



**HAL**  
open science

# Déterminants de choix alimentaires effectués dans une association caritative : enquête par immersion comme distributrice d'aides

Arine Kassabian

► **To cite this version:**

Arine Kassabian. Déterminants de choix alimentaires effectués dans une association caritative : enquête par immersion comme distributrice d'aides. Education. Université Rennes 2, 2020. Français. NNT : 2020REN20028 . tel-03215176

**HAL Id: tel-03215176**

**<https://theses.hal.science/tel-03215176>**

Submitted on 3 May 2021

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# THESE DE DOCTORAT DE

L'UNIVERSITE RENNES 2  
Comue Université Bretagne Loire

ECOLE DOCTORALE N° 604  
*Sociétés, Temps, Territoires*  
Spécialité : STAPS

Par

**Arine KASSABIAN**

## Déterminants de choix alimentaires effectués dans une association caritative Enquête par immersion comme distributrice d'aides

**Thèse présentée et soutenue à Rennes, le 2 Juin 2020**

**Unité de recherche : Laboratoire Violences, Innovations, Politiques, Socialisations et Sport (EA 4636)**

**Thèse N° :**

### Rapporteurs avant soutenance :

Christophe GIBOUT    Professeur des Universités  
                                 Université du Littoral Côte d'Opale

Séverine GOJARD    Sociologue, Directrice de recherches, INRAE  
                                 ENS, Paris

### Composition du Jury :

Président :	Omar ZANNA	Professeur des Universités en sociologie, STAPS Université du Mans
Examineurs :	Chantal CRENN	Maîtresse de conférences en anthropologie sociale Université Bordeaux Montaigne
	François LE YONDRE	Maître de conférences en STAPS Université Rennes 2
Directeur de thèse :	Stéphane HÉAS	Maître de conférences HDR, STAPS Université Rennes 2

UNIVERSITÉ RENNES 2 – HAUTE BRETAGNE

Unité de recherche

Laboratoire Violences, Innovations, Politiques, Socialisations et Sport (EA 4636)

Ecole Doctorale – Sociétés, Temps, Territoires

***Sous le sceau de l'Université Bretagne Loire***

**Déterminants de choix alimentaires effectués dans  
une association caritative**

Enquête par immersion comme distributrice d'aides

**Thèse de Doctorat**

Discipline : Sciences et Techniques des Activités Physiques et Sportives (STAPS)

Présentée par **Arine KASSABIAN**

Directeur de thèse **Stéphane HÉAS**

Soutenue le 2 Juin 2020

**Composition du jury**

**Rapporteurs**

Christophe GIBOUT	Professeur des Universités Université du Littoral Côte d'Opale
Séverine GOJARD	Sociologue, Directrice de recherches, INRAE ENS, Paris

**Examineurs**

Chantal CRENN	Maîtresse de conférences en anthropologie sociale Université Bordeaux Montaigne
François LE YONDRE	Maître de conférences, STAPS Université Rennes 2
Omar ZANNA	Professeur des Universités en sociologie, STAPS Université du Mans

**Directeur de thèse**

Stéphane HÉAS	Maître de conférences HDR, STAPS
---------------	----------------------------------



# Remerciements

Mes premiers remerciements s'adressent à mon directeur de thèse, Stéphane Héas. Je vous remercie d'avoir encadré ce travail, de votre patience et disponibilité. Merci pour votre guidance et vos précieux conseils grâce auxquels j'ai découvert et pris goût à la sociologie, une discipline qui m'était peu connue en début de thèse. Je vous remercie également pour vos encouragements et votre exigence, particulièrement constructifs, stimulants et motivants.

Mes remerciements s'adressent également aux dirigeants et bénévoles de l'« association des Oliviers », nom donné, pour fin de discrétion, à l'association d'aides alimentaires qui m'a accueilli comme bénévole et au sein de laquelle s'est déroulée l'enquête à l'origine de cette thèse. Je vous remercie pour votre chaleureux accueil et les mémorables moments, bons et moins bons, de nos longues journées de bénévolat.

Je tiens à remercier les membres du laboratoire VIPS<sup>2</sup> pour m'avoir accueilli parmi eux et grâce auxquels j'ai pu mener ce travail dans des conditions optimales. Je vous remercie surtout pour les discussions scientifiques et vos conseils que j'ai particulièrement apprécié et qui m'ont guidé, motivé, rassuré et éclairé.

Mes remerciements s'adressent également à ma famille, mes amis et mes collègues pour leur support et encouragements, essentiels à l'aboutissement de ce travail.

Je remercie particulièrement ma sœur Sanahine et mes amies Yasmine, Patricia et Malak. Merci d'avoir cru en moi, de m'avoir soutenue et supportée. Merci pour votre temps et disponibilité, vos conseils, lectures et relectures.

Enfin, je remercie spécialement mes parents. Merci d'avoir cru en moi, de m'avoir motivée et soutenue. Merci pour les valeurs que vous m'avez transmises, notamment l'ambition et la détermination.



# Avant-propos

Vu sa nécessité à la survie, l'alimentation est considérée comme un besoin fondamental (Gewirth, 1987) et un droit, impliquant l'obligation d'une personne à satisfaire le besoin alimentaire d'autrui lorsque celui-ci ne parvient pas à le satisfaire lui-même (Singer, 2011). Une alimentation saine, adéquate et équilibrée fournit à l'organisme les nutriments nécessaires à son fonctionnement, assure les besoins nutritionnels spécifiques à chaque étape du cycle de la vie, comme la croissance, la grossesse, l'allaitement ou la vieillesse ; et constitue un facteur de protection contre les pathologies chroniques non-transmissibles liées à l'alimentation et dont les plus connues sont l'obésité, les pathologies cardio-vasculaires, le diabète, les dyslipidémies et certains types de cancers (Mahan & Raymond, 2017). En contrepartie, une alimentation non-équilibrée et non-adéquate aux besoins nutritionnels est un facteur de risque de carences nutritionnelles, de malnutrition de type sous-nutrition ou surnutrition et des pathologies chroniques citées (Mahan & Raymond, 2017 ; OMS, 2018).

L'aide alimentaire constitue l'une des formes d'aide les plus anciennes et les plus répandues mondialement. Après une période de stabilité, voire de croissance économique relative, la France est témoin, depuis une vingtaine d'années, d'une précarisation des conditions de vie de ses habitants et d'un surcroît des flux migratoires. Cela a eu comme conséquence le déploiement des actions d'associations dites d'« aide d'urgence » et procurant, entre autres, une aide alimentaire aux populations les plus démunies (Retière & Le Crom, 2018). Les associations qui dispensent une aide alimentaire ont comme mission d'assurer « *la fourniture de denrées alimentaires aux personnes les plus démunies* » (Ministère des Solidarités et de la Santé, 2018). Elles rendent ainsi possible la satisfaction du besoin alimentaire de personnes en situation de précarité.

Nombreuses sont les études qui soulignent cependant la médiocrité de l'état de santé des populations en situation de précarité et la prévalence, plus élevée chez ces dernières que dans le reste de la population et malgré leur recours aux aides alimentaires, de l'obésité et de maladies chroniques non-transmissibles liées au mode de vie et notamment à l'alimentation, et dont les principales sont les pathologies cardio-vasculaires, certains types de cancers, des déficiences en vitamines et en minéraux ou encore la malnutrition protéino-énergétique

(Michaud, 2006 ; Wilkinson & Marmot, 2003). Les résultats de ces études suggèrent l'existence de facteurs ou d'obstacles, outre l'accessibilité alimentaire, qui empêchent les personnes en situation de précarité d'avoir un meilleur statut nutritionnel.

L'objectif de cette thèse est d'identifier les déterminants des choix alimentaires, effectués dans le cadre d'un dispositif d'aides alimentaires, par des personnes en situation de précarité financière bénéficiant de cette aide. Les données mobilisées ont été collectées pendant une enquête par observations participantes masquées (Chauvin & Jounin, 2012 ; Peretz, 2004) réalisées en tant que bénévole chargée de la distribution d'aides alimentaires dans une association caritative qui accorde à ces personnes la possibilité de choisir les denrées à emporter. Ce travail vise, *in fine*, à trouver des pistes quant à la prévalence élevée de maladies non-transmissibles liées au mode de vie et notamment à l'alimentation chez les populations en situation de précarité financière. Le principal intérêt de ce questionnement est l'étude de déterminants de choix alimentaires, effectués en l'absence de contraintes financières directes, par des personnes qui identifient cette contrainte comme étant le principal obstacle qui les empêche d'avoir un meilleur statut nutritionnel (Poulain & Tibère, 2008). Ce travail pourrait ainsi apporter de nouvelles explications quant à l'origine des habitudes alimentaires qualifiées de « problématiques » et la prévalence, plus élevée chez les populations en situation de précarité que dans le reste de la population, de pathologies chroniques liées notamment à l'alimentation, et ceci malgré leur possible recours aux aides alimentaires.

Cette thèse comporte dix chapitres. Les trois premiers visent à la situer par la présentation d'une revue de la littérature sur la précarité, la santé et l'alimentation ; par la description du déroulement de l'enquête et la justification des choix méthodologiques ; et par la précision du cadre théorique sollicité pour l'analyse des données collectées. Les six chapitres qui suivent (chapitres 4 à 9) sont dédiés à l'analyse de ces données. Y sont successivement présentées les répercussions, sur les choix alimentaires de bénéficiaires d'aides alimentaires, de la « culture et pays d'origine », des « tabous alimentaires », des « conditions de logement et moyens de transport », de la « carrière morale d'assisté », de la « composition du ménage et responsabilités » endossées par ces personnes et des « ressources et intensité du besoin ». Ils sont suivis par un dixième et dernier chapitre qui, dans un premier temps, discute comment chacun des déterminants ou variables cités peut, sur le long terme et en affectant les choix alimentaires, affecter également la santé. Y sont également suggérées des pistes pour surmonter



certaines obstacles et améliorer le statut nutritionnel de bénéficiaires d'aides alimentaires. Dans un second temps, ce dernier chapitre présente les limites à cette étude des déterminants des choix alimentaires de bénéficiaires d'aides alimentaires pour suggérer, dans un troisième temps, des perspectives et des pistes de recherches plus avancées sur la thématique de l'alimentation et de la santé des personnes en situation de précarité.



# Sommaire

**Chapitre 1 Etat de l'art : précarité, santé, alimentation et aide alimentaire**

**Chapitre 2 Méthodologie et terrain d'enquête**

**Chapitre 3 Cadre théorique : précarité, assistance et choix alimentaires**

**Chapitre 4 Culture, pays d'origine et choix alimentaires**

**Chapitre 5 Aliments tabous et choix alimentaires**

**Chapitre 6 « Carrière » d'un bénéficiaire d'aides alimentaires et choix alimentaires**

**Chapitre 7 Conditions de logement, moyens de transport et choix alimentaires**

**Chapitre 8 Composition du ménage, responsabilités et choix alimentaires**

**Chapitre 9 Ressources, intensité du besoin et choix alimentaires**

**Chapitre 10 Synthèse, limites et perspectives**

**Bibliographie**

**Index des auteurs**

**Liste des tableaux**

**Liste des figures et cartes**

**Table des matières**



# Chapitre 1

## Etat de l'art : précarité, santé, alimentation et aide alimentaire

Ce chapitre, le premier de cette thèse, est une revue de la littérature existante sur la précarité, la problématique alimentaire chez les personnes en situation de précarité et l'aide alimentaire en France. Son objectif est de préciser la définition de la « précarité » retenue dans ce travail, de communiquer des données relatives à la précarité en France, de présenter les problèmes de santé récurrents dans cette population pour aborder ensuite, de façon plus spécifique, ceux relatifs à l'alimentation. Enfin, le dernier objectif de ce chapitre est de présenter, en retraçant brièvement son histoire récente, l'organisation de l'aide alimentaire en France, puis de montrer les caractéristiques sociodémographiques et économiques des bénéficiaires de cette aide.

### 1. La précarité

#### a. Définition générale

La précarité renvoie à des situations d'incertitude, d'instabilité et de fragilité (Cingolani, 2006). Le Conseil Économique et Social la définit comme étant « *l'absence d'une ou de plusieurs des sécurités permettant aux personnes et aux familles d'assumer leurs responsabilités élémentaires et de jouir de leurs droits fondamentaux. L'insécurité qui en résulte (...) conduit le plus souvent à la grande pauvreté quand elle affecte plusieurs domaines d'existence* » (Wresinski, 1987, p. 14).

En sociologie, la précarité renvoie à des situations controversées. Elle désigne un ensemble confus et non-défini de problèmes sociaux et inclut des situations instables qui, en principe, ne devraient pas durer (Damon, 1998). Elle rassemble, ainsi, des situations pouvant aller de l'inclusion à l'exclusion sociale (Poulain & Tibère, 2008). Dans son ouvrage intitulé *Sociologie*

de la précarité, la sociologue Maryse Bresson distingue deux principales acceptions de la précarité. Dans un premier sens, ce terme ferait référence à des populations mal-pourvues en termes de revenus et/ou d'emploi, voire d'éducation et/ou de liens sociaux, les empêchant d'accéder à un meilleur statut social. Le terme « précarité » pourrait même inclure des personnes vivant en marge de la société ou « exclues » à la suite de problèmes relatifs au logement. Dans un second sens, la précarité serait liée à l'incertitude dans une société en mouvement et désignerait une instabilité de situations, voire un risque de déclassement social ou de basculement relatif à l'emploi ou à la situation familiale (Bresson, 2015).

Vu, d'une part, les apports de l'enquête Abena visant à décrire les caractéristiques sociodémographiques et économiques de bénéficiaires d'aides alimentaires en France (Grange et al., 2013) (enquête présentée à la fin du chapitre, p. 30), et en se basant, d'autre part, sur les mêmes caractéristiques auprès de la population concernée par l'enquête à l'origine de cette thèse (présentées dans le chapitre 2, paragraphe « 3c. Caractéristiques du public accueilli par l'association des Oliviers », p. 58), la première définition de la précarité donnée par Maryse Bresson (voir *supra*) est celle qui correspond le mieux aux profils des personnes qui bénéficient de l'aide alimentaire. Il s'agit donc de la définition qui sera retenue pour la suite de cette thèse.

## **b. La précarité en France**

À notre connaissance, il n'existe pas d'études statistiques récentes qui évaluent le taux de la précarité en France d'après la définition retenue dans ce travail. L'étude la plus récente serait alors celle effectuée par le Haut Comité de la Santé Publique en 1998, où la proportion des personnes faisant l'expérience de « situations sociales à problèmes » fut estimée à 20 à 25% de la population française, soit 12 à 15 millions de personnes (Haut Comité de la Santé Publique, 2002). Les études statistiques effectuées plus récemment pour évaluer le taux de précarité en France sont fondées sur des critères monétaires. Elles excluent donc la notion de la pluralité, voire du cumul des situations à problème qui caractérisent la précarité.

L'Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques (INSEE) est le premier organisme français à mettre en place une méthode d'évaluation de la précarité financière. Cette évaluation se base sur trois indicateurs : l'indicateur monétaire, les « conditions de vie » et la

« pauvreté administrative ». Le premier indicateur détermine un seuil de revenus au-dessous duquel une personne est considérée comme « pauvre ». En France, ce seuil est déterminé annuellement de manière relative et est fixé à 60% du revenu médian<sup>1</sup>. En 2017, il correspondait à 1 041 € par mois pour une personne vivant seule et la France comptait en cette année environ 8.9 millions de pauvres, soit 14.1% de sa population (INSEE, 2019b)<sup>2</sup>. Le second indicateur défini par l'INSEE regroupe les contraintes budgétaires, les restrictions de consommation, les retards de paiement dont les dettes, et les difficultés de logement. Cet indicateur se rapproche le plus à la définition de la précarité retenue dans ce travail. Il n'existe cependant pas de chiffres publiés reflétant le taux de la précarité d'après cet indicateur. Enfin, l'indicateur « pauvreté administrative » ou « pauvreté légale » englobe les bénéficiaires de minimas sociaux : dispositifs mis en place par « *La Nation (pour) assure(r) à l'individu et à la famille les conditions nécessaires à leur développement* » (article 10 du préambule de la Constitution du 27 octobre 1946, toujours en vigueur). Il existe plusieurs types de minimas sociaux versés sous conditions de ressources, dont les principaux sont le AAH (Allocation Adulte Handicapé), le RSA (Revenu de Solidarité Active) versé aux adultes de plus de 25 ans et sans ressources, l'allocation versée aux personnes âgées (dite minimum vieillesse) et celle destinée aux chômeurs en fin de droits. En 2018, environ 4 millions de ménages vivant en France étaient bénéficiaires de ces allocations, soit 11% de la population française, et environ 7 millions de personnes en dépendaient (Maurin, 2018).

Ces trois indicateurs ne parviennent cependant pas à estimer, à eux seuls, le nombre de personnes en situation de précarité, ni à traduire la diversité et la complexité qui caractérisent cette situation (Poulain & Tibère, 2008). En effet, d'une part, le critère monétaire à lui seul ne reflète ni l'étendue de la pauvreté ni ses répercussions sur la vie d'une personne, ces derniers pouvant dépendre du contexte et des conditions de vie, ainsi que du soutien familial et social. N. Duvoux et A. Papuchon ont récemment introduit une quatrième approche de la pauvreté, qualifiée de *pauvreté ressentie*, fondée « *plus ou moins directement, sur la façon dont*

---

<sup>1</sup> En France comme dans les autres pays européens, le seuil de pauvreté monétaire est défini de manière relative : à 60% du revenu médian. D'autres pays, comme les Etats-Unis et le Canada, établissent des seuils absolus de pauvreté. Ce seuil est calculé à partir d'estimations du coût des besoins alimentaires de base, auquel est ajoutée une provision pour les produits non alimentaires (Coudouel et al., 2002; INSEE, 2016b).

<sup>2</sup> Le taux de pauvreté monétaire en France est l'un des plus faibles de l'Union Européenne : en 2016, 13.6% de la population française et 17.3% de la population européenne étaient « pauvres » (Blasco & Gleizes, 2019).

*l'individu perçoit sa situation* » (Duvoux & Papuchon, 2018, p. 612)<sup>3</sup>. Prenons ainsi l'exemple d'une famille vivant à la frontière de la pauvreté : touchant 2 200 € par mois mais propriétaire de son logement et bénéficiant d'un soutien familial ; et celui d'une mère célibataire ayant des problèmes de santé l'empêchant de travailler et vivant grâce aux minimas sociaux, locataire de son appartement et ne bénéficiant d'aucun soutien social ou familial. Cette « pauvreté monétaire » n'est sûrement pas vécue ou perçue de la même manière par les deux ménages : les membres de la première famille pourraient même ne pas être, ou se sentir en situation de précarité, contrairement à ceux du second ménage qui sont en grande précarité (Maurin, 2018). D'autre part, l'indicateur « bénéficiaires de minimas sociaux » sous-estime le nombre de personnes en situation de précarité. En effet, certaines personnes en situation de précarité, surtout celles faisant l'expérience de la « *fragilité intériorisée* » définie par S. Paugam dans son ouvrage *La disqualification sociale* (Paugam, 2009), ne réclament pas les aides dont elles pourraient bénéficier à cause d'un sentiment de honte et de la non-connaissance des dispositifs d'aides. D'autres pourraient refuser le recours aux dispositifs d'aide, surtout à ceux proposant une aide à caractère contractuel. Il s'agit, d'après les étapes de la « disqualification sociale » proposées par S. Paugam, des personnes faisant l'expérience de la « *marginalité organisée* » (Paugam, 2009). Les différents types et diverses expériences de la précarité définies par cet auteur seront exposés de manière détaillée dans le troisième chapitre de cette thèse (Chapitre 3, paragraphe « 1. L'assistance et la disqualification sociale par S. Paugam », p. 73).

La pauvreté, la dépendance des dispositifs d'aide, et l'exclusion dans les cas les plus extrêmes ne sont cependant pas les seules conséquences de la précarité. Cette dernière pourrait également être à l'origine d'un mal-être se manifestant par un repli sur soi, voire un isolement, ou encore avoir des répercussions sur l'état de santé générale (Jamouille, 2013 ; Poulain & Tibère, 2008). Les diverses répercussions de la précarité sur la santé sont présentées et abordées dans la partie suivante.

---

<sup>3</sup> Selon les auteurs, la *pauvreté subjective* prend en compte la trajectoire sociale d'un individu : la « *mobilité intergénérationnelle* », la « *position présente* » et le « *trajectoire escomptée* », et serait plus proche d'un « *indicateur d'insécurité* », alors que la pauvreté monétaire serait un « *indicateur d'inégalité* » (Duvoux & Papuchon, 2018, p. 609).



## 2. Précarité et santé

Le revenu financier est reconnu comme un déterminant social majeur de la santé (Commission on Social Determinants of Health & World Health Organization, 2008). Dans un rapport publié en 2019, l'OMS confirme l'influence de l'éducation et des déterminants sociaux de la santé : des conditions de vie et de travail, ainsi que des modalités de la prise en charge des maladies, sur les inégalités sanitaires, le risque de morbidités et le vécu de la maladie (OMS, 2019). Ces allégations sont appuyées par des enquêtes, de plus en plus nombreuses depuis les années 2000<sup>4</sup>, qui ont mis en évidence les répercussions de la précarité financière sur la santé et l'existence d'une relation étroite et linéaire entre la morbidité et la mortalité d'une part et le statut socio-économique de l'autre. Ainsi, la santé serait moins bonne auprès des populations les plus démunies et de ceux faisant l'expérience d'un déclassement social, et s'améliorerait au fur et à mesure que ces conditions s'améliorent (Davey et al., 1998 ; Lyons & Chamberlain, 2006 ; Wilkinson, 1996). Cette relation est également confirmée dans la population française : l'évaluation de la première génération des Programmes Régionaux d'Accès à la Prévention et aux Soins des plus démunis (PRAPS 2000-2002) a identifié les insécurités de logement et de ressources comme des facteurs expliquant le recours tardif aux soins et la prise de risques pour la santé (Forichon, 2005). Une étude de l'Agence Santé Publique France menée en 2016 a également montré que le taux de décès par insuffisance cardiaque ou par infarctus du myocarde est plus élevé dans les populations démunies que dans celles étant financièrement plus aisées, avec un écart plus marqué dans la tranche d'âge des moins de 65 ans (Lecoffre et al., 2016).

Divers facteurs ont été reconnus responsables de cette relation entre la précarité financière et la détérioration de l'état de santé. Seront donc présentés, dans la suite de cette partie, les trois principaux facteurs relevant des conditions de vie et des diverses consommations des personnes

---

<sup>4</sup> Une bibliométrie des publications portant sur la thématique de la pauvreté et la santé a été réalisée par une recherche par mots clés sur la plateforme « Pumbed ». Le nombre de publications annuelles comportant dans leur titre les termes « *poverty* » (pauvreté) et « *health* » (santé) passe d'une dizaine par an dans les années 1990 à une vingtaine par an dans les années 2000, pour atteindre la quarantaine de publications annuelles depuis 2015, avec un maximum de 77 publications en 2007 : année marquée par le début de la crise économique mondiale (Pubmed.gov).

en situation de précarité, reconnus comme étant responsables de la détérioration de leur état de santé.

Premièrement, dans une approche constructiviste de la santé où elle est perçue comme un équilibre entre fonctions physiques et mentales (Dejours, 1995), les atteintes de la dignité individuelle induites par la précarité sont perçues comme des « agents pathogènes » au même titre que des virus ou des bactéries. La précarité, par ses répercussions émotionnelles et psychologiques comme les sentiments de honte, de désespoir, de stress et de souffrance sociale<sup>5</sup> (Renault, 2002) est donc considérée comme une force pathogène et les émotions qu'elle génère pourraient affecter négativement la santé mentale et, sur le long terme, entraîner des pathologies mentales telle que la dépression, des symptômes physiques comme la fatigue chronique, ou encore affecter le fonctionnement des systèmes immunitaire et/ou cardiovasculaire (Dejours, 1995 ; Fischer & Tarquinio, 2014 ; Lyons & Chamberlain, 2006).

Une deuxième cause de la relation positive entre la précarité et la morbi-mortalité serait le report des personnes en situation de précarité de leurs visites médicales, et notamment pour des raisons financières. Ce report pourrait être à l'origine d'un diagnostic tardif de pathologies qui, dans le cas d'un diagnostic précoce, auraient pu être traitées mais qui, découvertes à un stade avancé, seront difficiles voire impossibles à traiter (Fédération Française de Cardiologie, 2017). De plus, la précarité financière pourrait être discriminante même en milieu hospitalier. En effet, dans son article « Santé et précarité(s) : comment surmonter la socioparésie<sup>6</sup> de la santé publique ? », E. Forichon souligne que « (...) *les hiérarchies sociales se reproduisent à l'intérieur de l'organisation hospitalière suivant les lignes de partage des différentes catégories professionnelles, induisant de subtiles gradations dans les modalités de prise en charge selon les origines sociales des patients* » (Forichon, 2005, p. 88), expliquant l'évitement du recours au soin et de l'hospitalisation par des personnes en bas de l'échelle sociale.

---

<sup>5</sup> La souffrance sociale est définie par le sentiment de perte de contrôle sur une situation empêchant une personne de faire des démarches pour faire face à sa souffrance ou à une situation d'injustice (Forichon, 2005).

<sup>6</sup> Par l'expression « socioparésie de la santé publique », Jonathan Mann fait allusion à la difficulté, dans le domaine de la santé publique, du détachement des références biomédicales et de la confrontation à la réalité de la société. Il évoque ainsi l'existence d'une « *réticence et (cette) inaptitude à travailler directement sur les racines sociales des problèmes de santé* » (Mann, 1998, p. 241).

Enfin, la troisième cause identifiée comme responsable de la fréquence élevée des problèmes de santé chez les populations en situation de précarité est le facteur « conditions de vie » qui inclut les conditions de travail et de repos. En effet, les personnes en situation de précarité sont souvent obligées à exercer des métiers physiquement contraignants, comme le port des charges lourdes, le travail dans des conditions de températures extrêmes, l'exposition à des toxines ou à d'autres substances néfastes ; sans, en contrepartie, bénéficier de conditions de logement favorisant un repos et une récupération adéquats. De plus, les douleurs physiques : osseuses, musculaires ou articulaires, sont souvent perçues comme des obstacles au travail et ignorées jusqu'à ce qu'elles deviennent insupportables. Ainsi, si une personne bénéficiant de conditions financières plus aisées et/ou exerçant un métier « non-physique » aurait tendance à percevoir son corps comme un capital à préserver, consacrant une importance particulière au repos, à la récupération et aux activités de loisirs et de bien-être ; les personnes en situation de précarité seraient plus nombreuses à exercer des métiers physiques, à considérer leur corps comme « un outil de travail » plutôt qu'un capital à préserver, les poussant à l'exploiter, l'exposer à des lésions musculaires ou articulaires, voire à la fatigue chronique, et de le priver d'activités de loisir et de détente qui procurent un « mieux-être » et non pas des douleurs ou des pathologies (Boltanski, 1971 ; Lyons & Chamberlain, 2006 ; Poulain, 2017).

Quant aux diverses consommations des personnes en situation de précarité, deux ont été identifiées comme les principales responsables de la dégradation de leur état de santé. Dans un premier temps, les personnes en situation de précarité sont plus nombreuses à avoir des comportements et des consommations problématiques, voire à effets délétères sur la santé, tels que le tabagisme et l'abus d'alcool. En effet, il a été montré que ces comportements sont, d'une part, plus fréquents, et d'autre part plus sévères dans cette population, comparés à la population générale (Davey et *al.*, 1998 ; Lyons & Chamberlain, 2006 ; Renahy et *al.*, 2018). À noter également que l'adoption et la sévérité de ces comportements pourraient soit être à l'origine de la précarité : de la perte d'emploi, de problèmes de santé, d'un repli sur soi et de l'isolement ; ou soit en être la conséquence : leur adoption étant un moyen pour fuir la réalité. Les personnes en situation de précarité sont également moins réceptives que le reste de la population aux messages de sensibilisation et de prévention de ces comportements (Fédération Française de Cardiologie, 2017).

Les comportements alimentaires constituent la seconde composante relative à une consommation et désignés « problématiques » chez les personnes en situation de précarité, voire responsables de la détérioration de leur état de santé. L'influence de l'alimentation sur la santé est aujourd'hui indiscutable : lorsqu'elle est peu diversifiée et/ou déséquilibrée quantitativement et/ou qualitativement, elle est associée à une malnutrition<sup>7</sup> et a des conséquences délétères sur la santé (Wilkinson & Marmot, 2003). Chez les personnes en situation de précarité, la réduction du budget consacré à l'alimentation est à l'origine de changements quantitatifs et qualitatifs de l'alimentation (Fédération Française de Cardiologie, 2017 ; Poulain & Tibère, 2008). Il a ainsi été montré que, parmi les pathologies les plus fréquentes chez cette population, cinq sont en relation étroite et directe avec l'alimentation. Il s'agit des pathologies cardio-vasculaires, de certains types de cancers, de déficiences en vitamines et en minéraux, de la malnutrition protéino-énergétique et des problèmes de caries dentaires. À noter que deux de ces pathologies : les maladies cardio-vasculaires et certains types de cancer sont également et particulièrement liés à l'obésité (Michaud, 2006 ; Wilkinson & Marmot, 2003).

Ces constats soulignent l'existence d'un problème relatif à l'alimentation auprès des populations les plus démunies, d'où l'intérêt de consacrer la suite de cette thèse à la question de l'alimentation chez les personnes en situation de précarité.

### 3. Précarité et alimentation

L'augmentation du nombre d'enquêtes observationnelles ou épidémiologiques consacrées à l'étude de l'impact de la précarité financière sur l'alimentation et le statut nutritionnel<sup>8</sup> montre la croissance de l'intérêt porté à la problématique de l'alimentation chez les personnes en situation de précarité et l'ampleur de celle-ci. En effet, les résultats de ces enquêtes sont toutes

---

<sup>7</sup> La malnutrition est définie comme étant un apport inadéquat (inférieur ou supérieur aux recommandations) en macronutriments : protéines, lipides ou hydrates de carbone ; ou en micronutriments : vitamines ou minéraux (Mahan & Raymond, 2017 ; MedlinePlus, 2016).

<sup>8</sup> Une bibliométrie des publications portant sur la thématique de la pauvreté, l'alimentation et l'obésité a été réalisée à partir d'une recherche par mots clés sur la plateforme « *Pumbed* ». Le nombre de publications annuelles comportant dans leur titre et résumé, les termes « *poverty* » (pauvreté) et « *obesity* » (obésité) ou « *malnutrition* » passe d'une vingtaine de publications par an avant 2006 à 45 en 2006, et augmente de manière progressive pour atteindre un maximum 108 publications en 2018 (*Pubmed.gov*).

unanimes : dans les pays développés, dont la France, le taux de malnutrition, dans ses diverses formes, est inversement proportionnel au revenu et au niveau d'éducation, indépendamment du genre, de l'âge et du lieu de résidence d'une personne, ainsi que de la cause de sa précarité. Citons, par exemple, l'étude de Feur et *al.* dont l'objectif était de déterminer, chez des lycéens et collégiens issus de trois départements français, la prévalence de l'obésité et son association avec certains facteurs économiques et sociaux. Cette étude a montré que les adolescents avaient un plus grand risque d'être en surpoids ou obèses lorsque leurs parents avaient une situation d'emploi précaire, lorsque le budget familial consacré à l'alimentation était réduit ; ou lorsqu'ils étaient membres d'une famille recomposée. Le fait de ne pas être parti en vacances, considéré comme un indicateur de précarité financière, était de même significativement associé à un problème d'excès pondéral, indépendamment des facteurs déjà mentionnés (Feur et *al.*, 2003). Cette relation est également valable dans la population d'adultes : plus une personne est diplômée ou a un niveau de vie élevé, moins elle court un risque d'être obèse (Poulain, 2017). En 2003, 15% des Français sans diplôme ou ayant le brevet des collèges étaient obèses, contre 5% des personnes diplômées, cet écart étant plus prononcé dans la population féminine. Cette même année, dans le quartile le plus défavorisé de la population française, 10% des hommes et 13% des femmes étaient obèses, contre respectivement 9% et 6% dans le quartile des personnes les plus aisées financièrement. De plus, avec l'augmentation globale du taux de l'obésité, l'écart de sa prévalence entre les catégories sociales a tendance à s'accroître (Saint Pol, 2007).

Deux facteurs ont été identifiés comme étant les principaux responsables de la relation entre la précarité et les problématiques de santé relatives à la nutrition. Il s'agit, d'une part, de la déstructuration des pratiques alimentaires chez les personnes en situation de précarité (Lhuissier, 2006 ; Poulain & Tibère, 2008), et, d'autre part, des changements quantitatifs et qualitatifs de leur alimentation qui sont les conséquences de leur budget serré et de leur moindre réceptivité des recommandations nutritionnelles (Fédération Française de Cardiologie, 2017 ; Poulain & Tibère, 2008).

## a. Déstructuration des pratiques alimentaires

Dans l'article « Alimentation et précarité - Considérer la pluralité des situations », Poulain et Tibère confirment l'existence d'impacts de la précarité sur les pratiques alimentaires, dont leur « déstructuration » traduite par l'atteinte du rythme et du contexte de la consommation des repas (Poulain & Tibère, 2008).

Nombreuses sont les études qui ont mis en évidence l'influence de la précarité sur les rythmes des repas et les contextes de leur consommation. Elles soulignent notamment que les personnes en situation de précarité sont plus nombreuses à « sauter » un repas, surtout le petit déjeuner, et à grignoter fréquemment des aliments gras ou sucrés : deux comportements associés indépendamment ou conjointement au surpoids et à l'obésité (Bo et *al.*, 2014 ; Watanabe et *al.*, 2014).

D'autres études ont souligné la diminution, auprès des populations en situation de précarité, du nombre de repas consommés à table. Ainsi, 63% des foyers défavorisés déclaraient manger le repas du soir à table, contre 84% de la population générale vivant en France (Sauvage, 1999). Le baromètre nutrition CFES/CERIN, quant à lui, a montré que les Français vivant sous le seuil de pauvreté étaient plus nombreux à manger seuls et à regarder la télévision pendant les repas, et qu'ils avaient tendance à consacrer moins de temps au repas du soir (Comité français d'éducation pour la santé & Centre de recherche et d'information nutritionnelles, 1997). La précarité a également été associée à un refus des invitations au partage d'un repas, notamment par peur de ne pas pouvoir accueillir à son tour (Caillavet, 2006). Ces études mettent en avant, outre la déstructuration des pratiques alimentaires chez les personnes en situation de précarité, la diminution de sa place dans la socialisation qui est la conséquence du repli sur soi généré par la précarité.

Une simplification des repas a également été décrite. La norme « entrée + plat garni + fromage et/ou dessert » : une norme bourgeoise imposée en France au 19<sup>ème</sup> siècle, a tendance à se simplifier dans la population générale vivant en France et à être remplacée par la formule « entrée + plat » ou un « plat + dessert ». Elle se réduit cependant davantage chez les catégories sociales défavorisées : 30% des personnes de ces catégories déclarent manger un « plat + 1 item » et 12% un plat unique, contre respectivement 26% et 8% dans la population générale

(Poulain & Tibère, 2008 ; Régnier et *al.*, 2009). La précarité affecte également le degré d'élaboration des repas, une conséquence encore plus accentuée dans les familles monoparentales, avec une tendance à diminuer le temps consacré à la préparation culinaire et à privilégier les plats prêts à consommer et dont la qualité nutritionnelle laisse à désirer (Lhuissier, 2006).

Si certains des aspects de la déstructuration des pratiques alimentaires observés auprès des personnes en situation de précarité, tels que la diminution du nombre de repas consommés à table et du temps consacré aux repas, sont les conséquences du repli sur soi causé par la précarité ; d'autres, tels que le saut de repas et leur simplification, sont reliés à la contrainte budgétaire. Cette dernière affecte cependant et notamment la qualité nutritionnelle des aliments achetés et consommés, point développé dans la partie qui suit.

## **b. Atteintes de la qualité nutritionnelle**

Le budget consacré à l'alimentation affecte de près la composition des repas. La restriction de ce budget observée chez les personnes en situation de précarité cause, d'une part, une diminution de la consommation de denrées dont la consommation est encouragée par les campagnes nutritionnelles mais qui sont coûteuses et peu denses en énergie, tels que les fruits et légumes, les produits laitiers et les produits de la pêche (Poulain & Tibère, 2008). D'autre part, dans une optique d'optimisation budgétaire et énergétique, cette restriction entraîne une surconsommation d'aliments denses en énergie comme les féculents et les produits sucrés et/ou gras ; de plats préparés ou semi-préparés de faible qualité nutritionnelle ; ou encore de viande rouge : denrée dont la consommation est survalorisée chez les personnes en situation de précarité à cause des croyances lui associant énergie, force et bien-être (Poulain & Tibère, 2008 ; Régnier et *al.*, 2009).

Plus concrètement, l'Étude Nationale Nutrition Santé (ENNS) qui visait à comparer la qualité nutritionnelle des aliments consommés par les Français aux recommandations nutritionnelles du Programme National Nutrition-Santé (PNNS) a montré que l'atteinte de ces recommandations était plus difficile pour les adultes en position socio-économique faible (Darmon & Carlin, 2013), et ceci malgré l'adaptation des objectifs nutritionnels du PNNS 2

(2006-2010) aux moyens et besoins spécifiques de ces population (Grange et *al.*, 2013)<sup>9</sup>. Cette étude a ainsi montré que les aliments dont la consommation était conseillée pour leurs effets bénéfiques sur la santé, comme les fruits et légumes, les céréales complètes, le poisson ou les viandes maigres comme la volaille étaient consommés en faibles quantités par cette population. Par contre, des denrées dont la consommation était à limiter, comme les boissons sucrées ou les viandes grasses et la charcuterie, étaient consommées en plus grandes quantités avec la diminution du statut socio-économique. L'alimentation des adultes issus d'un milieu défavorisé était ainsi marquée par la consommation d'aliments peu intéressants sur le plan nutritionnel et ayant de faibles teneurs en fibres alimentaires, en vitamines et en minéraux, expliquant la relation inverse entre le statut socio-économique et l'apport en micronutriments. Cette même étude a montré que les enfants dont les parents avaient un niveau scolaire « collège » consommaient, quotidiennement, environ 280g de fruits et de légumes en moins que les enfants dont les parents avaient un diplôme plus élevé. Toujours chez les enfants, différentes études ont montré que la diminution du niveau socio-économique du ménage était associée à une augmentation de la consommation d'aliments denses en énergie : riches en matières grasses, sucres raffinés et en sel ; et de faible qualité nutritionnelle. L'alimentation de ces enfants et adolescents restait cependant moins marquée par la précarité que celle de leurs parents ; ces derniers ont tendance à privilégier les bonnes pratiques alimentaires de leurs enfants au détriment des leurs (Castetbon, 2009 ; Darmon & Carlin, 2013).

Il est cependant important de noter que la population n'est pas scindée en deux : il n'existe pas, d'une part, des personnes en situation de précarité avec de « mauvaises » habitudes alimentaires, et d'autre part des personnes en situation financière aisées ou des « riches » avec des pratiques alimentaires irréprochables. Il existe, en réalité, « *un gradient social des*

---

<sup>9</sup> La première campagne du PNNS (2001-2005) encourageait l'adoption de comportements alimentaires sains, notamment la consommation de fruits et de légumes et la pratique régulière d'activités physiques. Cette première campagne a surtout contribué à l'amélioration de la connaissance relative aux bonnes pratiques alimentaires, sans conduire à un changement notable dans les consommations alimentaires des Français. Dans ses campagnes ultérieures, (2006-2010 ; 2011-2015 et 2015-2020), le PNNS a tenté d'améliorer les consommations alimentaires des Français et de surmonter les freins environnementaux qui les empêchent de suivre ses recommandations. Ces mesures ont surtout été traduites, d'une part, par un changement dans l'offre alimentaire et des accords avec les fournisseurs et distributeurs alimentaires, et d'autre part par la prise en compte des inégalités sociales de santé dans les nouvelles actions spécifiques et la création de la rubrique « petits budgets » sur le site internet du PNNS (Darmon & Carlin, 2013 ; PNNS, 2019).



*consommations alimentaires, comme il existe un gradient social de santé, et elles sont souvent d'ampleur faible, bien que significative* » (Darmon & Carlin, 2013, p. 236).

Les répercussions décrites de la précarité sur le statut nutritionnel pourraient paraître surprenantes, surtout compte tenu de l'existence de dispositifs d'aide alimentaire en direction des personnes démunies. L'enquête Abena dont l'un des objectifs était de décrire l'état nutritionnel de personnes ayant recours à des associations dispensant une aide alimentaire en France a cependant montré l'existence de ces mêmes habitudes de consommation et du risque élevé de pathologies chroniques liées à l'alimentation chez les personnes qui bénéficient aides alimentaires (Grange et al., 2013), montrant qu'un accès à l'alimentation ne signifie pas forcément avoir un meilleur statut nutritionnel (Paturel, 2015). Sera donc présentée, dans la partie qui suit, une brève histoire de l'aide alimentaire en France pour, ensuite, décrire l'organisation et la structuration actuelles de cette aide.

## **4. L'aide alimentaire en France**

En France, l'aide alimentaire dispose d'un cadre juridique depuis la création de la loi sur la modernisation de l'agriculture et de la pêche le 27 Juin 2010. Elle y est définie comme « *la fourniture de denrées alimentaires aux personnes les plus démunies. Cette aide est apportée tant par l'Union européenne que par l'Etat ou toute autre personne morale* » (Direction Générale de la Cohésion Sociale, 2016). Cette aide est perçue comme l'« *un des éléments du dispositif de réponse à l'urgence sociale et de lutte contre la pauvreté (qui) constitue souvent une première étape dans un parcours d'insertion sociale* » (Ministère des Solidarités et de la Santé, 2018).

L'objectif de cette partie est de présenter l'organisation actuelle de l'aide alimentaire en France, ainsi que les profils sociodémographiques et économiques des personnes qui en bénéficient. Pour une meilleure compréhension de ces derniers, l'histoire récente de l'aide alimentaire en France sera présentée dans un premier temps. Cette présentation aura comme objectif de revenir sur les dates et événements clés qui affectent l'organisation actuelle de cette aide.

## a. Histoire récente de l'aide alimentaire en France

L'histoire contemporaine de l'aide alimentaire en France date de plus d'un siècle. À ses débuts, cette aide se présentait surtout sous la forme de repas chauds distribués majoritairement par l'église catholique, à l'instar des « soupes populaires » dispensées par les religieuses du « Bureau de bienfaisance » au début des années 1800. Vers les milieux du même siècle, les restaurants municipaux appelés « Fourneaux » dispensaient, pendant la période hivernale, une aide alimentaire aux ouvriers et ouvrières. Cette aide se présentait sous la forme de soupes ou de ragouts vendus au prix de revient sur les lieux de travail (Retière & Le Crom, 2018). L'attention, dans cette partie, sera cependant portée sur une période plus récente et s'étendant des années 1930 à nos jours, étant donné l'organisation spécifique des dispositifs d'aides alimentaires en France à partir de ces années.

L'année 1930 est un tournant pour les politiques sociales avec l'apparition des premières politiques de logement social, de protection en cas de chômage involontaire et l'obligation des assurances sociales à apporter une couverture contre les « *risques de maladie, d'invalidité prématurée, vieillesse, décès* » (art. 1 de la loi 5 avril 1928 sur les assurances sociales). À cette époque, l'aide alimentaire était toujours sous la forme de soupes ou de ragouts dont la plupart était dispensée soit par le bureau de la bienfaisance rattaché à l'église catholique (Pouyol, 2017 ; Retière & Le Crom, 2018), soit par les restaurants municipaux rattachés au service des cantines scolaires et qui étaient ouverts surtout aux ouvriers, mais également à « tous les pauvres », indépendamment de leur âge, profession ou religion. Ces structures d'aide alimentaire coexistaient avec des structures privées comme celles à l'initiative d'industriels bourgeois rattachées à l'église catholique et qui dispensaient des aides sous forme de repas à prix réduit, de dons en nature ou de dons en pain ; des structures laïques comme des associations (ex. association des anciens combattants), des syndicats (ex. la CGT) ou encore des clubs qui procuraient, eux aussi, une aide alimentaire sous la forme de repas chauds. Cette période voit également naître des associations de recherche d'emploi et d'entraide permettant la location ou la vente d'objets d'occasion. La lutte contre l'alcoolisme fut une cause largement défendue par les bourgeois industriels qui considéraient ce comportement comme responsable de tout vice (Retière & Le Crom, 2018).

La période de l'Occupation : la fin des années 1930 et le début de la décennie suivante, est marquée par une pénurie alimentaire en France qui avait pour cause principale les prélèvements agricoles massifs faits au profit des Allemands. Cette situation a largement affecté la santé de la population française. Chez les enfants, elle a conduit à une grande susceptibilité de retards de croissance, de malformations osseuses et de maladies infectieuses et a affecté le taux de mortalité infantile qui a augmenté de 2.46% en 1939 à 4.68% en 1941. Dans la population adulte, les signes de sous-alimentation les plus souvent observés étaient l'amaigrissement et la fatigue sévère et chronique, associés à des troubles cardio-vasculaires. Face à la gravité de la situation, l'autorité a suscité une mobilisation générale des familles, des institutions et des entreprises, les invitant à être solidaires et à cultiver toute terre cultivable (Retière & Le Crom, 2018).

Le Secours National, une organisation d'aide alimentaire et vestimentaire créée pendant la première guerre mondiale pour assister aux victimes de la guerre, fut restituée en 1939 pour faire face à cette épidémie de malnutrition, les personnes mal-nourries étant considérées comme des victimes de la guerre. L'organisation a ainsi bénéficié des subventions publiques consacrées à l'aide aux démunis. Ses principales activités étaient, d'une part, la distribution d'aides alimentaires sous forme de repas, plus nourrissants que ceux distribués par d'autres associations, et sous la forme de biscuits caséinés et vitaminés distribués dans les écoles pour essayer de limiter les conséquences de la malnutrition. D'autre part, le Secours National a assisté d'autres associations comme les Fourneaux économiques ou les associations d'entraide en leur apportant un soutien financier pour assurer la gratuité des repas distribués, et en leur fournissant les compléments alimentaires nécessaires à la préparation des repas nourrissants. L'ampleur des aides alimentaires distribuées par le Bureau de bienfaisance a diminué pendant cette période à la suite de la nouvelle organisation de l'aide alimentaire (Retière & Le Crom, 2018).

La fin de la guerre en 1945 n'a cependant pas arrangé cette situation de pénurie alimentaire, pendant que l'organisation de l'aide alimentaire prenait une nouvelle forme. En effet, le Secours National s'est transformé en une association d'entraide et a vu son budget et son personnel réduits, la Croix rouge a alors réussi à reprendre certaines des attributions du Secours National. D'autre part, de nouvelles associations, dont deux qui ont toujours un rôle central dans la distribution d'aides vestimentaires et de colis alimentaires, ont vu le jour. Il s'agit du

Secours Catholique créé à la Libération, et du Secours Populaire Français qui est sorti de sa clandestinité à la fin de la guerre et s'est affiché comme une organisation politisée attachée au parti communiste. À sa création, le Secours Populaire était spécialisé dans l'action humanitaire internationale et l'organisation de vacances pour les enfants de pauvres, la distribution de colis alimentaires aux personnes âgées étant la seule aide alimentaire qu'il fournissait. Ce n'est qu'en 1982 que la distribution d'aides alimentaires a pris une plus grande place au sein de cette organisation (Retière & Le Crom, 2018).

Cette période d'« après-guerre » immédiate a pris fin une dizaine d'années plus tard, marquant le début des Trente glorieuses, marquée également par une réorganisation de l'aide alimentaire : la clôture de la plupart des restaurants municipaux comme conséquence de la multiplication des offres de restauration et du développement des moyens de transport permettant aux ouvriers de se déplacer pour manger à midi. Quelques-uns de ces restaurants sont alors devenus des « restaurants sociaux » et se sont réorientés vers un nouveau public : les sans-abris et les sans-travail à la recherche d'un repas chaud (Retière & Le Crom, 2018).

L'année 1970 a été marquée par la mise en place des premiers dispositifs de minimas sociaux en France, ce qui a contribué à la diminution du taux et de l'ampleur de la pauvreté (Maurin, 2018). Cette période a vu apparaître les premières autorisations des institutions à caractère social à redistribuer les surplus des industries agro-alimentaires à des personnes dans le besoin. Le Programme Européen d'Aide aux Démunis (PEAD) a également fait son entrée en scène, augmentant la quantité d'aides alimentaires à distribuer et le nombre de personnes qui pourraient en bénéficier (Retière & Le Crom, 2018).

En 1984 et 1985 la Banque alimentaire et les Restaurants du cœur ont respectivement été créés dans un contexte national de lutte contre la pauvreté, manifesté par l'élaboration du premier plan national précarité-pauvreté (hiver 1984-1985) qui a alloué 42% de son budget total, soit 206 millions de Francs (31 millions d'Euros), à l'aide alimentaire. Cependant, le budget total de ce programme, et surtout la part consacrée à l'aide alimentaire, ont diminué dans les années suivantes au profit de l'aide au logement. Les associations d'aide alimentaire ont alors dû compter sur les dons et le bénévolat, et sur le PEAD en plus grande mesure à partir de 1987. En effet, cette année a marqué à nouveau un tournant dans l'organisation de la distribution des aides alimentaires par le PEAD. Cette nouvelle organisation implique la transmission des États

européens d'une liste des produits qu'ils désirent obtenir et de leurs quantités respectives au PEAD, en précisant les organisations auxquelles seront versées ces aides. Cela devrait permettre au PEAD de mieux gérer ses stocks alimentaires et d'effectuer des achats auprès de l'industrie agro-alimentaire en cas d'insuffisance des stocks. En France, les aides distribuées par le PEAD ont été réparties de la manière suivante : la Banque alimentaire bénéficiait de 42% des excédents, le Secours Populaire Français de 30%, les Restaurants du cœur de 27% et la Croix rouge française de 1%. Cette répartition est maintenue jusqu'à ce jour. La banque alimentaire, peu implantée sur le territoire, occupe un rôle central dans la lutte contre le gaspillage et la redistribution des aides à d'autres organisations ; alors que les Restaurants du cœur et le Secours populaire distribuent les denrées fournies par le PEAD directement aux personnes dans le besoin (Retière & Le Crom, 2018).

À partir de 2014, le PEAD a été remplacé par le Fond Européen d'Aide aux Démunis (FEAD) doté d'un budget de 3.8 Milliards d'euros pour la période 2014-2020 (Retière & Le Crom, 2018). L'objectif du FEAD, au-delà de l'aide alimentaire, inclut la distribution de biens matériels et la mise en place de programmes d'accompagnement et de (ré)insertion sociale. Le FEAD intègre ainsi la « Stratégie Europe 2020 » dont l'objectif est de diminuer de 20 millions le nombre de personnes en situation de précarité ou menacées de précarité en Europe (Direction Générale de la Cohésion Sociale, 2016).

## **b. Organisation actuelle de l'aide alimentaire en France**

Depuis 2014, l'aide alimentaire en France est pilotée et financée par le FEAD et par les Crédits Nationaux destinés aux Epicerie Sociales (CNES) qui ont remplacé respectivement le PEAD et le Programme National d'Aide Alimentaire (PNAA). Le rôle principal des CNES est de contribuer à l'approvisionnement des épiceries solidaires : des épiceries attachées à une municipalité ou une communauté de communes et qui proposent aux personnes dans le besoin des denrées alimentaires à prix réduits (10% du prix de vente dans les surfaces). Les denrées fournies par le FEAD étant destinées uniquement à une distribution gratuite, elles ne peuvent pas être mises à la vente dans ces structures, d'où l'importance de la CNES pour

l'approvisionnement des épiceries solidaires (Direction Générale de la Cohésion Sociale, 2016).

Outre les épiceries sociales, l'aide alimentaire en France se présente sous deux formes principales : les associations qui dispensent des colis alimentaires, et celles qui distribuent des repas chauds ou froids. Existente également des structures qui proposent des aides sous forme de bons d'achats, de chèques repas ou de remboursements (Grange et al., 2013).

Parmi les associations qui dispensent une aide alimentaire sous la forme de colis, deux types sont à distinguer : celles qui dispensent des colis à contenu prédéfini, et celles qui accordent aux bénéficiaires une certaine flexibilité et la possibilité de choisir le contenu de leurs colis. L'attribution de ces aides se fait généralement sur la base de critères sociaux comme le reste à vivre<sup>10</sup> ou le quotient familial. De plus, certaines de ces associations dispensent l'aide alimentaire gratuitement, alors que d'autres demandent une participation financière symbolique lors de la constitution du dossier de demande d'aide. Quant au contenu des colis, la majorité de ces associations propose des produits dits « secs », comme le riz, les pâtes, la farine, l'huile, le sucre et des conserves ; et des produits dits « frais » comme les fromages et la charcuterie, les yaourts et les crèmes desserts, le beurre, le lait et la viande. Certaines proposent également des fruits et des légumes aux bénéficiaires. À ce jour, les structures dispensant une aide sous la forme de colis les plus connues en France sont les Restaurants du cœur et le Secours populaire français. Elles opèrent à côté d'autres associations de plus petite envergure et dont les actions concernent un territoire spécifique (Grange et al., 2013).

Concernant les aides sous la forme de repas, elles sont souvent gratuites et dispensées en période hivernale. Deux principales formes d'aide de type « repas » sont cependant à distinguer : la première est la distribution de repas chauds ou froids qui seront consommés au sein même de la structure d'aides alimentaires, contrairement à la seconde forme qui consiste à venir en aide aux personnes sans-abri repérés lors de « tournées » appelées « maraudes ». Les maraudes sont plus fréquentes en hiver et sont souvent coordonnées entre les structures présentes sur chaque territoire, les principales structures qui en dispensent étant la Croix Rouge

---

<sup>10</sup> « Le reste à vivre est défini comme la somme restante une fois payées toutes les ' charges incontournables ' liées au logement (dont le loyer), les assurances, les impôts, les emprunts, les déplacements... Cette somme n'inclut pas les dépenses pour se nourrir, se vêtir, et les loisirs... » (Grange et al., 2013, p. 51).

Française, les Restaurants du cœur et les Secours populaires qui opèrent à côté d'autres associations à rayonnement local (Grange et *al.*, 2013).

Il est important de mentionner qu'il existe des disparités territoriales de l'offre d'aide alimentaire, tant relatives au nombre d'associations qu'aux types d'aides proposées. Les associations d'aides alimentaires seraient ainsi plus nombreuses dans les zones urbaines que dans les zones rurales, avec une plus grande concentration de structures dispensant une aide sous la forme de « repas » dans les grandes villes, surtout à Paris (Grange et *al.*, 2013).

La quantité des aides distribuées sur le plan national, ainsi que le nombre des personnes assistées restent cependant difficiles à évaluer étant donné, notamment, la différence de l'unité de mesure déployée par chaque association. En effet, si certaines associations comme la Banque alimentaire évaluent la quantité des aides distribuées par le tonnage, d'autres, comme les Restaurants du cœur, évaluent la quantité des aides dispensées et le nombre des personnes assistées en se référant au nombre de repas distribués ; d'autres encore, comme le Secours populaire, préfèrent déclarer le nombre de personnes assistées et distinguent entre les familles et les personnes seules. Toutes les associations mentionnent cependant une augmentation du nombre de bénéficiaires depuis les années 1980. Ainsi, par exemple, la Banque alimentaire de Nantes déclarait, en 1990, 880 tonnes de denrées distribuées, 1500 tonnes en 2001 et 1650 tonnes en 2014. Il est également important de mentionner qu'une proportion des bénéficiaires d'aides alimentaires (17% à Nantes en 2004) s'approvisionnent auprès de plusieurs associations, à cause notamment de la différence du type et de la quantité des denrées dispensées par chaque association, ainsi que du rythme de leur distribution (Retière & Le Crom, 2018).

Le public ciblé par ces associations a également changé depuis la création des premières structures d'aides alimentaires : les changements des conditions de vie et de travail d'une part, et le flux de migrants vers l'Europe, y compris la France d'autre part, ont eu comme conséquences l'apparition de nouvelles précarités, la venue de nouvelles catégories sociales, et donc de nouveaux besoins. La partie suivante sera ainsi consacrée à la présentation des caractéristiques sociodémographiques et économiques des bénéficiaires d'aides alimentaires en France au début des années 2010.

## c. Les bénéficiaires de l'aide alimentaire

La présentation, ici, des profils sociodémographiques et économiques des bénéficiaires d'aides alimentaires s'appuie sur la description de cette population effectuée dans le cadre de l'étude Abena (*Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire* ; 2011-2012), dont l'un des principaux objectifs était de « *décrire les profils sociodémographiques et économiques, l'alimentation et l'état nutritionnel des personnes ayant recours à l'aide alimentaire en 2011-2012 dans six zones urbaines en France métropolitaine : Paris, Marseille, Grand-Dijon, Seine-Saint-Denis, Val-de-Marne et Hauts-de-Seine* » (Grange et al., 2013, p. 20). Les données relatives aux caractéristiques sociodémographiques et économiques présentées *infra* étaient recueillies au moyen de questionnaires. Au total 2019 personnes étaient « enrôlées » dans cette étude. L'échantillon a été sélectionné en deux étapes : un premier tirage au sort pour désigner les structures d'aide alimentaire participantes, et un second pour sélectionner les participants. Cette étude distingue entre les deux types de structures définis plus haut : les structures de type « repas » et de type « denrée », et propose une comparaison des profils sociodémographiques et économiques des bénéficiaires de chacun de ces types d'aides. Les personnes bénéficiant d'aides alimentaires sous la forme de denrées constituent donc le groupe « denrées », et celles fréquentant une structure de type « repas » constituent le groupe « repas » (Grange et al., 2013). Les apports de cette étude, reportés *infra*, sont également présentés sous forme d'un tableau comparatif (Tableau 1, p. 34).

### i. Caractéristiques démographiques

De manière générale, les caractéristiques démographiques étaient différentes entre les deux « groupes ». Les bénéficiaires du groupe « denrées » étaient majoritairement des femmes (75.6%), la moyenne d'âge du groupe était de 43.6 ans et le pays d'origine le plus représenté était la France (42,2%), suivi par les pays du Maghreb et les autres pays d'Afrique ; 60.6% des personnes d'origine étrangère étant arrivées en France depuis plus de 10 ans. Quant aux personnes du groupe « repas », ils étaient majoritairement des hommes (87.2%) et la moyenne d'âge du groupe était supérieure (48.3 ans). Les pays les plus représentés étaient la France (40%), les pays de l'Europe de l'Est suivis par le Maghreb, avec 52.2% des personnes d'origine



étrangère vivant en France depuis au moins 10 ans. À signaler qu'en 2008, la France comptait 8.4% d'immigrés, ce qui montre l'importance, par rapport à la population générale, de la proportion des personnes d'origine étrangère parmi les bénéficiaires d'aides alimentaires (Grange et *al.*, 2013).

## ii. Conditions de logement

Il existait une grande disparité des conditions de logement entre les deux groupes. Les personnes fréquentant une structure de type « denrées » avaient globalement de meilleures conditions de logement : 88% avaient leur propre logement (locataires ou propriétaires) ou étaient logées chez des amis ou autres membres de la famille ; contre 42.8% seulement des personnes du groupe « repas », où les personnes sans-abri ou vivant dans un endroit non-conçu pour l'habitat (voiture, caravane, squat) présentaient la moitié (50.7%) de l'échantillon. Les personnes bénéficiant d'une aide sous la forme de colis étaient également plus nombreuses à avoir la possibilité de cuisiner et de stocker des denrées : 96.2% déclaraient avoir la possibilité de cuisiner, 94.2% avaient un réfrigérateur et 81.3% disposaient aussi d'un congélateur, contre respectivement 50.7%, 41% et 27.8% dans le groupe « repas » (Grange et *al.*, 2013).

## iii. Environnement familial et social

Les structures de type « denrée » accueillait une plus grande proportion de personnes avec enfants (63.9%), avec autant de familles monoparentales (33.8%) que de couples avec enfants (30.1%). À l'inverse, 96.1% des personnes qui fréquentaient une structure de type « repas » n'avaient pas d'enfants en charge, 83.3% étant des personnes vivant seules. Dans les deux types de structures, près d'une personne sur deux avait déclaré pouvoir compter sur une personne de son entourage en cas de besoin matériel (Grange et *al.*, 2013).

#### iv. Niveau d'éducation

La moitié des personnes du groupe « denrées » et un tiers de ceux du groupe « repas » n'avait aucun diplôme ou avait obtenu seulement un certificat d'études primaires. 7.9% des personnes du groupe « denrées » avaient un niveau de formation élevé : diplôme de 2<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> cycle universitaire ou grandes écoles, contre 23.1% du groupe « repas ». Le niveau d'éducation variait fortement en fonction du pays d'origine, avec 23.8% des personnes nées en Europe de l'Est qui avaient un niveau de formation élevé, contre 7.2% des personnes nées en France métropolitaine (Grange et *al.*, 2013).

#### v. Emploi et revenus

En ce qui concerne l'emploi, les bénéficiaires des deux types d'aides alimentaires avaient des caractéristiques semblables : les proportions de personnes sans emploi ou de personnes vivant dans un foyer (au sens de l'INSEE) où personne ne travaillait avoisinaient les 75-80%, avec près de 40% de chômage (déclaré ou non) dans chacun des deux groupes. Par contre, dans le groupe « denrées », une plus grande proportion de personnes (72.1%) recevaient des indemnités ou des allocations et 7.2% étaient sans revenu, alors que dans le groupe « repas », 49.78% recevaient des allocations ou indemnités et 33.2% n'avaient aucun revenu (Grange et *al.*, 2013).

Enfin, concernant les moyens financiers, 62% des personnes du groupe « denrées » et 70% du groupe « repas » déclaraient « *y arriver difficilement ou ne pas y arriver sans faire de dettes* ». 63% des personnes du groupe « denrées » et 45% du groupe « repas » avaient un reste à vivre mensuel inférieur à 100€. Les deux échantillons combinés, la moyenne du budget mensuel consacré à l'alimentation était de 68€ par personne, donc 2.3€ par personne par jour. Les dépenses alimentaires étaient cependant inférieures chez les personnes fréquentant des structures de type « repas » (Grange et *al.*, 2013).

## vi. Conclusion de l'étude Abena

Seront retenus, de cette étude, le faible niveau de vie des bénéficiaires d'aides alimentaires et la proportion élevée des personnes sans emploi et/ou d'origine étrangère, quel que soit le type de structure fréquentée. Sera également retenu que certaines des caractéristiques sociodémographiques et économiques des bénéficiaires d'aides alimentaires varient entre les structures de type « denrées » et de type « repas » : les premières sont majoritairement des femmes vivant en famille, ont un logement stable et bénéficient d'indemnités. La proportion de personnes ayant un diplôme de niveau universitaire est très basse dans ce groupe. En contrepartie, les personnes fréquentant des structures dispensant des repas sont majoritairement des hommes qui vivent seuls, avec une part considérable de personnes sans domicile. Ils sont moins nombreux à bénéficier d'indemnités et plus nombreux à n'avoir aucun revenu. La proportion de personnes ayant un diplôme universitaire y est cependant plus importante (ici le triple) que dans le premier groupe (Grange et *al.*, 2013).

**Tableau 1** - Comparaison des caractéristiques sociodémographiques et économiques des bénéficiaires d'aides alimentaires de type « denrée » et « repas », effectuée par l'étude Abena (2011-2012) (Grange et *al.*, 2013)

	« Denrées »	« Repas »
<b>Démographie</b>		
Hommes	24.4%	87.2%
Femmes	75.6%	12,8%
Moyenne d'âge (ans)	43.6	48.3
<b>Pays d'origine</b>		
France + DOM-TOM	42.2%	46.2%
Europe de l'Est	2.5%	23.4%
Pays du Maghreb	32.2%	15.8%
Reste de l'Afrique	19.3%	8.5%
<b>Durée d'arrivée en France métropolitaine</b>		
<2 ans	7.6%	15.5%
2 à 10 ans	31.8%	32.3%
Supérieure à 10 ans	60.6%	52.2%
<b>Environnement familial et social</b>		
Personne seule	30%	83.3%
Couple avec enfant	30.1%	2.6%
Famille monoparentale	33.8%	1.3%
Couple sans enfant	6.1%	12.8%
<b>Nombre d'enfants</b>		
Aucun	36.1%	96.4%
1	21.4%	1%
2	19.6%	1.7%
3 ou plus	22.9%	0.9%

	« Denrées »	« Repas »
<b>Nombre de personnes dans le foyer</b>		
1	23.8%	79.6%
2	19.3%	12.6%
3 ou plus	56.8%	7.6%
<b>Présence d'une personne pouvant venir en aide en cas de besoin matériel</b>		
Oui	45.8%	57.6%
Non	54.2%	43.7%
<b>Conditions de logement</b>		
A domicile ou chez un proche	88%	42.8%
Foyer, centre d'hébergement, hôtel	8%	22.4%
Sans abri ou vivant dans un endroit non-prévu à l'habitat	3.6%	33.9%
<b>Préparations culinaires</b>		
Possibilité de cuisiner	96.2%	50.7%
Possibilité de chauffer un plat (pas de cuisiner)	2.9%	5.7%
<b>Possibilités de stockage alimentaire</b>		
Frigo	94.6%	41%
Congélateur	81.3%	27.8%
Stockage d'aliments secs	78.4%	32.8%
<b>Niveau d'éducation</b>		
Aucun diplôme ou certificat d'études primaires	46.5%	30.7%
Bac général, bac pro ou équivalents	45.5%	46.2%
2ème ou 3ème cycle universitaire, grande école	7.9%	23.1%
<b>Emploi et revenus</b>		
Salariés	17%	14.5%
Indemnités	72.1%	49.7%
Chômage (déclaré ou pas)	41.2%	42.5%
Aucun revenu	7.2%	33.2%

Parmi les résultats de l'étude Abena présentés *supra*, deux points méritent une attention particulière. Le premier est l'identification, en fonction du type de la structure fréquentée, de différentes conditions de vie (logement, situation familiale, etc.) et de relations à l'assistance (bénéficiaires d'indemnisations, personnes sans aucun revenu, etc.). Ces différences sont également soulignées par S. Paugam dans son ouvrage *La disqualification sociale*, où l'auteur définit la disqualification sociale comme un processus de mise à l'écart et de stigmatisation de personnes en situation de précarité financière, par la diminution de leur participation aux activités économiques et sociales du milieu, pouvant aboutir à l'affaiblissement ou à la rupture des liens d'un individu avec la société, induire une perte de sa protection et reconnaissance sociales (Paugam, 2009). Le second point qui mérite une attention est le faible budget que consacrent les bénéficiaires d'aides alimentaires aux achats alimentaires : 2.3€ par personne par jour (Grange et *al.*, 2013), une somme inférieure au budget minimal requis pour accéder à une alimentation saine et équilibrée qui est de 3.5€ par personne par jour (Darmon, 2009). Les faibles moyens financiers affectent donc l'alimentation des personnes en situation de précarité, signalant l'importance de l'aide alimentaire pour ces personnes et son influence sur leur statut nutritionnel. Ce constat a également été mis en évidence par Poulain et Tibère : d'après des données empiriques collectées en 2002, les auteurs ont montré que les personnes en situation de précarité accordaient, pendant leurs achats alimentaires, une plus grande importance au prix des denrées qu'à leurs qualité nutritionnelle, et que face au choix d'améliorer la quantité ou la qualité de leur alimentation, elles préféreraient un changement quantitatif : avoir plus de ce qu'ils ont déjà, alors que les personnes ayant de meilleures conditions de financières recherchaient des changements qualitatifs (Poulain & Tibère, 2008).

Les résultats des études présentées dans ce chapitre soulignent, d'une part, la place importante des structures d'aides alimentaires pour assurer la survie des personnes en situation de précarité, et l'influence des aides dispensées sur leur statut nutritionnel. Cela évoque également l'enjeu crucial que pourraient vêtir les choix alimentaires effectués par ces personnes au sein d'une association d'aides alimentaires de type « denrées » et qui leur attribue une certaine liberté dans le choix des denrées à emporter. D'autres études ont, de plus, mis en évidence l'existence d'une déstructuration des pratiques alimentaires chez les personnes en situation de précarité financière, ainsi qu'une prévalence importante de maladies chroniques, liées

notamment à de mauvaises habitudes alimentaires, et cela malgré leur possible recours aux aides alimentaires.

Ces constats et résultats d'enquêtes conduisent à questionner les déterminants des choix alimentaires des personnes en situation de précarité, d'où la problématique traitée dans cette thèse : « **quels sont les déterminants 'propres' aux bénéficiaires d'aides alimentaires qui orientent leurs choix alimentaires effectués au sein d'une structure caritative ?** ». L'objectif de cette thèse est donc d'identifier et d'étudier les facteurs ou « variables », relatifs aux bénéficiaires et non pas aux associations caritatives, qui sont susceptibles d'orienter, voire de déterminer des choix alimentaires effectués par des bénéficiaires d'aides alimentaires au sein d'une structure de type « denrées ». Cette thèse vise, *in fine*, à apporter des explications indirectes quant à la prévalence élevée de maladies non-transmissibles, liées au mode de vie et notamment à l'alimentation, chez les populations en situation de précarité financière, et plus précisément des bénéficiaires d'aides alimentaires. Le principal intérêt de ce questionnement est l'étude des déterminants de choix alimentaires effectués en l'absence de contraintes financières « directes », par des personnes qui identifient la précarité financière comme le principal obstacle les empêchant d'accéder à une alimentation équilibrée (Poulain & Tibère, 2008). Cette thèse pourrait ainsi apporter d'autres explications quant à l'origine des habitudes alimentaires qualifiées de « problématiques » chez les personnes en situation de précarité, et ceci malgré leur recours à ces structures d'aides.

Les principales hypothèses émises sont :

« Le droit de bénéficier d'aides alimentaires et la possibilité d'emporter des denrées « nourrissantes » ne sont pas suffisantes pour assurer une alimentation saine et équilibrée aux personnes en situation de précarité ».

« Les choix alimentaires effectués au sein d'une structure caritative par des bénéficiaires d'aides alimentaires sont orientés par divers facteurs et variables 'propres' aux bénéficiaires qui, en affectant leurs choix, affectent également leur statut nutritionnel et leur état de santé ».

Les données mobilisées dans cette thèse se présentent sous la forme de carnets d'observations participantes masquées élaborés pendant une enquête effectuée en tant que bénévole chargée de la distribution d'aides alimentaires dans une association dispensant des aides de type « denrées » et conférant à ses bénéficiaires la possibilité de choisir le contenu de leurs colis. Une description détaillée de cette enquête et de ses étapes, ainsi qu'une justification des choix méthodologiques seront effectuées dans le chapitre suivant.



# Chapitre 2

## Méthodologie et terrain d'enquête

Ce chapitre a pour objectif de présenter l'enquête durant laquelle ont été recueillies les données mobilisées dans cette thèse. L'enquête en question a été effectuée par l'enquêtrice doctorante, par observations participantes masquées en tant que bénévole chargée de la distribution d'aides alimentaires dans une association caritative basée dans une grande ville de France. Seront donc communiquées, dans un premier temps, des données sociodémographiques relatives à cette ville. Dans un second temps seront exposées les différentes phases de l'enquête en question et sera présentée l'association caritative qui l'a accueillie. La justification de chaque choix méthodologique sera effectuée tout au long de cette présentation. Dans un troisième temps seront présentées la particularité de la position de bénévole-enquêtrice, ainsi que la méthode de collecte des données et de constitution des carnets d'observations participantes masquées.

### 1. Contexte géographique et sociodémographique de l'enquête

Nous ne pouvons pas parler, dans le cadre de ce travail, du « choix » de la ville d'enquête : cette dernière a été réalisée dans la ville où l'enquêtrice résidait pendant ses études doctorales. Cette ville, située à l'Ouest du pays, est le chef de lieu de son département et de sa région et est, depuis 2015, l'une des quinze métropoles<sup>11</sup> françaises (gouvernement.fr, 2017). Afin de mieux situer l'enquête, seront présentées, dans ce qui suit, quelques données sociodémographiques relatives à la ville d'enquête et à sa métropole.

---

<sup>11</sup> « Une métropole est un établissement public de coopération intercommunale (EPCI) qui regroupe plusieurs communes (...) qui s'associent au sein d'un espace de solidarité pour élaborer et conduire ensemble un projet d'aménagement et de développement économique, écologique, éducatif, culturel et social de leur territoire afin d'en améliorer la compétitivité et la cohésion. (...) Le statut de métropole est accessible aux ensembles de plus de 400 000 habitants dans une aire urbaine de plus de 650 000 habitants » (gouvernement.fr, 2017).

## a. Population de la ville et de sa métropole

La métropole où a eu lieu l'enquête est reconnue comme étant l'une des métropoles françaises les plus dynamiques et celle présentant la deuxième plus forte croissance démographique, soit une augmentation de 6.1% de sa population entre 2008 et 2013 (Hervé & Molina, 2016). En 2017, la ville comptait un peu plus de 215.000 habitants et la métropole en comptait plus que 430.000, faisant d'elle la 13<sup>ème</sup> intercommunalité la plus peuplée de France (Audiard, 2017). Cette même année, la métropole se distinguait également d'autres métropoles françaises par le taux le plus élevé de nouveaux arrivants, soit de 7.6%, et semblait surtout attirer les jeunes étudiants et les personnes à la recherche d'emploi (Bovi, 2017). Cela explique la jeunesse de sa population dont environ un tiers (33.7%) est âgé de 15 à 29 ans (INSEE, 2019a), d'où son indice de jeunesse<sup>12</sup> de 1.23, qui est le deuxième plus élevé parmi les métropoles de France (Audiard, 2017).

Cette métropole se démarque également des autres métropoles françaises par la croissance importante du nombre de personnes de nationalité étrangère qui y résident : une augmentation de 131% a été observée entre 1999 et 2014, contre une hausse nationale de 28.3%. En 2014, 10% de la population de la métropole étaient de nationalité étrangère, avec une forte concentration de ces personnes dans la ville où s'est déroulée l'enquête. À titre indicatif, à cette même année, 6.3% des personnes résidant en France étaient de nationalité étrangère. Parmi les personnes d'origine étrangère habitant dans la ville d'enquête et sa métropole, un peu plus d'un tiers (37%) étaient au chômage ou sans activité professionnelle (33% niveau national<sup>13</sup>), 40% avaient une activité professionnelle (43% niveau national) ; alors que la proportion d'étudiants y était plus importante que celle observée au niveau national (17% ; 7% niveau national) (Audiard, 2017 ; INSEE, 2019a).

---

<sup>12</sup> L'indice ou l'indicateur de jeunesse est « *le rapport entre la population âgée de moins de 20 ans et celle des 60 ans et plus* » (Observatoire des Territoires, 2017). Plus cet indice est élevé, plus la population de la région étudiée est jeune.

<sup>13</sup> Ici, les chiffres du « niveau national » sont celles relatives aux personnes de nationalité étrangère résidant dans tout le pays.

## b. Niveau de vie, pauvreté et chômage

En 2010, la métropole où a eu lieu l'enquête à l'origine de cette thèse était, parmi les métropoles de France (hors Paris), celle ayant le niveau de vie médian<sup>14</sup> le plus élevé (21 490€ annuels, contre 20 100 € dans les autres métropoles hors Paris) et celle présentant le taux de pauvreté<sup>15</sup> le plus faible (11.3%, contre 15.5% dans les autres métropoles hors Paris). Au sein même de la métropole, le taux de pauvreté était plus élevé dans la grande ville où a eu lieu la présente enquête (17.4%) que dans le reste de la métropole (6%) (Hervé & Molina, 2016).

En 2015, 8.5% de la population de la métropole étaient au chômage (Audiar, 2017), un taux largement inférieur à celui observé au niveau national qui était de 14.2% à la même année (INSEE, 2018). Comme pour le taux de pauvreté, celui du chômage était plus prononcé dans la grande ville où il atteignait 17% (INSEE, 2018). Depuis 2015, le taux de chômage a diminué dans la zone d'emploi<sup>16</sup> de la ville étudiée (-0.9%) ainsi qu'au niveau national (-0.7%), pour atteindre, en 2017, 7.1% dans la zone d'emploi de la ville étudiée, un taux inférieur à celui observé dans l'ensemble des zones d'emploi de France (9.2%) (Audiar, 2017). Pendant cette même année, la métropole où s'est déroulée la présente enquête comptait, parmi ses habitants, 4.9% de bénéficiaires du revenu de solidarité active (RSA)<sup>17</sup>, ce pourcentage étant l'un des plus faibles de l'ensemble des métropoles françaises (Audiar, 2017).

À retenir de cette partie que la ville dans laquelle s'est déroulée l'enquête, ainsi que sa métropole, constituent un territoire dynamique en plein développement, attractif pour les jeunes

---

<sup>14</sup> Le niveau de vie est « *le revenu disponible du ménage divisé par le nombre d'unités de consommation* » (Hervé & Molina, 2016).

<sup>15</sup> Le taux de pauvreté est défini par la « *part d'individus (ou de ménages) dont le niveau de vie est inférieur pour une année donnée au seuil de pauvreté. Selon des conventions européennes, ce seuil fixé à 60 % du niveau de vie médian. En France métropolitaine, il est estimé à partir de FiLoSoFi (dispositif sur les revenus localisés sociaux et fiscaux) à 11 871 € annuels en 2012 (près de 990 € par mois)* » (Hervé & Molina, 2016).

<sup>16</sup> Une zone d'emploi est « *un espace géographique à l'intérieur duquel la plupart des actifs résident et travaillent, et dans lequel les établissements peuvent trouver l'essentiel de la main d'œuvre nécessaire pour occuper les emplois offerts* » (INSEE, 2016a).

<sup>17</sup> Le RSA est « *un revenu minimum pour ceux qui ne travaillent pas* » et se présente sous la forme d'« *un dispositif d'accompagnement social et professionnel pour faciliter l'accès à l'emploi ou consolider les capacités professionnelles de ceux qui sont sans activité ou qui ne tirent de leur activité que des ressources limitées* » (Ministère des Solidarités et de la Santé, 2014).

et les personnes à la recherche d'emploi. Sur le plan démographique, la métropole se distingue des autres métropoles françaises par la jeunesse de sa population et la proportion importante de personnes de nationalité étrangère qui y résident. À retenir également que dans cette métropole, le niveau de vie est plus élevé et le taux de chômage et de pauvreté sont plus faibles que les moyennes nationales.

Suite à la présentation des principales caractéristiques sociodémographiques de la ville et la métropole où s'est déroulée l'enquête à l'origine de cette thèse, sera présentée, dans les parties suivantes, le déroulement de cette enquête, à commencer par sa phase préparatoire.

## 2. Enquête préparatoire ou pré-enquête

Au moment d'entamer la phase de pré-enquête, la problématique de cette thèse n'était pas encore définie : uniquement le travail sur la question de l'alimentation des personnes en situation de précarité était décidé. Les caractéristiques de l'enquête à l'origine de cette thèse : les personnes concernées, la structure caritative au sein de laquelle s'est déroulée l'enquête et la méthode de collecte de données ont été précisées pendant la pré-enquête qui a duré environ un mois.

L'enquête préparatoire a débuté par trois entretiens semi-directifs : un premier avec une conseillère en économie sociale et familiale (voir tome 2, annexe 1) et un second avec une infirmière (voir tome 2, annexe 2), toutes les deux exerçant dans un centre départemental d'actions sociales (CDAS), et un troisième entretien avec une infirmière exerçant à la caisse primaire d'assurance maladie (CPAM) et dont l'une des missions consistait à intervenir dans des structures qui accueillent des personnes en situation de précarité (mission locale<sup>18</sup>, chantiers d'insertion<sup>19</sup>, CARSAT<sup>20</sup>) pour parler à leurs usagers d'alimentation, d'activités physiques et

---

<sup>18</sup> La mission locale « est un espace d'intervention au service des jeunes. Chaque jeune accueilli bénéficie d'un suivi personnalisé dans le cadre de ses démarches. Les structures d'accueil doivent apporter des réponses aux questions d'emploi, de formation mais aussi sur le logement ou la santé » (Mission-locale.fr, 2019).

<sup>19</sup> Les chantiers d'insertion « proposent un accompagnement et une activité professionnelle aux personnes sans emploi rencontrant des difficultés sociales et professionnelles particulières. Les salariés des ateliers et chantiers d'insertion (ACI) bénéficient d'une rémunération au moins égale au Smic » (Ministère du travail, 2019).

<sup>20</sup> Caisse d'Assurance Retraite et de Santé au Travail.

d'hygiène bucco-dentaire (voir tome 2, annexe 3). En termes d'alimentation, son intervention consistait surtout à communiquer à son audience des notions de base comme les repères du PNNS et de faire passer un questionnaire interrogeant leurs habitudes alimentaires. L'enquêtrice également participé à deux ateliers organisés par un CDAS. Le premier était un atelier de cuisine visant, *in fine*, à transmettre de bonnes pratiques alimentaires et culinaires aux personnes accueillies par la structure (voir tome 2, annexe 1 pour une description de ces ateliers). Le second était intitulé « bien manger avec un petit budget » et visait à informer les participants sur les différents ateliers et actions du quartier, relatifs à l'alimentation et au jardinage.

Les trois professionnelles interrogées ont indiqué que les personnes qu'elles voient dans le cadre de leur activité professionnelle ont des habitudes alimentaires « problématiques (*dixit*) », et que l'alimentation et les activités physiques sont « *des points souvent négligés chez les précaires* » (Joséphine, infirmière au CPAM). Elles ont également souligné que le principal obstacle qui empêche les personnes ayant un faible revenu d'adopter des habitudes alimentaires plus saines est la mauvaise gestion du budget : « *ils réduisent sur l'alimentation – s'est confiée Danielle, infirmière au CDAS - Ils consommeront leurs produits, ils alimenteront leurs chiens, leurs enfants j'espère* », soulignant qu'il est possible, même avec leur petit budget, d'adopter des habitudes alimentaires plus saines, surtout qu'il existe des associations d'aides alimentaires, et qu'« *avec ce qu'ils prennent (de ces associations), il y a aussi moyen de s'alimenter, de faire des repas* » (Danielle, infirmière au CDAS). Judith, conseillère en économie sociale et familiale et animatrice d'un atelier « cuisine » organisé par le CDAS, a également souligné les répercussions du sous-équipement électroménager sur l'alimentation des personnes qu'elle accompagne : « *on est confronté à des gens qui n'ont soit pas le matériel à cuisiner : tout juste ils ont une casserole et ils ont un micro-ondes, et qui ne veulent pas forcément cuisiner, ou ils n'ont pas de plaques ou pas la vaisselle qui va avec : pas de casserole, etc. (...) Peut-être qu'ils n'ont pas l'envie, ou qu'ils n'ont pas de sous et qui pensent que ça va leur coûter très cher* » (Judith, conseillère en économie sociale et familiale, animatrice d'un atelier « cuisine »). Elle a également signalé, en donnant l'exemple d'une participante à l'atelier, l'impact de la solitude sur le rythme et les pratiques alimentaires des personnes en situation de précarité « *elle est seule, elle n'a pas envie de se faire à manger, elle mange un peu n'importe quoi, elle grignote* » (Judith, conseillère en économie sociale et

familiale, animatrice d'un atelier « cuisine »). Ces trois entretiens confirment l'existence, auprès des personnes en situation de précarité habitant dans la ville où s'est déroulée l'enquête, des pratiques alimentaires « problématiques » décrites dans la littérature.

Un inventaire des associations d'aides alimentaires de la ville a également été effectué. Il n'a cependant pas été possible de déterminer le nombre exact de ces associations vu le nombre considérable des petites structures non-répertoriées sur le web et/ou ayant une action saisonnière. Ainsi existaient, d'une part, des structures d'aides alimentaires ayant un périmètre d'action relativement réduit (un ou quelques quartiers). La plupart de ces associations dispensait des aides sous la forme de repas et exerçait de manière saisonnière, surtout en hiver. Existaient, d'autre part, des structures dont l'action s'étendait sur toute la ville, voire la métropole, qui étaient ouvertes toute l'année et qui distribuaient des aides sous la forme de colis alimentaires. La ville et sa métropole comptaient également des épiceries sociales. Les « principales » associations caritatives françaises, distribuant entre autres une aide alimentaire, étaient présentes dans la ville et sa métropole. C'est dans ces associations que l'enquêtrice s'est tout d'abord engagée comme bénévole pour la période d'un mois. Cet engagement fut décisif pour la suite de l'enquête, d'où l'intérêt de sa présentation détaillée.

Le premier contact avec les trois « grandes » associations caritatives exerçant dans la grande ville fut à travers un courrier électronique envoyé à chacune d'entre elles, où l'enquêtrice a exprimé le désir de s'engager en tant que bénévole. Elle alors été recontactée par les trois et sollicitée pour un « entretien de bénévolat » (un entretien individuel pour une association et un entretien en groupe pour les deux autres). Pendant ces entretiens lui ont été communiquées des informations relatives à chaque association : actions et types d'aides, antennes, publics accueillis, etc. ; et les différentes tâches qu'un bénévole pouvait effectuer. Elle également été interrogée sur l'origine de son désir de devenir bénévole. Elle alors fait part de son intention de consacrer sa thèse de Doctorat aux habitudes alimentaires des personnes en situation de précarité, et justifié son souhait d'engagement par le désir, voire le besoin de mieux connaître le public étudié : l'engagement comme bénévole pouvant surtout lui apporter des éléments de réflexion. Elle a alors été « recrutée » comme bénévole par les trois « grandes » associations caritatives exerçant dans la grande ville. Ces associations, ainsi que l'expérience de pré-enquête dans chacune d'entre elles, seront présentées *infra* et permettront de mieux comprendre les choix d'enquête effectués plus tard.

## **a. Association de l'Amitié**

Contrairement aux attentes de l'enquêtrice et à son activité dans d'autres villes, l'association de l'Amitié ne dispense pas d'aides alimentaires dans la ville où a été menée cette enquête. En termes d'aides alimentaires, l'association se charge uniquement d'orienter les personnes en situation de précarité accueillies vers d'autres structures qui en dispensent. Les principales aides proposées par cette association sont l'accueil, dans la journée, de personnes en situation de précarité pour leur proposer un café et un petit déjeuner ; l'accompagnement et l'orientation des demandeurs d'asile ; la dotation, à ces derniers, d'une aide financière ponctuelle en cas de besoin urgent et justifié ; et la suggestion de cours d'alphabétisation et d'apprentissage de la langue française. L'association organise également, de temps à autre, des activités de loisir en direction du public adulte en situation de précarité, dont un repas pour la fête des mères, des projections de films, des après-midi dédiés aux jeux de société, ou encore une ou deux sorties « foot » réservées aux hommes.

L'association de l'Amitié était surtout à la recherche de bénévoles pour dispenser des cours de français. Pendant l'entretien de bénévolat (entretien en individuel), étant donné les diverses langues maîtrisées par l'enquêtrice : l'arabe, l'arménien, le français et l'anglais ; les bénévoles/responsables de l'association ont exprimé le souhait de l'avoir parmi eux le jour des inscriptions aux cours de langue française, où elle pourrait apporter son aide en tant qu'interprète. Le parcours de l'enquêtrice dans cette association s'est alors réduit à une intervention en tant qu'interprète et à deux demi-journées d'observations : la première dans le service d'apprentissage de la langue française, et la seconde dans le service d'accompagnement des demandeurs d'asile.

## **b. Association de l'Éternité**

L'association de l'Éternité est, dans la ville où s'est déroulée l'enquête, l'une des deux grandes associations qui dispensent une aide alimentaire. Elle dispose de deux locaux où elle accueille des personnes en situation de précarité et leur propose, outre l'aide alimentaire, une aide vestimentaire, une aide juridique, de l'écoute, un soutien dans la recherche d'emploi, des

ateliers informatiques, met à la disposition des personnes accueillies une bibliothèque et organise régulièrement des sorties. D'après Benoit, le responsable de l'un des deux centres de l'association de l'Éternité avec un entretien semi-directif a été effectué (entretien non-enregistré à sa demande), l'aide alimentaire constitue la porte d'entrée de la majorité des bénéficiaires. L'éligibilité à cette aide, déterminée en fonction du reste à vivre, donne droit à un nombre spécifique de points<sup>21</sup>. Ces points sont répartis selon cinq groupes : « desserts » (fruits et desserts), « accompagnements » (légumes en conserve et féculents comme le riz, les pâtes et les pommes de terre), « laitages » (lait, yaourt et fromages), « viandes et protéines » (viande, charcuterie, poissons et œufs) et « légumes frais ». Chaque bénéficiaire peut alors se rendre à l'association de façon hebdomadaire et choisir, parmi les denrées proposées dans chaque groupe et en fonction des points dont il dispose, les denrées qu'il souhaite emporter.

À défaut d'un besoin de bénévoles dans le service d'aides alimentaires, le parcours de l'enquêtrice dans l'association de l'Éternité s'est réduit à cinq demi-journées de bénévolat passées dans ses entrepôts. Sa principale mission consistait alors à trier les dons alimentaires et les denrées collectées des grandes surfaces pour constituer des palettes homogènes qui seront livrées aux différents centres de distribution d'aides alimentaires répartis sur l'ensemble du département.

### **c. Association des Oliviers**

L'association des Oliviers est également une « grande » association caritative française distributrice, entre autres, d'aides alimentaires. Dans le cas de la ville d'enquête, son action s'étend sur la ville et sa métropole. Les différentes aides proposées par l'association et le fonctionnement du service d'aides alimentaires (points développés dans la partie suivante) ont été tout d'abord présentés à l'enquêtrice par Kinan, bénévole, à l'occasion de l'entretien de bénévolat. D'après lui, l'aide proposée par l'association des Oliviers se distingue de celle proposée par d'autres associations par l'attribution aux bénéficiaires d'une grande liberté dans

---

<sup>21</sup> Les points constituent la « monnaie d'échange » à l'intérieur de structures caritatives : le « prix » de chaque denrée étant déterminé par le nombre de « points ».



le choix des denrées à emporter et par la qualité du service : plus individualisé que celui proposé par d'autres associations, dans la mesure où chaque bénéficiaire est assisté par un bénévole lors de son passage dans le service d'aides alimentaires. D'autre part, l'association des Oliviers se distinguait de l'association de l'Éternité par la possibilité qu'elle accordait à ses bénéficiaires de devenir bénévoles. Kinan a précisé que le recours aux aides se faisait sur rendez-vous, que chaque bénéficiaire n'avait droit de bénéficier des aides qu'une seule fois par mois, et que la quantité des denrées dispensées n'étant pas suffisante pour couvrir les besoins nutritifs d'un mois, certains bénéficiaires avaient également recours à d'autres structures pour s'approvisionner. Contrairement à l'association de l'Éternité, l'association des Oliviers était à la recherche de bénévoles dans différents services, y compris l'aide alimentaire, service que l'enquêtrice a aussitôt intégré.

Pendant la pré-enquête, l'enquêtrice a découvert non seulement l'aide alimentaire et son fonctionnement, mais également la « population » de bénéficiaires d'aides alimentaires. La poursuite de l'enquête au sein d'une structure d'aides alimentaires, plus précisément de l'association des Oliviers et la restriction de la population enquêtée aux bénéficiaires de cette aide parurent alors intéressants pour les raisons ci-dessous.

D'un point de vue sociologique, le principal atout d'une enquête effectuée dans une association d'aides alimentaires est l'hétérogénéité des profils du public accueilli par celle-ci et la divergence des parcours des bénéficiaires. En effet, contrairement aux structures de type CDAS, CARSAT, « chantier d'insertion » ou « plateforme de demandeurs d'asile » dont les services sont destinés à une fraction précise de personnes en situation de précarité, les associations d'aides alimentaires accueillent des publics divers et des personnes ayant des profils et des parcours hétérogènes. Ainsi, au sein d'une même association se côtoient des personnes ayant divers expériences et parcours, différentes origines et cultures, et des conditions de vie, de logement et des ressources variées. De plus, en proposant un service « personnalisé », l'association des Oliviers offre à ses bénéficiaires une occasion de discuter avec les bénévoles, de partager leurs soucis, de demander des conseils, voire de justifier leur situation et/ou leurs choix alimentaires.

D'un point de vue « alimentation », les principaux atouts que présente l'association des Oliviers sont la distribution des denrées en échange de points (système expliqué dans la partie

suivante) et l'octroi aux bénéficiaires d'une marge de liberté considérable dans le choix des denrées à emporter (point également abordé dans la partie suivante), cette marge étant supérieure à celle proposée par l'association de l'Éternité (points répartis sur deux groupes d'aliments pour l'association des Oliviers, contre une répartition en cinq groupes pour l'association de l'Éternité). Grâce à ce système de fonctionnement, les bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers choisissaient les aliments souhaités, sans forcément être confrontés, directement et au moment même d'effectuer leurs choix, au frein financier. Outre la qualité de l'aide proposée, l'association des Oliviers présentait une condition, voire une opportunité capitale : sa recherche de bénévoles au service d'aides alimentaires, garantissant ainsi la poursuite de l'enquête.

Les raisons mentionnées *supra* et l'absence d'études consacrées à l'identification des déterminants des choix alimentaires, effectués au sein d'une structure d'aides alimentaires, par les personnes qui en bénéficient justifient le choix du terrain d'étude, de la population enquêtée et l'intérêt du sujet de cette thèse. Ainsi, suite à un mois de pré-enquête, le service d'aides alimentaires de l'association des Oliviers devint le principal lieu d'enquête, les bénéficiaires d'aides alimentaires : les enquêtés, et leurs choix alimentaires ont constitué le principal point étudié. Dans la suite de ce chapitre seront présentées, de manière plus détaillée, les caractéristiques de l'association des Oliviers et plus précisément celles de son service d'aides alimentaires, la méthodologie d'enquête adoptée, et enfin les spécificités du rôle de bénévole et d'enquêtrice.

### **3. L'association des Oliviers**

Cette partie vise à décrire l'organisation générale et le fonctionnement de l'association des Oliviers, avec une attention particulière portée sur l'explication du fonctionnement de son service d'aides alimentaires, ainsi qu'à la présentation des caractéristiques sociodémographiques des personnes qui bénéficient des aides qu'elle dispense. Les informations communiquées dans cette partie ont été recueillies *via* deux entretiens semi-directifs : le premier avec Wendy, la personne en charge du développement et de la coordination des actions de l'association sur le plan départemental (voir tome 2, annexe 4), et

le second avec Noura, la responsable du service d'aides alimentaires (voir tome 2, annexe 5). Nous nous abstenons ici, afin de préserver la confidentialité de l'association et l'anonymat des propos divulgués, de mentionner tout document officiel ou règlement interne de l'association des Oliviers, ainsi que tout article de journal qui décrit ses actions et les campagnes qu'elle mène.

## **a. Organisation et actions**

Sur le plan national, l'association des Oliviers est organisée en fédérations : chaque département est une fédération et représente « *un siège social à lui, donc indépendant et autonome* » (Wendy, chargée de développement). Ensemble, les fédérations forment l'Union Nationale qui vote et valide les grandes orientations que doivent suivre les fédérations. Sur chaque département, l'association est donc représentée par une « fédération » qui est le siège principal, et des « comités » ou centres périphériques dont l'action est coordonnée par la fédération. Toutes les actions de l'association des Oliviers sont guidées par son statut et « *principalement l'article 1 qui dit que (l'association des Oliviers) rassemble toute personne de bonne volonté, quelle que soit son opinion religieuse, politique, philosophique ; jeune, enfant adulte dans un seul but : pratiquer la solidarité (...) qui veut tout dire et rien dire* » (Wendy, chargée de développement). Wendy a également expliqué que chaque fédération gère son propre budget, ses initiatives et campagnes, cherche ses donateurs et ses ressources humaines et matérielles pour, *in fine*, « *aider les gens grâce à tout ce qu'on peut avoir fait ou mis en place (dixit)* ».

L'enquête pendant laquelle ont été collectées les données mobilisées dans cette thèse s'est déroulée dans une fédération : siège du département, qui coordonne les activités de trois autres comités. D'après Wendy, les différentes activités de la fédération sont assurées par environ 400 bénévoles qui interviennent de façon hebdomadaire. Quant au nombre de bénéficiaires, il est en constante augmentation : en 2018, la fédération a accueilli un peu plus de 15.000 bénéficiaires venant de la grande ville et de sa périphérie, et dont 13 à 14.000 ont bénéficié, entre autres, de l'aide alimentaire. Quant aux comités, chacune a accueilli, pendant cette même année, entre 150 et 200 familles par mois.

L'association des Oliviers propose, de manière générale, deux types d'aides : l'aide matérielle et l'aide immatérielle ou aide à l'insertion. Dans la fédération où a eu lieu l'enquête, les principales aides matérielles proposées sont l'aide alimentaire et vestimentaire, ainsi que la vente de meubles et d'équipements électroménagers à un prix symbolique. En insertion, les principaux services proposés sont l'aide aux vacances, l'aide aux démarches, les cours de français, le soutien scolaire et l'« accès culture » qui consiste à proposer aux enfants des bénéficiaires des billets de spectacles ou d'événements sportifs à des prix symboliques, et de les y accompagner. Le bénévolat étant également considéré comme un levier d'insertion, l'association donne l'occasion aux bénéficiaires de devenir bénévoles, surtout dans les services d'aides alimentaires et vestimentaires. La fédération (lieu de l'enquête, siège central du département) et les comités (autres centres du département) ne proposent cependant pas les mêmes aides et services, mais agissent en fonction des moyens matériels et humains dont ils disposent. Ainsi Wendy, la chargée de développement, a donné l'exemple de l'un des trois comités du département où « *ils font un atelier informatique et un atelier couture qu'on ne fait pas nous* ».

Concernant sa relation avec les autres associations caritatives du département, Wendy a expliqué que l'association des Oliviers entretient une bonne relation malgré l'existence d'une certaine « concurrence » entre les « grandes » associations. Elle s'est confiée : « *pendant très longtemps, c'était un peu chacun dans son coin... aujourd'hui déjà, la tendance un peu partout dans le monde associatif c'est de travailler ensemble. Donc là, c'est pas trop mal, on commence à bosser un peu avec d'autres* », des exemples de collaborations étant un dépannage en denrées alimentaires entre les associations, la mise en place d'« *un groupe de travail qui réunit plein d'associations qui font de l'aide alimentaire* », ou encore une orientation du public vers une autre association « *quand il y a quelque chose que l'un fait et l'autre pas ou quand il y en a un qui est fermé* ». Elle a ensuite ajouté que l'association ne « *travaille pas à fond avec les autres, mais... ça commence à s'ouvrir un peu. C'est juste qu'on est de grosses asso. et que (...) il y a une réelle concurrence entre les asso. : il y a... qui donne plus, qui a plus de bénévoles* ». Elle a enfin conclu en disant que toutes les « grandes » associations caritatives accueillent à peu près les mêmes personnes et qu'elles dispensent les mêmes produits, ce qui varie entre les associations est surtout la « *manière de fonctionner et d'aborder, d'appréhender les choses* ». L'association des Oliviers se présente alors comme celle où l'espace d'aide

alimentaire est « *organisé sous forme de (mini-supermarché) où les gens choisissent. Choisissent dans un choix qui n'est peut-être pas colossal, mais ils choisissent ce qu'ils veulent* » et où la structure « *impose des quantités mais pas des produits, donc ils (les bénéficiaires) choisissent ce qu'ils veulent en alimentaire, pareil en vêtements, etc. (...) là où d'autres asso. donnent des colis, des trucs tout faits* » (Wendy, chargée de développement), des propos qui viennent appuyer le choix de l'association des Oliviers comme le terrain d'enquête de cette thèse.

Le fonctionnement du service d'aides alimentaires de l'association des Oliviers et la marge de liberté laissée aux bénéficiaires dans le choix des aliments qu'ils souhaitent emporter seront expliqués dans la partie qui suit. Mais dans un premier temps seront présentés les critères établis par l'association pour déterminer l'éligibilité d'une personne ou d'un ménage à l'aide alimentaire.

## **b. Éligibilité à l'aide alimentaire et fonctionnement du service d'aides alimentaires**

Chaque association caritative a ses propres règles et ses propres critères d'éligibilité aux aides et services qu'elle propose. Pour l'association des Oliviers, c'est le « reste à vivre » par jour et par personne, donc un critère monétaire, qui détermine l'éligibilité à chaque type d'aide. D'après Wendy, la chargée de développement, ce chiffre est calculé en retranchant les charges des ressources, puis en divisant le tout par le nombre de personnes du ménage et de jours du mois<sup>22</sup>. Les charges incluent le loyer, l'eau et l'électricité, les assurances de voiture et d'habitation, un forfait de téléphone par ménage et les pensions alimentaires ; les dettes pouvant également être prises en considération. Chaque comité ou fédération fixe le seuil de reste à vivre au-dessous duquel une personne ou un ménage peut bénéficier de chacune des aides proposées. Ainsi, Wendy a précisé que dans la fédération de l'association des Oliviers où

---

<sup>22</sup> Calcul du reste à vivre au sein de l'association des Oliviers :

Reste à vivre = (« ressources » – « charges »)/(« nombre de personnes par ménage »\*« jours du mois »).

a eu lieu la présente enquête, l'aide alimentaire est « *la plus restrictive* », avec un plafond supérieur de reste à vivre fixé à 5.5, contrairement à 7.5 pour l'aide vestimentaire par exemple.

Le reste à vivre est calculé pendant la première étape du recours aux aides : le « rendez-vous d'accueil », qui se déroule dans l'« accueil principal » de l'association (Figure 1, p. 54, numéro ①). Pendant ce rendez-vous, la personne accueillie apporte les documents requis pour la constitution d'un dossier qui sera renouvelé tous les trois mois. C'est aussi pendant cet entretien, en fonction du reste à vivre et du nombre de personnes du foyer, que la personne accueillie reçoit un « carnet alimentaire » contenant des points jaunes et des points verts qu'il échangera ensuite pour obtenir les divers produits proposés au mini-supermarché : les jaunes pour les produits dits « secs » et les verts pour les produits dits « frais », les fruits et légumes (les denrées dispensées par l'association comprises dans chacune de ces deux catégories seront énumérées plus tard). Sur ce carnet sont également marqués le nom et prénom de la personne qui a constitué le dossier et le nombre de personnes du foyer. Pendant la constitution du dossier, et pour pouvoir obtenir son carnet, chaque bénéficiaire qui a un revenu apporte également une participation financière symbolique qui est de 50 centimes par personne au foyer. Après cette première étape qui détermine l'éligibilité et la quantité d'aides auxquelles une personne a droit, le bénéficiaire se dirige vers le service d'aides alimentaires où ont lieu les deux autres étapes du recours aux aides alimentaires.

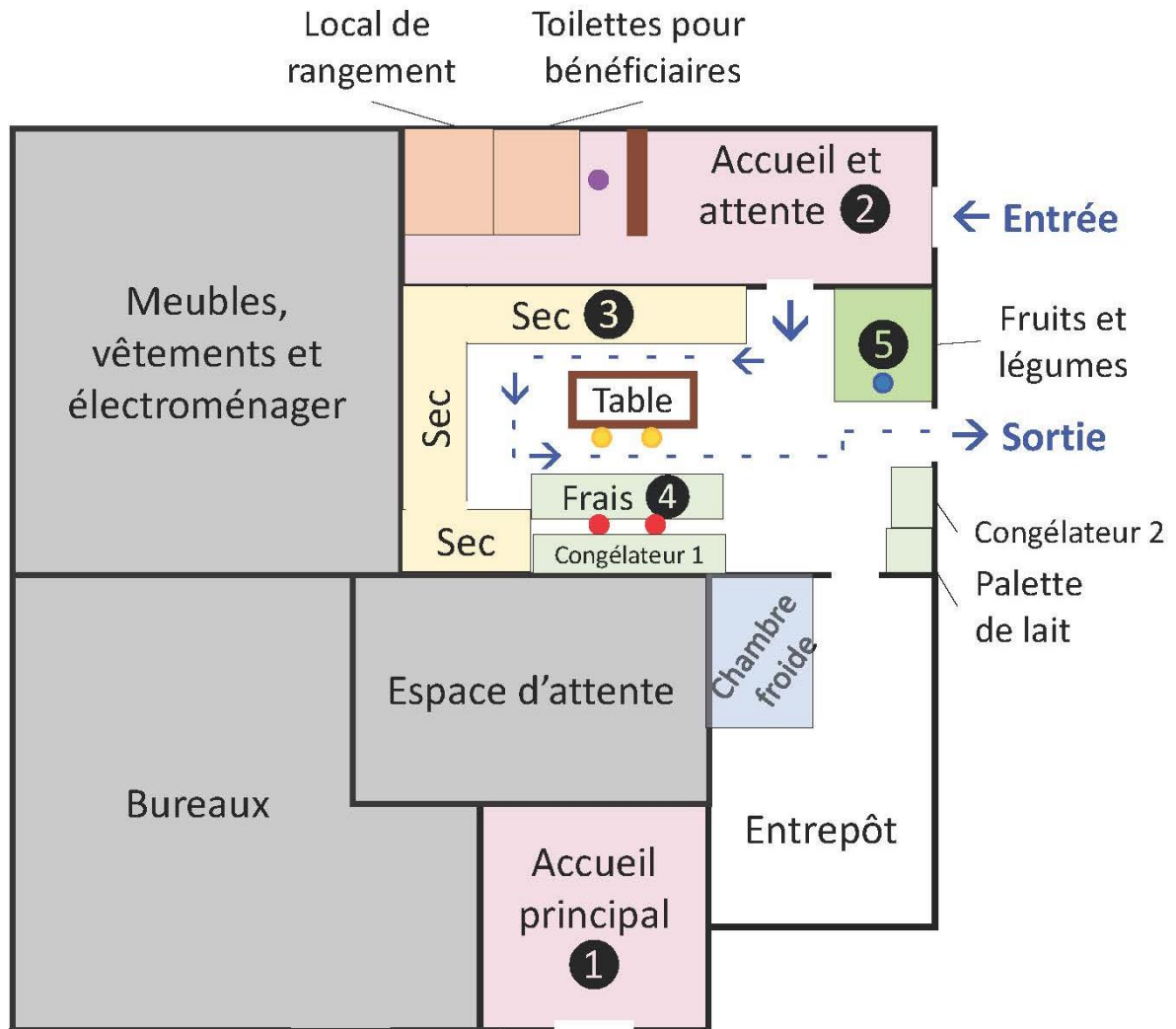
La seconde étape se déroule également dans un espace d'accueil : celui du service d'aides alimentaires (Figure 1, p. 54, numéro ②). Cet espace reçoit des personnes venues sur rendez-vous : celles qui avaient constitué un dossier il y a un mois ou deux ; et les personnes qui viennent sans rendez-vous : celles qui ont un carnet qui date du jour-même ou des trois jours précédents. Ainsi, tous les jours, en moyenne 90 bénéficiaires sont reçues dans l'espace d'accueil du service d'aides alimentaires. Dans cet espace se trouve un bénévole (Figure 1, p. 54, pion violet), dont les deux principales missions sont de garder l'ordre du passage au mini-supermarché et de donner les rendez-vous du mois prochain. Le bénévole propose également du café et des gâteaux aux personnes qui arrivent, avec qui « *il arrive à discuter un peu* » (Wendy, chargée de développement). Dans cet espace sont également mis à disposition des livres et des objets que les bénéficiaires peuvent récupérer gratuitement. Une personne qui arrive à l'accueil du service « alimentaire » (Figure 1, p. 54, « Entrée ») ira donc, premièrement

voir la ou le bénévole pour obtenir un rendez-vous pour le mois prochain, puis patiente jusqu'à son tour, le temps d'attente étant très variable et pouvant atteindre les 45 minutes en cas de forte affluence.

La troisième et dernière étape commence lorsque le bénéficiaire entre dans l'espace d'aide alimentaire qui est « *organisé un peu comme un mini-supermarché* » (Wendy, chargée de développement) et où travaillent normalement cinq bénévoles (Figure 1, p. 54, pions jaunes, rouges et bleu) : deux au rayon « sec » (Figure 1, p. 54, pions jaunes), deux au « frais » (Figure 1, p. 54, pions rouges) et une personne qui sert les fruits et légumes (Figure 1, p. 54, pion bleu). « *Pour pas trop engorger* » (Wendy, chargée de développement) l'espace, l'entrée des bénéficiaires se fait par deux ou trois. Ces derniers, à leur entrée au mini-supermarché, présentent leur carnet à l'un des bénévoles en charge du rayon « sec » (Figure 1, p. 54, numéro ③ et pions jaunes), puis choisissent, parmi les denrées proposées (voir le tableau 2, p. 57) ce qu'ils aimeraient emporter. Le bénévole en charge du rayon vérifie les quantités, compte les points et les barre du carnet et, au besoin, oriente ou renseigne le bénéficiaire. Puis le bénéficiaire reprend son carnet, passe au rayon « frais » (Figure 1, p. 54, numéro ④) et redonne son carnet au bénévole en charge de ce rayon (Figure 1, p. 54, pions rouges). Là encore, le bénéficiaire choisit les denrées qu'il veut mais il est servi par le ou la bénévole. Enfin, il se dirige vers le coin « fruits et légumes » où il est également servi par un bénévole (Figure 1, p. 54, numéro ⑤ et pion bleu) qui lui sert des « portions raisonnables » des fruits et légumes qu'il souhaite emporter. Après ce tour, le bénéficiaire quitte le mini-supermarché (Figure 1, p. 54, « Sortie »). Il pourra y retourner dans un mois, soit au rendez-vous pris à l'accueil du mini-supermarché (Figure 1, p. 54, numéro ②), soit pour renouveler son dossier et avoir un nouveau carnet (Figure 1, p. 54, numéro ①).

L'association propose également des « colis de dépannage » aux personnes qui ont besoin d'un dépannage d'urgence mais qui, soit, viennent à l'accueil sans avoir les documents requis pour constituer un dossier, soit ont un reste à vivre supérieur à 5.5, ou soit ont utilisé tous leurs points pour le mois en cours mais leur situation ne leur permet pas d'attendre le prochain rendez-vous pour se servir. Le colis de dépannage prend la forme d'un mini-carnet qui est à finir le jour-même. « *Sinon – d'après Wendy - c'est que tu n'es pas dans l'urgence. Et donc ils utilisent tout de suite et c'est eux qui choisissent. Donc, ils se font leurs colis comme ça* ».

**Figure 1** - Aménagement des locaux de l'association des Oliviers



● ● ● ● Bénévoles (resp. à l'accueil, et aux rayons « sec », « frais », et « fruits et légumes »)

- - - Trajet du ou de la bénéficiaire



## i. Système de points et aliments servis

Comme mentionné précédemment, un « carnet alimentaire » comporte des points jaunes utilisables au rayon « sec » et des points verts pour le rayon « frais ». Ces points sont la monnaie d'échange au sein du service d'aides alimentaires : chaque denrée a une valeur exprimée par un nombre de points. Un bénéficiaire peut donc se servir au sein du mini-supermarché dans la limite des points dont il dispose et en respectant la « quantité maximale autorisée<sup>23</sup> » de chaque produit. Les points et les quantités maximales sont fixés par Noura, la responsable du service d'aides alimentaires, en fonction des stocks disponibles, de la demande et du coût d'une denrée : « *Ce qu'ils vont prendre le plus, on a monté un peu les points, et on avait stoppé à deux, parce que sans ça, ils en prendraient 3-4* » (Noura, responsable du service d'aides alimentaires). La qualité nutritionnelle des aliments est également prise en considération lors de l'attribution des points : « *ce que (l'association des Oliviers) essaie aussi de faire à travers le (mini-supermarché) c'est d'essayer de maintenir un équilibre alimentaire en fait. Le plus possible. Donc prendre du sucre : tu te fais cartonner quand tu prends du sucre. Par contre de la farine, ça coûte rien. C'est fait exprès en fait. C'est pour ça aussi que les légumes et les fruits c'est à très peu de points, et à volonté* » (Wendy, chargée de développement).

Les aliments habituellement proposés dans chaque rayon, leurs points respectifs, les quantités maximales autorisées, ainsi que leur provenance, sont présentés dans le tableau 2 (p. 57). Le contenu des rayons du mini-supermarché, donc la gamme d'aliments proposés aux bénéficiaires est cependant susceptible de varier d'une période voire d'un jour à l'autre. En effet, d'après Noura, la responsable du service d'aides alimentaires, la variété des denrées proposées dépend « *des achats alimentaires* » effectués par chaque fédération ou comité grâce à une dotation annuelle ; « *des livraisons de produits de la FEAD* », ces derniers pouvant varier d'une période à l'autre ; et « *des retraits des grandes surfaces* » qui permettent à l'association

---

<sup>23</sup> La « quantité maximale autorisée » est déterminée par le ou la responsable du service d'aides alimentaires de chaque fédération ou comité. Cette quantité peut varier en fonction des personnes du ménage et être modifiée en fonction des stocks disponibles. Elle concerne certaines denrées qui sont très demandées (sucre, huile, viande, lait, etc.), dont les stocks sont réduits ou qui coûtent chers à l'association. La détermination de « quantités maximales autorisées » permet surtout de garantir la disponibilité des denrées à un plus grand nombre de bénéficiaires.

de mieux gérer ses stocks et d'assurer la diversité des denrées proposées. Noura a également expliqué que chaque année, le FEAD transmet aux sièges principaux des « grandes » associations d'aides alimentaires une liste de denrées dites « de première nécessité ». Chaque association choisit les denrées qu'elle aimerait obtenir et précise la quantité souhaitée. Dans le cas de l'association des Oliviers, les denrées obtenues par le siège national sont ensuite distribuées aux fédérations en fonction du nombre de bénéficiaires. Les fédérations, à leur tour, distribuent aux comités.

Dans la fédération où a eu lieu l'enquête à l'origine de cette thèse, et pendant celle-ci, les aliments fournis par le FEAD étaient la farine, le sucre, l'huile, le café, les pâtes, le riz, le steak haché, le poisson, la dinde, le beurre, le lait et des plats en conserve comme les raviolis (voir le tableau 2, p. 57). Noura et Wendy ont cependant précisé que les dotations de l'Union Européenne ne sont pas régulières et qu'il existe « *des fois des grosses périodes de creux* » pendant lesquelles l'association se trouve devant l'obligation d'acheter des palettes des produits cités. Chaque fédération ou comité achète également des palettes de « *produits qu'on n'a pas avec les produits de la FEAD* » (Noura, responsable de l'aide alimentaire). Dans la fédération où a eu lieu la présente enquête, les produits achetés par l'association étaient surtout les conserves avec ou sans viandes : choucroute, raviolis, cassoulet, petits pois, macédoine, etc. Pour le reste des produits « frais », comme les fromages, la charcuterie et les yaourts, ainsi que les fruits et les légumes, les aliments proposés par l'association des Oliviers dépendent complètement des arrivages de grandes surfaces et des dons d'agriculteurs. Wendy, la chargée de développement, a expliqué que « *dans le cadre de la loi contre le gaspillage alimentaire, les magasins donnent aux asso. Et en fait, c'est gratuit pour les asso. et eux ils se payent sur leur reçu fiscal* ». L'association ne peut donc prévoir ni le contenu, ni la qualité des aliments proposés dans les rayons « frais » et fruits et légumes, chose confirmée également par Thérèse, bénévole au rayon « frais », qui a mentionné pendant un entretien que « *c'est difficile, en fonction des semaines, c'est variable. Donc ce qu'on a je trouve que c'est plutôt de bonne qualité, les dates sont courtes, c'est compliqué* » (Thérèse, assistante sociale à la retraite et bénévole à l'association des Oliviers depuis 4 ans. Voir tome 2, annexe 7 pour l'ensemble de l'entretien).

**Tableau 2** - Denrées proposés par l'association des Oliviers, leurs points, quantités maximales autorisées et provenances

Rayon	Denrée	Points (pt)	Quantité maximale autorisée	Provenance
Sec	Farine	1 pt/kg	10 Kg	FEAD
	Sucre	3 pts/kg	2 Kg	FEAD
	Huile	3 pts/litre	2 Litres	FEAD
	Café	1 pt/3 paquets	3 paquets	FEAD
	Pâtes	1 pt/3 paquets	9 paquets	FEAD
	Riz	1 pt/3 paquets	9 paquets	FEAD
	Plats en conserve (ravioli, lentille saucisse, etc.)	2 pt/boite	2 boites de chacun	FEAD ou achats
	Poisson en conserve (thon ou sardine)	1pt/boite	4 boites	FEAD ou achats
	Légumes en conserve	1 pt/boite	2 boites par type	Achats
Frais	Steak haché	1pt/250g	En fonction du nombre de personnes du ménage	FEAD
	Filet de poisson	1pt/250g		FEAD
	Filet de dinde	1pt/250g		FEAD
	Charcuterie	1pt/200g	Selon la disponibilité	Retraits
	Fromage	1pt/250g		Retraits
	Fromage à tartiner	2 boites de huit portions = 1 pt	Pas de limite	FEAD
	Yaourt et crème-dessert	1 pt/4 pots	Pas de limite	Retraits
	Beurre	1pt/500g	Selon la disponibilité	FEAD
	Œufs	1pt/6 œufs		Retraits
	Lait	1pt /litre	6 Litres (1 pack)	FEAD
	Pain	« Gratuit »	Quantité raisonnable	Retraits
	Fruits et légumes		0 à 2 pts	Quantité raisonnable définie par le bénévole

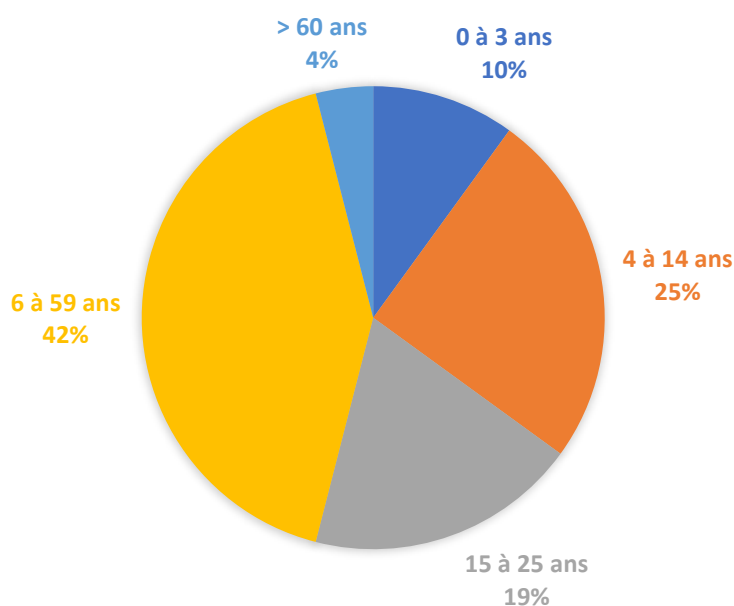
Ainsi, les bénéficiaires disposent, en termes de denrées à emporter, d'un éventail de choix en même temps large et limité mais qui leur permet, « *malgré tout, de faire un plein de courses pour la semaine* » (Wendy, chargée de développement). Ces propos soulignent également que la quantité des denrées emportées par les bénéficiaires n'est pas suffisante pour combler les besoins alimentaires d'un mois complet, et ce malgré la prise en considération, lors de l'attribution des points, des situations financière et familiale et des conditions de vie de chaque bénéficiaire. Seront donc présentés, dans la partie qui suit, la situation sociodémographique et financière du public accueilli par la fédération de l'association des Oliviers ayant accueilli cette enquête.

### **c. Caractéristiques du public accueilli par l'association des Oliviers**

Les chiffres et pourcentages présentés dans cette partie sont extraits de la base de données de la fédération qui a accueilli l'enquête. Le document en question a été transmis par Wendy, la personne en charge du développement et de la coordination des actions de l'association sur le département, à la suite de l'entretien. Il contient les caractéristiques sociodémographiques et financières des personnes ou ménages assistés. C'est de ce document que les données relatives à l'année 2018 ont été extraites et sont présentées dans le tableau 3 (p. 62, *infra*).

#### **i. Données démographiques et familiales**

Comme mentionné *supra*, la fédération de l'association des Oliviers au sein de laquelle s'est déroulée la présente enquête a assisté, en 2018, un peu plus de 15.000 personnes. Cette population comptait autant d'hommes que de femmes et la moyenne d'âge y était de 25 ans, alors que la moyenne de l'âge des personnes référentes (la personne qui constitue le dossier) était de 38 ans. Des données plus détaillées concernant la répartition, en termes d'âge, des personnes assistées (personne qui constitue le dossier et son ménage) sont présentées dans la figure 2 *infra*.



**Figure 2** - Proportion de personnes assistées par tranche d'âge

La moyenne d'âge des adultes (>18 ans) accueillis était de 36 ans. Les personnes seules représentaient presque la moitié (46%) des personnes accueillies. Les couples sans enfants étaient rares (6%), alors que la proportion de couples avec enfant (de moins de 18 ans) et de familles monoparentales était relativement importante (respectivement 23% et 25%), la moyenne d'âge des enfants étant de 7 ans. La majorité (75%) des personnes référentes était orientée par les services sociaux, 5 % par un tiers, alors que 20% étaient venues par démarche personnelle (voir le tableau 3, p. 62).

Cette fédération de l'association des Oliviers ne dispose d'aucune donnée relative à la nationalité des personnes assistées, la question n'étant pas demandée pendant le rendez-vous d'accueil. Pendant l'entretien, Wendy a cependant dit « *chez nous, ce qu'on aide c'est plutôt étrangers mais je sais pas (...). Je ne veux pas dire de bêtises, mais je pense qu'il y a au moins 60% des gens qui sont étrangers je pense (...). C'est que du visuel, que de l'impression* ». Mais, a-t-elle ajouté, « *je ne sais pas si c'est un choix en fait. C'est juste des critères d'attribution*

(...). *Le fait qu'il y ait énormément d'étrangers, du coup les aides, comme ils (les étrangers) sont encore plus précaires que les précaires (français), et qu'il y a beaucoup d'enfants aussi, les aides, elles se concentrent sur eux* » (Wendy, chargée de développement).

## ii. Hébergement et transport

Les conditions de logement figuraient parmi les données recueillies par l'association pendant l'entretien d'accueil. En 2018, parmi les personnes référentes, 22% étaient sans abri. Les 78% restants habitaient soit dans un appartement qu'ils louaient (42%), soit dans un hébergement temporaire mis à disposition par la mairie, des associations, le 115<sup>24</sup> ou le CADA<sup>25</sup> (43%), soit dans une caravane (1.5%), alors que les propriétaires étaient très rares, de l'ordre de 0.5%.

Pendant l'entretien, Wendy a fait part de l'initiative « *0 enfants à la rue* » menée par la Mairie de la ville en 2019. « *Ça n'a pas été 100% fait – m'a-t-elle dit - mais j'ai la sensation que... pas mal* ». Elle a également dit qu'il arrive que l'association offre un hébergement d'une nuit ou deux à des personnes se trouvant dans l'urgence : « *des fois – a-t-elle dit - on a des demandes d'hébergement en urgence, surtout l'hiver. Des fois il y a des gens, des familles qui arrivent à 17h le soir, 'j'ai pas de logement'. On ne sait pas trop quoi faire (...). Quand vraiment il y a pas de solution on va payer une nuit d'hôtel (...) par contre c'est une nuit quoi, deux nuits max si vraiment... Après il y a une procédure qui est enclenchée, le 115, etc.* ». Elle a enfin ajouté que les hébergements mis à la disposition des personnes en situation de précarité ne sont pas toujours très salubres et qu'il en existe quelques-uns qui sont « *miteux de chez miteux ! (et qui sécurisent en disant 'on met à l'abri'* » (Wendy, chargée de développement).

Les moyens de transport adoptés par les bénéficiaires : la possession d'un véhicule ou d'un abonnement aux transports en commun, ne figurent pas parmi les données recueillies par

---

<sup>24</sup> « *Le 115 est un numéro d'urgence (au même titre que le SAMU ou les pompiers) qui vient en aide aux personnes sans abri et en grande difficulté sociale. L'organisation se fait à l'échelle départementale en coordination avec les services de l'Etat* » (Fédération des acteurs de la solidarité, 2019).

<sup>25</sup> Les centres d'accueil pour les demandeurs d'asile (CADA) « *ont pour mission d'assurer l'accueil, l'hébergement ainsi que l'accompagnement social et administratif des personnes dont la demande d'asile est traitée par la France, pendant la durée d'instruction de cette demande* » (Ministère de l'Intérieur, 2015).

l'association pendant l'entretien d'accueil. « *La majorité vient quand même en bus* », a dit Noura, la responsable du service d'aides alimentaires. Wendy, la chargée de développement, a confirmé ces propos en évoquant que l'espace d'accueil de l'association se remplit « *par vagues d'arrivée de bus* ».

### iii. Conditions financières

Précisons enfin les conditions financières des personnes accueillies par cette fédération de l'association des Oliviers. 10% de ces derniers n'avaient aucun revenu. Il s'agit, d'après Wendy, la chargée de développement, des personnes nouvellement arrivées en France et qui « *ne sont dans aucune procédure. Parce que, une fois que les enfants sont à l'école, que la demande est en cours... (ici) en tout cas, la ville (...) donne un tout petit quelque chose. Donc, c'est pas zéro. C'est rien ! Mais c'est pas zéro* ». La moyenne du revenu mensuel par foyer était de 229 €, alors que la moyenne du « *reste à vivre* » mensuel était de 2.96 € en 2018.

### iv. Conclusion sur les caractéristiques sociodémographiques du public accueilli

À retenir, de cette partie, l'hétérogénéité des profils sociodémographiques des personnes accueillies, notamment en termes d'âge, de sexe et de situation familiale ; ainsi que la diversité, et surtout la modestie de leurs ressources ; et la récurrence de problèmes relatifs au logement. À retenir également la présence importante de personnes de nationalité étrangère parmi les personnes assistées par l'association des Oliviers. Les chiffres et données présentées *supra* sont également regroupées dans le tableau 3 *infra*.

**Tableau 3** - Caractéristiques sociodémographiques et financières des personnes assistées par la fédération étudiée de l'association des Oliviers en 2008

Personnes assistées chaque mois	
Nombre de personnes référentes par mois (personnes seules + ménages)	5 046
Nombre de personnes assistées par mois	12 084
Hommes (%)	49.9
Femmes (%)	50.1
Moyennes d'âge (ans)	
Globale	25
Enfants (< 18 ans)	7
Adultes (> 18ans)	36
Personnes référentes	38
Orientation (%)	
Venue spontanée	20
Services sociaux	75
Autre (bouche à oreille, etc.)	5
Situation familiale de la personne référente	
Personne seule (%)	46
Couple sans enfant (%)	6
Couple avec enfants (%)	23
Famille monoparentale (%)	25
Moyenne du nombre de personne par ménage	2.36
Logement de la personne référente (%)	
Propriétaire	0.5
Locataire	42
Caravane	1.5
Hébergement temporaire (115, CADA, mairie, association, proches, amis)	34
Sans domicile	22
Ressources (en €)	
Moyenne du reste à vivre par foyer	7.66
Moyenne du « reste à vivre » par personne	2.96
Moyenne du solde mensuel disponible	229
Sans Ressources (%)	10.60



Après avoir présenté la fédération de l'association des Oliviers où s'est déroulée l'enquête : son fonctionnement, les aides qu'elle dispense et les caractéristiques sociodémographiques du public qu'elle accueille, sera présentée, dans la partie qui suit, la méthodologie d'enquête adoptée et la modalité de la collecte des données analysées dans cette thèse pour, *in fine*, identifier les déterminants des choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires.

## **4. Méthodologie d'enquête et enquête**

Dans cette partie seront présentés, dans un premier temps, les différentes méthodes de collecte de données et les différents types d'enquêtes adoptables en sociologie de l'alimentation. Cela permettra de justifier le choix de la méthode d'observations participantes masquées comme principale méthode de collecte des données. Sera décrit, dans un second temps, le déroulement de l'enquête durant laquelle ont été collectées les données mobilisées dans cette thèse, ainsi que la position de bénévole-enquêtrice au sein de l'association des Oliviers.

### **a. Méthodes d'enquêtes en sociologie de l'alimentation**

Les déterminants des choix et les comportements alimentaires sont étudiés par diverses disciplines et pour des finalités différentes : en biologie et en sciences médicales, les recherches dans le domaine de l'alimentation portent, entre autres, sur le métabolisme des aliments, les pathologies en relation avec l'alimentation et la prise en charge nutritionnelle des pathologies. En sciences humaines et sociales, plus spécifiquement en sociologie, l'étude des comportements alimentaires vise à élucider le poids de variables sociodémographiques et/ou culturelles sur l'alimentation, et à déterminer la valeur ou le rôle social des aliments (Poulain, 2017). Il existe, en sociologie de l'alimentation, deux principales méthodes de collecte de données : les enquêtes par questionnaires et les enquêtes par observations.

Les questionnaires fermés<sup>26</sup>, déployés dans divers domaines dont la sociologie de l'alimentation, constituent un moyen de recueil de données quantitatives et statistiquement traitables. Ils permettent, par exemple, d'apporter des renseignements sur les tendances de consommations alimentaires et leur évolution, ou d'établir des corrélations entre des variables sociodémographiques et l'alimentation. En France, l'Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques (INSEE), développe des enquêtes par questionnaires grâce auxquelles sont élaborées et publiées les tables de consommation des ménages qui reflètent, en terme d'alimentation, les tendances alimentaires de la population française (Poulain, 2017). Cependant, quel que soit leur type : fermés, ouverts<sup>27</sup> ou semi-ouverts<sup>28</sup>, l'utilisation de questionnaires pour le recueil de données présente deux biais majeurs. Le premier est le biais de langue et de compréhension qui pourrait affecter l'interprétation des questions posées ou la taille et la représentativité de l'échantillon constituée, les personnes ne connaissant pas la langue du questionnaire étant exclues lors de l'échantillonnage. Le second biais est celui de l'hétérosuggestion, de l'influence même du questionnaire et de sa passation *in situ*. En effet, l'ordre et la façon de questionner les enquêtés, les modalités et les conditions d'administration d'un questionnaire sont susceptibles d'influencer les réponses de l'enquêté en induisant une réflexion sur ses comportements ou en imposant un regard extérieur (Parizot, 2012).

Dans le cas de la présente enquête, en choisissant d'adopter la méthode de questionnaires pour la collecte des données, le principal biais auquel aurait été celui de la compréhension, surtout compte tenu de la grande proportion de personnes de nationalité étrangère et maîtrisant peu ou pas la langue française. En effet, d'une part, d'après Wendy, la chargée de développement de cette fédération de l'association des Oliviers, près de 60% des personnes accueillies sont de nationalité étrangère, dont certaines incapables de communiquer en français : « *des fois ça tombe bien –a-t-elle dit- on a un bénévole ou bénéficiaire qui parle la langue et qui traduit. Et puis des fois c'est un peu la galère* ». D'autre part, dans l'étude Abena (Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire) décrite de manière détaillée dans le premier chapitre de ce travail et dont les données ont été recueillies par questionnaire, les auteurs ont

---

<sup>26</sup> Questionnaire comportant uniquement des questions fermées : questions où l'enquêté donne « *sa (ou ses) réponse(s) en choisissant parmi des modalités définies* » (Parizot, 2012, p. 101).

<sup>27</sup> Un questionnaire est qualifié d'« ouvert » lorsqu'aucune réponse n'est suggérée à la personne enquêtée. Cette dernière est alors « *libre de répondre ce qu'il (elle) souhaite* » (Parizot, 2012, p.101).

<sup>28</sup> Questionnaire comportant à la fois des questions ouvertes et fermées (Parizot, 2012).

mentionné le biais de la langue comme étant la principale cause d'exclusion de bénéficiaires d'aides alimentaires lors de la constitution de l'échantillon d'étude ; la contrainte de temps étant la principale cause de refus d'y répondre (Grange et *al.*, 2013). Enfin, ce biais a également été mentionné par Joséphine, infirmière au CPAM, pendant l'entretien de pré-enquête. Cette dernière utilisait des questionnaires auto-administrés<sup>29</sup> pour avoir des renseignements sur le statut nutritionnel des personnes en situation de précarité qu'elle rencontrait dans le cadre de son travail. Elle fit part, pendant l'entretien, d'un faible taux de retour de ces questionnaires de la part des « *personnes étrangères (qui) peuvent trouver quelqu'un qui comprend et qui peut leur traduire, mais tous ne le feront pas* » (Joséphine, infirmière au CPAM). Ainsi, l'utilisation de questionnaires pour collecter les données de cette enquête aurait impliqué l'exclusion des bénéficiaires d'aides alimentaires maîtrisant peu ou pas la langue du questionnaire et aurait, *in fine*, causé une réduction de l'hétérogénéité de la population enquêtée et de la représentativité de l'échantillon. Il aurait également masqué l'effet de certains déterminants des choix alimentaires. C'est pourquoi une approche par observations est apparue plus adaptée pour aborder le terrain et la problématique de cette thèse.

Les méthodes qualitatives, en offrant une approche compréhensive, suggèrent un nouvel angle pour aborder un sujet et apportent des renseignements sur des éléments non-évalués et/ou non-évaluables par questionnaires. Elles permettent de compléter les données recueillies par enquêtes quantitatives : de suggérer des interprétations à leurs résultats et d'apporter de nouveaux éléments d'analyse, permettant ainsi l'élaboration de nouvelles hypothèses d'étude (Chauvin & Jounin, 2012).

Pour l'étude des comportements alimentaires d'une population, deux types d'enquêtes qualitatives sont couramment employés : l'enquête ethnographique et l'enquête par observation (Poulain, 2017). La première implique l'étude, par l'enquêteur, des pratiques d'une population par l'« immersion », pour une durée plus ou moins longue (au moins un an) et de manière continue ou discontinue, au sein de cette population. L'enquêteur entre ainsi en contact avec ses enquêtés, adopte leur mode de vie et leurs pratiques culturelles, notamment par l'apprentissage de la langue parlée (Malinowski, 1922). La seconde implique également le

---

<sup>29</sup> Questionnaire rempli par l'enquêté lui-même et non administré par un enquêteur (Parizot, 2012).

déplacement de l'enquêteur sur le lieu de son enquête, voire sa participation à certaines des tâches accomplies par les enquêtés, sans pour autant adopter leurs habitudes et mode de vie. Ce déplacement, effectué de façon régulière ou ponctuelle, permet ainsi à l'enquêteur d'observer la population enquêtée et à « *se trouver présent et (être) mêlé à une situation sociale pour l'enregistrer et l'interpréter en s'efforçant de ne pas la modifier* » (Peretz, 2004, p. 5). Pendant ces deux types d'enquêtes, l'enquêteur rédige des carnets ou notes d'observations dans lesquelles il « *raconte les phénomènes, les évènements, les attitudes, les relations, les dialogues, dans leur banalité et leur récurrence* » (Chauvin & Jounin, 2012, p. 158). Ces notes constituent des données stables qui sont ultérieurement traitables et analysables (Chauvin & Jounin, 2012 ; Peretz, 2004).

Dans l'étude des comportements alimentaires, les enquêtes ethnologiques et sociologiques par observations abordent, malgré la divergence de leurs méthodologies d'enquête, des sujets qui convergent. Citons-en « *les représentations et les discours relatifs aux pratiques alimentaires, les prescriptions et les interdits, les normes et codes en usage dans tel ou tel groupe social* » (Poulain, 2017, p. 12- 13) : des éléments qui pourraient également affecter, voire déterminer les choix alimentaires de bénéficiaires d'aides alimentaires. Cette méthodologie d'enquête permet de contourner les principaux biais des enquêtes par questionnaire : le biais de la langue et de l'influence du chercheur sur son objet d'étude (Chauvin & Jounin, 2012). Compte tenu des avantages qu'elle présente, l'enquête par observations a paru adapté pour aborder la problématique étudiée tout en préservant les particularités du terrain d'enquête et surtout celles de la population enquêtée.

Il existe différentes façons de mener une enquête par observations. Un enquêteur peut adopter une posture semblable à celle d'un inspecteur et observer le milieu d'études sans participer à ses activités. Cette méthode, appelée « observation non-participante », augmente la disposition de l'enquêteur à la prise de notes de ses observations, mais, en contrepartie, lui cache certaines interactions et certaines facettes des activités du milieu et peut susciter la méfiance ou un changement d'attitude chez les enquêtés. L'« observation participante », quant à elle, implique la participation de l'enquêteur aux activités du milieu, occupant ainsi un « *rôle ou (une) fonction (qui) existaient déjà dans l'univers étudié* » (Chauvin & Jounin, 2012, p. 147). Le principal avantage présenté par cette méthode d'observation est la légitimité qu'elle apporte à

la présence de l'enquêteur sur le terrain, alors que son inconvénient majeur est la diminution de la disponibilité de ce dernier à prendre des notes d'observations. D'autre part, un enquêteur peut, durant son enquête et dans le milieu qu'il étudie, dévoiler ou, au contraire, dissimuler son identité d'enquêteur. Dans le premier cas, appelé « enquête à découvert », l'enquêteur demande une autorisation pour effectuer son enquête. Si cette méthode d'approche semble éthiquement plus correcte, la présence de l'enquêteur reste cependant susceptible d'affecter les activités du milieu, surtout lorsque l'enquête s'intéresse à un comportement moralement banni. Cette influence disparaît lorsque l'enquêteur ne divulgue pas son identité et se dissimule au milieu étudié, menant ce qui est connu sous le nom d'« observation participante masquée » ou d'« observation incognito ». Cette méthode d'observation exige de l'enquêteur d'être, à la fois, à la hauteur des attentes et des exigences de son milieu d'études, surtout lorsqu'il occupe un poste précis ; et d'être capable de « mener à bien son étude en prenant soin d'observer et de noter le maximum d'informations » (Cartron, 2003, p. 61). Étant donné les différents atouts qu'elle présente, surtout la préservation des caractéristiques et des interactions du milieu d'études, l'observation participante masquée sembla la méthodologie d'enquête la plus adaptée pour identifier et étudier les facteurs susceptibles d'influencer, voire de déterminer, les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires. Les caractéristiques et le déroulement de cette enquête sont présentés dans la partie *infra*.

## **b. Déroulement de l'enquête**

Les données analysées dans cette thèse ont été recueillies au cours d'une enquête par observations participantes masquées effectuée dans une fédération de l'association des Oliviers.

### **i. Durée de l'enquête**

L'enquête au cours de laquelle ont été recueillies les données mobilisées et analysées dans cette thèse a duré un an : du mois de Juin 2017 jusqu'à la fin du mois de mai 2018. Pendant cette période, l'enquêtrice s'est rendue de façon hebdomadaire au service d'aides alimentaires de

l'association des Oliviers. Au cours des 40 demi-journées passé dans ce service, elle a mené des observations participantes masquées tout en effectuant les différentes tâches possibles en tant que bénévole.

## ii. Tâches effectuées en tant que bénévole

Le fonctionnement de l'espace d'aides alimentaires de l'association des Oliviers est expliqué *supra* en détails. Reprenons que les diverses tâches sont assurées par six bénévoles, dont un premier qui s'occupe de l'accueil de ce service (Figure 1, p. 54, pion violet), et cinq autres qui assurent les différentes tâches du mini-supermarché : deux personnes au rayon « sec » (Figure 1, p. 54, pions jaunes), deux au rayon « frais » (Figure 1, p. 54, pions rouges) et une personne aux « fruits et légumes » (Figure 1, p. 54, pion bleu). L'espace d'aides alimentaires accueille des bénéficiaires de 10h à midi et demi, et de 14h à 16h30. Pendant ces heures, les bénévoles qui travaillent au sein du mini-supermarché ont pour principale mission de prendre en charge les bénéficiaires. Au rayon « sec » (Figure 1, p. 54, numéro ③), le bénéficiaire se sert et dépose les denrées sur la table. Le rôle du bénévole est de s'assurer que la personne ne dépasse ni les points dont il dispose, ni la quantité maximale autorisée de chaque denrée, de compter les points utilisés et de les cocher sur le carnet. Aux rayons « frais » et « fruits et légumes » (Figure 1, p. 54, numéro ④ et ⑤ respectivement), c'est le bénévole qui propose au bénéficiaire les denrées disponibles, lui donne celles qu'il choisit et coche les points du carnet. Lorsque l'occasion se présente, peu importe le poste qu'il occupe, un bénévole peut également discuter avec un bénéficiaire ou, à sa demande, le renseigner sur un produit ou lui donner des conseils de préparation ou de conservation. Un bénévole a également comme missions d'organiser les rayons et de les ravitailler lorsqu'une denrée est épuisée. Outre ces tâches, les cinq bénévoles qui travaillent les avant-midis assurent, entre 9h et 10h, la mise en rayon et le tri des arrivages ; et les bénévoles qui travaillent l'après-midi s'occupent, à la fin du service, du nettoyage de l'espace d'aides alimentaires.

Pendant l'enquête, l'enquêtrice a eu l'opportunité d'occuper les quatre « postes » du mini-supermarché mentionnés *supra*. Chaque poste présentait des particularités et des avantages pour repérer et étudier les déterminants des choix alimentaires des bénéficiaires d'aides

alimentaires. Le rayon « sec », par exemple, était le seul où un bénéficiaire pouvait se servir lui-même et où il pouvait toujours trouver une même gamme, assez large, de denrées « de première nécessité », à laquelle s'ajoutaient les produits fournis par les grandes surfaces et disponibles occasionnellement. Le contenu du rayon « frais », à l'inverse, était largement dépendant des retraits des grandes surfaces. Si le steak haché, le poisson, la dinde, le beurre et le lait étaient fournis par la FEAD, pendant l'enquête, les stocks de l'association étaient souvent minimes, voire épuisés, et les seuls aliments proposés aux bénéficiaires étaient ceux livrés par les grandes surfaces. Ainsi, ni les bénévoles ni les bénéficiaires ne savaient au préalable le contenu de ce rayon : variable d'une fois à l'autre et dépendant des retraits des grandes surfaces et des stocks de l'association ; pouvant donc correspondre aux attentes d'un bénéficiaire ou, au contraire, le décevoir. Le type d'aliments proposés au rayon « frais » pouvait également être hétérogène, avec une possibilité d'y trouver des aliments de « première nécessité » ou de « bas de gamme » comme les fromages et yaourts « *petits prix* », et des produits de marque ou connotés « de luxe » ou qui « font honneur » à l'instar du saumon fumé, des crustacés et des aliments-service comme les repas prêts (Régnier et *al.*, 2009). Ce rayon pouvait également contenir des denrées concernées par des « tabous alimentaires » d'ordre religieux, notamment de la viande de porc dont la consommation est bannie par l'Islam (Rodier, 2014). Enfin, une dernière particularité du rayon « frais » était que l'enquêtrice servait elle-même les bénéficiaires, ce qui ouvrait la porte aux discussions et lui permettait de repérer certains facteurs pouvant orienter les choix alimentaires des personnes servies. Enfin, la grande particularité du rayon « fruits et légumes » était l'absence de comptage de points. Ainsi, pour un nombre prédéfini de points, pouvant être de 0, de 1 ou de 2 selon les arrivages et donc le contenu du rayon, un bénéficiaire pouvait choisir les fruits et les légumes qu'il souhaitait emporter. Il était alors servi par un bénévole qui lui en donnait la quantité qu'il jugeait « raisonnable » compte tenu du nombre de personnes du foyer et des quantités disponibles de chaque produit.

Vu les particularités et les avantages qu'apportait le rôle de bénévole au rayon « frais » pour observer et étudier les variables susceptibles d'orienter les choix alimentaires des bénéficiaires, la majeure partie des observations participantes masquées a été effectuée de ce poste où l'enquêtrice a travaillé 30 demi-journées. Elle a également passé 4 demi-journées comme bénévole au rayon « sec », 4 au rayon « fruits et légumes » et 2 à l'accueil du service d'aides

alimentaires. Sa maîtrise de plusieurs langues : français, anglais, arabe et arménien, a également contribué à enrichir les données collectées. En effet, cela lui a permis, pendant l'enquête, de « venir au secours », de discuter, voire d'être la confidente de bénéficiaires qui ne connaissaient pas le français et qui se sentaient perdus ou mal-compris par d'autres bénévoles. D'autre part, étant elle-même libanaise-arménienne et connaissant les cultures et habitudes alimentaires des pays respectifs, elle était en mesure d'orienter les bénéficiaires qui venaient de ces pays et leurs alentours vers des denrées qui leurs étaient familières.

### iii. Déroulement des observations et de la collecte des données

Aucun responsable, bénévole ou bénéficiaire n'était au courant que le bénévolat au sein de cette fédération de l'association des Oliviers constituait le terrain d'enquête de la thèse de l'enquêtrice, et que ses observations étaient retranscrites plus tard dans ses carnets d'observations. Par contre, les responsables de l'association étaient informés, dès l'entretien de bénévolat, de l'intérêt qu'elle portait à la question de l'alimentation chez les publics précaires et de son intention d'en faire un sujet de thèse. Au fur et à mesure de l'enquête l'enquêtrice en a également fait part à quelques bénévoles devenus petit à petit des collègues. Cela lui a surtout permis d'effectuer, plus tard, des entretiens avec eux pour avoir leur avis sur les aliments proposés et les facteurs qui pourraient affecter les choix alimentaires des bénéficiaires (voir tome 2, annexes 6 et 7).

Les observations ont toutes été retranscrites dans un carnet d'observations numérique (voir tome 2, annexe 8). À la fin de chaque demi-journée, à son retour du bénévolat, l'enquêtrice inscrivait dans ce carnet les aliments proposés dans chaque rayon ; elle notait, de mémoire, les profils des personnes servies, ainsi que leurs choix alimentaires et les arguments ou justifications exprimées par chacune ; et elle restituait les conversations plus ou moins profondes qu'elle a pu avoir avec des bénéficiaires. Elle profitait également de périodes de creux au cours des heures de bénévolat pour enregistrer des petits mémos dans son téléphone portable. Les 40 demi-journées d'observation ont ainsi donné lieu à 486 situations restituées qui forment les données stables analysées dans les chapitres qui suivent (l'ensemble des données restituées et analysées est disponible dans le tome 2, annexe 8). Pendant l'enquête,



l'enquêtrice a également eu l'opportunité de servir certaines personnes, surtout les bénévoles-bénéficiaires, à plusieurs reprises. Cela lui a permis de recueillir des données longitudinales et de « *reconstituer des séquences d'événements en les situant les uns par rapport aux autres selon un ordre chronologique* » (Safi, 2012, p. 312).

Il n'est cependant pas possible de parler, dans le cas de données collectées par observations, ni d'« échantillon », ni de « représentativité ». En effet, chaque situation restituée par cette méthode représente un cas particulier qui est à considérer dans les circonstances de son déroulement et dans un cadre spatio-temporel et interactionnel précis (Chauvin & Jounin, 2012). L'analyse des données collectées permettra donc d'identifier les facteurs susceptibles d'orienter les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires et de constituer des modèles plus généraux (Beaud & Weber, 2012), associant des déterminants de ces choix à des profils de bénéficiaires.

Ce chapitre a permis de préciser, si ce n'est de justifier, les choix du terrain d'enquête et de la méthodologie adoptée. Les spécificités de l'association des Oliviers : son fonctionnement, les denrées proposées, leur provenance et leur système d'attribution, ainsi que le profil sociodémographique et économique de ses bénéficiaires ont été présentés dans un premier temps. Dans un second temps, les caractéristiques de l'enquête ont été dévoilées : l'adoption de la méthode d'observations participantes masquées pour la collecte des données a été justifiée ; et la particularité de ma position de bénévole-enquêtrice, ainsi que ses avantages et inconvénients ont été exposés. Dans le chapitre qui suit sera présenté le cadre théorique qui servira d'appui à l'analyse des données collectées et à l'étude des déterminants des choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires.



# Chapitre 3

## Cadre théorique : précarité, assistance et choix alimentaires

Ce chapitre a pour objectifs de présenter, dans un premier temps et en se basant sur la classification des « assistés » et le processus de « disqualification sociale » définis par S. Paugam, les différentes relations à l'assistance et attentes des associations et structures caritatives que pourraient avoir des personnes en situation de précarité. Seront abordées, dans un second temps, les théories psychosociales qui interprètent les comportements de santé, dont les choix alimentaires. Cela permettra, dans un troisième temps, d'émettre des hypothèses relatives aux variables susceptibles de déterminer les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires. Ces hypothèses seront discutées dans la suite de cette thèse pour, *in fine*, être confirmées ou rejetées, toutes ou partie.

### 1. L'assistance et la disqualification sociale par S. Paugam

La pauvreté et la précarité financière sont des problématiques anciennes et retrouvées dans la plupart des sociétés. Cependant, le type et le vécu de ces expériences évoluent à travers le temps et diffèrent d'une société à une autre : « *en réalité, chaque société définit et donne un statut social distinct à ses pauvres en choisissant de leur venir en aide* » (Paugam et al., 2011, p. 422). Cela explique la pluralité des théories en sociologie de la précarité, adaptées à chaque époque et à chaque société et prenant en considération les difficultés, les enjeux, les obstacles et les dispositifs d'aides respectifs, et qui tentent d'interpréter les origines, le vécu et les conséquences de la précarité. Cela justifie le choix de la théorie de la « *disqualification sociale* » de S. Paugam, adaptée à la société française contemporaine, à ses dispositifs d'aide et à ses pauvres, comme appui théorique interprétant les diverses expériences et vécus de la précarité aujourd'hui en France (à titre d'exemple, voir tome 2, annexe 9 pour les théories sociologiques de la pauvreté aux Etats Unis).

S. Paugam qualifie de « *disqualification sociale* » le processus de mise à l'écart ou de stigmatisation de personnes en situation de précarité financière, qu'elles aient une activité professionnelle, soient au chômage, bénéficient d'allocations ou n'aient aucun revenu. Grâce à ses observations effectuées dans un centre d'actions sociales, S. Paugam repère différentes étapes de ce processus qu'il distingue suivant les difficultés rencontrées par un assisté, sa relation à l'assistance et ses démarches pour (re)trouver un emploi. En utilisant le terme « processus », l'auteur fait allusion à l'évolution possible de la relation d'assistance et du statut d'assisté (Paugam, 2009). Les trois étapes de la « *disqualification sociale* » définies par l'auteur : la « *fragilité* », l'« *assistance* » et la « *rupture* », ainsi que les différentes expériences vécues dans chacune de ces étapes sont présentées *infra* et permettront, *in fine*, de mieux comprendre les attentes des personnes en situation de précarité des structures d'aides qu'elles fréquentent, ainsi que leur propre perception de leur statut d'assistés.

## **a. La fragilité**

La « *fragilité* » marque le début du processus de la disqualification sociale et constitue l'étape de la découverte de l'assistance. Elle est marquée par un déclassement social qui fait suite, par exemple, à un licenciement ou à une rupture familiale, aggravé par des difficultés de réinsertion sociale ou professionnelle. Une personne faisant l'expérience de la « *fragilité* » a souvent du mal à accepter son nouveau statut et considère le recours à l'assistance comme une étape transitoire, augmentant ainsi ses démarches de recherche d'emploi.

S. Paugam distingue deux types d'expérience de la « *fragilité* ». La première, la « *fragilité intériorisée* », est caractérisée par un déclassement social considéré comme un échec, voire une humiliation, poussant la personne à se replier sur elle-même et à multiplier ses démarches de réinsertion. Le recours à l'assistance est donc vécu comme une épreuve douloureuse, voire une honte : la personne a du mal à s'identifier à ce nouveau statut et n'épargne aucun effort pour s'en sortir (Paugam, 2009).

La seconde expérience de la « *fragilité* », la « *fragilité négociée* », est vécue par les jeunes (surtout les moins de 25 ans) qui n'ont pas encore de responsabilités familiales. Ces personnes éprouvent souvent un sentiment d'infériorité mais, contrairement à celles qui font l'expérience

de la « *fragilité intériorisée* », sont confiantes et aspirent à un statut social supérieur. Elles sont donc capables de rationaliser le recours aux aides qu'elles considèrent comme temporaires, et de le justifier par leur jeunesse et par l'absence de responsabilités. Les personnes qui font l'expérience de la « *fragilité négociée* » n'éprouvent donc ni gêne ni honte pendant le recours à l'assistance, et ont souvent une bonne connaissance des structures caritatives de leur entourage (Paugam, 2009).

S. Paugam considère que le prolongement de la « *fragilité* », peu importe l'expérience vécue, peut conduire à l'habitude aux services d'assistance et à la dépendance des aides proposées, marquant la seconde phase du processus de disqualification sociale : l'« *assistance* ».

## **b. L'assistance**

La phase d'« *assistance* » est définie comme celle où la personne assistée commence à justifier son recours aux aides et à revêtir le statut d'assisté *via* l'apprentissage et l'adoption des « *rôles sociaux correspondant aux attentes spécifiques des travailleurs sociaux* » (Paugam, 2009, p. 9). Ce passage se fait de façon progressive et l'auteur distingue trois expériences de l'« *assistance* ».

La première expérience de l'« *assistance* », l'« *assistance différée* », est le prolongement de la « *fragilité* », dans le sens où la personne a toujours du mal à accepter le statut d'assisté et recherche activement un emploi. Cependant, contrairement à un « *fragile* », une personne qui vit l'expérience de l'« *assistance différée* » a une marge d'autonomie limitée et se trouve obligée à fréquenter régulièrement les structures d'aide, voire à multiplier ses sources d'assistance, et cela malgré l'humiliation qu'il y associe (Paugam, 2009).

La seconde expérience de l'« *assistance* », « *l'assistance installée* », est caractérisée par une rationalisation de l'assistance et une diminution des sentiments de honte et d'humiliation qui y sont associées. Certaines personnes justifient alors le recours aux aides par leurs problèmes de santé les empêchant de travailler, d'autres par le dévouement familial et leur entière consécration à l'éducation des enfants, ou encore par la crise économique et la difficulté de (re)trouver un emploi. La motivation à l'emploi diminue progressivement, alors que la place

occupée par les aides augmente : la survie de la personne en dépend, elle n'hésite donc pas à multiplier le nombre de structures d'aides fréquentées (Paugam, 2009).

S. Paugam désigne la troisième expérience de l'« *assistance* » d'« *assistance revendiquée* », qu'il définit comme étant le prolongement de l'expérience précédente, voire la prononciation de ses caractéristiques. Il s'agit donc de l'étape où la personne assistée perd toute motivation à l'emploi et devient fortement dépendante des aides. L'assistance prend alors la forme d'une revendication. La personne assistée n'hésite pas à entrer en conflit avec les travailleurs sociaux ou les bénévoles des associations caritatives pour tirer un meilleur profit des structures d'aide (Paugam, 2009).

La phase d'« *assistance* » peut se perpétuer ou être suivie par une « *rupture du lien social* » caractérisée par la perte de la protection sociale, le cumul de handicaps et la misère.

S. Paugam qualifie cette étape de « *rupture* ».

### **c. La rupture**

Les personnes qui vivent l'expérience de la « *rupture* » cumulent plusieurs des handicaps ci-contre : éloignement de l'emploi, absence de revenu fixe, perte des contacts avec la famille, absence de logement, problèmes de santé, manque d'hygiène, addictions, etc., qui conduisent à une marginalisation, voire à une exclusion. Les « *marginiaux* » vivent grâce aux aides financières accessoires et aux colis alimentaires, et exercent souvent des activités en marge du marché de l'emploi. De plus, ces personnes sont, pour la plupart, issues de milieux sociaux défavorisés et ont rencontré, depuis leur plus jeune âge, des difficultés insurmontables (Paugam, 2009). S. Paugam distingue deux expériences de la « *rupture* » ou deux profils de « *marginiaux* ».

Il qualifie la première expérience de « *marginalité conjurée* », caractérisée par la volonté d'un « *marginal* » à changer de statut : réintégrer la société et le marché de l'emploi. Cette personne accepte donc les « contraintes » de l'assistance régulière, recherche un emploi régulier et un logement quelconque malgré des difficultés financières notables (Paugam, 2009).

En contrepartie, une personne vivant la seconde expérience de la « *rupture* » : la « *marginalité organisée* », s'identifie à son statut. Refusant toute assistance régulière, n'ayant donc pas de ressources stables, elle exerce un métier saisonnier ou passager comme la pêche, la cueillette ou le ramassage de métaux, et habite, seul ou avec d'autres personnes qui sont dans la même situation, dans un logement de type squat, caravane ou baraque en bois. Cette personne considère le recours régulier à l'assistance et l'hébergement dans un foyer comme des contraintes et des atteintes à sa liberté. Le recours ponctuel à l'assistance lui semble cependant normal, surtout en période hivernale ou durant les épisodes d'« inactivité professionnelle ».

Les étapes de la « *disqualification sociale* » et la classification des assistés proposées par S. Paugam ont permis de prendre connaissance de l'existence, au sein d'une population d'assistés, des différents profils ou catégories d'assistés, discernables par la perception et l'acceptation de leur propre statut, par la motivation à la (ré)insertion professionnelle et les démarches de recherche d'emploi, ainsi que par leur relation vis-à-vis de l'assistance et leurs attentes de celle-ci. La population étudiée et le terrain enquêté par S. Paugam : les personnes fréquentant un centre départemental d'actions sociales, sont, certes, différents de ceux étudiés pendant l'enquête à l'origine de cette thèse : les bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers. Cependant, vu les caractéristiques sociodémographiques et économiques des bénéficiaires des aides dispensées par l'association des Oliviers présentés dans le chapitre précédent (Chapitre 2, paragraphe « 3c. Caractéristiques du public accueilli par l'association des Oliviers », p. 58 et Tableau 3, p. 62) et les apports de l'étude Abena (Grange et *al.*, 2013) présentés dans le premier chapitre de cette thèse, notamment la comparaison des profils et des caractéristiques sociodémographiques des bénéficiaires d'aides alimentaires fréquentant une structure de type « repas » et de type « denrée » (Chapitre 1, paragraphe « 4c. Les bénéficiaires de l'aide alimentaire », p. 30 et Tableau 1, p. 34), apparaissent de fortes disparités des conditions familiales, financières et de logement des bénéficiaires d'aides alimentaires, ainsi qu'une variabilité de la relation à l'assistance des bénéficiaires des structures de type « denrée » et de type « repas ». Cela montre la présence, au sein des structures d'aides alimentaires, de bénéficiaires vivant les différentes expériences d'assistance décrites par S. Paugam.

En effet, en reprenant les résultats de l'étude Abena (voir chapitre 1, paragraphe « 4c. Les bénéficiaires de l'aide alimentaire », p. 30), les caractéristiques des personnes fréquentant une

structure de type « repas » décrites par Grange et ses collaborateurs rappellent surtout celles des personnes faisant l'expérience de la « *fragilité intériorisée* » et de la « *marginalité organisée* » décrites par S. Paugam. Ainsi, d'une part, les premiers iraient vers les structures de type « repas » vu leur considération de leur propre statut comme temporaire et leur préférence de l'aide ponctuelle à la « vraie » assistance comme celle proposée par les structures de type « denrée » (Paugam, 2009). Ceci pourrait également expliquer la proportion élevée de personnes diplômées parmi les bénéficiaires des aides dispensées par les structures de type « repas » (Grange et *al.*, 2013). D'autre part, la qualité de l'aide proposée par ces structures pourrait mieux répondre aux besoins et aux conditions de vie des personnes qui font l'expérience de la « *marginalité organisée* », ce qui pourrait expliquer la proportion élevée de personnes sans-domicile et sans-revenu parmi les personnes qui fréquentent les structures de type « repas » (Grange et *al.*, 2013). La consommation, sur place, de repas chauds leur permettrait ainsi de surmonter les contraintes liées aux conditions de vie, comme la non-possession des équipements nécessaires à la préparation ou au chauffage des aliments, ou encore le manque d'espace ou d'équipements pour leur stockage (Grange et *al.*, 2013 ; Paugam, 2009). À cela s'ajoute le peu ou l'absence des formalités nécessaires pour accéder à ce type d'aide (Grange et *al.*, 2013), ce qui correspond aux attentes des personnes vivant l'expérience de la « *marginalité organisée* » (Paugam, 2009).

En contrepartie, les personnes vivant l'expérience de la « *fragilité négociée* », de la « *marginalité conjurée* » et les différentes expériences d'« *assistance* » seraient, en majeure partie, la « clientèle » fidèle des structures de type « denrées », voire « denrée » et « repas » ; vu, d'une part, leur grande dépendance vis-à-vis de l'assistance et, d'autre part, leur acceptation du statut d'assistés, ce qui leur permet de recourir à une aide régulière et contractuelle, voire de multiplier le nombre d'associations fréquentées sans ressentir aucune gêne ou honte (Paugam, 2009). Dans ce cas, cela expliquerait la grande proportion de personnes logées, de familles avec enfants et de personnes touchant des indemnités parmi les personnes qui fréquentent une structure de type « repas » (Grange et *al.*, 2013). Les personnes vivant ces différentes expériences se distingueraient alors entre elles par leur connaissance des structures caritatives et le nombre de structures qu'elles fréquentent, leurs attentes des associations d'aides alimentaires et leur relation avec les bénévoles associatifs. Quant aux personnes vivant les expériences de la « *fragilité intériorisée* » et de la « *marginalité*



*organisée* », elles pourraient recourir aux associations de type « denrée » de manière ponctuelle et selon le besoin, expliquant la proportion élevée de personnes sans domicile fixe parmi les bénéficiaires des aides dispensées par l'association des Oliviers (Tableau 3, p. 62).

L'existence, parmi les bénéficiaires d'aides alimentaires de manière générale, et les bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers dans le cas de cette thèse, de personnes ayant différents profils et parcours, différentes relations à l'assistance et des attentes variées des structures caritatives suggère l'effet possible de ces variables sur leurs choix alimentaires. Ces variables pourraient, cependant, ne pas être les seules à affecter leurs choix alimentaires, mais coexister avec d'autres. Ainsi, pour une meilleure identification et compréhension des variables susceptibles d'affecter, voire de déterminer les choix alimentaires, ces choix seront considérés, dans la suite de ce travail, comme des comportements de santé dont une définition sera donnée dans un premier temps, pour ensuite sélectionner la théorie psychosociale interprétant des comportements de santé la plus adaptée au terrain et à la problématique étudiés. Cela permettra ensuite, en sollicitant des références en sociologie de l'alimentation et de la précarité, d'armer le cadre théorique de cette thèse.

## **2. Comportements de santé et théories comportementales de l'action**

Un comportement de santé est défini comme étant « *tout comportement ou toute activité faisant partie de la vie quotidienne mais qui influe sur l'état de santé de la personne (...). Le comportement lié à la santé n'est pas nécessairement consciemment dirigé vers l'amélioration de la santé. Il peut avoir une influence positive ou négative sur l'état de santé de la personne* » (Glossaire Européen en Santé Publique, 2013). En d'autres termes, il s'agit de toute action ponctuelle ou de tout comportement répétitif et intégré dans le mode de vie d'une personne qui a des répercussions désirables ou indésirables sur sa santé. Les « comportements de santé » regroupent un large spectre de comportements comprenant, d'une part, des « conduites à risque » comme le tabagisme, l'abus d'alcool ou la consommation d'une diète riche en sucres simples et en matières grasses ; et d'autre part des comportements de « protection de la santé »

comme le sommeil régulier, la pratique régulière d'activités physiques, l'alimentation équilibrée, les tests de dépistage ou la protection contre des agents infectieux. À ces deux catégories s'ajoutent, en cas de maladie, les comportements d'observance ou d'adhésion à un traitement et de non-observance, donc de non-adhésion à un traitement (Morin, 2006).

Les habitudes et consommations alimentaires sont, elles aussi, des « *comportements faisant partie de la vie quotidienne* (qui) *influent sur l'état de santé de la personne* » (Glossaire Européen en Santé Publique, 2013). L'alimentation : les choix et comportements alimentaires, par leurs influences positives ou négatives sur la santé, sont donc des « comportements de santé », et les théories psychosociales qui interprètent et expliquent ces comportements pourraient également être adoptées pour discerner et comprendre les déterminants des choix alimentaires. Dans la suite de cette partie seront donc présentées, dans un premier temps, les principales « théories comportementales de l'action » : des théories qui permettent de comprendre les processus sous-jacents des comportements de santé. Sera désignée, dans un second temps, la théorie la plus adaptée à l'identification et à l'étude des déterminants des choix alimentaires des bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers.

## **a. Théories comportementales de l'action**

L'étude des comportements de santé dérive des domaines de la psychologie de la santé ou de la psychologie sociale appliquée à la santé. La compréhension des processus d'adoption, de maintien ou d'abandon de comportements de santé a nécessité la mise en place de modèles ou de théories, appelées théories comportementales de l'action, dans lesquelles l'attitude vis-à-vis d'un comportement de santé est présentée comme étant la résultante de l'interaction entre plusieurs variables ou « facteurs déterminants » qui peuvent être objectifs (relatifs au contexte, à la disponibilité d'un produit ou à la faisabilité du comportement) ou subjectifs (relatifs au vécu de la personne, à ses moyens financiers, à son niveau d'éducation, à ses représentations, à sa culture d'origine ou au milieu dans lequel elle est insérée) (Fischer & Tarquinio, 2014 ; Morin, 2006 ; Nache & Trudeau, 2000).

Certains « facteurs déterminants » sont communs aux principales théories comportementales de l'action, ce qui change d'une théorie à l'autre étant, d'une part, l'interaction entre ces facteurs, et d'autre part l'émergence ou non d'autres variables. Afin de mieux comprendre la notion de « facteurs déterminants » ou de variables, et pour pouvoir justifier le choix de la théorie comportementale d'action adoptée dans la suite de ce travail, seront présentés les quatre « facteurs déterminants » communs aux principales théories comportementales de l'action. Il s'agit de l'« intention », des « croyances et attitudes », de l'« évaluation du comportement » et des « normes subjectives » (Fischer & Tarquinio, 2014 ; Morin, 2006).

## i. Motivation ou intention

En psychologie sociale de la santé, la « motivation » et l'« intention » sont considérées comme des facteurs clés de l'adoption, du maintien ou de l'abandon d'un comportement de santé. La « motivation » est affectée par la faisabilité d'un comportement, par les « croyances » associées à ses conséquences et par les « attitudes » vis-à-vis du comportement, et occupe une place importante dans la formation de l'« intention », définie par la « *volonté à accomplir un certain type de comportements en vue d'atteindre certains objectifs* » (Fischer & Tarquinio, 2014, p. 30). L'« intention » est donc considérée comme une variable qui affecte directement l'adoption, le maintien ou l'abandon d'un comportement de santé. Cependant, certaines théories comportementales de la santé, dont la *théorie de l'action raisonnée* (Fishbein et Ajzen, 1975) (Figure 4, p. 84), considèrent l'« intention » comme le seul facteur affectant directement un comportement de santé, alors que d'autres théories, comme la *théorie du comportement interpersonnel* (Triandis, 1977) (Figure 5, p. 85) et la *théorie du comportement planifié* (Ajzen, 1991) (Figure 3, p. 84) suggèrent que d'autres « facteurs déterminants » ou « variables » pourraient également affecter directement l'adoption ou non d'un comportement de santé (Fischer & Tarquinio, 2014).

## ii. Croyances et attitudes

Les croyances et les attitudes envers un comportement de santé sont considérées comme des « facteurs déterminants » majeurs, capables de faciliter ou d'entraver son adoption et son maintien. Les « croyances » comprennent les bénéfices et les effets indésirables perçus, et les risques ou dangers associés à un comportement. Quant à l'« attitude », elle consiste en une évaluation subjective des conséquences d'un comportement : si la personne pense que cela vaut la peine ou non d'adopter le comportement de santé en question (Fischer & Tarquinio, 2014 ; Morin, 2006).

La relation entre les « croyances et attitudes » et l'intention d'adopter ou d'abandonner un comportement de santé est perçue différemment par les principales théories comportementales de l'action. Ainsi, d'après les *théories de l'action raisonnée* (Fishbein et Ajzen, 1975) (Figure 4, p. 84) et de l'*action planifiée* (Ajzen, 1991) (Figure 3, p. 84), les « croyances » affectent l'« attitude », et cette dernière affecte l'« intention » d'adopter un comportement ; alors que, d'après la *théorie du comportement interpersonnel* (Triandis, 1977) (Figure 5, p. 85), les « croyances » (ou la « variable cognitive ») et l'« attitude » (la « variable affective ») ne sont pas interdépendantes et affectent indépendamment l'« intention » (Fischer & Tarquinio, 2014).

## iii. Évaluation du comportement

L'évaluation de la faisabilité d'un comportement peut affecter l'« attitude » envers ce comportement. Mais, contrairement à la variable « attitude », il s'agit ici d'une évaluation basée sur des critères objectifs tels que le coût matériel d'un comportement, les obstacles à l'adhésion et les retombées directes du comportement, qu'elles soient désirées (ex. guérison), bénéfiques pour la santé (ex. force, soulagement), non-désirés (ex. fatigue) ou néfastes pour la santé (ex. facteur de risque de maladies) (Morin, 2006).

Les théories comportementales de l'action ont différentes perceptions du poids de l'« évaluation d'un comportement » sur l'adoption de celui-ci. Dans la *théorie de l'action raisonnée* (Fishbein et Ajzen, 1975) (Figure 4, p. 84) et la *théorie de l'action planifiée* (Ajzen,

1991) (Figure 3, p. 84), l'« évaluation du comportement » affecte l'« attitude » vis-à-vis d'un comportement, et c'est l'« attitude » qui affecte l'« intention » ; alors que dans la *théorie du comportement interpersonnel* (Triandis, 1977) (Figure 5, p. 85), l'évaluation des conséquences d'un comportement affecte directement l'« intention » de l'adopter (Fischer & Tarquinio, 2014).

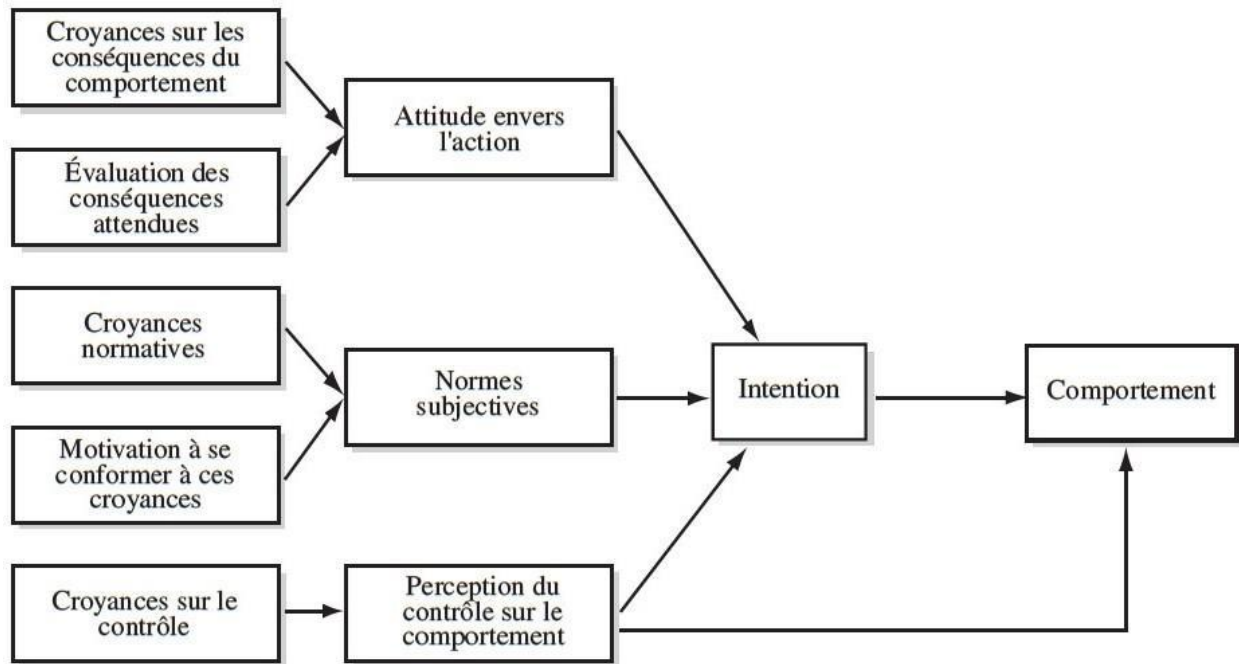
#### iv. Normes subjectives

Les « normes subjectives » désignent la « *perception d'une pression sociale incitant à réaliser ou à ne pas réaliser un comportement de santé* » (Morin, 2006, p. 38). En effet, dans une tentative de conformité aux différentes normes de son milieu : normes familiales, communautaires ou culturelles, une personne peut avoir tendance à adopter et à maintenir les comportements de santé qui sont désirés et encouragés, comme le don de sang chez les jeunes, et abandonnera les conduites indésirables, comme le tabagisme chez les athlètes. Les « normes subjectives » peuvent donc faciliter ou, au contraire, freiner l'adoption ou la modification de comportements de santé (Fischer & Tarquinio, 2014).

Les principales théories comportementales de la santé : la *théorie de l'action raisonnée* (Fishbein et Ajzen, 1975) (Figure 4, p. 84), la *théorie du comportement interpersonnel* (Triandis, 1977) (Figure 5, p. 85) et la *théorie du comportement planifié* (Ajzen, 1991) (Figure 3, p. 84) considèrent la « norme subjective » comme un « facteur déterminant » qui influence l'« intention » d'adopter un comportement de santé (Fischer & Tarquinio, 2014).

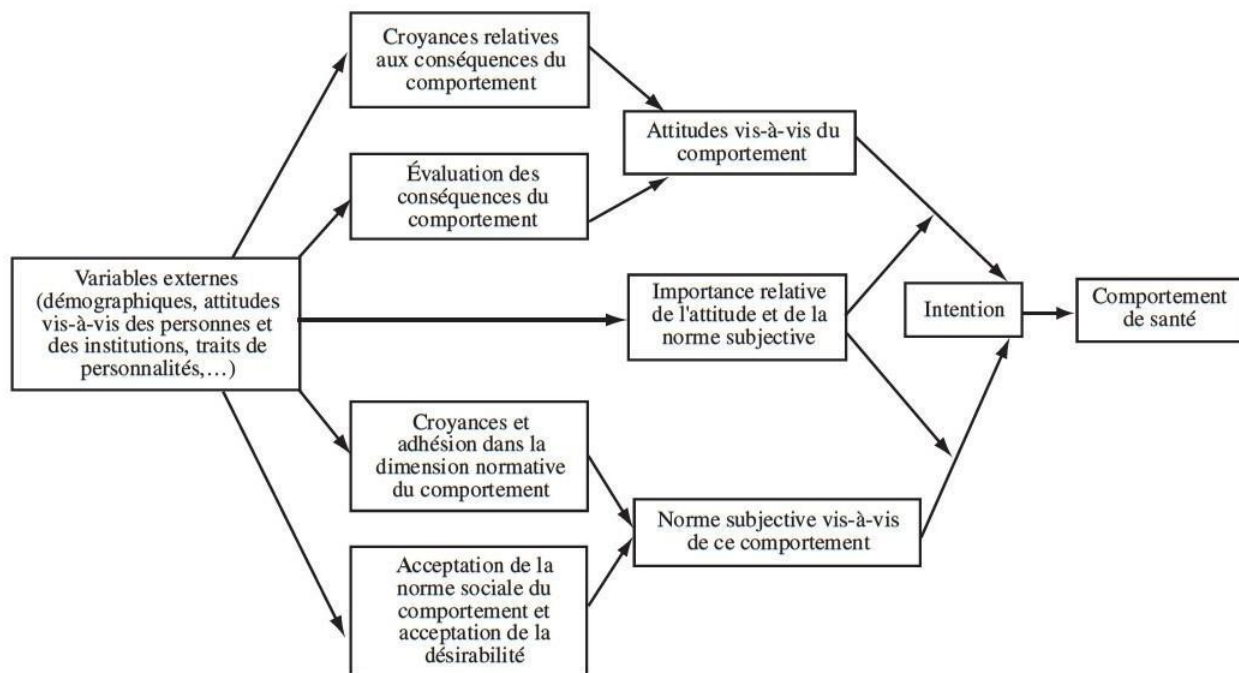
**Figure 3** - Théorie du comportement planifié d'Ajzen (1991)

Source : Fischer & Tarquinio, 2014



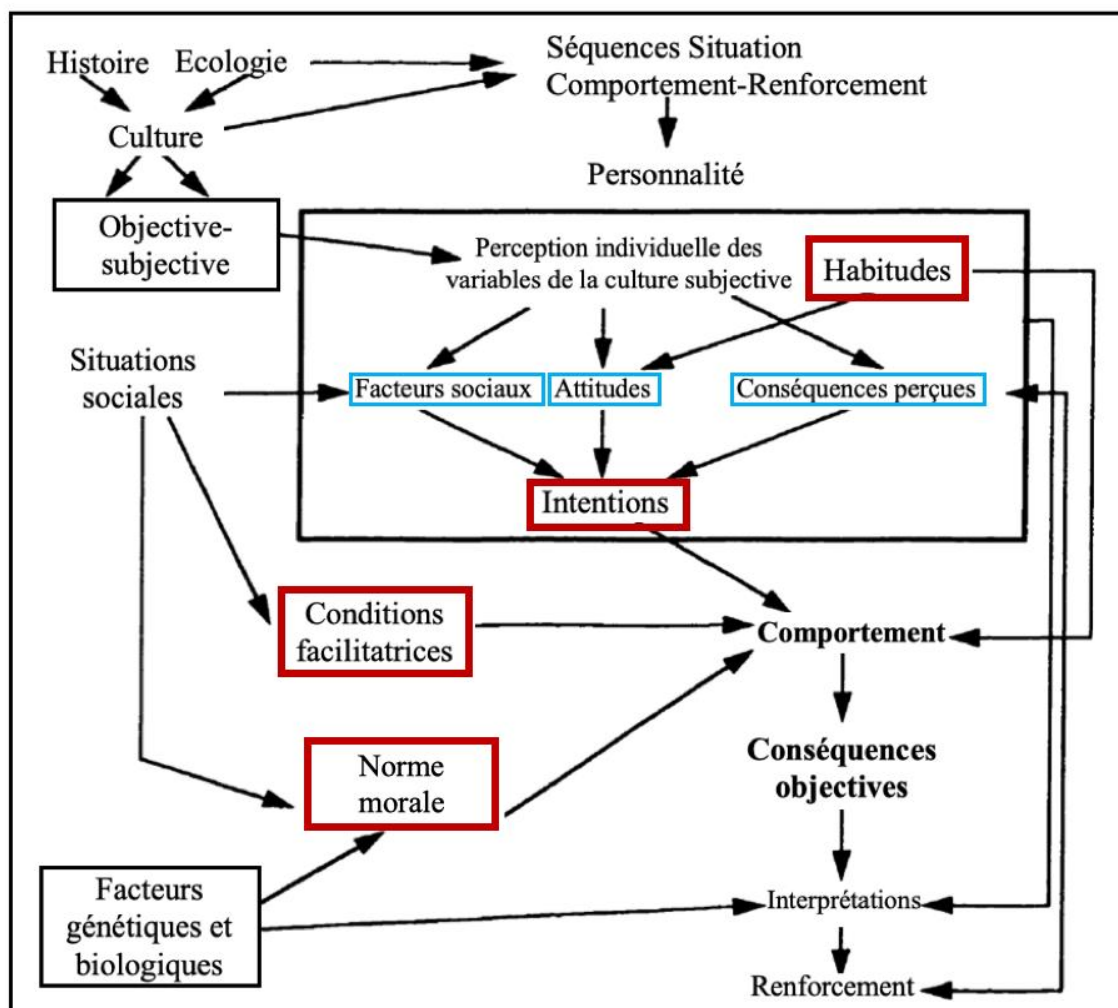
**Figure 4** - Théorie de l'action raisonnée de Fishbein et Ajzen (1975)

Source : Fischer & Tarquinio, 2014



**Figure 5** - Théorie du comportement interpersonnel de Triandis (1977)

Source : Triandis, 1980



Les quatre « variables » ou « facteurs déterminants » les comportements de santé présentés *supra* ne parviennent cependant pas, à eux seules, à expliquer complètement ou à interpréter les processus sous-jacents des choix alimentaires. En effet, dans les années 1940, bien avant la diffusion des premières théories comportementales de santé, Lewin a défini les choix alimentaires comme étant le fruit d'interactions sociales (Lewin, 1943). Près d'un-demi-siècle plus tard, en 1997, Corbeau a défini la notion de « socialité » relative au mangeur comme étant « *l'impact cristallisé de modèles culturels majoritaires dans une vision du monde donnée, sur*

*des individus. Cette vision du monde décide, au sein d'une culture, de ce qui doit être acquis par ses membres en fonction de la place qu'ils occupent, pour une cohorte donnée, dans une situation porteuse de hiérarchies économiques, sociales, de rapports sociaux de sexes, d'accès à la connaissance et aux modes de savoir-faire* » (Corbeau, 1997, p. 150), soulignant la multiplicité des variables ou « facteurs déterminants » susceptibles d'affecter un choix alimentaire.

Parmi les principales théories comportementales de la santé présentées *supra*, la *théorie des comportements interpersonnels* (TCI) de Triandis (1977) (Figure 5, p. 85) est la seule à considérer l'« habitude » comme un « facteur déterminant » qui affecte directement un comportement de santé. Cette théorie est également la seule qui évoque la possibilité de l'existence, selon le comportement et le milieu étudiés, d'« autres facteurs » qui pourraient affecter un comportement de santé (Godin, 1991 ; Triandis, 1980 ; Trigui & Chapellier, 2006). C'est pour ces raisons, et vu la place importante des « habitudes » dans le développement des préférences gustatives et leur implication dans les choix alimentaires, que cette théorie semble la plus adaptée à l'identification et à la compréhension des variables susceptibles d'affecter, voire de déterminer les choix alimentaires de bénéficiaires d'aides alimentaires. La suite de cette partie sera donc consacrée à la présentation de cette théorie, puis à l'adaptation du modèle proposé par l'auteur et des variables ou « facteurs déterminants » qu'il a mentionnés, à l'étude de choix alimentaires effectués par des bénéficiaires d'aides alimentaires au sein d'une structure caritative.

## **b. Théorie des comportements interpersonnels (Triandis, 1977)**

Un comportement est qualifié d'« interpersonnel » lorsqu'il est influencé par l'interaction d'une personne avec son entourage : les personnes qu'elle fréquente, le milieu dans lequel elle vit et les moyens dont elle dispose (Westerman, 2005). Plusieurs disciplines scientifiques s'intéressent à l'étude de comportements interpersonnels. Citons-en la psychologie sociale, la sociologie, l'anthropologie sociale, l'éthologie humaine et la sociolinguistique. L'intérêt de ces études peut être porté sur diverses facettes d'un comportement interpersonnel comme, par exemple, les flux et les processus sous-jacents d'un comportement, ou les motivations,



perceptions et systèmes de règles sociaux et culturels qui les régissent. Les situations et les contextes de l'adoption d'un comportement de santé peuvent, de même, être pris au centre de l'analyse (Trower, 1979).

La *théorie du comportement interpersonnel* (Triandis, 1977) (Figure 5, p. 85) émane de la psychologie sociale. Cette théorie considère l'adoption, le maintien ou l'abandon d'un comportement de santé comme le résultat d'interactions de facteurs liés à l'individu-même, tels que ses « habitudes » ou son « attitude » vis-à-vis de ce comportement ; et d'autres facteurs liés à son entourage. L'une des particularités de cette théorie est qu'elle ne considère pas l'« intention » comme le seul déterminant direct d'un comportement de santé : le poids de cette variable diminuerait, par exemple, lorsqu'un comportement souvent répété devient une habitude et de l'ordre de l'automatisme. Triandis donne également une grande importance aux facteurs environnementaux qui pourraient faciliter ou entraver l'adoption d'un comportement. Ainsi, d'après la *théorie du comportement interpersonnel*, l'adoption, le maintien ou l'abandon d'un comportement de santé est prédit, ou directement influencé, par quatre « facteurs déterminants » ou variables : la « force de l'habitude », l'« intention » de l'adopter, les « conditions facilitantes ou nuisantes » et la « norme morale » (Boujut & Bruchon-Schweitzer, 2014 ; Godin, 1991) (Figure 5, p. 85, encadrés rouges). La suite de cette partie sera consacrée à l'explication de ces quatre déterminants, ce qui permettra, ultérieurement, de proposer un modèle de la *théorie du comportement interpersonnel* adapté à l'étude des déterminants des choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires.

## i. La force de l'habitude

Dans la *théorie du comportement interpersonnel*, l'« habitude » est définie comme la « fréquence avec laquelle un comportement s'est déjà manifesté » (Fischer & Tarquinio, 2014, p. 55) ou « le degré d'automatisme d'un comportement dans une situation donnée » (Godin, 1991, p. 80) : plus un comportement a été répété, plus il a tendance à se déclencher de façon automatique et sans contrôle conscient de la volonté. Triandis considère l'« habitude » comme un déterminant direct de l'adoption ou du maintien d'un comportement, au même titre que l'« intention » ou les « conditions facilitantes ou nuisantes » (voir Figure 5, p. 85, encadrés

rouges). Il considère cependant que le poids des variables « habitude » et « intention » sont inversement proportionnels et dépendent du degré de l'ancienneté d'un comportement : pour adopter un comportement nouveau, c'est l'« intention » de l'adopter qui prime et détermine son adoption ; par contre, pour changer un comportement ancien devenu automatique, c'est la force de l'« habitude » qui prédit si le comportement sera maintenu ou abandonné (Triandis, 1980). L'auteur considère également que des variables relatives à chaque individu, comme sa capacité à emprunter un nouveau comportement ou ses capacités d'apprentissage pourraient affecter ses aptitudes à adopter un nouveau comportement (Boujut & Bruchon-Schweitzer, 2014 ; Godin, 1991).

## ii. L'intention ou la volonté

Dans la *théorie du comportement interpersonnel* de Triandis (1977), l'« intention » est définie comme la volonté d'accomplir (ou de mettre fin à) un comportement de santé dans le but d'atteindre un (des) objectif(s) précis (Fischer & Tarquinio, 2014). D'après cette théorie, l'« intention » est elle-même influencée par les trois déterminants ou « composantes » *infra* (voir aussi figure, p. 85, encadrés bleus)

- **La composante cognitive** ou les **conséquences perçues** sont le résultat de l'évaluation subjective de la personne des conséquences d'un comportement : ses avantages (bénéfices) et ses inconvénients (conséquences) ; et de la valeur accordée à chacun de ses bénéfices et ses conséquences. Lorsque les retombées d'un comportement sont désirées, l'intention de son adoption augmente, et inversement (Fischer & Tarquinio, 2014 ; Godin, 1991).
- **La composante affective**, l'**affect** ou l'**attitude** est la réponse émotionnelle ou les sentiments qu'une personne associe à un comportement et/ou à ses conséquences. Des exemples d'attitudes vis-à-vis d'un comportement sont le dégoût, l'ennui, l'amusement ou le bien-être. Cette composante est affectée par les croyances associées à un comportement et à ses conséquences, ainsi que par les expériences précédentes. Les émotions associées à un comportement déterminent le positionnement d'une personne

vis-à-vis de celui-ci : lorsque ces émotions sont positives, l'intention de l'adopter et/ou de le répéter augmente, et inversement (Fischer & Tarquinio, 2014 ; Godin, 1991).

- La **composante sociale** ou les **facteurs sociaux** qui affectent un comportement résultent de « *l'intériorisation individuelle de la culture subjective du groupe social auquel l'individu appartient* » (Ethier, 1996, p. 31). Cette composante est déterminée par deux facteurs : la **croissance normative** qui est le « *niveau de désirabilité perçue d'un comportement au sein d'un groupe social de référence* » (Fischer & Tarquinio, 2014, p. 32) et la **croissance en l'existence de rôles sociaux spécifiques** qui est la perception de la société des comportements que devrait avoir une personne occupant une certaine position dans un groupe social de référence (Godin, 1991).

### iii. Conditions facilitantes ou « nuisantes »

D'après la *théorie du comportement interpersonnel* de Triandis (1977), l'« habitude » et l'« intention » ne sont pas suffisantes pour prédire un comportement : certains facteurs objectifs peuvent rendre l'adoption d'un comportement facile, difficile, voire impossible. Ces conditions peuvent être spécifiques à la personne, comme ses caractéristiques génétiques, ses habilités, des traits de sa personnalité ou les moyens dont elle dispose ; ou être relatives à son environnement, comme la disponibilité d'un produit ou la proximité d'un service. Les « conditions facilitantes ou nuisantes » peuvent affecter l'adoption d'un comportement de façon directe ou indirecte, en agissant sur l'« intention » (voir figure 5, p. 85, encadrés rouges) (Boujut & Bruchon-Schweitzer, 2014 ; Godin, 1991).

### iv. Norme morale

Enfin, l'adoption, le maintien ou l'abandon d'un comportement de santé quelconque serait déterminé, d'après la *théorie du comportement interpersonnel* de Triandis (1977), par la « norme morale » (voir figure 5, p. 85, encadrés rouges) qui est l'interprétation subjective des conséquences objectives et de la désirabilité sociale d'un comportement (Fischer & Tarquinio,

2014). Il s'agit, autrement dit, de « l'évaluation personnelle de la pertinence d'un comportement » (Godin, 1991, p. 83).

Sera retenu, ici, de la *théorie du comportement interpersonnel* de Triandis (1977) qu'un comportement de santé est prédit directement par quatre variables (voir figure 5, p. 85, encadrés rouges) : l'« intention », la « force de l'habitude », les « conditions facilitantes ou nuisantes » et la « norme morale » ; l'« intention » étant, elle-même, influencée par les « conséquences perçues », les « affects » et des « facteurs sociaux » (voir figure 5, p. 85, encadrés bleus). L'auteur mentionne également que l'« intention » et les « habitudes » sont influencées par d'autres facteurs déterminants comme l'histoire personnelle, la culture et la situation sociale de la personne. Cette théorie et le modèle présenté (figure 5, p. 85) semblent appropriés pour identifier les variables susceptibles d'affecter, voire de déterminer les choix alimentaires effectués au sein d'une structure d'aides alimentaires par des personnes en situation de précarité. En effet, cette théorie est celle qui reflète le mieux la diversité des facteurs qui pourraient affecter des choix alimentaires, surtout de celles effectuées par des bénéficiaires d'aides alimentaires ayant des conditions de vie et ressources variées ; différentes cultures et origines, donc des croyances, des habitudes alimentaires et des goûts différents ; divers parcours, relations à l'assistance et diverses attentes des structures caritatives.

L'adoption de la *théorie du comportement interpersonnel* de Triandis (1977) pour identifier et étudier les déterminants des choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires nécessite la précision des variables qui sont susceptibles d'affecter, voire de déterminer ces choix. Seront donc présentées, dans la partie qui suit et en sollicitant des références des sociologies de l'alimentation et de la précarité, les variables retenues pour leurs possibles influences directes ou indirectes sur les choix alimentaires.

### **3. Variables pouvant affecter les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires**

Triandis évoque, dans la *théorie du comportement interpersonnel*, des variables susceptibles d'influencer un comportement de santé quelconque. Il s'agit des variables ou « facteurs

déterminants » présentés dans la partie précédente et représentés dans la figure 5 (p. 85) (Fischer & Tarquinio, 2014).

Lorsqu'il s'agit d'effectuer un choix alimentaire, diverses variables ou « facteurs déterminants » sont susceptibles de l'affecter, voire de le déterminer. Citons-en les goûts et préférences, les normes alimentaires et les moyens financiers d'une personne, ainsi que la disponibilité d'une denrée ou la possibilité de s'en procurer (Poulain, 2017). Mais lorsque ces choix sont effectués au sein d'une structure caritative, parmi une gamme limitée de denrées, en échange de points et non pas de monnaie, et par des bénéficiaires d'aides alimentaires : une « population » constituée de personnes en grande précarité financière mais dont les caractéristiques sociodémographiques et les difficultés rencontrées sont très variées, d'autres variables entrent également en jeu. Elles peuvent soit être propres à chaque bénéficiaire, comme sa « culture ou pays d'origine », ses « normes ou tabous alimentaires », sa « carrière morale d'assisté », ses « conditions de logement et moyens de transport », la « composition de son ménage » ou l'« intensité de son besoin » ; ou, à l'inverse, être relatives à l'association caritative, comme les règles et les denrées proposées : variables d'une association à une autre, ou encore l'empathie ou la « rigidité » du bénévole associatif qui dessert ce bénéficiaire.

Dans cette thèse seront étudiées et analysées, de manière directe et explicite, les répercussions sur les choix alimentaires de bénéficiaires d'aides alimentaires, de variables relatives à ces derniers et non pas à la structure caritative qui a accueilli l'enquête. Cela ne sous-entend cependant pas que des variables « propres » à l'association des Oliviers, comme les aliments proposés, la « valeur » ou « points » des denrées et les règles de l'association n'affectent pas ces choix alimentaires. L'effet de ces variables ne sera toutefois pas abordé de manière « isolée », mais implicitement à travers l'étude des variables propres aux bénéficiaires. Grâce à ce choix méthodologique, il sera possible d'extrapoler les résultats de l'analyse des données collectées pendant l'enquête à l'origine de cette thèse à d'autres populations de bénéficiaires d'aides alimentaires, voire de les généraliser aux populations en situation de précarité financière mais ne bénéficiant pas d'aides alimentaires, ou encore à toute personne, précaire ou pas, manifestant une ou quelques-unes des variables étudiées, comme par exemple la confrontation avec de nouvelles cultures et habitudes alimentaires, la précarité du logement ou l'adhésion à une norme alimentaire spécifique.

De plus, parmi les déterminants de choix alimentaires « propres » à un bénéficiaire d'aides alimentaires, seront uniquement étudiées les répercussions sur les choix alimentaires des variables sur lesquelles il a été possible de se renseigner *via* une enquête par observations participantes masquées. Les variables dont les répercussions sur les choix alimentaires seront étudiées dans cette thèse sont donc la « culture ou pays d'origine » d'un bénéficiaire, ses « normes ou tabous alimentaires », sa « carrière morale d'assisté », ses « conditions de logement et moyens de transport », la « composition de son ménage » et l'« intensité de son besoin » (les diverses « indices » et modalités de renseignement sur chacune des variables sera mentionnée dans les chapitres d'analyse, lors de l'étude des répercussions de chaque variable). Les répercussions sur les choix alimentaires de variables « non-repérables » au cours d'une enquête par observations participantes, comme les allergies alimentaires ou les pathologies métaboliques requérant l'adhésion à un régime alimentaire spécifique ne seront donc pas étudiées faute d'informations suffisantes.

Dans la suite de cette partie sera précisé, dans un premier temps et en s'appuyant sur différents auteurs et études, comment chacune des variables retenues pourrait orienter, voire déterminer un choix alimentaire. Cela permettra également de justifier le choix des variables dont la répercussion sur les choix alimentaires sera étudiée. Puis, dans un second temps, seront émises des hypothèses relatives aux répercussions de chacune des variables retenues sur les choix alimentaires de bénéficiaires d'aides alimentaires.

## **a. Culture ou pays d'origine**

La « culture », dans un sens large, rassemble les caractéristiques idéologiques et matérielles qui définissent un groupe ethnique ou une nation. Des habitudes et des comportements, dont ceux relatifs à l'alimentation, sont susceptibles de varier d'un groupe ethnique ou d'une nation à une autre, de telle sorte que : « *chaque peuple se définit par ses pratiques alimentaires et ses manières de table aussi nettement, aussi sûrement, que par sa langue, ses croyances ou ses pratiques sexuelles* » (Poulain, 2017, p. 9). Les rythmes des repas, la place ou la valeur d'un aliment ou d'un plat, les croyances qui associent à un aliment certaines propriétés, les savoir-faire, les goûts et les normes alimentaires transmises au sein d'une famille ou à plus grande

échelle au sein d'un groupe, d'une région ou d'un pays sont ainsi considérés « *comme des objets culturels porteurs d'une part de l'histoire et de l'identité d'un groupe social* » (Poulain, 2017, p. 26).

Il a été mentionné, en évoquant l'étude Abena (Chapitre 1, paragraphe « 4c. Les bénéficiaires de l'aide alimentaire », p.30 et Tableau 1, p. 34) puis en présentant les caractéristiques sociodémographiques des bénéficiaires des aides alimentaires servis par l'association des Oliviers (Chapitre 2, paragraphe « 3c. Caractéristiques du public accueilli par l'association des Oliviers », p. 58 et Tableau 3, p. 62), que les structures d'aides alimentaires, dont celle qui a accueilli la présente enquête, assistent une proportion importante de personnes d'origine étrangère (Grange et *al.*, 2013), soit de l'ordre de 60% environ pour l'association des Oliviers, d'après Wendy, la chargée du développement et de la coordination des actions de l'association sur le plan départemental. Cela marque l'intérêt d'évoquer la possible influence de la variable « culture ou pays d'origine » sur les comportements, donc les choix alimentaires.

La culture d'une nation ou d'un groupe ethnique est à l'image de son histoire, donc de son passé, de sa situation actuelle et des événements qui ont marqué son existence. La culture culinaire d'un groupe ethnique ou d'une nation dépend des denrées disponibles dans la région habitée, mais également des commerces et échanges ; des contraintes liées aux conditions climatiques, au stockage et à l'approvisionnement ; et de l'influence des cultures culinaires des pays voisins, voire des colons (Claval, 2003). Dans un contexte migratoire qui conduit au contact des cultures culinaires des migrants à celles du pays d'accueil, le maintien ou la modification de celles-ci dépend « *des origines géographiques et culturelles des migrants, des formes de regroupement des individus (s'agit-il d'un individu isolé ? d'une famille ?), des projets et des conduites migratoires (le départ est-il pensé comme temporaire ou définitif ?), du degré du contrôle social par rapport à la pratique alimentaire* (Calvo, 1982) à quoi s'ajoutent les pratiques alimentaires du pays d'origine, les caractéristiques de la société d'arrivée et les conditions de vie des migrants dans cette société » (Régnier et *al.*, 2009, p. 78). Le maintien, par des migrants, des pratiques alimentaires du pays d'origine est donc perçu comme une revendication identitaire ou une « résistance culturelle » (Poulain, 2017), alors que l'adoption de nouvelles habitudes est associée à une conformité aux normes de la société d'accueil.

Le maintien des habitudes alimentaires du pays d'origine n'est cependant pas une simple question de volonté : les immigrés sont souvent confrontés à plusieurs contraintes, dont la rareté et le prix élevé des produits nécessaires pour confectionner leurs repas habituels. Certains tiennent ainsi à préserver, à tout prix, quelques-unes de leurs habitudes alimentaires, surtout les tabous alimentaires et les aliments auxquels ils associent des vertus ; alors que d'autres, surtout les adolescents et les jeunes nouvellement arrivés, ainsi que les descendants des familles issues de l'immigration, sont plus facilement tentés par l'expérience de nouvelles cuisines et de nouveaux goûts, dans une tentative de s'autonomiser et de se démarquer des habitudes et consommations de leurs parents (Garabuau-Moussaoui, 1999 ; Régnier et *al.*, 2009).

Sera retenu, ici, la possible influence de la variable « culture et pays d'origine » sur les choix alimentaires, notamment sur ceux effectués par des bénéficiaires d'aides alimentaires d'origine étrangère. Parmi les variables susceptibles d'affecter, voire de déterminer les choix alimentaires d'un groupe social, une attention particulière sera accordée, dans ce qui suit, aux goûts, donc aussi aux habitudes ; et aux croyances alimentaires.

## i. Goûts

Le goût est le sens « *renseignant sur la saveur et la composition des aliments* » (Larousse, 2019). Il est également la principale variable qui prédit les achats alimentaires des Français (Poulain & Tibère, 2008). Les préférences gustatives ne sont cependant pas uniquement subjectives ou personnelles, mais sont fortement influencées par l'entourage de la personne et par le contexte culturel, social, familial et émotionnel dans lesquels la personne a grandi (Bourdieu, 1979). En effet, le goût se forme pendant les stades précoces de la vie, même avant la naissance, et est notamment influencée par l'alimentation de la mère. Si les dix premières années de la vie d'une personne sont marquées par le « goût enfantin » : la préférence du sucré, et la « néophobie » : le refus d'ingérer de nouveaux aliments, surtout de légumes ; la palette gustative se diversifie et s'élargit au fur et à mesure que la personne grandit, et subit l'influence des habitudes alimentaires et des préférences gustatives des adultes qui l'entourent. C'est ainsi que sont transmises les normes de comestibilité et les mariages des goûts dans une société (Chiva, 1985).



Les préférences gustatives peuvent intervenir à différents stades de la consommation alimentaire, dont l'achat des aliments, leur préparation ou consommation. Le plaisir associé à un aliment est même le principal prédicteur des choix alimentaires des Français, même des personnes en situation de précarité (Poulain & Tibère, 2008), contrairement aux États-Uniens par exemple, qui privilégient les vertus sanitaires des aliments aux plaisirs gustatifs (Fischler & Masson, 2008). De même, l'étude Abena réalisée auprès de bénéficiaires d'aides alimentaires mentionne que certains bénéficiaires déclaraient ne pas consommer certains des aliments distribués par les associations d'aides alimentaires, surtout des légumes, parce qu'ils ne les aimaient pas ou n'avaient pas l'habitude d'en manger (Grange *et al.*, 2013), soulignant le poids de cette variable sur les consommations et les choix alimentaires, même chez les personnes en situation de précarité.

Ainsi, la culture ou le pays d'origine d'une personne et ses habitudes alimentaires sont susceptibles d'affecter ses goûts et préférences alimentaires qui, elles, sont en mesure d'affecter son « attitude » vis-à-vis d'une consommation, voire de déterminer ses choix alimentaires (Régnier *et al.*, 2009).

## ii. Croyance

En matière d'alimentation, une croyance associe à l'ingestion d'un aliment des effets désirables ou indésirables sur l'organisme : en incorporant un aliment, la personne incorporerait les particularités de cet aliment ou ceux de son lieu ou animal de provenance. Certaines croyances sont approuvées par des études rigoureuses, alors que d'autres sont des constructions sociales, sans fondement autre qu'empirique, et liées une tradition. Citons en, par exemple, les croyances qui associent à un aliment des vertus transmissibles par le principe de similitude : la consommation de la viande rouge rendrait une personne forte comme un bœuf ; ou par le principe de la contiguïté : la consommation d'agrumes provenant de pays chauds permettrait à la personne d'absorber du soleil (Fischler, 1994 ; Régnier *et al.*, 2009). Un autre exemple de croyance relative à l'alimentation est la considération des aliments glucidiques (pains, pâtes, céréales) comme nourrissants et importants pour la croissance, d'où l'encouragement de leur consommation, et la négligence de la consommation d'autres aliments, comme les légumes

feuillus ou les poissons et fruits de mer, en les considérant comme « non-nutritifs » (Rakotosamimanana, 2014).

Les croyances alimentaires sont transmises de génération en génération et sont variables d'une famille, d'une culture ou d'un pays à d'autres. Elles sont capables d'affecter, dans un premier temps, les « conséquences perçues » de la consommation d'un aliment et de déterminer l'« attitude » d'une personne vis-à-vis d'un produit ; puis, dans un second temps, d'affecter l'intention d'effectuer un choix alimentaire (Rakotosamimanana, 2014 ; Régnier et *al.*, 2009).

La culture et/ou le pays d'origine d'une personne sont donc capables d'orienter, voire de déterminer ses choix alimentaires par différents biais : en agissant sur ses goûts, préférences et habitudes alimentaires, ainsi qu'en affectant ses croyances et les vertus qu'elle associe à la consommation d'un aliment. La culture et/ou le pays d'origine peuvent également imposer des normes concernant la comestibilité de certaines denrées. Il s'agit de la variable « tabous alimentaires » présentée dans la partie qui suit. Les hypothèses relatives à l'effet de la variable « culture et pays d'origine » sur les choix alimentaires des bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers seront émises dans la dernière partie de ce chapitre.

## **b. Tabou alimentaire**

Un « aliment tabou » est un aliment dont la consommation est moralement bannie parce que cette denrée est considérée comme sacrée, dangereuse à la santé ou impure. Cette interdiction peut avoir plusieurs origines ou interprétations. Citons, par exemple, les personnes soucieuses de leur ligne qui s'imposent elles-mêmes des restrictions alimentaires et s'abstiennent de consommer des aliments gras, sucrés ou denses en calories<sup>30</sup>. D'autres pourraient s'interdire de consommer une famille de denrées dans le but de défendre une cause. Il s'agit de tabous alimentaires idéologiques ou relatifs à un militantisme, voire à l'effet de mode de ces derniers. Citons-en, par exemple, le refus de la consommation de produits d'origine animale, justifié par

---

<sup>30</sup> Les campagnes de prévention des risques, et les publicités abondantes pour les produits de consommation alimentaire, dans les médias notamment, participant à la construction de ces attentions tabouées spécifiques en lien avec tel ou tel aliment, tel ou tel composant, alimentaire, etc. Ces influences institutionnelles constituent en soi un objet d'étude.

le rejet de la cruauté contre les animaux ou par les vertus de cette alimentation sur la santé (Régnier et *al.*, 2009). Existente également des tabous alimentaires relatifs à une religion. En effet, nombreuses sont les religions qui recommandent, voire imposent des restrictions alimentaires (Moriniaux, 2008). Parmi les trois religions monothéistes, l'islam et le judaïsme, contrairement au christianisme où les seules restrictions alimentaires sont relatives aux périodes de carême, imposent des restrictions alimentaires. Dans la religion musulmane, par exemple, la consommation d'un animal trouvé mort, de sang, de porc et de tout animal non-abattu au nom de Dieu (abattage Halal) est interdite. Ces restrictions concernent aussi les quatre prohibitions fondamentales du judaïsme, auxquelles s'ajoute une liste d'aliments purs et impurs et l'interdiction des mélanges viande-lait (Cadart, 2007 ; Moriniaux, 2008 ; Régnier et *al.*, 2009).

Les tabous alimentaires sont susceptibles d'orienter les choix alimentaires d'une personne et de limiter la gamme de denrées qu'elle considère comme comestibles. La restriction de cette gamme devient cependant plus compliquée, voire plus sévère, lorsqu'une personne est accueillie dans une société où la consommation de ces « aliments tabous » n'est pas bannie. C'est le cas des personnes en situation de précarité de religion musulmane accueillies par des structures d'aides alimentaires en France. Ainsi, par exemple, 15% des personnes fréquentant des structures d'aides alimentaires de type « denrée » interrogées dans le cadre de l'étude Abena avaient déclaré avoir refusé d'emporter toute denrée contenant du porc ou de la viande non-Halal proposée par une association d'aides alimentaires (Grange et *al.*, 2013). Cela marque l'influence possible des tabous et interdits alimentaires sur la désirabilité de la consommation de certaines denrées, voire l'influence directe possible de cette variable sur les choix alimentaires. Les « tabous alimentaires » régis par une religion ou relatifs à l'adhésion à une diète particulière seront donc considérés comme des variables susceptibles d'affecter les choix alimentaires de bénéficiaires d'aides alimentaires.

### **c. Parcours et « carrière morale de l'assisté »**

La notion de « mobilité sociale » désigne le « *déplacement d'une personne dans la structure sociale* » (Poulain, 2017, p. 107). Elle est indiquée soit en comparant deux moments de la vie

d'une personne, soit en comparant le parcours professionnel, éducatif ou familial d'une personne à celui de ses parents. Dans le cas précis de l'assistance, H. Becker parle de « *carrière morale de l'assisté* » pour désigner « *les facteurs dont dépend la mobilité d'une position à une autre, c'est-à-dire aussi bien les faits objectifs relevant de la structure sociale que les changements dans les perspectives, les motivations et les désirs de l'individu* » (Becker, 1985, p. 47), rappelant le processus de disqualification sociale défini par S. Paugam et présenté dans la première partie de ce chapitre (p. 73). La « *mobilité sociale* » d'une personne ou sa « *carrière morale* » est reconnue pour son influence possible sur ses habitudes alimentaires.

En reprenant, d'une part, la notion de « *mobilité sociale* » (Poulain, 2017) et le processus de disqualification sociale (Paugam, 2009) ; et en se référant, d'autre part, aux caractéristiques sociodémographiques et financières des bénéficiaires d'aides alimentaires de manière générale (Grange et al., 2013) et de ceux fréquentant l'association des Oliviers dans le cas précis de cette thèse (Chapitre 2, paragraphe « 3c. Caractéristiques du public accueilli par l'association des Oliviers », p. 58 et Tableau 3, p. 62), il est possible d'indiquer qu'il existe, parmi les bénéficiaires d'aides alimentaires, des personnes ayant différents profils et parcours, différentes relations à l'assistance et des attentes variées des structures caritatives (voir Chapitre 3, paragraphe « 1. L'assistance et la disqualification sociale par S. Paugam », p. 73), ces derniers pouvant affecter la connaissance d'une personne de la structure caritative, ses demandes et attentes, et donc ses choix alimentaires. La « *carrière morale* » au sein de la structure d'aides alimentaires peut donc être considérée comme une variable susceptible d'affecter les choix alimentaires d'un bénéficiaire d'aides alimentaires.

Les hypothèses relatives à l'effet de la variable « *carrière morale au sein de la structure d'aides alimentaires* » sur les choix alimentaires des bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers seront émises dans la dernière partie de ce chapitre. Dans la partie qui suit sera présentée la troisième variable susceptible d'affecter, voire de déterminer les choix alimentaires d'un bénéficiaire d'aides alimentaires. Il s'agit de ses « *conditions de logement et de transport* ».

## **d. Conditions de logement et moyens de transport**

Les conditions de logement d'une personne, surtout l'équipement de sa cuisine ; les moyens de transport dont elle dispose, surtout la possession ou pas d'une voiture, ainsi que l'éloignement de son domicile des transports publics sont reconnus pour leur influence sur ses achats et ses consommations alimentaires, indépendamment de ses moyens financiers (Gojard & Lhuissier, 2003 ; Régnier *et al.*, 2009). Ainsi, par exemple, la distance du domicile au principal lieu d'approvisionnement pourrait affecter le rythme et la taille des courses et la qualité, surtout la fraîcheur, des denrées consommées.

La précarité financière, quant à elle, est souvent associée à l'absence d'une cuisine, voire d'un domicile en cas de précarité extrême (Régnier *et al.*, 2009). En effet, d'après l'étude Abena présentée dans le premier chapitre de cette thèse (Chapitre 1, paragraphe « 4c. Les bénéficiaires de l'aide alimentaire », p. 30 et Tableau 1, p. 34), près de 3.6% des bénéficiaires des structures de type « denrée » n'avaient pas de logement, donc pas de possibilité de cuisiner ou de stocker des aliments, surtout au « frais » ; 6.4% n'avaient pas de réfrigérateur, et près de 20% n'avaient pas de congélateur. Si la proportion de personnes sans-domicile était faible parmi les bénéficiaires des aides de type « denrées », elle avoisinait les 40% chez les personnes qui fréquentaient une structure de type « repas » (Grange *et al.*, 2013), indiquant que les conditions de logement : les possibilités de stockage et de cuisson, peuvent affecter, outre les choix alimentaires, le type de la structure d'aides fréquenté.

En ce qui concerne la population étudiée pendant l'enquête, les données transmises par l'association des Oliviers et relatives aux caractéristiques sociodémographiques de cette population (Chapitre 2, paragraphe « 3c. Caractéristiques du public accueilli par l'association des Oliviers », p. 58 et Tableau 3, p. 62) indiquent que plus que la moitié des bénéficiaires était sans domicile ou logée dans un logement temporaire, donc ne disposait pas de toutes les conditions nécessaires au stockage et à la préparation alimentaires. L'association ne disposait cependant pas de données relatives aux moyens de transport des personnes assistées. La variable « conditions de logement » peut donc être retenue pour sa susceptibilité à déterminer directement les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires, et les « moyens de transport » comme une variable qui pourrait soit déterminer directement un choix alimentaire, soit affecter sa désirabilité.

Les hypothèses relatives aux effets des variables « conditions de vie » et « conditions de logement » sur les choix alimentaires des bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers seront émises dans la dernière partie de ce chapitre. Dans la partie qui suit sera présentée la quatrième variable relative à un bénéficiaire d'aides alimentaires et susceptible d'affecter, voire de déterminer ses choix alimentaires : la « composition de son ménage et ses responsabilités ».

### **e. Composition du ménage et responsabilités**

Une personne ne mange pas de la même façon lorsqu'elle est/vit seule ou accompagnée : les aliments ingérés, le degré d'élaboration et le rythme des repas peuvent varier selon le contexte de leur consommation, indépendamment des moyens financiers. L'alimentation participe ainsi à la socialisation et est l'objet d'un « contrôle social » (Saint Pol, 2007). En contexte familial, l'alimentation devient également un moyen pour transmettre aux enfants les habitudes alimentaires jugées comme « bonnes » (Poulain, 2017).

Au début de ce chapitre, en évoquant le processus de *disqualification sociale* décrit par S. Paugam, il a été mentionné que certaines personnes qui ont recours à l'assistance, notamment celles faisant l'expérience de l'« assistance installée » ou de l'« assistance confirmée », justifient le recours aux aides ou l'absence de travail par le dévouement familial et l'entière consécration à la famille et à l'éducation des enfants (voir chapitre 3, paragraphe « 1b. L'assistance », p. 75). Il a également été mentionné, dans le premier chapitre, que les personnes en situation de précarité ont tendance à prioriser les besoins nutritionnels de leurs enfants, et ceci au détriment des leurs (Darmon & Carlin, 2013). Ainsi, la composition du ménage d'un bénéficiaire d'aides alimentaires, surtout ses responsabilités familiales, pourraient affecter ses choix alimentaires, le poussant à prioriser les besoins nutritionnels et goûts de ses enfants et/ou des personnes malades qu'il a en charge.

Cette variable sera appelée « composition du ménage et responsabilités » et considérée comme susceptible d'affecter les « facteurs sociaux » et la « norme morale » reliés à un choix alimentaire et, *in fine*, affecter les denrées qu'un bénéficiaire choisit celles proposées par l'association des Oliviers. Les hypothèses relatives à l'effet de cette variable sur les choix

alimentaires seront émises dans la dernière partie de ce chapitre. Dans la partie suivante sera présentée la cinquième variable relative à un bénéficiaire d'aides alimentaires et susceptible d'affecter, voire de déterminer ses choix alimentaires : ses « ressources » ou l'« intensité du besoins ».

## **f. Ressources et intensité du besoin**

Un comportement, une substance ou tout élément est qualifié de « besoin » lorsqu'il devient indispensable à la survie d'une personne et sa privation engendre une dégradation de son état de santé (Marzano, 2007). Vu sa nécessité à la survie, l'alimentation est considérée comme un « besoin fondamental », voire un « droit » auquel chaque individu devrait accéder (Singer, 1993). La principale mission et raison de création des associations d'aides alimentaires était, et reste, d'assurer ce besoin (Retière & Le Crom, 2018).

La place occupée par ces associations pour assurer le besoin alimentaire est cependant variable d'un bénéficiaire à un autre. En effet, comme montré dans le chapitre précédent, certains des bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers n'avaient aucun revenu, donc un reste à vivre nul, et étaient complètement dépendants des aides distribuées. Le besoin alimentaire de ces personnes était donc « intense » ou « urgent ». En contrepartie, d'autres bénéficiaires avaient de faibles ressources financières et un reste à vivre pouvant aller jusqu'à 5.5 par personne par jour (Chapitre 2, paragraphe « 3c. Caractéristiques du public accueilli par l'association des Oliviers » et Tableau 3, p. 62). Ils avaient donc un besoin « moins intense » ou moins « urgent » et pouvaient, au besoin, effectuer des achats alimentaires. Il est, d'autre part, montré que les consommations alimentaires d'une personne varient selon sa catégorie sociale d'origine, ses moyens financiers et l'intensité du besoin alimentaire. P. Bourdieu distingue ainsi entre les « *goûts de luxe (ou de liberté)* » et les « *goûts de nécessité* » (Bourdieu, 1979, p. 198), le premier étant la valorisation de la consommation d'aliments « de luxe » ou « qui font honneur », comme la viande maigre, le poisson et en particulier le saumon, les crustacés ou les « aliments-services » comme des plats préparés (Régnier *et al.*, 2009) ; et le second serait relié à la valorisation et à la préférence, surtout dans les classes populaires, d'aliments considérés comme nécessaires, donc « nourrissants »,

« fortifiants » ou « satiétogènes », comme les féculents, les aliments gras et la viande rouge (Boltanski, 1971 ; Poulain, 2017 ; Régnier et *al.*, 2009). Ceci indique la valorisation de la consommation de différents types de denrées, fondées sur des représentations ou des croyances, en fonctions de l'« intensité du besoin ».

## 4. Définition du modèle, problématique et hypothèses

Suite à la détermination et présentation des variables ou « facteurs déterminants » susceptibles d'affecter des choix alimentaires ; les choix alimentaires des bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers dans le cas de cette thèse, et en se basant sur le modèle de la *théorie du comportement interpersonnel* de Triandis (Figure 5, p. 85), le modèle infra (Figure 6, p. 107) a été élaboré. Il représente comment chacune des variables retenues est susceptible d'affecter les « déterminants » des comportements de santé définis par Triandis pour, *in fine*, affecter un comportement de santé, ici : les choix alimentaires.

Les variables ou « facteurs déterminants » retenus relatifs aux bénéficiaires (par opposition aux variables « propres » à l'association) et susceptibles d'affecter leurs choix alimentaires effectués au sein de cette association sont la « culture et pays d'origine », les « tabous alimentaires », sa « carrière morale au sein de la structure », ses « conditions de logement » et « moyens de transport », ses « responsabilités et la composition de son ménage » et ses « ressources et intensité du besoin ». Leurs effets sur les choix alimentaires des bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers seront étudiés, dans les chapitres qui suivent, à travers la mobilisation des données recueillies pendant l'enquête présentée dans le chapitre précédent. L'effet, sur ces choix alimentaires, de variables propres à l'association ne sera pas abordé de manière « isolée », mais démontré à travers l'étude des variables relatives aux bénéficiaires et mentionnées *supra*.



## **a. Problématique**

La problématique qui sera abordée dans cette thèse et à travers la mobilisation des données collectées pendant l'enquête effectuée en tant que bénévole distributrice d'aides alimentaires au sein de l'association des Oliviers est : « **quels sont les déterminants 'propres' aux bénéficiaires des aides alimentaires servis par l'association des Oliviers qui orientent leurs choix alimentaires effectués au sein de cette structure caritative ?** ».

## **b. Hypothèses**

Outre les hypothèses principales émises dans le premier chapitre de cette thèse, des hypothèses spécifiques sont émises quant à l'effet, sur les choix alimentaires des bénéficiaires enquêtés, de chacune des variables retenues. Ces hypothèses seront, à travers la mobilisation et l'analyse des données collectées, approuvées ou rejetées. Les hypothèses émises sont présentées dans la suite de cette partie et évoquées conformément à l'agencement des chapitres et à l'ordre de l'étude des variables retenues dans la suite de cette thèse.

### **i. Culture, pays d'origine et choix alimentaires**

Les répercussions de la « culture ou pays d'origine » sur les choix alimentaires seront étudiées dans le quatrième chapitre de cette thèse (p. 109). Les hypothèses émises et relatives à l'effet de cette variable sont :

- Le pays d'origine d'une personne affecte ses habitudes alimentaires et préférences gustatives et guide ainsi ses choix alimentaires.
- Le pays d'origine affecte les connaissances et les savoir-faire. Ces derniers orientent les choix alimentaires : une personne choisit les aliments qu'elle connaît et qu'elle sait préparer.

- La culture ou le pays d'origine d'une personne peut affecter ses croyances relatives à l'effet de la consommation de certaines denrées, ainsi que la désirabilité de leur consommation. C'est la « composante affective » qui oriente les choix alimentaires.
- La variable « culture et pays d'origine » peut restreindre les choix alimentaires de bénéficiaires d'origine étrangère, surtout lorsqu'ils sont nouvellement arrivés en France.
- Une personne d'origine étrangère qui séjourne en France depuis un moment se familiarise aux denrées « locales » et s'habitue à leurs goûts, ce qui diminue le poids de cette variable.

## ii. Aliments tabous et choix alimentaires

Les répercussions de la variable « tabous alimentaires » sur les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires seront abordées dans le cinquième chapitre de cette thèse (p. 161). Un tabou alimentaire peut être régi par la religion ou être la conséquence de l'adhésion à une « diète particulière ». Les hypothèses émises et relatives à l'effet des tabous alimentaires sont :

- Les tabous alimentaires d'ordre religieux sont « rigides » et affectent directement les choix alimentaires.
- La présence de tabous alimentaires religieux diminue la diversité des denrées emportées.
- Les tabous alimentaires non-religieux mais conséquences de l'adhésion à une diète particulière sont moins rigides que les tabous alimentaires religieux et affectent la « croyance normative ».
- L'adhésion à des « diètes particulières » est à l'origine de la convoitise de denrées conçues spécialement pour diversifier l'alimentation des personnes adhérentes à ces diètes.

### iii. Carrière d'un bénéficiaire au sein de la structure d'aides alimentaires et ses choix alimentaires

L'effet, sur les choix alimentaires, de la variable « carrière au sein de la structure d'aides alimentaires » sera abordé dans le sixième chapitre de cette thèse (p. 185). La carrière, ou le parcours d'un bénéficiaire au sein de l'association des Oliviers affecte sa connaissance de la structure, de son fonctionnement et des aliments proposés, et *in fine* affectent ses choix alimentaires. Les hypothèses émises et relatives à l'effet de cette variable sont :

- Les choix alimentaires d'un nouveau ou d'une nouvelle bénéficiaire dépendent des aliments proposés par les bénévoles et ne sont pas organisés en avance.
- Les choix alimentaires effectués par les bénéficiaires habitués sont organisés en avance et reflètent une bonne connaissance des règles de l'association et des aliments habituellement disponibles.
- Un bénéficiaire habitué peut convoiter des denrées rares, ou, au contraire, afficher une fidélité aux produits habituellement proposés par l'association.
- Les bénéficiaires en marge de la société fréquentent la structure d'aides alimentaires de façon irrégulière. Leurs choix alimentaires sont surtout affectés par la précarité de leurs conditions de vie.

### iv. Conditions de logement, moyens de transport et choix alimentaires

Les effets de la variable « conditions de logement » : du type de logement et de la disposition d'équipements électroménagers ; et ceux de la variable « moyens de transport » : du mode de déplacement adopté par un bénéficiaire et de sa manière de transporter ses « courses » seront abordés dans le septième chapitre de cette thèse (p. 209). Les hypothèses émises et relatives à l'effet de ces variables sont :

- La disposition d'équipements nécessaires à la cuisson ou au chauffage alimentaires affecte les choix alimentaires : l'absence de ces équipements exclut le choix de denrées qui nécessitent une cuisson.

- La possibilité de stockage d'aliments, surtout au frais, oriente les choix alimentaires : l'absence d'un réfrigérateur limite la diversité des denrées emportées au rayon « frais ».
- La précarité des « conditions de logement » concerne surtout les bénéficiaires vivant en marge de la société.
- Le moyen de transport d'un bénéficiaire et sa modalité de transporter ses « courses » affectent la quantité des denrées emportées.

## v. Composition du ménage, responsabilités et choix alimentaires

Les répercussions de la variable « composition du ménage et responsabilités » d'un bénéficiaire sur ses choix alimentaires seront étudiées dans le huitième chapitre de cette thèse (p. 231). Les hypothèses concernant l'effet de cette variable sur les choix alimentaires sont :

- Les choix alimentaires des bénéficiaires vivant seuls et n'ayant pas à charge d'autres personnes sont conformes à leurs propres préférences gustatives.
- Les bénéficiaires qui ont à charge d'autres personnes prennent en considération les « goûts » et les « tabous alimentaires » de ces personnes.
- Les bénéficiaires qui ont à charge des personnes présentant une « vulnérabilité nutritionnelle », notamment des nourrissons, des enfants ou personnes souffrant de pathologies, adaptent leurs choix alimentaires aux préférences et aux « besoins spécifiques » de ces derniers.

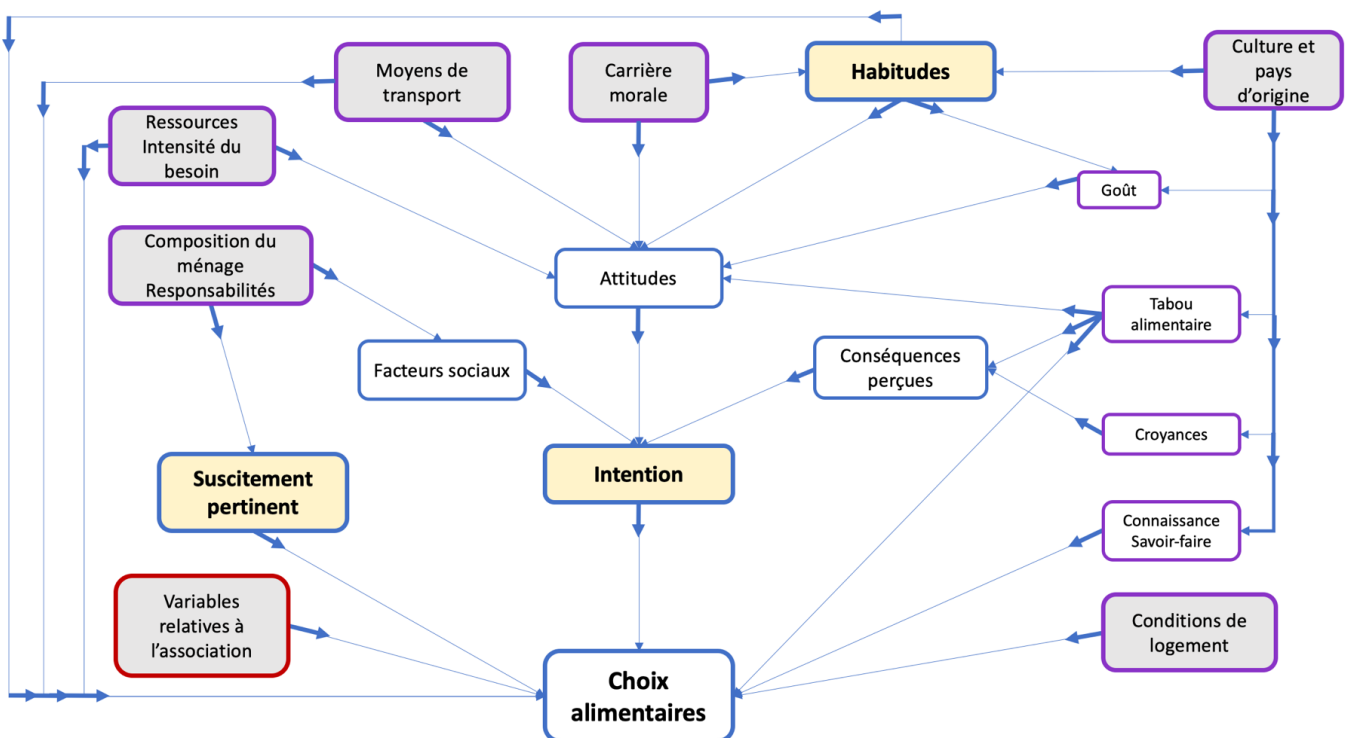
## vi. Ressources, intensité du besoin et choix alimentaires

Les répercussions de la variable « ressources et intensité du besoin » sur les choix alimentaires des bénéficiaire servis par l'association des Oliviers seront étudiés dans le neuvième chapitre de cette thèse (p. 247). Les hypothèses émises relatives aux effets de cette variable sont :

- Un bénéficiaire d'aides alimentaires dont le statut nutritionnel est entièrement dépendant des denrées emportées de l'association convoite les denrées « nourrissantes » et « rassasiantes ».
- Un bénéficiaire d'aides alimentaires étant dans un grand besoin et n'ayant pas d'autres sources d'approvisionnement prête une importance à la quantité des denrées emportées.
- Lorsque l'intensité du besoin augmente, l'importance accordée à d'autres variables, comme le « goût » et l'« état des denrées » diminue.
- Un bénéficiaire d'aides alimentaires dont le statut nutritionnel n'est pas entièrement dépendant des denrées emportées de l'association est plus sélectif dans ses choix et accorde une plus grande importance à ses préférences.

### c. Modèle de la théorie du comportement interpersonnel adapté au comportement alimentaire étudié

**Figure 6** – Modèle représentant l'effet supposé des variables retenues sur les déterminants des choix alimentaires de bénéficiaires d'aides alimentaires





# **Chapitre 4**

## **Culture, pays d'origine et choix alimentaires**

Ce chapitre est consacré à l'étude des répercussions de la variable « culture et pays d'origine » sur les choix alimentaires de la population enquêtée : des bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers. Les hypothèses émises soulignent notamment l'effet de cette variable sur les goûts, les croyances et les habitudes alimentaires des bénéficiaires de cette aide, ainsi que sur leur savoir-faire et connaissance des denrées proposées, ces derniers pouvant orienter, voire déterminer leurs choix alimentaires. À noter également la possible influence de la « culture et pays d'origine » sur les « tabous alimentaires », notamment ceux régis par les religions, et qui sont susceptibles d'affecter des choix alimentaires. L'effet de la variable « tabous alimentaires » sur les choix alimentaires sera cependant analysé et discuté dans le chapitre suivant (p. 161).

Ce chapitre comporte deux grandes parties. Dans la première seront exposées la mixité culturelle et la diversité des pays d'origine des bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers. Les données recueillies pendant l'enquête seront analysées dans un second temps afin de montrer les répercussions de la variable « culture et pays d'origine » sur les choix alimentaires des enquêtés.

### **1. Diversité culturelle de la population étudiée**

Il a été mentionné, dans le second chapitre de cette thèse, que l'association des Oliviers ne collecte aucune information relative à la nationalité des personnes qu'elle assiste (voir Chapitre 2, paragraphe « 3c. Caractéristiques du public accueilli par l'association des Oliviers », p. 58). Il n'existe donc aucune donnée ni chiffre exacts relatifs aux nationalités et pays d'origine de la population enquêtée. Wendy, la chargée de développement au sein de la fédération de l'association des Oliviers, a cependant mentionné, pendant l'entretien, qu'une grande partie des personnes accueillies par la fédération de l'association des Oliviers, soit 60% environ, sont

de nationalité étrangère. Seront évoquées dans cette partie, dans un premier temps, les statistiques du Ministère de l'Intérieur relatifs aux pays d'origine des demandeurs d'asile en France. Cela donnera un aperçu des pays ou régions du monde les plus représentés dans la population enquêtée. Seront mentionnés, dans un second temps, les différents « indices » qui ont permis de repérer les pays ou régions d'origine des bénéficiaires des aides alimentaires servis pendant l'enquête par observations participantes masquées.

### **a. Statistiques du Ministère de l'Intérieur relatifs aux demandeurs d'asile**

En France, le Ministère de l'Intérieur publie annuellement l'« Essentiel » et les « Chiffres clés » de l'immigration en France. Ces documents comportent des informations et des statistiques relatives aux procédures de demande d'asile comme, par exemple, le nombre d'asiles attribués et refusés, ou le classement des « *dix premiers pays pour les premières demandes d'asile*<sup>31</sup> ». Nous considérons, ici, que les données nationales, dont le classement des « *dix premiers pays pour les premières demandes d'asile* », sont vraies et représentatives de la population de demandeurs d'asile de chacune des grandes villes françaises, dont celle où s'est déroulée l'enquête à l'origine de cette thèse. Le tableau *infra* (Tableau 4, p. 111) présente le classement national des « *dix premiers pays pour les premières demandes d'asile* » relatif à la période de cette enquête. Cette dernière s'étant déroulée entre les mois de Juin 2017 et Mai 2018, sont exposés les chiffres relatifs aux années 2016, 2017 et 2018 (Ministère de l'Intérieur, 2018, 2019).

---

<sup>31</sup> Première demande d'asile en Europe, hors mineurs accompagnants et réexamens à la suite d'un premier refus.



**Tableau 4** - Classement des dix premiers pays pour les premières demandes d'asile en France (Ministère de l'Intérieur, 2018, 2019)

2016		2017		2018	
Pays	Proportion*	Pays	Proportion*	Pays	Proportion*
Soudan	9.2%	Albanie	10.3%	Afghanistan	10.3%
Afghanistan	8.8%	Afghanistan	8.1%	Guinée	6.7%
Haïti	7.7%	Haïti	6.7%	Albanie	6.3%
Albanie	7.2%	Soudan	6.1%	Géorgie	5.2%
Syrie	5.7%	Guinée	5.1%	Côte d'Ivoire	5.1%
R.D. Congo	4.0%	Syrie	4.5%	Soudan	4.5%
Guinée	3.7%	Côte d'Ivoire	4.4%	Bangladesh	4.0%
Bangladesh	3.6%	R.D. Congo	4.0%	R.D. Congo	3.3%
Algérie	3.1%	Algérie	3.3%	Mali	3.1%
Chine	2.9%	Bangladesh	3.3%	Chine	2.9%

\* Proportions parmi la totalité des demandes d'asile pour l'année.

Les données publiées par le Ministère de l'Intérieur et représentées dans le tableau 4 montrent que les demandeurs d'asile en France sont originaires de diverses régions du monde. Ainsi, les pays arabes méditerranéens (Carte 1, p. 113 – région rose) : de l'Afrique du Nord et du Moyen-Orient, étaient largement représentés en 2016 et 2017, notamment par la Syrie et l'Algérie. Les demandeurs d'asile originaires de l'Afrique subsaharienne (Carte 1, p. 113 – région jaune) étaient également nombreux pendant la globalité de la période étudiée, les pays les plus représentés étant le Soudan, la République Démocratique du Congo, la Guinée, la Côte d'Ivoire

et le Mali. L'Europe de l'Est : la région des Balkans<sup>32</sup> (Carte 1, p. 113 – région violette) et du Caucase<sup>33</sup> (Carte 1, p. 113 – région marron), étaient représentés dans les tableaux du Ministère de l'Intérieur respectivement par l'Albanie et la Géorgie, et surtout en 2017 et 2018. Quant aux demandeurs d'asile originaires de l'Asie centrale<sup>34</sup> et de l'Asie de l'Est (Carte 1, p. 113 – région rouge), ils étaient nombreux pendant la totalité de la période étudiée, les pays les plus représentés étant l'Afghanistan, le Bangladesh et la Chine. La forte affluence, en 2016 et 2017, de demandeurs d'asile haïtiens est également à noter.

Ne seront pas abordés, ici, les divers facteurs (économiques, politiques, climatiques, etc.) à l'origine des migrations depuis chacun pays ou chacune des cinq régions mentionnées *supra* : la principale attention sera portée aux cultures culinaires et habitudes alimentaires de leurs habitants. Cependant, avant d'aborder ces pratiques et habitudes, seront exposés, dans la partie qui suit, les différents « marqueurs » et « indices » qui ont permis de repérer, pendant l'enquête, les pays et régions d'origine des personnes assistées.

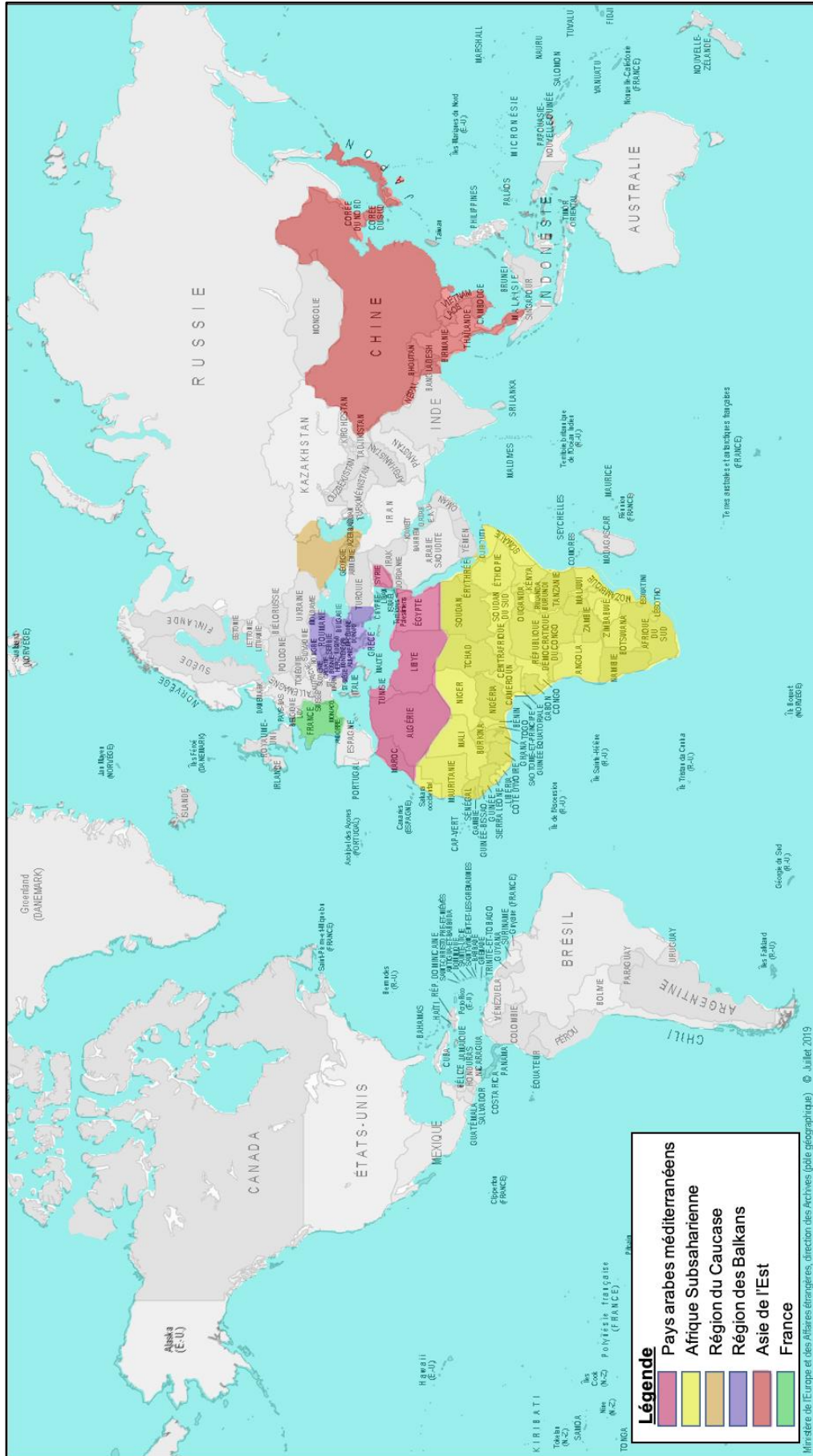
---

<sup>32</sup> La région des Balkans est formée par l'Albanie, la Bosnie-Herzégovine, la Bulgarie, la Croatie, la Grèce, le Kosovo, le Monténégro, la République de Macédoine, la Serbie, la Roumanie et la Slovénie (Cattaruzza & Sintès, 2016).

<sup>33</sup> La région du Caucase englobe la Géorgie, l'Arménie, l'Azerbaïdjan et l'extrémité sud de la Fédération de Russie (Radvanyi & Beruchashvili, 2009).

<sup>34</sup> « Il y a, pour résumer, deux types de définitions de l'Asie centrale. D'une part, on s'en tient à un territoire vaste et massif comprenant aujourd'hui les cinq Républiques de l'Asie centrale ex-soviétique (Kazakhstan, Kirghizstan, Ouzbékistan, Tadjikistan, Turkménistan), le Xinjiang (ou Sin-kiang) de Chine et le nord de l'Afghanistan. On ajoute d'autre part à ce 'premier cercle', surtout dans les traditions anglo-saxonnes de réflexion sur l'Eurasie, de vastes espaces comme la Mongolie, parfois le Tibet, le Pakistan ou encore une partie du Caucase » (Fourniau, 2006, p. 16).

**Carte 1 - Régions et pays d'origine les plus représentés parmi les bénéficiaires des aides alimentaires servies par l'association des Oliviers**  
 Source de la carte originale : Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères (2019)



## **b. Identification du pays ou de la région d'origine des bénéficiaires**

L'une des principales limites de la méthodologie d'enquête adoptée, de l'observation participante masquée, est le manque de renseignements sur les profils des enquêtés, y compris sur leurs pays ou régions d'origine. L'enquêtrice a donc eu recours à différentes méthodes ou stratégies pour identifier le pays ou la région d'origine des personnes servies. Ces méthodes lui ont permis d'identifier les origines géographiques de 242 bénéficiaires parmi les 486 dont le cas est restitué. Seront donc présentés, dans la suite de cette partie, les « indices » permettant de repérer les bénéficiaires originaires de chacune des cinq régions mentionnées *supra*.

### **i. Pays arabes méditerranéens**

Les pays arabes méditerranéens sont le Maroc, l'Algérie, la Tunisie, la Libye, l'Égypte, l'Autorité Palestinienne, le Liban et la Syrie (Carte 1, p. 113 – région rose). D'après les tableaux du Ministère de l'Intérieur (Tableau 4, p. 111), la France a accueilli, en 2016 et 2017, une proportion importante de demandeurs d'asile venant de deux pays de cette région : de la Syrie et de l'Algérie (Ministère de l'Intérieur, 2018, 2019).

Les habitants de tous les pays arabes, dont les pays arabes méditerranéens, partagent la même langue : l'arabe, cette dernière étant plus ou moins variable d'un pays, voire d'une région à d'autres. Provenant d'un pays arabe méditerranéen, du Liban, maîtrisant la langue arabe et étant familière à la culture de ces pays, l'enquêtrice a eu une facilité à repérer, pendant l'enquête, les bénéficiaires d'aides alimentaires originaires des pays arabes, dont les pays arabes méditerranéens. Ainsi, parmi les 242 bénéficiaires dont le pays d'origine est renseigné dans les carnets d'observations, 35 étaient originaires d'un pays arabe méditerranéen. Un premier « indice » qui a permis de repérer ces personnes était leur nom et prénom, sans doute arabes, inscrits sur le carnet qu'ils présentaient à leur arrivée au mini-supermarché. Un second « indice » était la langue parlée par ces personnes, surtout lorsqu'elles venaient à l'association à plusieurs et se parlaient entre elles en arabe. Le dialecte de l'arabe parlé pouvait également renseigner sur le pays d'origine d'un bénéficiaire. Ainsi, parmi les personnes originaires des pays arabes méditerranéens, l'enquêtrice a eu une facilité particulière à repérer celles venant

de la Syrie : pays voisin du Liban, grâce à sa connaissance du dialecte « syrien », assez proche de l'arabe « libanais ». Sa connaissance de la langue arabe lui a également permis de venir en aide aux bénéficiaires arabes rencontrant des difficultés à comprendre le français et à communiquer avec les bénévoles associatifs, ce qui, d'une part, mettait ces bénéficiaires à l'aise, et d'autre part ouvrait la porte aux discussions informelles, restituées *a posteriori* dans les carnets d'observations.

## ii. Afrique subsaharienne

L'Afrique subsaharienne est la partie du continent africain située au sud du désert du Sahara (Carte 1, p. 113 – région jaune) et englobe 48 États, dont cinq : le Soudan, la République Démocratique du Congo, la Guinée, la Côte d'Ivoire et le Mali figuraient, entre 2016 et 2018, parmi les « dix premiers pays pour les premières demandes d'asile » (Tableau 4, p. 111) (Ministère de l'Intérieur, 2018, 2019). Cette partie du continent est communément appelée « Afrique noire » à cause de la couleur de peau noire de ses habitants (Fumey & Etcheverria, 2004), critère sur lequel l'enquêtrice s'est basée pour discerner les personnes venant de cette région.

L'Afrique subsaharienne regroupe plusieurs cultures et ethnies et plusieurs langues y sont parlées. Le manque de connaissances de l'enquêtrice de critères culturels ou morphologiques qui auraient pu lui permettre de distinguer entre les différentes cultures et les habitants des pays de l'Afrique subsaharienne lui a cependant conduit à considérer toute personne de couleur de peau noire comme venant de cette région, sans distinguer entre leurs pays d'origine. Ainsi, parmi les 242 cas restitués comportant des informations sur la région ou le pays d'origine du bénéficiaire servi, 71 concernent des personnes originaires d'Afrique subsaharienne. Toutefois, ces cas pourraient également inclure, involontairement, des personnes à peau noire originaires de la France d'outre-mer mais également des Haïtiens, largement présents parmi les demandeurs d'asile en France (Tableau 4, p. 111) (Ministère de l'Intérieur, 2018, 2019).

Il a cependant été possible, dans quelques cas, de se renseigner sur le pays d'origine de bénéficiaires venant de l'Afrique subsaharienne, et ceci en entamant avec eux des conversations en français ou en anglais. D'autre part, certaines personnes originaires de cette

région ne communiquaient qu'en arabe. Il s'agissait, pour la plupart, de Soudanais. En effet, l'arabe est la langue officielle de quatre pays de l'Afrique subsaharienne : Somalie, Djibouti, Mauritanie et Soudan ; ce dernier figurant également dans la liste des « *dix premiers pays pour les premières demandes d'asile* » en France (Tableau 4, p. 111) (Ministère de l'Intérieur, 2018, 2019). La connaissance de l'enquêtrice de la langue arabe a donc permis à l'enquêtrice, cette fois, de repérer les bénéficiaires d'aides alimentaires originaires du Soudan, et de leur « venir en aide » en leur parlant en arabe, comme c'était le cas des bénéficiaires originaires de la Syrie.

### iii. Région du Caucase

La région du Caucase englobe la Géorgie, l'Arménie, l'Azerbaïdjan et une partie de la Russie (Carte 1, p. 113 – région marron) (Radvanyi & Beruchashvili, 2009) : des pays anciennement membres de l'Union Soviétique (URSS). Ainsi, toute personne habitant ces pays ou originaire de ces régions connaît, outre la langue parlée dans son pays, la langue russe. Parmi les pays du Caucase, la Géorgie figurait, en 2018, dans le classement national des « *dix premiers pays pour les premières demandes d'asile* » (Tableau 4, p. 111) (Ministère de l'Intérieur, 2018, 2019).

La langue parlée était également le principal critère qui a permis de repérer, pendant l'enquête, les bénéficiaires d'aides alimentaires originaires de la région du Caucase. En effet, rares étaient les Caucasiens qui connaissaient le français et, lorsqu'interrogés sur les langues qu'ils connaissent, les Caucasiens mentionnaient toujours le russe. De plus, l'origine arménienne de l'enquêtrice lui a permis de repérer, parmi les Caucasiens, les personnes venant d'Arménie. En effet, comme pour les personnes originaires des pays arabes, elle pouvait repérer les Arméniens à travers leurs noms et prénoms inscrits sur le carnet qu'ils présentaient à leur arrivée au mini-supermarché, les noms des Arméniens se terminant toujours par « yan » ou « ian ». La langue parlée, surtout lorsque des bénéficiaires arméniens se rendaient à l'association à plusieurs, permettait également de repérer les Arméniens avec qui l'enquêtrice entamait souvent des conversations dans cette langue. De plus, pendant l'enquête, un collègue bénévole-bénéficiaire géorgien a confié à l'enquêtrice que le nom des Géorgiens venant de la région de la capitale se termine souvent par « shvili », ce qui lui a permis de distinguer ces derniers. Ainsi, parmi les

242 bénéficiaires dont le pays d'origine est renseigné dans les carnets d'observations, 69 étaient originaires de la région du Caucase.

#### iv. Région des Balkans

La région des Balkans (Carte 1, p. 113 – région violette) est assez vaste et comporte plusieurs pays qui se distinguent par leurs langues, cultures et religions, auxquels l'enquêtrice n'était pas familière au début de l'enquête. Des pays des Balkans, l'Albanie était particulièrement représentée dans le classement national des « *dix premiers pays pour les premières demandes d'asile* » (Tableau 4, p. 111) établi par le Ministère de l'Intérieur (Ministère de l'Intérieur, 2018, 2019).

Le mini-supermarché de l'association des Oliviers accueillait un nombre considérable de bénéficiaires albanais. L'enquêtrice a donc appris, au fur et à mesure de l'enquête, à repérer ces personnes : elles parlaient rarement une langue autre que l'albanais, et lorsque l'enquêtrice essayait de se renseigner sur les langues qu'elles connaissaient, en leur citant une liste de langues par exemple, les Albanais l'arrêtaient lorsqu'elle disait « albanais ». D'autre part, à cause de cet obstacle linguistique qui les empêchait de communiquer avec les bénévoles de l'association, les Albanais qui ne connaissaient ni le français ni le fonctionnement de l'association des Oliviers étaient très souvent accompagnés par un autre Albanais qui, lui, connaissait soit l'association, soit la langue française. Ce « guide-interprète » était souvent connu des bénévoles de l'association. L'enquêtrice a ainsi pu se renseigner et noter dans ses carnets d'observations la région ou le pays d'origine de 18 bénéficiaires originaires des pays des Balkans : majoritairement des Albanais et quelques Roumains.

#### v. Asie centrale

D'après le classement du Ministère de l'Intérieur, une proportion importante des demandeurs d'asile en France entre 2016 et 2018 venait de l'Asie centrale : surtout du Bangladesh et de l'Afghanistan, et de la Chine dans une moindre mesure (Ministère de l'Intérieur, 2018, 2019). Rares sont cependant les cas relatifs à des bénéficiaires originaires du Bangladesh ou de

l'Afghanistan restitués dans les carnets d'observations participantes masquées. Dans ces quelques cas, il s'agissait de personnes qui connaissaient l'anglais, ce qui a permis à l'enquêtrice de discuter avec elles et de se renseigner sur leurs origines. Quant aux personnes originaires de l'Asie de l'Est (Carte 1, p. 113 – région rouge) et présentant des traits de visage asiatiques : des yeux bridés, elles sont mentionnées dans les notes d'observations comme des « personnes asiatiques », sans renseignements supplémentaires sur leurs pays d'origine. Ainsi, parmi les 242 cas restitués dans lesquels la région ou le pays d'origine de la personne servie est mentionnée, quinze concernaient des bénéficiaires originaires de l'Asie centrale ou de l'Est.

Aux personnes en situation de précarité de nationalité étrangère accueillies par l'association des Oliviers s'ajoutent les bénéficiaires français : au nombre de 31 cas parmi les 242 cas comportant des informations sur le pays d'origine de la personne servie. Ces derniers étaient surtout repérables par leurs noms et prénoms marqués sur leur carnet, leur physique et leur aise dans la communication en français.

Après avoir identifié, dans cette partie, les régions du monde et les pays d'origine les plus représentés dans la population des bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers ; et présenté des différentes méthodes adoptées pour identifier le pays ou la région d'origine des personnes accueillies, seront présentés, dans la partie qui suit, les cultures culinaires des pays et régions mentionnés *supra*, et les habitudes alimentaires de leurs habitants. Cela rendra possible l'étude du poids de la variable « culture et pays d'origine » sur les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires.

## **2. Pays et régions, cultures et choix alimentaires**

La culture d'une région et les habitudes de ses habitants, y compris leur culture culinaire et habitudes alimentaires, « *mêle(ent) les héritages du passé et l'expérience du présent* » (Claval, 2003, p. 247). La culture culinaire et les habitudes alimentaires ethniques, nationales et régionales sont ainsi à l'image des denrées disponibles dans un pays, qu'elles soient issues de la production locale ou importées ; et des diverses contraintes, dont celles de l'approvisionnement et du stockage. Elles sont fortement influencées par les saisons, le climat



et le type de paysage d'une région ou d'un pays, son positionnement géographique, son histoire commerciale, les différentes occupations territoriales et métissages culturels (Claval, 2003 ; Levenstein, 1997). Elles subissent également le poids des « *luttres de classe, de sexe, ethniques et religieuses (qui) contribue(nt) à forger cette culture nationale* » (Pilcher, 1996, p. 193).

Les voyages sont l'occasion de découvrir de nouvelles cultures, dont des cultures culinaires, de nouvelles denrées et recettes, ainsi que de nouveaux goûts. Cependant, dans un contexte migratoire, un « *renforcement de l'identité des migrants autour des pratiques alimentaires (nationales)* » (Barou, 2010, p. 7) est souvent observé : des migrants peuvent s'attacher aux habitudes alimentaires de leurs pays d'origine, et même chercher à les préserver au fil des années malgré une « *expérience du présent* » propice à l'adoption de nouvelles habitudes (Barou, 2010). Ce rattachement à la culture culinaire du pays ou de la région d'origine est également expliqué par l'habitude et l'appréciation de ses goûts et saveurs. En effet, malgré des aptitudes similaires à percevoir et à distinguer les goûts, les préférences gustatives sont façonnées dès l'enfance et développées en fonction des goûts et des saveurs contactées dès le plus jeune âge. Ces préférences sont donc à l'image des habitudes alimentaires familiales, nationales ou régionales (Claval, 2003), ce qui apporte une explication supplémentaire à la difficulté des immigrés à apprécier certaines denrées consommées, voire convoitées dans le pays d'accueil.

Ce rattachement aux habitudes alimentaires et à la culture culinaire du pays d'origine peut diminuer et disparaître, ou, au contraire, persister et s'affermir au sein des « *générations issues de l'immigration* »<sup>35</sup>. Ainsi, dans le premier cas, cette rupture marque la recherche, par les descendants d'immigrés, d'une distinction des générations précédentes et d'une volonté d'affirmer leur appartenance à la culture locale ; contrairement aux seconds, où le maintien des habitudes du pays d'origine, dont des habitudes alimentaires, marque la recherche d'une appartenance et d'une distinction de la population et de la culture locales (Sayad, 1994).

---

<sup>35</sup> Les notions de « *générations issue de l'immigration* » ou de « *deuxième génération d'immigré* » ont été définies par le sociologue de l'immigration Abdelmalek Sayad pour marquer la « *rupture* » culturelle observée chez les descendants d'immigrés maghrébins par rapport la culture et au mode de vie de génération des immigrants : leurs parents (Santelli, 2004 ; Sayad, 1994).

La suite de cette partie sera consacrée à l'étude du poids de la variable « culture et pays d'origine » des bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers sur leurs choix alimentaires. Cette étude sera effectuée séparément pour les bénéficiaires originaires de chacune des cinq régions mentionnées *supra*, auxquelles sera ajoutée la catégorie des bénéficiaires français. Seront donc présentés, dans un premier temps, les habitudes alimentaires et cultures culinaires caractérisant chacune de ces régions, ainsi que les denrées qui y sont couramment consommées et les goûts appréciés par leurs habitants. Sera étudiée, dans un second temps et à travers la mobilisation des données collectées pendant l'enquête à l'origine de cette thèse, la répercussion des cultures culinaires et habitudes alimentaires nationales ou régionales sur les choix alimentaires des personnes servies par l'association des Oliviers.

## **a. Pays arabes méditerranéens**

Ce qui distingue les pays arabes méditerranéens (Carte 1, p. 113 – région rose) des pays arabes non-méditerranéens est l'influence de leurs cultures, y compris de la culture culinaire, par celles des autres pays méditerranéens et, à plus grande échelle, par celles de l'Orient et de l'Occident. En effet, la position côtière de ces pays : au carrefour de l'Orient et de l'Occident, a favorisé le commerce et les échanges qui ont abouti, au fil des millénaires, à un métissage culturel. Dans le domaine culinaire, ce métissage se traduit par un échange de matières premières et un mélange de goûts, de saveurs et de savoir-faire (Aubaile-Sallenave, 1996 ; Lopes & Helena, 2010). Il n'existe cependant pas une cuisine méditerranéenne unique : les mêmes produits et techniques ont été adoptés par les populations méditerranéennes mais incorporés différemment dans les cuisines régionales ou nationales, contribuant à la richesse et au raffinement des cuisines méditerranéennes (Aubaile-Sallenave, 1996 ; Rodinson, 1989).

### **i. Ingrédients et cuisines des pays arabes méditerranéens**

Les cuisines arabe-méditerranéennes sont connues comme étant complexes et chronophages : les ingrédients, surtout la viande, sont souvent marinés à l'avance et cuits

pendant des heures, voire cuits à plusieurs reprises (friture puis mijotage ou cuisson à l'eau puis friture par exemple) (Aubaile-Sallenave, 1996). Les plats typiques des pays arabes méditerranéens se présentent sous la forme de « repas complets » qui réunissent un produit carné : viande de mouton, de bœuf ou de volaille, abattus selon les rituels de la religion musulmane (voir chapitre 5, paragraphe « 1. Tabou alimentaire régi par la religion musulmane », p. 162), ou du poisson dans les régions de pêche ; et un féculent ou une légumineuse mouillée et assaisonné par un bouillon de viande et/ou de légumes. Le jus ou le concentré de tomates, ainsi que des matières grasses comme l'huile, le beurre fondu et les graisses animales sont souvent incorporées à ces bouillons. Des légumes et des condiments comme le fenouil, l'anis ou le céleri peuvent, de même, être incorporés aux bouillons ou consommés comme accompagnements, ce qui diminue le gras des repas et les rend plus digestes (Aubaile-Sallenave, 1996). La composition des repas varie également avec les saisons : en hiver, ce sont les repas à base de légumineuses qui sont fréquemment consommés, alors qu'en été, leur consommation diminue au détriment des légumes de saison (Aubaile-Sallenave, 1996).

Les féculents, des aliments faciles à conserver, sont consommés pendant toute l'année dans les pays arabes méditerranéens. Parmi les féculents, le blé occupe une place centrale dans la cuisine arabe-méditerranéenne où il est consommé comme accompagnement des repas, sous la forme de semoule ou de couscous. Le riz et l'orge sont les deux autres féculents abondamment présents dans ces cuisines. Les féculents, surtout le blé, entrent également dans la composition du pain, consommé quotidiennement et sous différentes formes ; et des pâtisseries, souvent des beignets, convoitées en périodes de fête (Aubaile-Sallenave, 1996).

Les légumineuses : petits pois, lentilles et fèves, comme les féculents, sont faciles à conserver et sont présents toute l'année. Leur consommation, sous forme de soupe ou d'accompagnement, est particulièrement élevée en période hivernale, alors qu'en période estivale, elles sont remplacées par des légumes de saison comme les aubergines, les courgettes, les poireaux, les poivrons, les tomates, les épinards, les choux, les petits pois, les fèves, les haricots, les navets, etc. qui sont consommés crus ou cuits : comme accompagnements ou incorporés aux préparations (Aubaile-Sallenave, 1996).

Dans les pays arabes méditerranéens, les fruits sont les desserts de tous les jours. Grâce à des conditions climatiques propices à une bonne maturation, les fruits cultivés dans ces régions ont un goût particulièrement sucré rendant leur consommation très convoitée. Quelques-uns des fruits cultivés dans ces régions sont les pommes, les poires, les bananes, les oranges, les cerises, les prunes, les raisins, les abricots, les melons et la pastèque (Aubaile-Sallenave, 1996).

Le lait frais, surtout le lait de brebis et de chèvre, est utilisé pour la fabrication de fromages de type féta et de dérivés laitiers fermentés traditionnels des régions arabe-méditerranéennes comme le *labneh*, le *laban* ou le yaourt *rayeb*. Le lait est également utilisé pour obtenir du beurre ou du *smen* : beurre obtenue à partir de lait fermenté utilisé dans la préparation du couscous. Le produit laitier le plus consommé dans ces régions est le lait, suivi du yaourt nature, alors que la consommation de fromages reste relativement faible (Aubaile-Sallenave, 1996).

Les matières grasses les plus utilisées dans la préparation des plats et des pâtisseries arabe-méditerranéennes sont l'huile, le beurre et la graisse de queue de mouton. L'huile d'olive issue d'une production locale était, autrefois, l'huile la plus utilisée dans les cuisines de cette région. Elle est cependant de plus en plus remplacée par l'huile de tournesol dont le prix est plus abordable (Aubaile-Sallenave, 1996).

Les épices et les condiments sont largement utilisés dans les cuisines arabe-méditerranéennes pour rehausser les goûts des plats et des pâtisseries. L'étude des épices utilisées apporte des renseignements sur les goûts recherchés et appréciés. Si le « sucré » est le goût le plus prononcé dans les pâtisseries arabe-méditerranéennes et le plus recherché dans les fruits, le goût « acide » est recherché dans les plats et les produits laitiers où il est obtenu grâce au lait fermenté et aux yaourts, au beurre fondu, au jus de tomate, au citron et aux épices comme le sumac. L'« aigre doux » et le « piquant » sont appréciés surtout dans les pays arabes de l'Afrique du Nord. Le premier goût est obtenu par l'incorporation de fruits, comme les coings, les abricots et les pommes à des plats de viande ; alors que le second est apporté par un piment à consistance pâteuse appelé « *harissa* », qui est incorporé dans les bouillons. Enfin, le goût « amer » est associé à des qualités diététiques et médicinales et des vertus dépuratives sont associées aux légumes feuillus comme les épinards et le pissenlit (Aubaile-Sallenave, 1996).

## ii. Données d'observation

L'association des Oliviers accueillait, pendant l'enquête, une proportion importante de bénéficiaires d'aides alimentaires originaires des pays arabes-méditerranéens. L'étude des choix alimentaires effectués par ces derniers révèle les répercussions de la variable « culture et pays d'origine » sur les aliments recherchés et valorisés, et donc emportés du mini-supermarché. Ces tendances de choix et préférences alimentaires au sein de chaque « famille » d'aliments : « fruits et légumes », « lait et produits laitiers », « matières grasses » et « protéines », seront présentés *infra via* un modèle général qui sera ensuite illustré par des extraits des carnets d'observations participantes masquées.

**Fruits et légumes** : peu de restrictions concernait les fruits et les légumes emportés par les personnes originaires des pays arabes méditerranéens. En effet, qu'ils soient consommables crus (salades, concombres), crus ou cuits (poivrons, carottes, tomates et courgettes), strictement destinés à la cuisson (aubergines, pommes de terre, asperges, artichauts, courges, haricots) ou utilisés comme aromates (fenouil, ail, oignon, menthe, gingembre, cardamome), la majorité des légumes et plantes était connue et appréciée par la plupart des bénéficiaires d'aides alimentaires originaires des pays arabes méditerranéens, et donc souvent choisie par ces derniers. De même, les différents fruits disponibles au sein du mini-supermarché de l'association des Oliviers étaient connus, appréciés et recherchés par les bénéficiaires originaires des pays arabes méditerranéens. Des fruits disponibles toute l'année, comme les pommes, les poires et les bananes ; et des fruits « de saison » comme le raisin, la pêche, la nectarine, les cerises, le melon ou la pastèque ; et surtout les différents types d'agrumes étaient parmi les plus appréciés. Certains des produits proposés dans ce rayon n'étaient cependant pas connus ou étaient peu appréciés par cette population. Citons-en les endives et les choux de Bruxelles : des légumes « locaux » en France absents des cuisines arabe-méditerranéennes.

**Lait et produits laitiers** : parmi le lait et ses différents dérivés proposés par l'association des Oliviers, les produits « naturels » comme le yaourt, le fromage blanc ou la crème fraîche étaient les plus demandés par les bénéficiaires originaires des pays arabes méditerranéens. Parmi les fromages, la mozzarella, le gruyère et les fromages à tartiner nature (type *La vache qui rit*®) ou aromatisés à l'ail, aux échalotes, au thym ou aux noix étaient les plus demandés et choisis. Quant aux fromages français à saveur prononcée comme le munster, le camembert, le brie ou

le bleu, ils étaient très peu appréciés et rares étaient les personnes originaires des pays arabes méditerranéens qui en choisissaient. Ainsi, lorsqu'un bénévole suggérait ces produits à une personne venant de ces pays, cette dernière avait souvent tendance à réagir par une grimace traduisant un dégoût.

**Matières grasses** : les personnes originaires de pays arabes méditerranéens choisissaient les deux matières grasses proposées par l'association des Oliviers : l'huile et le beurre. Cependant, conformément à la description de la cuisine arabe-méditerranéenne effectuée *supra*, ces derniers accordaient une plus grande « valeur » à l'huile végétale. Ainsi, la plupart des bénéficiaires venant de ces régions entamaient des négociations avec les bénévoles associatifs dans une tentative d'emporter une quantité d'huile supérieure à la maximale autorisée (2 litres par bénéficiaire). D'après les observations effectuées, les négociations concernaient uniquement l'huile et jamais le beurre dans le cas d'une personne venant d'un pays arabe méditerranéen.

**Aliments protidiqes** : parmi les aliments protidiqes proposés par l'association des Oliviers : viandes, volailles, poissons et œufs ; les poissons et les œufs, n'étant pas concernés par les tabous alimentaires régis par la religion musulmane : la religion la plus répandue dans cette région ; étaient convoités par la majorité des bénéficiaires originaires des pays arabes méditerranéens. Quant à la viande « rouge » et à la volaille, elles étaient rarement choisies par ces derniers. L'effet de la variable « tabous alimentaires » sur les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires sera cependant étudié le chapitre qui suit.

**Pâtisseries et viennoiseries** : disponibles d'un temps à l'autre, les pâtisseries et viennoiseries étaient recherchées par les personnes originaires des pays arabes méditerranéens, montrant leur appréciation du goût sucré. Cette convoitise d'aliments sucrés devenait plus prononcée en période de Ramadan et la nécessité de consommer des aliments denses en sucres et en énergie pendant le mois de jeûne devenait un argument pour pouvoir obtenir un surplus de ces aliments.

Quant aux préférences gustatives, l'appréciation du goût sucré se manifestait par le choix des pâtisseries et viennoiseries, de sucre, de confitures et de crèmes-dessert sucrées comme la crème à la vanille ou au chocolat. La recherche du goût acide se manifestait par la convoitise et le choix de dérivés laitiers « naturels » comme le yaourt, le fromage blanc et la crème fraîche ; ainsi que des différents agrumes comme le citron, l'orange ou les clémentines. Enfin,

le rejet des nouveaux goûts, surtout des aliments amers, se manifestait par la répugnance des fromages à saveur prononcée et amer comme le camembert, le coulommiers ou le brie ; et de certains légumes comme les endives et les choux de Bruxelles.

Les différents choix alimentaires effectués par des personnes originaires de pays arabes méditerranéens montraient également l'importance accordée à la préparation et à la cuisine à domicile. Les produits « bruts » comme la farine, le sucre, l'huile, le beurre, le lait et les différents légumes consommables après cuisson étaient particulièrement recherchés et choisis. Des légumes comme les tomates, les piments, les navets et les betteraves étaient également emportées pour être marinées ou incorporées dans les sauces.

Les deux extraits des carnets d'observations participantes *infra* présentent des choix alimentaires effectués au sein du mini-supermarché de l'association des Oliviers par des bénéficiaires d'aides alimentaires originaires de pays arabes méditerranéens.

Extrait 1 - AO, 3A – 1 (15 Juin 2017)

*Extrait des carnets d'observations*

*Cas d'une personne originaire d'un pays arabe méditerranéen ayant préservé les habitudes alimentaires de son pays d'origine - Choix aux rayons « frais » et « fruits et légumes »*

« C'était une dame syrienne dans la soixantaine, venue avec un jeune garçon de 12-13 ans : son petit-fils, qui était venu surtout pour porter les “ courses ”. Elle avait un carnet assez épais sur lequel était marqué “ 6 personnes ”.

Quand elle est arrivée à la vitrine du rayon “ frais ”, elle était un peu tendue, probablement parce qu'elle ne parlait pas bien le français. Donc je lui ai parlé en arabe et ça l'a mis à l'aise, elle est même devenue plus souriante.

Elle m'a raconté qu'elle a fui la guerre en Syrie après le bombardement de sa maison et la mort de son fils (le père de l'adolescent qui l'accompagne), et est partie au Liban en attendant d'être reconnue comme “ réfugiée de guerre ” par les Nations Unies et d'être placée dans un pays d'accueil : la France dans son cas. Elle m'a dit qu'elle est en France depuis trois ans et demi et vit avec son mari, sa belle-fille et ses trois petits-enfants.

La dame et sa famille étaient de religion musulmane, ils jeûnaient donc le Ramadan (observation effectuée pendant cette période) et ne mangeaient ni du porc, ni de la viande “ non-Halal ”.

Au rayon “ frais”, la dame n’a pas pris de viandes et a pris uniquement du poisson et des produits laitiers.

Parmi les produits laitiers, elle a pris des crèmes desserts au chocolat (pas à la vanille) “ *parce que les ‘petits’ préfèrent le chocolat* ” ; du yaourt nature parce qu’elle en utilise dans ses plats ; et deux packs (12 litres) de lait.

Lorsque je lui donnais le poisson, elle m’a dit, en arabe, “ *بداكتتكرمي عننا* ” (tu vas être généreuse avec nous), sous-entendant qu’elle en voulait plus que la quantité maximale. Je lui ai alors donné six filets au lieu de quatre. Elle a aussi pris de la pâte brisée en disant qu’elle en fera de la pizza. Elle a demandé si on avait des œufs mais on n’en avait pas. Elle n’a pas pris de beurre en disant qu’elle en a chez elle.

Au rayon “ fruits et légumes ”, elle a pris des pommes de terre, de l’oignon, des navets pour les mariner et m’a demandé si j’en ai déjà mangé, je lui ai dit “ oui ”, qu’au Liban on en mange avec le *fallafel*. Elle m’a alors dit qu’elle avait fait des *fallafels* la veille. Elle a aussi pris deux salades et quelques tomates qui étaient bien mûres en disant qu’elle les mettra dans les plats. Au moment de partir, elle m’a beaucoup remercié et m’a même proposé de les rejoindre au *iftar*<sup>36</sup> ».

Cet extrait met en avant le rattachement de la bénéficiaire d’aides alimentaires d’origine syrienne aux habitudes et tabous alimentaires de son pays d’origine, et la place importante accordée aux préparations à domicile, surtout lorsqu’il s’agit de cuisiner des repas « traditionnels ». Les aliments choisis par cette bénéficiaire étaient donc, pour la plupart, consommés dans les pays arabes-méditerranées et des ingrédients des « repas nationaux ».

Extrait 2 - AO, 6C – 8 (17 Avril 2018)

*Extrait des carnets d’observations*

*Cas d’une personne originaire d’un pays arabe méditerranéen ayant préservé les habitudes alimentaires de son pays d’origine - choix au rayon « sec »*

« Quatre maghrébins sont venus : un couple avec leur enfant, ils ne parlaient pas le français et venaient pour la première fois ; et un homme qui les accompagnait, capable de communiquer en français et qui avait l’air de mieux connaître l’association et son fonctionnement. Ces personnes se concertaient entre elles en arabe et c’était la personne qui accompagnait qui me parlait en français. Je ne leur ai pas parlé en arabe.

<sup>36</sup> Le « *iftar* » est le repas pris au coucher du soleil par les musulmans qui jeunent le Ramadan.



Ils ont choisi presque de tous les produits disponibles en quantité maximale : huile, sucre et conserves sans viande (question du Halal).

Puis la dame a dit à l'accompagnateur qu'elle aimerait avoir encore de l'huile. Mais ce dernier lui a expliqué qu'elle ne peut pas en prendre plus que deux bouteilles parce que la quantité maximale est déterminée par l'association. J'ai compris la conversation mais je n'ai pas réagi. Lorsqu'ils ont tout rangé dans le caddie et récupéré leur carnet, la dame a vu qu'il y a aussi du thon en conserve sur les étagères. Elle m'a tendu le carnet et m'a demandé si elle pouvait en prendre. J'étais d'accord et je l'ai laissé prendre.

Ils étaient satisfaits et souriants. Ils m'ont remerciée et sont passés au " frais " ».

Cet extrait montre, dans un premier temps, la convoitise de l'huile par la bénéficiaire originaire des pays du Maghreb, l'huile étant un ingrédient indispensable des « repas nationaux ». Dans un second temps, comme le premier extrait, l'extrait *supra* montre l'influence des tabous alimentaires régis par la religion musulmane sur les choix alimentaires des bénéficiaires originaires de pays arabes méditerranéens. Cet effet se manifestant par la convoitise des poissons et produits de la pêche et l'évitement de la viande et de la volaille. Ces extraits montrent que les choix alimentaires de bénéficiaires d'aides alimentaires originaires des pays arabes méditerranéens sont enclins à subir l'influence de la variable « culture et pays d'origine ».

## **b. Afrique subsaharienne**

Les cuisines de l'Afrique subsaharienne (Carte 1, p. 113 – région jaune) ont été largement influencées par celles de leurs colons, ces derniers ayant contribué à l'importation de nouveaux produits d'origines européennes, asiatiques ou américaines. Citons l'exemple des arachides, importés du Brésil par les Portugais, et qui sont désormais intégrés dans les cuisines nationales de l'Afrique de l'Ouest. D'autres exemples sont le maïs, le riz, les pommes de terre, les saucisses et les hot-dogs : des féculents et des produits à base de viande, importés par les colons et adoptés par les populations locales. L'influence des habitudes alimentaires des colons sur les cuisines de l'Afrique subsaharienne persiste malgré la fin de la colonisation, mais reste plus remarquée dans les grandes villes que dans les petites villes et villages, où la consommation de

produits d'origine locale domine (Cusack, 2005). La cuisine de l'Afrique subsaharienne, les aliments les plus consommés et les goûts et saveurs recherchés par ses habitants sont présentés dans le paragraphe qui suit.

## i. Cuisine et alimentation de l'Afrique subsaharienne

La cuisine de l'Afrique subsaharienne varie fortement d'un milieu, d'une culture, d'une région et d'une saison à l'autre. Elle est à l'image des ressources agricoles d'une région : agriculture, élevage, chasse ou pêche ; et des ressources financières de ses habitants. Elle varie également en fonction de l'écosystème et des conditions climatiques : saisons de pluie ou saison sèche, ainsi que du commerce et des importations. En zone rurale, les repas sont principalement constitués de féculents tuberculés, de graines ou de légumineuses issus de la culture locale, et de légumes sauvages ; les produits carnés sont incorporés selon leur disponibilité. En milieu urbaine, le riz et les pâtes alimentaires remplacent les féculents locaux, la viande est plus souvent consommée vu sa disponibilité supérieure, alors que la consommation de légumes cueillis à l'état sauvage diminue (Cusack, 2005 ; Essomba et *al.*, 2010).

Le riz, un féculent introduit en Afrique subsaharienne par les colons, est l'un des féculents les plus appréciés des populations locales, compte tenu de la facilité de sa préparation et de sa conservation. Lorsqu'il est disponible, le riz est très convoité par les personnes qui ont la possibilité de s'en procurer. Le maïs, initialement importé par les colons, le mil et le sorgho sont parmi les céréales issues de la culture locale les plus consommées, surtout en milieu rural. Le manioc est un féculent tuberculé fortement consommé en Afrique subsaharienne. Il peut être consommé seul, être incorporé dans un plat ou utilisé pour la préparation de la farine de manioc. L'*allico* (des tranches de bananes plantains frites) est un féculent originaire de la Côte d'Ivoire. Sa consommation est très répandue dans l'Afrique de l'Ouest, où il accompagne des repas à base de poulet ou de poisson. D'autres féculents consommés dans l'Afrique subsaharienne sont les patates douces, l'igname et le *malanga* (Cusack, 2005).

La consommation de légumineuses est courante et appréciée par les populations de l'Afrique subsaharienne à cause de leur production locale, de la facilité de leur conservation et leur bonne qualité nutritionnelle, surtout leur teneur en protéines et en micronutriments qui complètent les

régimes à base de féculents. Parmi les légumineuses, les plus consommées sont les haricots, surtout les haricots rouges et les *niébés* ; ainsi que les petits pois (Essomba et *al.*, 2010 ; Latham, 1979). En Afrique rurale, les légumes et les fruits sont souvent récoltés à l'état sauvage ou cultivés dans ses propres champs ou cours. Ces denrées sont, ensuite, soit consommées par les populations de ces régions, soit transportées vers les villes et vendus à des prix dérisoires, ce qui explique la diminution relative de la consommation de fruits et de légumes dans les villes. Dans les régions rurales de l'Afrique subsaharienne, les tomates et les légumes verts feuillus : l'amarante, les feuilles de potiron, de patate douce, de manioc et d'autres feuilles sauvages sont parmi les légumes les plus consommés. Ils peuvent être incorporés aux repas lorsqu'ils sont frais ou après séchage. Les légumes ne sont cependant pas des denrées fortement consommées en Afrique subsaharienne et sont loin d'être parmi les aliments les plus appréciés, contrairement aux fruits qui sont très convoités. La papaye, la mangue, la goyave, la banane et les avocats sont parmi les fruits les plus consommés (Fumey & Etcheverria, 2004 ; Latham, 1979).

Les revenus familiaux limitent la consommation des produits provenant de l'élevage comme la viande, le lait et les œufs. Parmi les viandes « rouges » et les volailles issues des élevages locaux, la chèvre et la pintade sont les plus consommées dans les régions montagnardes et les plaines, alors que dans les zones de pêche, la consommation de poissons reste la plus répandue. Pour assurer une meilleure conservation, la viande et le poisson sont souvent salés et séchés au soleil ou fumés (Fumey & Etcheverria, 2004 ; Raffard & Fumey, 2018). Dans certaines régions de l'Afrique Equatoriale<sup>37</sup>, comme en Guinée Equatoriale et le sud du Cameroun, les cuisines traditionnelles incluent des antilopes, des fourmis, de la chair de singe séchée et des oiseaux (Cusack, 2005). En Afrique subsaharienne comme dans d'autres régions du monde, des croyances populaires associent à la viande rouge une meilleure qualité nutritive et la préfèrent à la viande de volaille. Ces croyances restent cependant sans fondement (Latham, 1979).

Le lait est une denrée inscrite dans les coutumes et les rites des peuples d'éleveurs de l'Afrique subsaharienne : sa consommation, ainsi que celle de ses dérivées, augmentent en périodes de

---

<sup>37</sup> Partie de l'Afrique dominée par des forêts tropicales. Elle englobe la République Démocratique du Congo (Zaire), la République Centrafricaine, le Congo, la Guinée Équatoriale, le Cameroun et le Gabon (Raffard & Fumey, 2018).

fête. En 1989, 80% du lait de l'Afrique subsaharienne étaient produits par sept pays : le Nigéria, l'Ouganda, la Tanzanie, la Somalie, l'Ethiopie, le Soudan et le Kenya. Dans de nombreuses régions où se pratique l'élevage, le lait est considéré comme un aliment à vertus sédatives et curatives, et sa consommation est recommandée surtout aux enfants, aux femmes enceintes et aux personnes âgées. À l'inverse, dans les zones humides et surtout en Afrique équatoriale, le lait est consommé pendant l'enfance et peu après le sevrage, la majorité de la population de ces régions étant intolérante au lactose. Dans ces régions, la consommation de yaourt reste privilégiée à celle du lait frais, à cause notamment de l'absence de lactose, de la facilité de sa conservation et de son moindre risque de contamination par des pathogènes (Raffard & Fumey, 2018). Quant aux fromages, leur consommation n'est pas très répandue en Afrique subsaharienne (Latham, 1979).

Les matières grasses végétales : l'huile et la pâte d'arachide, les huiles de palme, de tournesol, de sésame, de coton ou de coprah sont les matières grasses les plus utilisées dans la cuisine africaine et consommées en milieu urbain ou rural. L'huile de palme rouge, dont la consommation est très répandue en Afrique de l'Ouest, renferme de très bonnes qualités nutritionnelles, notamment sa richesse en vitamine A. Quant au beurre, obtenu autrefois de façon artisanale et utilisé comme produit de beauté, il est à présent produit par l'industrie et ingéré en tant que fourrage de pain. Sa consommation est la plus répandue en milieu urbain mais augmente également en zones rurales (Essomba et *al.*, 2010 ; Latham, 1979).

Dans la cuisine d'Afrique subsaharienne, en particulier dans les cuisines nationales, des épices, des condiments et des plantes sauvages sont utilisés pour améliorer et varier les goûts des repas. Le curry, le poivre, le piment, le gingembre, l'ail, l'oignon et le clou de girofle sont parmi les plus utilisés dans les ragouts, associés souvent à un féculent à goût sucré comme les bananes plantains ou les patates douces. Ainsi, outre les goûts sucrés et salés et leur mariage, les saveurs « pimentées » et l'« aigre doux » sont les plus recherchées à travers les cuisines de l'Afrique subsaharienne (Essomba et *al.*, 2010 ; Fumey & Etcheverria, 2004)

## ii. Données d'observation

Les aliments connus, les denrées convoitées et les produits choisis par les bénéficiaires d'aides alimentaires originaires de l'Afrique subsaharienne étaient à l'image des cuisines locales décrites *supra* : la diversité des cultures, des climats, des types de paysages et des ressources de l'Afrique subsaharienne, ainsi que les apports de la colonisation étaient repérables à travers leurs choix alimentaires. Seront présentés, dans la suite de cette partie, les tendances de choix et les préférences communes aux bénéficiaires d'aides alimentaires originaires de l'Afrique subsaharienne. Cette présentation sera effectuée par « familles » de denrées : « fruits et légumes », « aliments protidiques », « lait et produits laitiers », « matières grasses » et « féculents » ; et sera illustrée par deux extraits des carnets d'observations participantes masquées.

**Fruits et légumes** : les fruits et légumes connus et choisis par les personnes originaires de l'Afrique subsaharienne étaient très représentatifs des cuisines et des espèces végétales locales. Les fruits étaient très convoités. La banane, même abîmée et écrasée, était très demandée, les bénéficiaires originaires de l'Afrique subsaharienne n'hésitant pas à en négocier les quantités servies dans une tentative d'en obtenir davantage. Les mangues et les avocats, lorsqu'ils étaient disponibles, étaient très convoités. Les pommes et les poires sont d'autres fruits souvent recherchés par ces bénéficiaires. Parmi les légumes, les tomates, les carottes, les poivrons, les concombres, les poireaux et les légumes verts feuillus : la salade mais surtout les épinards, quel que soit leur état, étaient très convoités et choisis. Les pommes de terre, les patates douces et les oignons, les deux derniers étant rarement disponibles, étaient très demandés. Il est cependant important de mentionner, d'une part, que dans un nombre considérable de cas, c'était la présence de bananes, de tomates, de patates douces ou de pommes de terre au rayon « fruits et légumes » du mini-supermarché qui motivait un bénéficiaire originaire de l'Afrique subsaharienne à consacrer des points pour obtenir des fruits et légumes. D'autre part, notons qu'un nombre considérable de fruits et de légumes, comme les pêches, les nectarines, les abricots, les kakis, les endives, les choux de Bruxelles, les brocolis, les asperges et les artichauts n'étaient pas connus de la plupart des bénéficiaires originaires de l'Afrique subsaharienne, surtout ceux nouvellement arrivés en France.

**Aliments protidiqes** : le choix des produits carnés était principalement influencé par l'absence ou la présence de tabous alimentaires, une partie de la population de l'Afrique subsaharienne étant de religion musulmane. Les bénéficiaires d'aides alimentaires respectant les tabous alimentaires régis par la religion musulmane choisissaient donc du poisson et pouvaient en négocier la quantité maximale autorisée (plus de détails concernant cette variable seront communiqués dans le Chapitre 5, paragraphe « 1. Tabou alimentaire régi par la religion musulmane », p. 162). Le reste des bénéficiaires originaires de l'Afrique subsaharienne convoitait la viande et la charcuterie et les préféraient à la volaille et aux poissons. Ces personnes négociaient souvent les « quantités maximales autorisées » de steak haché ou de charcuterie comme le jambon cru, le salami ou les hot-dogs ; et moins souvent des gros morceaux de viande. Les œufs étaient choisis lorsqu'ils étaient disponibles, mais il ne s'agissait pas d'un aliment convoité.

**Lait et produits laitiers** : les choix effectués parmi le lait et ses dérivés proposés montraient l'existence de tendances générales et de disparités concernant les préférences des personnes originaires de l'Afrique subsaharienne. Les tendances générales concernaient l'appréhension des fromages français à goût prononcé et la préférence du fromage à tartiner (de type *La vache qui rit*®) ; ainsi que la préférence du yaourt sucré ou aromatisé au yaourt nature ou au fromage blanc. Quant aux disparités, elles concernaient le lait : certains bénéficiaires n'en prenaient pas ou en prenaient en très faible quantité (une ou deux briques), alors que d'autres, surtout des personnes de religion musulmane et dont les choix alimentaires étaient affectés par le « tabou alimentaire » religieux, négociaient souvent les « quantités maximales autorisées » de lait (cette quantité étant fixée à six briques). Les bénéficiaires originaires du Soudan, l'un des sept principaux pays producteurs de lait en Afrique, dont les habitants étaient particulièrement présents dans la population étudiée (Tableau 4, p. 111) et facilement repérés pendant l'enquête (paragraphe « 1b. Afrique subsaharienne », p. 115), étaient des adeptes du lait.

**Matières grasses** : les deux matières grasses proposées : l'huile et le beurre, étaient choisis par les personnes originaires de l'Afrique subsaharienne. L'huile était cependant la plus convoitée et sa « quantité maximale autorisée » était souvent négociée.

**Féculents** : les différents types de féculents proposés par l'association des Oliviers : les pâtes alimentaires, le riz et le pain pouvaient être choisis par les personnes originaires de l'Afrique

subsaharienne. Quant à la farine, elle était souvent demandée et était l'un des ingrédients nécessaires à la préparation de poissons panés à partir des filets surgelés dispensés par l'association Oliviers, la recette de cette préparation étant souvent transmise entre les femmes africaines au sein même de l'espace d'aides alimentaires.

Le goût sucré était convoité par les personnes africaines : ces dernières appréciaient particulièrement les crèmes desserts, les pâtisseries et les viennoiseries, et préféraient les yaourts sucrés ou aromatisés aux fruits aux yaourts « nature ». La recherche des goûts salé et acide se manifestait respectivement par les choix de viandes transformées et de légumes acides. Quant aux aliments amers, comme les noix et les fromages à goût prononcé, ils étaient les plus évités et suscitaient des réactions de dégoût.

Les deux extraits des carnets d'observations participantes évoqués *infra* présentent des choix alimentaires effectués au sein du mini-supermarché de l'association des Oliviers par des bénéficiaires d'aides alimentaires originaires de l'Afrique subsaharienne.

Extrait 3 - AO, 1B - 3 (9 Octobre 2017)

*Extrait des carnets d'observations*

*Cas d'une personne originaire de l'Afrique subsaharienne et ayant préservé les habitudes alimentaires de son pays d'origine – choix au rayon « frais »*

« C'était un homme africain, grand de taille et aux cheveux tressés. Il parlait assez fort et plaisantait souvent. Il a utilisé tous ses points pour prendre de la viande : jusqu'au maximum ; puis a pris des crèmes desserts avec le reste de ses points : 14 ou 16 lots de 4 pots.

Il m'a alors dit, en rigolant “ *j'adore les yaourts !* ”

*Ce jour-là, les aliments disponibles au rayon “ frais ” étaient : des côtes de porc, du steak haché, du colin surgelé, des andouillettes, du pâté de canard, de la crème dessert à la vanille et au café, du yaourt nature et aux fruits, du fromage de chèvre, du camembert, du lait, du beurre, du taboulé et des sandwiches de poulet.*

Cet extrait montre, premièrement, la convoitise de la viande rouge par un bénéficiaire d'aides alimentaires originaire de l'Afrique subsaharienne. Cette convoitise peut être expliquée par la présence de la viande rouge dans les cuisines de l'Afrique subsaharienne et par les croyances

qui y associent des vertus nutritives, rendant sa consommation désirable. Deuxièmement, cet extrait montre la recherche d'aliments sucrés (ici : la crème dessert) par un bénéficiaire originaire de l'Afrique noire. Et en troisième lieu, l'extrait *supra* confirme que certaines des denrées proposées par l'association des Oliviers et recherchées par des bénéficiaires français, comme les andouillettes ou le pâté, étaient négligées, voire ignorées par les bénéficiaires d'origine étrangère.

Extrait 4 - AO, 5B – 9 (26 Octobre 2017)

*Extrait des carnets d'observations*

*Cas d'une personne originaire de l'Afrique subsaharienne et ayant préservé les habitudes alimentaires de son pays d'origine – choix au rayon « fruits et légumes »*

« C'était une dame à peau noire, hyper sympa et très souriante.

Je l'ai servie aux fruits et légumes. Je me souviens qu'elle a pris du kaki, des patates douces, des carottes, des radis et de la salade (même si elle n'était pas en très bon état).

Au moment de quitter le mini-supermarché, elle a vu une banane dans un carton et elle m'a dit :

“**Elle** : vous avez des bananes ?

**Moi** : juste celles-là (en lui montrant trois bananes écrasée au fond d'une caisse).

**Elle** : je peux la prendre ? J'ai faim ”

Je lui ai alors donné ces bananes. La dame avait l'air satisfaite de ses « courses »

*Ce jour-là, les aliments disponibles au rayon “ fruits et légumes ” étaient : des potirons et citrouilles, des patates douces, des choux de Bruxelles, des radis, des carottes, de la salade qui n'était pas en très bon état, des kakis.*

Cet extrait montre la convoitise, par une bénéficiaire originaire de l'Afrique noire, des fruits et des légumes consommés dans cette région. Citons-en la salade, les patates douces, les carottes et surtout les bananes, choisies malgré leur état abîmé. L'extrait rappelle également la recherche de denrées à goût sucré, traduite par le choix de kakis et des bananes. Enfin, cet extrait confirme que certains des fruits et légumes proposés par l'association des Oliviers : les choux de Bruxelles, le potiron et la citrouille dans le cas *supra*, n'étaient pas connus par les bénéficiaires originaires de l'Afrique subsaharienne.



Ces deux extraits montrent ainsi que les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires originaires de l'Afrique subsaharienne étaient conformes aux habitudes et croyances alimentaires et aux goûts recherchés par les habitants de cette région, confirmant l'effet de la variable « culture et pays d'origine » sur leurs choix alimentaires.

### **c. Caucase**

La Caucase est une région montagneuse de l'Eurasie, située entre la mer Caspienne à l'Est et la mer Noire à l'Ouest, et comprend la Géorgie, l'Arménie, l'Azerbaïdjan et une partie de la Russie (Carte 1, p. 113 – région marron). Grâce à de grandes variations climatiques : des fortes chaleurs en été et des froids sibériens en hiver, cette territoire « *constitue une réserve précieuse de biodiversité* » (Raffard & Fumey, 2018, p. 43). C'est dans ces régions que des arbres fruitiers, tels que « *le châtaignier, le pommier, le poirier, le prunier, le cognassier, l'amandier, le néflier, le noyer, le figuier, le noisetier, le sorbier, le jujubier, la vigne, l'épine-vinette, le groseillier, le grenadier, le cornouiller* » (Raffard & Fumey, 2018, p. 44) ont été domestiqués puis diffusés vers le Moyen Orient et le reste du monde. Dans les milieux ruraux du Caucase, l'agriculture et l'agriculture de montagne constituent les principales occupations des hommes actifs, alors que les femmes s'occupent de la préparation des repas, du pain, des dérivés laitiers et des conserves de fruits et de légumes marinés qui seront consommés tout au long de l'année (Batello et al., 2010). L'autoconsommation est très courante en milieu rural et l'approvisionnement direct chez le producteur qui est très apprécié en milieu urbain. Dans la suite de cette partie, seront présentés les particularités de la cuisine caucasienne, ses constituants et ses goûts, avec une attention particulière portée aux cuisines arménienne et géorgienne vu le nombre considérable d'Arméniens et de Géorgiens accueillis par la fédération de l'association des Oliviers où s'est déroulée la présente enquête et la facilité de l'enquêtrice à repérer les bénéficiaires arméniens et géorgiens (voir paragraphe « 1b. Région du Caucase », p. 116).

## i. Cuisine et alimentation caucasienne

L'alimentation des peuples caucasiens se caractérise par la consommation de produits issus de l'agriculture et de l'élevage locaux. Elle est donc fortement influencée par les ressources naturelles de chaque région, par les conditions climatiques et les saisons. Ainsi, si les mêmes plats sont préparés dans différents pays caucasiens, les habitants de chaque pays ou région utilisent des méthodes de cuisson différentes et ajoutent les ingrédients : épices, herbes ou fruits dont ils disposent, rendant chaque plat unique (Batello et *al.*, 2010).

La cuisine caucasienne est composée de plats complexes dont la préparation est chronophage et nécessite une grande maîtrise des méthodes de préparation et de cuisson. Les plats et soupes sont préparés à base de viande, de poisson et de légumes, et nécessitent d'être farcis, fouettés, réduits en purée et cuits pendant des heures. Les cuisines arménienne et géorgienne sont surtout riches en viandes et en légumes, en plantes aromatiques et en épices. Les huiles sont rarement utilisées, alors que le beurre est présent dans un grand nombre de préparations, dont les pâtisseries, les soupes, les ragoûts et les repas à base de viande, de volaille ou de poisson (Dallakyan, 2015).

Les fruits, légumes et feuilles sauvages ou semi-sauvages comme le fenouil, le bulbe d'oignon, l'asperge, l'oseille, la menthe ou la menthe des montagnes, le persil à bec et la coriandre des collines sont largement utilisés par les peuples caucasiens pour leur richesse en saveurs et pour les vertus médicinales qui leur sont attribués. Les légumes sont présents sur toutes les tables et peuvent être proposés crus ou cuits, servis seuls ou incorporés aux repas. L'aubergine, la courge, l'oignon, la tomate, le concombre, le poivron, la pomme de terre, le persil, le basilic, le cresson, la coriandre, le pourpier et l'aneth sont parmi les plus utilisés. Les champignons, les fruits comme la pomme, le coings et l'abricot ; les fruits à coque comme les noix et les noisettes ; et les légumes secs comme les lentilles et les petits pois et les pois chiches sont aussi intégrés aux soupes et ragouts (Batello et *al.*, 2010 ; Dallakyan, 2015 ; Raffard & Fumey, 2018). Les fruits et les baies sont consommés frais pendant la saison et transformés en fruits secs ou en confitures pour être consommés en hiver. Le raisin, l'abricot, la prune, la cerise, la pêche, la pomme, la grenade, la pastèque et le melon sont parmi les plus consommés. Les fruits, les noix et le miel entrent également dans la préparation des différents gâteaux et tartes préparés à base de farine, d'œufs et de beurre (Batello et *al.*, 2010 ; Dallakyan, 2015).

Le blé cultivé en Caucase est le principal féculent consommé dans cette région. Il est consommé entier, écoscé, concassé, en semoule, ou transformé en farine. Il entre dans la préparation des divers types de pain, de quiches ou de tartes salés ou sucrés et de pâtisseries (Batello et *al.*, 2010).

La viande est abondamment présente dans la cuisine caucasienne étant donné la pratique ancienne de l'élevage dans cette région. Elle est rarement frite. Le plus souvent, elle est coupée en gros morceaux et bouillie, mijotée ou cuite au four traditionnel. Les viandes d'agneau et de porc sont les préférées des Caucasiens, mais de nombreux repas et ragouts traditionnels sont préparés à base de volaille, de bœuf ou de poisson (Batello et *al.*, 2010 ; Dallakyan, 2015 ; Raffard & Fumey, 2018). L'élevage de moutons, de chèvres, de vaches et de buffles fournit également du lait utilisé pour la production de yaourt et de nombreux fromages qui rappellent le gouda, le gruyère, le roquefort, la ricotta ou la féta. La plupart des fromages caucasiens sont produits pendant l'été, conservés et consommés en hiver. Le lait, le yaourt et les fromages sont également aromatisés aux herbes, incorporés dans les repas ou dans les desserts (Batello et *al.*, 2010 ; Dallakyan, 2015).

L'une des particularités de la cuisine caucasienne est l'omniprésence des épices parfumées : la coriandre, la menthe, l'estragon, le basilic, le thym, l'oignon et l'ail sont les plus utilisés pour la préparation des repas ; alors que la cannelle, la cardamome, le girofle, le safran et les différents poivres peuvent également être associés au goût sucré et intégrés dans les pâtisseries. Les jus et purées de fruits acides : grenade, mûre, épine-vinette ou tomates ; et les différents types de vinaigres entrent dans la composition de nombreux plats et sauces (Dallakyan, 2015). Ainsi, l'acide et l'amer sont les goûts les plus appréciés recherchés par les peuples caucasiens (Fumey & Etcheverria, 2004).

## ii. Données d'observation

Les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires originaires des pays caucasiens étaient conformes à la description *supra* : le beurre et la viande étaient les denrées les plus convoitées, peu de restrictions concernaient les fruits et légumes, et les produits laitiers « nature » étaient les plus recherchés. Seront présentés, ici-bas, les tendances des choix

alimentaires et les préférences des bénéficiaires d'aides alimentaires originaires des pays du Caucase parmi les denrées proposées dans chacune des « familles » suivantes : « matières grasses », « aliments protidiques », « fruits et légumes » et « lait et produits laitiers ».

**Matières grasses** : les bénéficiaires d'aides alimentaires originaires d'Arménie ou de Géorgie se distinguaient des autres bénéficiaires par l'« extrême » convoitise du beurre, en particulier du beurre doux. En effet, les Géorgiens et les Arméniens entamaient souvent des négociations avec le bénévole en charge du rayon « frais » du mini-supermarché de l'association des Oliviers, et ceci dans une tentative d'obtenir une quantité de beurre supérieure à la maximale autorisée. Cette demande était plus directive lorsque le bénéficiaire arménien était servi par un bénévole arménien, et surtout lorsque le dialogue s'effectuait en langue arménienne : le bénéficiaire s'attendant à une plus grande collaboration et compréhension de la part d'un compatriote. En cas de collaboration affichée de la part du ou de la bénévole, un bénéficiaire arménien pouvait demander jusqu'à six ou huit plaquettes de beurre (de 250 grammes chacune), la quantité maximale étant limitée à une ou deux plaquettes (variable en fonction des stocks de beurre). La quantité d'huile, à l'inverse, n'était jamais négociée, cette dernière n'étant pas un ingrédient principal des cuisines caucasiennes.

**Aliments protidiques** : la viande était, avec le beurre, l'aliment le plus convoité par les bénéficiaires caucasiens et sa « quantité maximale autorisée » devenait souvent l'objet de négociations. Les gros morceaux ou les tranches de porc, d'agneau ou de bœuf, rarement disponibles au mini-supermarché, étaient les plus demandés et préférés au steak haché, plus souvent disponible. La volaille et le poisson étaient également demandés mais la viande rouge était préférée. D'autres aliments protidiques moins souvent disponibles au mini-supermarché, comme les œufs, les poissons fumés et surtout les saucissons secs étaient particulièrement appréciés par les bénéficiaires originaires de pays du Caucase, montrant l'influence des cuisines caucasiennes sur les choix alimentaires de ses habitants.

**Fruits et légumes** : comme pour les bénéficiaires originaires de pays arabes méditerranéens, ceux originaires de pays caucasiens étaient preneurs d'une grande variété de fruits et de légumes, sans grandes restrictions. Les légumes consommables crus ou cuits étaient fortement appréciés. Citons-en les courgettes et courges, les aubergines, les asperges, les poivrons, les pommes de terre, les haricots verts, la betterave, la tomate, le concombre, le radis, les salades

et les épinards. Le champignon et des plantes aromatiques comme le fenouil, le céleri et les oignons étaient très recherchés et choisis lorsqu'ils étaient disponibles. Pour les fruits, tous les fruits connus des Caucasiens étaient choisis, citons en les pommes, les poires, les raisins, les melons, les pêches, les nectarines, les oranges et les clémentines qui étaient particulièrement désirés. Les compotes étaient également demandées. Certaines personnes caucasiennes ne connaissaient cependant pas quelques-uns des fruits et légumes dispensés par l'association et n'en choisissaient pas spontanément. Citons-en les kakis, les endives et les choux de Bruxelles.

**Lait et produits laitiers :** les personnes originaires des pays caucasiens avaient une appréciation particulière pour les produits laitiers « nature », comme le yaourt, le fromage blanc ou la crème fraîche, surtout entiers : les produits allégés étant considérés « sans goûts ». Le lait entier, lorsqu'il était disponible, était très convoité et préféré au lait demi-écrémé. Quant aux fromages, la marge des choix était plus étendue que celle des populations présentées plus haut : les fromages à tartiner naturels (de type *La vache qui rit*®) ou aromatisés aux herbes fines, et les fromages de type gruyère et fêta étaient les plus appréciés, mais le camembert, le brie, le coulommiers et même le bleu pouvaient être choisis par des Arméniens et des Géorgiens, surtout ceux vivant en France depuis plusieurs années et ayant eu l'occasion d'en goûter.

Les aliments choisis par les Arméniens et les Géorgiens, surtout en produits laitiers et fruits et légumes, montrent l'appréciation des goûts amers, acides et salés par ces populations. La préférence du goût acide était exprimée par les choix de produits laitiers comme le yaourt et le fromage blanc naturels, ou de la crème fraîche ; ainsi que par le choix d'agrumes, de jus d'agrumes et de légumes destinés à être marinés. Quant à l'appréciation des goûts amer et salé, elle s'exprimait par le choix de fromages à saveur prononcée, de saucisses et de poissons fumés.

Comme pour les personnes originaires de pays arabes méditerranéens, les différents aliments choisis par les personnes originaires de la région du Caucase montrent l'importance accordée à la cuisine à domicile. Les bénéficiaires caucasiens étaient ceux qui emportaient les plus grandes quantités de farine, préféraient les légumes frais aux conserves, et disaient vouloir préparer des gâteaux ou de la confiture à partir des denrées emportées du mini-supermarché. D'autres produits « bruts » étaient également convoités et choisis, citons le sucre, l'huile, le beurre, le riz, la viande et les œufs ce qui montre l'importance accordée à la cuisine à domicile.

Ces deux extraits des carnets d'observations participantes présentent des choix alimentaires effectués respectivement par des bénéficiaires arméniens et géorgiens. Ces extraits illustrent et confirment le contenu de cette partie.

Extrait 5 - AO, 12B – 10 (20 Novembre 2017)

*Extrait des carnets d'observations*

*Cas d'une personne originaire de la région du Caucase et ayant préservé les habitudes alimentaires de son pays d'origine – choix au rayon « frais »*

« C'était un couple d'arméniens : un homme et une femme dans la soixantaine. J'ai su, dès leur entrée au mini-supermarché et grâce aux traits de leur visage, qu'ils étaient arméniens. Quand ils sont arrivés au rayon " frais ", ils m'ont donné le carnet et j'ai vu le nom marqué dessus : ils étaient bien arméniens.

J'ai attendu pour voir s'ils étaient capables de communiquer en français. Finalement, je leur ai parlé en arménien. Ils étaient globalement sympas et ne m'ont pas demandé de leur faire de faveurs.

Ils ont pris deux ou trois paquets de gros morceaux de porc. L'un des paquets était légèrement ouvert du côté, ils m'ont demandé s'ils peuvent l'échanger et j'étais d'accord. Ils ont aussi pris des œufs, du steak haché, du lait et du beurre.

Quand ils m'ont dit qu'ils voulaient du beurre, je leur ai demandé combien ils en voulaient et ils ont répondu :

**Eux** : *combien c'est possible ? Combien tu peux nous donner ? Mais seulement si c'est du doux !*

**Moi** : *oui, c'est du doux ! Le maximum c'est deux plaquettes, mais pour vous, je peux vous donner quatre.*

**Eux** : *Comme tu veux alors !* »

Il y avait aussi de la crème chantilly mise de côté : elle était périmée et donc nous ne pouvions pas la donner. La dame m'a demandé si elle pouvait l'avoir. Je lui ai dit que la date limite est passée mais qu'elle reste consommable. La dame n'en a plus voulu. Ils m'ont remercié et sont partis aux " fruits et légumes " ».

*Ce jour-là, les aliments disponibles au rayon " frais " étaient : en produits laitiers : du yaourt nature ou sucré, du riz au lait, de la crème dessert, quelques fromages, du fromage à tartiner (type La vache qui rit®) ; en « aliments services » : des sandwiches, de la purée " micro-ondes ", du taboulé, de la macédoine ; en viandes : du steak haché surgelé, de la dinde et du poulet, quelques gros morceaux de porc, du colin surgelé, du beurre.*

Cet extrait confirme la convoitise des œufs, des gros morceaux de viande et du beurre, surtout du beurre doux, par des bénéficiaires originaires de la région du Caucase, plus précisément des Arméniens. Il montre également la préférence des produits « bruts » aux denrées préparées comme les sandwiches, les salades et les repas prêts, évoquant la place importante de la cuisine à domicile chez les peuples caucasiens.

Extrait 6 - AO, 9A – 3 (7 Juillet 2017)

*Extrait des carnets d'observations*

*Cas d'une personne originaire de la région du Caucase et ayant préservé les habitudes alimentaires de son pays d'origine – choix au rayon « fruits et légumes »*

« C'était une dame géorgienne, âgée d'au moins 50 ans. Elle voulait prendre de tous les fruits et tous légumes et la plus grande quantité possible : elle ne pensait pas à en laisser aux autres. Elle a pris donc une part de pastèque et elle en revoulait ; des courgettes, des champignons, les deux poivrons qu'on avait, des abricots, des cerises, des pêches. Je ne suis pas sûre si elle a pris de la salade. Puis elle a repéré du céleri dans une caisse "cachée" derrière d'autres. Elle en a tout de suite voulu et m'a dit qu'elle en mettra dans ses plats ».

Cet extrait complète l'extrait précédent en apportant des informations relatives aux choix effectués au rayon « fruits et légumes ». Il montre la grande connaissance, par la bénéficiaire d'aides alimentaires originaires de la région du Caucase, des fruits et des légumes dispensées par l'association des Oliviers. Il confirme également l'importance accordée à la cuisine à domicile.

Ces deux extraits montrent ainsi l'effet de la variable « culture et pays d'origine » sur les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires originaires de la région du Caucase, les denrées recherchées et choisies par ces derniers étant surtout les ingrédients de leurs « plats nationaux ».

## **d. Région des Balkans**

La région des Balkans est située à l'Est de l'Europe et comprend l'Albanie, la Bosnie-Herzégovine, la Bulgarie, le Kosovo, le Monténégro et la République de Macédoine, ainsi qu'une partie de la Serbie, de la Roumanie, de la Slovaquie, de la Croatie, de la Grèce et de la Turquie (Carte 1, p. 113 – région violette) (Cattaruzza & Sintès, 2016). La région tient son nom à la chaîne de montagnes appelée « Balkan » qui s'étend de l'Est de la Bulgarie à l'Est de la Serbie (Ugurlu, 2015). La population des Balkans est constituée de Serbes, d'Albanais, de Monténégrins, de Slovaques, de Roumains, de Grecs et de Turcs, et de minorités ethniques comme les Roms et les Ashkali en Albanie. Le Christianisme est la religion la plus répandue dans les Balkans, suivi par l'Islam.

Les pays des Balkans ont longtemps été sous domination ottomane, puis attachés à l'Union Soviétique, ces derniers ayant laissé leurs marques dans les traditions et cultures locales, dont celles relatives à la cuisine et à l'alimentation. Depuis les années 1990, les pays des Balkans passent par une transition culturelle marquée par la chute de l'URSS et leur rapprochement de l'Europe. En matière d'alimentation, cette transition est surtout marquée par l'arrivée de nouveaux produits sur les marchés. Cependant, malgré cette transition et leur rapprochement de l'Europe, les cuisines traditionnelles et domestiques continuent à être conservées et à occuper l'une des principales activités des femmes, surtout de celles qui habitent en milieu rural (Bradatan, 2003 ; Canolli, 2017).

### **i. Cuisines et alimentation des Balkans**

Comme pour les régions mentionnées *supra*, les traditions et pratiques culinaires des pays des Balkans, quoique différentes, présentent des similitudes. Seront donc présentés, dans la suite de cette partie, les caractéristiques communes aux cuisines des pays des Balkans. Une attention particulière sera portée à la cuisine albanaise, vu le grand nombre d'immigrés albanais parmi les bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers.

Les cuisines des pays des Balkans, y compris la cuisine albanaise, reflètent l'histoire et la géographie de cette région. La cuisine albanaise est ainsi influencée, d'une part, par les cuisines



grecques, italiennes et ottomanes, qui, à différentes époques, ont occupé ou revendiqué ce pays. D'autre part, grâce à sa situation géographique, la cuisine albanaise partage des ressemblances avec d'autres cuisines méditerranéennes et balkaniques. Enfin, le climat et le paysage albanais, favorables à l'agriculture, enrichissent sa cuisine en fruits et légumes qui sont consommés seuls ou dans les plats avec viande ; crus en salade ou cuits en accompagnement ; ou être marinés et conservés (Ugurlu, 2015).

Les plats « typiques » albanais sont constitués d'un « ingrédient » principal : un produit carné, accompagné d'un féculent. La viande de bœuf, de chèvre, de mouton ou de porc chez les non-musulmans ; les saucisses aux grandes occasions, le poisson dans les régions côtières, et la viande fumée ou saumurée dans les régions en haute altitude, sont consommés avec des pommes de terre, du riz ou des légumes. Ces plats sont souvent accompagnés de yaourt ou d'une salade préparée à base de légumes frais comme les tomates, le concombre, le poivron, les olives, le tout assaisonné d'huile d'olive et de vinaigre. Les légumineuses entrent également dans la composition des repas albanais, les plus appréciées étant les fèves et les haricots qui peuvent être consommés seuls ou accompagnés de légumes ou de viande. Les épices, les herbes aromatiques, les agrumes et le vinaigre sont utilisés pour rehausser le goût des repas mais ils sont rarement mélangés. L'ail, le piment rouge, la menthe, les feuilles de laurier, le basilic, le céleri, la marjolaine et le romarin sont parmi les plantes aromatiques locales préférées (Bradatan, 2003 ; Ugurlu, 2015).

Les œufs et le lait sont consommés de façon régulière, et appréciés pour leurs qualités nutritives. Le lait contribue également à la préparation du yaourt et des dérivés laitiers qui accompagnent les repas. Le fromage de brebis est particulièrement apprécié et constitue un ingrédient essentiel de la cuisine albanaise. Le lait est aussi utilisé pour la préparation de desserts qui contiennent également des fruits secs et des fruits oléagineux (Ugurlu, 2015).

Comme mentionné *supra*, les épices et herbes aromatiques sont présentes dans les cuisines des pays des Balkans, particulièrement dans la cuisine albanaise. Le goût épicé, obtenu par le piment rouge ou l'ail, est un goût particulièrement recherché dans les plats albanais (Ugurlu, 2015). L'acide et le salé restent cependant les goûts préférés des peuples des Balkans et sont prononcés dans les diverses préparations carnées et laitières, ainsi que les préparations à base de légumes (Fumey & Etcheverria, 2004).

## ii. Données d'observation

Les choix alimentaires des personnes originaires des pays des Balkans, surtout des Albanais particulièrement présents parmi les bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers, étaient représentatifs des cuisines et des habitudes alimentaires locales. Les denrées les plus recherchées par les bénéficiaires albanais et dont les « quantités maximales autorisées » étaient souvent négociés étaient les œufs, le lait, la viande et les saucisses lorsqu'elles étaient disponibles. Cependant, les choix alimentaires des bénéficiaires albanais étaient également influencés par leurs conditions de vie, ces derniers étant très souvent dans une grande précarité financière et n'ayant pas les équipements nécessaires à la préparation de repas ou au stockage des denrées emportées. L'influence de la variable « conditions de logement » sur les choix alimentaires sera abordée plus tard, dans le septième chapitre de cette thèse (Chapitre 7, paragraphe « 1. Conditions de logement et choix alimentaires », p. 211). Dans la suite de cette partie sera présenté l'effet de la variable « culture et pays d'origine », donc de la cuisine des pays des Balkans et des habitudes alimentaires de ses habitants, sur leurs choix alimentaires.

**Aliments protidiques** : les aliments protidiques, surtout la viande rouge, les saucisses et les œufs, étaient les denrées les plus demandés par les Albanais. Cette demande peut être expliquée par la valeur nutritive et la qualité nutritionnelle de ces denrées, mais également par leur présence accrue dans les cuisines locales. Parmi les viandes rouges, le porc était particulièrement demandé par les Albanais dont les choix alimentaires n'étaient pas affectés par le tabou alimentaire de la religion musulmane, et était préféré au steak haché et aux gros morceaux de bœuf. Mais la rareté du porc conduisait les Albanais à choisir le steak haché et à en négocier la « quantité maximale autorisée ». Les viandes transformées, sous leurs différentes formes, étaient également convoitées, mais la plus demandée et appréciée était le saucisson sec : un produit carné à la fois facile à conserver et valorisé dans la cuisine locale. Lorsque cette denrée était exposée dans la vitrine du rayon « frais » du mini-supermarché, tout bénéficiaire albanais en demandait toute la quantité disponible, sans penser à en laisser aux autres. Les œufs étaient également demandés et les Albanais en réclamaient de grandes quantités. D'autres aliments protidiques choisis mais non privilégiés par les bénéficiaires albanais étaient la volaille et le poisson.

**Lait et produits laitiers** : en termes de lait et de dérivés laitiers, les bénéficiaires albanais étaient surtout demandeurs de lait, une denrée consommée telle qu'elle par les habitants de la région des Balkans, ou utilisée pour la préparation de desserts nationaux ou d'autres dérivés laitiers. De plus, vu leurs conditions de vie précaires, les bénéficiaires albanais pourraient valoriser le lait à cause de la longévité de sa date de péremption et la facilité de sa conservation avant son ouverture. Ainsi, ces bénéficiaires entamaient souvent des négociations avec les bénévoles de l'association pour avoir une quantité de lait supérieure à la « quantité maximale autorisée ». Quant aux fromages et aux autres dérivés laitiers comme les yaourts, ils étaient choisis mais n'étaient pas privilégiés des Albanais. Le fromage à tartiner (de type *La vache qui rit*®), qui présente également l'avantage d'être conservé sans réfrigérateur, était parmi les fromages les plus demandés. Quant aux fromages à goût prononcé, ils étaient le plus souvent évités.

**Fruits et légumes** : parmi tous les fruits et légumes dispensés par l'association des Oliviers, les personnes originaires de la région des Balkans privilégiaient les pommes de terre : un féculent tuberculé qui accompagne les repas « typiques » de la région des Balkans. Les pommes de terre présentent également les avantages d'être satiétogènes et conservables pour une longue durée. Lorsque cette denrée était disponible, les bénéficiaires des Balkans préféraient en avoir en grande quantité, la plus grande que possible, quitte à ne pas emporter d'autres fruits ou légumes. Mais, de manière générale, les bénéficiaires originaires de la région des Balkans, comme les Caucasiens et les Arabe-méditerranéens, connaissaient la majorité des fruits et légumes dispensés par l'association des Oliviers. Les tomates, les concombres, les poivrons, les champignons, les agrumes et les pommes étaient les fruits et légumes les plus fréquemment choisis par les bénéficiaires originaires de la région des Balkans. Les plantes aromatiques comme le fenouil, le céleri, l'ail et l'oignon n'étaient pas convoitées de tous, mais les personnes qui en prenaient étaient particulièrement ravies.

D'autres aliments fréquemment choisis par les Albanais étaient le beurre et le pain. Le premier est un aliment présent dans les cuisines des pays des Balkans et est incorporé dans les pâtisseries et les repas, ce qui explique sa grande demande et les négociations pour en avoir une grande quantité. Quant au pain, sa convoitise peut être expliquée par différents facteurs, dont certains relatifs à la culture et d'autres aux conditions de vie. Ainsi, d'une part, le pain est un aliment symbolique dans les cuisines ottomanes et méditerranéennes dont l'influence sur la

culture et les habitudes alimentaires des Balkans est aujourd'hui démontrée (Ugurlu, 2015). D'autre part, cette denrée était distribuée « gratuitement » par l'association des Oliviers, ce qui pourrait expliquer sa grande demande par les Albanais dont la majorité était en situation de grande précarité.

Les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires originaires des pays des Balkans montrent une appréciation particulière du goût salé, ce dernier étant un goût prononcé dans les différentes préparations à base de viande, comme le jambon, les saucisses et le poisson fumé. L'appréciation particulière du goût acide, décrite par la littérature, n'était pas retrouvée dans les données recueillies pendant la présente enquête. Par contre, les données d'observation montrent la faible importance accordée au goût sucré, les aliments sucrés, comme les crèmes desserts ou les pâtisseries n'étant pas très recherchés.

Ces deux extraits des carnets d'observations participantes présentent des choix alimentaires effectués par des bénéficiaires d'aides alimentaires originaires de la région des Balkans illustrent ces propos.

Extrait 7 - AO, 4C – 4 (13 Mars 2018)

*Extrait des carnets d'observations*

*Cas d'une personne originaire de la région des Balkans et ayant préservé les habitudes alimentaires de son pays d'origine - Choix au rayon « frais »*

« C'était un homme et une dame albanais, dans les 50-60 ans. Ils parlaient seulement quelques mots en français et savaient dire les noms de quelques aliments.

Ils ont demandé des œufs mais on n'en avait pas ; ils ont pris du beurre, du poulet des steaks hachés surgelés ».

*Ce jour-là, les aliments disponibles au rayon " frais " étaient : en viandes et produits carnés : du steak haché et de la dinde surgelée, quelques paquets de gros morceaux de porc qu'on avait laissées pour les " grandes familles ", du saumon, des rillettes de thon et de porc. En lait et produits laitiers : du lait, du yaourt nature, quelques pots de lait caillé, du yaourt aux fruits, des « liégeois » et quelques lots de crème dessert au chocolat ; des fromages : Saint Morais®, fromage à tartiner aux herbes et aux noix ; le fromage à tartiner nature (type La vache qui rit®) ; du beurre et quelques barquettes de piémontaise.*

Cet extrait montre, premièrement, la recherche, par des bénéficiaires albanais, de denrées convoitées dans la région des Balkans. Citons les œufs, le beurre, la viande et le poulet qui sont également des ingrédients des repas « typiques » albanais. En second lieu, l'extrait rappelle que certaines des denrées « françaises » proposées par l'association des Oliviers, comme les rillettes de porc et de thon, ne sont pas connues, et donc pas choisies par les bénéficiaires albanais malgré la valorisation, dans cette région, des préparations à base de porc. Cet extrait montre, enfin, la faible appréciation, d'une part, des fromages, et d'autre part des aliments sucrés, ces bénéficiaires albanais n'ayant choisi ni du fromage, ni de la crème-dessert.

Extrait 8 - AO, 2A – 4 (14 Juin 2017)

*Extrait des carnets d'observations*

*Cas d'une personne originaire de la région des Balkans et ayant préservé les habitudes alimentaires de son pays d'origine - Choix au rayon « fruits et légumes »*

« C'était une bénéficiaire roumaine venue avec son amie. Elle a pris des pommes de terre et des navets. Lorsque je mettais les pommes de terre dans le sac, l'amie a dit à la bénéficiaire : “ *comme ça, tu ne me diras plus je n'ai rien à manger, tu prendras des patates* ”.

Puis elle m'a demandé des conseils pour conserver les pommes de terre pendant plus longtemps ».

*Ce jour-là, les aliments disponibles au rayon « fruits et légumes » étaient : des pommes de terre, des navets, des endives, de la sucrose (les paquets de 3), de la salade, du chou, des artichauts et des asperges.*

Cet extrait montre l'appréciation de plantes tuberculées : des navets et des pommes de terre, par les bénéficiaires originaires d'un pays de la région des Balkans, les pommes de terre étant également des denrées qui entrent dans la composition des repas nationaux. Les deux extraits présentés confirment l'effet de la variable « culture et pays d'origine » sur les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires originaires de la région des Balkans, les denrées recherchées et choisies par ces derniers étant surtout les ingrédients de leurs « repas nationaux ». De plus, certains des produits proposés par l'association pouvaient correspondre à leurs goûts culturels mais n'étaient pas connus, notamment sous cette forme ou sous ce conditionnement.

## e. Asie de l'Est

La majorité des cas restitués dans les carnets d'observations participantes masquées et représentant les choix alimentaires de bénéficiaires originaires de l'Asie centrale concerne des personnes présentant des traits de visage caractéristiques aux « asiatiques » : les yeux bridés. Cette caractéristique physique est partagée par les peuples de l'Asie du Nord, de l'Est, du Nord-est et du Sud-est, dont seule la Chine était présente parmi les « *dix premiers pays pour les premières demandes d'asile* » (Tableau 4, p. 111) (Ministère de l'Intérieur, 2018, 2019). Dans la suite de cette partie sera donc présentée la cuisine de l'Asie de l'Est, avec une attention particulière portée à la cuisine chinoise.

### i. Cuisines de l'Asie de l'Est

La région de l'Asie de l'Est comprend la Chine, le Japon, la Corée, la Thaïlande, les Philippines, le Vietnam, la Malaisie, le Singapour et l'Indonésie (Carte 1, p. 113 – région rouge). Les cuisines de ces pays, parmi les plus anciennes du monde, sont riches en saveurs prononcées et raffinées et sont variables d'un pays à l'autre ou au sein même d'un pays. Les cultures culinaires de l'Asie de l'Est peuvent être séparées en trois grandes cuisines : la cuisine chinoise, la cuisine japonaise et la cuisine de l'Asie du Sud-est. Certaines denrées, comme le riz, les nouilles, le soja, les œufs et le porc constituent cependant la base de toutes les cuisines de l'Asie de l'Est (Schinkel, 2013).

Les Chinois furent les premiers à cultiver le riz, le climat chaud et humide de l'Asie de l'Est étant propice à la culture de cette graine. Aujourd'hui, près de 90% de la production mondiale du riz provient de cette partie de l'Asie. En Chine, le riz est un symbole de prospérité et est considéré comme l'une des « sept nécessités » de la vie, à côté du feu, du vinaigre, de l'huile, du sel, du thé et de la sauce. Le riz est une denrée de base des cuisines de l'Asie de l'Est et accompagne la majorité des repas, à l'exception de ceux où il est remplacé par les nouilles (parfois issues de riz). Les nouilles, frites ou bouillies, sont préparées à base de farine de blé ou de riz et peuvent accompagner un repas à base de viande, de poissons ou de légumes, ou être introduits dans des soupes. Les graines de soja sont très convoitées. Elles sont riches en en

protéines et peuvent être consommées cuites et assaisonnées de sel, ou transformées en tofu : un « fromage » obtenu à partir du lait de soja qui remplace la viande dans les cuisines de l'Asie de l'Est. Les graines de soja sont également utilisées pour la préparation de la sauce de soja, un condiment très convoité dans cette région (Schinkel, 2013).

Le cochon est un animal intégré dans la culture chinoise, ce qui explique la convoitise de sa chair et l'importance de sa consommation pendant les fêtes et les mariages. Les élevages de porc et de poules dominant en Asie de l'Est, et leurs chairs constituent les produits carnés les plus consommés dans cette région du monde. Le porc et le poulet sont également des ingrédients nécessaires à la préparation des « repas nationaux » où ils sont présents en faibles quantités et sont servis avec des légumes et des féculents. Les œufs sont également convoités en Asie de l'Est, surtout en Chine qui est le plus grand producteur et consommateur mondial d'œufs. Les poissons et produits de la pêche, crus ou cuits, assaisonnés et accompagnés de riz, sont surtout consommés dans les zones littorales (Raffard & Fumey, 2018 ; Schinkel, 2013). La salaison, une technique anciennement utilisée pour conserver les viandes et le poisson, est toujours pratiquée en Asie de l'Est (Li & Hsieh, 2004). Quant au lait et ses dérivés, leur consommation est minime en Asie de l'Est, voire l'une des plus faibles du monde (Fumey & Etcheverria, 2004).

Les fruits et les légumes sont des aliments fortement consommés en Asie de l'Est (Fumey & Etcheverria, 2004). Les légumes, comme les tiges de bambou, les aubergines, les concombres ou les courgettes ; ainsi que les champignons, les racines de lotus ou de gingembre, sont coupés en morceaux et sautés ou cuits à la vapeur pour accompagner les repas, ou sont cuits avec le riz ou les nouilles (Li & Hsieh, 2004 ; Schinkel, 2013). Les légumes et les racines peuvent également être salés ou marinés pour être conservés. Quant aux différents fruits et noix, comme la noix de cajou ou de coco, ils peuvent être consommés frais ou incorporés aux repas ou aux desserts. Outre les fruits « exotiques » ou « locaux » comme le litchi, la mangue, la goyave ou l'ananas, les agrumes et les bananes sont des plus consommés (Li & Hsieh, 2004). Les algues sont particulièrement convoitées dans les régions littorales et utilisées comme ingrédients des cuisines nationales (Schinkel, 2013).

La culture chinoise prête une attention particulière à l'équilibre des énergies. C'est le principe du « *yin* et *yang* » d'après lequel tous les aspects de la vie nécessitent une balance entre deux

énergies opposées (Schinkel, 2013). Cet équilibre est également recherché à travers l'alimentation et est atteint dans les cuisines traditionnelles chinoises où une grande attention est prêtée aux équilibres des goûts, des textures et des sources des denrées (animales ou végétales) qui constituent un même repas, ce qui explique l'appréciation des mariages de goûts, comme le sucré-épicé, le sucré-acide ou le sucré-salé (Fumey & Etcheverria, 2004).

Il est également important de mentionner que les habitudes alimentaires des populations de l'Asie de l'Est subissent, à nos jours, le poids de l'industrialisation et du développement de l'élevage. Ces derniers sont à l'origine d'une augmentation de la production et de la consommation de viandes par les habitants de cette région, à l'exception des végétariens et des personnes démunies. L'industrialisation affecte également la consommation de pain : un aliment absent des cuisines nationales et dont la consommation a augmenté avec la mondialisation et la mécanisation de sa production (Raffard & Fumey, 2018).

## ii. Données d'observation

Les personnes asiatiques n'étant pas très nombreuses parmi les bénéficiaires des aides alimentaires servis par l'association des Oliviers, un faible nombre de cas restitués dans les carnets d'observations participantes masquées sont relatives à leurs choix alimentaires. Il est donc difficile d'y repérer toutes les caractéristiques de la cuisine de l'Asie de l'Est mentionnés *supra*. Seront donc présentées, dans ce qui suit, les principales tendances des choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires originaires de l'Asie de l'Est.

**Aliments protidiques :** les données collectées à travers l'enquête par observations participantes masquées ont surtout permis de constater qu'une personne d'origine asiatique n'appréciait et ne demandait qu'un seul type de produit carné, ceci pouvant être de la viande « rouge », surtout du porc, mais aussi du poisson ou du poulet. Le jambon et les saucisses et d'autres préparations à base de viande et de pâtes comme les nems ou les raviolis pouvaient également être choisis en cas d'absence de viande. Par contre, les « steaks végétariens » à base de soja, souvent proposés aux bénéficiaires, n'étaient jamais choisis par les personnes asiatiques malgré leur consommation en Asie de l'Est, suggérant que le goût de ces produits, conçus en France et destinés à des consommateurs français, pourraient différer de ceux



consommés en Asie de l'Est. Quant aux œufs, ils étaient toujours demandés et leur quantité autorisée était souvent négociée.

**Lait et produits laitiers** : parmi le lait et ses dérivés, le yaourt nature était le plus demandé et le plus souvent choisi, suivi par le fromage à tartiner (de type *La vache qui rit*®). Rares étaient les personnes qui prenaient du lait, alors que les fromages à goût prononcé étaient toujours évités.

**Fruits et légumes** : enfin, les observations effectuées évoquent la grande appréciation des bananes par les bénéficiaires originaires de l'Asie de l'Est. En effet, nombreux étaient les bénéficiaires asiatiques qui ne se servaient du rayon « fruits et légumes » que lorsque des bananes y étaient proposées. Les pommes de terre, les pêches et les agrumes étaient également choisis lorsqu'ils étaient disponibles.

Les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires originaires de l'Asie de l'Est montraient l'appréciation des goûts « acides » et « salés ». La préférence du premier goût se manifestait surtout par le choix du yaourt nature, et celle du second goût par le choix des charcuteries. De plus, les fromages français étaient appréhendés pour leurs goûts très prononcés, alors que le fromage à tartiner (de type *La vache qui rit*®), qualifiée de « sans goût » par les Français, était convoité par les bénéficiaires originaires de l'Asie de l'Est.

Les deux extraits des carnets d'observations participantes présentent des exemples de choix alimentaires effectués au sein du mini-supermarché de l'association des Oliviers par des bénéficiaires d'aides alimentaires originaires de l'Asie de l'Est. Ils illustrent les propos de ce paragraphe.

Extrait 9 - AO, 5A – 4 (26 Juin 2017)

*Extrait des carnets d'observations*

*Cas d'une personne d'origine asiatique ayant préservé les habitudes alimentaires de son pays d'origine – choix au rayon « frais »*

« C'était un jeune Asiatique. Les seules choses qu'il me disait étaient “ poulet ” et “ œuf ”.

Il ne voulait que du poulet et aucune autre viande. Je lui ai proposé beaucoup de choses comme des fromages, du yaourt, du riz au lait, du poisson, des saucisses, du lait et ce qu'il voulait c'était du poulet.

En fin de compte, il a pris des œufs, du beurre, du yaourt, du fromage à tartiner nature (de type *La vache qui rit*®), des sandwiches de jambon et des saucisses ».

Cet extrait montre la convoitise des œufs et de la volaille par un bénéficiaire originaire d'un pays de l'Asie de l'Est, ces denrées étant très convoitées et largement consommées dans cette région. L'extrait montre également l'appréciation du porc : un aliment festif dans cette région ; et du fromage à tartiner dont le goût peu prononcé pourrait répondre à la recherche d'aliments à goût « neutre » par les populations de l'Asie de l'Est.

Extrait 10 - AO, 6A – 3 (27 Juin 2017)

*Extrait des carnets d'observations*

*Cas d'une personne d'origine asiatique ayant préservé les habitudes alimentaires de son pays d'origine – choix au rayon « fruits et légumes »*

« C'était une dame asiatique, enceinte, et m'a dit qu'elle allait accoucher dans une vingtaine de jours. Elle était venue avec un autre couple de personnes asiatiques qui avait un carnet à part mais qui était là, entre autres, pour l'aider à porter ses “ courses ”.

La dame a surtout pris des bananes. Elle a pris aussi des pêches, des pommes de terre et une ou deux salades ».

*Ce jour-là, les aliments disponibles au rayon « fruits et légumes » étaient : des bananes, des pêches, de la salade, des radis, des navets, des artichauts, des endives, des pommes de terre.*

Cet extrait confirme d'une part, la recherche et la convoitise des bananes et d'autres fruits cultivés et consommés en Asie de l'Est par une bénéficiaire originaire de cette région. D'autre part, il rappelle que certains des fruits et légumes « locaux » proposés par l'association des

Oliviers et peu réputés en Asie de l'Est, comme les radis, les navets, les artichauts et les endives, n'étaient pas connus ou, du moins, pas appréciés par les bénéficiaires originaires de cette région qui n'en choisissaient pas.

Ces deux extraits montrent que les choix alimentaires des bénéficiaires originaires de l'Asie de l'Est, comme ceux effectués par des bénéficiaires originaires des pays arabes méditerranéens, de l'Afrique subsaharienne, de la région du Caucase et des Balkans, sont influencés par les cuisines et habitudes alimentaires locales, leurs savoir-faire, connaissances et croyances alimentaires, confirmant l'effet de la variable « culture et pays d'origine » sur les choix alimentaires.

## **f. France**

La présentation de la cuisine française et des tendances des choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires originaires de la France métropolitaine (Carte 1, p. 113 – région verte) vise à mettre en avant le poids de la variable « culture et au pays d'origine » sur les choix alimentaires. Cette présentation de la cuisine française ne sera ni détaillée ni exhaustive, mais aura comme objectifs de tracer les grandes lignes de la culture culinaire française, d'en présenter la diversité et les ingrédients de base, ainsi que les goûts convoités des Français. Elle permettra donc, d'une part, de discuter les choix alimentaires de ces derniers, et, d'autre part, de comparer leurs préférences et connaissances des denrées proposées par l'association des Oliviers à celles des bénéficiaires d'origine étrangère.

### **i. La cuisine française**

L'alimentation occupe une place remarquable dans la culture et les traditions françaises. Au-delà de la gastronomie française et d'« *une esthétisation de la cuisine et des manières de table, un détournement hédoniste des buts biologiques de l'alimentation* » (Poulain, 2017, p. 201) présents surtout auprès des catégories aisées, l'alimentation « *constitue un sujet de plaisir et de préoccupation de (toute) la population* » (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2018).

Les Français sont également de plus en plus nombreux à se soucier de leur santé, de l'environnement et de la qualité des denrées qu'ils consomment : les produits de saison et ceux issus de l'agriculture biologique sont de plus en plus convoités et représentaient, en 2018, 4.4% de la consommation alimentaire totale en France (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2018).

Les habitudes alimentaires et la cuisine des Français varient d'une région à une autre, en fonction des conditions climatiques et ressources agricoles, et sont influencées par les traditions culinaires des pays voisins. La cuisine de l'Est de la France porte ainsi l'influence de la cuisine allemande, riche en porc et ses dérivés comme le lard, les saucisses et la choucroute ; la cuisine du Nord est influencée par la cuisine flamande, riche en pommes de terre, en porc et en endives ; celle du Nord-ouest est riche en beurre, en crème, en galettes et en pommes ; la cuisine du Sud-ouest est connue pour la graisse d'oie, la foie gras, les cèpes et l'armagnac ; et enfin la cuisine du Sud-est de la France porte l'influence de la cuisine méditerranéenne, riche en huile d'olive, en herbes aromatiques et en agrumes (Poulain, 2017). Chaque région est également connue pour ses pains, dont la baguette est la plus répandue et la plus consommée dans l'ensemble du pays ; pour ses spécialités pâtisseries et surtout fromagères. Le lait, le fromage et d'autres produits laitiers « *tiennent un rôle privilégié* » (Poulain, 2017, p. 242) dans la culture culinaire française, la France étant connue comme le pays du fromage (Poulain, 2017).

Les habitudes alimentaires des Français et les aliments convoités varient également d'une catégorie sociale à une autre : les vins fins, les crustacés, la pâtisserie, la viande de boucherie, les poissons, les fromages, les fruits frais et les produits surgelés ou plats préparés sont considérés comme des aliments « de luxe » et sont privilégiés des catégories aisées, alors que d'autres aliments « traditionnels » ou « populaires » comme le café, la pomme de terre, les pâtes alimentaires, le vin ordinaire ou les produits de remplacement comme la margarine ou la viande de cheval sont surconsommés par les catégories populaires : les ouvriers et les paysans (Régnier et *al.*, 2009).

D'un point de vue gustatif, les cuisines françaises accordent une importance aux goûts des constituants d'un repas et ne cherchent pas à les masquer par les épices. Toutefois, les épices furent longuement convoitées par l'Aristocratie à cause notamment de leur rareté : leur utilisation était un moyen de se démarquer des autres catégories et de manifester une

supériorité. Cependant, vers la fin du 16<sup>ème</sup> siècle, avec la découverte du Nouveau Monde et le développement du commerce, les épices devinrent plus disponibles en France et leur prix plus accessible. Leur utilisation se répandit alors auprès des Bourgeois et fut abandonnée des Aristocrates : les épices n'étaient plus un moyen de marquer une supériorité. Cette « nouvelle » tendance de l'Aristocratie se répandit ensuite auprès de toute la population française. Ainsi, dans son manuel gastronomique intitulé « Les délices de la campagne » Nicolas de Bonnefons (1654) donne une définition à cette « nouvelle cuisine » en précisant qu'« *il faut que le potage aux choux sente le chou ; aux poireaux, le poireau, aux navets, le navet et ainsi des autres... Ce que je dis des potages, j'entends qu'il soit commun et serve de loi pour tout ce qui se mange* ». Grâce à cette norme, conservée depuis l'époque, les cuisines françaises sont connues comme celles où « *l'on recherche les associations et les harmonies selon des règles très proches de l'harmonisation musicale ou de la théorie de la complémentarité picturale* » (Poulain, 2017, p. 210).

Concernant les goûts appréciés des Français, l'amer et l'acide sont les plus convoités et sont obtenus à travers les fruits, les légumes, le beurre et l'huile d'olive, dont la consommation varie selon les régions. Le goût salé est également apprécié et est prononcé dans les fromages, le beurre salé, la charcuterie et différentes préparations à base de viande (Fumey & Etcheverria, 2004).

## ii. Données d'observation

Les bénéficiaires d'aides alimentaires originaires de la France métropolitaine (Carte 1, p. 113 – région verte) (ou y résidant depuis longtemps), contrairement à la majorité des bénéficiaires d'origine étrangère, connaissent la plupart des denrées proposées par l'association des Oliviers. Leurs choix alimentaires étaient donc plus diversifiés et les aliments particulièrement convoités et souvent choisis comprenaient des denrées « typiquement françaises » comme les fromages à goût prononcé, la charcuterie dans toutes ses variétés, le foie gras, la mousse de canard et des légumes « locaux » comme l'endive, l'asperge ou le chou : des denrées rarement connues des bénéficiaires d'origine étrangère. Dans la suite de cette partie seront présentées, de manière détaillée, les tendances de choix et préférences alimentaires des

bénéficiaires d'aides alimentaires d'origine française. Cette présentation sera effectuée séparément pour chacune des « familles » suivantes : « aliments protidiques », « lait et produits laitiers », « aliments service ou repas préparés » et « fruits et légumes », et sera suivie de la présentation des goûts appréciés des Français.

**Aliments protidiques** : les produits carnés sous toutes leurs formes et variétés : la viande « rouge », la volaille, le poisson et les fruits de mer, ainsi que leurs dérivés comme la charcuterie, le pâté et les rillettes, étaient très recherchés par les bénéficiaires d'aides alimentaires d'origine française. Toutefois, contrairement aux bénéficiaires d'origine étrangère, rares étaient les Français qui discutaient les « quantités maximales autorisées » de ces denrées. Cela pourrait être dû, d'une part, à la meilleure connaissance des Français de ces produits et à leur habitude à en consommer, les poussant à diversifier leurs choix ; contrairement aux bénéficiaires d'origine étrangère qui tentaient d'emporter une grande quantité de la denrée qu'ils connaissaient et en discutaient la « quantité maximale autorisée ». D'autre part, la situation financière des Français, relativement plus aisée que celle des bénéficiaires d'origine étrangère, pourrait expliquer le manque de négociation des « quantités maximales autorisées ». En effet, d'après Wendy (chargée de développement de la fédération de l'association des Oliviers), les « précaires français » seraient moins précaires que les précaires d'origine étrangère. La répercussion, sur les choix alimentaires, de la variable « ressources et intensité du besoin » sera étudiée de manière détaillée dans le neuvième chapitre de cette thèse (Chapitre 9, p. 247). Quant aux œufs, un autre aliment protidique, ils étaient également recherchés par les bénéficiaires français et emportés lorsqu'ils étaient disponibles, sans toutefois faire l'objet d'une convoitise particulière.

**Lait et produits laitiers** : le lait et ses divers dérivés, comme les fromages et les desserts (riz au lait, semoule au lait, yaourt sucré ou aromatisé et crème-dessert), étaient parmi les aliments souvent choisis par les bénéficiaires d'aides alimentaires d'origine française. Les fromages à saveur prononcée comme le camembert, le brie, le coulommiers, le munster et le bleu étaient, d'une part, les plus choisis par les Français et, d'autre part, les plus évités par la plupart des étrangers ; alors que le fromage à tartiner nature (de type *La vache qui rit*®) était le moins choisi par les bénéficiaires français et le plus recherché des étrangers. Quant aux fromages à tartiner aromatisés aux herbes, ils étaient appréciés par la plupart des bénéficiaires.

« **Aliments service** » ou **repas préparés** : les personnes d'origine française servies par l'association des Oliviers choisissaient, de manière générale, plus de repas préparés que les bénéficiaires originaires d'autres pays. Parmi les plats préparés souvent proposés par l'association des Oliviers, citons les barquettes de lasagne, de brandade de morue, de purée ou de lentilles-saucisses, et les différents types de sandwichs ou de salades préparées, dont le taboulé, les carottes râpées, la salade piémontaise ou la salade de lentilles. Ce constat peut avoir plusieurs interprétations. Une première explication est la « connaissance » et se traduit par la familiarité des bénéficiaires français, à l'inverse des étrangers, à un nombre considérable de ces préparations, surtout des plats typiques « français » comme la brandade de morue ou la purée au comté. Cela pourrait expliquer le choix plus fréquent de ces denrées par les bénéficiaires d'origine française. La seconde explication complète la première et est relative à la variable « goût ». Ainsi, d'une part, les Français seraient plus habitués aux goûts des repas typiques français et d'autre part ces plats, dont certains aux origines étrangères comme le taboulé oriental, seraient conçus pour satisfaire les préférences gustatives des Français et pourraient différer des recettes « originales ». Une troisième explication pourrait être la survalorisation de la cuisine à domicile par les cultures étrangères, comme les cultures arabe-méditerranéennes ou caucasiennes ; alors que les tendances des consommations des Français se démarquent par la diminution du temps consacré à la confection des repas, poussant ces derniers à choisir des repas préparés (Régner et *al.*, 2009). Enfin, une quatrième explication pourrait être la variation des « ressources et intensité du besoin » entre les bénéficiaires d'aides alimentaires français et étrangers, ces derniers étant, d'après Wendy (chargée de développement de la fédération de l'association des Oliviers) « *plus précaires que les précaires (Français)* ». Cette variable, dont l'effet sur les choix alimentaires sera abordée de manière détaillée dans le neuvième chapitre de cette thèse (Chapitre 9, p. 247), pourrait expliquer le choix plus récurrent d'« aliments-services » ou « de luxe » par les Français (Régner et *al.*, 2009).

**Fruits et légumes** : peu de restrictions concernaient les fruits et légumes choisis par les bénéficiaires d'aides alimentaires d'origine française : ces derniers connaissaient la grande majorité des espèces proposées. Ils en choisissaient donc selon des critères plus « personnels », notamment selon leurs préférences gustatives. Les endives, les choux, les asperges, les artichauts, les brocolis et les choux de Bruxelles étaient parmi les espèces connues et choisies par les bénéficiaires d'origine française mais méconnues par la plupart des bénéficiaires

étrangers. D'autres fruits et légumes convoités des Français étaient les aubergines, les courgettes, les courges, les radis, les navets, les carottes, les concombres, les poivrons, les pommes, les agrumes, les melons et les fruits d'été comme les abricots, les cerises ou les pêches. Les pommes de terre et les bananes étaient également parmi les fruits et légumes choisis par les Français qui, contrairement aux bénéficiaires étrangers, négociaient rarement la quantité qui leur était servie.

Enfin, les denrées choisies par les bénéficiaires français traduisaient l'appréciation particulière des goûts « salé » et « amer ». La convoitise du premier s'exprimait notamment par la préférence du beurre salé au beurre doux et le choix des différents types de fromages, de charcuteries et de biscuits salés. Quant à la recherche du goût amer, elle s'exprimait surtout à travers la convoitise des fromages de type camembert et des légumes amers comme les endives, choux et asperges.

Ces deux extraits des carnets d'observations participantes masquées présentent des choix alimentaires effectués au sein du mini-supermarché de l'association des Oliviers par des bénéficiaires d'aides alimentaires français et illustrent les propos évoqués dans ce paragraphe.

Extrait 11 - AO, 7A - 1 (3 Juillet 2017)

*Extrait des carnets d'observations*

*Cas d'un bénéficiaire d'origine française - Choix au rayon « frais »*

« C'était un jeune Français, tout maigre, venu avec sa mère, assez corpulente. C'était la dame qui " commandait ". Il leur restait dix points et ils voulaient les utiliser précieusement.

Ils ont pris des raviolis, de la mousse de canard, un pot de foie gras, un paquet de porc, un paquet de canard et des barquettes de brandade de morue.

Le jeune était très content d'avoir de la brandade de morue et sa mère a répété plusieurs fois que c'est le plat préféré de son fils. Vu que personne d'autre n'en prenait, je leur en ai donnée quelques barquettes en plus. Ils étaient très contents. La mère a dit qu'elle n'aime pas beaucoup le poisson mais qu'elle va en manger quand même vu la quantité prise.

Ils n'ont pas pris du lait, ni de légumes ».



Cet extrait confirme les « données d'observations » mentionnées *supra*, surtout le choix, voire la convoitise, par les bénéficiaires français, de denrées et de repas typiques de la cuisine française, comme le foie gras, la mousse de canard et la brandade de morue : des denrées peu connues et rarement choisies par des bénéficiaires d'origine étrangère. De plus, cet extrait confirme le choix, par des bénéficiaires français, de repas préparés ou d'« aliments services » (Régnier et *al.*, 2009) comme les raviolis ou la brandade de morue. Enfin, cet extrait témoigne, *via* le choix d'une quantité modérée de viande : ici un paquet de porc, de la moindre importance accordée à la viande dans la cuisine française comparée à d'autres cuisines, comme la cuisine albanaise ou caucasienne.

Extrait 12 - AO, 2A – 2 (14 Juin 2017)

*Extrait des carnets d'observations*

*Cas d'un bénéficiaire d'origine française - Choix au rayon « fruits et légumes »*

« C'était un homme assez maigre qui avait à peu près 45 ans. Je pense qu'il était français : il n'avait pas d'accent quand il parlait, n'était pas typé et n'avait pas un physique qui montrait son appartenance.

Il m'a dit “ *je veux bien des légumes, les enfants aiment bien ça* ”. En discutant avec lui j'ai su qu'il a deux enfants.

Il a pris de tous les légumes, sauf de la pomme de terre. Il a donc pris des navets, des asperges, des endives, de la salade et des artichauts. Il m'a demandé si on a des fruits mais on n'en avait pas ».

Cet extrait, comme le précédent, confirme les « données d'observations » mentionnées *supra* et relatives aux choix alimentaires des bénéficiaires français au rayon « fruits et légumes » du mini-supermarché de l'association des Oliviers. L'extrait montre la familiarité d'un bénéficiaire français à tous les légumes proposés et sous-entend sa maîtrise de leurs techniques de préparation. Cette connaissance est traduite, ici, par le choix des endives, des asperges, des artichauts et des navets : des produits rarement choisis par des bénéficiaires d'origine étrangère qui, à leur tour, convoitaient les pommes de terre qui n'étaient pas choisies par ce bénéficiaire français.

Les données recueillies pendant l'enquête et présentées dans cette partie montrent l'impact de la culture culinaire d'un pays ou d'une région et des habitudes alimentaires et préférences gustatives de ses habitants sur leurs choix alimentaires effectués au sein de l'association. D'autres extraits mentionnés tout au long de cette thèse indiquent également l'influence de la variable « culture et pays d'origine » sur les choix alimentaires des bénéficiaires (voir le tableau récapitulatif : Tableau 5, p. 295).

L'influence, sur les choix alimentaires, de la variable « culture et pays d'origine » était notamment traduite par la convoitise d'aliments présents dans les cuisines nationales et la méconnaissance, voire la répugnance de certains aliments non connus dans les pays ou régions d'origine. Les aliments choisis et convoités étaient également à l'image des goûts moyens recherchés dans les cuisines nationales. De plus, si le séjour en France donnait, à certains bénéficiaires, l'opportunité de découvrir, voire d'apprécier de « nouvelles » denrées, les aliments connus et plus souvent choisis restaient toutefois ceux valorisés et appréciés dans les cuisines nationales. Cependant, outre la valorisation de la consommation de certaines denrées ou de « familles » d'aliments, certaines cultures, mais surtout des religions, peuvent également valoriser, voire imposer la restriction de certaines denrées et leur suppression du répertoire d'« aliments consommables ». Les répercussions de ces restrictions, connues également par « tabous alimentaires », sur les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires sont abordées dans le chapitre suivant.

# Chapitre 5

## Aliments tabous et choix alimentaires

Les tabous alimentaires, dont certains régis par la religion (musulmane ou juive parmi les religions monothéistes) ou relatifs à l'adhésion à une « diète particulière » (alimentation végétarienne par exemple), et leurs possibles répercussions sur les choix alimentaires ont été évoqués dans le troisième chapitre de cette thèse (Chapitre 3, paragraphe « 3b. Tabou alimentaire », p. 96). De plus, l'effet du « tabou alimentaire » régis par la religion musulmane sur les choix, notamment en produits carnés, des bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers, surtout de ceux originaires de pays arabes méditerranéens ou de l'Afrique subsaharienne, a été mentionné dans le chapitre précédent (Chapitre 4, respectivement paragraphes « 2a. Pays arabes méditerranéens », p. 120 et « 2b. Afrique subsaharienne », p. 127). L'adhésion à une « diète particulière », végétarienne ou flexitarienne dans le cas de la présente enquête, est un autre « tabou alimentaire » suivi par quelques bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers.

Ce chapitre est consacré à la mise en évidence et à l'étude de l'effet de la variable « tabous alimentaires » sur les choix alimentaires des bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers. Une première partie du chapitre sera consacrée à la présentation du tabou alimentaire régis par la religion musulmane et déterminant la comestibilité des produits carnés. La définition des procédures d'abattage Halal et la présentation du marché Halal et de la typologie des consommateurs Halal en France seront suivies par l'étude des répercussions de cette variable sur les choix alimentaires des bénéficiaires concernés par ce tabou alimentaire. Quant à la seconde partie du chapitre, elle sera consacrée à la présentation des tabous alimentaires non-religieux rencontrés pendant l'enquête : l'alimentation végétarienne et flexitarienne, et à l'étude des répercussions de l'adhésion à ces « diètes particulières » sur les choix alimentaires des bénéficiaires concernés.

# 1. Tabou alimentaire régi par la religion musulmane

## a. L'abattage Halal

Les techniques d'étourdissement et d'abattage autorisés en France sont déterminés par les règles relatives à « *la protection des animaux au moment de leur mise à mort* » (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2019a). En France, dans la plupart des abattoirs, l'abattage d'un animal est précédé par son étourdissement qui consiste à provoquer sa perte de conscience pour « *empêcher toute douleur et toute peur (ou stress) de l'animal lors de la mise à mort* » (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2019a), ces derniers pouvant altérer les caractéristiques organoleptiques de la viande. Les techniques d'étourdissement les plus pratiquées dans les abattoirs français sont la provocation, chez l'animal, de lésions cérébrales au moyen d'un « pistolet à tige perforante » ; l'« électronarcose » qui consiste à provoquer une perte de conscience et de sensibilité de l'animal en le mettant en contact avec un courant électrique ; et « l'exposition au dioxyde de carbone » qui consiste à diminuer la teneur en dioxygène du milieu pour provoquer la perte de conscience de l'animal (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2019a). L'étourdissement est suivi par l'abattage qui est provoqué par la section des vaisseaux de l'animal et sa saignée.

Contrairement à l'abattage « classique » pratiqué dans la plupart des abattoirs en France, l'abattage Halal (comme le *cacher*) consiste à mettre à mort un animal sans son étourdissement préalable, donc en provoquant directement sa saignée. Dans la religion musulmane, cette technique d'abattage est requise pour rendre consommable la chair de tout animal « terrestre » ou « aérien », à l'exception du porc dont la consommation est strictement bannie. Quant aux animaux « aquatiques » comme les poissons et fruits de mer, leur consommation est autorisée quelle que soit la technique de pêche pratiquée (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2019b ; Nizard, 2018).

En France, la pratique de l'abattage Halal exige la demande d'une « *dérogation aux pratiques classiques de l'abattage* » ; d'être pratiquée par des sacrificateurs musulmans « *titulaires d'un certificat de compétence protection animale (CCPA)* » et « *habilités par des organismes religieux agréés par le ministre de l'agriculture, sur proposition du ministre de l'intérieur* »

(Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2019b) ; et l'immobilisation de l'animal par des matériels de contention avant sa saignée (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2019b). Les processus d'abattage Halal en France sont donc contrôlés par le Ministère de l'agriculture et par les organismes musulmans dont la vigilance a augmenté surtout après les affaires de « faux Halal » des années 2000 (Nizard, 2018).

## **b. Le marché Halal en France**

La production Halal en France est destinée aux 4.1 millions de musulmans auto-déclarés, dont 60% consomment exclusivement des produits carnés issus de l'abattage rituel (IFOP, 2009). La majorité de ces personnes s'approvisionnent en denrées Halal (viande, volaille et dérivés) principalement auprès de la boucherie islamique de proximité, et ceci malgré la création, dans les grandes et moyennes surfaces, de rayons Halal et la proposition d'une gamme de plus en plus diversifiée de ces produits (Nizard, 2018).

La viande Halal et ses dérivés produits en France sont également exportés vers d'autres pays du bassin méditerranéen, du Proche-Orient et de l'Asie, faisant du marché Halal un secteur stratégique pour le développement de l'exportation de viandes et de dérivés carnés élaborés en France (Nizard, 2018).

## **c. Les consommateurs Halal en France**

Le maintien ou l'abandon, chez les immigrés musulmans en France et leurs descendants français, des tabous alimentaires régis par l'islam a souvent été étudié. Dans son ouvrage intitulé « *La question Halal – sociologie d'une consommation controversée* », Christine Rodier présente les données et les résultats de son enquête par observation menée au sein de familles d'immigrés marocains et de celles de leurs descendants français. Ces observations, relatives aux pratiques alimentaires quotidiennes des enquêtés et allant de l'approvisionnement jusqu'à la consommation des repas, ont permis à l'auteur de distinguer quatre « types » ou profils de consommateurs Halal vivant en France : le « *mangeur ritualiste* », le « *mangeur*

*consommateur* », le « *mangeur revendicatif* » et le « *mangeur ascète* » (Rodier, 2014). Ces profils de consommateurs Halal, présentés *infra*, sont cependant des constructions abstraites : une même personne peut présenter plusieurs caractéristiques d'un type de « mangeur » avec quelques-uns des caractéristiques d'autres types.

L'auteur caractérise un « *mangeur ritualiste* » comme une personne nouvellement arrivée en France, pour qui la consommation d'aliments Halal est un automatisme et dont les choix et consommations alimentaires se limitent aux denrées et aux repas qu'elle consommait dans son pays d'origine, contrairement au « *mangeur consommateur* » qui appartient à la génération issue de l'immigration et qui consomme une plus grande gamme de produits Halal, dont des produits élaborés portant la mention « Halal », modernisant ainsi son « répertoire alimentaire ». Pour le « *mangeur revendicatif* », consommer des aliments Halal « *constitue un marqueur identitaire et engendre une distinction* » (Rodier, 2014, p. 106). Elle devient donc un moyen de revendication et d'affichage de son appartenance à la communauté religieuse.

Enfin, un « *mangeur ascète* » est celui qui distingue entre les « bons » et les « mauvais » musulmans et qui considère que « *manger Halal ne suffit pas pour être un “bon musulman”* » (Rodier, 2014, p. 112). Ce mangeur perçoit la religion, y compris la consommation d'aliments Halal, comme une discipline sportive qui valorise la performance et le dévouement (Rodier, 2014). L'auteur souligne ainsi l'existence de différentes perceptions de la consommation d'aliments Halal chez les musulmans vivant en France, ces perceptions étant elles-mêmes affectées par le parcours d'une personne et/ou son rapport à la religion, pouvant affecter ses choix alimentaires.

Dans un contexte migratoire marqué par une situation de grande précarité : un reste à vivre inférieur à 5.5€ par personne par jour pour les bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers ; l'abandon des tabous alimentaires religieux en faveur de la « fonction biologique » et des vertus nutritionnelles des aliments carnés semble un comportement propice. Cependant, les « traits distinctifs » et les « qualités d'ordre moral » associés à la viande Halal, dont la pureté et la licéité (Nizard, 2018), l'emportent et conduisent à la persistance, voire l'expression d'une pratique des tabous alimentaires religieux. Seront donc présentés, dans ce qui suit et à travers la mobilisation des données collectées *via* l'enquête, les répercussions de la variable « tabous alimentaires », et plus précisément des tabous

alimentaires de l'islam, sur les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires de religion musulmane servis par l'association des Oliviers.

#### **d. Tabous alimentaires de l'islam et choix alimentaires des bénéficiaires musulmans**

La typologie des consommateurs Halal établie par C. Rodier servira de feuille de route à l'analyse des 82 cas restitués reflétant la répercussion des tabous alimentaires de la religion musulmane sur les choix alimentaires d'enquêtés. L'objectif est donc de repérer les bénéficiaires d'aides alimentaires appartenant à chacun des « profils » de mangeurs Halal définis par C. Rodier, puis de préciser comment la variable « tabou alimentaire » est susceptible d'affecter les comportements et choix alimentaires des bénéficiaires de chacun de ces profils. Il est cependant important de mentionner, d'une part, que les données collectées par observations participantes masquées ne permettent pas de nuancer entre un « *mangeur revendicatif* » et un « *mangeur ascète* », les seuls comportements observés et restitués étant ceux relatifs à l'alimentation et non pas à la pratique religieuse dans sa globalité. D'autre part, la typologie de C. Rodier concerne uniquement les consommateurs d'aliments Halal. En conséquence, les personnes de religion musulmane pour qui le seul tabou alimentaire est la restriction du porc, au nombre de 17 parmi les 82 bénéficiaires dont les choix alimentaires étaient affectés par les tabous alimentaires de la religion musulmane, ne figurent pas dans cette classification.

Seront ainsi présentés, dans la suite de cette partie, les « profils » de bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers et dont les choix alimentaires étaient affectés par les « tabous alimentaires » de la religion musulmane. Les quatre « profils » retenus ici sont les « *mangeurs sans porc* », les « *mangeurs ritualistes* », les « *mangeurs consommateurs* » et les « *mangeurs revendicatifs et ascète* ». Le repérage, parmi les bénéficiaires d'aides alimentaires, de chacun de ces profils sera effectué en tenant en compte, premièrement, de la manière dont un bénéficiaire présente son appartenance religieuse et ses restrictions alimentaires ; et deuxièmement en se référant aux choix alimentaires parmi les denrées proposées au rayon « frais » du mini-supermarché. Chacun des profils définis et

présentés sera illustré par un exemple extrait des carnets d'observations participantes masquées.

## i. Mangeur sans porc

Un « *mangeur sans porc* » est une personne de religion musulmane pour qui le seul aliment tabou est le porc. Il évite donc de consommer tout aliment contenant du porc mais se permet de manger tout autre produit carné (viande, volaille, charcuterie, etc.) indépendamment des techniques d'abattage pratiquées.

Parmi les bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers, ce type de restrictions était le plus redondant auprès de la deuxième, voire troisième génération issue de l'immigration des pays arabes méditerranéens ou de l'Afrique subsaharienne. Ces personnes se distinguaient de la « première génération d'immigrés », entre autres, par leur très bonne maîtrise de la langue française et par leur style vestimentaire, moins « traditionnel » et plus proche de celui de la société d'accueil. Les choix alimentaires de ces personnes étaient également différents de ceux de leurs parents et se rapprochaient de ceux effectués par les personnes originaires de la France métropolitaine décrites dans le chapitre précédent (Chapitre 4, paragraphe « 2f. La cuisine française », p. 153). En effet, leur bonne connaissance des denrées locales, leur adaptation aux goûts et saveurs des aliments consommés en France et l'abandon de certains des tabous alimentaires religieux élargissaient l'éventail de leurs choix alimentaires. Ainsi, d'une part, des aliments convoités des Français, comme le beurre salé, les plats préparés ne contenant pas de porc et les différents produits laitiers, notamment les fromages à goût prononcé ; et d'autre part, des denrées évitées par les « consommateurs Halal », comme la viande bovine ou de volaille et leurs divers dérivés non-Halal étaient susceptibles d'être choisis par ces personnes. Leurs choix alimentaires pouvaient cependant être affectés par d'autres variables dont les répercussions sur les choix alimentaires seront abordées dans les chapitres qui suivent. Citons-en les « conditions de vie » (Chapitre 7, p. 209), la « composition du ménage et responsabilités » (Chapitre 8, p. 231) ou les « ressources et l'intensité du besoin » (Chapitre 9, p. 247). L'extrait *infra* des carnets d'observations participantes masquées présente les choix alimentaires, effectués au rayon « frais » du mini-



supermarché, par un « mangeur sans porc » bénéficiant des aides alimentaires servies par l'association des Oliviers.

Extrait 13 - AO, 7C – 10 (24 Avril 2018)

*Extrait des carnets d'observations – Cas de « mangeur sans porc »*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était l'une des dames les plus drôles que j'ai pu servir pendant mon bénévolat. Elle avait dans les 40-45 ans, bien habillée, de couleur de peau un peu typée, les cheveux noirs longs et une corpulence normale : ni mince ni en surpoids. Elle avait un visage souriant dès son arrivée devant la vitrine du " frais ".

Au début, elle est venue et a dit " *je ne mange pas de porc, donc s'il y a du porc tu me dis* ". Elle a pris de la viande de veau et du steak haché. Puis elle a dit " *et du fromage ! J'adore le fromage ! Tous les fromages qui puent (en rigolant) ! J'adore ça ! Ils sont trop bons !* ". Je lui ai donné de toutes les variétés de fromage qu'on avait : même de celles qui étaient dans la chambre froide. Ma collègue Thérèse aidait aussi et la dame était satisfaite.

On a, toutes les deux, rigolé du fait qu'elle ait utilisé l'expression " fromages qui puent ". Par exemple, quand elle a demandé des fromages à tartiner (de type *La vache qui rit*®), Thérèse lui a répondu " *mais ce n'est pas un fromage qui pue* " et j'ai ajouté " *sauf si tu le laisses au soleil* " et on a ri.

Puis, elle m'a demandé du lait. Je lui ai demandé si elle voulait du lait " normal " ou " sans lactose " (qu'on avait exceptionnellement ce jour-là). Au début elle m'a dit qu'elle veut du lait " normal ". Puis elle m'a demandé :

**« Elle :** *mais c'est quoi la différence ?*

**Moi :** *celui qui n'a pas de lactose c'est pour les gens qui ont mal au ventre ou qui sont gênés quand ils boivent du lait.*

**Elle :** *Ah, C'est pas le lait végétal là ! Mais c'est le même goût ?*

**Moi :** *oui ! C'est comme le lait normal ! Même moi je l'aime plus : il est légèrement plus sucré !*

**Elle :** *aah, je vais en prendre une bouteille et essayer alors " ».*

Ainsi, parmi les bénéficiaires des aides alimentaires servies par l'association des Oliviers, existent des personnes de religion musulmane pour qui le seul tabou alimentaire religieux est la restriction du porc. De plus, les choix alimentaires du « *mangeur sans porc* » dont le cas est évoqué *supra* indiquent le rapprochement de ses préférences gustatives et habitudes

alimentaires de celles la société d'accueil. L'appréciation des goûts des denrées « locales », comme les « *fromages qui puent* », ainsi que la volonté de découvrir de nouveaux produits, manifestée ici par le choix du lait sans lactose : une denrée jusqu'ici inconnue à la bénéficiaire, soulignent également la diversification alimentaire décrite auprès des générations issues de l'immigration.

## ii. Mangeur ritualiste

D'après la typologie établie par C. Rodier, un « *mangeur ritualiste* » est une personne de religion musulmane qui est nouvellement arrivée en France et dont la consommation en produits carnés se limite à la viande et à ses dérivés Halal consommés dans son pays d'origine (Rodier, 2014). Pendant l'enquête, ces caractéristiques étaient présentes chez une proportion importante des bénéficiaires d'aides alimentaires de religion musulmane qui, au-delà des habitudes alimentaires, préservaient le style vestimentaire du pays d'origine : port du voile chez les femmes et port de vêtements de couleurs sobres chez les bénéficiaires originaires des pays arabes méditerranéens, ou de tenue africaine chez les personnes originaires de l'Afrique subsaharienne et de religion musulmane.

Ces personnes, à leur arrivée devant la vitrine du rayon « frais » du mini-supermarché, savaient quels aliments choisir et concertaient rarement le bénévole pour savoir quelles autres denrées « sans porc », « Halal » ou « sans viande » elles pourraient emporter. Parmi les denrées proposées au rayon « frais », les denrées recherchées par ces personnes se limitaient donc au lait et à ses dérivés naturels (yaourt, fromage blanc, crème fraîche), au fromage à tartiner, au beurre (le beurre doux étant préféré au beurre salé), au poisson et aux œufs lorsqu'ils étaient disponibles. Le poisson, le lait et les œufs : des denrées réputées pour leurs qualités nutritionnelles, étaient particulièrement convoitées et choisies dans leurs « quantités maximales autorisées ». Dans de cas très rares, surtout lorsqu'ils devaient finir les points de leur carnet ou lorsque des denrées, bientôt périmées, étaient distribuées sans retrancher des points, des « *mangeurs ritualistes* » pouvaient accepter de prendre des produits conçus pour les consommateurs « végétariens », notamment du steak à base de soja ou des quiches végétariennes. De plus, comme tout bénéficiaire, les choix alimentaires des « *mangeurs*

*ritualistes* » pouvaient également être affectés par d'autres variables comme les « conditions de vie » (Chapitre 7, p. 209), la « composition du ménage et responsabilités » (Chapitre 8, p. 231) ou les « ressources et l'intensité du besoin » (Chapitre 9, p. 247). L'extrait *infra* des carnets d'observations présente les choix alimentaires, effectués au rayon « frais » du mini-supermarché, par un « *mangeur ritualiste* » bénéficiant des aides alimentaires servies par l'association des Oliviers.

Extrait 14 - AO, 7C – 5 (24 Avril 2018)

*Extrait des carnets d'observation – Cas de « mangeur ritualiste »*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était un monsieur d'origine arabe, ça se voyait à travers ses traits de visage et le nom inscrit sur son carnet. Il ne parlait pas très bien le français mais il savait se débrouiller. Il ne mangeait pas de viande non-Halal mais ce n'est pas lui qui me l'a dit : c'est moi qui lui ai demandé s'il voulait de la viande et il m'a répondu non, qu'il ne mange que du poisson.

Il a donc pris du poisson surgelé et des moules après m'avoir demandé s'il s'agit bien de fruit de mer. Il n'a cependant pas pris de harengs fumés... sauf quand je lui en ai proposé comme 'cadeau', pour qu'il essaie.

Puis il est passé aux fromages. Il a pris du fromage à tartiner aux noix et m'a demandé « *il n'y a pas fromage pour bébés ? (Voulant dire le fromage à tartiner de type La vache qui rit®)* ».

On n'en avait plus dans la vitrine et je suis allée lui en chercher de l'entrepôt. Il en a pris. Il a aussi pris des flans, du dessert au chocolat et du yaourt aux fruits. Puis il a voulu prendre du lait. Quand je lui ai demandé s'il veut du lait avec ou sans lactose (qu'on avait exceptionnellement ce jour-là), il m'a demandé « *le sans lactose c'est pour les enfants ?* ». J'ai dit « *non, c'est juste plus facile à digérer* ». Il ne savait plus lequel prendre. Je lui ai donc proposé de prendre trois bouteilles de chacun (la « quantité maximale autorisée » pour le lait étant de 6 litres ou 6 bouteilles par carnet) et il était d'accord. Il m'a ensuite demandé si on avait des œufs. J'ai cru qu'on n'en avait pas et je lui ai dit « *non* ». Il est alors parti aux légumes.

Quelques instants plus tard, ma collègue Thérèse, qui faisait le tri des nouveaux arrivages, m'a dit qu'on a deux boîtes de 10 œufs qu'elle préférait garder pour les grandes familles. J'ai donc rappelé le monsieur qui était déjà aux légumes et je lui ai donné la boîte sans lui retrancher de points. Il était content et il m'a beaucoup remercié, et en quittant il m'a encore remercié et dit « *au revoir* ».

J'ai aussi pris du plaisir à travailler avec lui parce qu'il discutait malgré l'obstacle linguistique, c'était quelqu'un qui ne négociait pas les quantités maximales et qui n'était pas très exigeant ».

Cet extrait, comme l'extrait 1 (p. 125), reflète les choix alimentaires effectués au rayon « frais » par un bénéficiaire de religion musulmane et présentant les caractéristiques d'un « *mangeur ritualiste* ». Les choix de cette personne étaient affectés, d'une part, par les « tabous alimentaires » de l'islam, soit la restriction du porc et la consommation de viandes issues de l'abattage Halal. D'autre part, ses choix alimentaires portaient l'influence de sa « culture ou pays d'origine » : de la culture culinaire et des habitudes alimentaires des pays arabe méditerranéens qui sont décrits de manière détaillée dans le chapitre précédent (Chapitre 4, paragraphe « 2a. Ingrédients et cuisines des pays arabes méditerranéen », p. 120). L'expression de cette variable est marquée ici par la convoitise, par un bénéficiaire d'origine arabe, d'aliments à goût sucré et de produits laitiers « nature », la répugnance de fromages à goût prononcé, et la méconnaissance de certaines des denrées proposées comme les moules ou le hareng fumé.

### iii. Mangeur consommateur

Plus jeune que le « *mangeur ritualiste* » et souvent appartenant à la génération issue de l'immigration, le « *mangeur consommateur* » est une personne qui cherche, malgré la conservation du tabou alimentaire religieux, à se distinguer de la génération d'immigrés notamment en diversifiant son répertoire alimentaire et en abandonnant les « traditions alimentaires » de son pays d'origine. Cette distinction se manifeste, le plus souvent, par une consommation plus importante de « produits élaborés » sans viande ou portant la mention Halal, comme les pizzas, les plats préparés et les saucisses, Halal ou végétariens ; et par la diminution du temps consacré à la préparation culinaire et à la confection des repas « traditionnels ». La consommation d'aliments Halal permet ainsi à un « *mangeur consommateur* » de « *rester fidèle à son groupe d'appartenance tout en étant maître de ses choix alimentaires* » (Rodier, 2014, p. 101).

Pendant l'enquête, les choix alimentaires des « *mangeurs consommateurs* » comprenaient donc, outre les denrées choisies par les « *mangeurs ritualistes* » comme le poisson, le beurre, le lait et ses dérivés naturels ; des plats préparés et des produits élaborés destinés aux consommateurs « végétariens », dont les lasagnes, les pizza, le jambon et les saucisses étaient

particulièrement recherchés ; et des produits convoités par les bénéficiaires originaires de la France comme les fromages à saveur prononcée ou les différents types de desserts lactés. Ainsi, contrairement aux « *mangeurs ritualistes* », le « tabou alimentaire » religieux et l'adhésion à la norme Halal ne limitaient pas la diversité des aliments emportés par les « *mangeurs consommateurs* ». L'extrait suivant présente les choix alimentaires, effectués au rayon « frais » du mini-supermarché, par un « *mangeur consommateur* » bénéficiant des aides alimentaires servies par l'association des Oliviers.

Extrait 15 - AO, 7B – 17 (31 Octobre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Cas de « mangeur consommateur »*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était une dame à peau noire, mince, âgée de 35-40 ans. Elle comprenait très bien ce que je lui disais mais ne parlait pas trop. Elle ne voulait pas prendre des produits qui contenaient du porc (elle me l'a dit) et n'a pas choisi de la viande non plus.

Elle a pris du lait : elle aussi a voulu prendre des briques et est allée les chercher elle-même mais je lui ai dit qu'on donne des bouteilles aujourd'hui. Donc elle a pris des bouteilles.

Puis elle a pris des lasagnes prêtes (au saumon). Mais moi je ne savais pas que c'était au saumon. Donc je lui ai dit :

“ **Moi** : *peut être qu'il y a de la viande dedans... vous mangez de la viande mais pas de porc ?*

**Elle** : *c'est du saumon ! (en pointant la vitrine)*

**Moi** : *ah, oui pardon je n'ai pas vu que c'est au saumon ” ».*

Cet extrait évoque les choix alimentaires d'un « *mangeur consommateur* » : d'une bénéficiaire de religion musulmane et adhérente à la norme Halal mais qui, contrairement à un « *mangeur ritualiste* », connaît et apprécie des denrées « locales » conformes aux restrictions et aux tabous alimentaires de l'islam, ce qui diversifie la gamme de denrées qu'elle est susceptible d'emporter. De plus, la demande, par cette bénéficiaire, d'aliments Halal et sans porc ne prend pas la forme d'une recherche d'identité musulmane, comme c'est le cas des « *mangeurs revendicatifs et ascètes* ».

#### iv. Mangeur revendicatif et ascète

Le choix a été fait, ici, de rassembler les « *mangeurs revendicatifs* » et les « *mangeurs ascètes* » sous la même typologie : les « *mangeurs revendicatifs et ascètes* », suite au manque de données relatives à la valeur et à la place accordées par ces « mangeurs », à la pratique religieuse dans un sens plus large ; ce manque d'informations étant l'une des limites de la méthodologie d'enquête adoptée. Un consommateur Halal sera donc considéré comme un « *mangeur revendicatif et ascète* » lorsque le respect des tabous alimentaires régis par la religion musulmane devient un moyen de confirmation et de quête de son identité musulmane (Rodier, 2014).

Parmi les bénéficiaires des aides alimentaires servies par l'association des Oliviers, ceux respectant les tabous alimentaires régis par la religion musulmane et présentant les caractéristiques d'un « *mangeur revendicatif ou ascète* » se présentaient, voire « se définissaient », à leur arrivée devant la vitrine du rayon « frais » du mini-supermarché, comme des « musulmans » qui « ne mangent ni porc, ni viande non-Halal ». Ces personnes réclamaient toujours de la viande et des produits Halal et étaient, à chaque fois, déçus par leur manque. Les choix alimentaires de ces personnes ne se limitaient cependant pas aux denrées consommées dans leurs pays d'origine, comme c'était le cas des « *mangeurs ritualistes* » ; et pouvaient inclure, comme les « *mangeurs consommateurs* », des aliments élaborés et des plats préparés ne contenant pas de viandes, comme les pizzas, les tartes, les raviolis ou les lasagnes, végétariens. Le choix de ces denrées était cependant précédé par une lecture minutieuse de la liste d'ingrédients, le « *mangeur revendicatif et ascète* » ne se fiant souvent pas à la mention « végétarien » ou aux renseignements donnés par le bénévole.

Cet extrait des carnets d'observations présente les choix alimentaires, effectués au rayon « frais » du mini-supermarché de l'association des Oliviers, par un bénéficiaire d'aides alimentaires respectant les tabous alimentaires de la religion musulmane et présentant les caractéristiques d'un « *mangeur revendicatif et ascète* ».

Extrait 16 - AO, 4B – 3 (24 Octobre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Cas de « mangeur revendicatif ou ascète »*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était une famille de cinq : un homme, sa femme et leurs trois enfants. La fille ainée, âgée de 5-6 ans, était très bavarde et avait l'air gourmande : elle faisait beaucoup de caprices et demandait de tous les aliments au goût sucré qui étaient exposés. Ses parents ne lui prêtaient pas attention.

L'interlocutrice principale était la dame. Mais avant de faire chaque choix, elle concertait le monsieur. La dame avait un physique « plutôt français » et parlait bien la langue, alors que l'homme avait des traits plus « orientaux ».

Quand ils sont venus, la première chose que la dame m'a dit était “ *nous, on est une famille musulmane, donc on ne mange pas de porc et on mange de la viande Halal* ”. Je leur ai donné du beurre, du poisson, des œufs et du lait qu'ils ont accepté de prendre. On avait aussi du jambon végétarien (il n'était pas marqué « *Halal* » sur le paquet).

“ **Moi** : *on a ça, c'est comme le jambon mais pour les végétariens. C'est sans viande.*

**Le monsieur** : *NON (d'un ton ferme)*

**La dame** (au monsieur) : *mais attends, elle nous dit que c'est sans viande.*

**Le monsieur** (à nous deux) : *non ! Comment ça sans viande ?*

**Moi** : *attendez, je vais vous lire les ingrédients (j'ai lu les ingrédients : il n'y avait rien d'origine animale).*

**La dame** (au monsieur) : *tu vois, c'est sans viande.*

**L'homme** : *comment ça sans viande, non !*

**La dame** (au monsieur) : *mais regarde, elle a tout lu...”*

A la fin, ils ont accepté d'en prendre.

Quand ils étaient devant les yaourts, et la fille ainée a dit à ses parents (sans être entendue) “ *Wow, il y a des tubes de fromage aux fruits !!* ”. Je lui ai demandé si elle en voulait, et elle m'a fait “ *oui* ” avec la tête. J'ai alors mis la boîte sur la vitrine sans demander l'avis des parents et sans retrancher des points du carnet. Les parents ne se sont pas opposés.

Puis, au tour des fromages, je sais qu'ils ont pris un camembert *Président®* en disant “ *on prend le fromage président®* ”, puis la fille bavarde a dit ...

**La fille** : *maman ! Il y a des rouleaux d'apéro !! J'ai vu ça à la télé on peut en prendre ?*

**La dame** : *oui, on prend deux de ça aussi.*

**La fille** : *il n'y a pas de porc dedans, on peut prendre ça (en affichant un grand sourire).*

J'ai pris le paquet pour voir s'il y a du jambon dedans

**La dame** : *il y a du porc ?*

**Moi** : *oui, c'est du fromage roulé dans du jambon.*

**Le père** (d'un ton ferme) : *non, on ne prend pas alors " ».*

Cet extrait montre comment le respect des tabous alimentaires de la religion musulmane peut, d'une part, affecter les choix alimentaires, surtout en produits carnés, d'un « *mangeur revendicatif ou ascète* » et, d'autre part, devenir un moyen de montrer, voire de confirmer, son appartenance religieuse.

Cette première partie de ce chapitre a permis de mettre en évidence les diverses manières par lesquelles les tabous alimentaires régis par l'islam sont susceptibles d'orienter les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires de religion musulmane. De manière générale, cette variable affectait les choix alimentaires des bénéficiaires adhérents en diminuant la diversité des denrées choisies, surtout en produits carnés. L'effet de cette variable sur les choix alimentaires variait cependant en fonction de la place occupée par le respect de ces tabous dans la construction ou revendication de l'identité nationale et/ou religieuse. Ainsi, pour les « *mangeurs ritualistes* », le respect des tabous alimentaires de la religion musulmane était dans la continuité de la conservation des habitudes alimentaires du pays d'origine. Leurs choix alimentaires étaient alors orientés, outre la variable « tabous alimentaires de l'islam », par la variable « culture ou pays d'origine ». Quant aux « *mangeurs consommateurs* » et « *mangeurs sans porc* », ils cherchaient, contrairement aux « *mangeurs ritualistes* », à diversifier leur alimentation et à consommer de « nouvelles denrées », dont certains propres à la culture culinaire du pays d'accueil. Leurs choix alimentaires restaient cependant déterminés par les tabous alimentaires de la religion musulmane : les « *mangeurs sans porc* » excluaient de leurs choix alimentaires toutes les denrées contenant du porc ; et les « *mangeurs consommateurs* » en excluaient également les produits carnés non-Halal. Le respect des normes Halal pouvait également devenir un outil de confirmation de son appartenance religieuse, comme dans le cas des « *mangeurs revendicatifs et ascètes* » dont les choix alimentaires étaient marqués, comme les « *mangeurs consommateurs* », par la variable « tabou alimentaire ». Il est enfin important de noter que les choix alimentaires des bénéficiaires respectant les tabous alimentaires



de l'islam n'étaient pas exclusivement affectés par la variable « tabous alimentaires » et/ou « culture et pays d'origine », mais subissaient également l'influence d'autres variables, telles que les « conditions de vie » (Chapitre 7, p. 209), la « composition du ménage et responsabilités » (Chapitre 8, p. 231) ou les « ressources et l'intensité du besoin » (Chapitre 9, p. 247) (voir le tableau récapitulatif : Tableau 5, p. 295).

Dans la partie suivante sera abordé l'effet, sur les choix alimentaires de la population enquêtées, d'un autre « tabou alimentaire », résultant cette fois de l'adhésion à une « diète particulière » motivée par des normes personnelles, voire un engagement militant et non pas par l'appartenance religieuse. Seront donc présentées, dans un premier temps, les croyances et idéologies derrière l'engagement dans ces « diètes particulières » qui bannissent la consommation de certaines denrées. L'effet de ces normes sur les choix alimentaires des bénéficiaires adhérents sera abordé dans un second temps, *via* la mobilisation de données collectées pendant l'enquête.

## **2. Tabous alimentaires non-religieux ou « diètes particulières »**

En 2018, 5 à 6% de la population française déclaraient suivre une « diète particulière » et restreindre, absolument ou relativement, certaines denrées de leur régime alimentaire. Citons, parmi ces diètes particuliers, les diètes « végétarienne », « végane », « flexitarienne », « crudivore<sup>38</sup> », ou encore « sans gluten<sup>39</sup> » ou « sans lactose<sup>40</sup> » (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2018).

---

<sup>38</sup> Une personne est qualifiée de « crudivore » lorsqu'elle consomme intentionnellement uniquement des fruits et légumes crus et non-transformés (Poulain, 2018).

<sup>39</sup> L'alimentation « sans gluten » consiste à éviter l'ingestion de toute denrée contenant du blé, du seigle ou de l'orge : des sources d'une protéine appelée « gluten ». La diète « sans gluten » est le principal traitement de la maladie cœliaque, également appelée « intolérance au gluten ». Certaines croyances associent à la consommation de cette diète, même en absence d'intolérance au gluten, des vertus pour la santé (Vorvick, 2018).

<sup>40</sup> Une diète « sans lactose » consiste à éviter la consommation de tout produit contenant du lactose : un glucide présent dans le lait et ses dérivés non-fermentés. La diète « sans gluten » est le principal traitement de l'intolérance au lactose. Certaines croyances associent à cette diète des effets bénéfiques sur la santé même en absence d'intolérance au lactose (Fisher, 2019).

Du haut des presque 500 cas restitués pendant l'enquête, seulement trois concernent des bénéficiaires d'aides alimentaires ayant mentionné, au moment d'effectuer leurs choix alimentaires, suivre l'une des diètes « particulières » citées. Deux de ces cas concernent des personnes suivant une alimentation végétarienne, et le troisième concerne une personne suivant une alimentation flexitarienne, caractérisée par la réduction de « *l'apport de protéines animales, en particulier celles issues de la viande* » (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2018). La suite de cette partie sera donc consacrée à la définition des diètes végétarienne et flexitarienne suite à laquelle sera montré, *via* les extraits des carnets d'observations, l'effet de l'adhésion à ces normes alimentaires sur les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires adhérents.

### **a. Alimentation végétarienne et flexitarienne**

Une alimentation est qualifiée de « végétarienne » lorsqu'elle omet intentionnellement toute chair animale mais inclut d'autres denrées d'origine animale obtenues sans sa mise à mort, comme le lait, les œufs ou le miel. Par contre, lorsque tous les produits d'origine animale, y compris le lait, les œufs et le miel sont omis de la diète, cette dernière est qualifiée de « végane » ou de « végétalienne » (Burgat, 2013 ; Raffard & Fumey, 2018). Existente également des « diètes intermédiaires », situées entre les « omnivores », les « végétariens » et les « végétaliens ». Ainsi, l'alimentation « flexitarienne » se situe entre l'alimentation « végétarienne » et « omnivore » et se caractérise par la consommation de quantités minimales de viandes. Une diète est qualifiée de « pesco-végétarienne » lorsqu'elle exclut les viandes bovines et la volaille mais inclut les poissons, le lait et les œufs ; de « lacto-ovo végétarienne » lorsqu'elle exclut la viande et le poisson mais inclut le lait et les œufs ; de « lacto-végétarienne » lorsqu'elle inclut le lait et exclut la viande, le poisson et les œufs ; et de « ovo-végétarienne » lorsqu'elle inclut les œufs et exclut le lait, la viande et le poisson (Burgat, 2013 ; Poulain, 2018).

Des raisonnements et des motivations variés peuvent être à l'origine de l'adhésion aux restrictions ou « tabous alimentaires » relatifs aux produits carnés ou, plus généralement, aux aliments d'origine animale. Une première cause peut être la culture ou la religion. En effet,

d'une part, certaines religions, comme le Bouddhisme végétarien répandu notamment en Inde, interdisent la consommation de viandes (Raffard & Fumey, 2018). D'autre part, l'adhésion à une diète végétarienne ou flexitarienne peut être une tradition ou habitude alimentaire régionale, comme la diète flexitarienne, voire pesco-végétarienne des habitants de l'archipel Okinawa au Japon ; ou encore être une tradition familiale, transmise à travers les générations, donc être plus proche d'une habitude qu'à un engagement ou un militantisme. Une seconde motivation à la diminution ou à la restriction de la consommation de viandes peut être le souci diététique (Traïni, 2012). En effet, la hausse, depuis les années 1960, de la production et de la consommation de viandes et de dérivés carnés a coïncidé avec l'augmentation de l'incidence de pathologies chroniques liées à l'alimentation, comme l'obésité, le syndrome métabolique ou encore l'hypercholestérolémie, ce qui a conduit certains médecins nutritionnistes à désigner la surconsommation de la viande et de ses dérivés comme étant l'origine de ces pathologies. D'autre part, la crise de la « vache folle », apparue dans les années 1990, fut marquée par la peur de la transmission de l'encéphalopathie spongiforme bovine<sup>41</sup> aux humains par la consommation de viandes issues de « vaches folles » (Kilani, 2002 ; Poulain, 2018). La « *préoccupation diététique* » (Traïni, 2012), le souci pour la santé en d'autres termes, est donc devenue un argument justifiant la diminution, voire la suppression de la consommation de viandes. Enfin, un troisième argument légitimant l'adoption d'une alimentation flexitarienne, végétarienne ou végane peut être le militantisme en faveur du bien-être animal ou de la protection environnementale. Il s'agit de personnes qui justifient l'adhésion à l'une de ces diètes par la lutte pour le bien-être des animaux et/ou pour la conservation de l'environnement et des ressources de la planète (Traïni, 2012).

Comme conséquence à la montée en tendance de ces « diètes particulières », de nouveaux produits et des marchés « végétarien », « végane », « sans gluten » et « sans lactose » ont été créés ; et des produits ayant un goût, une texture et une apparence semblables à ceux des aliments carnés ou d'origine animale ont été élaborés pour compléter et diversifier le répertoire alimentaire des personnes adhérentes à ces diètes. Citons la « simili-viande » ou « viande végétale », et le lait végétarien, le fromage, le yaourt ou encore les desserts lactés végétaux,

---

<sup>41</sup> L'encéphalopathie spongiforme bovine est à l'origine d'un « ramollissement du cerveau » bovin conduisant à des symptômes semblables à une « crise de folie ». Elle est la conséquence de la présence de déchets carnés dans l'alimentation bovine (Kilani, 2002).

élaborés à partir de plantes, de graines, de légumineuses et/ou de féculents (Raffard & Fumey, 2018).

L'un des principaux fournisseurs de l'association des Oliviers, notamment en produits « frais », était l'un des géants français spécialisé dans le marché des « diètes particulières ». Une gamme plus ou moins large de produits « végétariens » ou « véganes » était donc régulièrement proposée au rayon « frais » du mini-supermarché de l'association. Si ces denrées étaient répugnées ou méconnues de la vaste majorité des bénéficiaires, surtout ceux d'origine étrangère et peu familiers aux denrées « locales », elles étaient choisies par certaines personnes de religion musulmane et adhérentes aux normes Halal, notamment des « *mangeurs consommateurs* » et des « *mangeurs revendicatifs et ascètes* » ; mais ces denrées étaient, surtout, extrêmement convoitées par les trois bénéficiaires suivant des « diètes particulières » et dont les cas, restitués dans les carnets d'observations, seront présentés ici-bas.

## **b. Données d'observation**

Vu le faible nombre de bénéficiaires d'aides alimentaires adhérents à l'une des « diètes particulières » citées dans cette partie et servis pendant l'enquête, il ne sera pas possible de proposer un modèle général englobant les tendances des choix alimentaires des bénéficiaires adhérents aux « tabous alimentaires » relatifs à la consommation de produits carnés. Seront donc évoqués les trois extraits des carnets d'observations participantes masquées reflétant les choix alimentaires de bénéficiaires suivant une alimentation « flexitarienne » ou « végétarienne », afin d'y repérer l'influence de l'adhésion à ce « tabou alimentaire » sur leurs choix et préférences alimentaires.

Cependant, avant d'évoquer ces notes d'observations, l'apport d'une explication quant au faible nombre de personnes « végétariennes » ou « flexitariennes » parmi les bénéficiaires d'aides alimentaires semble important. Ainsi, si, d'emblée, la proportion, parmi les personnes vivant en France, de celles suivant une « diète particulière » est faible : de l'ordre de 5 à 6% en 2018 (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2018), cette proportion est encore plus minime dans les catégories sociales défavorisées, donc les personnes en situation de précarité (Laisney, 2013). En effet, d'après une étude effectuée dans un magasin spécialisé dans la vente

de produits issus de l'agriculture biologique, la majeure partie de sa clientèle adepte des produits conçus pour les « végétariens » est constituée de cadres, de personnes exerçant des professions intermédiaires et d'employés, et rares sont les artisans-commerçants, chefs d'entreprise et ouvriers adeptes de ces produits (Ouédraogo, 2005). Ainsi, le végétarisme ou le véganisme et la consommation de denrées conçues pour ces « diètes particulières » sont des marqueurs de l'appartenance à une catégorie sociale moyenne ou supérieure, et leur diffusion dans les catégories inférieures est le résultat de la diffusion sociale de cette tendance, qui reste toutefois freinée par le prix élevé de ces denrées (Laisney, 2013 ; Régnier et *al.*, 2009). Cela explique la proportion minime, parmi les bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers, de végétariens, de végétariens et de flexitariens, et de personnes connaissant les denrées conçues pour ces « diètes particulières », d'autant plus que la consommation de la viande rouge et de ses dérivés est survalorisée dans les catégories populaires et est considérée comme une source d'énergie, de force et de bien-être (Bourdieu, 1979 ; Régnier et *al.*, 2009), expliquant leur convoitise par la majorité des bénéficiaires d'aides alimentaires.

La principale caractéristique, commune aux trois bénéficiaires d'aides alimentaires suivant une « diète particulière » et dont les cas sont restitués dans les carnets d'observations participantes masquées, était leur connaissance et leur repérage, parmi les denrées exposées dans le rayon « frais » du mini-supermarché, des « produits élaborés » portant la mention « végétarien » ou « végane ». Citons, parmi ces produits, la « viande végétale » sous forme de steak, de saucisses ou de *nuggets*, les quiches et tartes végétariennes, les laits, fromages et yaourts à base de soja, d'amande ou de coco. En ce qui concerne leurs choix, ces personnes valorisaient, voire priorisaient les denrées conçues pour compléter et diversifier les diètes véganes ou végétariennes, et cherchaient à diversifier leurs choix alimentaires au sein même de cette gamme. Elles n'exprimaient cependant ni d'attentes particulières, ni de réclamations relatives à ces produits, ni de déception en cas d'absence d'une denrée « végane » ou « végétarienne » demandée.

Les trois extraits suivants présentent les choix alimentaires, effectués au rayon « frais » du mini-supermarché de l'association des Oliviers, par des bénéficiaires végétariens pour les deux premiers cas, et une bénéficiaire flexitarienne pour le dernier.

Extrait 17 - AO, 6B – 20 (27 Octobre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Cas de bénéficiaire végétarien*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était un jeune français, grand et svelte, très sympa, poli et souriant qui venait pour la première fois. Il est arrivé vers la fin, quand on rangeait et nettoyait le mini-supermarché.

Il était végétarien et fan de produits bio et de pousses de graines.

Il a pris 12 cartons de 6 œufs : on voulait les donner parce que c'était la fin de la journée, et, lui, était content de les prendre.

Il n'a pas voulu beaucoup de lait : il a pris juste 2 ou 3 bouteilles (de 1 litre) et a demandé si on aurait du lait ou des steaks "végé". On n'en avait pas ce jour-là.

Dans la chambre froide, on avait des germes de betteraves, de lentilles et de soja que personne ne prend d'habitude. Quand j'en ai proposé au jeune, il a voulu les voir. Et quand il les a vus, il était surpris, très content et il en a pris autant qu'il pouvait et a expliqué sa joie en disant :

*“ elles sont très bonnes et plus nutritionnelles que les graines ! Elles sont excellentes ! Et en plus ceux que vous avez sont bonnes ! Moi j'en achète, de temps en temps, mais...”* et a fait signe d'argent avec les doigts ».

Extrait 18 - AO, 3A – 9 (15 Juin 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Cas de bénéficiaire végétarien*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était un homme, apparemment français, dans les 35 ans environ.

Il n'a choisi ni de lait "normal", ni des produits laitiers, ni de la viande, alors qu'on en avait dans la vitrine. Il a choisi des saucisses végétariennes, des quiches aux légumes et du lait d'avoine, et était content de ses courses : il m'a même dit "c'est mon jour de chance aujourd'hui" d'un air très souriant.

Il a pris aussi des légumes et est parti ».

Ces observations confirment la bonne connaissance et la convoitise, des bénéficiaires végétariens, des produits qui complètent les diètes « sans viandes », dont le lait végétarien et surtout les germes qui étaient méconnus par la majorité des bénéficiaires omnivores. Les deux personnes végétariennes étaient également très souriantes et contentes de leurs courses, et ne s'attendaient pas à trouver des denrées conformes à leur « diète particulière » dans la vitrine du

rayon « frais ». Le cas restitué dans le premier extrait (Extrait 17, p. 180) confirme également que le frein financier est l'un des obstacles à l'adoption de « diètes particulières » par les personnes en situation de précarité financière. Quant à l'extrait suivant, il rapporte les choix alimentaires effectués par une bénéficiaire flexitarienne.

Extrait 19 - AO, 12C – 2 (5 Juin 2018)

*Extrait des carnets d'observations – Cas de bénéficiaire flexitarien*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était une dame que je voyais pour la première fois. Je pense qu'elle était française, âgée d'une cinquantaine d'années et assez mince.

Quand elle est arrivée devant la vitrine, elle m'a demandé les raviolis au chorizo, je les ai donnés, puis elle a commencé à prendre les burgers végétariens et d'autres préparations à base de tofu. Je lui ai demandé :

“ **Moi** : *vous êtes végétarienne ?*

**Elle** : *Oui ! (en affichant une certaine joie)*

**Moi** : *mais les raviolis étaient au chorizo !*

**Elle** (elle a fait un ‘ break ’, m'a regardé et a regardé les raviolis) : *je mange quand même de la viande mais un tout petit peu. Mais il m'arrive d'en manger !*

**Moi** : *vous êtes flexitarienne alors ?*

**Elle** : *oui, oui ! C'est ça... en souriant. ”*

Puis elle a pris d'autres produits végétariens, dont du lait. On avait du lait de soja, de coco et de chanvre. J'ai mis une brique de chacun sur la vitrine pour qu'elle voit ce qu'on a. Elle a dit :

“ **Elle** : *je n'ai jamais essayé le lait de chanvre !*

**Moi** : *ça sera l'occasion pour vous ! Mais c'est quoi le chanvre ?*

**Elle** : *c'est une plante... (elle a hésité) c'est de la marijuana en fait !*

**Moi** : *de la marijuana ? (Surprise par sa réponse)*

**Elle** : *oui, mais bon... il n'est pas utilisé comme la marijuana ! Ça n'a pas les mêmes effets ! ”*

Elle a pris une brique de lait de chanvre et un autre (de coco ou de soja).

Elle a aussi pris des yaourts bio, du beurre et des pots de *cheese cake*.

Je lui ai proposé d'autres aliments bio ou végétariens qu'on avait mais elle n'en a pas pris en disant " *ça ne va pas lui plaire à elle ! Elle ne va pas trop les aimer* " sans dévoiler l'identité de cette personne.

Avant de partir au rayon " fruits et légumes ", je lui ai proposé de voir avec mon collègue qui gérait le rayon en question si on avait des germes. Elle était enthousiaste. Et quand elle y était, je l'ai entendu en demander ».

Comme les deux autres extraits de cette partie (Extrait 17, p. 180 et Extrait 18, p. 180), l'extrait *supra* (Extrait 19, p. 181) montre la très bonne connaissance et le choix, de la part d'une bénéficiaire consommant une « diète particulière », flexitarienne dans ce cas, des produits conçus pour compléter et diversifier cette diète. Cependant, contrairement aux deux autres extraits (Extrait 17, p. 180 et Extrait 18, p. 180), les choix alimentaires de cette personne comprenaient également des produits contenant de la viande, comme le chorizo, marquant le moindre effet, sur les choix alimentaires, de l'adhésion à la diète flexitarienne.

Ces observations relatives aux choix alimentaires de personnes adeptes de « diètes particulières » montrent que le tabou alimentaire relatif à la consommation de viandes et de produits carnés peut éliminer complètement ces denrées de la « liste » d'aliments susceptibles d'être choisis (cas du végétarisme), ou diminuer leur quantité (cas du flexitarisme), sans pour autant limiter la diversité de leurs choix alimentaires. En effet, la consommation de « diètes particulières » était à l'origine de la convoitise et de la priorisation du choix des denrées conçues pour compléter et diversifier l'alimentation des personnes adhérentes à une « diète particulière », comme les « simili-viandes » et le lait et ses dérivés végétariens. La priorité accordée au choix de ces denrées peut également être expliquée par leur prix élevé sur le marché, les rendant peu accessibles aux personnes en situation de précarité. Notons également que la convoitise de ces denrées, répugnées par la plupart des bénéficiaires « omnivores », n'empêchait pas les végétariens ou flexitarienne de choisir des denrées convoitées également des « omnivores », comme le lait, les œufs, le beurre ou encore les raviolis. Enfin, le fait que les trois extraits évoqués dans cette partie soient relatifs aux choix alimentaires de bénéficiaires originaires, apparemment, de la France métropolitaine, indique la plus grande popularité de ces diètes en France que dans les autres pays surreprésentés au sein de l'association des Oliviers, et la possible influence des moyens financiers sur l'adhésion à ces diètes, les Français servis



par l'association des Oliviers étant, à priori, moins précaires que les bénéficiaires d'origine étrangère.

Ce chapitre a permis de montrer l'effet de la variable « tabous alimentaires » sur les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires. Deux types de tabous alimentaires ont été distingués : le premier est celui régi par la religion musulmane et interdisant la consommation de porc et de produits carnés issus d'animaux non-abattus selon les rituels religieux ; et le second est le tabou alimentaire non-religieux, résultant de l'adhésion à une « diète particulière ». Pour le premier cas, le maintien, en contexte migratoire, des tabous alimentaires de la religion musulmane, empêchait ces bénéficiaires de choisir les produits carnés, en majorité non-Halal, proposés par l'association des Oliviers. De plus, l'adhésion à la norme « Halal » pouvait être accompagnée soit d'une conservation des habitudes alimentaires du pays d'origine et une restriction des choix alimentaires aux denrées qui y sont consommées ; soit d'une diversification de l'éventail des choix alimentaires et le choix d'aliments « nouveaux » et « locaux » dépourvus de viandes. Quant aux personnes consommant une « diète particulière », réduite ou dépourvue en viandes, elles se distinguaient par la connaissance et la valorisation des denrées destinées aux « végétariens ». Leurs choix alimentaires incluaient donc, outre des denrées « consommés par tous » et conformes à leurs normes alimentaires, une proportion importante de produits conçus pour diversifier et compléter les diètes pauvres ou dépourvues en viandes, comme les « simili-viandes », le lait et les produits laitiers végétariens. L'effet, sur les choix alimentaires, de la variable « tabous alimentaires » n'était cependant pas toujours isolé : d'autres variables, comme « la culture ou le pays d'origine », abordée dans le chapitre précédent (Chapitre 4, p. 109) ; les « conditions de vie » (Chapitre 7, p. 209), la « composition du ménage et les responsabilités » (Chapitre 8, p. 231), les « ressources et l'intensité du besoin » (Chapitre 9, p. 247) ou la « carrière au sein de la structure d'aides alimentaires », variable abordée dans le chapitre suivant ; sont également susceptibles d'affecter ces choix alimentaires (voir aussi le tableau 5, p. 295).



## Chapitre 6

### « Carrière » d'un bénéficiaire d'aides alimentaires et choix alimentaires

Dans le troisième chapitre de cette thèse, lors de la définition des variables susceptibles d'orienter les choix alimentaires d'un bénéficiaire d'aides alimentaires, sa « carrière morale » (Becker, 1985) au sein de l'association des Oliviers a été retenue pour sa possible influence sur ses choix alimentaires (Poulain, 2017) (Chapitre 3, paragraphe « 3c. Parcours et « carrière morale de l'assisté », p. 97). Une attention particulière a été prêtée au processus de la « *disqualification sociale* » défini par S. Paugam, ainsi qu'à la typologie des assistés qu'il a établie en tenant en compte du sens donné à l'assistance, de l'ancienneté du recours aux aides, de la relation entretenue avec les assistantes sociales et des démarches de (ré)insertion professionnelle (Paugam, 2009). L'auteur définit ainsi trois « étapes » de la « *disqualification sociale* », ou trois « catégories » d'assistés : les « *fragiles* », les « *assistés* » et les « *marginiaux* » ; et distingue, au total, sept expériences de la « *disqualification sociale* » qui sont décrites de manière détaillée dans le troisième chapitre de cette thèse (Chapitre 3, paragraphe « 1. L'assistance et la *disqualification sociale* par S. Paugam », p. 73). De plus, grâce aux données fournies par l'étude Abena et présentant les caractéristiques sociodémographique de bénéficiaires d'aides alimentaires fréquentant des structures de type « repas » et de type « denrées » (Grange et al., 2013), il a été possible de repérer, parmi un échantillon de bénéficiaires d'aides alimentaires, des personnes présentant les caractéristiques des différents « profils » d'assistés déterminés par S. Paugam (Chapitre 3, paragraphe « 1. L'assistance et la *disqualification sociale* par S. Paugam », p. 73). De même, les données relatives aux caractéristiques sociodémographiques et financières des bénéficiaires des aides alimentaires fournies par l'association des Oliviers et présentés dans le tableau 3 (p. 62) ; appuyées par les données collectées pendant l'enquête et relatives à l'ancienneté du recours aux aides et à l'attitude des bénéficiaires vis-à-vis des bénévoles, confirment la présence, au sein de la population étudiée, des différents « profils » d'assistés ou des phases d'assistance définis par S. Paugam.

L'influence de la « carrière morale » d'un assisté sur ses habitudes, croyances et choix alimentaires a été mise en évidence par plusieurs études et enquêtes, dont certaines évoquées dans les chapitres précédents (Paugam, 2009 ; Poulain, 2017). Toutefois, la méthodologie d'enquête et de collecte de données adoptées dans cette thèse, et l'absence de données issues d'entretiens formels ou collectées par questionnaire, rendent difficile, voire impossible de retracer la « carrière morale » des enquêtés et d'identifier leurs « profils » selon la typologie de S. Paugam. Sur ce, dans ce chapitre, l'expression « carrière d'un bénéficiaire » fera allusion à son parcours au sein de la structure d'aides alimentaires : l'ancienneté et/ou la régularité de son recours à l'association des Oliviers pour bénéficier des aides alimentaires dispensées. L'utilisation, ici, du terme « carrière » n'est pas anodine : la notion de « carrière », comme celle de « processus » employée par S. Paugam, « suggère que la situation des individus évolue et que l'on peut donc distinguer plusieurs phases dans leur trajectoire » (Paugam, 2009, p. XVIII Préface de la huitième édition).

Trois « phases » de la « carrière d'un bénéficiaire d'aides alimentaires », ou trois « expériences » du recours à ces aides seront distinguées dans cette thèse :

- « **phase de découverte** » ou expérience de « **nouveaux bénéficiaires** » : regroupe les bénéficiaires qui découvrent le mini-supermarché de l'association des Oliviers, son fonctionnement et les aliments servis. Il s'agit donc de personnes présentant certaines des caractéristiques des « *fragiles* » évoqués dans la classification de S. Paugam (Chapitre 3, paragraphe « 1a. La fragilité », p. 74) ;
- « **phase d'assistance régulière** » ou expérience de « **bénéficiaires habitués** » : rassemble les bénéficiaires qui retournent régulièrement à l'association des Oliviers et qui connaissent les différents types d'aides fournis, le fonctionnement du mini-supermarché, les denrées proposées, voire les bénévoles de l'association. Il s'agit donc de bénéficiaires d'aides alimentaires présentant certaines des caractéristiques des personnes vivant l'expérience de l'« *assistance* » décrite par S. Paugam (Chapitre 3, paragraphe « 1b. L'assistance », p. 75) ;
- « **bénéficiaires occasionnels** » ou expérience d'« **assistance non-régulière** » : regroupe les bénéficiaires d'aides alimentaires qui fréquentent l'association des Oliviers de manière occasionnelle et qui manquent éventuellement leur rendez-vous mensuel. Ces personnes présentent des caractéristiques communes

aux « *marginiaux* » évoqués dans la classification de S. Paugam (Chapitre 3, paragraphe « 1c. La rupture », p. 76).

L'objectif, dans ce chapitre, est de montrer la mesure dans laquelle la « carrière » d'un bénéficiaire au sein de la structure d'aides alimentaires est susceptible d'affecter ses choix alimentaires. Pour y parvenir, seront sollicitées, d'une part, des données ponctuelles à l'instar de celles reflétant des choix alimentaires effectués lors du premier recours aux aides, ou de celles effectuées par un « bénéficiaire habitué ». Seront mobilisées, d'autre part, des données longitudinales obtenues par la reconstitution de séquences d'évènements (Safi, 2012) qui permettront de tracer la « carrière », au sein de l'association des Oliviers, de bénéficiaires d'aides alimentaires. Afin de mettre en avant l'effet, sur les choix alimentaires, de la variable « carrière au sein de la structure d'aides alimentaires », l'analyse des données d'observations sera effectuée en négligeant l'effet d'autres variables comme la « culture ou le pays d'origine », les « tabous alimentaires », les « conditions de vie », etc. Cela ne signifie cependant pas que la variable « carrière au sein de la structure d'aides alimentaires » oriente les choix alimentaires de manière exclusive et isolée. En effet, son influence sur ces choix pourrait être accompagnée par celle d'autres variables.

Seront donc définis, dans la suite de ce chapitre, les caractéristiques communes aux bénéficiaires d'aides alimentaires traversant chacune des « phases » définies *supra*, puis seront évoquées les tendances des choix alimentaires des bénéficiaires vivant chacune de ces expériences. Seront enfin présentés des extraits des carnets d'observations pour souligner l'effet de la variable « carrière d'un bénéficiaire au sein de la structure d'aides alimentaires » sur ses choix alimentaires.

## **1. « Phase de découverte »**

Comme son nom l'indique et comme évoqué plus haut, la « phase de découverte » constitue la première « phase » ou étape du recours aux aides alimentaires. Elle est donc caractérisée par l'apprentissage de ce type d'assistance et la découverte de la structure d'aides alimentaires et de ses règles. Il s'agit également de la phase de familiarisation aux produits habituellement

proposés par l'association et dont les marques ou formes peuvent différer de celles disponibles sur le marché, surtout lorsqu'il s'agit de denrées fournies par le Fond Européen d'Aide aux Démunis (FEAD) et conçues uniquement pour la distribution dans les structures caritatives.

La perception des premiers recours aux aides alimentaires et le vécu de la « phase de découverte » peuvent différer d'une personne à une autre, surtout en fonction de son parcours. Il est alors possible de distinguer trois cas. Le premier est celui des personnes qui font l'expérience d'un déclassement social et qui perçoivent le recours aux aides alimentaires comme un échec. Cette expérience rappelle l'expérience de la « *fragilité intériorisée* » décrite par S. Paugam où « *l'apprentissage de la disqualification sociale : « le chômage, les difficultés d'insertion professionnelle (...) constituent des épreuves socialement douloureuses* » (Paugam, 2009, p. 5) (voir aussi le chapitre 3, paragraphe « 1a. La fragilité », p. 74). Le second cas concerne des personnes qui sont habituées à d'autres types d'assistance et/ou à d'autres structures d'aides alimentaires et qui découvrent un nouveau type d'aide et/ou une nouvelle structure d'aides alimentaires. Pour ces personnes, les premières visites d'une nouvelle structure d'aides ne sont pas perçues comme un échec mais s'inscrivent dans la continuité de leur « carrière d'assistés ». Enfin, le troisième cas concerne des immigrés récemment arrivés en France pour qui, malgré les diverses difficultés que cela présente, l'arrivée en France et le droit d'accéder aux aides alimentaires peuvent être vécus comme des expériences positives, voire une victoire, omettant tout sentiment de honte ou toute douleur déclenchée par ce recours aux aides.

Cependant, comme mentionné *supra*, les données mobilisées dans cette thèse ne contiennent pas d'informations relatives au parcours des bénéficiaires d'aides alimentaires. Elles ne permettent donc pas de distinguer entre les trois « vécus » de la phase de découverte, surtout entre les deux premiers. Seront donc présentés, dans la suite de cette partie, les tendances communes et les critères de choix alimentaires des « nouveaux bénéficiaires » : en « phase de découverte » de l'association des Oliviers, de son mini-supermarché et de son fonctionnement, indépendamment du vécu de cette phase.

## **a. Tendances et critères de choix alimentaires**

L'étude des données recueillies *via* l'enquête à l'origine de cette thèse montre que les choix alimentaires d'un bénéficiaire en « phase de découverte » de l'association des Oliviers et de son service d'aides alimentaires étaient principalement affectés par deux facteurs, et ceci indépendamment de sa « culture ou pays d'origine », de ses restrictions ou « tabous alimentaires », de ses « conditions de vie », de ses « responsabilités », ou encore de l'« intensité de son besoin ». Ainsi, le premier facteur affectant les choix alimentaires d'un « nouveau bénéficiaire » était la manière avec laquelle le service d'aides alimentaires lui était présenté, et le second était les denrées qui étaient à sa portée de vue, en opposition à celles qui, par exemple, étaient dans le congélateur et donc non-exposées à son regard. L'effet de chacun de ses facteurs sur les choix alimentaires d'un « nouveau bénéficiaire » sera démontré dans la suite de cette partie.

### **i. Présentation du service d'aide alimentaire à un « nouveau bénéficiaire »**

La présentation du service d'aides alimentaires à un « nouveau bénéficiaire » consiste, d'une part, à lui expliquer les règles du mini-supermarché : le « sens du service » (Figure 1, p. 54, flèches bleues), le système de points, le nombre de points de chaque denrée, les « quantités maximales autorisées » (Tableau 2, p. 57) et la fréquence autorisée de recourir aux aides. Elle inclut également la présentation, au « nouveau bénéficiaire », des denrées disponibles exposées ou non dans les rayons du mini-supermarché et, au besoin, son renseignement sur celles-ci. Cette présentation peut être effectuée par un bénévole, un autre bénéficiaire familier au mini-supermarché, ou encore par un(e) professionnel(le) du secteur social qui accompagne le bénévole.

L'analyse des données collectées *via* l'enquête montre que les choix alimentaires d'un « nouveau bénéficiaire » étaient plus enclins à la diversité et plus conformes à ses préférences lorsque la présentation du service d'aides alimentaires, et surtout celle des denrées proposées, étaient exhaustives, claires et effectuées dans une langue comprise par celui-ci. À l'inverse,

lorsque cette présentation n'était pas exhaustive ou, pour diverses raisons, était mal comprise par le bénéficiaire, ce dernier était plus susceptible de « mal gérer » ses points : en utiliser beaucoup ou très peu ; et/ou à effectuer des choix peu diversifiés : les aliments emportés se limitant uniquement à ceux proposés par le bénévole. Une meilleure compréhension de l'effet de la « présentation du service d'aides alimentaires » sur les choix alimentaires d'un « nouveau bénéficiaire » sera possible à travers la mobilisation d'extraits des carnets d'observations participantes masquées.

Extrait 20 - AO, 8A – 4 (6 Juillet 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Effet de la présentation du service d'aides alimentaires sur les choix d'un bénéficiaire en « phase de découverte »*

*Choix effectués aux rayons « sec » et « frais »*

« C'était un jeune d'origine africaine qui venait pour la première fois. Sur son carnet il y avait une note qui disait qu'il a droit à revenir chaque semaine parce qu'il n'a pas la possibilité de stocker chez lui. Il était très poli et ne demandait rien : je lui proposais des denrées et il me disait juste “ oui ” ou “ non ” et s'il voulait prendre une plus grande quantité de quelque chose.

Au “ sec ”, il a pris trois boîtes de sucre et quand je lui ai dit que la limite maximale est de deux boîtes, il a tout de suite remis le 3<sup>ème</sup> en rayon. Il a aussi pris deux bouteilles d'huile et deux de chaque conserve : thon, sardine, petit pois, cassoulet, raviolis, lentilles.

Du “ frais ”, il a pris du lait (trois bouteilles de lait de jument et trois de laits de vache), des pots de yaourt aromatisé et des plats cuisinés comme lentilles-merguez ou des galettes de riz.

Puis il nous a demandé un sac pour pouvoir se servir des fruits et légumes ».

Cet extrait, le premier évoqué dans ce chapitre, montre comment un bénéficiaire en « phase de découverte » de l'association des Oliviers et de son service d'aides alimentaires limite ses choix alimentaires aux denrées qui lui étaient proposées par le bénévole ; et comment ce bénéficiaire, ne connaissant pas les aliments habituellement proposés par l'association, comme le beurre, le poisson, le steak haché ou le fromage à tartiner, convoité pour son goût neutre et la facilité de sa conservation, n'a exprimé aucune demande concernant ces denrées. Cet extrait signale également le possible effet des « conditions de vie » et de la possibilité de stockage, variable étudiée dans le chapitre suivant, sur les choix alimentaires d'un bénéficiaire (Chapitre 7, paragraphe « 1. Conditions de logement et choix alimentaires », p. 211). Mais, outre la



proposition des produits disponibles, la description d'une denrée inconnue à un « nouveau bénéficiaire » pouvait orienter ses choix alimentaires. L'extrait ci-dessous en est un exemple.

Extrait 21 - AO, 1C – 6 (9 Janvier 2018)

*Extrait des carnets d'observations – Effet de la présentation du service d'aides alimentaires sur les choix d'un bénéficiaire en « phase de découverte »*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était un jeune homme, indien en apparence, qui parlait et comprenait très bien le français. Il était accompagné d'une jeune fille qui travaille comme caissière dans l'un des supermarchés de mon quartier. La fille décrivait au jeune toutes les denrées que je lui proposais, et c'est en se basant sur cette description que le jeune faisait ses choix.

Par exemple :

“ **Moi** : vous voulez de la Mozzarella ?

**Elle** (au jeune) : tu veux de la mozzarella ? C'est un fromage blanc qui n'a pas un goût très fort.”

Et le jeune regardait la fille et l'écoutait attentivement, puis se retournait vers moi pour me dire “ oui ” ou “ non ”. Et c'était comme ça pour tout ce que je proposais.

Ils avaient aussi un souci de place : ils n'avaient pas assez de sacs pour transporter leurs courses. J'ai donc dû leur donner un autre sac ».

Cet extrait met en avant la répercussion de la présentation et de la description des denrées proposées sur les choix alimentaires d'un « nouveau bénéficiaire ». À noter, de plus, que le poids de cette description sur les choix d'un « nouveau bénéficiaire » était davantage prononcé lorsque, comme dans cet extrait, le bénéficiaire était d'origine étrangère, nouvellement arrivé en France et peu familier aux denrées « locales » (voir chapitre 4, p. 109 pour l'étude de l'effet de la variable « culture et pays d'origine » et de la « connaissance » des denrées sur les choix alimentaires).

Cependant, vu la diversité des pays d'origine des bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers et les diverses langues parlées par ces derniers, l'explication du fonctionnement du mini-supermarché à un nouveau bénéficiaire et la bonne

présentation et description des denrées proposées n'étaient pas toujours possibles. L'extrait ci-dessous en est un exemple.

Extrait 22 - AO, 4B – 10 (24 Octobre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Effet de la présentation de l'association et des denrées sur les choix alimentaires d'un bénéficiaire en « phase de découverte »*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était un couple : ils avaient entre 50 et 60 ans, étaient originaires du Caucase et ne parlaient que le russe. C'était leur première fois, donc c'était le bazar : on ne se comprenait pas. La dame voulait passer derrière la vitrine du " frais " pour prendre elle-même les denrées, l'homme parlait en même temps que moi sans que je le comprenne ou qu'il me comprenne, etc.

Donc j'ai demandé à un bénévole-bénéficiaire qui connaît le russe, témoin de la scène, de traduire. Il n'a traduit qu'une seule phrase et il est parti. Je suis donc restée seule à essayer de comprendre ce qu'ils me disaient et à essayer de me faire comprendre.

A la fin, ils ont choisi parmi ce que je leur ai montré. Je doute qu'ils aient compris la notion de quantité maximale par exemple. Et très probablement, ils m'ont demandé des choses qu'on avait dans la chambre froide mais que je n'ai pas compris ».

Ce cas montre comment la barrière linguistique et la difficulté de communication entre un bénévole et un « nouveau bénéficiaire » sont susceptibles d'affecter les choix alimentaires de ce dernier, et surtout de diminuer la diversité des denrées emportées. Cet extrait souligne également l'influence de la visibilité des denrées, point traité dans le paragraphe qui suit, sur les choix alimentaires d'un « nouveau bénéficiaire », et surtout sur la diversité des denrées choisies.

## ii. Denrées à portée de vue du bénéficiaire

L'effet, sur les choix alimentaires d'un « nouveau bénéficiaire », de la visibilité des denrées était particulièrement prononcé lorsque la présentation et la suggestion, par le bénévole, des denrées disponibles n'étaient pas exhaustives ou étaient mal comprises. En effet, dans ces cas, les choix alimentaires du « nouveau bénéficiaire » se limitaient aux denrées exposées sur les

étagères du rayon « sec » et dans la vitrine du rayon « frais » du mini-supermarché et excluait, par exemple, le beurre, le steak haché, le poisson ou la dinde non visibles car entreposés dans le congélateur. L'effet de la « portée de vue » des denrées sur les choix alimentaires d'un « nouveau bénéficiaire » sera mis en avant et mieux compris à travers les extraits des carnets d'observations participantes masquées évoquées dans la suite de ce paragraphe.

Extrait 23 - AO, 11C – 9 (1er Juin 2018)

*Extrait des carnets d'observations – Denrées à portée de vue et choix alimentaires d'un bénéficiaire en « phase de découverte »*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était une dame française dans la soixantaine, venue avec une dame plus jeune : dans la quarantaine. Je pense que la jeune était d'un service social et accompagnait la dame.

La jeune m'a demandé d'expliquer ce qu'on a et les règles de l'association : les limites maximales et les points. J'ai expliqué mais apparemment j'avais oublié de dire qu'on a aussi du lait.

La dame qui a la soixantaine a pris du beurre, du riz au lait, de la dinde et du fromage. La jeune guidait ses choix et les quantités. Elle lui disait, par exemple : “ ça va te suffire ça ? N'oublie pas que ton fils viendra te voir ce weekend ! Tu ne veux pas lui prendre du fromage ? ” ou me demandait “ il reste combien de points ? ”, puis rassurait la dame en lui disant “ c'est bien, tu auras 'autant' de points la fois prochaine ”.

Puis elles sont parties aux légumes. En attendant leur tour (à côté de la palette de lait), la jeune dame est revenue et m'a demandé “ est-ce que Madame peut prendre une brique de lait ? ”. J'ai dit “ bien sûr ” et je lui en ai donné ».

Le cas présenté montre l'influence de la « portée de vue » d'un aliment, ici du lait, sur les choix alimentaires d'un « nouveau bénéficiaire ». Mais l'effet, sur ces choix, de la « portée de vue » ne concernait pas uniquement les aliments exposés dans les rayons du mini-supermarché : les choix alimentaires de « nouveaux bénéficiaires » pouvaient également être affectés par la détection, dans les « courses » d'un autre bénéficiaire, d'un aliment habituellement proposé par l'association mais dont ils ne connaissaient pas la disponibilité. Le cas suivant en constitue un exemple.

Extrait 24 - AO, 9B – 6 (10 Novembre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Denrées à portée de vue et choix alimentaires d'un bénéficiaire en « phase de découverte »*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était un Soudanais de 25-30 ans au maximum. Il parlait anglais, pas très couramment mais il se faisait comprendre et il comprenait. Quand je lui ai demandé ce qu'il voulait, il m'a dit que c'était sa première fois et qu'il ne savait pas comment ça marche. Donc je lui ai expliqué brièvement.

Il a pris seulement des œufs (6 cartons), un pack de lait, du fromage à tartiner (type *La vache qui rit*®) et deux beurres. Puis il est parti aux légumes.

Quelques instants plus tard, il est revenu au “ frais ” pour me demander s'il pouvait prendre du pain qui dans le bac est juste à côté de la vitrine. J'ai dit “ oui ”, il en a pris puis est reparti aux légumes.

De là-bas, il m'a vu donner du poisson surgelé à d'autres bénéficiaires. Il est donc revenu, il a attendu que je finisse de les servir, et m'a demandé s'il pouvait en avoir aussi. Je lui ai donné deux paquets.

Il était très poli et respectueux. Il m'a remercié plusieurs fois, il a dit au revoir en quittant le mini-supermarché ».

Cet extrait des carnets d'observations participantes masquées confirme l'effet de la « portée de vue » des denrées sur les choix alimentaires d'un « nouveau bénéficiaire », ce dernier ayant choisi deux denrées disponibles mais non-proposées par le bénévole : le pain qui était à sa portée de vue, et le poisson « caché » dans le congélateur mais détecté dans les courses d'un autre bénéficiaire. Notons également que les choix alimentaires du bénéficiaire concerné par l'extrait *supra* portent le poids de la variable « tabou alimentaire », le bénéficiaire soudanais, de religion musulmane, n'ayant pas emporté les produits carnés, non-Halal, proposés par l'association (voir Chapitre 5, paragraphe « 1. Tabou alimentaire régi par la religion musulmane », p. 162). Les deux derniers extraits (Extrait 23, p. 193 et Extrait 24, p. 194) confirment, ainsi, l'effet de la « portée de vue » des denrées sur les choix alimentaires d'un « nouveau bénéficiaire », et notamment sur la diversité des denrées emportées.

L'analyse des données recueillies pendant l'enquête et les extraits évoqués dans cette partie montrent comment la première phase de la « carrière d'un bénéficiaire au sein de la structure d'aides alimentaires » : la « phase de découverte », affecte les choix alimentaires d'un nouveau bénéficiaire. Ces choix sont, en effet, effectués au moment même du recours aux aides, et dépendent, surtout en termes de diversité, des aliments exposés dans les rayons et/ou proposés et/ou décrites par les bénévoles de l'association ou par les personnes qui les accompagnent. Toutefois, avec la multiplication de ses visites, un « nouveau bénéficiaire » intègre progressivement les règles de l'association et se familiarise aux aliments habituellement proposés. C'est le passage à la « phase d'assistance régulière » dont les répercussions sur les choix alimentaires constituent le sujet de la partie qui suit.

## **2. « Phase d'assistance régulière »**

Il n'existe pas un moment exact de la « carrière d'un bénéficiaire », ni une durée de recours à ces aides prédéfinie et commune à tous les bénéficiaires, qui marquent le passage de la « phase de découverte » à celle de l'« assistance régulière ». Ce passage, certes progressif, dépend surtout de facteurs individuels comme le temps requis pour la compréhension des règles de l'association et leur apprentissage, et l'adaptation et habitude aux aliments qui sont dispensés.

Comme la « phase de découverte », la « phase d'assistance régulière », ainsi que le passage de la première à la seconde phase, ne sont pas vécus de la même manière par tous les bénéficiaires, et trois cas ou « vécus » sont à distinguer. Le premier concerne les personnes dont les situations financières, familiales et d'hébergement sont restées stables depuis la « phase de découverte » : le seul changement est leur adaptation à la structure d'aides alimentaires et aux aliments servis par l'association. Le second cas concerne les personnes qui font l'expérience, pendant ce passage, d'un déclassement social, et dont les conditions financières et/ou d'hébergement et/ou relations sociales se fragilisent ou se dégradent, augmentant leur dépendance vis-à-vis de la structure d'aides alimentaires. Le troisième et dernier cas concerne, à l'opposé du second, les personnes qui font l'expérience d'une ascension sociale durant le passage de la « phase de découverte » à la « phase d'assistance régulière ». Cette ascension, quoique minime et octroyant toujours au bénéficiaire le droit aux aides alimentaires, en

diminue la dépendance. Ce dernier cas concerne, le plus souvent, les demandeurs d'asile en France dont l'intégration des procédures de demande d'asile donne droit à une aide financière minimale : « *un tout petit quelque chose* » selon Wendy, la chargée de développement de la fédération de l'association des Oliviers.

La perception de l'assistance et le « vécu » du passage de la « phase de découverte » à la « phase d'assistance régulière » tracent la « carrière morale » d'un assisté et sont susceptibles d'affecter sa perception de l'assistance, sa relation aux structures d'aides (Paugam, 2009) et ses choix alimentaires dans le cas de la présente enquête (Poulain, 2017 ; Poulain & Tibère, 2008). Cependant, comme pour la partie précédente, les données mobilisées, analysées et présentées ici, sont insuffisantes pour retracer le parcours ou la « carrière morale » des bénéficiaires servis. Il ne sera donc pas possible de distinguer entre les trois « vécus » de la « phase d'assistance régulière » évoqués *supra*, ni la répercussion de chaque « vécu » sur les choix alimentaires d'un bénéficiaire. Seront donc présentés, dans la suite de cette partie, les tendances et critères de choix alimentaires communs aux bénéficiaires d'aides alimentaires faisant l'expérience de l'« assistance régulière », donc habitués au fonctionnement du mini-supermarché de l'association des Oliviers et aux aliments qui y sont proposés.

## **a. Tendances et critères de choix alimentaires**

L'analyse des données recueillies pendant l'enquête affirme que la principale différence entre un « nouveau bénéficiaire » et un « bénéficiaire habitué » est la connaissance du second des règles de l'association et des denrées qui y sont régulièrement proposées, le poussant à organiser ses « courses » en avance, en fonction des denrées habituellement proposées et qu'il a l'habitude d'emporter. Les choix alimentaires des bénéficiaires en « phase d'assistance régulière » n'étaient donc pas strictement dépendants des suggestions du bénévole ni des produits à sa portée de vue : le bénéficiaire demande lui-même, voire réclamait les denrées qu'il souhaitait emporter et les quantités désirées. Ainsi, la non-disponibilité d'une denrée convoitée, l'augmentation de son « prix » en points ou la diminution de sa « quantité maximale autorisée » pouvaient vite devenir des sources de déception, voire de frustration d'un « bénéficiaire habitué ». Inversement, vu leur connaissance des produits habituellement

proposés par l'association, certains des bénéficiaires en « phase d'assistance régulière » repéraient les « aliments rares », comme les « aliments service » ou les denrées « de luxe » (Régnier et *al.*, 2009) disponibles à l'occasion d'un arrivage ponctuel, et les convoitaient particulièrement. Enfin, le passage à la « phase d'assistance régulière » était accompagné d'une meilleure organisation et gestion des points du carnet de sorte à venir une, deux ou trois fois par mois au mini-supermarché, ainsi que par l'apprentissage des « bonnes » manières et attitudes à adopter face aux bénévoles, point également cité par S. Paugam comme marqueur de l'habitude et de l'adaptation à l'assistance (Paugam, 2009).

Une meilleure compréhension de la différence des critères de choix alimentaires entre un « nouveau bénéficiaire » et un « bénéficiaire habitué » sera possible à travers la mobilisation, dans la suite de cette partie, d'extraits des carnets d'observations. Une attention particulière sera prêtée à l'effet du passage à la « phase d'assistance régulière » sur l'organisation des « courses » et l'habitude aux denrées proposées, ou, au contraire, sur l'adaptation des choix alimentaires aux denrées ponctuellement proposées et la convoitise des denrées « rares ».

## i. Organisation des « courses »

Comme mentionné *supra*, la familiarisation aux règles de la structure d'aides alimentaires et la connaissance des denrées qui y sont habituellement proposées sont parmi les principaux facteurs qui marquent les choix alimentaires d'un « bénéficiaire habitué » et les distinguent de ceux effectués par un « nouveau bénéficiaire ». Ainsi, contrairement à ce dernier, un bénéficiaire en « phase d'assistance régulière » savait quelles sont, parmi les denrées proposées, celles qui conviennent à ses goûts et normes, et décidait en avance les denrées qu'il comptait choisir lors de son passage au mini-supermarché. Une meilleure compréhension de la notion d'« organisation des courses » qui accompagne le passage de la « phase de découverte » à celle de l'« assistance régulière » sera possible à travers la mobilisation, dans la suite de ce paragraphe.

Extrait 25 - AO, 2C – 2 (16 Janvier 2018)
---

*Extrait des carnets d'observations – Organisation des « courses » par un bénéficiaire en « phase d'assistance régulière »*

*Choix effectués au rayon « frais »*

*Cet extrait concerne une dame syrienne qui bénéficiait depuis trois mois des aides dispensées par l'association des Oliviers. Lors de sa première visite de l'association, en octobre, je l'avais aidée à faire l'accueil parce qu'elle ne connaissait aucune langue sauf l'arabe.*

« C'était la dame syrienne. Elle est venue tout de suite au " frais " parce qu'elle n'avait plus de points au " sec ».

Elle m'a demandé si elle peut utiliser ses points verts (du " frais ") pour prendre des produits du rayon " sec ". Elle m'a dit (en arabe) : *“ la fois passée, quand j'étais venue, je n'ai pas su gérer mes points. J'ai utilisé tous les 'jaunes' mais j'ai été obligée de jeter la moitié de ce que j'avais pris. C'était de ma faute : je n'ai pas su les gérer. J'ai surtout utilisé l'huile. Mais le riz par exemple, il n'est pas bon, je l'ai jeté. Maintenant au moins, je sais ce que je pourrai utiliser et j'en prendrai ”* ».

Cet extrait témoigne, dans un premier temps, d'une mauvaise gestion de points par une bénéficiaire qui découvre l'association des Oliviers et les denrées qu'elle propose. Dans un second temps, l'extrait souligne la familiarisation, lors du passage à la « phase d'assistance régulière », aux denrées proposées et à leurs goûts, permettant à la bénéficiaire à planifier ses « courses » en avance, un point également mis en avant par l'extrait qui suit.

Extrait 26 - AO, 12B – 5 (20 Novembre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Organisation des « courses » par un bénéficiaire en « phase d'assistance régulière »*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était un homme assez âgé, de peau noire aux cheveux blancs. Son nom marqué sur le carnet était un nom arabe. Il est arrivé devant la vitrine et m'a tout de suite dit :

“ **Lui** : je veux du lait, des œufs et du beurre.

**Moi** : et vous voulez finir tous vos points ?

**Lui** : pourquoi ? Je n'ai pas beaucoup de points ?

**Moi** : si, mais pour savoir combien vous donner.

**Lui** : je veux garder pour la fois prochaine ”



Donc je lui ai donné deux boîtes d'œufs, deux beurres et un pack de lait.

Il a m'a remercié poliment et puis il est parti ».

Cet extrait met en avant, d'une part, la gestion, par un « bénéficiaire habitué », des points de son carnet et leur répartition selon le nombre de passages souhaités au mini-supermarché de l'association des Oliviers. D'autre part, l'extrait montre le choix prémédité par ce « bénéficiaire habitué » des denrées à emporter du rayon « frais », indépendamment des produits à portée de sa vue ou proposés « exclusivement » le jour de sa visite. De plus, ayant planifié ses « courses » en avance, un « bénéficiaire habitué » pouvait facilement être déçu, voire contrarié, lorsqu'une denrée habituellement proposée et qu'il envisageait emporter n'était pas disponible le jour de sa visite, ou lorsque les points ou la « quantité maximale autorisée » de cette denrée avaient changé en sa défaveur. L'extrait suivant illustre ce cas.

Extrait 27 - AO, 3B – 11 (17 Octobre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Adaptation à la gamme de produits proposés par un bénéficiaire en « phase d'assistance régulière »*

*Choix effectués au rayon « frais »*

*Cet extrait concerne des observations effectuées un jour où les stocks en steak haché étaient insuffisants. La responsable du mini-supermarché avait décidé de ne pas en donner plus que cinq steaks par bénéficiaire, quel que soit le nombre de personnes du ménage.*

« C'était une jeune dame (dans les 30-35 ans) originaire d'Afrique. Elle connaissait mon collègue en charge du rayon " sec " : ils se parlaient et rigolaient ensemble. Quand elle est venue au rayon " frais ", elle m'a demandé du steak haché.

Je lui ai donné cinq mais elle en a voulu plus. Elle m'a dit :

“ **Elle** : d'habitude je prends plus que ça, vous me donnez un paquet.

**Moi** : oui, mais il ne nous en reste plus beaucoup donc on n'en donne pas plus que cinq... je suis désolée.

**Elle** : mais on est cinq à la maison, faites une exception, juste à moi (avec un grand sourire).

**Moi** : mais si je vous fais une exception, je dois le faire aux autres aussi et à la fin il ne restera plus rien ...

**Elle** : non, non, seulement à moi (toujours avec un sourire) ”.

Je ne lui ai pas donné plus de cinq. Elle ne l'a pas apprécié mais elle n'avait pas le choix. Donc elle a repris du yaourt avec le reste de ses points ».

Dans un premier temps, l'extrait montre l'habitude d'une bénéficiaire en « phase d'assistance régulière » aux règles de l'association des Oliviers et aux « quantités maximales autorisées » des denrées convoitées, laisse l'impression d'une gestion de budget et d'une organisation des achats alimentaires en fonction des aliments « habituellement » disponibles dans les rayons du mini-supermarché ; ce qui pourrait expliquer sa déception quant au changement de la « quantité maximale autorisée » du steak haché. Dans un second temps, cet extrait évoque l'apprentissage, par la « bénéficiaire habituée », de l'argumentation et de l'attitude à tenir face au(à la) bénévole pour tenter de le(la) persuader à céder à une demande. Mais, au-delà de l'habitude à la gamme des aliments servis, certains « bénéficiaires habitués » devenaient fidèles aux marques des denrées proposées par l'association des Oliviers, notamment de celles des produits fournis par la FEAD régulièrement servis par l'association.

Extrait 28 - AO, 7B – 6 (31 Octobre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – fidélité de bénéficiaires en « phase d'assistance régulière » aux aliments proposés par l'association des Oliviers*

*Choix effectués au rayon « frais »*

*Cet extrait est tiré d'observations participantes effectuées un jour où l'association des Oliviers avait reçu un arrivage de lait UHT en bouteilles, conservables sans réfrigérateur, mais dont la date de péremption (d'un mois à peu près) était plus proche que celle des briques habituellement proposées. La responsable du mini-supermarché avait alors décidé de retirer les briques et de ne proposer que du lait en bouteilles.*

« C'était un homme à peau noire, venu seul. Il m'a demandé d'avoir du lait. Je lui ai proposé du lait en bouteilles. Il m'a dit : “ je ne fais pas confiance aux bouteilles, c'est pour les enfants, je préfère les briques ”.

Je lui ai dit que c'est le même lait dans les bouteilles et dans les briques, et que celui dans les bouteilles est consommable encore un mois. Mais il a insisté : il voulait des briques, et moi je lui disais non. Donc il est resté devant les laits, comme s'il faisait la grève. Puis je lui ai demandé :

“ **Moi** : vous ne prenez rien au “ frais ” ?

**Lui** : vous me dites que je ne peux pas prendre du lait ! Donc non ”

À la fin il a pris quelques produits, dont du lait en bouteilles, et il n'a pas eu les briques qu'il demandait ».

Cet extrait montre, comme le précédent, (Extrait 27, p.199), l'apprentissage et l'adoption, par un « bénéficiaire habitué », de comportements visant à convaincre, voire de persuader un(e) bénévole pour qu'il(elle) cède à sa demande. De plus, il met en avant la fidélité d'un bénéficiaire en « phase d'assistance régulière » à la marque et au « type » d'un produit, ici du lait, habituellement proposé par l'association des Oliviers. Ce point était également souligné par Thérèse, bénévole au rayon « frais » de l'association des Oliviers depuis quatre ans, à l'occasion d'un entretien dont est tiré l'extrait ci-dessous.

*« Après, c'est que les gens ils auront aussi des représentations... je ne sais pas si c'est la pub, si c'est la bouche à oreille, mais ils ont... des fixations sur certains produits et quand on veut donner l'équivalent, ils ne veulent pas en fait. Ça m'avait frappé ça, il y a un moment : le beurre, quand on avait du très bon beurre en tube rond, on n'en voulait pas, on préférait le beurre de la communauté européenne qui était congelée, qui était pas de très bonne qualité. Il y a des gens qui... bah on avait les steaks hachés frais et les steaks hachés congelés, eh bah ils veulent les congelés. Donc des habitudes comme ça qu'ils ont de gérer leurs... alors que congelé c'est quand même moins facile à garder, c'est de moins bonne qualité... il y avait un autre produit ça me frappait... “ Activia® ”, la marque “ Activia® ”, d'office quoi... bon. Je crois que ce n'est pas mauvais mais... ils ont comme ça des choses très... très-très précises »* (Thérèse, retraitée, bénévole au rayon « frais » depuis quatre ans. Voir tome 2, annexe 7 pour l'ensemble de l'entretien).

Toutefois, la « phase d'assistance régulière » n'était pas toujours accompagnée d'une détermination précoce des denrées à emporter, ni par la restriction des choix alimentaires aux produits et marques habituellement proposées par l'association : d'autres « bénéficiaires habitués » cherchaient, *via* leurs choix effectués au sein de l'association, à diversifier leur alimentation. Ils adaptaient ainsi leurs choix alimentaires aux produits proposés le jour de leur recours aux aides. Ce point sera traité et montré dans le paragraphe qui suit.

## ii. Adaptation des choix à la gamme de produits proposés

Comme évoqué, certains « bénéficiaires habitués », connaissant les denrées habituellement proposées par l'association, pouvaient accorder une plus grande valeur aux denrées exceptionnellement disponibles dans les rayons du mini-supermarché, surtout lorsqu'il s'agissait d'« aliments services » ou « de luxe » (Régnier et *al.*, 2009). Ceci signale une volonté, chez des « bénéficiaires habitués », d'une diversification alimentaire, voire de l'adoption d'habitudes alimentaires plus proches à celles des catégories supérieures et plus aisées (Bourdieu, 1979 ; Régnier et *al.*, 2009). Ces deux extraits en sont des exemples.

Extrait 29 - AO, 7A – 18 (3 Juillet 2017)

*Extrait des carnets d'observations convoitise d'aliments rares par les bénéficiaires en  
« phase d'assistance régulière »*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était un couple. Ils choisissaient ensemble les denrées à prendre.

L'homme a aperçu des lardons “ *Fleury Michon* ® ” dans la vitrine du “ frais”. Il a voulu les prendre mais la dame a objecté. Il lui a alors dit : “ *mais c'est des produits de qualité là, tu n'en trouves pas tous les jours, on en prend. Regarde !* ”

La dame a été vite convaincue et ils les ont pris ».

Extrait 30 - AO, 12C – 1 (5 Juin 2018)

*Extrait des carnets d'observations convoitise d'aliments rares par les bénéficiaires en  
« phase d'assistance régulière »*

*Choix effectués au rayon « frais »*

*Cet extrait concerne deux dames qui venaient toujours ensemble et que j'assistais, ici, pour la quatrième fois. Elles connaissaient les règles de l'association, les aliments proposés et même les bénévoles avec qui elles discutaient volontiers. Elles ne mangeaient pas de porc, ni de la viande non-Halal.*

« C'était la dame d'origine arabe et son amie blonde qui viennent toujours ensemble, venues cette fois avec leurs enfants qui étaient très bruyants. Quand j'ai demandé à Doriane ce qui les faisait pleurer, son amie m'a répondu “ *elles sont comme ça tout le temps : chiantes !* ”.

Dans la vitrine, il y avait du lait de jument. Doriane a dit à son amie “ *on en prend du lait de cheval ! C’est le lait le plus cher ! 20 Euros le litre ! Et apparemment c’est le meilleur pour la santé !* ”. Elles en ont pris 2 litres : 10 bouteilles de 200ml et étaient contentes de leur “ quête ”.

Elles m’ont aussi demandé si on avait des raviolis autres que ceux aux chorizos (du porc) exposés dans la vitrine. Mais on n’en avait pas.

Elles ont aussi pris du lait “ normal ”, du beurre, des fromages, des *cheesecakes* qu’on avait et des lasagnes. Elles m’ont beaucoup remerciée et sont parties aux légumes ».

Ces deux extraits soulignent la convoitise, par des « bénéficiaires habitués », de denrées proposées ponctuellement par l’association des Oliviers. Dans le premier cas (Extrait 29, p.202), cette convoitise concerne une denrée « de marque » ou considérée comme « de luxe » et dont le prix élevé ne permet probablement pas à un bénéficiaire d’aides alimentaires de s’en procurer des grandes surfaces. Quant au second cas (Extrait 30, p. 202), il concerne des bénéficiaires habituées qui ont, d’une part, choisi des denrées habituellement disponibles comme le lait ou le beurre, mais qui ont, d’autre part, particulièrement convoité des denrées servies exceptionnellement le jour de leur visite : le lait de jument, qui les a attirées tant pour ses qualités nutritives que pour son prix commercial élevé qui ne leur est pas accessible. Cet extrait montre également la recherche, *via* la convoitise de denrées exceptionnellement disponibles comme le *cheesecake*, de l’adoption d’habitudes alimentaires semblables à celles des catégories supérieures, ainsi que la volonté de diversification alimentaire, qui se traduit également par la demande des bénéficiaires de denrées qui conviennent à leurs restrictions alimentaires. Cela souligne également la répercussion de la variable « tabous alimentaires » sur leurs choix (Chapitre 5, paragraphe « 1.Tabou alimentaire régi par la religion musulmane », p. 162).

Il a été possible de montrer, dans cette partie et à travers l’analyse des données collectées, que les bénéficiaires d’aides alimentaires en « phase d’assistance régulière » se distinguent de ceux en « phase de découverte » par leur connaissance des règles de l’association et des aliments habituellement disponibles, rappelant la classification de S. Paugam et la distinction entre les « assistés » et les « fragiles » (Paugam, 2009). Ainsi, les choix alimentaires des « bénéficiaires habitués » : la quantité et les marques des denrées à emporter, pouvaient être préméditées, ce qui explique la déception de certains « bénéficiaires habitués » à l’occasion du changement des

points ou de la « quantité maximale autorisée », voire de la non-disponibilité d'une denrée qu'ils envisageaient emporter. Les données collectées pendant l'enquête montrent, de plus, que certains « bénéficiaires habitués » cherchaient à diversifier leurs choix alimentaires, voire à adopter des habitudes alimentaires semblables à celles des catégories aisées, en choisissant des denrées « de marque » proposées occasionnellement par l'association.

Au début de ce chapitre, trois « phases » de la « carrière d'un bénéficiaire », ou trois « expériences » du recours aux aides alimentaires ont été distinguées : la « phase de découverte » ou les « nouveaux bénéficiaires » ; la « phase d'assistance régulière » ou les « bénéficiaires habitués » ; et l'« assistance non-régulière » ou les « bénéficiaires occasionnels ». Les deux premières phases et expériences ont été présentées dans les parties précédentes. La partie suivante sera donc consacrée à la présentation des facteurs qui affectent les choix alimentaires des « bénéficiaires occasionnels » servis pendant l'enquête.

### **3. Expérience d'« assistance irrégulière »**

L'expression d'« assistance irrégulière » ou de « bénéficiaires occasionnels » renvoie, ici, aux bénéficiaires qui fréquentent l'association des Oliviers de manière discontinue et qui parfois rataient un rendez-vous. Pendant l'enquête effectuée au sein du mini-supermarché de l'association des Oliviers, cette caractéristique était présentée par deux « catégories » de bénéficiaires d'aides alimentaires. Les premiers étaient les bénéficiaires en marge de la société et dont les conditions de vie et la perception de l'assistance étaient semblables aux personnes vivant l'expérience de la « marginalité organisée » décrite par S. Paugam : conditions de vie et de logement précaires, exercice d'emplois saisonniers et irréguliers, évitement des dispositifs d'aide et perception de l'assistance régulière comme une atteinte à la liberté (Paugam, 2009) (Chapitre 3, paragraphe « 1c. La rupture », p. 76). Quant à la seconde « catégorie » de « bénéficiaires occasionnels », elle était constituée de personnes dont les conditions de vie et les moyens financiers permettaient de manquer un rendez-vous. Ces personnes avaient recours aux aides alimentaires seulement pendant les périodes où leurs consommations alimentaires augmentaient, comme les vacances scolaires pendant lesquelles les enfants mangent tous les

midis à la maison, ou les périodes de fête, comme le Ramadan ou Noël, marqués par une augmentation, à la fois, des consommations alimentaires et des dépenses.

Les personnes situées dans la première catégorie de « bénéficiaires occasionnels » : les « marginaux » (Paugam, 2009), étaient identifiés pendant l'enquête effectuée dans le mini-supermarché de l'association des Oliviers par leur « *insouciance envers certaines normes d'hygiène* » (Paugam, 2009, p. 128), comme le port de vêtements usés et non-entretenus, ou les traces de « *souillure et les odeurs du dépotoir* » (Paugam, 2009, p. 128), d'autres encore se présentaient à l'association dans une situation d'ivresse ou en dégageant de fortes odeurs d'alcool. Les choix alimentaires de ces bénéficiaires présentaient des tendances communes. Cependant, celles-ci n'étaient pas les conséquences de leur « carrière au sein de la structure d'aides alimentaires », mais celles de leurs conditions de vie, surtout de logement, précaires. Dans cette thèse, les « conditions de vie » des bénéficiaires d'aides alimentaires sont considérées comme une variable distincte dont l'effet sur les choix alimentaires est étudié dans le chapitre qui suit (Chapitre 7, p. 209). L'effet de la « carrière au sein de la structure d'aides alimentaires » sur les choix alimentaires d'un « bénéficiaire occasionnel » vivant en marge de la société ne sera donc pas abordé dans ce chapitre.

Quant aux bénéficiaires qui, grâce à leurs conditions de vie relativement aisées, se permettaient de manquer un rendez-vous et d'avoir recours à une « assistance non-régulière », ils étaient difficilement repérables pendant l'enquête. Le principal obstacle à ce repérage était le manque d'informations relatives à la carrière au sein de la structure d'aides alimentaires et l'absence de « marqueurs », comme leur présentation ou connaissance de l'association, qui auraient permis de les discerner. L'existence de bénéficiaires vivant cette expérience a cependant été confirmée pendant les deux demi-journées de bénévolat effectuées à l'accueil du mini-supermarché de l'association des Oliviers (Figure 1, p. 54, numéro ②), ce qui justifie l'absence de données relatives à leurs choix alimentaires. L'extrait *infra* est tiré des notes d'observations participantes masquées inscrites pendant l'une de ces journées. Il confirme l'existence de la catégorie de « bénéficiaires occasionnels » en situation relativement aisée.

Extrait 31 - AO, 6B – 17 (27 Octobre 2017)
--

*Extrait des carnets d'observations – présentation d'un « bénéficiaire occasionnel non-marginal »*

*Discussion, à l'« accueil » du service d'aides alimentaires*

*Cette personne s'est présentée le 27 Octobre 2017 : pendant les vacances de la Toussaint qui étaient du 21 octobre au 6 novembre.*

« C'était une dame à peau noire, assez corpulente, venue avec un carnet qui datait de juillet et donc n'était plus valable. Elle m'a dit que c'était des points qui lui restaient et qu'elle voulait les utiliser. Puis elle a continué :

“ **Elle** : *parce que, tu sais, les enfants sont à la maison... il n'y a pas assez à manger. Je peux attendre jusqu'à la fin de la journée et si il reste à manger je passe, mais s'il vous plait je veux passer...*

**Moi** : *vous attendrez jusqu'à la fin de la journée ? (avec étonnement)*

**Elle** : *oui*

**Moi** : *non, je vous laisserais » passer quand ça sera votre tour, je vous comprends, les enfants sont à la maison, c'est les vacances, et il ne reste pas forcément grand-chose...*

**Elle** : *vous m'avez très bien comprise ” ».*

Ce chapitre a permis de mettre en évidence, grâce à l'analyse des données d'observation, l'existence de trois principales « phases » dans la « carrière d'un bénéficiaire au sein de la structure d'aides alimentaires », ou de trois « expériences » du recours aux aides alimentaires, dont deux qui sont susceptibles d'affecter fortement et directement ses choix alimentaires. Ainsi, pendant la « phase de découverte », les choix d'un « nouveau bénéficiaire » étaient principalement dépendants des aliments proposés par les bénévoles et de ceux à sa portée de vue. Quant aux « bénéficiaires habitués » ou en « phase d'assistance régulière », ils connaissaient les denrées habituellement proposées par l'association et les règles de celle-ci, et leurs choix alimentaires étaient souvent prémédités, ce qui explique la frustration de certains suite à l'absence de l'une de ces denrées. De plus, des bénéficiaires montraient une fidélité aux marques des denrées habituellement proposées, alors que d'autres cherchaient à diversifier leurs choix alimentaires, voire à emporter des denrées consommées par les catégories aisées. Ils convoitaient donc les aliments « rares » ou « de luxe ». L'effet, sur les choix alimentaires, de l'expérience de l'« assistance irrégulière » n'a pas été étudié dans ce chapitre. En effet, cette expérience était vécue, d'une part, par des bénéficiaires en marge de la société et dont les choix



alimentaires étaient surtout affectés par la variable « conditions de vie » dont l'effet sur ces choix sera étudié dans le chapitre suivant. D'autre part, les bénéficiaires ayant une certaine indépendance vis-à-vis des structures d'aides pouvaient avoir un recours irrégulier à l'assistance. Cependant, ces personnes étant repérées à l'accueil du mini-supermarché, poste rarement occupé pendant l'enquête. Leurs choix alimentaires n'ont alors pas pu être étudiés. Ce chapitre confirme, enfin, qu'un choix alimentaire n'est pas affecté par une seule variable, et que la « carrière d'un bénéficiaire au sein de la structure d'aides alimentaires », aussi bien que sa « culture ou pays d'origine », ses « tabous alimentaires » ou ses « conditions de vie », dont l'effet sur les choix alimentaires sera étudié dans le chapitre qui suit, peuvent affecter un même choix alimentaire.



# Chapitre 7

## Conditions de logement, moyens de transport et choix alimentaires

Les conditions de logement d'une personne comme le type de son habitat, la disposition d'une cuisine et d'équipements électroménagers, ainsi que ses moyens de transport : la disposition d'une voiture, l'accès aux transports publics et la distance du domicile des commerces, sont reconnus pour leur influence, indépendamment des moyens financiers, sur ses achats et consommations alimentaires (Régnier et *al.*, 2009). En effet la résidence dans un logement « fixe », à proximité des commerces et des transports publics et/ou la disposition d'une voiture, ainsi que la possession des équipements électroménagers nécessaires à la cuisson et au stockage alimentaires permettent à une personne de transporter ses courses, de les stocker et de réaliser des préparations culinaires, et lui offrent une certaine flexibilité dans ses choix alimentaires. En contrepartie, la précarité du logement : l'absence d'une cuisine ou la non-disposition d'équipements électroménagers nécessaires à la cuisson ou au stockage alimentaires, ainsi que l'éloignement du domicile des commerces et la non-disposition d'une voiture affectent le rythme des courses et les choix alimentaires (Lhuissier, 2006 ; Régnier et *al.*, 2009).

La précarité du logement, le sous-équipement électroménager, voire l'absence d'une cuisine, ainsi que l'éloignement du domicile des commerces et des transports publics et/ou la non-possession d'un véhicule sont des difficultés souvent rencontrées par les personnes en situation de précarité (Bresson, 2015 ; Paugam, 2009 ; Régnier et *al.*, 2009), dont les bénéficiaires d'aides alimentaires. En effet, d'une part, d'après les données communiquées par l'étude Abena présentée dans le premier chapitre de cette thèse, 12% des bénéficiaires d'aides de type « denrées » inclus dans l'étude étaient logés dans un hébergement temporaire de type « foyer » ou « hôtel » ou dans un endroit non-conçu à l'habitat, et 5% n'avaient pas la possibilité de cuisiner et de stocker des aliments au frais. La précarité du logement touchait cependant davantage les bénéficiaires d'aides alimentaires de type « repas », dont 55% étaient logés dans un hébergement temporaire ou dans un endroit non-conçu pour l'habitat, près de 49% n'avaient pas la possibilité de cuisiner et près de 60% de stocker des aliments au « frais » (voir le

chapitre 1, paragraphe « 4c. Les bénéficiaires de l'aide alimentaire », p. 30 et le tableau 1, p. 34) (Grange et *al.*, 2013). D'autre part, dans le second chapitre de cette thèse ont été présentées les caractéristiques sociodémographiques des bénéficiaires des aides dispensées par l'association des Oliviers (Chapitre 2, paragraphe « 3c. Caractéristiques du public accueilli par l'association des Oliviers », p. 58). Ces données, fournies par l'association et présentées dans le tableau 2 (p. 57), renseignent, entre autres, sur les conditions de logement de la population accueillie. D'après ces données, les conditions de logement des personnes accueillies par l'association des Oliviers sont plus précaires que celles des bénéficiaires d'aides de type « denrées » incluses dans l'étude Abena : seulement 42.5% des personnes accueillies par l'association des Oliviers étaient propriétaires ou locataires de leur logement, 34% vivaient dans un logement temporaire de type « foyer » ou « hôtel », et 22% étaient sans domicile (voir le tableau 2, p. 57). La précarité du logement sous-entend également l'existence, auprès de bénéficiaires d'aides alimentaires, des contraintes du stockage alimentaire et de la préparation culinaire. Cependant, contrairement à ce qui paraît évident, le sous équipement électroménager ne concerne pas uniquement les « marginaux » (Paugam, 2009) ou les bénéficiaires d'aides alimentaires sans-domicile. En effet, suite à une enquête effectuée auprès de bénéficiaires d'aides alimentaires sans-papiers et hébergés dans des logements temporaires de type « foyer » ou « hôtel », C. César (2008) a montré que de nombreux foyers ou hôtels ne disposent pas d'équipements nécessaires à la cuisson, au chauffage ou à la réfrigération alimentaires, voire interdisent aux personnes accueillies de cuisiner, ce qui affecte leurs consommations et choix alimentaires, dont ceux effectués au sein d'associations d'aides alimentaires (César, 2008). Ce chapitre vise donc à étudier, dans sa première partie, l'effet de la variable « conditions de logement » : des contraintes relatives au logement et au sous-équipement culinaire sur les choix alimentaires des bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers.

Il existe peu de données relatives aux moyens de transport empruntés par des bénéficiaires d'aides alimentaires : ni l'étude Abena, ni les chiffres fournis par l'association des Oliviers ne renseignent sur les moyens de transport adoptés par des bénéficiaires d'aides alimentaires. Cependant, lorsqu'elles étaient interrogées sur les moyens de transport des assistés, Wendy, la chargée du développement de la fédération de l'association des Oliviers, et Noura, la responsable du service d'aides alimentaires de cette fédération, ont signalé que la majorité des bénéficiaires se rendent à l'association par les transports en commun, et que l'arrivée des

bénéficiaires se fait « *par vagues d'arrivée de bus* » (Wendy, chargée de développement). Noura, la responsable du service d'aides alimentaires, a également mentionné la répercussion de la variable « moyens de transport » sur la quantité des denrées emportées : « *ils ont un caddie - a-t-elle dit - ils sont bien chargés. S'ils sont seuls, ils vont en prendre un peu moins. J'imagine que s'ils sont en voiture, ils peuvent prendre plus* ». Ce chapitre vise donc, dans sa seconde partie, à étudier l'effet de la variable « moyens de transport » sur les choix alimentaires des bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers.

Seront ainsi étudiées, dans ce chapitre et à travers la mobilisation des données recueillies durant l'enquête, les répercussions des variables « conditions de logement et « moyens de transport » sur les choix alimentaires des bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par cette association. Pour la variable « conditions de logement », un intérêt particulier sera prêté aux répercussions, sur les choix alimentaires, de la disposition des équipements nécessaires à la cuisson et au stockage alimentaires, surtout au frais. Quant à la variable « moyens de transport », seront abordés l'effet, sur les choix alimentaires, du moyen de déplacement d'un bénéficiaire (voiture, bus, vélo, etc.), et de sa modalité de transporter les denrées choisies (sac, caddie, etc.).

## **1. Conditions de logement et choix alimentaires**

Parmi les denrées proposées par l'association des Oliviers, certaines ne nécessitaient aucune préparation, aucun chauffage ou aucune cuisson préalable à leur consommation. Citons les conserves de légumes, les pâtisseries et viennoiseries, les sandwiches et salades prêtes à consommer, le lait et ses dérivés, la charcuterie, les fruits et certains légumes. En contrepartie, d'autres denrées comme le riz, les pâtes ou la farine au rayon « sec », les produits carnés, le poisson, les œufs et les repas à chauffer proposés au rayon « frais », ainsi que certains légumes n'étaient consommables qu'après chauffage à la poêle ou au four micro-ondes, ou après cuisson « au feu », au four traditionnel ou micro-ondes. De même, si toutes les denrées choisies et emportées du mini-supermarché nécessitaient la disposition d'un endroit pour les stocker en attendant leur consommation, la préservation de certaines n'était possible qu'à basses températures et nécessitait la disposition d'un réfrigérateur ou d'un congélateur.

Tous les bénéficiaires des aides alimentaires servies par l'association des Oliviers ne disposaient pas des conditions et des équipements électroménagers nécessaires à la cuisson et/ou au stockage alimentaires. Mais, contrairement à ce que l'on pourrait croire, les contraintes liées aux « conditions de logement » ne concernaient pas uniquement les « bénéficiaires occasionnels en marge de la société », expérience présentée dans le chapitre précédent (Chapitre 6, paragraphe « 3. Expérience d'« assistance irrégulière » », p. 204). En effet, la précarité du logement et le sous-équipement électroménager étaient particulièrement marqués chez les bénéficiaires d'aides alimentaires vivant cette expérience, mais concernaient également les bénéficiaires, des demandeurs d'asile pour la plupart, logés dans des hébergements temporaires de type « foyer » ou « hôtel » (César, 2018), voire des bénéficiaires locataires ou propriétaires de leur logement et dont la précarité financière empêchait de disposer de ces équipements. Cet extrait de l'entretien avec Thérèse, bénévole depuis quatre ans au rayon « frais » du mini-supermarché de l'association des Oliviers, confirme ces propos :

*« On voit bien qu'il y a des gens quand même... des gens dans la rue, dans je ne sais pas où, mais clairement. Il y en a qui arrivent, des Messieurs (dixit) qui ne peuvent pas se laver, qui sentent mauvais, et puis c'est sale quoi, vraiment, les ongles et tout... c'est... donc oui, sûrement des gens qui sont vraiment à la rue. Des gens quand même qui... c'est vrai qu'on le sait maintenant, ceux qui n'ont pas de frigo, qui sont à l'hôtel, qui peuvent pas cuisiner, ça on en voit quand même, qui en ont marre de manger froid. J'en avais une qui m'a piqué une crise de nerfs : 'j'en ai marre de manger froid, j'en ai marre' (...) parce qu'elle en pouvait plus, elle disait 'pourquoi j'ai jamais le droit de manger chaud et tout' et donc des gens qui ont pas de matériel. C'était une Française... enfin elle parlait bien bien français en tout cas. Je ne sais pas de quelle origine elle était. Oui les gens qui ont pas de matériel quoi, qui ont pas de four, qui ont pas de congélateur ».* Extrait de l'entretien avec Thérèse, bénévole à l'association des Oliviers depuis 4 ans (voir tome 2, annexe 7 pour l'ensemble de l'entretien).

Seront démontrés, dans la suite de cette partie, les répercussions, sur les choix alimentaires des bénéficiaires, de la variable « conditions de logement ». Sera donc étudié, dans un premier temps, l'effet de la disposition d'équipements électroménagers nécessaires à la cuisson, et, dans un second temps, celui de la possibilité de stockage alimentaire, notamment au frais, sur les choix alimentaires des enquêtés.

## a. Possibilité de cuisson et choix alimentaires

Le mini-supermarché de l'association des Oliviers propose à ses bénéficiaires, dans chacun de ses rayons, des denrées consommables telles qu'elles, sans préparation préalable, et des denrées nécessitant une cuisson ou un chauffage avant leur consommation. Le choix des denrées comprises dans cette seconde catégorie était donc conditionné par la possession des équipements nécessaires à leur préparation.

Pendant l'enquête menée au mini-supermarché de l'association, la non-possession d'équipements électroménagers nécessaires à la cuisson et/ou au chauffage alimentaires était rarement énoncée. En effet, les données restituées reportant les choix alimentaires de bénéficiaires concernés par ce sous-équipement se limitent à neuf cas, dont l'extrait *infra*.

Extrait 32 - AO, 7B – 13 (31 Octobre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – choix alimentaires effectués par une personne hébergée dans un foyer et ne disposant pas d'équipements de cuisson*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était une dame française, de 55 ans à peu près, qui portait une doudoune rouge. Quand elle parlait, elle mettait sa main devant la bouche pour essayer de cacher l'absence de ses quatre incisives.

À son arrivée devant la vitrine du "frais", elle m'a dit " *qu'est-ce que je peux prendre ? C'est ma première fois et je suis au refuge : je suis logée par le 115. Je n'ai qu'un micro-onde et un frigo* ".

Je lui ai dit qu'elle peut choisir parmi tout ce qui est exposé dans la vitrine : fromages à tartiner, yaourts, crèmes dessert, salades prêtes à la consommation ; et j'ai ajouté : " *on a du steak haché et du poisson congelés mais vous me dites que vous n'avez pas de quoi cuisiner* ".

Elle a pourtant pris du steak haché et a choisi beaucoup de yaourts et de crèmes dessert puis m'a dit " *Je n'ai pas de dents non plus, je ne peux pas tout manger. Les yaourts, c'est facile* " ».

Cet extrait témoigne, dans un premier temps, de la répercussion de la variable « carrière d'un bénéficiaire au sein de la structure d'aides alimentaires » sur les choix alimentaires d'un bénéficiaire. En effet, comme montré dans le chapitre précédent, les choix alimentaires de la

« nouvelle bénéficiaire » étaient affectés par la présentation de l'association et la proposition des denrées effectuées par la personne qui la sert (Chapitre 6, paragraphe « 1.a.i. Présentation du service d'aide alimentaire à un « nouveau bénéficiaire » », p. 189). Dans un second temps, cet extrait confirme que certains des bénéficiaires des aides alimentaires servies par l'association des Oliviers, même de ceux hébergés dans un logement temporaire de type foyer ou hôtel, ne disposaient pas des équipements nécessaires à la cuisson. Cependant, si les choix alimentaires de cette bénéficiaire n'étaient pas affectés par la non-disposition d'un four ou de plaques de cuisson, et la possession d'un four à micro-ondes lui était suffisante pour rendre consommables les steaks hachés emportés, d'autres bénéficiaires se trouvant dans une situation semblable ne choisissaient que des denrées prêtes à la consommation. L'extrait suivant en est un exemple.

Extrait 33 - AO, 5A – 14 (26 Juin 2017)

*Extrait des carnets d'observations – choix alimentaires effectués par une personne logée (locataire ou propriétaire) mais ne disposant pas de four*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« Alors que j'étais occupée à servir un bénéficiaire, ma collègue, également bénévole au " frais ", servait une dame qui a répété plusieurs fois qu'elle ne pouvait plus cuisiner parce que son four est cassé. Elle demandait donc seulement des " choses toutes faites " ».

Cet extrait, comme le précédent, confirme que le sous-équipement électroménager, déclaré mais non-vérifié<sup>42</sup>, ne concerne pas uniquement les bénéficiaires d'aides alimentaires vivant « en marge de la société » (Paugam, 2009) mais qu'elle affecte également les choix alimentaires des bénéficiaires hébergés : locataires ou propriétaires. De plus, l'extrait *supra* montre la répercussion de ce sous-équipement sur les choix alimentaires de la bénéficiaire : les denrées emportées par cette dernière étaient limitées à celles qui sont « toutes faites » et dont la consommation ne nécessite pas de cuisson au four.

---

<sup>42</sup> Sans vérification concrète de cette panne, il est possible que cette déclaration constitue, pour cette femme, une stratégie lui permettant de ne pas divulguer l'état réel de sa précarité en termes d'habitat.



Si, comme mentionné au début de cette partie, le sous-équipement électroménager n'était évoqué que par une neuf bénéficiaires servis pendant l'enquête, plus nombreux étaient les bénéficiaires qui limitaient leurs choix alimentaires aux denrées « toutes faites », sans pour autant mentionner la présence de cette contrainte. Il s'agissait, pour la plupart, d'hommes présentant les caractéristiques des bénéficiaires vivant l'expérience de la « *marginalité organisée* » (Paugam, 2009) ou des « bénéficiaires occasionnels en marge de la société » (Chapitre 6, paragraphe « 3. Expérience d'« assistance irrégulière » », p. 204) et rappelant la description faite par Thérèse, bénévole à l'association des Oliviers, des « *gens qui sont dans la rue* » : négligence de certaines normes d'hygiène, port de vêtements abîmés et désordonnés, voire dégagement d'une odeur d'alcool (cf. l'extrait d'entretien p. 212).

Extrait 34 - AO, 4C – 7 (13 Mars 2018)

*Extrait des carnets d'observations – choix alimentaires limités aux denrées qui ne nécessitent pas d'être cuites ou chauffées, sans mentionner l'existence de cette contrainte*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était un homme dans les 50 ans. Il sentait l'alcool mais il paraissait sobre. Il voulait finir les points qui lui restaient.

Il a pris des boîtes de pâtes prêtes, beaucoup de fromages, une brique de lait et des steaks végétariens qui étaient précuits. Je lui ai proposé du steak haché et des poissons mais il n'en a pas voulu ».

Les extraits des carnets d'observations participantes évoqués dans cette partie ont, dans un premier temps, montré que la non-disposition d'équipements électroménagers essentiels à la cuisson et/ou au chauffage alimentaires ne concernaient pas uniquement les bénéficiaires vivant « en marge de la société » et les sans domiciles, mais également des bénéficiaires hébergés dans des foyers ou hôtels, voire propriétaires ou locataires de leur logement. Dans un second temps, ces extraits confirment que la non-possession de moyens de cuisson ou de chauffage alimentaires était susceptible d'affecter les choix alimentaires d'un bénéficiaire d'aides alimentaire, notamment par l'exclusion des denrées nécessitant une cuisson et par la limite des choix aux denrées « toutes faites ».

Outre la disposition ou non d'équipements électroménagers nécessaires à la cuisson ou au chauffage alimentaires, la possibilité du stockage d'aliments, surtout au frais, est une autre composante de la variable « conditions de logement » susceptible d'affecter des choix alimentaires, dont ceux effectués par des bénéficiaires d'aides alimentaires. L'effet de la « possibilité du stockage d'aliments » sur les choix alimentaires des bénéficiaires des aides alimentaires servies par l'association des Oliviers sera étudié dans le paragraphe qui suit.

## **b. Possibilité de stockage et choix alimentaires**

Toute denrée emportée et non-consommée dans l'immédiat, quelle que soit sa provenance (grande surface, marché, association d'aides alimentaires), nécessite d'être stockée jusqu'à sa consommation. Certaines denrées peuvent être stockées à température ambiante : leur stockage nécessite seulement la disposition d'un lieu convenable à cette fin. Par contre, d'autres denrées, comme celles proposées au rayon « frais » du mini-supermarché de l'association des Oliviers, exigent un stockage à basse température afin de préserver leur fraîcheur, leurs qualités nutritionnelles et organoleptiques. Leur stockage nécessite donc la disposition d'un réfrigérateur, voire d'un congélateur.

S'il semble certain que la contrainte du stockage alimentaire, surtout de denrées « secs », concernait les personnes vivant en marge de la société (Paugam, 2009), habitant dans un endroit non-conçu pour l'habitat et ne disposant pas d'un espace propice au stockage, les bénéficiaires « marginaux » n'étaient pas les seuls concernés par cette contrainte. En effet, certains bénéficiaires hébergés dans un foyer ou un hôtel étaient contraints à quitter et à « vider » leur logement dans la journée : ils ne pouvaient donc pas y stocker des denrées. L'association des Oliviers avait remédié à la contrainte du stockage d'aliments « secs » en permettant aux bénéficiaires concernés de recourir plus fréquemment aux aides alimentaires : un recours hebdomadaire et sans rendez-vous pris au préalable, au lieu d'un recours mensuel sur rendez-vous.

Parmi les cas restitués dans les carnets d'observations participantes masquées, une dizaine concernent des bénéficiaires qui passaient la nuit dans un foyer ou hôtel et quittaient leur « abri » dans la journée. L'extrait 20 (p. 190) évoqué dans le chapitre précédent en est un

exemple. Par contre, aucun cas de bénéficiaire « *marginal* » recourant aux aides à un rythme hebdomadaire n'a été répertorié. Cela pourrait être dû à leur perception du recours régulier aux aides comme une contrainte, voire une atteinte à leur liberté (Paugam, 2009). Les choix alimentaires des bénéficiaires « *marginiaux* », également au nombre de dix cas restitués, étaient alors marqués par la contrainte du stockage, ces derniers voulant maximiser la quantité d'aliments emportés et tirer un meilleur profit de leur recours aux aides, tout en tenant en compte de leur capacité réduite de stockage. L'extrait ci-dessous en est un exemple.

Extrait 35 - AO, 15B – 10 (28 Novembre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Personne vivant « en marge de la société » et dont les choix alimentaires sont affectés par la contrainte de stockage*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était un homme qui avait une apparence assez " désordonnée". C'était clair qu'il ne prenait pas soin de lui-même. Quand il était au " sec ", il parlait et bougeait beaucoup. Puis il est venu au " frais " et a commencé à choisir les denrées qu'il souhaitait emporter, tout en me racontant les événements qui ont marqué sa vie.

*“ Je suis né en Espagne, il m'a dit, et j'ai vécu là-bas jusqu'à mes 7 ans, puis j'ai été adopté par des Français. Je suis gitan, tsigane plus précisément. Et j'étais hyperactif. Donc mes parents m'ont abandonné et j'ai été adopté par une famille française et ça fait 30 ans que je suis en France.*

*J'ai gardé le contact avec mes frères et sœurs, mais pas avec mes parents ! Déjà je ne les pardonne pas mes parents ! J'étais leur enfant aîné et ils m'ont abandonné juste parce que j'étais hyperactif ! Ma mère est morte quand j'avais 10 ans ! Elle a été assassinée pendant un trafic de drogue... mon père était un trafiquant et elle a reçu une balle pendant un trafic. Mon père est maintenant en prison, il a eu une peine de prison pour 20 ans... et mes frères et sœurs je les ai retrouvés grâce aux réseaux sociaux. Dans ma famille d'accueil, ça ne s'est pas bien passé non plus : j'ai quitté quand j'avais 13 ans. Et je vis maintenant avec mes 2 gosses dans un camion et je l'héberge (en pointant un autre jeune bénéficiaire, Indien, venu avec lui) ”.*

Concernant ses choix alimentaires, dès son arrivée devant la vitrine, il a commencé à prendre de toutes les sortes de fromages qu'on avait. Je lui ai dit :

“ **Moi** : vous aimez bien le fromage !

**Lui** : J'ADORE ça ! Du fromage avec du pain, chauffé un peu ! C'est très bon ça !

**Moi** : je ne peux pas dire non !

**Lui** : Ah ! Vous êtes bien d'accord ! On peut pas ne pas aimer ça ! ”

Puis il a pris d'autres choses, comme le beurre, le lait et le steak haché. Vu qu'il avait un carnet pour une seule personne, je lui ai donné cinq steaks. Il m'a alors dit :

**Lui** : *je ne peux pas avoir toute la boîte (10 steaks) ?*

**Moi** : *non, pour une personne c'est 5 seulement.*

**Lui** : *mais j'habite avec mes gosses moi ! J'ai deux gosses...*

**Moi** : *il fallait dire ça à la personne à l'accueil, lorsque vous avez fait votre dossier... ils vous demandent leurs actes de naissance et d'autres papiers.*

**Lui** : *je ne savais pas tout ça moi* ».

Mais il n'a pas insisté pour avoir plus de steak.

Il a aussi pris des yaourts à boire et a dit *« c'est pour mes gosses »*. Par contre, quand je lui proposais d'autres choses, comme des salades prêtes ou des pizzas, il me disait *« non, je ne peux pas, vous voyez... j'habite dans un camion »*.

Puis il est parti aux *« fruits et légumes »* où il y avait des betteraves, des pommes, du citron, des pommes de terre, des citrouilles, des courges et de la salade. L'homme a dit à mon collègue *« je vis en camion, je ne veux que des pommes »* ».

Cet extrait trace, même succinctement, quelques éléments de la « carrière morale » (Becker, 1985) du bénéficiaire servi. Les événements qui ont marqué son parcours, ainsi que son apparence, le type de son logement et sa méconnaissance de l'intégralité des règles de l'association des Oliviers confirment son appartenance à la catégorie des *« marginaux »* définie par S. Paugam (Paugam, 2009), ou des *« bénéficiaires occasionnels en marge de la société »* définis dans le chapitre précédent et dont les choix alimentaires avaient été considérés comme étant principalement affectés par la variable *« conditions de logement »* (Chapitre 6, paragraphe *« 3. Expérience d'« assistance irrégulière »* », p. 204). Cette hypothèse est confirmée *via* les choix alimentaires du bénéficiaire dont le cas est présenté dans l'extrait *supra*. En effet, les denrées emportées par ce dernier montrent l'influence de la précarité de son logement et de sa faible capacité de stockage d'aliments *« frais »* et *« secs »* sur ses choix alimentaires : les denrées volumineuses nécessitant une réfrigération, comme la pizza ou les salades fraîches, ainsi que les légumes proposés par l'association, malgré la possibilité de leur conservation sans réfrigérateur, n'étaient pas choisis à cause, comme l'a évoqué le bénéficiaire, de ses conditions de logement et de son espace de stockage réduit. L'extrait précédent n'est pas

le seul témoinnant de l'effet des capacités limitées de stockage au « frais » sur les choix alimentaires d'un bénéficiaire. L'extrait ci-dessous en constitue un autre exemple.

Extrait 36 - AO, 7A - 2 (3 Juillet 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Personnes dont les choix alimentaires sont affectés par la contrainte de stockage*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était un jeune homme et une jeune fille, apparemment français et tous les deux aux cheveux longs. Ils étaient vraiment très sympas et polis. Ils se concertaient et faisaient ensemble leurs choix alimentaires.

Quand je leur ai proposé de gros morceaux de viande, ils n'en ont pas voulu et m'ont dit que leur frigo n'est pas grand. Ils ont alors pris des aiguillettes de coq et du filet de porc je pense. Ils ont également pris du taboulé et des carottes râpées. Ces produits étaient en promotion mais ils n'en ont pas pris beaucoup et ont dit que s'ils en prennent trop, ils vont les jeter après. Ils ont aussi pris des raviolis, et de la brandade de morue, du chorizo, du fromage (*Salakis*® et chèvre), un pack de lait et des légumes ».

Cet extrait témoigne, comme le précédent (Extrait 35), des répercussions de la faible capacité du stockage au « frais » sur les choix alimentaires de bénéficiaires d'aides alimentaires. Ils indiquent que les choix alimentaires des bénéficiaires concernés par cette contrainte étaient marqués par la convoitise et le choix de denrées « nourrissantes », comme la viande et les produits carnés, et des aliments dont le goût est apprécié, notamment le fromage dans le premier extrait. Dans les deux cas, les bénéficiaires ont évité d'emporter des produits « volumineux », comme les salades prêtes et la pizza. Les deux extraits *supra* montrent également la répercussion de la variable « culture et pays d'origine » sur les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires (voir chapitre 4, paragraphe « 2. Pays et régions, cultures et choix alimentaires », p. 118). En effet, la personne servie dans le premier extrait (extrait 35), ayant longtemps vécu en France, était familière avec les denrées « locales » et habituée à leurs goûts : elle convoitait les fromages français « forts », répugnés par la plupart des bénéficiaires d'origine étrangère. Quant aux bénéficiaires servis dans le second extrait (extrait 36), ils ont emporté des raviolis et de la brandade de morue : des produits appréciés par la majorité des bénéficiaires français mais méconnus par un bon nombre de bénéficiaires d'origine étrangère.

Si les bénéficiaires concernés par les extraits précédents (extraits 35 et 36) avaient des capacités réduites de stockage, ils possédaient toutefois un réfrigérateur et ont pu emporter les denrées qu'ils souhaitaient : leurs choix alimentaires dépendaient de leurs priorités et de leur capacité à gérer leur espace de stockage. D'autres bénéficiaires, par contre, ne disposaient pas d'un réfrigérateur et choisissaient du rayon « frais » les denrées qu'elles comptaient consommer dans l'immédiat ou qu'elles pouvaient conserver sans réfrigérateur. Ainsi, l'incapacité à stocker des aliments au frais limitait la diversité de leurs choix alimentaires effectués rayon « frais ». L'extrait présenté *infra* témoigne de l'effet de la non-possession d'un réfrigérateur sur les choix alimentaires d'un bénéficiaire.

Extrait 37 - AO, 11B – 8 (17 Novembre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – effet de la non-disposition d'un réfrigérateur sur les choix alimentaires*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était un jeune à peau noire. Quand il est venu au “ frais ”, il a tout de suite commencé à me demander ce qu'il voulait. Quand je lui ai proposé du poisson et du steak haché, il m'a répondu qu'il n'avait pas de frigo.

Enfin, il a pris du beurre, du fromage à tartiner (de type *La vache qui rit*®), deux briques de lait et des œufs. Puis il est parti aux légumes ».

Cet effet de la non-possession d'un réfrigérateur se manifeste, ici, par la restriction de la gamme de denrées emportées à celles dont la conservation était possible à température ambiante, comme le fromage à tartiner, les œufs et le lait. Ainsi, les denrées qui nécessitent une réfrigération ou congélation, notamment les produits carnés, étaient évitées. Le beurre, dont la conservation nécessite de basses températures, a toutefois été emporté. Ceci pourrait être expliqué par les conditions climatiques du mois de novembre (mois pendant lequel cette observation a été effectuée) qui garantissent les températures requises pour son stockage.

Dans cette partie a été montré, à travers la mobilisation des données collectées, l'effet de la variable « conditions de logement », et surtout des répercussions de la précarité du logement, sur les choix alimentaires de bénéficiaires d'aides alimentaires. Les extraits mobilisés ont permis de confirmer, dans un premier temps, que la précarité du logement et la non-possession

d'équipements nécessaires à la cuisson, au chauffage ou à la réfrigération alimentaires ne concernent pas seulement les « sans-domiciles » et les bénéficiaires vivant « en marge de la société » (Paugam, 2009), mais qu'elles touchent également des personnes hébergées dans des logements temporaires de type « foyer » ou « hôtel », ou même des bénéficiaires locataires ou propriétaires de leur logement. Dans un second temps, les extraits évoqués soulignent que la non-disposition d'équipements nécessaires à la cuisson ou au chauffage alimentaires limitent les choix alimentaires aux denrées ne nécessitant pas de cuisson ou de chauffage préalables à leur consommation ; que la non-possession d'un réfrigérateur ou d'un congélateur limite la gamme de denrées choisies à celles pouvant être conservées à température ambiante ; et que le manque d'espace de stockage affecte surtout la quantité des aliments choisis. Mais les « conditions de logement », notamment la faible capacité de stockage d'aliments, n'étaient pas les seules variables relatives aux « conditions de vie » qui limitaient la quantité des denrées emportées : cette dernière était également influencée par la variable « moyens de transport ». La répercussion de cette variable sur les choix alimentaires des bénéficiaires des aides alimentaires servies par l'association des Oliviers sera abordée dans la partie qui suit.

## **2. Moyens de transport et choix alimentaires**

Trouver, dans les rayons du mini-supermarché de l'association, les denrées souhaitées, avoir suffisamment de points pour en emporter, même en « quantités maximales autorisées », et disposer des équipements électroménagers nécessaires à leur cuisson, chauffage et/ou stockage n'étaient pas les seuls déterminants des choix alimentaires des bénéficiaires servis pendant l'enquête : les denrées choisies, à l'exception de celles consommées directement à la sortie de l'association, devaient encore être transportées jusqu'à leur lieu de stockage ou de consommation. Pour certaines personnes, notamment pour celles venues à l'association avec leur propre voiture ou en covoiturage, le transport des denrées n'interférait pas avec les choix alimentaires. Par contre, pour celles qui se rendaient à l'association en bus, voire à vélo, et qui transportaient les denrées choisies dans des sacs cabas, un sac à dos ou un caddie à contenance déterminée, le poids et le volume des denrées étaient pris en considération pendant les choix alimentaires. Si certains bénéficiaires avaient remédié à cet obstacle en se rendant à

l'association à plusieurs pour se répartir le poids des denrées à emporter, d'autres adaptaient la quantité et le poids des denrées choisies à leurs moyens de transport et à leur capacité de port de charges.

Dans cette partie sera donc montrée la répercussion de la variable « moyens de transport » : le moyen adopté pour se rendre à l'association (voiture, bus, vélo, etc.) et la manière de transporter les denrées choisies (sac, caddie, poussette, etc.), sur les choix alimentaires d'un bénéficiaire. Pour une meilleure compréhension de l'interférence de cette variable avec les choix alimentaires des enquêtés, sera présentée, dans un premier temps, la localisation de l'association des Oliviers et sa situation par rapport au seul arrêt de bus qui la dessert.

### **a. Distance du domicile à l'association des Oliviers**

La fédération de l'association des Oliviers et son mini-supermarché, lieu de l'enquête, se situent au Sud-est de la grande Ville (voir chapitre 2, paragraphe « 1. Contexte géographique et sociodémographique de l'enquête », p. 39, pour les caractéristiques de cette Ville). Pour s'y rendre *via* les transports en commun, une personne doit premièrement se rendre au centre-ville ou au parc-relais situé au Sud de la Ville, puis emprunter la seule ligne de bus qui dessert l'arrêt situé à 300m (4 minutes à pied) de l'association. Le trajet semble simple à effectuer. Pourtant, vu l'étendu des actions de cette fédération à l'ensemble de la métropole et non seulement à la grande Ville, certains bénéficiaires devaient effectuer un trajet de plus d'une heure et changer trois, voire quatre fois de lignes de transport pour arriver au mini-supermarché. Ce trajet pouvait paraître long et « pénible » aux yeux de certains bénéficiaires qui tentaient de diminuer le nombre de leurs recours à l'association et utilisaient tous les points de leur carnet à validité trimestrielle en une seule ou en deux fois. L'extrait ici-bas en est un exemple.

Extrait 38 - AO, 8C – 8 (30 Avril 2018)

*Extrait des carnets d'observations – choix alimentaires d'un bénéficiaire organisé de sorte à venir à l'association une fois par trimestre*  
*Choix effectués aux rayons « sec » et « frais »*



« C'était un homme français, dans les 50-55 ans. Il avait un nouveau carnet et il prenait trop de choses. Je lui ai alors demandé :

“ **Moi** : *vous voulez finir vos points ?* ”

**Lui** : *oui... vu que je viens de loin... des fois on n'est pas gagnants quand on vient plusieurs fois. Vous avez compris ?* ”

**Moi** : *vous parlez par rapport à l'essence ?* ”

**Lui** : *non, non ! Je viens en bus moi ! Mais de G.* ”

**Moi** : *ah oui ! Il faut prendre le métro puis le bus* ”

**Lui** : *oui ! Je change trois fois, donc il faut tout porter. Je pars d'ici jusqu'à la R., puis à V. et je prends le numéro X pour rentrer à G. Ça fait de la route ! Mais je ne sais pas pourquoi ils (l'association des Oliviers) n'ont pas d'autres centres... en dehors de la Ville ”.*

Je me suis alors adaptée à son cas et je n'ai pas respecté la « quantité maximale autorisée » de certains produits. Du “ sec ”, il a surtout pris beaucoup de conserves : cassoulet, ravioli, haricots verts, macédoine, thon, etc. Il prenait trois de chacun.

Je lui ai demandé, alors qu'il était au “ sec ”, s'il voulait un pack de lait pour le mettre au fond de son caddie. Il m'a répondu qu'il n'en prendra pas parce qu'il n'en boit plus depuis longtemps.

Puis il a commencé à ranger ses “ courses ”. Je le sentais perdu. Je lui ai demandé ce qu'il cherchait. Il m'a dit qu'il cherche ses sacs : “ *je n'ai pas assez de sacs ! J'aime bien garder un sac pour les légumes. On va voir comment je vais faire...* ”.

Puis il est parti au “ frais ”. Là-bas, il a pris beaucoup de fromages, du beurre, des steaks, deux briques de lait et des œufs. Aux légumes il a demandé qu'on lui mette des patates et des champignons.

Il m'a donné l'impression d'être un “ bon mangeur ” ».

Ce cas concerne un bénéficiaire pour qui la non-possession d'une voiture et le long trajet à effectuer pour se rendre à l'association étaient perçus comme des contraintes l'obligeant à s'organiser de sorte à diminuer le nombre de ses recours à l'association. Ses choix parmi les denrées proposées aux rayons « sec » et « frais » ne semblaient cependant pas être affectés par cette contrainte : les produits proposés et emportés pouvaient être conservés pendant plusieurs mois et le bénéficiaire était suffisamment « équipé » pour transporter des denrées lourdes comme les conserves et le lait, ou les denrées « délicates à transporter » comme les œufs et les champignons. Mais pour d'autres bénéficiaires, la venue à l'association par les transports en

commun et l'obligation de porter ses « courses » jusqu'à l'arrêt de bus et pendant les correspondances devenaient des contraintes et affectaient leurs choix alimentaires. Les répercussions, sur les choix alimentaires d'un bénéficiaire, de la variable « moyens de transport » : de son mode de déplacement et de sa modalité de transporter ses « courses », seront présentés dans la partie qui suit.

## **b. Moyens de déplacement et de transport des denrées et choix alimentaires**

Grâce au développement, dans les métropoles et surtout dans les grandes villes, des réseaux de transports en commun, la non-possession d'un véhicule devient de moins en moins contraignante. Pourtant, d'une part, étant donné la localisation de l'association des Oliviers : son éloignement relatif de l'arrêt de bus le plus proche et l'obligation de certains bénéficiaires à faire plusieurs correspondances pour s'y rendre ; et, d'autre part, vu le cumul des précarités observé chez certains bénéficiaires, dont notamment la précarité sanitaire et la contre-indication au port de charges, et la précarité financière causant un sous-équipement en moyens de transport des denrées choisies, la non-possession d'un véhicule devenait une variable susceptible d'orienter des choix alimentaires.

Certains bénéficiaires avaient remédié aux contraintes de transport et de port de charges en se rendant à l'association à plusieurs : cela leur permettait de se répartir les « courses » et de diminuer le poids porté par chacun et ainsi de diminuer, voire de supprimer la répercussion de la variable « moyens de transport » sur les choix alimentaires. L'extrait 1 (p. 125) évoqué dans le quatrième chapitre de cette thèse en est un exemple. D'autres bénéficiaires avaient contourné les contraintes résultantes de la non-possession d'un véhicule en optant pour le covoiturage, rendu possible grâce à la solidarité de bénéficiaires motorisés. Cet extrait en est un exemple.

Extrait 39 - AO, 10B – 22 (14 Novembre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – le recours au covoiturage comme solution à la contrainte de transport*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était deux filles françaises dans les 25-35 ans, l'une maigre et aux cheveux courts, et l'autre un peu plus corpulente et aux cheveux longs.

Au départ, celle aux cheveux courts m'a donné un carnet et a commencé à me dire ce qu'elle voulait : elle a pris notamment des yaourts et des jus " *detox* " aux légumes que personne ne prend d'habitude. Elles en ont toutes les deux raffolé.

Quand la fille aux cheveux courts a choisi ce qu'elle voulait et je lui ai rendu son carnet, l'autre fille m'a tendu un second carnet. Je leur ai alors dit :

“ **Moi** : *je croyais que vous étiez ensemble !*

**Elles** : *non ! On est venues ensemble pour cause de covoiturage, mais chacune a son carnet ”.*

Donc la fille aux cheveux longs s'est servie aussi, elle a notamment pris des poissons surgelés et des crèmes desserts ».

Pourtant, pendant l'enquête, seulement une quinzaine de bénéficiaires non-motorisés ont dit avoir recours au covoiturage qui ne semble pas être une option envisageable par tous. Cela peut être expliqué par l'isolement social et le repli sur soi observables chez les personnes en situation de précarité financière (Paugam, 2009) ou chez les immigrés nouvellement arrivés au pays d'accueil ; ou peut être dû à la précarité sociale (Wresinski, 1987) : la provenance des bénéficiaires servis d'un milieu ou d'un quartier marqué par la précarité financière, expliquant la faible probabilité qu'un bénéficiaire d'aides alimentaires fréquente un autre bénéficiaire motorisé. Ainsi, en l'absence d'un véhicule et de la possibilité de covoiturage, des bénéficiaires d'aides alimentaires étaient contraints à se rendre à l'association des Oliviers *via* les transports en commun. Leurs choix alimentaires étaient alors marqués par la variable « moyens de transport ». L'extrait suivant des carnets d'observations indique l'effet de la contrainte du port de charges sur les choix alimentaires d'un bénéficiaire non-véhiculé.

Extrait 40 - AO, 2A – 5 (14 Juin 2017)

*Extrait des carnets d'observations – contrainte de port de charges et choix alimentaires d'un bénéficiaire non-motorisé*

*Choix effectués au rayon « fruits et légumes »*

« C'était une dame à peau noire venue avec son fils qui avait une vingtaine d'années. Tous les deux assez corpulents.

Quand elle est arrivée au rayon " fruits et légumes ", elle m'a dit " *Vous n'avez rien aujourd'hui ? Pas de fruits ?* ". On n'avait que des pommes de terre, de la salade et des asperges.

Elle n'a voulu que des pommes de terre. Quand je lui en mettais dans son sac, elle m'a arrêtée à un moment et m'a dit que c'est suffisant. Le fils a regardé sa mère et lui a dit :

*“ Le fils : prends-en encore*

*La Mère : on en a à la maison, et puis, qui va les porter ?*

*Le Fils : on en prend un peu plus quand même, je vais les porter ” ».*

Cet extrait reporte les choix alimentaires effectués par des bénéficiaires contraints à emprunter les transports en commun et à porter les denrées emportées jusqu'à l'arrêt de bus. Ces bénéficiaires se sont probablement rendus à deux à l'association pour se répartir la charge des denrées choisies, avaient quand même pris en considération, pendant leurs choix alimentaires, la masse de leurs courses. Ils avaient opté pour la diminution de la quantité de pommes de terre emportées, malgré leur convoitise, comme d'autres bénéficiaires originaires de l'Afrique subsaharienne, de ce légume-féculent à propriété rassasiante et conservable longtemps (voir le Chapitre 4, paragraphe « 2b. Afrique subsaharienne », p. 127). Cet extrait montre ainsi l'effet des variables « moyens de transport » et « culture et pays d'origine » sur les choix alimentaires de bénéficiaires d'aides alimentaires.

Malgré sa redondance, le souci de la surcharge n'était pas la principale contrainte liée à la variable « moyens de transport » exprimée par les bénéficiaires. En effet, des « bénéficiaires habitués » avaient remédié à la contrainte du port de charges en adoptant les moyens adéquats pour transporter leurs « courses », soit la disposition de caddies, voire de poussettes « sans enfants » servant de chariots. D'autres encore se forçaient à porter des sacs cabas lourds, voire extrêmement lourds, rappelant les différents « usages du corps » et les variations des « règles,

*(en) obligations, (en) interdits, (en) répulsions ou (en) désirs, (en) goûts ou (en) dégoûts »* (Boltanski, 1971, p. 210) corporels selon la culture et la catégorie sociale. La principale contrainte liée à la variable « moyens de transport » était alors, comme le montre l'extrait *infra*, celle de la capacité, en volume, limitée de transporter des « courses ».

Extrait 41 - AO, 10B – 2 (14 Novembre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – contrainte de « place » et choix alimentaires d'un bénéficiaire non-motorisé*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était une dame à peau noire qui discutait avec une autre bénéficiaire. Elles se connaissaient probablement.

Elle poussait une poussette vide (sans enfant) dans laquelle elle rangeait ses « courses ».

Quand je lui ai proposé du lait, elle n'en a pas voulu et a ajouté qu'elle n'a pas assez de place pour ça. De même pour les fruits et légumes. Mais, quand elle a vu qu'on avait des bananes au rayon « fruits et légumes », elle a tout de suite dit « *il y a des bananes !!? Donc oui, je prends des fruits et légumes* » ».

Cet extrait montre l'influence des choix alimentaires de la bénéficiaire concernée par les variables « moyens de transport » et « culture et pays d'origine ». La répercussion de la première variable se manifeste, ici, par son refus d'emporter des denrées volumineuses : pack de lait et fruits et légumes, à cause de sa capacité limitée de transport de « courses ». Dans cet extrait, la variable « moyens de transport » affecte les choix alimentaires de la bénéficiaire malgré son surpassement de la contrainte de surcharge en transportant ses « courses » par une poussette. Quant à la variable « culture et pays d'origine », elle se manifeste par la convoitise des bananes par une bénéficiaire originaire de l'Afrique subsaharienne (voir chapitre 4, paragraphe « 2b. Afrique subsaharienne », p. 127 pour une analyse plus approfondie de la répercussion de la culture culinaire de l'Afrique subsaharienne sur les choix alimentaires des bénéficiaires qui en sont originaires).

La capacité limitée de transporter des denrées ne conduisait cependant pas uniquement à l'évitement du choix de certaines denrées « volumineuses » : elle conduisait également, mais

moins fréquemment, à l'omission du choix de denrées « délicates à transporter », comme certains fruits et les œufs. L'extrait *infra* en illustre un cas.

Extrait 42 - AO, 9A – 6 (7 Juillet 2017)

*Extrait des carnets d'observations – contrainte de « place » et évitement de denrées « délicates à transporter »*

*Choix effectués au rayon « fruits et légumes »*

« C'était un homme français qui a pris de tous les légumes qu'on avait : concombres, courgettes, champignons, radis, salade et aubergines.

Parmi les fruits qu'on avait : abricots, pêches, cerises et bananes, il n'a pris que quelques pêches et abricots, et m'a dit que s'il en prend plus, " ça va arriver écrasé " chez lui ».

Outre la variable « moyens de transport », et plus précisément la capacité réduite de transport de denrées, dont l'effet se manifeste ici par l'évitement du choix de denrées « délicates à transporter » par peur de les abîmer sur le trajet, l'extrait *supra* indique également la répercussion de la variable « culture et pays d'origine », et plus précisément de la « connaissance » des denrées proposées, sur les choix alimentaires du bénéficiaire concerné. En effet, ce dernier, étant d'origine française, connaissait tous les fruits et légumes proposés par l'association (voir chapitre 4, paragraphe « 2f. France », p. 153 pour une analyse plus approfondie de la répercussion de la culture culinaire française sur les choix alimentaires des bénéficiaires originaires de la France).

A travers la mobilisation et le traitement des données collectées, il a été possible de mettre en évidence, dans cette partie, les répercussions de la variable « moyens de transport », et plus précisément de la non-motorisation, donc de l'obligation d'emprunter les transports en commun, sur les choix alimentaires des bénéficiaires concernés. L'analyse des données a montré que les choix alimentaires des bénéficiaires qui transportaient leurs « courses » dans des sacs cabas pouvaient être affectés par la contrainte de la surcharge les poussant à limiter la quantité des denrées emportées, même lorsqu'il s'agissait de produits convoités. D'autres bénéficiaires étaient cependant habitués au port de charges lourdes et leurs choix alimentaires n'étaient pas affectés par cette contrainte. Cela rappelle la différence des normes et des « usages

corporels » selon les catégories sociales (Boltanski, 1971). Les extraits mobilisés montrent également que certains bénéficiaires non-motorisés avaient remédié à la contrainte de la surcharge soit en s'équipant d'un caddie ou d'une poussette pour transporter leurs « courses », soit en se rendant à l'association à plusieurs personnes pour se partager le poids des denrées choisies. Si les choix alimentaires de ces bénéficiaires étaient moins marqués par la contrainte de la surcharge, ils étaient cependant influencés par la capacité limitée de transport de denrées. Le choix des aliments appréciés et/ou jugés d'essentiels était alors priorisé, et les produits volumineux ou délicats à transporter étaient souvent évités.

Ce chapitre a permis de préciser la répercussion des variables « conditions de logement » et « moyens de transport » sur les choix alimentaires de bénéficiaires d'aides alimentaires. Parmi les « conditions de logement », la possibilité de stocker des aliments et la disposition des équipements essentiels à la cuisson, au chauffage et à la réfrigération des denrées affectaient surtout qualité ou le « type » des denrées choisies, voir leur quantité en cas de capacité réduite de stockage. Parmi les « moyens de transport », le mode de déplacement d'un bénéficiaire et sa modalité de transporter les denrées choisies affectaient surtout la quantité des aliments emportés, voire leurs qualités *via* l'évitement du choix de denrées lourdes ou « fragiles ». Ce chapitre confirme également que plusieurs variables, dont la « culture ou pays d'origine » d'un bénéficiaire, ses « tabous alimentaires », sa « carrière au sein de la structure d'aides alimentaires », ses « conditions de logement » et « moyens de transport » peuvent affecter simultanément les choix alimentaires d'un même bénéficiaire (voir le tableau 5, p. 295). Dans le chapitre suivant sera présentée une nouvelle variable : la « composition du ménage et responsabilités », puis seront étudiées ses répercussions sur les choix alimentaires d'un bénéficiaire d'aides alimentaires.





# Chapitre 8

## Composition du ménage, responsabilités et choix alimentaires

Une personne ne mange pas de la même manière lorsqu'elle est, ou vit, seule ou accompagnée : l'alimentation, sous le regard des autres, est sujet à un contrôle social et participe à la socialisation (Saint Pol, 2007). En contexte familial, le contrôle ou la supervision de l'alimentation devient également une voie de transmission, aux autres membres de la famille et surtout aux enfants, des normes et des pratiques alimentaires jugées bonnes (Poulain, 2017). Dans les ménages financièrement aisés, la présence d'enfants est accompagnée d'une consommation plus importante, par tous les membres de la famille, de denrées qualifiées de « saines » et dont la consommation est encouragée par les campagnes nutritionnelles. Citons, parmi ces denrées, les fruits, les légumes, le poisson et le pain complet. Par contre, dans les ménages moins aisés ou en précarité financière, « *les parents veillent à préserver l'alimentation de leurs enfants* » (Darmon & Carlin, 2013, p. 235) au détriment de la leur. Cela explique la faible influence de l'alimentation des enfants issus de ces ménages par leur profil socio-économique, ce dernier affectant surtout le statut nutritionnel des parents (Darmon & Carlin, 2013). Outre la dimension sanitaire, vivre et manger à plusieurs sous-entend la satisfaction des goûts et des besoins d'autrui, ainsi que le respect de ses normes et tabous alimentaires. Ces paramètres pourraient donc être pris en considération pendant les achats et les choix alimentaires. De même, à niveau de vie égal, les tendances alimentaires varient entre les hommes et les femmes vivant seuls : les premiers privilégient la consommation de viandes, de produits demandant peu de préparation et de boissons alcoolisées, alors que les secondes consomment plus de fruits et de légumes et moins de viandes et de boissons alcoolisées (Saint Pol, 2007).

Les données communiquées par l'association des Oliviers et relatives aux caractéristiques sociodémographiques et financières des personnes assistées en 2018 montrent des proportions voisines, dans cette population, de personnes vivant seules et de ménages avec enfants mineurs : les premiers présentaient 46% des bénéficiaires et les seconds en présentaient 48%

(23% de couples avec enfants et 25% de familles monoparentales), les 6% restants étant des personnes vivant en couple mais sans enfants mineurs (voir le tableau 2, p. 57). Pendant l'enquête, il était possible de distinguer, *via* les inscriptions sur les carnets, les « bénéficiaires solitaires » de ceux ayant en charge d'autres personnes. Ainsi, d'une part, la forte représentativité de ces deux « catégories » et, d'autre part, la possibilité de les repérer, rendent possible l'étude, dans ce chapitre, de l'effet de la variable « composition du ménage » sur les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires. La répercussion du genre d'un « bénéficiaire solitaire » sur ses choix alimentaires ne sera cependant pas étudiée, à cause principalement de la multiplicité des variables susceptibles d'affecter les choix en produits carnés, en fruits et en légumes, notamment les variables « culture et pays d'origine » (Chapitre 4, p. 109) et « conditions de logement » (Chapitre 7, p. 209) ; et la difficulté, voire l'impossibilité de repérer l'effet isolé de la variable « genre ».

L'hypothèse de départ, dans ce chapitre, est que certaines des variables définies, comme les « conditions de logement » et les « moyens de transport » (Chapitre 7, p. 209), la « carrière d'un bénéficiaire au sein de la structure d'aides alimentaires » (Chapitre 6, p. 185) et la « connaissance » des denrées distribuées (Chapitre 4, p. 109) exercent le même poids sur les choix alimentaires d'un bénéficiaire, quelle que soit la composition de son ménage. Mais, qu'en contrepartie, la répercussion d'autres variables, notamment du « goût » et des « habitudes » (Chapitre 4, p. 109) et des « tabous alimentaires » (Chapitre 5, p. 161), varie en fonction de la « composition du ménage » et des « responsabilités » : les habitudes, goûts et tabous alimentaires d'autres membres du ménage pouvant également être pris en considération, surtout lorsqu'il s'agit d'une « personne vulnérable » : un enfant, une personne âgée ou malade. L'objectif de ce chapitre est de mettre en évidence cette hypothèse. Seront donc étudiées les justifications des choix alimentaires énoncés par des bénéficiaires ayant en charge d'autres personnes, ainsi que les arguments évoqués par ces derniers lors de négociations avec les bénévoles.

## **1. « Composition du ménage », « goûts » et « tabous alimentaires »**

Il est montré et admis que les préférences et répugnances gustatives affectent les choix et consommations alimentaires, indépendamment de la catégorie sociale et des moyens financiers (Poulain & Tibère, 2008). De plus, dans le troisième chapitre de cette thèse, lors de la définition de la variable « goûts » (Chapitre 3, paragraphe « 3a. Goûts », p. 94), il a été mentionné que les goûts et dégoûts sont influencés par les aliments consommés dès le plus jeune âge, d'où l'effet des habitudes alimentaires et des cultures culinaires familiales, sociétales, voire nationales ou régionales sur les préférences et répugnances alimentaires (Chiva, 1985). Cette relation a été retrouvée au sein de la population enquêtée et mise en évidence dans le quatrième chapitre de cette thèse (Chapitre 4, p. 109), à travers l'étude de l'effet de la variable « culture et pays d'origine » sur les choix alimentaires de bénéficiaires des aides alimentaires servies par l'association des Oliviers. De même, il a été évoqué, dans le troisième chapitre de cette thèse, l'existence de « tabous alimentaires » régis par des religions ou relatifs à des croyances et qui bannissent la consommation de certaines denrées et orientent ainsi les choix alimentaires (Chapitre 3, paragraphe « 3b. Tabou alimentaire », p. 96) (Régnier et *al.*, 2009). L'effet de cette variable sur les choix alimentaires de bénéficiaires des aides alimentaires servies par l'association des Oliviers a été mis en évidence dans le cinquième chapitre de cette thèse, à travers l'analyse des données restituées dans les carnets d'observations (Chapitre 5, p. 161).

L'analyse des données montre cependant que le « goût » et les préférences gustatives, et en moindre mesure les « tabous alimentaires », n'affectaient pas de la même manière les choix alimentaires des bénéficiaires vivant seuls et effectuant leurs choix alimentaires pour elles-mêmes ; et de ceux ayant à charge d'autres personnes et choisissant les denrées pour elles-mêmes et les autres membres de leur ménage. En effet, les choix alimentaires des premiers étaient influencés par leurs propres « goûts », « habitudes » et « tabous alimentaires ». Par contre, lorsqu'un bénéficiaire avait en charge d'autres personnes, il prenait également en considération leurs goûts et préférences gustatives, voire même leurs tabous alimentaires lorsqu'ils différaient au sein du même foyer. L'extrait *infra*, comme l'extrait 19 mentionné

dans le cinquième chapitre de cette thèse (p. 181) montrent l'influence des choix alimentaires d'un bénéficiaire par les goûts et les habitudes alimentaires d'autres membres de son ménage.

Extrait 43 - AO, 9C – 4 (22 Mai 2018)

*Extrait des carnets d'observations – bénéficiaire d'aides alimentaires dont les choix sont influencés par les goûts et les habitudes alimentaires d'autres membres du ménage*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était une dame, en apparence française, âgée d'une quarantaine d'années. Elle était accompagnée d'une fille métisse de 4-5 ans. Quand elles sont venues, la dame m'a dit " elle (la fillette) ne mange pas de porc. J'aimerais prendre des choses qu'elle peut manger ".

La dame a laissé la fillette choisir des yaourts et des crème desserts en lui disant " c'est ça que tu manges chez mamie ? " puis elle m'a dit " elle sait bien ce qu'elle aime ".

Ensuite, la fillette a vu le grand pot de fromage blanc dans la vitrine et s'est exclamée " du fromage blanc aussi ! ". La dame aussi était contente qu'il y en ait et a dit à la petite : " oui ! Oui ! Le fromage blanc ! Et on a pris du sucre aussi ! ".

Elle a aussi pris des tripes en disant " il va adorer ça quand il les verra " en parlant sûrement du père de l'enfant.

Quand je lui ai proposé du lait, elle n'en a pas pris en disant " j'en ai chez moi ! J'en ai acheté " ».

Cet extrait montre la prise en compte d'une mère et d'une personne vivant en couple, pendant ses choix alimentaires, des « goûts », des préférences gustatives et des « tabous alimentaires » des autres membres de son ménage, surtout de son enfant qui incarne, ici, un rôle d'« enfant prescripteur » (Beaussier-Duval, 2012). La mise en valeur du devoir familial, surtout de la responsabilité envers des « personnes vulnérables » : des enfants ou des personnes atteintes de pathologies, sans forcément parler de phénomène de « prescription », était fréquemment observée et utilisée pour justifier la convoitise de certaines denrées ou comme argument pour négocier des « quantités maximales autorisées ». La partie suivante sera ainsi consacrée à l'étude de l'effet de la « responsabilité envers des personnes vulnérables » sur les choix alimentaires de bénéficiaires d'aides alimentaires.

## 2. « Vulnérabilité nutritionnelle » des personnes à charge et choix alimentaires

La notion de « vulnérabilité » est perçue différemment selon le domaine dans lequel elle est évoquée. Si sa définition communément admise implique une « *situation de faiblesse à partir de laquelle l'intégrité d'un être est ou risque d'être affectée, diminuée, altérée* » (Liendle, 2012, p. 304), et implique l'existence d'une menace extérieure et une diminution de la capacité de l'individu à s'y adapter (Martin, 2013), elle fait cependant référence, selon son domaine d'utilisation, à différentes populations. Trois définitions de la « vulnérabilité » seront ici retenues et définies.

La notion de « vulnérabilité » a premièrement été employée par les experts des catastrophes naturelles pour indiquer l'exposition inégale d'individus ou de groupes d'individus à ces catastrophes et la difficulté de certains de faire face à leurs conséquences. Cette définition est actuellement utilisée dans le domaine de l'humanitaire et fait également référence aux populations victimes de guerres et aux migrants (Martin, 2013). La notion de « vulnérabilité » a ensuite été adoptée par le milieu médical pour désigner une population qui est exposée à un risque élevé « *de développer ou d'aggraver des incapacités* » (Liendle, 2012, p. 304). Elle sous-entend donc l'existence, chez un individu, de facteurs de fragilité liés à son âge ou à son état physiologique qui le rendent plus « fragile » ou « vulnérable » face à des risques sanitaires. Les nourrissons, les enfants, les adolescents, les personnes âgées ou encore les femmes enceintes sont considérés comme des individus à « vulnérabilité sanitaire » élevée (Liendle, 2012). Cependant, la « vulnérabilité sanitaire » est perçue et vécue différemment en fonction de l'accès aux dispositifs de soin et du contexte familial et social, ce qui renvoie à la définition de la « vulnérabilité socioéconomique ». En effet, la « vulnérabilité » sociale et économique renvoie à une fragilisation de la relation à l'emploi et des liens sociaux (Castel, 1991). Contrairement à la précarité, la « vulnérabilité » est relative à un individu : un individu est qualifié de « vulnérable » ; alors que la précarité renvoie plutôt à la situation et aux conditions de vie d'un individu, d'où l'expression « personne en situation de précarité » (Liendle, 2012).

En vue de ces trois définitions, une personne éligible aux aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers présentait au moins l'une des vulnérabilités définies *supra*, et

notamment la « vulnérabilité socioéconomique ». Toutefois, certains étaient, ou avaient également à charge, des personnes présentant une « vulnérabilité sanitaire », plus précisément une « vulnérabilité nutritionnelle » définie par un risque élevé d'altérations de l'état nutritionnel, notamment de sous-nutrition ou de malnutrition, et par une faible capacité à y faire face (Mahan & Raymond, 2017). Seront donc étudiées, dans la suite de cette partie, les répercussions, sur les choix alimentaires des bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers, de la variable « responsabilité envers des personnes à vulnérabilité nutritionnelle » : envers des nourrissons et des enfants dans un premier temps, et envers des personnes atteintes de pathologies dans un deuxième temps.

### **a. Choix alimentaires de bénéficiaires ayant à charge des nourrissons et/ou des enfants**

La petite, moyenne et grande enfance, aussi bien que l'adolescence, sont des étapes cruciales à la croissance et au développement d'un individu. L'alimentation y tient une place importante et affecte la croissance, le développement mental, psychomoteur, social et émotionnel : l'adoption de pratiques alimentaires saines, adéquates et adaptées à chaque âge favorise la croissance. À l'inverse, une alimentation déséquilibrée, ou carencée en macronutriments, en vitamines ou en minéraux ; une malnutrition de type sous-nutrition ou surnutrition, ou encore une alimentation inadéquate à l'âge d'un enfant peuvent avoir des conséquences plus ou moins graves, voire irréversibles, sur sa santé et sa croissance, d'où la « vulnérabilité nutritionnelle » des nourrissons, des enfants et des adolescents (Brown, 2017).

Les données communiquées par l'association des Oliviers et relatives aux caractéristiques sociodémographiques des bénéficiaires d'aides alimentaires (voir le tableau 2, p. 57) montrent qu'en 2018, la moyenne d'âge des mineurs (âgés de 0 à 18 ans) à charge des bénéficiaires d'aides alimentaires était de 7 ans, inférieure à 9 : la moyenne de 0 et 18 ; signalant la grande représentativité, parmi les mineurs à charge des bénéficiaires, des nourrissons et des enfants. Sera donc étudié, dans la suite de ce paragraphe, l'effet de la responsabilité envers des nourrissons et d'enfant sur les choix alimentaires.

Les recommandations nutritionnelles pour nourrissons sont précises et strictes : jusqu'à l'âge de six mois, c'est la consommation exclusive de lait qui est recommandée. Si les formules de « lait de petite enfance » contiennent d'emblée les nutriments nécessaires à la croissance d'un nourrisson, la composition du lait maternel, dont la consommation est recommandée aux nourrissons (tout comme l'allaitement qui est recommandée à la mère), dépend de l'alimentation et du statut nutritionnel de la mère (Brown, 2017). Cela explique l'importance accordée par des bénéficiaires allaitantes à la qualité de leur alimentation, et leur convoitise d'aliments protidiques comme la viande rouge, perçue comme un « aliment fortifiant », ou le lait, apprécié pour sa teneur en calcium. L'extrait *infra* des carnets d'observations en est un exemple.

Extrait 44 - AO, 5A – 5 (26 Juin 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Choix alimentaires effectués par une mère allaitante*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était une dame originaire d'Afrique qui est venue au mini-supermarché avec un enfant de 8 mois dans la poussette. Elle a dit que le bébé ne boit que du lait maternel et a refusé de prendre des compotes pour “ petits enfants”. Elle n'a pas non-plus pris du lait parce qu'elle n'en buvait pas elle-même.

Elle a demandé à avoir de la viande, je lui ai donné le maximum que je pouvais, mais elle en a voulu plus et m'a dit qu'elle en a besoin “ pour que mon lait soit fort ”.

Je n'ai pas pu lui en donner plus. Elle a donc pris d'autres aliments comme des sandwiches, des œufs et des légumes. Elle ne savait plus quoi prendre avec le reste de ses points, elle les a donc donnés à son amie qui était juste derrière elle ».

Ici, se dégage l'importance accordée à la consommation de viandes par une bénéficiaire qui allaite son enfant, et l'utilisation de cet état physiologique et du devoir parental : de la « responsabilité envers une personne à vulnérabilité nutritionnelle », comme un argument pour tenter d'obtenir une quantité de viande supérieure à la « quantité maximale autorisée ». Cependant, la viande et le lait étaient des denrées souvent convoitées et leurs « quantités maximales autorisées » étaient souvent négociées par des bénéficiaires, indépendamment de l'existence du devoir parental, cette convoitise pouvant être interprétée par l'effet précédemment étudié de la variable « culture et pays d'origine » (Chapitre 4, p. 109), par la

qualité nutritionnelle de la viande et du lait, ainsi que par le prix élevé sur le marché, voire inaccessible pour certains, de la viande. Dans le cas présenté *supra*, l'allaitement et la « responsabilité envers une personne à vulnérabilité nutritionnelle » pourraient ainsi être les raisons principales derrière la demande d'une quantité supérieure de viande, aussi bien que constituer de simples arguments énoncés dans une tentative de sensibiliser, voire d'influencer la ou le bénéficiaire.

Par contre, l'effet, sur les choix alimentaires, de la responsabilité envers des nourrissons et d'enfants en bas âge était attesté à travers le choix, voire la convoitise, de formules de lait infantile et/ou des préparations pour enfants en bas âge, comme les compotes ou la purée lorsque l'enfant en charge en consommait. La convoitise de ces denrées peut être expliquée par leur qualité nutritionnelle adaptée et adéquate aux besoins des nourrissons et des enfants en bas âge, ainsi que par la rareté de leur disponibilité au sein de l'association des Oliviers et de leur coût élevé dans les commerces. L'extrait *infra* montre l'importance accordée à ces produits par des bénéficiaires qui ont à charge des nourrissons et/ou des enfants.

Extrait 45 - AO, 7B – 15 (31 Octobre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Choix alimentaires effectués par des bénéficiaires ayant en charge un nourrisson ou un enfant en bas âge*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était deux jeunes de 16-17 ans à peau noire. Ils avaient un carnet pour cinq personnes, donc je présume qu'ils faisaient les " courses " pour la famille.

Quand ils sont venus devant la vitrine du rayon " frais ", ils ont demandé si on avait de la nourriture pour bébés : je pense qu'ils m'ont vu en donner au bénéficiaire qui était juste avant eux. J'en avais six pots et je leur en ai donné trois.

Ils ont également pris énormément de crème-desserts, vraiment trop ! Et de la crème chantilly. Ils ont aussi pris beaucoup de lait. Ils ont fini pratiquement tous leurs points avec ces trois produits et du poisson ».

Ici, les préférences gustatives des « enfants à charge » n'étaient pas mentionnées pendant le choix d'aliments pour nourrissons et pour enfants. La convoitise d'aliments à goût sucré : de la chantilly et des crème-desserts, signale cependant que les préférences gustatives des enfants



étaient prises en compte. En effet, il est démontré et admis que l'alimentation des enfants est marquée par une grande sélectivité, par la convoitise des goûts légèrement sucrés et salés, et par le refus des aliments à goût amer ou acide (Brown, 2017). Cependant, la convoitise du lait et d'aliments sucrés pourrait également être due à la « culture et pays d'origine » de ces bénéficiaires, le lait et les aliments à goût sucré étant particulièrement convoités personnes originaires de l'Afrique subsaharienne (voir chapitre 4, paragraphe « 2b. Afrique subsaharienne » p. 127 pour la présentation des habitudes alimentaires et cultures culinaires de l'Afrique subsaharienne). L'extrait *infra*, comme l'extrait 43 (p. 234), montrent plus explicitement la répercussion, sur les choix alimentaires de bénéficiaires d'aides alimentaires ayant à charge des enfants, des préférences gustatives de ces derniers.

Extrait 46 - AO, 9B – 4 (10 Novembre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – influence des choix alimentaires d'un bénéficiaire par les préférences gustatives de son fils*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était un Français dans la quarantaine. Il avait deux boucles d'oreille au côté droit et était bien habillé. Il était très poli et très sympa.

Au départ il croyait qu'il n'avait que cinq ou six points. Il a été soulagé quand je lui ai dit qu'il avait dix points de plus (deux feuilles de son carnet étaient collées).

Quand je lui ai proposé du beurre, il m'a demandé quel type de beurre c'était. Je lui ai dit que c'était du « doux » et il m'a dit : « *bon... je vais essayer de faire avec... je vais mettre du sel dessus ! Surtout que c'est la pénurie de beurre et que les prix ont augmenté !* ».

Puis il a pris du lait et d'autres produits en disant qu'il les prend parce que son fils les aime. Et apparemment, son fils aime les aliments salés. Il a donc pris des petits suisses, du fromage.

Et à la fin, quand il lui restait un ou deux points, je lui ai demandé s'il voulait de la crème au caramel, il a dit non au départ, « *il va pas aimer ça mon fils... mais je vais le prendre : je pourrais le manger moi s'il n'aime pas* ».

Il était très poli. En quittant le mini-supermarché, il est revenu et m'a dit « *bon courage, au revoir* » et il est parti ».

Cet extrait montre l'effet de la variable « responsabilité envers une personne à vulnérabilité nutritionnelle » sur les choix alimentaires d'un père, ce dernier privilégiant les préférences

gustatives de son fils au détriment des siens. Dans cet extrait, l'enfant préférait le goût salé, un goût convoité des Français, montrant également l'influence de la variable « culture et pays d'origine » sur les préférences gustatives et donc les choix alimentaires du bénéficiaire servi (voir chapitre 4, paragraphe « 2f. France » p. 153 pour la présentation des habitudes alimentaires des Français et de la culture culinaire française). Cependant, la majorité des bénéficiaires qui avaient en charge des enfants, indépendamment de leur « culture ou pays d'origine », recherchaient des denrées à goût légèrement sucré comme les yaourts et les crèmes desserts, justifiant leur demande et/ou choix par la « responsabilité envers des enfants » et les préférences gustatives de ces derniers. Cet extrait en est un exemple.

Extrait 47 - AO, 3B – 1 (17 Octobre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Convoitise, par des bénéficiaires ayant à charge des enfants, de denrées à goût sucré et conforme aux goûts de leurs enfants*

*Choix effectués au rayon « frais »*

*Cet extrait concerne des observations effectuées un jour où les stocks en steak haché étaient insuffisants. La responsable du mini-supermarché avait alors décidé de ne pas en donner plus que cinq par bénéficiaire, quel que soit le nombre de personnes du ménage.*

« C'était une dame originaire de l'Afrique qui est venue au " frais ". Je pense (mais je ne suis pas sûre) qu'elle était enceinte. Elle s'est tout de suite plainte que le frigo était vide.

Elle a premièrement demandé si on avait des sandwiches. Puis elle a pris du steak haché, mais elle était mécontente qu'on ne lui en donne pas plus que cinq.

Elle voulait du yaourt pour ses enfants et a répété plusieurs fois " *il n'y a pas de yaourt pour les enfants ?* ".

Enfin, mon collègue bénévole a cherché des compotes de la chambre froide : un lot de 16 pots. La dame m'a demandé de lui en donner. Je lui ai donné quatre pots mais elle en a revoulu et m'a dit " *seulement ça ? Pour mes (3 ou 5) enfants ?* " Je lui ai dit " *oui* ", qu'il fallait en laisser aux autres. Elle n'était pas très contente mais elle n'avait pas le choix... et moi non plus ».

Outre leur goût sucré, les pots de yaourt aromatisé et de crème dessert pourraient être convoités pour la facilité de leur consommation, conservation et transport, ainsi que pour le nombre considérable de campagnes publicitaires qui sollicitent leur consommation. En effet, les comportements alimentaires des enfants sont particulièrement influencés par les médias et

d'autres stimuli externes à la famille, comme les messages des enseignants et les aliments consommés par les pairs (Brown, 2017). Cette répercussion est explicite et décelable dans l'extrait 16 (p. 173) où un enfant réclame une denrée exposée dans la vitrine du « frais » en s'exclamant « *maman ! Il y a des rouleaux d'apéro !! J'ai vu ça à la télé on peut en prendre ?* ». La convoitise du lait, des produits laitiers et des compotes de fruits par les bénéficiaires ayant à charge des enfants peut, de plus, être expliquée par les campagnes du « programme national nutrition santé » (PNNS) qui encouragent la consommation d'aliments riches en calcium, dont le lait et les produits laitiers ; ainsi que de fruits et de légumes, le slogan recommandant la consommation de cinq fruits et légumes par jour étant des plus connus. Ainsi, la recherche et le choix de ces denrées par des bénéficiaires ayant à charge des enfants peut être expliquée par leur volonté à préserver l'alimentation de leurs enfants et de leur transmettre les habitudes alimentaires jugées bonnes. De plus, le désir particulier des parents d'emporter les fruits et légumes appréciés de leurs enfants peut être dû à la néophobie : la difficulté de la diversification alimentaire des enfants et leur refus récurrent de la consommation d'aliments nouveaux, notamment de légumes crus et/ou « nouveaux » (Brown, 2017). L'extrait *infra* met en évidence la convoitise et le choix d'une mère des légumes appréciés par son fils.

Extrait 48 - AO, 9A – 4 (7 Juillet 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Convoitise, par des bénéficiaires ayant à charge des enfants, des fruits et des légumes appréciés de leurs enfants*

*Choix effectués au rayon « fruits et légumes »*

« C'était une dame française, plutôt jeune : dans les 30-35 ans, pleine de tatouages et de piercings. Elle était sympa et parlante.

Elle m'a dit qu'elle a un fils de huit ans et qu'elle vit avec lui. Elle m'a aussi dit qu'elle est en plein déménagement et qu'elle ne peut pas prendre grand-chose : elle n'a pas de frigo chez elle et elle laissera ses “ courses ” chez une amie.

Elle a pris une grande variété mais de faibles quantités de fruits : des pêches, des abricots, et des cerises. Elle a dit que son fils va être content quand il verra ça.

Puis elle m'a dit qu'elle mangera quelques fruits en rentrant chez elle. Je lui ai alors donné une barquette de myrtilles qui était cachée au fond d'une caisse, en lui disant “ *vous pouvez manger ça en allant chez vous* ”. Elle était très contente et s'est exclamée de joie.

Elle a aussi pris des légumes, mais a dit que son fils n'aimait pas trop les légumes verts. Elle a donc pris des courgettes parce qu'il aime en manger en gratin ».

Dans le cas présenté, les choix alimentaires de la bénéficiaire servie étaient influencés par les variables « responsabilité envers des personnes vulnérables », « culture et pays d'origine » (Chapitre 4, p. 109) et « conditions de logement » (Chapitre 7, paragraphe « 1. Conditions de logement et choix alimentaires », p. 211). L'effet de la première se manifeste par le choix, de la bénéficiaire, des fruits et des légumes appréciés par son enfant, signalant également sa volonté de préserver l'alimentation de son fils et de lui transmettre les bonnes pratiques alimentaires (Poulain & Tibère, 2008). Quant à l'effet de la variable « culture et pays d'origine », elle se manifeste par la connaissance d'une bénéficiaire française de tous les fruits et légumes proposés par l'association (voir chapitre 4, paragraphe « 2f. France » p. 153 pour la présentation des habitudes alimentaires et cultures culinaires françaises). Enfin, la variable « conditions de logement », ici le déménagement et la non-disposition d'un réfrigérateur, elle affecte surtout les quantités des denrées emportées du rayon « fruits et légumes ».

Cette partie a permis de mettre en évidence, à travers l'analyse des données restitués dans les carnets d'observations participantes masquées, l'effet de la variable « responsabilité envers des nourrissons et/ou d'enfants » sur les choix alimentaires des bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers. L'effet de cette variable était décelable, premièrement, *via* le choix et la convoitise, par les bénéficiaires ayant à charge des nourrissons et des enfants en bas âge, de produits conçus pour ces derniers et couvrant tout ou une partie de leurs besoins nutritionnels. Deuxièmement, la « responsabilité envers des enfants » conduisait des bénéficiaires à choisir, parmi les denrées proposées par l'association, celles dont le goût était apprécié par leurs enfants et/ou dont la consommation était encouragée pour ses bienfaits sur la santé. Les notes d'observations relatives à cette variable se limitent cependant aux choix alimentaires effectués aux rayons « frais » et « fruits et légumes » du mini-supermarché de l'association, d'où l'absence d'extraits évoqués relatifs aux choix alimentaires effectués au rayon « sec ».

Les nourrissons et les enfants n'étaient cependant pas les seules personnes présentant une « vulnérabilité nutritionnelle » et dont les goûts et besoins nutritionnels étaient pris en

considération pendant les choix alimentaires. En effet, parmi les 500 cas restitués dans les carnets d'observations participantes masquées, deux sont relatifs à des bénéficiaires ayant mentionné une « responsabilité envers une personne malade ». Leurs choix alimentaires étaient alors marqués par cette variable qui sera définie et dont l'effet sur ces choix sera présenté dans la partie qui suit.

## **b. Choix alimentaires de bénéficiaires ayant à charge des personnes malades**

Suite, d'une part, à la rareté des cas restitués dans les carnets d'observations participantes masquées et témoignant la répercussion de la variable « responsabilité envers une personne malade » sur les choix alimentaires d'un bénéficiaire, et à cause, d'autre part, de la différence des pathologies évoquées, il n'a pas été possible de repérer des tendances communes dans les choix alimentaires de ces bénéficiaires. Les deux cas restitués confirment cependant que les choix alimentaires des bénéficiaires qui avaient en charge des personnes malades étaient influencés par les besoins et les contraintes nutritionnels de ces derniers. Les extraits *infra*, les seuls relatifs à cette variable, confirment cette influence.

Extrait 49 - AO, 7B – 16 (31 Octobre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Choix alimentaires d'un bénéficiaire ayant à charge une personne présentant une vulnérabilité liée à une pathologie*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était un homme, albanais je pense, dans la soixantaine, venu seul. Il comprenait le français et connaissait quelques mots mais ne formait pas de phrases.

Au rayon “ frais ”, il a pris surtout des yaourts et du lait. Puis, à un moment, il m'a dit “ *moi, hôpital* ”. Ça m'a touché, surtout qu'il avait une expression de visage très triste. Il m'a fait mal au cœur et j'ai senti qu'il voulait parler. Je lui ai demandé :

“ **Moi** : *vous êtes à l'hôpital ?* ”

**Lui** : *pas moi, ma femme*

**Moi** : *qu'est-ce qu'elle a ? ”*

Il a cherché ses mots et il a pu me faire comprendre qu'elle est en hôpital psychiatrique. Puis, en me montrant les yaourts, il a dit “ *ça, bien ! Elle peut manger ça à hôpital si j'emmène* ” ».

Cet extrait montre l'influence des choix alimentaires d'un bénéficiaire qui a en charge une personne malade par les besoins et les contraintes nutritionnels de cette dernière. Cette répercussion se manifeste, ici, par la convoitise du bénéficiaire d'aliments faciles à transporter et à consommer.

Extrait 50 - AO, 10C – 7 (23 Mai 2018)

*Extrait des carnets d'observations – Choix alimentaires d'un bénéficiaire ayant à charge une personne présentant une vulnérabilité liée à une pathologie*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était une jeune fille et un homme (le père de la fille) à peau noire. La fille avait couvert sa tête d'un léger voile et était habillée simplement et de couleurs sobres. L'homme aussi était présentable : pantalon, ceinture, chemise, etc.

Quand ils sont arrivés devant la vitrine, je leurs ai demandé s'ils voulaient finir tous leurs points. Ils ont dit oui. J'ai commencé à leurs proposer des produits. Mais ils avaient peur de finir leurs points et ne savaient pas les “ valeurs ” des denrées. J'ai dû leurs dire, plusieurs fois, qu'ils sont à l'aise avec leurs points et qu'ils peuvent prendre ce qu'il leur faut.

Ils ont pris beaucoup de jus et des pots yaourt aux fruits. Puis la fille m'a dit “ *on veut finir tous les points, parce que ma mère est malade, elle ne peut pas venir avec lui (le père) et donc on vient (elle et son père) quand je peux. Donc on va profiter et finir nos points* ”.

Puis elle m'a dit que sa mère est diabétique. Je lui ai proposé du yaourt nature. Elle n'a pas voulu au début puis elle a dit “ *oui ! ça serait bien pour maman : c'est sans sucre !* ”, et elle l'a pris.

Puis elle a voulu encore du jus. J'ai donné et j'ai dit “ *mais le jus c'est pas très bien pour les diabétiques, ça fait augmenter le sucre* ”. La fille m'a expliqué que sa mère avait souvent des hypoglycémies, qu'elle s'injecte de l'insuline et qu'il faut qu'elle consomme du sucre.

En quittant le mini-supermarché, ils m'ont encore une fois remerciée ».

Comme l'extrait précédent, cet extrait confirme l'influence des choix alimentaires des bénéficiaires ayant à charge une personne malade par les besoins nutritionnels de cette dernière. Cette influence se manifeste, ici, *via* la convoitise, par les bénéficiaires « responsables », des

denrées dont la consommation est conseillée, voire recommandée à la « personne vulnérable » et à sa pathologie : le diabète.

Il a été confirmé, dans ce chapitre, et à travers l'étude des cas restitués dans les carnets d'observations participantes masquées, que les bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers qui avaient à charge d'autres personnes prenaient en considération, pendant leurs choix alimentaires, des « goûts », des « tabous alimentaires » et des « besoins nutritionnels » de ces derniers. La responsabilité envers des personnes présentant une « vulnérabilité nutritionnelle » : des nourrissons, des enfants ou des personnes souffrant de pathologies, était associée à la priorisation du choix d'aliments correspondant aux « goûts » et aux « besoins nutritionnels spécifiques » de ces derniers. Ainsi, la « responsabilité » envers des nourrissons et d'enfants en bas âge impliquait une convoitise des produits conçus pour eux ; la « responsabilité » envers des enfants plus âgés était particulièrement associée, d'une part, au choix de denrées dont la consommation leur est recommandée, comme les produits laitiers, les fruits et les légumes, rappelant les efforts des parents issus de milieux défavorisés pour préserver l'alimentation de leurs enfants ; et, d'autre part, était associée à la recherche d'aliments dont le goût était apprécié par les enfants. Enfin, les bénéficiaires qui avaient en charge des personnes présentant d'autres « vulnérabilités sanitaires » prenaient en considération les besoins spécifiques liés à ces pathologies.





# Chapitre 9

## Ressources, intensité du besoin et choix alimentaires

L'alimentation est un besoin vital et l'objectif primaire des associations d'aides alimentaires était et reste d'assurer ce besoin fondamental (Ministère des Solidarités et de la Santé, 2018 ; Retière & Le Crom, 2018). Au fil du temps, grâce à l'augmentation des allocations et des financements alloués aux structures caritatives, dont celles dispensant une aide alimentaire, cette offre s'est diversifiée, a pris différentes formes, et s'adresse désormais à divers publics en situation de précarité (voir chapitre 1, paragraphe « 4. L'aide alimentaire en France », p. 23 pour l'histoire récente et l'organisation actuelle de l'aide alimentaire en France). Ainsi, outre les deux principaux types de structures d'aides alimentaires : « denrée » et « repas », certaines associations de type « denrée », comme l'association des Oliviers, accordent à leurs bénéficiaires une possibilité de choisir, parmi un choix limité, les denrées qu'ils désirent emporter et leur permettent, outre la satisfaction de ce besoin fondamental, de satisfaire leurs goûts et préférences.

Dans les chapitres précédents il a été montré que les choix alimentaires d'un bénéficiaires servi étaient affectés, voire déterminés par un ou plusieurs variables, dont sa « culture et pays d'origine » qui affectent sa « connaissance des denrées » et ses « préférences gustatives » (Chapitre 4, p. 109) ; ses « tabous alimentaires » (Chapitre 5, p. 161), sa « carrière morale au sein de la structure d'aides alimentaires » (Chapitre 6, p. 185), ses « conditions de logement » et ses « moyens de transport » (Chapitre 7, p. 209) ; ainsi que par la « composition de son ménage » et ses « responsabilités » (Chapitre 8, p. 231). Les données restituées dans les carnets d'observations participantes masquées évoquent l'influence, sur ces choix, d'une dernière variable « propre à un bénéficiaire » : ses « ressources et intensité du besoin ». L'étude des répercussions de cette variable se montre intéressante, d'une part, pour son effet « direct » sur les choix alimentaires, et d'autre part, voire surtout, pour son influence sur le poids d'autres variables et sur l'importance qui leur est accordée. Dans la suite de ce chapitre seront donc définis, dans un premier temps la notion du « besoin » et la variable « ressources et

intensité du besoin ». Puis, dans un second temps, seront étudiées les répercussions de cette variable sur les choix alimentaires.

## 1. Le besoin alimentaire

Le terme « besoin » est utilisé pour qualifier une chose qui est considérée comme nécessaire à la survie. Mais parler d'un besoin corporel, plus précisément du besoin alimentaire, nécessite une distinction entre les concepts de besoin, de droit, d'obligation et de désir (Marzano, 2007). Vu sa nécessité à la survie, l'alimentation est considérée comme un « besoin fondamental » (Gewirth, 1987), voire un droit et une obligation. Dans son ouvrage qui porte sur l'éthique appliquée, Singer considère que parler des besoins de s'alimenter, de se loger ou de se soigner implique le droit de chaque individu à se nourrir, se loger ou à accéder aux soins (Singer, 2011). Il mentionne également « *que laisser mourir quelqu'un de faim est une omission, au même titre que laisser un enfant se noyer* » (Marzano, 2007, p. 121), d'où l'obligation de satisfaire le besoin alimentaire d'autrui (Singer, 2011).

Les associations d'aides alimentaires, dont l'association des Oliviers où s'est déroulée l'enquête à l'origine de cette thèse, satisfont ce besoin fondamental. Mais, en permettant aux bénéficiaires qu'elle assiste de choisir les denrées emportées, l'association des Oliviers laisse également une place aux désirs, d'où l'importance de distinguer entre un « besoin » et un « désir ». La première différence entre un besoin et un désir est l'urgence du premier, contre la dépendance du second de l'attitude d'une personne envers un objet (l'objet du désir, ici : l'aliment désiré) et la possibilité de sa disparition suite au changement de cette attitude. La seconde différence concerne les conséquences de leur insatisfaction : l'insatisfaction d'un besoin corporel conduit inévitablement à une dégradation de l'état de santé, alors que celle d'un désir cause une frustration. Enfin, la troisième différence est qu'un besoin fondamental est indépendant d'un désir, alors que l'apparition d'un désir est conditionnée par la satisfaction des besoins fondamentaux (Marzano, 2007).

Vu la définition du « besoin » et le profil des personnes assistées par l'association des Oliviers, sera employée, ici, l'expression d'« intensité du besoin », où un « besoin intense » ou

« urgent » signifie une incapacité à satisfaire le besoin alimentaire fondamental et reflète une grande dépendance des aides fournies par l'association, alors qu'un « besoin peu intense » ou « peu urgent » signifie une moindre dépendance des dispositifs d'aides alimentaires. En effet, comme mentionné dans le second chapitre de cette thèse et présenté dans le tableau 2 (p. 57), toutes les personnes bénéficiant des aides dispensées par l'association des Oliviers n'avaient pas la même « intensité du besoin » (voir chapitre 2, paragraphe « 3c. Caractéristiques du public accueilli par l'association des Oliviers », p. 58). En effet, en 2018, 10% des personnes assistées par cette association avaient un « reste à vivre » nul, donc aucun revenu, et les structures d'aides alimentaires, dont l'association des Oliviers, étaient leurs seules sources d'approvisionnement. Ces bénéficiaires avaient donc un « besoin intense » ou « urgent », par opposition à ceux qui avaient un « reste à vivre » supérieur, proche de 5.5 €/personne/jour (le seuil maximal de « reste à vivre » pour lequel une personne est éligible aux aides alimentaires servies par cette fédération de l'association des Oliviers). Notons également que la moyenne du « reste à vivre » des bénéficiaires des aides dispensées par cette fédération de l'association des Oliviers était, en 2018, de 2.96 €/personne/jour, inférieure à 3.5€/personne/jour : la somme minimale requise pour assurer une alimentation équilibrée (Darmon, 2009). Ces chiffres marquent la proportion importante, parmi les personnes assistées par cette fédération de l'association des Oliviers, des bénéficiaires se trouvant dans un besoin urgent. Mais, outre le revenu matériel exprimé ici par le « reste à vivre », l'« intensité du besoin » d'un bénéficiaire peut également être affectée par ses sources d'approvisionnement. En effet, d'après l'étude Abena présentée dans le premier chapitre de cette thèse, près de 20% des bénéficiaires d'aides alimentaires de type « denrées » inclus dans l'étude fréquentaient également une autre structure du même type, et une proportion identique fréquentait également une structure de type « repas » (Grange et *al.*, 2013) (voir chapitre 1, paragraphe « 4c. Les bénéficiaires de l'aide alimentaire », p. 30). Ces données soulignent l'hétérogénéité des ressources et des sources d'approvisionnement, donc de l'« intensité du besoin » des bénéficiaires des aides alimentaires, dont ceux fréquentant l'association des Oliviers. Elles montrent également que, pour certains bénéficiaires, les denrées choisies auprès des structures d'aides alimentaires sont déterminantes de leur statut nutritionnel.

Ce chapitre a pour objectif d'étudier l'effet des « ressources » et de l'« intensité du besoin » sur les choix alimentaires des bénéficiaires des aides alimentaires servies par l'association des

Oliviers. Il vise donc à comparer les choix alimentaires effectués par des bénéficiaires ayant un « besoin intense », pour qui l'association des Oliviers était la principale, voire seule source d'approvisionnement, à ceux effectués par des personnes qui avaient un « besoin moins urgent » et avaient, outre l'aide fournie par cette association, d'autres ressources et/ou sources d'approvisionnement. Les hypothèses émises et abordées successivement dans ce chapitre sont que l'« intensité du besoin » est susceptible d'affecter le type des denrées convoitées et emportées, aussi bien que l'importance accordée à la quantité des « courses » ; et qu'elle pourrait affecter le poids d'autres variables. Cependant, de par la méthodologie d'enquête adoptée et le manque de renseignements sur les revenus et les ressources de chaque bénéficiaire, il ne sera pas possible d'identifier l'« intensité du besoin » de toutes les personnes servies pendant l'enquête. L'étude de l'effet de cette variable sera donc limitée aux extraits des carnets où les bénéficiaires ont tenu des propos relatifs à cette variable.

## **2. Impacts de l'« intensité du besoin » sur le type de denrées choisies**

Outre les résultats présentés dans le premier chapitre de cette thèse, l'étude Abena, dont l'objectif principal était de décrire l'état nutritionnel de bénéficiaires d'aides alimentaires, a montré que près de trois quarts des personnes en situation de précarité bénéficiant d'aides alimentaires de type « denrées » s'approvisionnaient en produits non-périssables, comme le riz, les pâtes, l'huile et le lait UHT uniquement auprès de structures d'aides alimentaires, et que 27 à 40% se procuraient des produits frais, comme la charcuterie, la viande, le poisson et les fruits et légumes, uniquement auprès de ces structures. Cette même étude a montré que les personnes bénéficiant d'aides alimentaires, qu'elles soient entièrement ou partiellement dépendantes de ces aides, consommaient des quantités de fruits, de légumes et de produits de la pêche inférieures aux recommandations du PNNS, mais que les quantités de féculents, de viandes et de produits laitiers consommés étaient plus proches de ces recommandations (Grange et *al.*, 2013). Ces constats peuvent être expliqués par l'impact de la précarité sur les représentations alimentaires, décrit par Poulain et Tibère dans l'article *Alimentation et précarité - Considérer la pluralité des situations* ; et notamment par la survalorisation des personnes en situation de

précarité de la consommation de certaines denrées, dont de la viande : porteuse d'un « *statut symbolique fort* » et dont la consommation est « *associée à l'énergie, la force mais aussi au confort et au bien être* » (Poulain & Tibère, 2008).

Pendant l'enquête effectuée au sein du mini-supermarché, des bénéficiaires étant dans une grande précarité priorisaient le choix de denrées « nourrissantes », comme la viande rouge, la volaille et leurs dérivés, les œufs et le lait. Cette survalorisation pouvait être indépendante de la variable « culture et pays d'origine » et des « cuisines locales » des bénéficiaires, dont les répercussions sur les choix alimentaires ont été étudiées dans le quatrième chapitre de cette thèse (Chapitre 4, p. 109). De plus la convoitise de produits carnés pouvait être accompagnée par la négociation de leurs « quantités maximales autorisées », justifiée par le sentiment de privation et l'intensité du besoin. En contrepartie, un besoin moins urgent était accompagné par une convoitise de denrées « de luxe » et pas nécessairement nourrissantes et/ou rassasiantes. Ces aspects seront démontrés *via* les extraits des carnets d'observations masquées présentés dans cette partie.

Extrait 51 - AO, 8B – 8 (7 Novembre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Choix alimentaires effectués par des bénéficiaires largement dépendants des aides alimentaires et priorisant les denrées « nourrissantes »*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était une jeune dame d'origine africaine. Sur son carnet c'était marqué " 7 personnes ". À son arrivée devant la vitrine du " frais ", elle m'a demandé du steak haché. Elle m'a dit :

“ **Elle** : *il y a du steak haché ?* ”

**Moi** : *oui, vous en voulez...* (et j'ai regardé le carnet pour voir le nombre de personnes).

**Elle** : *deux paquets* ”.

Je lui ai donné deux boîtes, puis elle m'a dit :

“ **Elle** : *je peux avoir une autre (une autre boîte) ?* ”

**Moi** : *non, désolée, je ne peux pas...*

**Elle** : (en se mordant les lèvres, puis en souriant) *pas une de plus ? Il y a beaucoup (dans le congélateur) et on est 7 ! Pourquoi pas un de plus ?*

**Moi** : *vraiment je ne peux pas ! Je peux vous donner autre chose* ”.

Donc je lui ai proposé des œufs, elle en a pris six boîtes de six.

Elle a aussi voulu prendre du lait, et quand je lui ai demandé combien elle en veut, elle m'a dit " *1 pack, 2-3 packs... le maximum que je peux* ". Je lui ai donné le maximum : un pack.

Et elle est partie aux légumes. Puis, quand la personne suivante est venue et a pris une boîte de steak haché, cette dame lui a dit :

" **Elle** : *prenez encore une boîte et vous me la donnez* (en souriant comme si elle avait eu une idée de génie).

**Moi** : *elle ne peut pas en prendre plus : elle a un carnet pour 4 personnes et le maximum pour elle est un paquet.*

**La personne suivante** : *mais donnez-lui si elle a besoin*

**Elle** : *oui, vous voyez ?*

**Moi** : *si je vous donne un de plus à vous, et un de plus à un autre, et puis un autre, il ne restera plus assez de steak haché pour tout le monde à la fin...*

**Elle** : *non, vous me donnerez seulement à moi !*

**Moi** : *je ne peux pas... et déjà tout le monde m'en demande en plus...*

**Elle** : *mais je peux prendre des œufs autant que je veux ?*

**Moi** : *oui, parce qu'on en a beaucoup aujourd'hui.*

**Elle** : *bon, c'est pas logique..."* et elle a continué à se servir de légumes ».

Cet extrait montre la priorisation du choix de la viande rouge par la mère d'une famille nombreuse et son recours à l'argumentation pour essayer d'en obtenir des quantités supérieures aux maximales autorisées. La convoitise de la viande rouge se faisait, ici, au détriment d'autres denrées également nourrissantes : des œufs et du poisson, ce qui rejoint les constats de l'étude Abena et notamment la consommation des bénéficiaires d'aides alimentaires de quantités de poissons et de produits de la pêche inférieures aux recommandations du PNNS (Grange et *al.*, 2013). Cet extrait souligne ainsi l'importance accordée par la bénéficiaire étant dans un « grand besoin » aux denrées « nourrissantes » (pour elle), cette dernière ayant choisi, après le refus de sa demande d'emporter une plus grande quantité de viande rouge, une autre denrée protidique et nourrissante : les œufs. La recherche de denrées nourrissantes apparaît également dans d'autres extraits des carnets d'observations, dont l'extrait *infra*.

Extrait 52 - AO, 7B – 4 (31 Octobre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Choix alimentaires effectués par des bénéficiaires largement dépendants des aides alimentaires et priorisant les denrées « nourrissantes »*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était une dame blonde, assez corpulente et âgée de 50-60 ans. Elle était venue avec deux fillettes âgées de 5 à 10 ans qui traduisaient. Le visage de la dame ne m'était pas inconnu, elle était donc venue auparavant.

La dame voulait de la viande, peu importe son type. Je lui ai donné un paquet de steak haché. Elle en a voulu encore mais je n'avais pas le droit de lui en donner plus et je pensais qu'on n'avait pas de la viande " fraîche " dans le réfrigérateur. Elle a alors choisi quelques autres produits et a redemandé de la viande. Je lui ai alors proposé du poisson et d'autres produits mais elle n'en a pas voulu : il n'y avait que la viande qui l'intéressait.

Mais la dame et les enfants étaient très polis et je ne voulais pas les décevoir. Je suis quand même allée voir dans la chambre froide. On avait un gros paquet de porc que je leur ai tout de suite donné. La dame m'a remerciée et m'a demandé si j'en avais d'autres. Mais je n'en avais plus et j'ai dit non.

Elle n'a rien pris d'autre du rayon " frais ".

Puis je leur ai demandé si elles voulaient des légumes (on venait d'avoir un arrivage et on en avait beaucoup et de très beaux). La dame n'en a pas voulu au départ. Puis, quelques minutes plus tard, elles sont revenues et une fillette m'a dit " *on veut aussi des légumes* ". Je lui ai alors dit d'en prendre et je ne lui ai pas retranché de points ».

*Ce jour-là, au rayon « frais » on avait : du fromage frais à tartiner, des pots de fromage aux herbes ou aux échalotes, du fromage de type La vache qui rit® ; du yaourt aux fruits et à la vanille, des crèmes dessert ; des salades préparées comme les carottes râpées ou une salade de boulgour ; du jambon, du blanc de poulet, des œufs et du lait ; du poisson et du steak haché surgelés.*

Cet extrait confirme la recherche, par une bénéficiaire fortement dépendante des aides alimentaires, de la viande rouge : une denrée considérée comme nourrissante. Mais la préférence de la viande, notamment rouge mais également de volaille, au poisson et aux produits de la pêche pouvait être due, outre aux vertus nourrissantes de la viande, à ses propriétés rassasiantes. La recherche d'aliments satiétogènes explique également la convoitise, par des bénéficiaires étant dans un grand besoin, des pâtes et du riz aux légumes en conserve proposés au rayon « sec », ou encore des pommes de terre aux autres fruits et légumes proposés

par l'association. Cela est montré par l'extrait 8 (p. 147) présenté dans le quatrième chapitre et l'extrait 40 (p. 226) évoqué dans le sixième chapitre. Ce constat apporte également une seconde explication à la conformité des apports journaliers des bénéficiaires d'aides alimentaires, en féculents et en viandes rouges, aux recommandations du PNNS. Le dernier extrait cité (Extrait 40, p. 226) montre également la négligence, sous le poids du besoin, de la contrainte du transport, rappelant le changement, sous le poids de la précarité des « usages » et des normes corporels (Boltanski, 1971).

Contrairement aux bénéficiaires qui étaient dans un besoin urgent, ceux dont le statut nutritionnel était moins dépendant des denrées emportées de l'association ne négociaient pas les « quantités maximales autorisées » des denrées, mêmes des denrées « nourrissantes » et/ou « rassasiantes », et convoitaient également des « denrées de luxe » ou des « aliments services ». Ces aspects sont montrés dans l'extrait 29 (p. 202) où les bénéficiaires ont accordé une valeur particulière à une denrée non-« nourrissante » mais « de luxe » ou « qui fait honneur » (Régnier et al., 2009) : les lardons *Fleury Michon*®. L'extrait ci-dessous est un autre exemple de choix alimentaires effectués par des bénéficiaires n'étant pas dans un grand besoin.

Extrait 53 - AO, 7B – 5 (31 Octobre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Choix alimentaires effectués par des bénéficiaires n'étant pas dans un grand besoin*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était deux dames originaires d'un pays arabe qui parlaient très bien le français mais qui avaient un léger accent maghrébin.

L'une d'entre elles était voilée et âgée de 50-55 ans, alors que l'autre, plus jeune (35-40 ans) n'était pas voilée et avait les cheveux teints d'un châtain qui vire vers l'orange.

À leur arrivée devant la vitrine du « frais », elles m'ont demandé ce qu'était le tofu. Je leur ai dit que c'est du fromage végétarien à base de soja et elles ont répondu « *Non* (elles n'en voulaient pas) *on n'est pas végétariens nous* ».

Elles avaient l'air de bien connaître l'institution et toutes les denrées proposées. Elles ont pris une boîte de steak haché et ont tenté leur chance en me demandant une autre. Mais quand je leur ai dit « *non* », elles n'ont pas cherché à négocier.

Elles savaient tous les maximums de tous les produits, même certains que je ne connaissais pas : les huit pots yaourt par exemple. Elles n'en ont donc pas pris plus que huit pots. Elles ont



aussi pris du fromage. Puis m'ont demandé si on a des plats surgelés au congélateur : on n'en avait pas. Elles ont donc pris des pots de salade préparée au boulgour ».

Ici, les bénéficiaires ont, certes, choisi des steaks hachés, mais elles n'ont pas négocié leurs « quantités maximales autorisées », comme l'aurait fait un bénéficiaire étant dans un plus grand besoin ou n'ayant pas d'autres sources d'approvisionnement. De plus, ces bénéficiaires se sont contentées d'emporter huit pots de yaourt, sans chercher, encore une fois, à en obtenir une plus grande quantité. Enfin, elles ont voulu emporter des produits « de luxe », comme les plats surgelés, ce qui indique que le recours aux aides alimentaires pouvait devenir, pour des bénéficiaires n'étant pas dans un grand besoin, une occasion d'accéder à une alimentation plus « distinguée » et pas forcément plus « nourrissante ». L'« intensité du besoin » n'affectait cependant pas seulement la qualité ou le type des denrées choisies : elle en affectait également la quantité, aspect abordé dans la partie qui suit.

### **3. Impacts de l'« intensité du besoin » sur la quantité des denrées choisies**

Il a été évoqué, au début de ce chapitre, que les associations d'aides alimentaires étaient la principale, voire seule source d'approvisionnement de nombreux bénéficiaires. Cependant, si pour certains d'entre eux, les denrées choisies et emportées de l'association des Oliviers devaient surtout assurer leurs besoins en macronutriments, micronutriments et vitamines pour leur procurer force et bien-être et assurer les besoins nutritionnels nécessaires à la croissance de leurs enfants ; pour d'autres bénéficiaires se trouvant dans un grand besoin, l'objectif recherché était surtout d'assurer un besoin fondamental : un apport calorique adéquat. « Bien manger » signifiait alors « manger à sa faim ». Ces personnes consacraient une plus grande importance à la quantité des denrées emportées de l'association d'aides alimentaires qu'à leurs propriétés : « nutritives » ou « rassasiantes ».

Pendant l'enquête par observations participantes masquées, la nécessité de « manger à sa faim » se manifestait surtout par l'importance accordée par des bénéficiaires à la quantité des

denrées emportées. Ces bénéficiaires demandaient systématiquement le nombre de points requis pour chaque denrée avant d'effectuer un choix, recherchaient et choisissaient les denrées mises en « promotion » à cause, par exemple, du rapprochement de leur date de péremption, ou encore négociaient avec les bénévoles dans une tentative d'avoir des quantités supérieures d'une denrée pour un nombre de points précis. Ces personnes tenaient également à utiliser tous les points de leur carnet malgré, quelques fois, l'absence de denrées qu'ils appréciaient. Sont évoqués *infra* trois extraits des carnets d'observations participantes masquées. Le premier montre l'importance accordée, par une bénéficiaire étant dans un grand besoin, uniquement à la quantité des denrées emportées. Quant aux deux autres ils montrent une priorité accordée au choix de denrées « nourrissantes », suivie par la recherche de denrées en « promotion » afin d'optimiser leurs « courses ».

Extrait 54 - AO, 3A – 6 (15 Juin 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Tentative d'« optimisation des courses » par une bénéficiaire étant dans un grand besoin*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était une dame, en apparence française, âgée de 50-60 ans, corpulente et mal-habillée. Quand elle est arrivée devant la vitrine du “ frais ”, elle m'a tout de suite dit “ je n'ai que ces points pour manger jusqu'à la fin du mois, jusqu'au prochain RDV, je dois prendre beaucoup de choses ”... comme si elle me demandait d'être généreuse et de lui donner beaucoup de choses.

Je lui ai proposé les produits qui étaient en promotion : elle en a pris du jambon, du poisson pané, des quiches. Elle a également pris du beurre et un plat de poulet préparé à réchauffer qui n'étaient pas en promotion... je me suis dite qu'elle aurait pu prendre autre chose, en plus grande quantité avec ces deux points.

Puis elle est partie aux légumes ».

Extrait 55 - AO, 11B - 1 (17 Novembre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Tentative d'« optimisation des courses » par une bénéficiaire étant dans un grand besoin*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était une dame blonde, courte de taille, corpulente, très bavarde et à la limite impolie. Elle avait un carnet pour six personnes. Elle était très " prudente " avec ses points et demandait les points de chaque produit avant de décider si elle en prenait ou pas.

Elle a pris beaucoup de choses, surtout de la viande " fraîche " du frigo et du steak haché. Elle a aussi pris un pack de lait. Puis elle a pris un sandwich club au thon en disant " *je veux le sandwich thon crudités-là, vu que j'ai pas mangé ce midi* ".

Puis elle a vu ma collègue, une bénévole, apporter encore de la viande du frigo. Elle m'a dit " *c'est des boulettes de viande là ? Je peux ? Vu que j'ai pas mangé ce midi* ". Je les lui ai donnés.

Puis elle a bien regardé autour d'elle et elle a vu qu'il y avait un pack de lait *Lactel*® sur la palette de lait " ordinaire ". Elle m'a dit :

**« Elle :** *ça, vous le donnez ? Si vous le donnez je le prends !*

**Moi :** *non, c'est comme le lait : avec des points*

**Elle :** *non, si c'est avec des points je ne prends pas !* »

Elle a ainsi fini ses " courses " au rayon " frais " et est partie aux fruits et légumes ».

Extrait 56 - AO, 14B - 15 (24 Novembre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Tentative d'« optimisation des courses » par une bénéficiaire dans un grand besoin*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était une dame d'origine africaine, un peu " ronde ", âgée de 30-35 ans.

À son arrivée au mini-supermarché elle a rouspété et a dit " *ohhh ! il ne reste plus rien* ". À ce moment, une bénévole de l'" accueil principal " est venue demander si quelqu'un parlait (une langue) et pouvait lui servir d'interprète. Cette dame s'est portée volontaire et est ressortie du mini-supermarché avec elle.

Une dizaine de minutes plus tard, elle est revenue au mini-supermarché et a répété " *Oh, il ne reste plus rien* " (alors qu'on avait, au rayon " frais ", du yaourt à la vanille et aux fruits, de la semoule au lait, différentes variétés de fromage, des nuggets végétariens, du steak haché, du poisson, du beurre et du lait).

C'est ma collègue qui l'a prise en charge, j'étais là à regarder. La dame insistait qu'elle ne voulait pas finir ses points. Elle a donc pris, tout d'abord, du steak haché et du lait, puis a continué ses courses avec des denrées qui étaient en promotion comme la semoule au lait ».

Ces extraits des carnets d'observations montrent la recherche des bénéficiaires étant dans un grand besoin de denrées qui sont en promotion. Les deux derniers extraits montrent également la priorisation du choix de denrées « nourrissantes » : de la viande et du lait, par les bénéficiaires servis. Ces extraits soulignent ainsi la répercussion de la variable « intensité du besoin » sur la qualité des denrées choisies et la priorisation des denrées « nourrissantes » ; ainsi que son influence sur l'importance accordée à la quantité des denrées emportées.

Par opposition à ces personnes, des bénéficiaires étant dans un besoin moins urgent prêtaient peu d'importance aux rapports « points/qualité nutritionnelle », « points/propriété rassasiante » ou « points/quantité » des denrées proposées, et pouvaient même ne pas utiliser tous les points de leur carnet, faute de denrées qui les intéressent. L'extrait *infra* des carnets d'observations en constitue un exemple.

Extrait 57 - AO, 5C - 1 (20 Mars 2018)

*Extrait des carnets d'observations – choix alimentaires effectués par une personne n'étant pas dans un très grand besoin*

*Choix effectués aux rayons « sec » et « frais »*

« C'était un homme dans les 40-45 ans, parfaitement francophone. Il rangeait ses “ courses ” dans un sac de vélo, je suppose donc qu'il était venu à vélo.

Quand il était au rayon “ sec ”, il n'a pas voulu prendre du riz et a dit au bénévole “ *j'aime pas ce riz, je préfère le basmati : il est plus léger* ”. Puis il a pris trois boîtes d'haricots verts et les a mises sur la table en disant à mon collègue “ *les haricots verts, c'est ma religion !* ”.

Quand il est venu chez moi, au “ frais ”, il a voulu des œufs. Je lui ai donné un carton de huit et il m'a demandé jusqu'à quand ils peuvent être consommés. Je lui ai dit qu'il reste encore 3-4 jours. Il m'a alors demandé un carton de six et m'a dit “ *je suis seul, donc je ne pense pas finir les huit d'ici là* ” (alors qu'il était marqué “ trois personnes ” sur son carnet).

Il a pris ce qu'il voulait et il est parti aux légumes. Là-bas, mon collègue lui a demandé pour combien de personnes il faisait les “courses”, pour savoir quelle quantité lui servir. L'homme a répondu “ *une seule personne ! J'ai mes deux enfants un weekend sur deux et la moitié des vacances scolaires* ” ».

Cet extrait met en avant comment une personne n'étant pas dans un grand besoin peut même, contrairement à une personne se trouvant dans un grand besoin, refuser de prendre certaines

denrées ou préférer prendre une moindre quantité d'une denrée pour un même nombre de points. Cet extrait montre également la place accordée aux préférences gustatives et aux désirs dans les choix alimentaires d'une personne qui n'était apparemment pas complètement dépendante des aides alimentaires. Ces aspects se manifestent, ici, par l'importance accordée à la qualité d'une denrée, ici au type du riz ; à sa fraîcheur, ici la date de péremption des œufs ; ainsi que la préférence de légumes en conserve, ici les haricots verts, à un féculent plus dense en énergie et plus satiétogène : le riz.

Quelques extraits, dont certains qui sont évoqués dans ce chapitre, indiquent une dernière répercussion de la variable « intensité du besoin » sur les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires. Il s'agit de la négligence, de la part de bénéficiaire se trouvant dans un grand besoin, de certaines des variables mentionnées et dont l'effet sur les choix alimentaires a été étudié dans les chapitres précédents. L'impact de la variable « intensité du besoin » sur l'importance accordée à d'autres variables sera montré et analysée dans la partie qui suit.

#### **4. « Intensité du besoin » et importance accordée à d'autres variables**

Quelques-uns des extraits des carnets d'observations participantes masquées mentionnés précédemment montrent la diminution, sous le poids du besoin, de la prise en considération d'autres variables. Citons la négligence de la contrainte du transport et la surcharge de certains bénéficiaires étant dans un grand besoin pour pouvoir emporter une plus grande quantité de denrées, notamment de denrées considérées comme « nourrissantes » et/ou « rassasiantes ». L'extrait 40 (p. 226) évoqué dans le septième chapitre en est un exemple. Dans la suite de cette partie sera étudiée la répercussion, d'une part, de la variable « intensité du besoin » sur l'importance accordée à d'autres variables, notamment au « goût » et aux préférences gustatives, y compris de ceux des enfants ; à l'état des denrées proposées, surtout à leur fraîcheur ; ou encore le choix de certaines denrées malgré leur possession. Sera présentée, d'autre part, la persistance, malgré un besoin intense, de la répercussion sur les choix

alimentaires de la variable « conditions de logement » et notamment de la disposition d'équipements électroménagers.

### a. « Intensité du besoin » et importance accordée aux préférences gustatives

Il a été montré, dans le quatrième chapitre de cette thèse, que les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires peuvent être affectés par leurs préférences gustatives, elles-mêmes affectées par la variable « culture et pays d'origine » (Chapitre 4, p. 109). Il a également été mentionné que le « goût » est le principal déterminant des choix alimentaires des Français, même de ceux étant en situation de précarité (Poulain & Tibère, 2008). Mais la satisfaction d'une préférence gustative va au-delà de l'assurance d'un « besoin fondamental » et suggère la satisfaction d'un désir. Or, comme mentionné au début de ce chapitre, l'apparition d'un désir est conditionnée par la satisfaction des besoins fondamentaux (Marzano, 2007), ici, du besoin alimentaire, ce qui explique la diminution, avec l'augmentation de l'« intensité du besoin », de l'importance accordée par un bénéficiaire à la variable « préférences gustatives ». L'extrait suivant met cela en avant.

Extrait 58 - AO, 4B – 5 (24 Octobre 2017)

*Extrait des carnets d'observations – diminution de l'importance accordée au « goût » sous le poids du besoin*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était couple originaire d'Afrique : un homme dans la cinquantaine et une dame enceinte dans la trentaine. Ils m'ont paru très "sauvages" : ils ne disaient ni "s'il te plaît" ni "merci", ils se concertaient dans leur langue et me disaient seulement "donne-moi", et "encore".

Ils ont pris un pack de lait et ont voulu en prendre encore. Je leur ai alors dit que je ne peux plus leur en donner vu qu'ils ont déjà pris la quantité maximale qui leur est permise. Ils ont alors commencé se plaindre et à dire "il n'y a rien à prendre".

Je leur ai alors demandé :

« **Moi** : vous voulez encore des œufs ?

**La dame** : *on a déjà pris des œufs et ça ne sert à rien, on en prend et on en mange jamais* ».

Mais quelques instants plus tard, lorsqu'ils ont vu qu'aucune autre denrée ne les intéressait, la dame a décidé de reprendre des œufs avec les points qui leurs restaient ».

Cet extrait montre l'importance accordée, par les bénéficiaires servis, à la quantité et à la valeur nutritive des denrées emportées, ainsi que la moindre attention à la variable « goût ». Cela se manifeste, ici, par leur choix de grandes quantités d'œufs : une denrée « nourrissante » et réputée pour sa forte teneur en protéine de haute valeur biologique mais qu'ils n'« *en mangent jamais* ». Cette convoitise de denrées « nourrissantes » : de lait et d'œufs, pourrait avoir comme origine, d'une part, l'« intensité du besoin » des personnes servies et leur grande dépendance des structures d'aides alimentaires ; et, d'autre part, par la grossesse, donc la « vulnérabilité nutritionnelle » de la bénéficiaire servie, induisant la priorisation de la satisfaction d'une fonction biologique à celle d'une envie.

Cependant, outre la négligence de leurs propres envies et préférences gustatives, des bénéficiaires se trouvant dans un grand besoin pouvaient négliger les goûts et les envies de leurs enfants, ce qui réfute les apports du chapitre précédent. Cette négligence se faisait cependant uniquement au détriment de denrées « nourrissantes », et donc nécessaires pour assurer les besoins biologiques et les apports nutritionnels requis pour assurer une bonne croissance des enfants. Ce point est reflété dans les deux extraits *infra*.

Extrait 59 - AO, 8C - 1 (30 Avril 2018)

*Extrait des carnets d'observations – Négligence des envies et des préférences des enfants au profit d'aliments « nourrissants »*

*Choix effectués au rayon « sec »*

« C'était un homme syrien venu avec son fils de 5-6 ans. Ce n'est pas moi qui les a servis, mais j'étais là à observer.

Le fils voulait du chocolat qu'on avait ce jour exceptionnellement. Le père lui a dit d'en choisir un seul. Le fils a choisi un, puis a voulu en prendre un second. Le père n'a pas accepté et lui a dit, en arabe, qu'ils ne peuvent pas en prendre plus. Le fils a alors remis les deux paquets au rayon. Mais le père a insisté qu'il en prenne quand même un pour le donner à (et il a nommé une personne). Le fils a repris le chocolat.

À la fin, quand ils ont pris tout ce qu'il leur fallait, il leur restait quelques points jaunes (pour le rayon " sec ") et ils ne savaient pas quoi prendre avec. En plus, ils n'avaient pas de points pour le rayon " frais ". La bénéficiaire qui les avait en charge leur a alors permis de prendre des denrées du " frais " avec ces points ; ils ont pris du fromage : du Comté et du fromage à tartiner (de type *La vache qui rit*®), puis sont partis aux légumes.

Ils étaient très polis et reconnaissants du début jusqu'à la fin ».

Dans cet extrait, le père de famille a privilégié le choix de denrées « nourrissantes » à celui des « aliments plaisirs » demandés par son fils, et a succombé partiellement aux désirs de ce dernier. Cet extrait montre également, comme mentionné plus haut dans ce chapitre, le souhait d'un bénéficiaire étant dans un grand besoin d'utiliser tous les points de son carnet, même lorsqu'aucune denrée du rayon ne l'intéressait. L'extrait qui suit montre, comme le précédent, la négligence de bénéficiaires, sous le poids de l'« intensité de besoin », des envies des enfants à charge.

Extrait 60 - AO, 10A - 9 (11 Juillet 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Négligence des envies et des préférences des enfants au profit d'aliments « nourrissants »*

*Choix effectués au rayon « frais »*

« C'était deux dames en apparence françaises et un garçon de 5-6 ans. Ils étaient tous corpulents. Je n'ai pas pris en charge ces personnes : j'ai seulement observé.

Quand le garçon était devant la vitrine, il a repéré, dans le rayon " sec ", des " perles *Haribo* ® ". Il a répété plusieurs fois à sa mère qu'il en voulait mais elle n'a pas cédé.

Puis il a vu des pots de yaourt aux fraises dans la vitrine du rayon " frais " et a dit à sa mère, et a répété plusieurs fois, " *des Activia® aux fraises ! Yumm ! Je veux des Activia® aux fraises* " mais aucune des dames n'écoutait le garçon.

Elles ont seulement pris de la viande, du fromage et du lait ».

*Ce jour-là, dans la vitrine du rayon " frais " il y avait : de la viande, des poissons sous vide, des tartes, des salades prêtes, des sandwiches, du fromage et des pots de yaourt en promotion parce qu'ils allaient bientôt périmer.*



Ces deux extraits affirment, dans un premier temps, la préférence des enfants, indépendamment de leur pays d'origine, du goût « sucré ». Ce dernier extrait (extrait 60) confirme également, à travers la demande de l'enfant de produits « de marque » et concernés par des campagnes publicitaires, l'influence des envies des enfants par ces campagnes et les médias, ou par d'autres sources extérieures à la famille (Brown, 2017). Les trois extraits évoqués dans cette partie confirment la recherche, par des bénéficiaires étant dans un grand besoin, de denrées « nourrissantes », et reflètent une diminution de l'importance accordée aux variables « goûts » et « préférences gustatives des personnes à charge » face à l'augmentation de « intensité du besoin ». En contrepartie, l'extrait 57 (p. 258) évoqué dans la partie précédente montre comment un bénéficiaire n'étant pas dans un besoin urgent peut accorder une plus grande importance à ses désirs, à ses « goûts » et « préférences gustatives », et refuser, dans le cas présenté, de prendre du riz : une denrée « rassasiante » et convoitée par les bénéficiaires étant dans un grand besoin, pour sa préférence du riz basmati à la variété proposée par l'association.

Mais, outre la diminution de l'importance accordée à la variable « goût », l'augmentation de l'« intensité du besoin » conduisait à la diminution de l'importance accordée à l'état des denrées proposées par l'association. Ce point est abordé dans la partie qui suit.

## **b. « Intensité du besoin » et importance accordé à l'état des denrées**

L'extrait 4 (p. 134) évoqué dans le quatrième chapitre concerne une bénéficiaire d'aides alimentaires originaire de l'Afrique subsaharienne qui a accepté d'emporter des bananes presque entièrement écrasées, justifiant son choix par la sensation de faim et son besoin de manger dans l'immédiat. Il ne s'agit pas du seul cas où un bénéficiaire se trouvant dans un grand besoin choisit une denrée malgré son état qui laisse à désirer : le manque de fraîcheur, voire la pourriture de fruits ou de légumes ; ou la proximité, voire le dépassement de sa date de péremption. L'extrait ici-bas en constitue un autre exemple.

Extrait 61 - AO, 9A - 5 (7 Juillet 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Négligence de l'état des denrées, sous le poids du besoin*

*Choix effectués au rayon « fruits et légumes »*

« C'était une dame d'origine africaine qui est rentrée par la porte extérieure (elle n'est pas passée par l'accueil du mini-supermarché). Je ne sais même pas si elle était venue avec un carnet. Elle était jeune mais les expressions de son visage étaient fatiguées. Elle était assez agressive dans sa façon de parler : elle ne disait ni " merci " ni " s'il te plait " mais seulement " met-moi de ça ".

Elle a pris les tomates, les salades et les roquettes pourries que personne ne prenait et elle m'a dit " *si je ne les prends pas, vous allez les jeter* ". Elle a ajouté qu'elle va les utiliser dans des plats et que l'état des feuilles n'est pas important ».

D'autres exemples de la négligence de l'état d'une denrée par une personne étant dans un « besoin urgent » pourraient être le choix, au rayon « fruits et légumes », de pommes écrasées, de salades ou d'autres légumes feuillus qui manquent de fraîcheur, faute de denrées qui sont dans un meilleur état. De même, d'autres bénéficiaires pouvaient préférer le lait frais au lait UHT, étant donné la « promotion » sur le premier produit à cause de la proximité de sa date de péremption. En contrepartie, des personnes étant dans un besoin moins pressant pouvaient non seulement accorder plus d'attention à l'état des denrées, mais également être sélectifs vis-à-vis d'une gamme précise. Des extraits évoqués *infra*, les deux premiers présentent les choix alimentaires effectués au rayon « fruits et légumes », et le troisième au rayon « frais », par des bénéficiaires étant dans un besoin peu urgent.

Extrait 62 - AO, 6A - 11 (27 Juin 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Attention prêtée à l'état des denrées par une personne n'étant pas dans un grand besoin*

*Choix effectués au rayon « fruits et légumes »*

« C'était un homme dans la soixantaine, d'origine africaine. Il m'a dit qu'il vivait seul et qu'il ne voulait que des bananes et des pêches. Il a insisté qu'il les voulait durs.

Je lui ai donné des pêches autant qu'il en voulait et deux " grappes " de bananes. Il en voulait encore. Vu qu'il n'en restait pas beaucoup, je lui ai dit que je ne peux pas lui en donner plus et

qu'il faut en laisser aux autres. Il a objecté en disant qu'il était l'un des derniers à se servir. Je suis allée vérifier à l'accueil et ma collègue m'a dit que c'était vrai.

J'ai donc laissé l'homme reprendre des bananes et je l'ai laissé choisir parmi les bananes qui restaient. Mais quand il a vu qu'elles n'étaient pas dures comme il les voulait, il n'en a plus pris ».

Extrait 63 - AO, 11A - 14 (13 Juillet 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Attention prêtée au type de denrées par une personne n'étant pas dans un grand besoin*

*Choix effectués au rayon « fruits et légumes »*

« C'était deux jeunes filles d'origine africaine, assez timides.

Elles sont arrivées devant le rayon " fruits et légumes " et ont regardé ce qu'on avait. Au début, elles n'ont voulu que 3-4 concombres et la même quantité de poivrons. Puis l'une d'entre elles a vu qu'on avait des paquets de salades lavées, elles en ont pris deux.

Je leur ai alors demandé, en plaisantant " *vous auriez pris des salades si elles n'étaient pas lavées ?* " et elles m'ont répondu " *non* " en rigolant ».

*Ce jour-là, au rayon " fruits et légumes ", on avait des pêches et des nectarines, beaucoup de concombres à finir le jour-même et donc en promotion, des poivrons, des aubergines, quelques brocolis, des carottes, des courgettes, de la salade " en vrac " et en paquet, ainsi que des champignons.*

Extrait 64 - AO, 10A - 5 (11 Juillet 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Attention prêtée à l'état des denrées par une personne n'étant pas dans un grand besoin*

« C'était un homme dans la cinquantaine. Il portait des lunettes, était habillé mieux que d'autres bénéficiaires et avait un caddie avec lui. D'après le nom inscrit sur son carnet, il était d'origine arabe. Il parlait bien le français. Je l'ai servi au " sec " et au " frais ".

Au " sec ", il a pris des pâtes, du café, de l'huile, du chocolat, du poisson en conserve et six brosses à dent. Je lui ai dit qu'il ne pouvait pas prendre plus que deux brosses à dent, il m'a alors répondu " et si on est cinq en famille ? ". Je lui ai alors expliqué qu'il faut laisser aux autres. Il n'a pas insisté mais il était mécontent.

Au rayon " frais ", l'homme vérifiait la date de péremption de toute denrée qu'il voulait prendre. Il a tout d'abord pris de la viande, puis il a voulu des yaourts en précisant que c'est les *Activia®* qu'il voulait. Quand ma collègue lui a donné les pots d'*Activia®*, il les a bien

inspectés et a vu que l'un des pots du lot était légèrement déformé : le dessous écrasé et le dessus gonflé. Il l'a alors remis et n'a plus pris de yaourt. Je ne me souviens pas ce qu'il a pris d'autre ».

Les trois extraits ci-dessus montrent comment, à l'inverse des bénéficiaires étant dans un grand besoin, ceux ayant des ressources ou d'autres sources d'approvisionnement accordaient une importance supérieure à l'état des denrées servies et ne choisissaient que celles qui étaient dans un bon état. Le dernier extrait atteste même d'une sélectivité vis-à-vis de la marque d'un produit : le bénéficiaire servi a tenu à emporter des pots non-écrasés de yaourt de la marque *Activia*®. Les deux premiers extraits indiquent, outre l'effet de la variable « intensité du besoin » sur les choix alimentaires des bénéficiaires servis, la répercussion de la variable « culture et pays d'origine ». Ainsi, d'une part, dans le premier extrait (Extrait 62), le bénéficiaire originaire de l'Afrique subsaharienne a cherché à emporter de grandes quantités de bananes : une denrée particulièrement convoitée et largement consommée dans cette région. Alors que dans le second extrait (Extrait 63), l'effet de cette variable se manifeste par la non-familiarité des bénéficiaires originaires de l'Afrique subsaharienne à certains des fruits et légumes proposés par l'association, comme les pêches et nectarines, les champignons, les brocolis et les choux de Bruxelles, les empêchant d'en choisir (voir chapitre 4, paragraphe « 2b. Afrique subsaharienne », p. 127 pour une analyse plus approfondie de la répercussion de la culture culinaire de l'Afrique subsaharienne sur les choix alimentaires des bénéficiaires qui en sont originaires).

Mais les variables « goût » et « préférences gustatives des personnes à charge », ainsi que l'état des denrées proposées n'étaient pas les seuls déterminants des choix alimentaires qui étaient affectés par la variable « intensité du besoin ». Dans cette dernière partie sera démontré comment l'« intensité du besoin » peut également affecter la prise en considération, par le bénéficiaire servi, des denrées qu'il a déjà à disposition.

### **c. « Intensité du besoin » et importance accordée aux denrées déjà à disposition**

Cette partie vise à montrer comment les bénéficiaires des aides alimentaires servies par l'association des Olivier qui avaient une faible « intensité du besoin » ou, autrement dit, avaient un besoin peu urgent et d'autres sources d'approvisionnement, prenaient en considération, au moment d'effectuer leurs choix alimentaires, des denrées qu'ils avaient « chez eux » et évitaient d'en reprendre. Par opposition à ces bénéficiaires, et comme montré dans les parties précédentes de ce chapitre, les bénéficiaires étant dans un grand besoin cherchaient surtout à emporter de grandes quantités de denrées, et privilégiaient le choix d'aliments « nourrissants » et « rassasiants », et pouvaient même négliger leurs préférences gustatives et l'état des denrées proposées.

Ces deux extraits *infra* des carnets d'observation montrent le refus, de la part de bénéficiaires étant dans un besoin peu urgent et ayant d'autres sources d'approvisionnement, du choix de denrées dont ils disposent déjà.

Extrait 65 - AO, 2A - 6 (14 Juin 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Bénéficiaires prenant en considération le contenu de leur « garde-manger » au moment d'effectuer leurs choix alimentaires*

*Choix effectués au rayon « fruits et légumes »*

« C'était une dame originaire d'Afrique qui est venue aux “ fruits et légumes ” avec son fils âgé de 8-10 ans, alors que sa fille et une dame plus âgée les attendaient dehors.

La dame a voulu prendre des pommes de terre et des cerises. Mais ce jour-là exceptionnellement, vu que nous n'avions pas d'autres fruits et légumes, nous avons décidé de compter les pots compotes fruits comme “ fruits et légumes ”.

J'ai proposé à la dame des comptes mais elle n'en a pas voulu. J'ai demandé à son fils s'il en voulait et il m'a dit “ oui ”. La mère a alors interrompu l'enfant et a dit “ *mais non, on en a à la maison !* ” ».

Extrait 66 - AO, 9A - 10 (7 Juillet 2017)

*Extrait des carnets d'observations – Bénéficiaires prenant en considération le contenu de leur « garde-manger » au moment d'effectuer leurs choix alimentaires*

*Choix effectués au rayon « fruits et légumes »*

« C'était une dame originaire d'un pays du Maghreb qui était venue avec sa fille. Je les ai servies aux légumes.

Quand elles sont arrivées, la dame m'a dit que sa fille n'aime pas les légumes verts comme la salade et les courgettes mais qu'elle aime les tomates. Elle n'a donc pas pris grand-chose : elle a pris surtout des tomates et quelques courgettes, et n'a pas pris de la salade et de la menthe parce qu'elle en avait chez elle. Elle n'a pas pris de fruits non plus.

Au moment de partir, la dame m'a dit qu'elle ne reviendra plus : qu'elle a fini son carnet et elle n'en a plus besoin de revenir à l'association ».

Ces deux extraits, comme l'extrait 43 (p. 234), confirment que les bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers qui n'étaient pas dans un grand besoin et qui avaient des ressources et d'autres sources d'approvisionnement prenaient en considération, au moment d'effectuer leurs choix alimentaires, des denrées dont ils disposaient chez eux. L'extrait 66, comme l'extrait 43 (p. 234), montre également que ces bénéficiaires accordaient une plus grande importance aux variables « goûts » et « préférences gustatives des personnes à charge ». L'extrait 43 (p. 234) montre même le refus de la bénéficiaire servie d'emporter du lait : une denrée « nourrissante » et convoitée par les personnes qui en consomment, en disant « non, j'en ai chez moi ! J'en ai acheté ».

Cependant, si la variable « intensité du besoin » affectait le poids de certaines variables sur les choix alimentaires, l'effet de la variable « conditions de logement », et notamment de la disposition ou pas d'équipements électroménagers persistait malgré un besoin intense. Ce point sera abordé, dans la partie qui suit.

#### **d. « Conditions de logement » et expression de l'« intensité du besoin »**

Comme montré dans la première partie du septième chapitre de cette thèse, les « conditions de logement », surtout la disposition d'équipements électroménagers, sont des déterminants directs des choix alimentaires (voir Chapitre 7, paragraphe « 1. Conditions de logement et choix alimentaires », p. 211). La disposition d'équipements nécessaires à la cuisson et/ou au chauffage alimentaires déterminait le choix des denrées nécessitant une cuisson préalable à leur consommation, comme le riz et les pâtes au rayon « sec », les produits carnés au rayon « frais » et certains légumes. De plus, la disposition d'un réfrigérateur ou d'un congélateur, ainsi que leurs capacités de stockage affectaient la gamme et la quantité des denrées emportées du rayon « frais ». Et enfin, la possibilité et la capacité de stockage de denrées au « sec » affectaient la quantité des denrées emportées de ce rayon.

Les données collectées signalent la persistance, malgré un besoin intense, des répercussions de la variable « conditions de logement » sur les choix alimentaires. Les deux extraits *infra* forment des données longitudinales qui indiquent les choix alimentaires effectués par une bénéficiaire étant dans un grand besoin lorsqu'elle avait des conditions de logement différentes. Ils soulignent ainsi les répercussions de la variable « conditions de logement » sur l'expression de la variable « intensité du besoin ».

Extrait 67 – AO, 10C - 8 (23 Mai 2018)

*Extrait des carnets d'observations – Bénéficiaires étant dans un grand besoin et prenant en considération ses conditions de logement*

*Choix effectués au rayon « frais et sec »*

« C'était une dame enceinte venue avec son fils. Elle était nigérienne, comprenait à peine le français mais parlait très bien l'anglais. Elle était venue avec une autre dame qui était restée à l'accueil en attendant son tour.

Je me suis occupée de la dame enceinte et de son fils de 10-12 ans aux rayons “ frais ” et “ sec ” du mini-supermarché.

Au “ sec ”, la dame prenait que des choses consommables sans cuisson et que le fils aimait : elle m’a dit qu’elle reste dans un foyer, elle n’a pas les moyens de cuisiner ou de préparer à manger, elle a juste un four à micro-ondes. Et parmi les produits qui n’ont pas besoin de cuisson, elle n’a pas voulu prendre du thon en disant que son fils n’en mange pas.

Au “ sec ”, le fils a choisi ce qu’il aime : brioches et madeleines ; la dame a pris de la confiture et du miel (qu’on avait seulement ce jour-là). Puis la dame m’a demandé si elle pouvait prendre des couches pour l’enfant qu’elle va mettre au monde dans un mois. Je lui ai dit qu’il faut qu’elle aille à l’accueil demander une étiquette qui lui permettra d’en emporter. Elle m’a dit ok.

Au “ frais ”, c’est aussi moi qui me suis occupée d’eux.

La dame n’a pas pris de lait. Elle a pris du fromage à tartiner (type *La vache qui rit*®), des sandwiches prêts dont le petit raffole, mais il a fait attention qu’ils ne contiennent pas de la mayonnaise parce qu’il n’aime pas ça. La dame a pris du jambon et recherchait des aliments à chauffer au four micro-onde. J’ai trouvé des lasagnes mais elle a dit qu’elle n’aime pas ça.

Ils n’ont rien pris d’autre. J’ai demandé à la dame pourquoi elle ne veut plus rien prendre, et elle m’a dit qu’elle n’a pas de frigo non plus au foyer et qu’elle doit quitter sa chambre dans la journée de 10h à 18h). Je suis alors allée voir Noura et je lui ai expliqué l’état de la dame. Elle m’a dit d’aller à l’accueil et demander qu’on marque sur le carnet que la dame peut passer chaque semaine et sans rendez-vous.

C’est ce qu’on a fait. J’ai dit à la dame qu’elle peut aussi demander à l’accueil si elle peut avoir des couches pour l’enfant. Elle m’a répondu :

“ *je mets où les couches si j’en prends ? d’ici 18h ?* ”

Puis elle m’a dit qu’elle est soulagée : elle aura un logement temporaire plus stable une fois qu’elle aura accouché ».

Extrait 68 - AO, 11C – 2 (1er Juin 2018)

*Extrait des carnets d’observations – Bénéficiaires étant dans un grand besoin et prenant en considération ses conditions de logement*

*Choix effectués au rayon « frais et sec »*

« Je suis arrivée à l’association et je suis entrée par la porte de l’accueil principal. Noura était assise derrière un ordinateur et parlait avec une dame dont le visage m’était familier. Je leur ai dit “ *bonjour* ” et la dame a continué à me parler en anglais. Je me suis rappelée d’elle.

Elle m’a dit qu’elle voulait savoir si elle pouvait emporter du lait infantile de l’association, mais qu’elle n’arrive pas à se faire comprendre en anglais avec Noura. J’ai demandé à Noura en français et traduit sa réponse à la dame : elle pouvait chercher du lait pour bébés d’une autre association. La dame a pris l’adresse et les horaires d’ouverture de cette autre association.



Quand je sortais de cet accueil pour aller au mini-supermarché pour ranger les rayons, la dame m'a arrêtée et a commencé à discuter avec moi. Elle m'a dit qu'elle était contente que ça soit moi à l'association parce qu'elle arrive à communiquer en anglais avec moi.

Puis elle m'a dit qu'elle n'est plus dans le même foyer et qu'elle n'est plus obligée à quitter sa chambre dans la journée. Elle m'a dit :

*“ C’était difficile avant, surtout pour une femme enceinte ! Pour un homme, c’est bien ! Il passe sa journée dehors mais pour une femme, c’est difficile ! Et en plus, là, je peux cuisiner un peu ! ”*

Puis elle a continué à me raconter ses soucis. Elle m'a dit :

**“ Elle :** Ici (en France), personne ne comprend l'anglais ! Tu es française toi aussi ?

**Moi :** non, non ! Je ne suis pas française.

**Elle :** *ici, les Français, ils me demandent ce que je fais là, les gens, quand ils me voient, ils me disent que je n'aurais jamais les papiers. Mais moi je n'ai pas besoin de papiers, je peux aller là où je veux en Europe ! Je suis européenne : j'ai la nationalité espagnole, je peux même travailler ici ! Il y a même une dame qui m'a dit l'autre fois de demander à un homme français de reconnaître mon enfant pour qu'il soit français et pour que je reste ici... mais moi je ne ferais jamais ça.*

**Moi :** *et pourquoi alors tu as quitté l'Espagne ?*

**Elle :** *l'Espagne, ce n'est pas bien ! Je n'ai pas trouvé du travail ! Je voulais bien travailler, mais je n'ai pas trouvé ! Ici, je vais avoir mon bébé, me reposer un peu, puis je vais chercher un travail ! Même si ce n'est pas très bien payé ! ”*

Je l'ai alors félicité pour sa bonne volonté et conseillé d'apprendre le français parce que cela l'aidera à trouver un travail. Elle m'écoutait avec un visage très sérieux. Elle a voulu discuter encore mais je lui ai dit que je dois partir et aider mes collègues pour le rangement des rayons. Je suis partie au mini-supermarché, et elle : à l'accueil du service d'aides alimentaires.

### **Au mini-supermarché**

Ce jour-là j'étais au “ frais ”. Mais quand la dame est entrée, elle a voulu que ça soit moi qui l'aide au “ sec ” aussi. Vu qu'on n'avait pas grand monde, on a accepté sa demande.

On a fait le tour des rayons ensemble : elle a pris énormément de choses cette fois. Elle a pris 6 paquets de pâtes, 6 de riz, 2 farines, 2 bouteilles d'huile, 2 boîtes de sucres malgré qu'elle en avait chez elle, 2 boîtes de thon. Et, par chance, il y avait une boîte de lait infantile et de la poudre pour bébés. Elle les a pris et était très contente. Elle m'a aussi demandé si on avait du miel comme la fois passée, mais on n'en avait pas... la fois précédente c'était une exception.

Entre temps, je lui ai demandé pourquoi elle cherchait du lait infantile, et si elle pensait allaiter son enfant. Elle m'a dit :

“ *Mes enfants ils ne boivent pas... ni ma grande fille ni mon fils n'ont bu ! Mon lait il tarde à sortir, il faut qu'ils sucent très fort ! Ils ont du mal ! Ils sucent beaucoup et peu de lait sort ! Je vais essayer de pomper mais je ne sais pas si ça va suffire. Je préfère avoir du lait chez moi* ”.

Puis on est passées au « frais ». Elle voulait des œufs et du jambon mais il n'y en avait pas. Elle a pris de la viande et des escalopes de dinde : au départ 2 puis m'a demandé un 3<sup>ème</sup> en disant que son fils va les aimer. Elle a aussi pris des sandwiches au thon, du yaourt et d'autres choses.

Puis elle est partie aux légumes et m'a demandé si je serais là quand elle reviendra. En quittant elle m'a dit “ *goodbye my friend* ” (au revoir mon amie).

Je ne l'ai plus revue après ».

Ces deux extraits présentent les choix alimentaires d'une même personne à deux moments différents et soulignent la variation de la quantité et du type des denrées emportées avec le changement de ses « conditions de logement », et ceci malgré une même « intensité du besoin ». En effet, dans le premier extrait, malgré son besoin intense, la bénéficiaire qui n'avait aucune possibilité de stockage ou de cuisson devait se contenter d'emporter de faibles quantités de denrées qu'elle pouvait consommer, donc de produits ne nécessitant pas de cuisson comme la confiture, les madeleines et les brioches au rayon « sec » et le jambon et les sandwiches au rayon « frais ». En contrepartie, dans le second extrait, lorsque la bénéficiaire avait la possibilité de cuisiner et n'était pas contrainte à quitter son logement dans la journée, elle convoitait les denrées « rassasiantes » et/ou « nourrissantes » comme le riz et les pâtes du rayon « sec » et les escalopes de dinde, le jambon et le steak haché du rayon « frais ». Ces extraits soulignent également la multiplicité des variables qui affectent les choix alimentaires d'une même personne. En effet, outre les « conditions de logement » (Chapitre 7, paragraphe « 1. Conditions de logement et choix alimentaires », p. 211) et l'« intensité du besoin », les choix alimentaires de la bénéficiaire servie étaient influencés par sa « carrière au sein de la structure d'aides alimentaires » (Chapitre 6, paragraphe « 1. « Phase de découverte » », p. 187) : la bénéficiaire nouvellement arrivée ne connaissait pas les règles de l'association et notamment son droit au recours hebdomadaire aux aides alimentaires ; par sa « culture et pays d'origine » (Chapitre 4, paragraphe « 2b. Afrique subsaharienne », p. 127) : la bénéficiaire originaire de l'Afrique subsaharienne préférait le choix de denrées à goût sucré et de charcuteries ; et par la variable « composition du ménage et responsabilités », surtout de la « responsabilité envers des

personnes vulnérables » (Chapitre 8, paragraphe « 2a. Choix alimentaires de bénéficiaires ayant à charge des nourrissons et/ou des enfants », p. 236) : la bénéficiaire servie a privilégié le choix des denrées convoitées par son fils et a demandé du lait infantile pour pouvoir satisfaire les besoins nutritifs de l'enfant qu'elle attend.

Ce chapitre a permis de montrer que les critères de choix alimentaires des bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers variaient selon l'« intensité du besoin ». Ainsi, les bénéficiaires qui étaient dans un grand besoin privilégiaient le choix des denrées qu'ils considéraient comme « nourrissantes » et/ou « rassasiantes », comme la viande, surtout la viande « rouge », les œufs, le lait, et de certains féculents, notamment les pommes de terre, les pâtes et le riz. Ces bénéficiaires accordaient également une importance à la quantité des denrées emportées et privilégiaient le choix de celles qui étaient « en promotion », en négligeant leurs « goûts » et les « préférences gustatives des personnes à charge », leurs « contraintes de transport », voire le manque de fraîcheur des denrées proposées. Cependant, les répercussions sur les choix alimentaires d'autres variables, comme celles des « conditions de logement » restaient présentes malgré un besoin intense. Ce chapitre a également permis de montrer, qu'en contrepartie, des bénéficiaires étant dans un besoin relativement moins intense accordaient une plus grande importance à leurs désirs et préférences gustatives et à l'état des denrées proposées, qu'ils prenaient en considération des denrées dont ils disposaient chez eux, et qu'ils pouvaient même préférer des denrées « de luxe » ou « qui font honneur » aux denrées « nourrissantes » et/ou « rassasiantes », rappelant les « goûts de nécessité » et les « goûts de luxe » (ou de liberté) analysés par P. Bourdieu (Bourdieu, 1979). Enfin, l'analyse des données restituées dans les carnets d'observations participantes masquées, comme tous les extraits évoqués dans cette thèse signalent, comme l'indique le tableau 5 récapitulatif (p. 295), que les choix alimentaires d'un bénéficiaire d'aides alimentaires ne sont pas déterminés par une seule variable, mais qu'ils peuvent être affectés, simultanément mais à différents degrés, par plusieurs variables.



# Chapitre 10

## Synthèse, limites et perspectives

La problématique énoncée dans cette thèse et abordée dans les chapitres précédents est « quels sont les déterminants ‘propres’ aux bénéficiaires des aides alimentaires servis par l’association des Oliviers qui orientent leurs choix alimentaires effectués au sein de cette structure caritative ? ». L’objectif visé *via* la réponse à cette problématique était d’apporter des compréhensions quant à l’état de santé médiocre des personnes en situation de précarité et la prévalence, plus élevée chez ces derniers que dans le reste de la population et ceci malgré leur droit de bénéficier d’aides alimentaires, de l’obésité et de maladies non-transmissibles liées au mode de vie et notamment à l’alimentation, comme les pathologies cardio-vasculaires, certains types de cancers, des déficiences en vitamines et en minéraux ou encore de la malnutrition protéino-énergétique (Michaud, 2006 ; Wilkinson & Marmot, 2003).

Ce chapitre, le dernier de cette thèse, vise dans un premier temps à rappeler l’effet, sur les choix alimentaires des enquêtés, de chacune des variables retenues, puis à présenter comment, en affectant ces choix, chacune de ces variables est également susceptible d’affecter, sur le long terme, la santé des personnes concernées. Seront présentées, dans un second temps, les principales limites à cette enquête et l’intérêt d’une étude plus approfondie et plus exhaustive des variables susceptibles d’affecter les choix alimentaires des bénéficiaires servis et les obstacles à l’identification des facteurs à l’origine de l’état de santé observée chez les populations en situation de précarité. Seront présentées, par la suite, de nouvelles perspectives et des pistes de recherches sur cette thématique.

### 1. Variables retenues, choix alimentaires et état de santé

Cette partie ne vise pas à reprendre, d’une manière détaillée, les répercussions de chacune des variables abordées sur les choix alimentaires des bénéficiaires des aides alimentaires servies par l’association des Oliviers. L’objectif, ici, est de présenter brièvement ces répercussions, en

se focalisant sur celles qui pourraient affecter, positivement ou négativement, l'état de santé des personnes concernées l'enquête.

### **a. « Culture et pays d'origine », choix alimentaires et santé**

Les répercussions de la variable « culture et pays d'origine » sur les choix alimentaires des bénéficiaires enquêtés ont été étudiées et présentées dans le quatrième chapitre de cette thèse (Chapitre 4, p. 109). Les régions déterminées et dont les habitudes alimentaires et cultures culinaires ont été présentées pour, *in fine*, étudier les répercussions de celles-ci sur les choix alimentaires des bénéficiaires sont, successivement, les pays arabes méditerranéens, l'Afrique subsaharienne, les pays du Caucase, la région des Balkans, l'Asie de l'Est et enfin la France (voir aussi la carte 1, p. 113).

L'influence de cette variable sur les choix alimentaires était notamment traduite par la convoitise des bénéficiaires d'origine étrangère des aliments présents dans leurs cuisines nationales et par la méconnaissance de certains, surtout de ceux nouvellement arrivés en France, des denrées non connues dans leurs pays ou régions d'origine. Les aliments choisis et convoités étaient donc à l'image des produits consommés et des goûts et saveurs recherchés dans les cuisines nationales ou régionales. Les données recueillies pendant l'enquête à l'origine de cette thèse montrent également que le séjour en France était, pour certains bénéficiaires, associé à un rattachement aux habitudes alimentaires du pays d'origine, alors que pour d'autres, ce séjour devenait une opportunité de découvrir et d'apprécier de nouvelles saveurs et denrées. Cependant, malgré cette découverte et appréciation, les denrées convoitées et dont le choix était particulièrement valorisé restaient celles qui étaient consommées dans les pays et régions d'origine.

Par ses répercussions sur les choix alimentaires, la variable « culture et pays d'origine » pouvait, d'une part, diminuer la diversité des denrées emportées. Cette diminution, surtout lorsqu'elle concernait des denrées considérées comme bénéfiques à la santé, pouvait avoir des conséquences délétères sur celle-ci. En effet, si, parmi les bénéficiaires d'origine étrangère, ceux originaires des pays arabes méditerranéens, des pays du Caucase ou de la région des Balkans étaient familiers à la majorité des fruits et légumes proposés par l'association et en

choisissaient volontiers, ceux originaires de l’Afrique subsaharienne et de l’Asie de l’Est, malgré la richesse de leurs cuisines nationales ou régionales en fruits et en légumes, ne connaissaient pas ou n’appréciaient pas toutes les espèces proposées par l’association des Oliviers, ce qui diminuait la quantité et la variété des fruits et des légumes qu’ils emportaient. D’autre part, l’expression de la variable « culture et pays d’origine » conduisait à l’appréciation et au choix, en grandes quantités, de denrées consommées dans les cuisines locales. Cette convoitise concernait soit des denrées dont la consommation est encouragée pour ses bienfaits sur la santé, comme le poisson, le lait et ses dérivés « naturels », les fruits et les légumes ; soit des denrées dont la consommation en grandes quantités est déconseillée pour ses effets délétères sur la santé. Citons le beurre et la viande rouge particulièrement appréciés par les personnes des pays du Caucase, l’huile et les aliments sucrés convoitées des bénéficiaires originaires des pays arabes-méditerranéens et de l’Afrique subsaharienne, ou encore la charcuterie et les saucisses recherchées par les bénéficiaires originaires de la Caucase, des pays des Balkans et de l’Asie de l’Est. Si la consommation de grandes quantités de ces denrées n’était pas nouvelle à ces personnes, elle était cependant accompagnée, ici, d’un changement de leur mode de vie, notamment d’une diminution des activités physiques de déplacement et un repli sur soi, causant une sédentarité relative et une diminution des dépenses énergétiques. Cette consommation de grandes quantités de denrées potentiellement nuisibles à la santé pouvait également être accompagnée, surtout pour les bénéficiaires originaires de l’Afrique subsaharienne, d’une diminution considérable de l’apport en denrées « bénéfiques » présentes en grandes quantités dans leurs cuisines locales, comme les fruits, les légumes et les céréales complets. De telles modifications des habitudes alimentaires et du mode de vie ont également été décrites auprès d’autres populations de migrants, vivant notamment aux Etats Unis, et ont été identifiées comme facteurs expliquant l’incidence élevée de pathologies chroniques non-transmissibles auprès de ces populations (Mycek et *al.*, 2020).

Ainsi, l’adoption d’un nouveau mode de vie, moins actif que celui du pays d’origine, accompagnée d’une conservation de ses habitudes alimentaires, qu’elle soit motivée par une préférence gustative, une volonté de revendication identitaire (Poulain, 2017 ; Rodier, 2014) ou causée par la méconnaissance des « nouvelles denrées », sont susceptibles de causer un déséquilibre nutritionnel manifesté par un apport élevé de denrées dont la consommation est à limiter, comme la charcuterie, les produits carnés, les matières grasses et les produits

sucrés ; et une diminution, d'une part, de la consommation de denrées considérées comme « bénéfiques » à la santé, comme certains fruits et légumes et des dérivés laitiers ; et d'autre part des dépenses énergétiques et des activités physiques (Mycek et *al.*, 2020). D'où l'influence, sur la santé des bénéficiaires concernés, des répercussions sur les choix alimentaires de la variable « culture et pays d'origine ».

Les associations d'aides alimentaires pourraient contribuer à la diminution des répercussions, sur les choix alimentaires et *in fine* sur la santé, de la variable « culture et pays d'origine » en organisant des campagnes de familiarisation à la culture culinaire française et d'apprentissage des modes de préparation et des modalités de consommation des denrées proposées. L'association des Oliviers a organisé, environ dix mois après la fin de l'enquête à l'origine de cette thèse, une première journée visant à « faire goûter » les fruits et surtout les légumes locaux aux bénéficiaires d'origine étrangère. D'après Wendy, la chargée de développement au sein de la fédération de l'association des Oliviers, et Maurice, un bénévole au rayon « fruits et légumes » du mini-supermarché, cette journée était une réussite et certains bénéficiaires ont appris à apprécier les produits proposés et en ont choisi lors de leurs prochains passages. Cela justifie l'importance de telles journées et l'intérêt de leur reproduction, voire leur multiplication dans le but d'atteindre le plus grand nombre de bénéficiaires possible et de contribuer à leur diversification alimentaire et à l'augmentation de leurs apports en aliments dont la consommation est encouragée pour ses bienfaits.

## **b. « Aliments tabous », choix alimentaires et santé**

Les répercussions de la variable « tabous alimentaires » sur les choix alimentaires des bénéficiaires des aides alimentaires dispensées par l'association des Oliviers ont été présentées dans le cinquième chapitre de cette thèse. Deux types de tabous alimentaires ont été distingués. Le premier est celui régi par la religion musulmane et interdisant la consommation de porc et de produits carnés issus d'animaux non-abattus selon le rituel Halal (voir paragraphe « 1. Tabou alimentaire régi par la religion musulmane », p. 162). Le second est le tabou alimentaire non-religieux, résultant de l'adhésion à une « diète particulière », ici la diète végétarienne ou



flexitarienne (voir paragraphe « 2. Tabous alimentaires non-religieux ou « diètes particulières » », p. 175).

Les bénéficiaires d'aides alimentaires qui respectaient l'ensemble des tabous alimentaires de la religion musulmane : la restriction du porc et la consommation unique de viandes et de produits carnés Halal, n'emportaient pas les produits carnés, en majorité non-Halal, proposés par l'association des Oliviers. De plus, certains de ces bénéficiaires, qualifiés de « *mangeurs ritualistes* » (Rodier, 2014), avaient conservé les habitudes alimentaires de leurs pays d'origine et n'emportaient que les denrées qui y sont consommées, comme le poisson, le beurre, les œufs et le lait et ses dérivés « natures » du rayon « frais ». D'autres, les « *mangeurs consommateurs* » et les « *mangeurs revendicatifs et ascètes* » (Rodier, 2014) avaient une alimentation plus diversifiée et emportaient également des denrées « locales » ne contenant pas de viandes, dont des simili-viandes conçues pour compléter et diversifier les diètes végétariennes. Existaient également des « *mangeurs sans porc* » : des bénéficiaires de religion musulmane qui évitaient seulement la consommation du porc et emportaient de la viande et des dérivés carnés non-Halal.

La diminution de la consommation de viandes et de produits carnés est, aujourd'hui, encouragée et considérée comme bénéfique à la santé. En effet, la viande rouge est une source d'acides gras saturés dont la consommation en grande quantités peut perturber le bilan lipidique et être un facteur de risque de maladies cardiovasculaires (Mahan & Raymond, 2017). Cependant, les produits carnés sont également des sources de protéines de haute valeur biologique, de vitamines et de minéraux indispensables à l'organisme. La viande rouge est également une excellente source, voire la meilleure source alimentaire de fer et de vitamine B12, d'où l'importance de sa consommation ou, en cas d'une diète pauvre ou sans viande, de la prévention de ces carences *via* l'ajustement des apports en d'autres denrées, ou le recours à une supplémentation (Mahan & Raymond, 2017).

Parmi les bénéficiaires des aides alimentaires servies par l'association des Oliviers et dont les choix alimentaires étaient affectés par les « tabous alimentaires » de la religion musulmane, les choix alimentaires et le statut nutritionnel des « *mangeurs ritualistes* » étaient les plus affectés par cette variable. En effet, contrairement aux « *mangeurs consommateurs* » et aux « *mangeurs revendicatifs et ascètes* » qui emportaient des denrées conçues pour compléter les diètes

végétariennes : des sources de protéines de haute valeur biologique et certaines également fortifiées en vitamines et en minéraux ; les « *mangeurs ritualistes* » avaient, notamment par rapport au rayon « frais », des choix alimentaires peu diversifiés et n'emportaient que les produits qui leurs étaient familiers. Ils priorisaient ainsi le choix des denrées protidiques qu'ils connaissaient et qui respectaient leurs normes nutritionnelles, comme le poisson, les œufs, le lait et les dérivés laitiers « naturels » : des denrées dont la consommation est encouragée par les campagnes nutritionnelles ; et consacraient le reste de leurs points à d'autres denrées qu'ils connaissaient mais dont la consommation est à limiter : les pâtisseries et les viennoiseries, le beurre, les produits laitiers sucrés et les crème-desserts, signalant un certain déséquilibre alimentaire et une diète carencée en viandes. Cependant, vu la méthodologie d'enquête adoptée ici : les observations participantes masquées, et l'absence d'entretiens formels renseignant sur la globalité des achats et consommations alimentaires des enquêtés, il n'est pas possible de prédire l'étendue des répercussions des « tabous alimentaires » régis par la religion musulmane sur le statut nutritionnel, donc la santé des bénéficiaires concernés, notamment des « *mangeurs ritualistes* ».

Les associations d'aides alimentaires, dont l'association des Oliviers, pourraient diminuer les répercussions de la variable « tabous alimentaires » régis par la religion musulmane sur les choix alimentaires et *in fine* sur la santé, en y adaptant les règles et les « limites maximales autorisées ». L'association pourrait ainsi augmenter, pour les personnes ne consommant que des produits carnés issus d'un abattage Halal, la « limite maximale autorisée » du poisson et du lait, ce qui permettrait d'enrichir leur alimentation en protéines d'origine animale de haute valeur biologique, ainsi qu'en vitamines et en minéraux contenus dans le lait.

Quant aux choix alimentaires effectués au rayon « frais » par des bénéficiaires consommant des « diètes particulières » pauvres ou dépourvues de viandes, ils comprenaient des denrées consommées par tous et conformes à leurs normes alimentaires. Citons les œufs, le lait « ordinaire » et les dérivés laitiers. Mais les aliments les plus recherchés étaient ceux conçus pour diversifier et compléter les diètes pauvres ou dépourvues de viandes, comme les « simili-viandes » et le lait végétarien et ses dérivés. Le respect de « tabous alimentaires » non-religieux et l'adhésion à ces « diètes particulières », surtout à la diète flexitarienne, résultent d'un souci sanitaire (Raffard & Fumey, 2018). Ainsi, les choix alimentaires effectués par les bénéficiaires

concernés par ce tabou reflétaient un souci pour la santé, et les produits convoités étaient ceux dont la consommation est encouragée par les autorités sanitaires.

### **c. « Carrière au sein de la structure d'aides alimentaires », choix alimentaires et santé**

Dans le sixième chapitre de cette thèse (p. 185), trois expériences du recours aux aides alimentaires ou trois phases de la « carrière morale » (Becker, 1985) d'un bénéficiaire d'aides alimentaires ont été distinguées en se basant sur la typologie des assistés établie par S. Paugam (Paugam, 2009). Puis ont été étudiées les répercussions de la variable « carrière au sein de la structure d'aides alimentaires » sur les choix alimentaires des bénéficiaires des aides alimentaires servies par l'association des Oliviers.

Cette étude a montré que les choix alimentaires d'un « nouveau bénéficiaire » étaient principalement dépendants des aliments qui lui étaient proposés par les bénévoles et des denrées qui étaient à sa portée de vue ; que les « bénéficiaires habitués » ou en « phase d'assistance régulière » connaissaient les règles de l'association et les denrées qui étaient habituellement proposées, qu'ils organisaient leurs « courses » en avance et pouvaient soit afficher une fidélité à la gamme des denrées habituellement présentes, soit convoiter les denrées « rares » ou « de luxe » exceptionnellement proposées. Les répercussions de la variable « carrière au sein de la structure d'aides alimentaires » sur les choix alimentaires des bénéficiaires faisant l'expérience de l'« assistance irrégulière » n'ont cependant pas été étudiées dans ce chapitre, à cause notamment de l'influence de leurs choix alimentaires par la précarité de leur logement, une variable dont les répercussions ont été étudiées dans le septième chapitre de cette thèse (Chapitre 7, paragraphe « 1. Conditions de logement et choix alimentaires », p. 211).

Les répercussions, sur les choix alimentaires des bénéficiaires servis, de la variable « carrière au sein de la structure d'aides alimentaires », n'affectaient pas directement leur statut nutritionnel ou leur santé. Cependant, vu la faible connaissance des bénéficiaires en « phase de découverte » de la gamme de produits proposés par l'association et la dépendance de leurs choix alimentaires des denrées suggérées par les bénévoles, la diversité des denrées emportées dépendait directement de l'exhaustivité de cette suggestion. Quant à la meilleure connaissance,

des « bénéficiaires habitués », de l'association et de ses règles, ainsi que la planification de leurs « courses » en avance suggèrent un meilleur profil nutritionnel et une alimentation plus « complète », notamment par la recherche d'une complémentarité entre les denrées emportées de l'association des Oliviers et des autres sources d'approvisionnement. Quant aux bénéficiaires vivant en marge de la société et faisant l'expérience de l'« assistance irrégulière », leurs choix alimentaires étaient surtout affectés par la variable « conditions de logement », abordée dans le septième chapitre de cette thèse et dont les répercussions sur les choix alimentaires et, *in fine*, sur la santé sont présentés *infra*.

#### **d. « Conditions de logement », choix alimentaires et santé**

Les « conditions de logement » retenues pour leurs possibles répercussions sur les choix et consommations alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires sont la non-possession d'équipements électroménagers nécessaires à la cuisson, au chauffage ou à la réfrigération alimentaires, ainsi que la non-disposition d'un endroit pour le stockage d'aliments secs (voir Chapitre 7, paragraphe « 1. Conditions de logement et choix alimentaires », p. 211).

Les données collectées confirment que la précarité du logement et le sous-équipement électroménager ne concernent pas uniquement les « sans-domiciles » et les bénéficiaires vivant « *en marge de la société* » (Paugam, 2009), mais qu'ils touchent également des bénéficiaires hébergés dans des logements temporaires de type « foyer » ou « hôtel », ou même des bénéficiaires locataires ou propriétaires de leur logement.

Les extraits mobilisés confirment également que la variable « conditions de logement », notamment le sous-équipement électroménager, affecte le type et la diversité des denrées emportées. Ainsi, l'absence d'équipements nécessaires à la cuisson et/ou au chauffage alimentaires empêchait les bénéficiaires concernés d'emporter toute denrée nécessitant une cuisson préalable à sa consommation, notamment des produits carnés dont la carence est susceptible d'affecter considérablement leur état de santé. Cela suggère l'intérêt de la mise à disposition gratuite, au sein d'associations d'aides alimentaires ou d'autres structures à caractère social, d'équipements électroménagers nécessaires à la cuisson et/ou au chauffage alimentaire. Cela pourrait aider les personnes en situation de précarité, dont les bénéficiaires

d'aides alimentaires, à surmonter la contrainte du sous-équipement électroménager et contribuer à la diversification de leur alimentation, surtout à l'augmentation de leurs apports en produits carnés et donc de protéines de haute valeur biologique dont les apports sont souvent carencés auprès des populations en situation de précarité (Grange et *al.*, 2013).

Le choix de produits carnés était également conditionné par la possession d'équipements nécessaires à leur stockage : d'un réfrigérateur ou d'un congélateur, dont la possession déterminait également le choix d'autres denrées proposées au rayon « frais », notamment des dérivés laitiers : yaourts et fromages, des sources importantes de vitamines et de minéraux, notamment de vitamine B12, la vitamine D et de calcium (Mahan & Raymond, 2017). Ainsi, le manque d'équipements nécessaires à la cuisson, au chauffage ou à la réfrigération des denrées emportées était associé à des choix alimentaires peu variés, donc à une alimentation monotone et pauvre surtout en produits frais, laitiers et carnés. Si la mise à la disposition des personnes en situation de précarité, de manière gratuite ou en échange d'une contribution financière symbolique, de réfrigérateurs et/ou de congélateurs semble être une solution pour surmonter cette contrainte, la réalisation d'un tel projet reste complexe surtout pour son coût élevé et la nécessité d'un espace considérable, des conditions d'hygiène strictes à respecter sur le long terme, sans parler des risques de rupture de la chaîne du froid lors des transports vers le lieu de résidence.

Quant à la contrainte liée à la limite de l'espace de stockage alimentaire, au « sec » ou au « frais », elle affectait surtout la quantité des denrées emportées de l'association. Les bénéficiaires concernés par cette variable choisissaient les denrées qu'ils désiraient ou qui leurs paraissaient « indispensables ». La répercussion de cette variable sur leur santé dépendait donc des denrées convoitées. Quant aux bénéficiaires non-hébergés, ils avaient la possibilité de recourir à l'association à un rythme hebdomadaire, ce qui atténuait la répercussion de cette variable sur leurs choix alimentaires, qui restaient toujours marqués par les contraintes du sous-équipement électroménager citées *supra*. Il est cependant important de mentionner que la précarité du logement, l'habitat dans des conditions insalubres et/ou dans des endroits non-conçus à l'habitat, risquent d'affecter la santé des personnes concernées indépendamment de leurs répercussions sur leurs choix alimentaires et statut nutritionnel (Lyons & Chamberlain, 2006 ; Poulain, 2017).

### **e. « Moyens de transport », choix alimentaires et santé**

Les répercussions, sur les choix alimentaires, de la variable « moyens de transport » : de la non-motorisation et donc de l'obligation d'emprunter les transports en commun, ainsi que de la façon de transporter ses « courses » (sacs cabas, caddies ou poussette) ont été présentées dans la seconde partie du septième chapitre de cette thèse (Chapitre 7, paragraphe « 2. Moyens de transport et choix alimentaires », p. 221).

L'analyse des données collectées indique que les diverses contraintes de transport affectaient surtout la quantité des denrées emportées. Les bénéficiaires concernés par cette contrainte priorisaient le choix des denrées dont ils appréciaient le goût ou qui avaient une propriété « nourrissante », comme les produits carnés au rayon « frais » ; et/ou « rassasiante », comme les viandes au rayon « frais », les pommes de terre au rayon « fruits et légumes » et les féculents au rayon « sec » ; alors que le choix d'autres denrées lourdes ou volumineuses était le plus souvent évité. Si les répercussions sanitaires des effets, sur les choix alimentaires, de la variable « moyens de transport » dépendent surtout des denrées convoitées et choisies, et signalent surtout une réduction de la quantité des denrées emportées, la « contrainte du transport » obligeait toutefois certains bénéficiaires à porter des charges lourdes afin d'« optimiser » leurs « courses », signalant la possibilité d'une répercussion sanitaire mais non-nutritionnelle de cette variable (Lyons & Chamberlain, 2006 ; Poulain, 2017).

### **f. « Composition du ménage et responsabilités », choix alimentaires et santé**

Les répercussions, sur les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires, de la variable « composition du ménage et responsabilités », surtout envers des personnes à « vulnérabilité nutritionnelle » élevée : de nourrissons, d'enfants, et de personnes malades, ont été présentées dans le huitième chapitre de cette thèse (Chapitre 8, p. 231).

L'analyse des données signalant la répercussion de la variable « composition du ménage et responsabilités » sur les choix alimentaires indique que les bénéficiaires qui avaient à charge d'autres personnes prenaient en considération, à travers leurs choix alimentaires, des « goûts », des « tabous alimentaires » et des « besoins nutritionnels spécifiques » de ces derniers, surtout lorsqu'il s'agissait de personnes à « vulnérabilité nutritionnelle » élevée. Ainsi, la « responsabilité » envers des nourrissons et d'enfants en bas âge impliquait une convoitise des produits conçus pour combler leurs besoins nutritionnels ; la « responsabilité » envers des enfants plus âgés était associée, d'une part, au choix de denrées dont la consommation leur est recommandée, comme les produits laitiers, les fruits et les légumes, et, d'autre part, à la recherche et au choix d'aliments dont ils appréciaient le goût, surtout des aliments sucrés. Enfin, les bénéficiaires qui avaient à charge des personnes présentant d'autres « vulnérabilités sanitaires » prenaient en considération les besoins spécifiques et les contraintes nutritionnelles liés à ces pathologies. Les résultats de la présente enquête sont donc conformes à ceux d'autres études et enquêtes signalant que, dans les ménages défavorisés, les parents veillent à préserver l'alimentation et le statut nutritionnel de leurs enfants au détriment des leurs (Castetbon, 2009 ; Darmon & Carlin, 2013).

La variable « composition du ménage et responsabilités », surtout la responsabilité envers des personnes « vulnérables », était donc accompagnée du choix, par les bénéficiaires servis, de denrées « bénéfiques » pour la santé et dont la consommation est recommandée par les campagnes nutritionnelles et encouragée à tous les âges. Cependant, compte tenu de la méthodologie d'enquête adoptée et du manque de renseignements sur les consommations alimentaires des bénéficiaires servis, il est difficile d'identifier, ici, les « véritables consommateurs » des denrées emportées. Il est donc possible de confirmer que la « responsabilité envers des personnes à vulnérabilité nutritionnelle élevée » était accompagnée de choix alimentaires plus sains, sans pour autant affirmer qu'elle était également accompagnée de la consommation de ces denrées par tous les membres du ménage.

## **g. « Ressources et intensité du besoin », choix alimentaires et santé**

Les répercussions de la variable « ressources et intensité du besoin » sur les choix alimentaires des bénéficiaires des aides alimentaires servies par l'association des Oliviers ont été présentés dans le neuvième chapitre de cette thèse (Chapitre 9, p. 247).

Les analyses montrent que les bénéficiaires qui étaient dans un grand besoin privilégiaient le choix des denrées qu'ils considéraient comme « nourrissantes » et/ou « rassasiantes », comme la viande, surtout la viande rouge, les œufs, le lait, et certains féculents, notamment les pommes de terre parmi les légumes, et les pâtes et le riz parmi les denrées du rayon « sec ». Ces bénéficiaires accordaient également une importance à la quantité des denrées emportées et privilégiaient le choix de celles qui étaient marquées « en promotion »<sup>43</sup>. De plus, l'augmentation de « l'intensité du besoin » était accompagnée d'une négligence des variables « goûts », des « préférences gustatives des personnes à charge », des « contraintes de transport », voire du manque de fraîcheur des denrées proposées. Cependant, les répercussions sur les choix alimentaires des « conditions de logement », surtout du sous-équipement électroménager, persistaient malgré un besoin intense. En contrepartie, les bénéficiaires ayant des ressources ou d'autres sources d'approvisionnement et dont le statut nutritionnel était moins dépendant des denrées emportées de l'association des Oliviers accordaient une plus grande importance à leurs désirs et préférences gustatives ainsi qu'à l'état des denrées proposées, et évitaient de reprendre des denrées qu'ils avaient chez eux.

Les répercussions sanitaires de la variable « ressources et intensité du besoin » variaient surtout en fonction de cette « intensité », autrement dit du degré de dépendance du statut nutritionnel d'un bénéficiaire des denrées emportées de l'association. En effet, un « besoin intense » était accompagné, d'une part, d'une convoitise de denrées « nourrissantes » et/ou « rassasiantes », donc à la préférence de la viande rouge et de la volaille au poisson et aux produits de la pêche, ainsi que des féculents (secs ou pommes de terre) aux légumes (en conserve ou frais). La consommation de quantités importantes de ces denrées convoitées conduirait à une

---

<sup>43</sup> En raison de la proximité de leur date de péremption.



alimentation riche en acides gras saturés et en sucres raffinés, dont la consommation est à limiter ; et pauvre en fibres alimentaires et en acides gras polyinsaturés dont la consommation est encouragée (Mahan & Raymond, 2017). D'autre part, sous le poids du besoin, certains bénéficiaires accordaient une plus grande importance à la quantité des denrées emportées qu'à leur qualité nutritionnelle. Cela se traduisait souvent par leur surcharge et le choix de grandes quantités de denrées « en promotion » malgré, des fois, une faible appréciation de leur goût, favorisant ainsi une alimentation monotone et retranchant à l'alimentation la dimension de plaisir. En contrepartie, un besoin moins intense était accompagné d'une prise en considération, à travers les choix alimentaires, des goûts et des préférences gustatives, de la contrainte du transport, de la fraîcheur des aliments proposés et des denrées déjà à disposition ; signalant une alimentation plus diversifiée et à l'image des goûts appréciés et des aliments convoités. Ainsi, les aliments choisis par des bénéficiaires étant dans un besoin peu intense pouvaient également leur procurer du plaisir et contribuer à leur mieux-être, le type des denrées convoitées pouvant affecter les répercussions sanitaires de leurs choix alimentaires. Il est également important de signaler qu'au-delà de ses effets sur l'état nutritionnel, la privation et le besoin intense sont associés à des répercussions sur la santé mentale, pouvant également se traduire par des manifestations physiques, et notamment par une vulnérabilité et une atteinte du système immunitaire (Dejours, 1995 ; Fischer & Tarquinio, 2014 ; Lyons & Chamberlain, 2006).

Il est, enfin, important de rappeler que l'analyse des données restituées dans les carnets d'observations participantes masquées montre que les choix alimentaires d'un bénéficiaire pouvaient être affectés simultanément par plusieurs variables (voir le tableau 5, p. 295), indiquant également un possible cumul des répercussions sanitaires attachées à ces variables et à la précarité-même. Cependant, les résultats de la présente enquête, qu'il s'agisse de ceux relatifs aux variables qui orientent les choix alimentaires des bénéficiaires servis, ou de ceux présentant les causes possibles de l'état de santé médiocre des personnes en situation de précarité, sont à prendre en considération en vue des limites présentées dans la partie qui suit.

## **2. Limites de l'étude et perspectives**

Seront présentées dans cette partie, dans un premier temps, les limites qui ont empêché une étude plus exhaustive des déterminants des choix alimentaires et du statut nutritionnel des bénéficiaires des aides alimentaires servies par l'association des Oliviers. Seront évoqués, dans un second temps, les déterminants de la santé et les facteurs de risque de pathologies chroniques, non-étudiés par la présente enquête, et dont l'évaluation aurait apporté des explications supplémentaires quant à la prévalence plus élevée de pathologies chroniques auprès des populations en situation de précarité financière que dans le reste de la population.

### **a. Vers une étude plus approfondie du statut nutritionnel des bénéficiaires d'aides alimentaires**

Les diverses méthodes de recueil de données renseignant sur l'alimentation et le statut nutritionnel, ainsi que les avantages et les inconvénients de chacune d'entre elles ont été présentées dans le second chapitre de cette thèse (Chapitre 2, paragraphe « 4a. Méthodes d'enquêtes en sociologie de l'alimentation », p. 63). L'observation participante masquée est la principale méthodologie d'enquête employée pour recueillir les données analysées dans cette thèse et afin d'identifier les déterminants ou variables susceptibles d'orienter les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires, puis d'étudier les répercussions de chaque variable sur ces choix. Grâce à cette méthode d'enquête, il a été possible d'avoir une approche compréhensive, de se renseigner sur des éléments non-évalués et/ou non-évaluables par un questionnaire, et d'inclure dans l'enquête des bénéficiaires qui, ne connaissant pas le français, auraient été exclus d'une enquête par questionnaire ou même par entretien formel. Cependant, l'une des principales limites d'une enquête par observations participantes masquées est la non-exhaustivité des données collectées ; autrement dit, dans le cadre de la présente enquête, le manque de renseignements sur la présence et/ou les répercussions de certaines variables sur les choix alimentaires (voir les cases « non-renseigné » et « non-mentionné » du tableau 5, p. 295).

De plus, l'analyse des données collectées durant l'enquête à l'origine de cette thèse a permis d'identifier des variables dont l'effet sur les choix alimentaires persiste même en dehors d'une

association caritative. Citons la « culture et pays d'origine » (Chapitre 4, p. 109), les « tabous alimentaires » (Chapitre 5, p. 161), les « conditions de logement » et les « moyens de transport » (Chapitre 7, p. 209) et la « composition du ménage et responsabilités » (Chapitre 8, p. 231). La présente enquête n'apporte cependant pas d'informations sur les ressources, les sources d'approvisionnement et la totalité des consommations alimentaires des enquêtés. En effet, d'une part, comme l'a évoqué Wendy, la chargée de développement au sein de cette fédération de l'association des Oliviers, le recours mensuel aux aides alimentaires servies par cette association permet « *de faire un plein de courses pour la semaine* », suggérant la présence d'autres sources d'approvisionnement alimentaire sur lesquelles la présente enquête n'apporte aucun renseignement. Cela est encore plus problématique vu la présence, parmi les bénéficiaires d'aides alimentaires, à la fois de personnes n'ayant aucune ressource financière et dépendantes complètement des aides alimentaires, et de personnes ayant des ressources et/ou bénéficiant d'un soutien social ou familial, voire vivant avec une personne ayant un emploi fixe et un revenu régulier, et pour qui le recours aux aides alimentaires serait une opportunité d'accéder aux denrées « de luxe » ou qui « font honneur », rarement proposées par l'association, et leur permettraient d'avoir des consommations alimentaires semblables à celles des catégories supérieures, sans avoir à y consacrer un budget financier.

D'autre part, il a déjà été évoqué, lors de l'étude de la répercussion de la variable « composition du ménage et responsabilités » sur les choix alimentaires, que la présente enquête ne permet pas d'identifier les « véritables consommateurs » des denrées choisies et emportées. Mais ce « mystère » ne se limite pas aux consommations alimentaires au sein d'un ménage : des trocs ou échanges de denrées et de points entre des bénéficiaires étaient souvent observés à la sortie de l'association, dans le bus en quittant la structure, voire même en dehors du contexte associatif, dans la ville. Dans de rares cas, des bénéficiaires ont même évoqué, dans leur « propre langue » et ignorant ma compréhension de leurs échanges, leur intention de revendre certaines des denrées emportées, surtout lorsqu'il s'agissait de fruits et de légumes dans un bon état ou de produits de marques présentes sur les marchés (par opposition aux denrées fournies par le Fond Européen : FEAD).

Le marché caché de l'association d'aides alimentaires ne se limitait pas à un échange de points et un troc, voire revente des denrées emportées, l'assurance du besoin nutritionnel et l'approvisionnement alimentaire n'étant pas toujours les seules, voire les principales raisons

du recours à une association d'aides alimentaires. En effet, le mini-supermarché de l'association des Oliviers devenait souvent un lieu de séduction, de « drague », de demande et d'échange de contacts entre bénéficiaires, mais surtout entre des bénéficiaires « ordinaires » et bénévoles-bénéficiaires : des bénévoles portant les stigmates (Goffman, 1975) de la précarité mais dont l'engagement associatif devenait un motif de distinction des « autres » bénéficiaires, voire d'ascension sociale et de « chevronisation »<sup>44</sup> (Javeau, 2015), leur autorisant à réclamer une reconnaissance de leurs efforts et de leur engagement « gratuit », voire à avoir des comportements distingués et déviants de ceux des bénévoles et des bénéficiaires « ordinaires », et se concrétisant par un « trafic » de denrées et des demandes de contacts.

La présence de ces limites souligne l'importance d'enquêtes socio-économiques et nutritionnelles plus approfondies *via* un questionnaire de fréquence alimentaire et des rappels de 24 heures, qui permettraient de déterminer l'intensité du besoin, le degré de la dépendance des aides alimentaires et les véritables consommations alimentaires, donc le statut nutritionnel des bénéficiaires d'aides alimentaires. Une telle enquête aurait également pu apporter, *in fine*, des explications concrètes quant à la prévalence élevée, chez les populations en situation de précarité, de pathologies liées à l'alimentation et au mode de vie de manière plus générale. Existente toutefois, dans le cadre de cette thèse, d'autres obstacles à l'identification et à la compréhension des causes de l'état de santé médiocre des personnes en situation de précarité. Il s'agit notamment du manque de renseignement sur les représentations, le mode de vie et les consommations non-alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires et qui pourraient affecter leur état de santé. Ces limites sont présentées dans la partie qui suit.

---

<sup>44</sup> Un chevron est l'inverse d'un stigmat et est un « *attribut qui surclasse l'individu par rapport aux attentes qu'on adresse normalement à la catégorie à laquelle on le fait appartenir de manière typique* » (Javeau, 2015, p. 39).

## **b. Autres limites à la compréhension des causes de la prévalence élevée de problèmes de santé chez les personnes en situation de précarité**

Les pathologies chroniques non-transmissibles et les problèmes de santé liés au mode de vie dont la prévalence est plus élevée auprès des populations en situation de précarité que dans le reste de la population sont, comme évoquées au début de cette thèse, l'obésité, les maladies psychiatriques dont notamment la dépression ; les pathologies cardio-vasculaires, certains types de cancers, les déficiences en vitamines et en minéraux, la malnutrition protéino-énergétique et les problèmes de caries dentaires (Dejours, 1995 ; Fischer & Tarquinio, 2014 ; Lyons & Chamberlain, 2006 ; Michaud, 2006 ; Wilkinson & Marmot, 2003). Parmi ces pathologies, la malnutrition protéino-énergétique et la déficience en vitamines et en minéraux sont liées essentiellement à l'alimentation, quant aux caries dentaires, elles sont les conséquences d'habitudes alimentaires et d'une hygiène bucco-dentaire problématiques (OMS, 2018). Par contre, l'obésité, les pathologies cardiovasculaires et les cancers sont multifactoriels et leur prévalence élevée chez les populations en situation de précarité n'est pas uniquement liée à leurs habitudes alimentaires problématiques. En effet, comme évoquée dans le premier chapitre, la précarité financière est associée, d'une part, à une augmentation de l'exposition à des facteurs de risque de pathologies et, d'autre part, à une diminution des comportements protecteurs de la santé (voir Chapitre 1, paragraphe « 2. Précarité et santé », p. 15). Ainsi, dans un premier temps, par ses répercussions émotionnelles et psychologiques, la précarité pourrait nuire à la santé mentale et entraîner, sur le long terme, des pathologies mentales telle que la dépression ; des symptômes physiques comme la fatigue chronique ; ou encore affecter le fonctionnement des systèmes immunitaire et/ou cardio-vasculaire (Dejours, 1995 ; Fischer & Tarquinio, 2014 ; Lyons & Chamberlain, 2006). Elle peut également inciter le recours à des comportements et des consommations non-alimentaires problématiques et à effets délétères sur la santé, tels que l'alcoolisme et le tabagisme qui sont plus fréquents et plus sévères auprès des populations en situation de précarité que dans le reste de la population (Davey et *al.*, 1998 ; Lyons & Chamberlain, 2006), et marquent particulièrement la catégorie des « *marginaux* » (Paugam, 2009). Cela souligne l'intérêt d'études complémentaires questionnant la santé mentale et les consommations non-alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires

afin d'évaluer la part de responsabilité de ces variables dans la détérioration de l'état de santé observée chez les populations en situation de précarité.

La précarité peut, dans un second temps, être associée, d'une part, à une dégradation des conditions de logement et de repos, ainsi qu'à l'exercice de métiers physiques et contraignants, comme le port de charges, le travail dans des conditions extrêmes, voire l'exposition à des substances toxiques (Lyons & Chamberlain, 2006 ; Poulain, 2017), et, d'autre part, à un repli sur soi et à un isolement, et induire une diminution des activités physiques de loisir et de détente, donc des activités physiques non-professionnelles (Lyons & Chamberlain, 2006 ; Poulain, 2017). Ces derniers pourraient induire, sur le long terme, des pathologies musculo-squelettiques et une fatigue chronique, mais également nuire à la santé mentale, au fonctionnement du système immunitaire, et déclencher des pathologies chroniques, voire une fatigue chronique en l'absence de conditions propices à une bonne récupération. Nombreuses étaient les personnes concernées par l'enquête à l'origine de cette thèse qui évoquaient l'absence d'un habitat et la précarité de leurs conditions de logement et/ou qui, sous la contrainte du transport et pour optimiser leurs « courses », portaient des charges lourdes au sein même de la structure d'aides alimentaires. Ces observations soulignent une présence, auprès des enquêtés comme dans les catégories sociales défavorisées de manière générale, d'une « *utilisation maximale de leur corps* » sans « *entretenir avec lui un rapport attentif ou attentionné, l'écouter, l'analyser, le comprendre* » (Boltanski, 1971, p. 222). D'où l'intérêt d'une étude renseignant sur les rapports et « *usages sociaux du corps* » (Boltanski, 1971) des bénéficiaires d'aides alimentaires, ainsi que sur leurs pratiques d'activités physiques de loisir dont le manque, accompagné d'habitudes alimentaires problématiques, pourrait augmenter le risque de pathologies chroniques telles que l'obésité, les pathologies cardio-vasculaires, et d'autres maladies métaboliques comme l'hypertension artérielle, le diabète et les dyslipidémies.

Troisièmement la précarité est reliée, de manière générale, à une moindre réceptivité des messages de sensibilisation et de prévention sanitaires, ainsi qu'à un recours tardif aux soins, entraînant une plus grande exposition à des facteurs de risque sanitaires et un diagnostic tardif de pathologies chroniques (Fédération Française de Cardiologie, 2017 ; Poulain & Tibère, 2008). La présente enquête a montré, conformément à la littérature, que la responsabilité envers

des personnes à « vulnérabilité nutritionnelle élevée », surtout de nourrissons et d'enfants en bas âge, est accompagnée de choix alimentaires plus sains. Cependant, cette enquête n'apporte aucun renseignement sur la connaissance des enquêtés des messages transmis par les campagnes nutritionnelles, d'autant plus que les bénéficiaires des aides alimentaires servies par l'association des Oliviers, comme d'autres populations de bénéficiaires d'aides alimentaires en France, sont marquées par une grande hétérogénéité de cultures et de pays d'origines (Grange et *al.*, 2013). Cela souligne, d'une part, l'existence, pour certains bénéficiaires, d'un obstacle linguistique à la compréhension des messages transmises par ces campagnes, ce qui pourrait expliquer leur non-respect de ces recommandations. D'autre part, la diversité culturelle pourrait être à l'origine d'une divergence des croyances et connaissances nutritionnelles, mais également des normes et représentations corporelles, surtout en ce qui concerne les représentations d'un corps « sain » et d'un corps « malade » et des valeurs et/ou des stigmates attachés à un corps « obèse » et un corps « mince » (Mycek et *al.*, 2020 ; Poulain, 2009). Il serait donc intéressant d'évaluer, dans d'études futures, les connaissances nutritionnelles, surtout des messages transmis par les campagnes nutritionnelles, des personnes en situation de précarité ; et de questionner les représentations et les normes corporelles de ces derniers, dans un objectif d'étudier leur variabilité selon les trajectoires de vie, le profil socio-économique, la culture et le pays d'origine et, *in fine*, évaluer leur part de responsabilité dans le déséquilibre nutritionnel et la prévalence et incidence élevée de pathologies chroniques chez les personnes en situation de précarité.

Il a été possible d'identifier, à travers cette thèse, les déterminants ou variables « propres » aux bénéficiaires d'aides alimentaires qui orientent leurs choix alimentaires effectués au sein d'une structure caritative, donc en l'absence de contraintes financières « directes ». Cette thèse confirme que les aides alimentaires et la possibilité d'emporter des denrées « nourrissantes » ne sont pas toujours suffisantes pour assurer une alimentation saine et équilibrée, compte tenu des diverses variables qui pourraient affecter et qui affectent concrètement les choix alimentaires des bénéficiaires, et limitent la diversité des denrées emportées. Cette thèse a également contribué à repérer les potentielles répercussions de ces choix alimentaires sur la santé des personnes concernées, apportant des explications quant à la prévalence élevée de déséquilibres nutritionnels et de pathologies chroniques liées à l'alimentation auprès des

populations en situation de précarité, et ceci malgré leur droit à recourir aux aides alimentaires. Les principales hypothèses émises en début de ce travail ont donc été confirmées.

Cette thèse a également permis d'effectuer des questionnements plus poussés et d'identifier de nouvelles pistes de recherches pouvant renseigner sur les origines de la précarité sanitaire qui accompagne la précarité financière. Toutefois, compte tenu, d'une part, des règles de l'association où a été réalisée cette enquête et de la gamme limitée des denrées proposées et, d'autre part, des diverses contraintes « propres » aux bénéficiaires d'aides alimentaires les empêchant d'emporter certaines des denrées proposées, la notion de « choix », voire de « *liberté de choix* » que l'association des Oliviers prétend accorder à ses bénéficiaires est questionnée.



**Tableau 5** - Tableau récapitulatif des variables qui déterminent ou orientent les choix alimentaires des bénéficiaires servis dans chacun des extraits cités

Variable Extrait	Culture ou pays d'origine	Tabou alimentaire	Carrière au sein de la structure	Conditions de logement	Moyens de transport	Comp. du ménage, responsabilités	Intensité du besoin
Extrait 1 (p. 125)	Arabe- méditerranéen	Halal – mangeur ritualiste	Assistance régulière	Pas d'effet	Accompagnée pour transporter les courses	Considère les goûts des enfants	Modérée
Extrait 2 (p.126)	Arabe- méditerranéen	Halal	Découverte de l'assistance	Pas d'effet	Pas d'effet	Pas d'effet	Non-mentionnée
Extrait 3 (p.133)	Afrique subsaharienne	Pas d'effet	Non-renseignée	Pas d'effet	Pas d'effet	Pas d'effet	-
Extrait 4 (p.134)	Afrique subsaharienne	Pas d'effet	Non-renseignée	Pas d'effet	Pas d'effet	Non-mentionné	Élevée
Extrait 5 (p.140)	Caucase	Pas d'effet	Assistance régulière	Pas d'effet	Pas d'effet	Pas d'effet	Faible
Extrait 6 (p.141)	Caucase	Pas d'effet	Non-renseignée	Pas d'effet	Pas d'effet	Non-mentionné	Non-mentionnée
Extrait 7 (p.146)	Région des Balkans	Pas d'effet	Assistance régulière	Pas d'effet	Pas d'effet	Pas d'effet	Non-mentionnée
Extrait 8 (p.147)	Région des Balkans	Pas d'effet	Non-renseignée	Pas d'effet	Pas d'effet	Pas d'effet	Elevée
Extrait 9 (p.152)	Asie de l'Est	Pas d'effet	Non-renseignée	Pas d'effet	Pas d'effet	Pas d'effet	Non-mentionnée
Extrait 10 (p. 152)	Asie de l'Est	Pas d'effet	Non-renseignée	Pas d'effet	Accompagnée pour transporter les courses	Pas d'effet	Non-mentionnée
Extrait 11 (p. 158)	France	Pas d'effet	Non-renseignée	Pas d'effet	Pas d'effet	Considère les goûts d'autres membres	Non-mentionnée
Extrait 12 (p. 159)	France	Pas d'effet	Non-renseignée	Pas d'effet	Pas d'effet	Considère les goûts des enfants	Non-mentionnée

Variable	Culture ou pays d'origine	Tabou alimentaire	Carrière au sein de la structure	Conditions de logement	Moyens de transport	Comp. du ménage, responsabilités	Intensité du besoin
Extrait 13 (p.167)	Arabe méditerranéen Pas d'effet	Mangeur sans porc	Non-renseignée	Pas d'effet	Pas d'effet	Non-mentionné	Faible
Extrait 14 (p.169)	Arabe-méditerranéen	Halal – mangeur ritualiste	Assistance régulière	Pas d'effet	Pas d'effet	Besoins des enfants	Elevée
Extrait 15 (p.171)	Afrique Subsaharienne	Halal – Mangeur consommateur	Assistance régulière	Pas d'effet	Pas d'effet	Non-mentionné	Non-mentionnée
Extrait 16 (p.173)	Couple mixte Pas d'effet	Halal - Mangeur revendicatif ou ascète	Non-renseignée	Pas d'effet	Pas d'effet	Ignore les demandes de l'enfant	Non-mentionnée
Extrait 17 (p.180)	France Pas d'effet	Végétarien	Découverte de l'assistance	Pas d'effet	Pas d'effet	Pas d'effet	Non-mentionnée
Extrait 18 (p.180)	France Pas d'effet	Végétarien	Assistance régulière	Pas d'effet	Pas d'effet	Pas d'effet	Non-mentionnée
Extrait 19 (p.181)	France	Flexitarien	Non-renseignée	Pas d'effet	Pas d'effet	Considère les goûts d'autres membres	Faible
Extrait 20 (p.190)	Afrique Subsaharienne	Non-mentionné	Découverte de l'assistance	Contrainte de stockage	Pas d'effet	Non-mentionné	Elevée
Extrait 21 (p.191)	Indien (non-familier aux denrées)	Non-mentionné	Découverte de l'assistance	Pas d'effet	Contrainte de volume	Non-mentionné	Non-mentionnée
Extrait 22 (p.192)	Caucase	Pas d'effet	Découverte de l'assistance	Pas d'effet	Pas d'effet	Non-mentionné	Non-mentionnée
Extrait 23 (p.193)	France	Pas d'effet	Découverte de l'assistance	Pas d'effet	Pas d'effet	Considère les goûts d'autres membres	Non-mentionnée
Extrait 24 (p.194)	Afrique subsaharienne	Halal – mangeur ritualiste	Découverte de l'assistance	Pas d'effet	Pas d'effet	Pas d'effet	Non-mentionnée
Extrait 25 (p.197)	Arabe-méditerranéen	Halal – mangeur ritualiste	Assistance régulière	Pas d'effet	Pas d'effet	Pas d'effet	Faible

Variable Extrait	Culture ou pays d'origine	Tabou alimentaire	Carrière au sein de la structure	Conditions de logement	Moyens de transport	Comp. du ménage, responsabilités	Intensité du besoin
Extrait 26 (p. 198)	Afrique subsaharienne	Halal – mangeur ritualiste	Assistance régulière	Pas d'effet	Pas d'effet	<b>Non-mentionné</b>	<b>Non-mentionnée</b>
Extrait 27 (p. 199)	Afrique subsaharienne	Pas d'effet	Assistance régulière	Pas d'effet	Pas d'effet	Besoins des autres membres	Elevée
Extrait 28 (p. 200)	Afrique subsaharienne	Pas d'effet	Assistance régulière	Pas d'effet	Pas d'effet	Besoins des enfants	<b>Non-mentionnée</b>
Extrait 29 (p. 202)	<b>Non-mentionné</b>	Pas d'effet	Assistance régulière	Pas d'effet	Pas d'effet	Considère les goûts d'autres membres	Faible
Extrait 30 (p. 202)	Française et arabe Pas d'effet	Halal – Mangeur consommateur	Assistance régulière	Pas d'effet	Pas d'effet	<b>Non-mentionné</b>	Faible
Extrait 31 (p. 205)	Afrique subsaharienne	<b>Non-mentionné</b>	Assistance irrégulière	<b>Non-mentionné</b>	<b>Non-mentionné</b>	Besoins des enfants	Elevée (cette fois uniquement)
Extrait 32 (p. 213)	France	Pas d'effet	Découverte de l'assistance	Contrainte de cuisson	Pas d'effet	Pas d'effet	Elevée
Extrait 33 (p. 214)	Pas d'effet	Pas d'effet	<b>Non-renseignée</b>	Contrainte de cuisson	Pas d'effet	<b>Non-mentionné</b>	<b>Non-mentionnée</b>
Extrait 34 (p. 215)	Pas d'effet	Pas d'effet	Assistance irrégulière	Contrainte de cuisson	Pas d'effet	Pas d'effet	<b>Non-mentionnée</b>
Extrait 35 (p. 217)	France	Pas d'effet	Découverte de l'assistance	Contrainte de stockage (frais et sec)	Pas d'effet	Considère les goûts des enfants	<b>Non-mentionnée</b>
Extrait 36 (p. 219)	France	Pas d'effet	<b>Non-renseignée</b>	Contrainte de stockage (frais)	Pas d'effet	<b>Non-mentionné</b>	Faible
Extrait 37 (p. 220)	Afrique subsaharienne	<b>Non-mentionné</b>	<b>Non-renseignée</b>	Contrainte de stockage (frais)	Pas d'effet	<b>Non-mentionné</b>	<b>Non-mentionnée</b>
Extrait 38 (p. 222)	France	Pas d'effet	Assistance irrégulière	Pas d'effet	Eloignement du domicile de l'association	<b>Non-mentionné</b>	<b>Non-mentionnée</b>

Variable Extrait	Culture ou pays d'origine	Tabou alimentaire	Carrière au sein de la structure	Conditions de logement	Moyens de transport	Comp. du ménage, responsabilités	Intensité du besoin
Extrait 39 (p. 225)	France	Pas d'effet	<b>Non-renseignée</b>	Pas d'effet	Pas d'effet	<b>Non-mentionné</b>	<b>Non-mentionnée</b>
Extrait 40 (p. 226)	Afrique subsaharienne	Pas d'effet	Assistance régulière	Pas d'effet	Evite la surcharge	<b>Non-mentionné</b>	Elevée
Extrait 41 (p. 227)	Afrique subsaharienne	<b>Non-mentionné</b>	<b>Non-renseignée</b>	Pas d'effet	Utilise la poussette, limite de volume	<b>Non-mentionné</b>	<b>Non-mentionnée</b>
Extrait 42 (p. 228)	France	Pas d'effet	<b>Non-renseignée</b>	Pas d'effet	Contrainte de volume	<b>Non-mentionné</b>	<b>Non-mentionnée</b>
Extrait 43 (p. 234)	France	Mangeur sans porc	<b>Non-renseignée</b>	Pas d'effet	Pas d'effet	Considère les goûts d'autres membres	Faible
Extrait 44 (p. 237)	Afrique subsaharienne	Pas d'effet	Assistance régulière	Pas d'effet	Pas d'effet	Considère les besoins	Faible
Extrait 45 (p. 238)	Afrique subsaharienne	Halal	Assistance régulière	Pas d'effet	Pas d'effet	Considère les besoins et goûts des enfants	<b>Non-mentionnée</b>
Extrait 46 (p. 239)	France	Mangeur sans porc	<b>Non-renseignée</b>	Pas d'effet	Pas d'effet	Considère les goûts de l'enfant	Moyenne
Extrait 47 (p. 240)	Afrique subsaharienne	Pas d'effet	Assistance régulière	Pas d'effet	Pas d'effet	Considère des goûts de l'enfant	Elevée
Extrait 48 (p. 241)	France	Pas d'effet	<b>Non-renseignée</b>	Contrainte de stockage (frais et sec)	Pas d'effet	Considération des goûts de l'enfant	<b>Non-mentionnée</b>
Extrait 49 (p. 243)	Région des Balkans	Pas d'effet	<b>Non-renseignée</b>	Pas d'effet	Pas d'effet	Considération d'une pathologie	<b>Non-mentionnée</b>
Extrait 50 (p. 244)	Afrique subsaharienne	Halal – mangeur ritualiste	Découverte de l'assistance	Pas d'effet	Pas d'effet	Considération d'une pathologie	<b>Non-mentionnée</b>
Extrait 51 (p. 251)	Afrique subsaharienne	Pas d'effet	Assistance régulière	Pas d'effet	Pas d'effet	<b>Non-mentionné</b>	Elevée

Variable Extrait	Culture ou pays d'origine	Tabou alimentaire	Carrière au sein de la structure	Conditions de logement	Moyens de transport	Comp. du ménage, responsabilités	Intensité du besoin
Extrait 52 (p. 253)	Caucase ou Balkans	Pas d'effet	<b>Non-renseignée</b>	Pas d'effet	Pas d'effet	Pas d'effet	Elevée
Extrait 53 (p. 254)	Arabe méditerranéen Pas d'effet	<b>Non-mentionné</b>	Assistance régulière	Pas d'effet	Pas d'effet	<b>Non-mentionné</b>	Faible
Extrait 54 (p. 256)	France	Pas d'effet	<b>Non-renseignée</b>	Pas d'effet	Pas d'effet	Pas d'effet	Elevée
Extrait 55 (p. 256)	France	Pas d'effet	<b>Non-renseignée</b>	Pas d'effet	Pas d'effet	<b>Non-mentionné</b>	Elevée
Extrait 56 (p. 257)	Afrique subsaharienne	Pas d'effet	Assistance régulière	Pas d'effet	Pas d'effet	<b>Non-mentionné</b>	Elevée
Extrait 57 (p. 258)	France	Pas d'effet	Assistance régulière	Pas d'effet	Pas d'effet	Pas d'effet	Faible
Extrait 58 (p. 260)	Afrique subsaharienne	Pas d'effet	Assistance régulière	Pas d'effet	Pas d'effet	<b>Non-mentionné</b>	Elevée
Extrait 59 (p. 261)	Arabe méditerranéen	Halal	Assistance régulière	Pas d'effet	Pas d'effet	Considère quelques envies de l'enfant	Elevée
Extrait 60 (p. 262)	France	Pas d'effet	<b>Non-renseignée</b>	Pas d'effet	Pas d'effet	Refus des envies de l'enfant	Elevée
Extrait 61 (p. 264)	Afrique subsaharienne	<b>Non-renseigné</b>	<b>Non-renseignée</b>	Pas d'effet	Pas d'effet	<b>Non-mentionné</b>	Elevée
Extrait 62 (p. 264)	Afrique subsaharienne	<b>Non-renseigné</b>	<b>Non-renseignée</b>	Pas d'effet	Pas d'effet	<b>Non-mentionné</b>	Faible
Extrait 63 (p. 265)	Afrique subsaharienne	<b>Non-renseigné</b>	<b>Non-renseignée</b>	Pas d'effet	Pas d'effet	Pas d'effet	Faible
Extrait 64 (p. 265)	Arabe méditerranéen	Manger sans- porc	<b>Non-renseignée</b>	Pas d'effet	Pas d'effet	Pas d'effet	Faible
Extrait 65 (p. 267)	Afrique Subsaharienne	<b>Non-renseigné</b>	Assistance régulière	Pas d'effet	Pas d'effet	Pas d'effet	Faible

Variable	Culture ou pays d'origine	Tabou alimentaire	Carrière au sein de la structure	Conditions de logement	Moyens de transport	Comp. du ménage, responsabilités	Intensité du besoin
Extrait 66 (p. 268)	Afrique subsaharienne	Pas d'effet	<b>Non-renseignée</b>	Pas d'effet	Pas d'effet	Considère les goûts de l'enfant	Faible
Extrait 67 (p. 269) Extrait 68 (p. 270)	Afrique subsaharienne	Pas d'effet	Découverte de l'assistance	Contraintes de stockage (frais et sec) et de cuisson	Pas d'effet	Considère les goûts et les besoins des enfants	Elevée

# Bibliographie

- Aubaile-Sallenave, F. (1996). La Méditerranée, une cuisine, des cuisines. *Social Science Information*, 35(1), 139- 194. <https://doi.org/10.1177/053901896035001010>.
- Audiar. (2017). *Rennes métropole « chiffres clés » 2017*. [https://www.audiar.org/sites/default/files/documents/observatoires/2017\\_chiffres\\_cles\\_rm.pdf](https://www.audiar.org/sites/default/files/documents/observatoires/2017_chiffres_cles_rm.pdf)
- Barou, J. (2010). Alimentation et migration : Une relation révélatrice. *Hommes & migrations. Revue française de référence sur les dynamiques migratoires*, 1283, 6- 11. <https://doi.org/10.4000/hommesmigrations.980>
- Batello, C., Avanzato, D., Akparov, Z., Kartvelishvili, T., & Melikyan, A. (2010). *Conservation of genetic resources and their use in traditional food production systems by small farmers of the Southern Caucasus* (Food and AND Agriculture Organisation of the United Nations).
- Beaud, S., & Weber, F. (2012). Le raisonnement ethnographique. In S. Paugam, *L'enquête sociologique* (pp. 223- 246). Presses Universitaires de France. <https://doi.org/10.3917/puf.paug.2012.01.0223>.
- Beaussier-Duval, F. (2012). Attitude de l'enfant-consommateur envers les extensions de marque : Impact de la largeur de la marque-mère. *Management Avenir*, 51(1), 42- 56. <https://doi.org/10.3917/mav.051.0042>.
- Becker, H. S. (1985). *Outsiders*. Paris, Editions Métailié. <https://doi.org/10.3917/meta.becke.1985.01>.
- Blasco, J., & Gleizes, F. (2019). *Who is poor in Europe ? Two different illustrations of poverty, using the monetary approach or the material and social deprivation approach*. INSEE. <https://www.insee.fr/en/statistiques/4124923?sommaire=4124951>
- Bo, S., De Carli, L., Venco, E., Fanzola, I., Maiandi, M., De Michieli, F., Durazzo, M., Beccuti, G., Cavallo-Perin, P., Ghigo, E., & Ganzit, G. P. (2014). Impact of snacking pattern on overweight and obesity risk in a cohort of 11- to 13-year-old adolescents. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition*, 59(4), 465- 471. <https://doi.org/10.1097/MPG.0000000000000453>.
- Boltanski, L. (1971). Les usages sociaux du corps. *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 26(1), 205- 233. <https://doi.org/10.3406/ahess.1971.422470>.
- Boujut, E., & Bruchon-Schweitzer, M. (2014). *Psychologie de la santé : Concepts, méthodes et modèles*. Paris, Dunod. <https://doi.org/10.3917/dunod.bruch.2014.01>.
- Bourdieu, P. (1979). *La distinction : Critique sociale du jugement*. Paris, Éditions de Minuit.
- Bovi, H. (2017). *Rennes Métropole : De nombreux arrivants, à tous les moments de la vie* - INSEE. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/3131723>.
- Bradatan, C. (2003). Cuisine and Cultural Identity in Balkans. *Anthropology of East Europe Review*, 21(1), 43-47.
- Bresson, M. (2015). *Sociologie de la précarité* (2<sup>ème</sup> ed.). Paris, Armand Colin.
- Brown, J. E. (2017). *Nutrition through the life cycle* (6<sup>ème</sup> ed.). Boston, Cengage Learning.

- Burgat, F. (2013). Devenir végétarien. *Sens-Dessous*, 12(2), 95-104. <https://doi.org/10.3917/sdes.012.0095>.
- Cadart, M.-L. (2007). À croire et à manger, religions et alimentation. Colloque de l'AFSR (Association Française des sciences Sociales des religions) avec l'OCHA (Observatoire cidil des habitudes alimentaires) et le CNRS, 6 et 7 février 2006 à Paris. *Bulletin Amades. Anthropologie Médicale Appliquée au Développement Et à la Santé*, 69. <http://journals.openedition.org/amades/401>
- Caillavet, F. (2006). L'alimentation des populations défavorisées en France. Synthèse des travaux dans les domaines économique, sociologique et nutritionnel. *Les travaux de l'observatoire*, 279-322.
- Calvo, M. (1982). Migration et alimentation. *Information sur les sciences sociales*, 21(3), 383-446. <https://doi.org/10.1177/053901882021003003>.
- Canolli, A. (2017). La culture culinaire du Kosovo : Changement et continuité. *Ethnologie française*, 166(2), 289. <https://doi.org/10.3917/ethn.172.0289>.
- Cartron, D. (2003). Le sociologue pris en sandwich ! Retour sur une observation participante au McDonald's. *L'enquête de terrain*, 94, 59-64.
- Castel, R. (1991). De l'indigence à l'exclusion, la désaffiliation. In *Donzelot J. & al., Face à l'exclusion, le modèle français*. (p. 137-168). Paris, Éditions Esprit.
- Castetbon, K. (2009). Caractéristiques sociales et économiques associées à la consommation de fruits et légumes chez les enfants de 3 à 17 ans en France métropolitaine, ENNS 2006–2007. *Bulletin épidémiologique hebdomadaire*, 22, 221-225.
- Cattaruzza, A., & Sintès, P. (2016). *Atlas géopolitique des Balkans : Un autre visage de l'Europe* (2<sup>ème</sup> éd.) [Map]. Paris, Éditions Autrement.
- César, C. (2008). Dépendre de la distribution d'aide alimentaire caritative : Le cas des sans-papiers. *Anthropology of food (en ligne)*, 6. <https://doi.org/10.4000/aof.5073>.
- Chauvin, S., & Jounin, N. (2012). 7 – L'observation directe. In S. Paugam, *L'enquête sociologique* (pp. 143-165). Paris, Presses Universitaires de France. <https://doi.org/10.3917/puf.paug.2012.01.0143>.
- Chiva, M. (1985). *Le doux et l'amer: Sensation gustative, émotion et communication chez le jeune enfant* (1<sup>ère</sup> éd.). Paris, Presses universitaires de France.
- Cingolani, P. (2006). *La précarité*. Paris, Presses Universitaires de France. <https://www.cairn.info/la-precarite--9782130554912.htm>.
- Claval, P. (2003). *Géographie culturelle : Une nouvelle approche des sociétés et des milieux*. Paris, A. Colin.
- Comité français d'éducation pour la santé, & Centre de recherche et d'information nutritionnelles. (1997). *Baromètre santé nutrition 1996, adultes*. Vanves, Éd. CFES.
- Commission on Social Determinants of Health, & World Health Organization. (2008). *Closing the gap in a generation : Health equity through action on the social determinants of health: Commission on Social Determinants of Health final report*. World Health Organization, Commission on Social Determinants of Health.
- Corbeau, J.-P. (1997). Socialité, sociabilité et sauce toujours. In *Cultures, Nourritures* (pp. 69-81).
- Coudouel, A., Hentschel, J. S., & Wodon, Q. T. (2002). Chapter 1—Poverty Measurement and Analysis. In *A sourcebook for poverty reduction strategies* (Vol. 1). World Bank.



- Cusack, I. (2005). Cuisines africaines : Cuisiner la nation. *Politique africaine*, 100(4), 279-301.
- Dallakyan, V. (2015). *Delights of the Black Sea basin region : Armenia, Bulgaria, Georgia, Turkey*. blackseatourism.com.
- Damon, J. (1998). La précarité en France : Évolution et constats. *Alimentation et précarité*, 2, 13-18.
- Darmon, N. (2009). Manger équilibré pour 3,5 euros par jour : Un véritable défi. *La santé de l'homme*, 402, 13-15.
- Darmon, N., & Carlin, G. (2013). Alimentation et inégalités sociales de santé en France. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 48(5), 233-239. <https://doi.org/10.1016/j.cnd.2013.06.001>.
- Davey, S., Hart, C., Hole, D., MacKinnon, P., Gillis, C., Watt, G., Blane, D., & Hawthorne, V. (1998). Education and occupational social class : Which is the more important indicator of mortality risk? *Journal of Epidemiology and Community Health*, 52(3), 153-160.
- Dejours, C. (1995). Comment formuler une problématique de la santé en ergonomie et en médecine du travail. *Le Travail Humain*, 58(1), 1-16. JSTOR.
- Direction Générale de la Cohésion Sociale. (2016). *Etude portant sur les modalités de distribution de l'aide alimentaire et d'accompagnement aux personnes développées dans ce cadre*. [https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/rapport\\_final\\_dgcs\\_vf\\_201611.pdf](https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/rapport_final_dgcs_vf_201611.pdf)
- Duvoux, N., & Papuchon, A. (2018). Qui se sent pauvre en France ? : Pauvreté subjective et insécurité sociale. *Revue française de sociologie*, 59(4), 607. <https://doi.org/10.3917/rfs.594.0607>.
- Essomba, J.-M., Edjenguèlè, M., Pasquet, P., & Hubert, A. (2010). Migrations et pratiques culinaires. Avenir de la cuisine endogène et santé des populations en milieu urbain au Cameroun. *Hommes & migrations. Revue française de référence sur les dynamiques migratoires*, 1283, 136-149. <https://doi.org/10.4000/hommesmigrations.1002>.
- Ethier, F. (1996). *Les réactions individuelles à l'utilisation des TI : une perspective de la théorie du comportement interpersonnel* [École des hautes études commerciales affiliée à l'université de Montréal]. <http://biblos.hec.ca/biblio/memoires/m1996no53.pdf>
- Fédération des acteurs de la solidarité. (2019). *Numéro d'urgence sociale*, 115. <https://www.federationsolidarite.org/images/stories/fichenationale.pdf>
- Fédération Française de Cardiologie. (2017). *La précarité : Un facteur de risque cardiovasculaire encore sous-estimé*. <https://www.fedecardio.org>. <https://www.fedecardio.org/La-Federation-Francaise-de-Cardiologie/Presse/la-precarite>.
- Feur, E., Michaud, C., Boucher, J., Gerbouin-Rerolle, P., Leynaud-Rouaud, C., Chateil, S., Gourdon, M., & Ledésert, B. (2003). Obésité des adolescents dans trois départements français : Modes de vie, précarité et restauration scolaire. *Bulletin épidémiologique hebdomadaire*, 17-18. 85-87.
- Fischer, G.-N., & Tarquinio, C. (2014). Chapitre 2. Les théories en psychologie de la santé. In *Les concepts fondamentaux de la psychologie de la santé* (pp. 29-54). Paris, Dunod.
- Fischler, C. (1994). Magie, charme et aliments. *Autrement*, 149, 10-19.
- Fischler, C., & Masson, E. (2008). *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*. Editions Odile Jacob.

- Fisher, R. (2019). *Lactose intolerance*. National Institute of Diabetes and Digestive and Kidney Diseases. Retrieved February 1, 2019, from <https://www.niddk.nih.gov/health-information/digestive-diseases/lactose-intolerance>.
- Forichon, E. (2005). Santé et précarité(s) : Comment surmonter la socioparésie de la santé publique ? *Empan*, 60(4), 86. <https://doi.org/10.3917/empa.060.0086>.
- Fourniau, V. (2006). Qu'est-ce que l'Asie centrale ? *Outre-Terre*, 16(3), 15-29.
- Fumey, G., & Etcheverria, O. (2004). *Atlas mondial des cuisines et gastronomies : Une géographie gourmande* [Map]. Paris, Autrement.
- Garabuau-Moussaoui, I. (1999). *La cuisine des jeunes : Pratiques et représentations culinaires comme révélateurs de l'étape de vie de la jeunesse* [Thèse, Paris 5]. <http://www.theses.fr/1999PA05H057>.
- Gewirth, A. (1987). Private Philanthropy and Positive Rights. *Social Philosophy and Policy*, 4(2), 55-78. <https://doi.org/10.1017/s0265052500000546>.
- Glossaire Européen en Santé Publique. (2013). *BDSP - Glossaire Européen en Santé Publique*. <http://asp.bdsp.ehesp.fr/Glossaire>.
- Godin, G. (1991). L'éducation pour la santé : Les fondements psycho-sociaux de la définition des messages éducatifs. *Sciences sociales et santé*, 9(1), 67-94. <https://doi.org/10.3406/sosan.1991.1185>.
- Goffman, E. (1975). *Stigmate : Les usages sociaux des handicaps*. Paris, Éditions de Minuit.
- Gojard, S., & Lhuissier, A. (2003). Monotonie ou diversité de l'alimentation : Les effets du vieillissement. *INRA Sciences Sociales*, 5(2), 1-4.
- gouvernement.fr. (2017). *Les métropoles*. Gouvernement.fr. <https://www.gouvernement.fr/action/les-metropoles>.
- Grange, D., Castetbon, K., Guibert, G., Vernay, M., Escalon, H., Delannoy, A., Féron, V., & Vincelet, C. (2013). *Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire Etude Abena 2011-2012 et évolutions depuis 2004-2005*. ORS Île-de-France. <http://inpes.santepubliquefrance.fr/etudes/pdf/2013-abena2-rapport.pdf>.
- Haut Comité de la Santé Publique. (2002). *La Santé en France 2002*. from <https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/Ouvrage?clef=71>.
- Hervé, J.-F., & Molina, V. (2016). *Mixité sociale et taux de pauvreté relativement faible dans Rennes Métropole*. INSEE. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2511239>.
- IFOP. (2009). Les Français et l'aide au développement. *IFOP*. <https://www.ifop.com/publication/les-francais-et-laide-au-developpement-edition-2009>.
- INSEE. (2018). *Comparateur de territoire*. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=COM-35238+FRANCE-1>.
- INSEE. (2019a). *Dossier complet – Commune de Rennes (35238)*. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM-35238#chiffre-cle-2>.
- INSEE. (2019b). *En 2017, les niveaux de vie progressent légèrement, les inégalités sont quasi stables*. INSEE Première. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4208956#titre-bloc-12>.
- Jamoulle, P. (2013). *Par-delà les silences : Non-dits et ruptures dans les parcours d'immigration*. Paris, La Découverte.
- Javeau, C. (2015). À l'inverse du stigmate : Le chevron. In Dargère C., Héas S., *La chute des masques de la construction à la révélation du stigmate* (pp. 39-48). Grenoble, Presses universitaires de Grenoble.

- Kilani, M. (2002). Crise de la « vache folle » et déclin de la raison sacrificielle. *Terrain. Anthropologie & sciences humaines*, 38, 113- 126. <https://doi.org/10.4000/terrain.1955>.
- Laisney, C. (2013). Les différences sociales en matière d'alimentation. *Analyse - Centre d'études et de prospection - Ministère de l'agriculture et de la forêt*, 64, 1-4.
- Larousse, É. (2019). *Définitions : Goût - Dictionnaire de français Larousse*. <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/go%C3%BBt/37667>
- Latham, M. C. (1979). *Nutrition humaine en Afrique tropicale : Manuel pour le personnel de santé, traitant particulièrement des problèmes de santé publique en Afrique orientale*. Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture.
- Lecoffre, C., Decool, E., & Olié, V. (2016). Hospitalisations pour maladies cardio-neuro-vasculaires et désavantage social en France en 2013. *Bulletin Epidémiologique Hebdomadaire*, 20-21, 359-366.
- Levenstein, H. A. (1997). Tasting Food, Tasting Freedom : Excursions into Eating, Culture, and the Past (review). *Bulletin of the History of Medicine*, 71(3), 567- 569. <https://doi.org/10.1353/bhm.1997.0124>.
- Lewin, K. (1943). *The problem of changing food habits: Report of the committee on food habits 1941-194*. National Academies Press. <https://doi.org/10.17226/9566>.
- Lhuissier, A. (2006). Pauvreté, monoparentalité et alimentation : Une étude de cas dans le nord de la France. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 41(2), 104- 110. [https://doi.org/10.1016/S0007-9960\(06\)70614-9](https://doi.org/10.1016/S0007-9960(06)70614-9).
- Li, J., & Hsieh, Y.-H. P. (2004). Traditional Chinese food technology and cuisine. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 13(2), 147- 155.
- Liendle, M. (2012). *Vulnérabilité*. Association de recherche en soins infirmiers. <https://www.cairn.info/concepts-en-sciences-infirmieres-2eme-edition--9782953331134-page-304.htm>.
- Lopes, T., & Helena, M. (2010). The Mediterranean Sea : The language of history. *Cahiers de la Méditerranée*, 80, 11- 16.
- Lyons, A. C., & Chamberlain, K. (2006). *Health psychology: A critical introduction*. Cambridge, Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/CBO9780511807985>.
- Mahan, L. K., & Raymond, J. L. (2017). *Krause's food & the nutrition care process* (4<sup>ème</sup> éd.) Elsevier.
- Malinowski, B. (1922). *Les Argonautes du Pacifique occidental*. Paris, Gallimard.
- Mann, J. (1998). Santé publique : Éthique et droits de la personne. *Santé publique*, 10(3), 239-250.
- Martin, C. (2013). Penser la vulnérabilité. Les apports de Robert Castel. *Alter*, 7(4), 293- 298. <https://doi.org/10.1016/j.alter.2013.09.004>.
- Marzano, M. (Éd.). (2007). *Dictionnaire du corps* (1<sup>ère</sup> éd.). Paris, Presses Universitaires de France.
- Maurin, L., Brunner, A., Leandri, N., Saint-Martin, X., Schlemmer, B., Schmidt, N., Observatoire des inégalités (France), & Centre d'observation et de mesure des politiques d'action sociale (Nantes). (2018). *Rapport sur la pauvreté en France*.
- MedlinePlus. (2016). *Malnutrition*. MedlinePlus. <https://medlineplus.gov/malnutrition.html>.

- Michaud, C. (2006). Compte rendu d'ouvrage - Alimentation et précarité : Mise en place d'un réseau d'éducation pour la santé. *Cahiers d'Economie et de Sociologie Rurales*, 79, 115- 129.
- Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. (2018). *Les Français toujours plus concernés par leur alimentation*. <https://agriculture.gouv.fr/les-francais-toujours-plus-concernes-par-leur-alimentation>.
- Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. (2019a). *La protection des animaux à l'abattoir*. <https://agriculture.gouv.fr/la-protection-des-animaux-labattoir>.
- Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. (2019b). *Tout savoir sur l'abattage rituel*. <https://agriculture.gouv.fr/tout-savoir-sur-labattage-rituel>.
- Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères, Direction des Archives (pôle géographique). (2019). Carte politique du monde [Map]. [https://www.diplomatie.gouv.fr/IMG/pdf/le\\_monde-nord\\_et\\_sud\\_reduits\\_cle8e9791.pdf](https://www.diplomatie.gouv.fr/IMG/pdf/le_monde-nord_et_sud_reduits_cle8e9791.pdf)
- Ministère de l'Intérieur. (2015). *L'hébergement des demandeurs d'asile*.
- Ministère de l'Intérieur. (2018). *L'essentiel de l'immigration—Les demandeurs d'asile*.
- Ministère de l'Intérieur. (2019). *L'essentiel de l'immigration—Les demandeurs d'asile*.
- Ministère des Solidarités et de la Santé. (2018). *Aide alimentaire*. Ministère des Solidarités et de la Santé. <https://solidarites-sante.gouv.fr/affaires-sociales/lutte-contre-l-exclusion/aide-alimentaire>.
- Ministère du travail, S. (2019). *Ateliers et chantiers d'insertion (ACI)*. Ministère du Travail. <https://travail-emploi.gouv.fr/emploi/insertion-par-l-activite-economique/article/les-ateliers-et-chantiers-d-insertion-aci>
- Mission-locale.fr. (2019). *Mission Locale | Les services des Missions Locales*. Mission locale. <https://www.mission-locale.fr/missions-locales/>
- Morin, M. (2006). Nouvelles définitions de la santé : Un regard psychosocial. *Spirale*, 37(1), 29. <https://doi.org/10.3917/spi.037.41>.
- Moriniaux, V. (2008). *Les religions et l'alimentation*. Editions du Temps. <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01477261>.
- Mycek, M. K., Hardison-Moody, A., Bloom, J. D., Bowen, S., & Elliott, S. (2020). Learning to eat the “right” way : Examining nutrition socialization from the perspective of immigrants and refugees. *Food, Culture & Society*, 23(1), 46- 65. <https://doi.org/10.1080/15528014.2019.1700681>
- Nache, C., & Trudeau, F. (2000). Déterminants psychosociaux des comportements de santé : Approches théoriques et opérationnalisation en éducation pour la santé. *Spirale - Revue de recherches en éducation*, 25(1), 89- 109. <https://doi.org/10.3406/spira.2000.1512>.
- Nizard, S. (2018). Florence Bergeaud-Blackler, Le marché halal ou l'invention d'une tradition. *Archives de sciences sociales des religions*, 184(4), 199- 201.
- Observatoire des Territoires. (2017). *Indice de jeunesse*. <http://www.observatoire-des-territoires.gouv.fr/observatoire-des-territoires/fr/indice-de-jeunesse>
- OMS. (2018). *Alimentation saine*. <https://www.who.int/fr/news-room/factsheets/detail/healthy-diet>.
- OMS. (2019). *OMS | Déterminants sociaux de la santé*. WHO. [https://www.who.int/social\\_determinants/fr](https://www.who.int/social_determinants/fr).
- Ouédraogo, A.-P. (2005). Crise sociale, crise du goût : Le végétarisme comme issue. Une étude de cas dans la région parisienne. *INRA Sciences Sociales*, 1-4.

- Parizot, I. (2012). Chapitre 5 – L'enquête par questionnaire. In S. Paugam, *L'enquête sociologique* (pp. 93-113). Presses Universitaires de France. <https://doi.org/10.3917/puf.paug.2012.01.0093>
- Paturel, D. (2015). *L'alimentation des populations en situation de précarité économique : Éléments pour un diagnostic à l'échelle de la métropole de Montpellier*. 81.
- Paugam, S. (2009). *La disqualification sociale*. Presses Universitaires de France. <https://doi.org/10.3917/puf.paug.2009.01>.
- Paugam, S., Le Blanc, G., & Rui, S. (2011). Les nouvelles formes de précarité. Regards croisés entre la philosophie et la sociologie. *Sociologie*, 2(4), 417-431. <https://doi.org/10.3917/socio.024.0417>.
- Peretz, H. (2014). *Les méthodes en sociologie : L'observation*. Paris, La Découverte.
- Pilcher, J. M. (1996). Tamales or Timbales : Cuisine and the Formation of Mexican National Identity, 1821-1911. *The Americas*, 53(2), 193-216. JSTOR. <https://doi.org/10.2307/1007616>.
- Poulain, J.-P. (2009). *Sociologie de l'obésité*. Paris, Presses Universitaires de France. <https://doi.org/10.3917/puf.poula.2009.01>.
- Poulain, J.-P. (2017). *Sociologies de l'alimentation : Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris, Presses Universitaires de France.
- Poulain, J.-P. (2018). *Dictionnaire des cultures alimentaires* (2<sup>ème</sup> éd.). Paris, Presses Universitaires de France.
- Poulain, J.-P., & Tibère, L. (2008). Alimentation et précarité: Considérer la pluralité des situations. *Anthropology of Food*, 6. <https://doi.org/10.4000/aof.4773>.
- Pouyol, F. (2017). *Paris—Deux siècles d'aide sociale d'aide sociale : Regard sur un héritage* (p. 43). Centre d'action sociale de la ville de Paris. <https://cdn.paris.fr/paris/2019/07/24/deb2af30e835e0ee6a756dddceec8ab9.pdf>
- Radvanyi, J., & Beruchashvili, N. L. (2009). *Atlas géopolitique du Caucase : Russie, Géorgie, Arménie, Azerbaïdjan : un avenir commun possible* [Map]. Paris, Éditions Autrement.
- Raffard, P., & Fumey, G. (2018). *Atlas de l'alimentation* [Map]. Paris, CNRS éditions.
- Rakotosamimanana, V. R. (2014). *Etude des pratiques et croyances alimentaires pour comprendre la malnutrition à Madagascar : Intérêt de l'introduction de feuilles de Moringa oliefera* [Alimentation et Nutrition, Université de Bourgogne]. tel- 01211445.
- Régnier, F., Gojard, S., & Lhuissier, A. (2015). *Sociologie de l'alimentation*. Paris, La Découverte.
- Renahy, E., Mitchell, C., Molnar, A., Muntaner, C., Ng, E., Ali, F., & O'Campo, P. (2018). Connections between unemployment insurance, poverty and health: A systematic review. *European Journal of Public Health*, 28(2), 269–275. <https://doi.org/10.1093/eurpub/ckx235>.
- Renault, E. (2008). *Souffrances sociales : Philosophie, psychologie et politique*. Paris, La Découverte.
- Retière, J.-N., & Le Crom, J.-P. (2018). *Une solidarité en miettes : Socio-histoire de l'aide alimentaire des années 1930 à nos jours*. Rennes, Presses universitaires de Rennes.
- Rodier, C. (2014). Deuxième partie. Le halal en marche : Une consommation musulmane éclectique en France. In C. Rodier, *La question halal : Sociologie d'une consommation controversée* (pp. 91-157). Paris, Presses Universitaires de France.

- Rodinson, M. (1989). *La fascination de l'Islam : Suivi de Le seigneur bourguignon et l'esclave sarrasin*. Paris, La Découverte.
- Safi, M. (2012). La dimension temporelle des faits sociaux : L'enquête longitudinale. In S. Paugam. *L'enquête sociologique* (pp. 311-332). Presses Universitaires de France. <https://doi.org/10.3917/puf.paug.2012.01.0311>.
- Saint Pol, T. (2007). L'obésité en France : Les écarts entre catégories sociales s'accroissent. *INSEE Première*, 1123.
- Santelli, E. (2004). De la « deuxième génération » aux descendants d'immigrés maghrébins: Apports, heurts et malheurs d'une approche en termes de génération. *Temporalités*, 2. <https://doi.org/10.4000/temporalites.714>
- Sauvage, P. (1999). *Alimentation Précarité Prévention*. <http://www.opnalim.org/wp-content/uploads/2013/11/Alimentation-Precarite-Prevention-Acte-de-conf.pdf>.
- Sayad, A. (1994). Le mode de génération des générations « immigrées ». *L'Homme et la société*, 111(1), 155- 174. <https://doi.org/10.3406/homso.1994.3377>.
- Schinkel, L. (2013). *Exploring international cuisine* (Saskatchewan 4H Council), Canada.
- Singer, P. (1993). *Practical ethics* (2nd ed). Cambridge, Cambridge University Press.
- Singer, P. (2011). *Practical ethics* (3rd ed). Cambridge, Cambridge University Press.
- Traïni, C. (2012). Entre dégoût et indignation morale : Sociogenèse d'une pratique militante. *Revue française de science politique*, 62(4), 559-581. <https://doi.org/10.3917/rfsp.624.0559>.
- Triandis, H. C. (1980). Values, attitudes, and interpersonal behavior. *Nebraska Symposium on Motivation. Nebraska Symposium on Motivation*, 27, 195- 259.
- Trigui, T., & Chapellier, P. (2006). *Le comportement des petits et moyens cabinets d'expertise comptable en matière d'utilisation des TIC*. halshs-00558257.
- Trower, P. (1979). Fundamentals of interpersonal behavior: A social-psychological perspective. In A. S. Bellack & M. Hersen (Eds.), *Research and Practice in Social Skills Training* (pp. 3-40). Springer US. [https://doi.org/10.1007/978-1-4899-2192-5\\_1](https://doi.org/10.1007/978-1-4899-2192-5_1).
- Ugurlu, K. (2015). The Impacts of Balkan Cuisine on the Gastronomy of Thrace Region of Turkey (pp. 43-66). In *Gastronomy and culture* (University of Debrecen). K. Csob n & E. K nyves.
- Vorvick, L. (2018). *Learn about gluten-free diets: MedlinePlus Medical Encyclopedia*. (n.d.). Retrieved February 1, 2020, from <https://medlineplus.gov/ency/patientinstructions/000813.htm>.
- Watanabe, Y., Saito, I., Henmi, I., Yoshimura, K., Maruyama, K., Yamauchi, K., Matsuo, T., Kato, T., Tanigawa, T., Kishida, T., & Asada, Y. (2014). Skipping breakfast is correlated with obesity. *Journal of Rural Medicine*, 9(2), 51-58. <https://doi.org/10.2185/jrm.2887>
- Westerman, M. (2005). What Is Interpersonal Behavior? A Post-Cartesian Approach to Problematic Interpersonal Patterns and Psychotherapy Process. *Review of General Psychology*, 9(1), 16- 34. <https://doi.org/10.1037/1089-2680.9.1.16>.
- Wilkinson, & Marmot. (2003). *The solid facts : Social determinants of health* (2<sup>ème</sup> éd.). WHO Regional Office for Europe.
- Wilkinson, R. G. (1996). *Unhealthy societies : The afflictions of inequality*. Royaume Uni, Routledge.
- Wresinski, J. (1987). *Grande pauvreté et précarité économique et sociale* (6; Journal Officiel de la République Française, p. 104). ISSN 0429-3841.

# Index des auteurs

## A

Abena, 12, 23, 30, 33, 34, 36, 64, 77, 93, 95, 97, 99, 185, 209, 210, 249, 250, 252  
Ajzen, 81, 82, 83  
Aubaile-Sallenave, 120, 121, 122  
Audiar, 40, 41

## B

Barou, 119  
Batello, 135, 136, 137  
Beaud, 71  
Beaussier-Duval, 234  
Becker, 98, 185, 218, 281  
Beruchashvili, 112, 116  
Blasco, 13  
Bo, 20  
Boltanski, 17, 102, 227, 229, 254, 292  
Boujut, 87, 88, 89  
Bourdieu, 94, 101, 179, 202, 273  
Bovi, 40  
Bradatan, 142, 143  
Bresson, 12, 209  
Brown, 236, 237, 239, 241, 263  
Bruchon-Schweitzer, 87, 88, 89  
Burgat, 176

## C

Cadart, 97  
Caillavet, 20  
Calvo, 93  
Canolli, 142  
Carlin, 21, 22, 23, 100, 231, 285  
Cartron, 67  
Castel, 235  
Castetbon, 22, 285  
Cattaruzza, 112, 142

Centre de recherche et d'information nutritionnelles, 20

César, 210, 212  
Chamberlain, 15, 16, 17, 283, 284, 287, 291, 292  
Chapellier, 86  
Chauvin, 6, 65, 66, 71  
Chiva, 94, 233  
Cingolani, 11  
Claval, 93, 118, 119  
Comité français d'éducation pour la santé, 20  
Commission on Social Determinants of Health, 15  
Corbeau, 85  
Coudouel, 13  
Cusack, 128, 129

## D

Dallakyan, 136, 137  
Damon, 11  
Darmon, 21, 22, 23, 36, 100, 231, 249, 285  
Davey, 15, 17, 291  
Dejours, 16, 287, 291  
Direction Générale de la Cohésion Sociale, 23, 27, 28  
Duvoux, 13

## E

Essomba, 128, 129, 130  
Etcheverria, 115, 129, 130, 137, 143, 149, 150, 155  
Ethier, 89

## F

Fédération des acteurs de la solidarité, 60

Fédération Française de Cardiologie, 16, 17, 18, 19, 292

Feur, 19, 303  
Fischer, 16, 80, 81, 82, 83, 87, 88, 89, 91, 287, 291  
Fischler, 95  
Fishbein, 81, 82, 83  
Fisher, 176  
Forichon, 15, 16  
Fourniau, 112  
Fumey, 115, 129, 130, 135, 136, 137, 143, 149, 150, 155, 176, 177, 178, 280

## G

Garabua-Moussaoui, 94  
Gewirth, 5, 248  
Gleizes, 13  
Glossaire Européen en Santé Publique, 79, 80  
Godin, 86, 87, 88, 89, 90  
Goffman, 290  
Gojard, 99  
gouvernement.fr, 39  
Grange, 12, 22, 23, 28, 29, 30, 33, 34, 36, 65, 77, 78, 93, 95, 97, 98, 99, 185, 210, 249, 250, 252, 283, 293

## H

Haut Comité de la Santé Publique, 12  
Helena, 120  
Hervé, 40, 41  
Hsieh, 149

## I

IFOP, 163  
INSEE, 12, 13, 40, 41, 64

**J**

Jamouille, 14  
Javeau, 290  
Jounin, 6, 65, 66, 71

**K**

Kilani, 177

**L**

Laisney, 179  
Larousse, 94  
Latham, 129, 130  
Le Crom, 5, 24, 25, 26, 27,  
29, 101, 247  
Lecoffre, 15  
Levenstein, 119  
Lewin, 85  
Lhuissier, 19, 21, 99, 209  
Li, 149  
Liendle, 235  
Lopes, 120  
Lyons, 15, 16, 17, 283, 284,  
287, 291, 292

**M**

Mahan, 5, 18, 236, 279, 283,  
287  
Malinowski, 65  
Mann, 16  
Marmot, 6, 18, 275, 291  
Martin, 235  
Marzano, 101, 248, 260  
Masson, 95  
Maurin, 14, 26  
MedlinePlus, 18  
Michaud, 6, 18, 275, 291  
Ministère de l'agriculture et  
de l'alimentation, 153,  
162, 163, 175, 176, 179  
Ministère de l'Intérieur, 60,  
110, 111, 114, 115, 116,  
117, 148  
Ministère des Solidarités et  
de la Santé, 5, 23, 41, 247  
Ministère du travail, 42  
Mission-locale.fr, 42  
Molina, 40, 41  
Morin, 80, 81, 82, 83

Moriniaux, 97  
Mycek, 277, 278, 293

**N**

Nache, 80  
Nizard, 162, 163, 164

**O**

Observatoire des Territoires,  
40  
OMS, 5, 15, 291  
Ouédraogo, 179

**P**

Papuchon, 13  
Parizot, 64, 65  
Paturel, 23  
Paugam, 14, 36, 73, 74, 75,  
76, 77, 78, 98, 100, 185,  
186, 187, 188, 196, 197,  
203, 204, 209, 214, 215,  
216, 217, 218, 221, 225,  
281, 282, 291  
Peretz, 6, 66  
Pilcher, 119  
Poulain, 6, 11, 13, 14, 17, 18,  
19, 20, 21, 36, 63, 64, 65,  
66, 91, 92, 93, 94, 95, 97,  
98, 100, 102, 153, 154,  
155, 175, 176, 177, 185,  
186, 196, 231, 233, 242,  
250, 260, 277, 283, 284,  
292  
Pouyol, 24

**R**

Radvanyi, 112, 116  
Raffard, 129, 130, 135, 136,  
137, 149, 150, 176, 177,  
178, 280  
Rakotosamimanana, 96  
Raymond, 5, 18, 236, 279,  
283, 287  
Régnier, 21, 69, 93, 94, 95,  
96, 97, 99, 101, 154, 157,  
159, 179, 197, 202, 209,  
233, 254

Renahy, 17  
Renault, 16  
Retière, 5, 24, 25, 26, 27, 29,  
101, 247  
Rodier, 69, 163, 164, 165,  
168, 170, 172, 277, 279  
Rodinson, 120

**S**

Safi, 71, 187  
Saint Pol, 19, 100, 231  
Santelli, 119  
Sauvage, 20  
Sayad, 119  
Schinkel, 148, 149, 150  
Singer, 5, 101, 248  
Sintès, 112, 142

**T**

Tarquinio, 16, 80, 81, 82, 83,  
87, 88, 89, 91, 287, 291  
Tibère, 6, 11, 13, 14, 18, 19,  
20, 21, 36, 94, 95, 196,  
233, 242, 250, 260, 292  
Traïni, 177  
Triandis, 81, 82, 83, 86, 87,  
88, 89, 90, 102  
Trigui, 86  
Trower, 87  
Trudeau, 80

**U**

Ugurlu, 142, 143, 146

**V**

Vorvick, 175

**W**

Watanabe, 20  
Weber, 71  
Westerman, 86  
Wilkinson, 6, 15, 18, 275,  
291  
World Health Organization,  
15  
Wresinski, 11, 225



# Liste des tableaux

<b>Tableau 1</b> - Comparaison des caractéristiques sociodémographiques et économiques des bénéficiaires d'aides alimentaires de type « denrée » et « repas », effectuée par l'étude Abena (2011-2012) (Grange et al., 2013).....	34
<b>Tableau 2</b> - Denrées proposés par l'association des Oliviers, leurs points, quantités maximales autorisées et provenances .....	57
<b>Tableau 3</b> - Caractéristiques sociodémographiques et financières des personnes assistées par la fédération étudiée de l'association des Oliviers en 2008.....	62
<b>Tableau 4</b> - Classement des dix premiers pays pour les premières demandes d'asile en France (Ministère de l'Intérieur, 2018, 2019) .....	111
<b>Tableau 5</b> - Tableau récapitulatif des variables qui déterminent ou orientent les choix alimentaires des bénéficiaires servis dans chacun des extraits cités .....	295

# Liste des figures et cartes

<b>Figure 1</b> - Aménagement des locaux de l'association des Oliviers .....	54
<b>Figure 2</b> - Proportion de personnes assistées par tranche d'âge .....	59
<b>Figure 3</b> - Théorie du comportement planifié d'Ajzen (1991).....	84
<b>Figure 4</b> - Théorie de l'action raisonnée de Fishbein et Ajzen (1975) .....	84
<b>Figure 5</b> - Théorie du comportement interpersonnel de Triandis (1977).....	85
<b>Figure 6</b> – Modèle représentant l'effet supposé des variables retenues sur les déterminants des choix alimentaires de bénéficiaires d'aides alimentaires .....	107
<b>Carte 1</b> - Régions et pays d'origine les plus représentés parmi les bénéficiaires des aides alimentaires servies par l'association des Oliviers .....	113

# Table des matières

<b>Remerciements</b> .....	<b>3</b>
<b>Avant-propos</b> .....	<b>5</b>
<b>Sommaire</b> .....	<b>9</b>
<b>Chapitre 1 - Etat de l'art : précarité, santé, alimentation et aide alimentaire</b> .....	<b>11</b>
1. La précarité .....	11
a. Définition générale .....	11
b. La précarité en France .....	12
2. Précarité et santé .....	15
3. Précarité et alimentation .....	18
a. Déstructuration des pratiques alimentaires .....	20
b. Atteintes de la qualité nutritionnelle .....	21
4. L'aide alimentaire en France .....	23
a. Histoire récente de l'aide alimentaire en France .....	24
b. Organisation actuelle de l'aide alimentaire en France .....	27
c. Les bénéficiaires de l'aide alimentaire .....	30
i. Caractéristiques démographiques .....	30
ii. Conditions de logement .....	31
iii. Environnement familial et social .....	31
iv. Niveau d'éducation .....	32
v. Emploi et revenus .....	32
vi. Conclusion de l'étude Abena .....	33
<b>Chapitre 2 - Méthodologie et terrain d'enquête</b> .....	<b>39</b>
1. Contexte géographique et sociodémographique de l'enquête .....	39
a. Population de la ville et de sa métropole .....	40
b. Niveau de vie, pauvreté et chômage .....	41
2. Enquête préparatoire ou pré-enquête .....	42
a. Association de l'Amitié .....	45
b. Association de l'Éternité .....	45
c. Association des Oliviers .....	46
3. L'association des Oliviers .....	48
a. Organisation et actions .....	49
b. Éligibilité à l'aide alimentaire et fonctionnement du service d'aides alimentaires .....	51
i. Système de points et aliments servis .....	55
c. Caractéristiques du public accueilli par l'association des Oliviers .....	58
i. Données démographiques et familiales .....	58
ii. Hébergement et transport .....	60
iii. Conditions financières .....	61
iv. Conclusion sur les caractéristiques sociodémographiques du public accueilli .....	61

4.	Méthodologie d'enquête et enquête .....	63
a.	Méthodes d'enquêtes en sociologie de l'alimentation .....	63
b.	Déroulement de l'enquête .....	67
i.	Durée de l'enquête .....	67
ii.	Tâches effectuées en tant que bénévole .....	68
iii.	Déroulement des observations et de la collecte des données .....	70
<b>Chapitre 3 - Cadre théorique : précarité, assistance et choix alimentaires .....</b>		<b>73</b>
1.	L'assistance et la disqualification sociale par S. Paugam .....	73
a.	La fragilité .....	74
b.	L'assistance .....	75
c.	La rupture .....	76
2.	Comportements de santé et théories comportementales de l'action .....	79
a.	Théories comportementales de l'action .....	80
i.	Motivation ou intention .....	81
ii.	Croyances et attitudes .....	82
iii.	Évaluation du comportement .....	82
iv.	Normes subjectives .....	83
b.	Théorie des comportements interpersonnels (Triandis, 1977) .....	86
i.	La force de l'habitude .....	87
ii.	L'intention ou la volonté .....	88
iii.	Conditions facilitantes ou nuisantes .....	89
iv.	Norme morale .....	89
3.	Variables pouvant affecter les choix alimentaires des bénéficiaires d'aides alimentaires .....	90
a.	Culture ou pays d'origine .....	92
i.	Goûts .....	94
ii.	Croyance .....	95
b.	Tabou alimentaire .....	96
c.	Parcours et « carrière morale de l'assisté » .....	97
d.	Conditions de logement et moyens de transport .....	99
e.	Composition du ménage et responsabilités .....	100
f.	Ressources et intensité du besoin .....	101
4.	Définition du modèle, problématique et hypothèses .....	102
a.	Problématique .....	103
b.	Hypothèses .....	103
i.	Culture, pays d'origine et choix alimentaires .....	103
ii.	Aliments tabous et choix alimentaires .....	104
iii.	Carrière d'un bénéficiaire au sein de la structure d'aides alimentaires et ses choix alimentaires .....	105
iv.	Conditions de logement, moyens de transport et choix alimentaires .....	105
v.	Composition du ménage, responsabilités et choix alimentaires .....	106
vi.	Ressources, intensité du besoin et choix alimentaires .....	106
c.	Modèle de la théorie du comportement interpersonnel adapté au comportement alimentaire étudié .....	107

## **Chapitre 4 - Culture, pays d'origine et choix alimentaires ..... 109**

1. Diversité culturelle de la population étudiée.....	109
a. Statistiques du Ministère de l'Intérieur relatifs aux demandeurs d'asile.....	110
b. Identification du pays ou de la région d'origine des bénéficiaires .....	114
i. Pays arabes méditerranéens.....	114
ii. Afrique subsaharienne.....	115
iii. Région du Caucase.....	116
iv. Région des Balkans .....	117
v. Asie centrale.....	117
2. Pays et régions, cultures et choix alimentaires .....	118
a. Pays arabes méditerranéens .....	120
i. Ingrédients et cuisines des pays arabes méditerranéens.....	120
ii. Données d'observation.....	123
b. Afrique subsaharienne .....	127
i. Cuisine et alimentation de l'Afrique subsaharienne.....	128
ii. Données d'observation.....	131
c. Caucase.....	135
i. Cuisine et alimentation caucasienne .....	136
ii. Données d'observation.....	137
d. Région des Balkans .....	142
i. Cuisines et alimentation des Balkans .....	142
ii. Données d'observation.....	144
e. Asie de l'Est .....	148
i. Cuisines de l'Asie de l'Est .....	148
ii. Données d'observation.....	150
f. France .....	153
i. La cuisine française.....	153
ii. Données d'observation.....	155

## **Chapitre 5 - Aliments tabous et choix alimentaires ..... 161**

1. Tabou alimentaire régi par la religion musulmane .....	162
a. L'abattage Halal .....	162
b. Le marché Halal en France.....	163
c. Les consommateurs Halal en France .....	163
d. Tabous alimentaires de l'islam et choix alimentaires des bénéficiaires musulmans .....	165
i. Mangeur sans porc .....	166
ii. Mangeur ritualiste .....	168
iii. Mangeur consommateur.....	170
iv. Mangeur revendicatif et ascète.....	172
2. Tabous alimentaires non-religieux ou « diètes particulières ».....	175
a. Alimentation végétarienne et flexitarienne.....	176
b. Données d'observation .....	178

<b>Chapitre 6 - « Carrière » d'un bénéficiaire d'aides alimentaires et choix alimentaires.....</b>	<b>185</b>
1. « Phase de découverte ».....	187
a. Tendances et critères de choix alimentaires .....	189
i. Présentation du service d'aide alimentaire à un « nouveau bénéficiaire ».....	189
ii. Denrées à portée de vue du bénéficiaire.....	192
2. « Phase d'assistance régulière ».....	195
a. Tendances et critères de choix alimentaires .....	196
i. Organisation des « courses ».....	197
ii. Adaptation des choix à la gamme de produits proposés .....	202
3. Expérience d'« assistance irrégulière ».....	204
<b>Chapitre 7 - Conditions de logement, moyens de transport et choix alimentaires.....</b>	<b>209</b>
1. Conditions de logement et choix alimentaires .....	211
a. Possibilité de cuisson et choix alimentaires.....	213
b. Possibilité de stockage et choix alimentaires.....	216
2. Moyens de transport et choix alimentaires .....	221
a. Distance du domicile à l'association des Oliviers .....	222
b. Moyens de déplacement et de transport des denrées et choix alimentaires.....	224
<b>Chapitre 8 - Composition du ménage, responsabilités et choix alimentaires .....</b>	<b>231</b>
1. « Composition du ménage », « goûts » et « tabous alimentaires » .....	233
2. « Vulnérabilité nutritionnelle » des personnes à charge et choix alimentaires .....	235
a. Choix alimentaires de bénéficiaires ayant à charge des nourrissons et/ou des enfants .....	236
b. Choix alimentaires de bénéficiaires ayant à charge des personnes malades .....	243
<b>Chapitre 9 - Ressources, intensité du besoin et choix alimentaires .....</b>	<b>247</b>
1. Le besoin alimentaire.....	248
2. Impacts de l'« intensité du besoin » sur le type de denrées choisies .....	250
3. Impacts de l'« intensité du besoin » sur la quantité des denrées choisies.....	255
4. « Intensité du besoin » et importance accordée à d'autres variables .....	259
a. « Intensité du besoin » et importance accordée aux préférences gustatives.....	260
b. « Intensité du besoin » et importance accordé à l'état des denrées .....	263
c. « Intensité du besoin » et importance accordée aux denrées déjà à disposition .....	267
d. « Conditions de logement » et expression de l'« intensité du besoin ».....	269
<b>Chapitre 10 - Synthèse, limites et perspectives.....</b>	<b>275</b>
1. Variables retenues, choix alimentaires et état de santé .....	275
a. « Culture et pays d'origine », choix alimentaires et santé.....	276
b. « Aliments tabous », choix alimentaires et santé.....	278
c. « Carrière au sein de la structure d'aides alimentaires », choix alimentaires et santé.....	281
d. « Conditions de logement », choix alimentaires et santé.....	282
e. « Moyens de transport », choix alimentaires et santé .....	284

f. « Composition du ménage et responsabilités », choix alimentaires et santé .....	284
g. « Ressources et intensité du besoin », choix alimentaires et santé .....	286
2. Limites de l'étude et perspectives .....	288
a. Vers une étude plus approfondie du statut nutritionnel des bénéficiaires d'aides alimentaires .....	288
b. Autres limites à la compréhension des causes de la prévalence élevée de problèmes de santé chez les personnes en situation de précarité.....	291
<b>Bibliographie .....</b>	<b>301</b>
<b>Index des auteurs .....</b>	<b>309</b>
<b>Liste des tableaux .....</b>	<b>311</b>
<b>Liste des figures et cartes .....</b>	<b>312</b>

**Titre : Déterminants de choix alimentaires effectués dans une association caritative**

Enquête par immersion comme distributrice d'aides

**Résumé :** Les associations d'aide alimentaire fournissent des approvisionnements aux personnes démunies. Toutefois, malgré l'existence de telles aides dans des pays développés comme la France, ces personnes sont en état de santé plus médiocre que le reste de la population et sont plus souvent atteintes de pathologies chroniques non-transmissibles liées au mode de vie et notamment à l'alimentation. Cela signale l'existence d'obstacles, outre l'accessibilité alimentaire, empêchant les personnes en situation de précarité d'avoir un meilleur statut nutritionnel.

Cette thèse vise à identifier les déterminants des choix alimentaires de bénéficiaires d'aides alimentaires. Les données mobilisées ont été collectées *via* une enquête par observations participantes masquées, réalisée en tant que bénévole chargée de la distribution d'aides

alimentaires dans une association caritative qui accorde aux bénéficiaires la possibilité de choisir les denrées à emporter. Cette thèse pourrait ainsi renseigner sur les causes de la prévalence élevée de maladies chroniques liées notamment à l'alimentation auprès des populations démunies.

La culture et le pays d'origine, les tabous alimentaires, les conditions de logement et de transport, la « carrière morale d'assisté », les responsabilités familiales et l'intensité du besoin seraient les principaux déterminants des choix alimentaires de bénéficiaires d'aides alimentaires. Cette thèse a également permis d'identifier des obstacles qui entravent l'accès des personnes en situation de précarité à une alimentation plus saine et nutritive, ainsi que la suggestion de pistes pour surmonter ces obstacles et améliorer leur statut nutritionnel.

**Mots clés :** déterminant de choix alimentaire ; aide alimentaire ; association caritative ; précarité ; ethnographie

**Title: Food Choice Determinants of People Benefitting from Aid Programs**

Participant observations in a charity association

**Abstract:** Food aid associations provide food supplies to financially disadvantaged populations. However, despite the presence of such programs in developed countries like France, people in a precarious social position have a poorer health status compared to the rest of the population. They also suffer more often from non-communicable chronic diseases related to their lifestyle, in particular their dietary habits. This situation shows that besides food accessibility, other obstacles prevent underprivileged populations from having a better nutritional status.

The purpose of this thesis is to identify the food choice determinants of people benefitting from food aid programs. The data on which this work is based was collected through a covert participant observation survey. The survey was carried out

while volunteering as a food aid distributor in a charity that allowed assisted people to choose the food supplies they would like to carry out. This thesis will thus provide further explanations on the reasons behind the high prevalence of diet-related chronic diseases among underprivileged populations.

The results showed that an assisted person's food choices are often based on their culture or country of origin, their food standards and taboos, their housing conditions and means of transportation, their path as an "assisted person", their family duties and level of neediness. Some obstacles preventing people in a precarious social position from accessing a healthier and more nutritious diet, as well as various manners allowing to overcome these barriers and improve their health and nutritional status have also been identified in this thesis.

**Keywords:** food choice determinant; food aid program; charity; precariousness; ethnography