

Il faut emprunter un chemin empierré pour accéder au Domaine, qui appartient à la commune de Poitiers, qui est utilisé par une association de plusieurs entreprises et associations.

Lors de notre arrivée en début d'après-midi sur le site d'enquête, la météo était ensoleillée avec beaucoup de vent et quelques nuages.

Nous avons directement fait la rencontre de Julien, le chef de culture du jardin de l'Eveil.

Ce cadre agréable nous a permis de faire une visite des jardins avec Julien Boulais. Ce dernier a tout de suite demandé à privilégier le tutoiement.

L'entretien à l'aide de la trame de questions, s'est déroulé en deux temps :

- D'abord, la visite de l'exploitation, la présentation des jardins et discussion.
- Ensuite un entretien plus directif dans la salle de pause du domaine de Malaguet.

L'entrevue s'est conclue par une discussion plus informelle à propos du projet collectif du groupe de master : l'alimentation de l'épicerie solidaire de l'Eveil par des jardiniers particuliers.

Julien Boulais nous a également donné la possibilité de le contacter par email, en cas de demande de questions ou de renseignements supplémentaires (jardins@l-veil.fr).

1/ Jardin et culture

1. Quelle est la superficie du jardin ?

3 hectares cultivés : 2 parcelles proches (maraîchage et serres) et 1 plus éloignée (pour les cultures de plein champ) + Zones humides non cultivées (pâturage pour les chevaux d'un autre exploitant sur le domaine.

2. Quels types de cultures ? (Demander de détailler légumes et fruits plantés)

Maraîchage diversifié autant en été qu'en hiver :

- Choux, salades, mâche, blettes, carottes, betteraves, épinards, poireaux, navets, ail
- Pommes de terre, petits pois, tomates, carottes, courgettes, concombres, radis

En ce moment il s'agit d'une période de transition entre les légumes d'hiver comme le chou ou les blettes et les légumes de printemps et d'été comme les petits pois.

3. Quelles sont les quantités de produits que vous récoltez ?

4. Rendement annuel à l'hectare/l'are ?

Concernant la production, le rendement : puisque le but premier de l'activité de l'association c'est le chantier d'insertion, il n'y a pas beaucoup d'importance donnée à la production. Mais si on devait l'évaluer, Julien nous a dit que la productivité était plutôt moyenne, compte tenu du nombre de salariés présents.

5. Quelle est l'origine des semences ? Leur prix (à la tonne) ?

Semences leur sont livrées par des fournisseurs divers et variés (qui peuvent changer d'année en année). Aucun prix n'a été donné mais ce qui est affirmé par l'enquêté c'est que cela revient plus avantageux puisque les graines et les repousses n'ont pas besoin d'être récupérées.

L'ensemble des déchets organiques produits sont optimisés en compost.

Préparation des plants à partir des semences livrées. Préparation qui se fait dans la serre « nurserie » de l'exploitation.

Un étalement des cultures de l'hiver sur le calendrier se met en place afin d'avoir des récoltes en continu.

La culture de certains légumes sous serres est obligatoire puisque certains végétaux demandent des températures plus douces en hiver pour être cultivés.

6. Sur quels critères choisissez-vous ces produits ? (Rentabilité, saisonnalité, prix, rendement) ? => en fonction de la demande aussi, des besoins ?

La saisonnalité est une évidence puisqu'il y a la labellisation Agriculture Biologique. En France, la labellisation AB ne permet pas le chauffage des serres (et donc impossibilité de cultiver des légumes d'été en hiver). Mais même si la possibilité était là, question de logique, Julien n'aurait pas idée à cultiver des légumes hors saison.

Ensuite, comme expliqué précédemment, la rentabilité n'est pas vraiment recherchée malgré la vente d'une partie de la production aux magasins Biocoop et sur les marchés, qui permettent de payer les salariés de l'association.

Enfin, c'est le critère de la formation et la volonté de proposer une grande variété de cultures pour les personnes qui sont dans le chantier d'insertion. Leur offrant alors une formation diversifiée.

Petite note d'information : s'il était question de s'adapter à la demande des magasins dans lesquels la commercialisation s'effectue, les jardins devraient cultiver exclusivement des épinards car très demandé à cette période.

7. Quels types de variétés pour chaque culture ? Quelles variétés demandent des traitements particuliers ? Quelles sont celles qui demandent le moins d'investissement matériel et physique ?

Variétés de légumes non développées. Certains légumes demandent plus d'attention, comme les tomates en été ou les légumes d'hiver concernés par de nombreux parasites.

8. Quelles pratiques agricoles ?

Plantation de haie autour des parcelles et autour de tout le domaine de Malaguet. Beaucoup d'arbres. La taille annuelle de ces derniers est broyée et mobilisée pour disposer du paillis sur certaines cultures.

Le chef de culture et son équipe cultivent sous serres non chauffées, en plein air, avec ou sans bâchage ou encore avec paillis de végétaux.

Peu d'association de cultures mais alternance de « planches » (traine de tracteur) sur une même parcelle.

Plan : Planches de cultures sur une parcelle : alternance et association de planches



Autre pratique : pas de pratique du labour. Mais le travail mécanique du sol reste plus important qu'en agriculture conventionnelle car moins de traitements signifie plus de travaux de la terre : donc le compactage et l'impact de l'agriculture biologique sur les sols est plus fort que le conventionnel (qui tend à adopter des pratique d'agriculture de conservation, même si les sols restent pollués en nitrates et en cuivres).

9. Quelle système d'irrigation utilisez-vous ?

Utilisation de la pulvérisation et du goutte à goutte en période estivale.

Extraction et pompage de l'eau dans une nappe phréatique dans le domaine et stockage de l'eau pour l'ensemble des utilisateurs dans une bassine ; avec mise en place de quotas (qui n'ont jamais été dépassés, même pendant les sécheresses des étés précédents).

10. Quelles mesures du cahier des charges AB peuvent représenter des contraintes pour vous ?

La labellisation AB demande le respect d'un cahier des charges important.

- Se renseigner plus en détails sur la labellisation AB en maraichage.
- Certification Chantier d'Insertion qui implique un statut à double casquette de l'association.

11. Quelle est la fréquence de pulvérisations phyto ? Selon les cultures ?

Des pulvérisations mais surtout pour les maladies et exceptionnellement pour certains parasites : des autorisation existent.

Mais en bio les herbicides sont interdits (glyphosate, etc.).

Dans l'été 2019, Julien a été contraint de traiter avec du « novodore », produit pour se débarrasser du doryphore (parasite fréquent pour les pommes de terre).

12. Quelles sont les parasites les plus fréquents ? Sur quels types de culture ?

Les parasites les plus fréquents : mouche du poireau, mouche du chou, larves de papillons sur les blettes et les poireaux, la teigne, les doryphores sur les pommes de terre.

2/ Statut de l'exploitation et le foncier

13. Statut juridique de l'exploitation : association, SCOP, SIC, etc ?

L'exploitation est une association, dénommée « Autour des plantes », constituée par deux entreprises de chantier d'insertion (paysagisme et espace verts « Eive 86 »), Sandrine Schlechter (une maraîchère bio), deux producteurs d'aromatiques sur le domaine et enfin l'association de l'Eveil qui met en place le chantier d'insertion encadré par Julien Boulais.

14. Statut foncier : origine de la terre ? bail agricole ? terres en location ou en propriété ?

Bail agricole pour les jardins de Malaguet et Convention de mise à disposition pour la Piquetterie (autre jardin de l'Eveil) – Mairie de Poitiers étant propriétaire des lieux.

15. Existe-t-il des liens avec les autres exploitations présentes sur le domaine de Malaguet ?

Une forme d'entraide existe.

Même lieu de travail, mêmes objectifs ou presque (but social avant d'être économique).

Entraide sur le prêt ou la location de matériel agricole (tracteur de l'association Eveil).

Présence les weekends, arrosage des parcelles, ouvertures et fermetures des serres.

16. Pouvez-vous nous transmettre le budget annuel de l'exploitation ?

17. Quels sont les coûts de production, de commercialisation ? Les marges ?

18. Quelle rentabilité de la production observez-vous ?

Le budget concernant la production pour le chantier de Julien s'élève à 350 000 euros. Le rendement des cultures leur apporte 65 000 euros. Le reste provient de subvention et de financements de l'association et de divers partenaires.

Les subventions de fonctionnement du chantier sont accordées par l'Eveil sous la direction de M-E Dudit.

Les subventions d'investissements proviennent de l'Etat, de la Région, du département de la Vienne, et de plus en plus de fondations privées. Grande diversité de partenaire financiers compte tenu de la double casquette de l'activité (agricole et insertion professionnelle).

3/ Profil du chef de culture et Dimension Chantier d'insertion

Profil

19. En quoi consiste votre métier, vos missions ?

20. Pouvez-vous nous décrire une journée-type ?

Encadrement technique et accompagnement social des salariés sous sa direction.

Production maraîchère (terrain + administratif) : la partie « paperasse » prend à Julien une grande partie de son temps de travail en période hivernale.

En été, en revanche il a plus « la tête dans le guidon », dit-il.

21. Quelles motivations avez-vous ?

Motivations de travail de la terre. Lien avec l'environnement et la passion de passer du temps dehors.

Motivation aussi sociale et culturelle, d'accompagnement de personnes en recherche de retour à la vie active.

22. Pour quelles raisons avez-vous fait le choix de travailler au sein de l'association ?

23. Comment en êtes-vous venu à travailler pour l'Eveil ?

Se dit « Bio-convaincu » depuis le début, même lorsqu'il n'était pas encore maraîcher.

Bosser dans le social et l'agricole en même temps sont deux raisons qui l'ont encouragé à travailler dans l'association l'Eveil.

24. Depuis combien de temps travaillez-vous là ?

Y travaille depuis décembre 2017 (donc depuis 2 ans et 3 mois).

Il s'agit de son troisième chantier d'insertion en tant que « chef de chantier » depuis sa formation.

25. Etes-vous issu du milieu agricole ? NON

26. Quelle formation ?

Diplômé d'un Master en Médiation Culturelle. Puis au bout de quelque années, envie de changer (pas de raison expliquée par l'enquête).

Formation suivie de brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole (BPREA).

Dimension Chantier d'insertion :

27. Le nombre de contrats d'insertion ?

15 salariés, titulaires d'un CDDi, éligibles et volontaires.

CDDi proposés par Pôle Emploi ou Mission Locale ; agrément de 2 ans maximum pour que les titulaires retournent rapidement vers le monde du travail.

28. Particularités des travailleurs ? quels aménagements ?

Contrats de 24 heures par semaine

Aménagement de leur formation d'insertion tous les mercredis : une accompagnatrice socio-professionnelle intervient.

29. Est-ce que certains continuent dans l'agriculture ou l'alimentaire ?**30. Comment se passe leur formation ? Sur le tas ? ou temps de formation agricole ? si oui, dispensée par qui ?**

Formation sur le tas ;

A raison de 24 heures par semaine ;

Encadrement par Julien Boulais et une encadrante technique salarié de l'association.

31. Comment sont « envoyés » les gens qui travaillent ici ?**32. Y a-t-il des formes de liens entre les clients de l'épicerie et le jardin ?****33. Si non, est-ce en projet ?**

Accord donné par la mairie de Poitiers pour effectuer les toutes premières portes-ouvertes de l'histoire des jardins de Malaguet.

La ville plutôt embêtée (propriétaire des lieux) qui ne souhaite pas autoriser les visites aux grands publics : embarras car non adaptation et équipement ERP (établissements recevant des publics).

Mais il existe déjà des petites visites possibles pour des clients de l'épicerie sociale ou autres, sous réserve de demande préalable (mais non officiel vis-à-vis de la ville de Poitiers).

34. Seriez-vous tenté pour faire un travail de sensibilisation aux modes de jardinage auprès des clients de l'épicerie / et des potentiels jardiniers amateurs ?

Possible oui, sous forme d'un atelier de quelques heures, ou d'une simple visite des jardins accompagnée de discussions ?

4/ Logistique et commercialisation**Les débouchés commerciaux :****35. Quels supermarchés alimentez-vous ?**

Biocoop et magasins de producteurs

36. Faites-vous de la vente directe, des marchés ?

Vente directe et marchés de quartier :

- Eveil (avec tarifs préférentiels)
- « Pourquoi pas la Ruche »
- Projet test : nouveau solidaire aux 3 quartiers (d'ici Mai-Juin).

37. Avez-vous des projets de diversification des débouchés ?

Projet test : Marché de quartier en lien avec le nouveau solidaire aux 3 quartiers.

38. Adaptez-vous votre production selon les périodes de l'année (quantité, saisonnalité, qualité) ou conservez-vous une constance de la production sur toute l'année ?

Constance de production toute l'année. Grande variété de produits. Cela étant, la production dépend beaucoup de la météorologie : aléas climatiques nombreux qui peuvent perturber la production.

39. Appliquez-vous une politique de prix différenciée selon vos partenaires d'achalandage ?

Politique de prix pour les consommateurs (échelons différents, critères socio-économiques)

Question importante à compléter par des sous-questions :

- 40. Y a-t-il des impératifs de bénéfices ? Des objectifs d'insertion en lien avec statut particulier du jardin ?
- 41. Comment le jardin d'insertion est-il financé ?
- 42. La production suffit-elle à satisfaire les besoins de l'épicerie ? Si non, pourquoi ?

5/ Le projet : alimentation de l'épicerie solidaire via les jardins privés

43. Que penseriez-vous d'un approvisionnement en fruit/légumes via le don de produits issus de particuliers de Poitiers ?

a. Pensez-vous que ce soit faisable ?

Oui faisable, surtout qu'il y a beaucoup de pertes et beaucoup de production de jardiniers particuliers qui finissent dans les déchets en été.

- b. Pensez-vous que les clients seraient prêts à se déplacer chez le particulier pour obtenir ces produits ? Si non, pourquoi ? Comment selon vous pourrait être envisagé alors l'acheminement de ces produits jusqu'à l'épicerie ?
- c. Auriez-vous des idées sur ce système ?

44. Seriez-vous intéressé pour sensibiliser les jardiniers privés sur vos méthodes de culture ?

Oui sous forme de visite des jardins et discussion sur un petit moment (pas forcément sur une journée).

Annexe 5 : Grille d'enquête par questionnaire ; jardiniers de Poitiers.

Présentation du projet tutoré

Présentation du master (nom du master, discipline, université de Poitiers), pour expliquer votre travail (projet tutoré, etc), ses objectifs, dire qu'un groupe d'étudiants est déjà venu l'an dernier dans le quartier des Cours pour travailler sur le potentiel nourricier et que cela s'inscrit dans la continuité. [Présentation du projet : alimentation solidaire via jardins privés : besoin particulier en fruits et légumes locaux et de qualité pour approvisionner des personnes en difficulté]

1/ Le jardinier et son potager

1. S'agit-il de votre jardin ou il y a-t-il d'autres utilisateurs/jardiniers ?
 - Oui
 - Non. Entourer la proposition : Famille / Amis / Voisin / Association / Autre.
2. A quelle fréquence venez-vous travailler sur votre jardin en moyenne (durant la saison)
 - 1 fois / semaine
 - Plusieurs fois / semaine
 - Tous les jours 5 jours ou +
3. A quoi correspondent vos moments de présence ?
 - Toute la journée
 - Une demi-journée
 - Le soir
 - Le week-end
4. Quels légumes cultivez-vous ?
5. Quelle quantité de légumes/fruits récoltez-vous en moyenne par an ?

(Demander dans les unités suivantes, selon les produits)

- Tomates, pommes de terre, carottes, poireaux, navets, radis, haricots verts, courgettes, pommes, poires, abricots, prunes, pêches, coing → en cageot ou en kilo
 - Citrouille, salades, potiron → à l'unité
 - Framboises, fraises, mûres, groseilles, cerises, rhubarbe → en kilo
6. Avez-vous des excédents de fruits / légumes ? (Consommez-vous toute votre production ?)
 - Oui. En quelles quantités ? Lesquels ?
 - Non
 7. Que faites-vous des excédents de production que vous ne consommez pas ?
 - Perte (compost)
 - Dons (familles, amis, jardiniers) : quelle quantité ?
 - Transformation (conserves, etc.)
 - Vente
 - Troc ? Monnaie locale ?

2/ Les techniques de production employées

8. Quelle est la surface de votre potager ? En M² (approximatif)
9. De quelles manières entretenez-vous votre potager ?
- Permaculture (utilisation ou non de motoculteur)
 - Association de plantes
 - Aquaponie
 - Agriculture conventionnelle
 - Autre :
10. Quels types d'engrais utilisez-vous ?
- Organique
 - Chimique
- Si vous n'utilisez pas d'engrais, quelle technique utilisez-vous pour amender les sols ?
11. Utilisez-vous des produits phyto ? Si oui, lesquels ?
- Insecticides
 - Fongicides
 - Herbicides
12. Comment alimentez-vous votre jardin en eau ?
- Récupération eau de pluie
 - Pompage eau du Clain
 - Utilisation eau courante
 - Autre, précisez :
13. Y a-t-il une serre dans votre jardin potager ?
14. D'où proviennent vos semences (lieu d'achat ou autoproduction des plants/d'une partie des plants) ?

3/ Le projet d'alimentation solidaire avec l'association l'Eveil

15. Connaissez-vous l'épicerie solidaire de l'Eveil ?
- Si oui par quels moyens ?
 - Si non, brève présentation de l'association et du projet, de notre part.
16. Seriez-vous prêt à donner une petite partie de votre récolte-surplus pour approvisionner l'épicerie sociale en fruits et légumes ?
- Oui
 - Non
17. Dans le cadre de ce projet, envisageriez-vous de consacrer une partie de votre potager à une nouvelle production en fonction des besoins des clients de l'épicerie ?
- Oui
 - Non

Si oui, quels types de légumes ou fruits ?

Si oui, à quelle hauteur de vos récoltes ? (Mesure de la quantité à déterminer au fur-et-à-mesure)

4/ Les moyens de récolte et d'acheminement des produits

18. Pour les moyens de récolte, quelle serait votre préférence :

- Récolte par vous et Récupération par 1 bénévole de l'Éveil (dans votre jardin)
- Récolte par vous et Récupération par des clients de l'Éveil (dans votre jardin)
- Récolte et récupération des produits par les bénévoles (dans votre jardin)
- Récolte et acheminement jusqu'à l'épicerie par vous
- Récolte et acheminement à un point de collecte par vous (légumes à laisser dans un endroit à une date limite, un point à proximité du jardin) avant récupération par l'association de l'Eveil

19. En cas de départ en voyage, autoriseriez-vous l'association l'Éveil à venir récolter des fruits et légumes de votre potager, via des bénévoles ? (Une manière de lutter contre le gaspillage alimentaire)

- Oui
- Non

20. En cas de participation à ce modèle d'approvisionnement local, souhaiteriez-vous quelque forme de contrepartie ?

- Non
- Oui tel que :
 - Repas au restaurant de l'Eveil (sous réserve d'accord préalable trouvé)
 - Don de semences pour planter vos légumes et/ou fruits
 - Aide au jardinage par des gens de l'Eveil (déplacement, arrosage, récolte, conserves, cuisine...)
 - Dérogation par arrêté municipal : arrosage du jardin en période de sécheresse (dérogation agriculteurs) : sous réserve d'un accord trouvé avec la mairie, ou la préfecture de la Vienne).
 - Autres : services d'aide à la personne (mobilité, présence, tâches du quotidien comme le jardinage par exemple), courrier, marchés...

21. Quel sens aurait pour vous votre participation à ce projet ?

- Acte de solidarité, local ?
- Création de liens sociaux, enrichissement culturel ?
- Lutte contre le gaspillage alimentaire ?
- Acte militant personnel ? (Engagement associatif ?)
- Autre, précisez :

5/ L'identité du jardinier

22. Genre :

- Femme
- Homme

23. Quel âge avez-vous ? Si la personne ne souhaite pas le dire, donner une tranche d'âge :

- Moins de 40 ans
- Entre 40 et 50 ans
- Entre 50 et 60 ans
- Entre 60 et 70 ans
- Plus de 70 ans

24. Etes-vous propriétaire ou locataire de votre logement ?

- Propriétaire
- Locataire

25. De la parcelle de jardin ?

- Propriétaire
- Locataire

26. Avez-vous une activité professionnelle ?

- Oui. Si oui, quelle est-elle ?
- Non

27. Si vous seriez intéressé pour participer à ce projet d'approvisionnement local, pouvez-vous nous transmettre vos coordonnées personnelles (sous garantie d'un usage strictement universitaire et transmission à l'association ?

Annexe 6 : Tableau de rétroplanning du projet

<u>Grandes dates de la réalisation du dossier et de poursuite du projet</u>	
23 janvier	Pour commencer, notre projet a réellement pu débuter lorsque Mme Dudit, la responsable de l'association de l'éveil est venue à l'université pour nous parler de l'épicerie et nous expliquer entre autres ses attentes. Son intervention nous a en effet permis de comprendre l'intérêt du projet et de concrétiser notre rôle de à l'intérieur de celui-ci. Cette rencontre nous a par ailleurs permis d'obtenir de nombreuses informations clés concernant le fonctionnement de l'épicerie et plus généralement de l'association de l'éveil. C'est à l'issue de cette première rencontre avec la responsable que nous avons pu commencer le travail de groupe.
24 janvier	Pour continuer, en tant que groupe, nous avons élaboré et mis en place des outils nous permettant de travailler même à distance. Ainsi un Google drive a été créé, de même qu'un groupe Facebook dédié à ce projet. Ces outils nous ont facilité la communication et nous ont permis d'organiser le travail et de répartir les tâches sur la base du volontariat. Un premier débriefing a pu être fait de cette manière, amenant ensuite un premier rendez-vous physique avec notre professeur référent. C'est lors de cette première entrevue en groupe que nous avons pu saisir plus concrètement notre objectif. Nous avons ainsi pu définir les questionnaires et les entretiens que nous devons construire, à savoir un entretien pour les bénévoles, en entretien pour le chef d'exploitation, un entretien pour le chef cuisinier, un questionnaire pour les clients et un questionnaire pour les jardiniers privés. D'autre part, nous avons également pu commencer à réfléchir déjà à certains modèles d'approvisionnement.
31 janvier	Lors de cette réunion, nous avons soulevé le problème de rendement au niveau fruitier. En effet, l'épicerie à planter des arbres fruitiers dans l'un de ses jardins, mais ils ne pourront pas produire avant encore au moins 7 années. C'est ici que nous avons pensé que le quartier de Montbernage pouvait venir pallier ce manque. Nous avons également réfléchi à de potentiels modèles d'approvisionnement, avec la possibilité pour l'épicerie de récolter le surplus des jardiniers privés. La question de la fréquence est ici entrée en jeu avec le manque de moyen. En effet, l'épicerie ne compte que deux bénévoles qui ont leur permis, et qui font déjà les allers-retours à la banque alimentaire le mercredi, pour l'ouverture du local le jeudi et le vendredi. Ne serait-ce pas trop de travail que de leur confier également le ramassage des dons des jardiniers ?
10 février	Nous nous étions fixés pour objectif de construire la grille d'entretien et le questionnaire à destination des jardiniers privés pour la mi-février.

13 février	Par la suite, nous avons élaboré un planning de rencontre pour que tous les membres de notre groupe puissent se rendre sur le terrain (ici nous parlons de l'épicerie solidaire et social de l'éveil), en binôme, avant les congés de février. Le planning a été respecté, et ainsi où tout le monde a pu rencontrer, d'une manière ou d'une autre, un ou plusieurs bénévoles de l'association, à compter du 13 février 2020, jusqu'au 20 février 2020. Avec pour objectif de mieux comprendre le fonctionnement de l'épicerie, une grille d'entretien avait donc été créée en amont. Lors de nos visites, nous avons pu réaliser ces entretiens avec des bénévoles différents, pour nous permettre de croiser les informations et d'obtenir le plus de connaissances possibles sur l'établissement. A l'issue de nos visites, nous avons tous réalisé un compte-rendu, de manière que chacun puisse se tenir au courant de ce qui a déjà été fait et des informations récoltées.
26 février	Certains membres de notre groupe ont pu rencontrer le Chef de culture de Malaguet pour obtenir des informations sur leur mode de fonctionnement, leurs types de cultures, leur rendement, le lien avec l'épicerie, et autres.
11 mars	L'analyse des questionnaires qui a été laissée à l'épicerie, à destination des clients, a pu être débutée. Ce jour-là, nous avons également pu commencer à réfléchir à de nouveaux modèles d'approvisionnement
12 mars	Une seule rencontre avec un jardinier de la promenade des cours a été possible ce jour-là en raison d'une météo peu appréciable et du début de la pandémie de covid-19. Ainsi, cette rencontre n'a pas été très concluante et a marqué la fin de la possibilité pour notre groupe d'aller sur le terrain.
18 et 26 mars	Ces deux dates représentent des rendez-vous intermédiaires de projets que nous avons établis avec Camille Hochedez, professeur référent de ce projet d'aide alimentaire. Ces points vidéo avaient pour objectif de se tenir au courant de notre avancée en termes d'analyses des questionnaires à destination des clients de l'association et de notre répartition en termes de rédaction, en vue du rapport final que nous avons à rédiger.
07 - 15 avril	Rédaction du rapport.

Réal. Blond Johanna, 14.04.2020

