

Mémoire de fin d'étude d'ingénieur VetAgro Sup

Campus Agronomique de Clermont-Ferrand

Le projet d'une Cuisine commune à Fives Cail Babcock : Comment faire de ce dispositif un outil d'implication de la population paupérisée?

Mélanie GIRAULT

Option Ingénierie du Développement Territorial

Promotion 2014-2017



VetAgro Sup



Mémoire de fin d'étude d'ingénieur VetAgro Sup

Campus Agronomique de Clermont-Ferrand

Le projet d'une Cuisine commune à Fives Cail Babcock : Comment faire de ce dispositif un outil d'implication de la population paupérisée?

Mélanie GIRAULT

Option Ingénierie du Développement Territorial

Promotion 2014-2017

Maître de stage : Antoine PLANE (Ville de Lille)

Tutrice de stage : Salma LOUDIYI CULLERON (VetAgro Sup)

Période de stage : 10 avril au 30 septembre 2017



VetAgro Sup



« L'étudiant conserve la qualité d'auteur ou d'inventeur au regard des dispositions du code de la propriété intellectuelle pour le contenu de son mémoire et assume l'intégralité de sa responsabilité civile, administrative et/ou pénale en cas de plagiat ou de toute autre faute administrative, civile ou pénale. Il ne saurait, en aucun cas, seul ou avec un tiers, appeler en garantie VetAgro Sup. »

Mémoire de fin d'étude d'ingénieur

VetAgro Sup

Campus Agronomique de Clermont-Ferrand

Mélanie GIRAULT

Option Ingénierie du Développement Territorial

Promotion 2014-2017

Structure d'accueil : Ville de Lille

Maître de stage : Antoine PLANE (Ville de Lille)

Tutrice de stage : Salma LOUDIYI CULLERON (VetAgro Sup)

Période de stage : 10 avril au 30 septembre 2017

Résumé

La Ville de Lille a remporté un financement européen sur la thématique de la « pauvreté urbaine » pour une proposition innovante promouvant l'inclusion sociale et économique du quartier de Fives Cail : la Cuisine commune. Le principal défi de ce projet urbain est d'en faire un outil d'inclusion sociale pour lutter contre l'exclusion et la gentrification. Le modèle de la Cuisine commune sera expérimenté, le temps des travaux, à travers un aménagement transitoire qui sera fonctionnel dès le 1^{er} novembre 2017.

A la vue de cette échéance, la question de la mobilisation et de l'implication de la population dans le projet s'est posée : comment la préfiguration peut-elle être un outil d'inclusion et d'implication de la population paupérisée dans le projet de la Cuisine commune ? A quels besoins cela doit-il répondre et quelles sont les modalités de mise en œuvre de cette préfiguration ? Pour répondre à ces questions, la création d'un mouvement de mobilisation et de coopération entre les structures associatives du quartier a été menée pour constituer la base d'un collectif qui gouvernera la Cuisine commune. Des enquêtes ont permis de définir des besoins et attentes d'une partie de la population pour orienter l'offre du projet selon la demande. Des ateliers participatifs appuyés par une étude de benchmarking ont permis d'établir des modalités de mise en œuvre de la préfiguration de cette Cuisine.

Les conclusions de ce travail créent un cadre sur le mode de fonctionnement de la préfiguration de la Cuisine commune, essentiel pour poser les prémices d'une gouvernance participative. Néanmoins, certaines questions restent encore en suspens, notamment sur le mode de gouvernance et la pérennité de l'implication de la population.

Mots clés : alimentation - Cuisine commune - gouvernance participative - implication citoyenne - inclusion sociale - projet urbain - Ville de Lille



Mémoire de fin d'étude d'ingénieur

VetAgro Sup

Campus Agronomique de Clermont-Ferrand

Mélanie GIRAULT

Option Ingénierie du Développement Territorial

Promotion 2014-2017

Structure d'accueil : Ville de Lille

Maître de stage : Antoine PLANE (Ville de Lille)

Tutrice de stage : Salma LOUDIYI CULLERON (VetAgro Sup)

Période de stage : 10 avril au 30 septembre 2017

Abstract

The City of Lille won a call for projects on the theme of « city poverty » for its innovative proposal, which promote social and economic inclusion in the Fives Cail neighborhood. It is called « La Cuisine commune » (community kitchen). The project's main challenge is to make this kitchen a tool of social inclusion to prevent the neighborhood from exclusion and gentrification through food and conviviality. The community kitchen model will be experimented through a short-term urban development project during the building work. This transitional project will be functional from Novembre 1st, 2017. At this stage, the question of citizen involvement in the project remains: how could the short-term project be a tool of social inclusion and involvement of disadvantaged people in the community kitchen project? What kind of needs does it have to meet? How to implement this transitional project?

To answer these questions citizen involvement strategy has been settled through a mobilization and cooperation movement. It has been established between the several associative structures of Fives and Hellemmes districts. This movement creates a basis for corporation which will lead the community kitchen. Surveys of a population sample highlighted some needs and expectations which can help to direct the project according to the expressed demand. Participative workshops in addition with a benchmarking study helped to establish ways of implementing the short-term community kitchen.

This work's conclusions defined a framework for building the operating mode for the transitional community kitchen and for laying out the early stages of a participative governance of the project. Nevertheless, some outstanding issues are still unresolved: in particular these about the governance model to adopt, and the involvement of disadvantaged people sustainability.

Key words: City of Lille - community kitchen - food - governance - involvement of disadvantaged people – mobilization - urban development project



Remerciements

J'adresse mes remerciements à toutes les personnes qui ont pu contribuer, de près ou de loin, à l'élaboration de ce mémoire.

Pour commencer, je veux adresser mes remerciements à ma tutrice de stage, Salma Loudiyi Culleron, professeure à VetAgro Sup, pour ses judicieux conseils, notamment lors des moments de doute, qui ont contribué à orienter et alimenter ma réflexion.

Je remercie également l'équipe de la Direction de projets de la Ville de Lille pour son accueil chaleureux et notamment mon maître de stage, Antoine Plane, qui a pris le temps de répondre à mes questions et a su se rendre disponible. Je remercie, par ailleurs, Yann Thoreau La Salle, Anaïs Blondel, Claudia Capecchi et Virginie Vollebout et Camille Julien pour leur sympathie et leurs conseils avisés.

J'adresse mes remerciements à l'ensemble des services de la Ville de Lille, des partenaires du projet, des associations et centres sociaux rencontrés qui se sont rendus disponibles pour répondre à mes questions, participer aux ateliers et aux réunions.

Je souhaite particulièrement remercier mes parents ainsi que mon compagnon pour leur soutien au quotidien et leur précieuse aide à la relecture et à la correction de mon mémoire.

Table des matières

Résumé.....	
Abstract.....	
Remerciements.....	
Table des figures.....	
Table des tableaux.....	
Sigles et acronymes.....	
Table des annexes.....	
Avant-propos :	
Introduction.....	15
I. Des leviers pour favoriser l'intégration des quartiers paupérisés dans le tissu urbain : politiques publiques, société civile et alimentation ?	2
1. De la politique de rénovation urbaine à une politique de « revitalisation urbaine intégrée » ?..	2
1.1. L'action controversée de la politique de la ville.....	2
1.2. Donner la parole aux citoyens : l'exemple de la revitalisation urbaine intégrée.....	4
2. Un élément central en réponse aux enjeux des quartiers paupérisés : l'alimentation.....	6
2.1. Le caractère multidimensionnel de l'alimentation en réponse aux enjeux urbains.....	7
3. La revitalisation du quartier à travers les systèmes alimentaires intégrés: des politiques nationales publiques aux acteurs locaux	8
3.1. Politiques alimentaires urbaines : rétablir un équilibre socio-économique durable.....	9
3.2. L'aide alimentaire, outil d'inclusion sociale et de lutte contre la pauvreté.....	10
3.3. Des initiatives pour une gouvernance alimentaire citoyenne	10
4. La problématique de l'implication citoyenne dans le projet TAST'IN FIVES.....	12
4.1. Des initiatives « bottom-up » qui inspirent le projet	12
4.2. L'enjeu de l'implication citoyenne dans un projet porté par une institution.....	12
4.3. Problématisation	12
II. A Fives Cail, un projet urbain promouvant l'inclusion sociale et financé par l'union européenne	13
1. Fives Cail, un projet de grande ampleur dans un quartier désindustrialisé	13
1.1. La Zone d'Aménagement Concertée Fives-Cail (ZAC FCB).....	13
1.2. Fives et Hellemmes, des quartiers touchés par la désindustrialisation.....	13
2. La Cuisine commune, un projet d'inclusion sociale financé par une initiative européenne.....	15
2.1. La Cuisine commune, un organe de l'écosystème TAST'IN FIVES.....	15
2.2. La Cuisine commune, un projet complexe financé par l'Union européenne	15
3. Enjeux et mission du stage.....	15
3.1. Une mobilisation citoyenne difficile à l'origine de la mission de stage.....	18
3.2. La détermination des objectifs et l'élaboration de la problématique du stage	18

3.3.	La formulation des hypothèses de travail	19
3.4.	Des difficultés pouvant influencer sur la réussite de la mission de stage	20
4.	Etablir un cadre de mise en œuvre de l'avant-projet à travers l'implication de la population .	20
4.1.	Itinéraire méthodologique.....	21
4.2.	Méthodes et outils mis en place pour répondre à la problématique	21
III.	Analyse des résultats de la stratégie d'implication menée.....	21
1.	Les pratiques d'accompagnement des organisations rencontrés pour le public de Fives et d'Hellemmes	26
1.1.	Présentation des organismes rencontrés de Fives et d'Hellemmes	26
1.2.	Préconisations sur l'accompagnement du public des organismes rencontrés vers le projet de Cuisine commune	26
1.3.	Des préconisations pour la mise en place du projet de Cuisine commune.....	26
2.	Rapport des populations enquêtées de Fives et d'Hellemmes à la cuisine : perceptions, pratiques, besoins, attentes	26
3.	Détermination des modalités de mise en œuvre de la préfiguration de la Cuisine commune.....	28
3.1.	Détermination des fondamentaux pour établir une gouvernance à travers une étude de Benchmarking.....	29
3.2.	Réflexion sur les prérequis de la mise en œuvre de la préfiguration à travers un premier groupe de travail	34
3.3.	Identification des chantiers de la construction d'une charte de l'avant-projet à travers un deuxième groupe de travail.....	34
3.4.	Synthèse de l'ensemble des résultats des ateliers et du Benchmarking	36
IV.	Discussion et prise de recul sur la méthodologie et les résultats	37
1.	Retour sur les hypothèses de travail.....	37
2.	Discussion sur la méthodologie et conséquences sur les résultats.....	39
2.1.	Les limites liées à la composition des échantillons d'études.....	39
2.2.	Retour sur les enquêtes auprès des femmes.....	39
2.3.	Les limites sur la mise en place des ateliers participatifs	40
2.4.	Les limites liées au contexte du stage.....	41
3.	Les suggestions d'amélioration.....	41
3.1.	Elargir l'enquête de la population à un échantillon plus représentatif	41
3.2.	Poursuivre les ateliers participatifs à travers le groupe de travail	41
	Conclusion	41
	Bibliographie.....	
	Webographie	
	Annexes.....	

Table des figures

- Figure 1** : Plan de localisation du site FCB, Soreli, 2015
- Figure 2** : Vue aérienne du site FCB, Géoportail, 2017
- Figure 3** : Vue aérienne du site FCB, lille.fr, 2017
- Figure 4** : Cours du lycée hôtelier International, source personnelle, 2017
- Figure 5** : Façade de halles du site FCB, source personnelle, 2017
- Figure 6** : Carte délimitant la géographie prioritaire du quartier, Observatoire du Développement économique et social, 2016
- Figure 7** : Demandeurs d'emploi de catégorie A en 2013, Observatoire du Développement économique et social, 2014
- Figure 8** : Revenu disponible médian mensuel par unité de consommation en 2012, Observatoire du Développement économique et social, 2014
- Figure 9** : Plan du programme de réhabilitation prévu pour la friche FCB, Soreli, 2015
- Figure 10** : Schéma illustrant les aménagements prévus dans les différentes halles de la friche, Direction de projet de la Ville de Lille, 2016
- Figure 11** : Localisation du lieu d'implantation des modules de préfiguration sur le site FCB, Soreli et Google Maps, 2017
- Figure 12** : Schéma d'intention de l'aménagement de la préfiguration de la Cuisine commune, Atelier 204, 2017
- Figure 13** : Schéma des étapes de la méthodologie de recherche, source personnelle, 2017
- Figure 14** : Mind map déclinant les différents types d'utilisateurs susceptibles de fréquenter la Cuisine commune, source personnelle, 2017
- Figure 15** : Résultats de l'atelier Post-it, source personnelle, 2017
- Figure 16** : Atelier planning, source personnelle, 2017
- Figure 17** : Principales valeurs défendues par les organismes rencontrés, source personnelle, 2017
- Figure 18** : Caractéristique de la fréquentation des femmes dans les organismes sociaux et de solidarité, source personnelle, 2017
- Figure 19** : Composition des ménages à Fives, Hellemmes, LHL, MEL, INSEE RP
- Figure 20** : Catégories socio-professionnelles des actifs en 2013 à Fives, Hellemmes, LHL, MEL, INSEE RP
- Figure 21** : Situation socio-économique des femmes enquêtées, source personnelle, 2017
- Figure 22** : Perception de la cuisine selon différentes dimensions, source personnelle, 2017
- Figure 23** : Avis sur certaines pratiques liées à la cuisine, source personnelle, 2017
- Figure 24** : Pratiques liées à la cuisine par les femmes enquêtées, source personnelle, 2017
- Figure 25** : Attentes en termes d'activités proposées dans le cadre du projet de Cuisine commune, source personnelle, 2017
- Figure 26** : Format des activités dans le cadre du projet de Cuisine commune, source personnelle, 2017
- Figure 27** : Suggestion d'un plan d'actions pour la mise en œuvre de l'avant-projet, source personnelle, 2017

Table des tableaux

Tableau 1: Liste des partenaires AIU, rôles et ressources humaines (RH) dans le projet TAST'IN FIVES, source personnelle, 2017

Tableau 2: Liste des personnes rencontrées dans les organismes sociaux et de solidarité du quartier, source personnelle, 2017

Tableau 3: Liste des rendez-vous obtenus avec les organismes sociaux et de solidarité, source personnelle, 2017

Tableau 4: Effectif et tranches d'âge des femmes enquêtées, source personnelle, 2017

Tableau 5: Effectifs des personnes du grand public ayant participé à l'atelier, source personnelle, 2017

Tableau 6 :Nombre et localisation des Cuisines collectives interrogées, source personnelle, 2017

Tableau 7 : Documents remis par les Cuisines collectives, source personnelle, 2017

Tableau 8 : Structure présentes au premier groupe de travail, source personnelle, 2017

Tableau 9 : Liste des participants au deuxième groupe de travail, source personnelle, 2017

Tableau 10 : Préconisation en fonction du type de public, source personnelle, 2017

Tableau 11 : Préconisations en fonction des activités déjà présentes dans les organismes sociaux rencontrés, source personnelle, 2017

Tableau 12 : Indicateurs de pauvreté pour Fives, Hellemmes, LHL, MEL, INSEE RP

Tableau 13 : Résultats du groupe 1, source personnelle, 2017

Tableau 14 : Résultats du groupe 2, source personnelle, 2017

Tableau 15 : Résultats du groupe 3, source personnelle, 2017

Tableau 16 : Résultats du groupe 4, source personnelle, 2017

Tableau 17 : Synthèse de résultats des ateliers et du Benchmarking, source personnelle, 2017

Sigles et acronymes

ACSE : Agence nationale pour la cohésion sociale et l'égalité des chances

AIU : Actions Innovatrices Urbaines

AMAP : Association pour le Maintien d'un Agriculture Paysanne

ANDES : Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires

ANRU : Agence Nationale de Rénovation Urbaine

CCAS : Centre Communal d'Action Social

CODIR : Comité de Direction

COPART : Comité de Partenaires

COPIL : Comité de Pilotage

COTECH : Comité Technique

CREDOC : Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie

FAO : Food and Agriculture Organization of the United Nations

FCB : Fives Cail Babcock

FEDER : Fonds Européen de Développement Economique Régional

INSEE : Institut national de la statistique et des études économiques

LOV : Loi d'Orientation pour la Ville

MEL : Métropole de Lille

OMC : Organisation Mondiale de Commerce

OMS : Organisation Mondiale de la Santé

PAC : Politique Agricole Commune

PAT : Projet Alimentaire Territorial

PNA : Programme Nationale pour l'Alimentation

PNNS : Programme national nutrition santé

PNRU : Programme National de Rénovation Urbaine

RUI : Revitalisation Urbaine Intégrée

SRU : Loi relative à la solidarité et au renouvellement urbain

TAST'IN FIVES : Transforming Areas with Social Talents: Feed, Include, Valorize, Educate, Share

ZFU : Zone Franche Urbaine

ZUP : Zone Urbaine Prioritaire

ZUS : Zone Urbaine Sensible

WP : Workpackage

Table des annexes

- Annexe 1: Schéma d'intention de la Cuisine commune pour 2019, Direction de projets, 2015
- Annexe 2: Liste des Workpackages extraits du dossier de candidature AIU, 2016
- Annexe 3: Schéma d'intention de l'écosystème vertueux, source personnelle, 2017
- Annexe 4: Schéma organisationnel des acteurs impliqués dans le projet de TAST'IN FIVES, Direction de projet, 2017
- Annexe 5: Itinéraire de construction de la mission de stage en fonction des temps dorts du projet, source personnelle, 2017
- Annexe 6: Liste des personnes rencontrées dans les structures sociales et solidaires, source personnelle, 2017
- Annexe 7: Liste des rendez-vous pris avec les organismes sociaux et de solidarité, source personnelle, 2017
- Annexe 8: Liste des questions posées lors des entretiens avec les organismes sociaux et de solidarité, source personnelle, 2017
- Annexe 9: Tableau synthétisant les résultats des entretiens avec les organismes sociaux et de solidarité, source personnelle, 2017
- Annexe 10: Listes des évènements, source personnelles, 2017
- Annexe 11: Liste des questions posées aux femmes de quartier, source personnelle, 2017
- Annexe 12: Liste des questions posées aux Cuisines collectives, source personnelle, 2017
- Annexe 13: Liste des Cuisines collectives contactées, source personnelle, 2017
- Annexe 14: Synthèse de l'étude de Benchmarking, source personnelle, 2017
- Annexe 15: Ebauche de la charte de l'Avant-Goût (avant-projet), source personnelle, 2017
- Annexe 16: Schéma de synthèse des résultats des ateliers, source personnelle, 2017

Avant-propos

Mon stage de fin d'étude s'est déroulé au sein de la Direction de projets rattachée à la Direction générale de la Mairie de la Ville de Lille. Ma mission au sein de la direction s'est écoulée du 10 avril jusqu'au 30 septembre 2017. La Direction de projets a été créée en 2015 afin de d'initier et de conduire des projets multidimensionnels, transverses et de grande échelle (notamment Européenne) sous l'autorité du Directeur Général des services. Elle amorce et coordonne des projets au croisement entre la réponse à de grands appels à projets, les approches territoriales innovantes, les affaires européennes et le développement des usages numériques. Elle est chargée du pilotage du projet européen TAST'in FIVES et pour ce faire, travaille en collaboration permanente avec les différents services de la ville, et notamment :

- *La mairie de quartier de Fives et la direction des services de la ville d'Hellemmes ;*
- *La direction de la communication ;*
- *La direction de l'urbanisme ;*
- *La direction de la démocratie participative ;*
- *La direction de la politique de la ville ;*
- *Le pôle ASE, et plus particulièrement ses antennes fivoises (écoles, centres sociaux, ESAT) ;*
- *Ponctuellement, d'autres services de la Ville de Lille (Finances, marchés, services juridiques, action économique, ...).*

La Direction de projets est actuellement constituée d'une équipe de 6 personnes : un directeur, un chef de projet en charge du projet TAST'in FIVES (qui était mon maître de stage), une chargée de mission e-administration, une chargée de mission « Projets Européens », une chargée de mission usages numériques et une assistante de direction. La Direction de projets a pour ambition d'être un laboratoire d'innovation urbaine de la Ville de Lille dans le sens où elle coordonne des projets complexes incluant une multitude d'acteurs et expérimente de nouvelles manières de construire les projets notamment à travers la co-construction avec les habitants.

Introduction

Les quartiers paupérisés sont le lieu de plusieurs problèmes sociaux : le chômage, la précarité, l'économie parallèle, l'exclusion et la ségrégation. Ils incarnent la dimension spatiale des inégalités sociales, symbolisent le phénomène d'exclusion. L'intégration des quartiers paupérisés au reste de la ville est donc un enjeu majeur qui consiste à leur assurer l'accessibilité aux services essentiels, à encourager le développement économique et social. Quels sont alors les leviers pour favoriser l'intégration de ces quartiers paupérisés en marge de la ville ? Quel pourrait être le vecteur de l'inclusion sociale et économique des habitants des quartiers paupérisés au reste de la ville ?

Pour répondre à ces questions, la Ville de Lille a fait le pari de s'appuyer sur la grande opération de réhabilitation de la friche Fives Cail Babcock (FCB) pour mettre en place la Cuisine commune du projet TAST'IN FIVES¹. Financé par une nouvelle initiative européenne, ce projet expérimente un nouveau modèle économique et social qui cherche à combattre les maux inhérents à la pauvreté des quartiers concernés de Fives et d'Hellemmes à travers le prisme de l'alimentation. Le projet a pour ambition de construire, dans la friche, un système vertueux qui favoriserait le rassemblement des forces locales pour développer des activités liées à la filière alimentaire à l'échelle du quartier, porteuse d'emplois et de liens sociaux accessibles à tous. Pour ce faire, le projet rassemble un réseau complexe d'acteurs publics et privés. La Cuisine commune a pour but d'être un lieu de partage répondant aux besoins et attentes des habitants du quartier. Elle est le liant entre le quartier originel et le nouveau, né de la réhabilitation de la friche. Ce dispositif est mis à disposition du quartier à la rentrée 2019 et a pour ambition d'être géré par un collectif d'habitants. A la vue de cette échéance, la Ville s'est posé de premières questions : comment intégrer ce lieu au quartier existant ? Comment faire en sorte que ce lieu apporte des bénéfices sociaux aux habitants du quartier ? Comment faire en sorte que les habitants s'approprient ce projet ? Afin de permettre l'appropriation des habitants et d'expérimenter ce modèle inédit, un aménagement de préfiguration² sera disposé dans la friche et fonctionnel à l'automne 2017. Le stage a donc consisté à aborder les questions de la Ville de Lille à travers la réponse à une problématique centrée sur la préfiguration du projet : comment cette préfiguration peut-elle être un outil qui permet l'inclusion et l'implication de ce quartier touché par la pauvreté dans le projet de Cuisine commune ?

En m'adaptant à la temporalité du projet urbain, mon objectif a été de réfléchir à une stratégie d'implication tout en participant à la mise en œuvre de la préfiguration de la Cuisine commune. A travers ce mémoire, nous poserons le contexte du sujet d'étude en déclinant les leviers pour favoriser l'intégration des quartiers paupérisés dans le tissu urbain ; dans un second temps, nous reviendrons sur le contexte et la description plus détaillée du projet de Cuisine commune et nous décortiquerons les étapes méthodologiques qui ont conduit ma réflexion pour répondre à la problématique ; enfin, nous ferons un point sur les résultats de l'étude et prendrons du recul pour esquisser des solutions et des recommandations.

Les leviers pour répondre à l'enjeu de l'intégration des quartiers paupérisés doivent recouvrir une dimension à la fois sociale et économique. Les politiques publiques, qui sont l'ensemble des *interventions d'une autorité investie de puissance publique et de légitimité gouvernementale sur un domaine spécifique de la société ou du territoire*³, jouent un rôle important dans la réponse à ce défi. Elles nécessitent, malgré tout, la mobilisation de la société civile pour envisager une action transversale plus efficace.

¹ Transforming Areas with Social Talents: Feed, Include, Valorize, Educate, Share

² Structures physiques transitoires pour préfigurer le projet final et pouvant accueillir des activités (ici, les modules seront des bungalows préfabriqués)

³ Jean-Claude Thoening, *Dictionnaire des politiques publiques*, 4^e édition, Presses de Sciences Po, 2014

Enfin, l'alimentation, aujourd'hui omniprésente à travers les médias ainsi que les politiques sociales, de santé ou économiques, semble jouer un rôle central dans les territoires. A travers la contextualisation du mémoire et celle du projet de Cuisine commune, nous développerons pourquoi le triptyque « Alimentation, société civile et politique publique » est envisagé comme un levier pour favoriser l'intégration des quartiers paupérisés dans le reste de la ville.

I. Des leviers pour favoriser l'intégration des quartiers paupérisés dans le tissu urbain : politiques publiques, société civile et alimentation ?

La politique menée pour l'intégration des quartiers paupérisés, souvent abordée sous l'angle de l'aménagement et de la rénovation urbaine, a fait l'objet de multiples controverses. Aujourd'hui, la vision de l'intégration de ces quartiers est plus transversale, notamment avec la notion de « revitalisation urbaine intégrée », modèle de renouvellement urbain qui prend en compte les transformations physiques, environnementales, politiques, économiques et sociales. (Seguin et Divay, 2004) Serait-il un modèle dont les politiques publiques devraient s'inspirer ?

1. De la politique de rénovation urbaine à une politique de « revitalisation urbaine intégrée » ?

La rénovation urbaine est une action majoritairement menée par la politique de la ville pour diminuer les inégalités de territoires et la pauvreté, présentes dans les milieux urbains et ruraux, principalement à travers l'aménagement et le processus de « démolition-reconstruction » (Epstein, 2013). Dans cette partie, nous nous focaliserons sur l'évolution de la politique de la ville dans le milieu urbain et de ses actions, assez discutées, pour lutter contre la pauvreté urbaine.

1.1. L'action controversée de la politique de la ville

Les conditions difficiles que connaissent certains quartiers en périphérie des villes, à la fin du vingtième siècle, entraîne le gouvernement à mettre en place une politique spécifique pour améliorer le cadre de vie de ces zones.

1.1.1. La politique de la ville pour répondre à un « malaise » socio-économique

A la fin des années 1970, les premiers dysfonctionnements dans certains grands ensembles de quartiers sont observés et l'on prend conscience de l'apparition de nouvelles formes de pauvreté urbaines. Dans la publication du rapport de Wresinki, les notions de « précarités » est formalisée. Selon son constat, *la précarité est l'absence d'une ou plusieurs des sécurités, notamment celle de l'emploi, permettant aux personnes et familles d'assumer leurs obligations professionnelles, familiales et sociales, et de jouir de leurs droits fondamentaux* (Wresinki, 1987, p.8). Selon l'Institut national de la statistique et des études économique (INSEE) : *Un individu est considéré comme pauvre lorsqu'il vit dans un ménage dont le niveau de vie est inférieur au seuil de pauvreté.* L'itinéraire vers la situation de précarité s'inscrit dans un *schéma du triangle des handicaps* (Chaline, 1997, p.12) prenant en compte des composantes d'insécurité économique (chômage), de déficit d'intégration au mode vie dominant (inégalités d'accès aux services essentiels) et de carence en matière d'habitat. Les catégories urbaines cumulant ces composantes sont les plus vulnérables et concerneraient majoritairement les personnes isolées, les jeunes, les familles monoparentales et les demandeurs d'emplois (Wresinki, 1987).

Par ailleurs, la politique urbaine des années 1960-1970, a consisté à construire des logements en masse (grands ensembles) pour faire face à l'immigration et à l'exode rural dans des zones à urbaniser en priorité (ZUP). Cela a généré une agglomération enclavée et ségréguée, majoritairement habitée par les classes ouvrières et les immigrés. D'autres parts, la mutation de l'économie urbaine, autrefois basée sur la production industrielle, a subi la montée en puissance des nouvelles technologies de l'information et de la communication. Cela a engendré une suppression massive d'emplois et l'augmentation du chômage dans ces quartiers. Les nombreuses friches

industrielles présentes, par exemple, à Tourcoing et Fives à proximité de Lille, dans la zone de Frontignan à Montpellier ou à Rombas en Moselle, sont les témoins d'un processus de désindustrialisation dans les années 1974-1984 (Gasnier et Lamard, 2006).

La conjugaison de la crise économique, de l'exclusion sociale et des difficultés culturelles engendrent des manifestations de violence dans les années 1980 à 1990 où des émeutes éclatent (« l'été chaud » à Lyon en 1981). Face à ces événements, le gouvernement prend conscience du dysfonctionnement de sa politique urbaine et en décembre 1990, François Mitterrand lance « la politique de la ville » qui a pour ambition d'être une « politique d'intégration »⁴. Elle est fondée sur les principes de solidarité à travers la lutte contre les formes de différenciation sociales et territoriales.

1.1.2. L'action de la politique de la ville centrée sur les « zones sensibles »

A partir de sa création, la politique de la ville, va tenter de faire face aux problèmes engendrés par la politique d'aménagement des années 1970. Les lois focalisées sur les quartiers prioritaires se multiplient. En 1991, la Loi d'orientation pour la ville⁵ (LOV) incite les collectivités à développer le parc urbain social et à créer des relations entre ces quartiers et le reste de la ville. En 1996, le Pacte de relance pour la ville est signé par l'Etat et s'engage à mener des actions pour le logement dans les zones urbaines sensibles⁶ (ZUS) et se fixe des objectifs économiques dans le but de relancer la création d'emplois à travers la définition de zones franches urbaines⁷ (ZFU). La loi SRU de 2000⁸, relative à la solidarité et au renouvellement urbain, privilégie la mixité en matière d'habitat en imposant aux collectivités des ratios de logements sociaux en locatif (20%).

La politique de la ville prolonge son action à travers la Loi d'orientation et de programmation pour la ville et la rénovation urbaine de 2003 (loi Borloo) et de la loi de programmation pour la cohésion sociale de 2005. La mise en œuvre et le financement du programme national de renouvellement urbain (PNRU)⁹ est majoritairement attribuée à l'ANRU (Journal officiel de la République Française, 2014). Elle investit dans la « démolition-reconstruction » qui transforme l'urbanisme des grands ensembles (Epstein 2013). Le succès et l'ampleur de ce programme est défini comme « le plus grand chantier de l'histoire civile » selon J-L Borloo (Epstein, 2012). Les élus semblent convaincus par le changement généré par ce programme : en 2008, le Président de la République Française, N. Sarkozy, approuve « le travail remarquable de l'ANRU et ses premiers succès »¹⁰. La mission du PNRU semble accomplie puisque son action est visible et qu'il a permis d'obtenir l'engagement de certaines villes dans des opérations massives que la plupart n'avaient pas envisagé au premier abord (Epstein, 2012). Cependant, son succès est discutable sur les effets et les impacts produits.

⁴ Discours de F. Mitterrand sur les principes d'action et les moyens à mettre en œuvre pour améliorer les banlieues les plus défavorisées et lutter contre l'exclusion sociale, Bron le 4 décembre 1990

⁵ Loi n° 91-662 du 13 juillet 1991 d'orientation pour la ville, Legifrance

⁶ Décret n°96-1156 du 26 décembre 1996 fixant la liste des zones urbaines sensibles, Legifrance

⁷ Loi n° 96-987 du 14 novembre 1996 relative à la mise en œuvre du pacte de relance pour la ville, Legifrance

⁸ Décision no 2000-436 DC du 7 décembre 2000, Legifrance

⁹ Art.10-3 de la Loi no 2014-173 du 21 février 2014 de programmation pour la ville et la cohésion urbaine

¹⁰ Discours de Nicolas Sarkozy consacré à la "nouvelle politique pour les banlieues", le 8 février 2008

En effet, la politique menée de l'ANRU créé une « urgence politique » dans la mise en place des projets de territoire qui entraîne parfois des incohérences avec l'action publique (Epstein, 2012). L'ANRU, avec son pouvoir de financement des projets, instaure un climat de compétition entre les différentes communes prétendant à des subventions pour leur projet de rénovation. Pour obtenir les subventions, les dossiers de candidatures doivent être rapidement soumis et les problèmes structurels sont expédiés (Epstein, 2012). Le montage accéléré des projets empêche toute concertation avec la population concernée qui n'a pas de marge de manœuvre sur l'orientation des décisions : « *dans la majorité des cas, les habitants ne sont pas même informés du contenu des projets tant que ceux-ci ne sont pas validés par l'ANRU et déclinés dans des programmes pluriannuels* » (Epstein, 2012, p.21). La dimension urbaine de masse prend souvent plus de place que le reste dans les projets : « *C'est le projet du maire, mais on pose nos conditions (...) qu'il y ait une intervention massive sur le quartier plutôt que du saupoudrage (...). Notre légitimité tient à ce que nous sommes à la fois dans l'ANRU et dans les projets locaux* » affirme un chef de projet de Foncière Logement (Epstein, 2013, chap.3-A). La reconstruction urbaine prime face à la reconstruction sociale du quartier provoquant la modification de la structure de la population ou la fréquence d'usage d'un lieu. Pour favoriser l'adhésion et, *in fine*, l'appropriation des nouveaux projets urbains par la population, les décideurs doivent impliquer les citoyens dès la phase de conception (La Fabrique de la Cité, 2012). Car si ces derniers se sentent exclus du projet dès son démarrage, alors les risques de rejet collectif sont grands comme nous avons pu le décrire à travers la manifestation d'émeutes.

1.2. Donner la parole aux citoyens : l'exemple de la revitalisation urbaine intégrée

Au cours de ces vingt dernières années, la question de la participation dans les quartiers populaires est devenue un enjeu majeur des politiques publiques, un enjeu de démocratisation qui se trouve à la croisée de revendications portées par des mouvements sociaux et d'un processus de « modernisation » de l'action publique (Bacqué et Mechmache, 2013).

1.2.1. Vers une démocratisation des politiques de renouvellement urbain ?

En 2013, le Comité interministériel des villes affirme sa volonté de renforcer la participation citoyenne dans les quartiers à travers la mise en place de projets urbains sous forme contractuelle entre l'État, les collectivités locales, leurs partenaires et les habitants¹¹. Ainsi, les contrats de ville pour la période de 2015 à 2020, issus de la réforme de la politique de la Ville, prévoient d'offrir une place centrale aux habitants et aux acteurs locaux en s'appuyant sur une dimension partenariale. Des instances sont donc mises en place pour ouvrir le débat décisionnel entre les différentes parties prenantes. Les conseils citoyens sont créés dans les territoires prioritaires. Ils ont pour mission d'être des lieux d'échanges entre habitants, de développer leur expertise d'usage, d'assurer leur représentation dans toutes les instances du contrat de ville et de constituer un espace permettant de valoriser les initiatives¹².

Néanmoins, il est constaté des écarts de représentation au sein de ces instances : « *Ce sont, en priorité, les populations les mieux intégrées socialement et les mieux formées intellectuellement qui font vivre ce type de dispositif* » C'est à l'inverse les groupes les plus démunis et les étrangers, fortement représentés dans les quartiers de la politique de la ville, qui sont largement absents ou n'y figurent qu'à titre de présence la plus souvent muette (Blondiaux, 2001, p.48). Ainsi, « *les populations les plus fragiles, les plus exposées aux conséquences d'éventuelles décisions des conseils, qui ont (...) les chances les plus faibles d'y être représentées* ». Au sein de ces instances, une forme d'inégalité existe dans la prise de parole (Blondiaux, 2001). Ce constat justifie la déception des habitants envers ce type de démarche où « *on leur demande (...) de s'exprimer mais, dès qu'ils le font un peu trop fort, la parole leur est retirée. [...]. [Ainsi], la plupart des expériences*

¹¹ Rapport du Comité interministériel des villes de 2013

¹² Définition selon le Ministère de la Ville, de la Jeunesse et des Sports (<http://www.ville.gouv.fr/>)

qui cherchent à institutionnaliser la participation des « simples citoyens » dans la durée échouent (...), par désertion pure et simple de leur public. » (Blondiaux, 2000).¹³

La montée de mouvements et de collectifs d'habitants fait réponse à ce constat et traduit un « ras le bol » du modèle de gestion « top down » des problèmes dont s'occupe la politique de la ville. *"On n'en peut plus de cette pseudo concertation organisée toujours selon le même schéma - trois réunions, un PowerPoint et toujours les dix mêmes habitants à qui on demande un avis sur un projet déjà ficelé"*, assure David Bodinier, de l'Alliance citoyenne à Grenoble¹⁴.

En réponse à ces critiques, le Ministre délégué de la Ville, François Lamy, fait appel à deux spécialistes de la participation citoyenne, M. Bacqué et M. Mechmache, pour rédiger un rapport, intitulé *Pour une réforme radicale de la politique de la ville*, soumettant une liste de propositions abordant les notions d'« empowerment »¹⁵, de « co-production », « codécision » et de « solidarité sociale ». L'empowerment, traduit par « pouvoir d'agir », consiste à réunir les ressources individuelles et collectives à l'accomplissement d'une action. Cette notion est étroitement reliée à la notion d'« appropriation » qui consiste en la capacité de prise en charge du changement par les personnes (Le Bossé, 2003). L'empowerment semble devenu le nouvel horizon de la politique dans les quartiers. Il fait l'objet d'un colloque de l'Ecole nationale des travaux publics en 2012 et le réseau. Amadeus des directeurs de la politique de la ville a mis en place une mission pour collecter les expériences françaises. Cependant, les recommandations faites recourent des champs qui vont au-delà de ceux de la politique de la ville (modalités du soutien public aux associations, organisation du travail social...) (Bacqué et Mechmache, 2013). Ainsi, même si la politique de la ville a une vocation interministérielle, elle n'est pas en capacité de réformer les autres politiques publiques sectorielles et ne peut envisager une action globale. L'action publique ne sera efficace qu'à la condition qu'elle se décloisonne : « *Désenclaver les quartiers, c'est aussi désenclaver les institutions* » (Avenel, 2013).

Si l'Etat ne peut atteindre les objectifs de la réforme de la politique de la Ville, alors peut-être faut-il l'envisager à une échelle plus locale : celle de l'intercommunalité, de la commune ou du quartier. Les organisations locales et habitants peuvent être moteurs pour réformer au niveau local l'action publique à travers le modèle de la revitalisation urbaine intégrée (Seguin et Divay, 2004).

1.2.2. Aller vers un modèle inspiré de la « revitalisation urbaine intégrée » ?

La « revitalisation urbaine intégrée » (RUI) est assimilable à un renouvellement urbain avec une « approche transversale, globale et non sectorielle » justifiant le terme « intégrée » qui vise à la réduction de la pauvreté (Seguin et Divay, 2004). Elle est décrite comme « *une transformation des quartiers défavorisés qui [se manifeste sur] plusieurs plans. Il ne s'agit plus de modifier seulement la composition sociale et l'apparence physique de ces quartiers (...); il ne suffit pas (...) de stimuler leur vie économique par de nouvelles activités et par une meilleure insertion en emploi des résidents ou d'améliorer le climat social (...). Il faut (...) que le quartier collectivement se prenne en main, que les organisations locales développent leur capacité d'action et que les citoyens participent davantage* » (Seguin et Divay, 2004, p.4). Le territoire de Montréal compte plusieurs secteurs à forte concentration de pauvreté et d'exclusion sociale. Préoccupée par cette situation, la ville, avec des partenaires, a mis en place dans douze quartiers des démarches de revitalisation urbaine intégrée. Ancrées dans la dynamique des quartiers et basées sur la mobilisation de la population, ces démarches novatrices visent l'amélioration de la qualité de vie dans les territoires qui subissent la « dévitalisation », c'est-à-dire le déclin (Tremblay et Tremblay, 2012). Il est davantage question ici

¹³BLONDIAUX L., « La démocratie par le bas, Prise de parole et délibération dans les conseils de quartier du vingtième arrondissement de Paris », In Hermès, 2000, n°26-27, pp. 323-338.

¹⁴ Le Monde, *L'empowerment, nouvel horizon de la politique de la ville*, 2013

¹⁵ L'empowerment ou capacitation citoyenne est l'octroi de davantage de pouvoir aux individus ou aux groupes pour agir sur les conditions sociales, économiques, politiques ou écologiques auxquelles ils sont confrontés. Source : Wikipédia

d'une approche de développement que d'une approche d'aménagement urbain, à la différence des actions de rénovation urbaine en France.

Cette démarche, en France, peut être envisageable à condition qu'il y ait une mobilisation assidue des habitants du quartier, un engouement des acteurs et des habitants du territoire pour élaborer et mettre en œuvre une politique de développement locale « intégrée », en s'engageant dans un projet particulier et fédérateur. Cependant, le « modèle français de la décision publique » est encore très ancré dans les mœurs (Müller, 1992). On constate aujourd'hui un vrai problème de démocratie représentative auquel se conjugue une sorte de défiance vis-à-vis du personnel politique entraînant des taux d'abstention inquiétants lors des dernières élections (record aux législatives 2017 avec 57,4% d'abstention¹⁶). Dans ce contexte apparaît « une espèce d'injonction à participer » avec des structures où « *il est de plus en plus difficile de recruter des bénévoles. L'essoufflement y est bien réel, y compris au sein des dispositifs mis en place il y a quelques années, tels que les « conseils de quartiers » ou les « conseils de développement » qui ont du mal à exister* » (Gasselin, 2012, p.6). Ainsi, il convient de réfléchir aux meilleures façons d'élargir le public qui participe à ces démarches de concertation.

Une des façons de toucher le plus de personnes est de choisir un ou plusieurs « thèmes fédérateurs » sur lesquels construire une stratégie de développement. Cela peut s'avérer efficace si le choix procède d'une démarche participative, intégrée et ouverte aux évolutions. « *Le thème fédérateur, est une idée porteuse de revitalisation, de dynamisme, de nouvelles images, de nouvelles dimensions, de nouveaux marchés* » Le thème fédérateur permet de regrouper tous les acteurs du territoire, en facilitant l'intégration entre les secteurs d'activité (Thirion, 2000). L'alimentation, comme nous allons le montrer par la suite, peut faire office de thème fédérateur pour imaginer le développement économique et social de la ville. Carolyn Steel montre à travers le concept de *Sitopia*, comment les systèmes alimentaires pourraient constituer un objet central pour aborder les problèmes liés à l'aménagement du territoire. Dans le contexte métropolitain qui réunit espaces urbains agricoles, l'alimentation pourrait constituer une entrée pour penser l'ancrage et la cohésion du système métropolitain et constituer un élément vital pour le fonctionnement des villes : « *city and country need one another, and their relationship is what we should really be addressing* » (Steel, 2009).

2. Un élément central en réponse aux enjeux des quartiers paupérisés : l'alimentation

L'alimentation est la grande absente des réflexions d'aménagement urbain selon une étude menée par deux urbanistes Pothukuchi et Kaufman : « *this low level of involvement is perplexing because the food system is a significant metropolitan system* » (Kameshwari et Kaufman, 2000). Les raisons de ce désengagement pour la question alimentaire ont été abordées à travers des enquêtes interrogeant des aménageurs sur l'importance de la planification des systèmes alimentaires dans les villes. Pour certains, l'alimentation est reliée aux enjeux agricoles : ce n'est pas un enjeu urbain, c'est un enjeu rural (Kameshwari et Kaufman, 2000). Pour d'autres, la question de l'alimentation n'est pas un problème que n'importe qui peut trouver un lieu de distribution : le système alimentaire semble s'occuper de lui-même. Pourtant, certains aménageurs évoquent aussi la part critique de l'alimentation dans la revitalisation des quartiers, l'importance des problèmes de nutrition pour des habitants sains dans une ville saine ou encore, la reconnaissance de l'alimentation comme un aspect central de l'économie locale (Kameshwari et Kaufman, 2000).

¹⁶ Décodeurs, Les. « Législatives en cartes : l'abstention bat un nouveau record à 57,4 % ». Le Monde.fr 19 juin 2017. Le Monde Web. 9 sept. 2017.

A travers leurs études, les deux urbanistes, montrent que l'alimentation est un élément central du fonctionnement des territoires au même titre que l'habitat ou que la mobilité sur lesquels les aménageurs se penchent. En effet, son caractère multidimensionnel permet de créer des liens étroits avec les autres systèmes qui constituent les enjeux urbains.

2.1. Le caractère multidimensionnel de l'alimentation en réponse aux enjeux urbains

2.1.1. Le caractère multidimensionnel de l'alimentation

L'alimentation est, à la fois, un créateur d'activité économique territorial recouvrant un large panel de secteur d'activité (production agricole, transformation des aliments, distribution, la restauration, etc.) et correspondant à tout type de compétence. Elle permet aussi l'intégration, la justice sociale et le renforcement des communautés urbaines. Pour exemple, les chercheurs de l'université John Hopkins expliquent que les jardins communautaires sont des lieux de vie de quartier, que certains voisins de fermes urbaines discutent de l'amélioration de la communauté avec plus d'enthousiasme que de la production de denrées (Santo, 2016). L'alimentation est en lien étroit avec la notion de qualité de vie, l'éducation et la santé. A La Nouvelle-Orléans, l'école Samuel Green, dite « Edible Schoolyard », est un établissement public autonome centré sur l'éducation alimentaire : les élèves d'un quartier défavorisé y sont formés à cuisiner et à vendre sur les marchés des produits qu'ils ont eux-mêmes cultivés dans le potager de l'école (Larchet, 2010). Dans cet exemple, l'éducation à l'alimentation permet de lutter contre les problèmes de santé publique, notamment d'obésité, qui touche cette ville.

Dans un contexte de métropolisation et de changement dans les rapports à l'alimentation, les systèmes alimentaires pourraient retrouver une place de partenaire de l'espace urbain (Brand et Bonnefoy, 2011).

2.1.2. Les systèmes alimentaires et les enjeux mondiaux urbains

Les systèmes alimentaires sont « *l'ensemble des activités qui concourent à la fonction alimentation dans une société donnée. La nature et les quantités d'aliments disponibles, ainsi que la répartition sociale de ces disponibilités caractérisent aussi les systèmes alimentaires* » (Malassis, 1996, p.1). En plus de fournir de la nourriture, les systèmes alimentaires reflètent souvent les croyances d'une société et la façon dont elle envisage la redistribution sociale, la justice et la démocratie (Brand et al., 2017). Au cours des derniers siècles, des facteurs se sont conjugués provoquant une détérioration des liens entre l'alimentation et l'urbain : migration du rural à l'urbain, perte des terres agricoles fertiles, transports facilité des aliments, production alimentaire à l'extérieur des villes (Brand et al., 2017). A cela s'ajoutent des enjeux mondiaux comme le réchauffement climatique, la dégradation de l'environnement, la crise économique et la crise de santé publique touchant les plus démunis (obésité, malnutrition). Ces défis mondiaux et l'importance cruciale de l'alimentation au regard de la santé et du bien-être de nos villes ont remis les systèmes alimentaires au rang de préoccupation majeure des citoyens, des chercheurs et des politiques.

Les enjeux urbains sociaux, économiques et de santé publique qui touchent les quartiers paupérisés sont identifiables par les tendances alimentaires des populations.

2.1.3. L'alimentation comme révélateur des inégalités sociales, économiques et de santé

En 2014, les ménages consacrent 3 600 euros, en moyenne, par habitant et sur l'année de budget alimentaire. Cette somme représente 20,4 % de leur dépense de consommation. Il y a un demi-siècle, cette part était beaucoup plus élevée (34,6% en 1960) et l'alimentation constituait le principal poste de dépense des ménages (Larochette et al., 2013). Depuis, cette part tend globalement à diminuer, en lien avec l'élévation du niveau de vie moyen.). Néanmoins, en 2011, 16 % des ménages les plus modestes ont déclaré qu'ils consacraient un éventuel surcroît de revenu en priorité à ces dépenses, contre 11 % six ans auparavant. Par ailleurs, on constate que la structure de consommation est différente selon le revenu des individus et le prix des aliments. D'après une étude du Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie (CREDOC) publiée en décembre 2006, les inégalités de dépenses de consommation varient selon les catégories d'aliments. Les écarts les plus forts entre les 10% des plus riches et les 10% des plus pauvres s'observent sur les dépenses en poissons et sur celles en fruits produits plus chers à l'achat et plus riches en nutriments. Les écarts les plus faibles s'observent sur les matières grasses, le lait, les pâtes alimentaires et les pommes de terre, produits au prix faible. Les plus modestes auront donc tendance à manger des aliments pauvres en nutriments et contenant plus de corps gras: ces aliments apportent des calories à bas prix (Recours et al., 2006). Dans les ménages précaires, ces comportements alimentaires peuvent aussi s'expliquer par le fait que les individus souhaitent se faire plaisir pour oublier leur situation difficile ou pour participer à la société de consommation afin de ne plus être stigmatisé (Massulo, 2012).

Une situation de précarité peut entraîner de mauvais comportements alimentaires causant une fréquence plus élevée de maladies telles que l'obésité, le diabète ou des carences vitaminiques et minérales au sein des populations défavorisées. En 2012, une enquête épidémiologique nationale sur le surpoids et l'obésité en France (OBEPI) donne la répartition de la population adulte obèse selon différents critères. On observe que cette répartition augmente avec la catégorie professionnelle. Ainsi, on se retrouve avec 16.7% d'obésité pour la classe ouvrière contre 8.7% pour les cadres et professions libérales. Enfin, les ménages aux plus faibles revenus (moins de 900€ par mois) sont les plus touchés par l'obésité avec 25.6% contre 7% pour les revenus mensuels les plus élevés (plus de 5000€ par mois). Ces maladies ne sont pas forcément liées qu'au régime alimentaire mais aussi à l'activité physique. La sédentarité ou la désynchronisation des rythmes de vie sont fréquentes chez les populations précaires. La dévalorisation de soi ou le stress amène à des pratiques alimentaires compensatoires qui peuvent aussi être dangereuses pour la santé (Le Goff, 2012). La région du Nord possède la plus forte prévalence d'obésité en 2012 avec 21.3% contre 15% pour le taux d'obésité moyen en France (Le Goff, 2012). Les tendances alimentaires spécifiques aux quartiers paupérisés mettent donc en évidence des enjeux urbains de santé publique à relever et notamment, dans la région du Nord Pas de Calais.

Rétablir le lien social dans la ville, offrir aux habitants une alimentation de qualité, améliorer l'accessibilité des denrées alimentaires, lutter contre l'exclusion, la pauvreté et des problèmes de santé... voilà quelques-unes des promesses portées par les systèmes alimentaires urbains. Mais intégrer les quartiers à travers la construction de systèmes alimentaires vertueux suppose un changement de pratiques et davantage de transversalité dans les politiques urbaines.

3. La revitalisation du quartier à travers les systèmes alimentaires intégrés: des politiques nationales publiques aux acteurs locaux

Pour faire face aux nouveaux enjeux urbains à travers la refonte du système alimentaire, de nombreuses villes ont adopté, depuis près d'une dizaine d'années, leurs propres stratégies politiques pour repenser le système alimentaire à travers les différentes dimensions de ce dernier: production, distribution, transformation, accès, consommation et gestion de déchets (Sonnino, 2014).

3.1. Politiques alimentaires urbaines : rétablir un équilibre socio-économique durable

Les politiques alimentaires urbaines sont apparues dans les pays anglo-saxons avec la création de modèles de gouvernance alimentaires locaux associée à des mouvements participatifs de la société civile. L'intérêt pour le développement de politiques alimentaires est arrivé ensuite en Europe par la création d'équipe de chercheurs et de praticiens, notamment à l'université de Montpellier, et par la création de réseaux permettant aux villes de s'exprimer collectivement à ce sujet comme le *Milan Urban Food Policy Pact* (2015) ou encore le *Sustainable Food City Network* aux Royaume-Unis (Brand et al. 2017).

Entre les années 2006 et 2011, de nombreuses villes anglo-saxonnes telles que Leeds, Manchester, Oakland, sont les premières à mettre en place leur propre stratégie alimentaire à travers la mise en place de programmes d'actions (Sonnino, 2014) montrant la volonté des villes à développer des stratégies alimentaires à l'échelle locale (Mendes, 2011). Plusieurs dispositifs urbains ont été créés pour réfléchir à des stratégies alimentaires innovantes. Le premier étant le conseil de politique alimentaire (*Food policy council*) qui peut naître d'une initiative ascendante ou descendante, d'une administration locale ou à plus grande échelle. L'intervention peut aussi venir de missions formelles portées par le secteur public (directives administratives ou lois) (Brand et al., 2017). Selon Healy, le concept SUGC (*Strategic Urban Governance Capacity*), employé par Wendy Mendes, souligne l'importance de la porosité entre l'Etat, le secteur privé et la société civile dans la création de sens pour la ville, qui contribue à créer et maintenir une ressource collective plus riche et plus inclusive (Healy, 2002) et permettrait de construire des stratégies alimentaires plus durables. La gouvernance alimentaire urbaine pourrait donc être décrite et envisagée comme dans le concept de l'*Urban Food Planning* prenant en compte d'autres composantes du système alimentaire comme la sociologie de l'alimentation centrée sur l'individu (Brand, 2015).

En ce qui concerne la France, le développement de stratégies alimentaires urbaines n'est pas comparable à celles des villes anglo-saxonnes. La structuration française en collectivités locales emboîtées crée plusieurs échelons intermédiaires entre le gouvernement central et local. Les villes françaises n'ont pas le même poids politique que leurs homologues anglo-saxons. Elles n'ont pas de compétences spécifiques pour agir sur l'alimentation, qui relève principalement de politiques nationales à travers Programme national pour l'alimentation (PNA) et Programme national nutrition santé (PNNS), européennes (Politique agricole, législation sur la sécurité alimentaire et Programme européen d'aide alimentaire aux plus démunis) et des organisations internationales (OMS, FAO). Lancé en 2001, le PNNS est un plan de santé publique visant à améliorer l'état de santé de la population en agissant sur la nutrition (Ministère délégué de la santé, 2001). Ensuite, le PNA mis en place en 2010 en vertu de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche et relancé en 2014, est centré sur quatre axes définis par la loi n°2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt qui sont : la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire, le tout dans un contexte de renforcement de l'ancrage territorial des actions menées et de mise en valeur du patrimoine alimentaire. Afin d'encourager l'atteinte des objectifs gouvernementaux, l'accent est mis sur l'émergence et la mise en oeuvre des projets alimentaires territoriaux (PAT) qui permettent de rapprocher les acteurs des filières alimentaires, les collectivités territoriales et les consommateurs dans l'objectif de développer l'agriculture locale et promouvoir une alimentation de qualité en répondant à un enjeu d'ancrage territorial de l'alimentation. L'investissement grandissant des communes et de l'intercommunalité dans ces différents thèmes est la preuve de l'émergence de cette politique dans les métropoles et grandes agglomérations françaises.

D'autres politiques, plus spécifiques, ont été mises en place pour assurer la sécurité alimentaire au niveau des territoires paupérisés. En effet, toute la population et notamment, la plus démunie avec un faible budget, n'est pas forcément en mesure de s'alimenter via des filières locales ou biologiques

3.2. L'aide alimentaire, outil d'inclusion sociale et de lutte contre la pauvreté

La politique sociale de lutte contre la précarité et la pauvreté à travers le prisme de l'alimentation est déployée à travers des actions d'aide alimentaire. Le droit français définit l'aide alimentaire pour la première fois le 27 juillet 2010, au travers de la Loi n°2010-874 de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP). L'Article L. 230-6 du Code Rural¹⁷ indique que « *L'aide alimentaire a pour objet 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* ». D'après le Conseil National de l'Alimentation, l'aide alimentaire vise les objectifs suivants: répondre à des situations d'urgence, offrir une alimentation diversifiée, de qualité et en quantité suffisante, éviter le gaspillage, constituer un outil d'inclusion sociale, voire économique (Hervieu, 2012).

Ces valeurs ont été, dans un premier temps, défendues par l'apparition et la création en 1984 des Banques Alimentaires dont le principe est de récupérer des denrées jetées par les industries pour les redistribuer aux plus pauvres. Depuis, en France, treize personnes morales de droit privé au niveau national ont l'autorisation de recevoir des fonds publics des politiques sociales pour œuvrer à l'aide alimentaire depuis la fixation de l'arrêté du 25 février 2013¹⁸. On y compte pour les plus connus : l'Association Nationale de développement des épiceries solidaires, la Croix rouge, les Restau du cœur, le Secours populaire et les Banques alimentaires. Ce nombre d'opérateurs a atteint son maximum au regard de l'augmentation du nombre de bénéficiaires. Aujourd'hui, selon la Banque Alimentaire, 6 millions de personnes seraient en situation de précarité alimentaire en France, et environ 3,9 millions de personnes auraient recours à l'aide alimentaire, comme l'indiquent les chiffres de la Direction Générale de la Cohésion Sociale de 2014 (Resolis, 2016).

Malgré le poids de ce dispositif dans la lutte contre la pauvreté, son existence et son fonctionnement est remis en cause. Dominique Paturel (2014), dénonce lors d'une conférence débat sur l'« Histoire de l'aide alimentaire », l'absurdité de ce dispositif d'aide alimentaire qui, achète les denrées alimentaires, proposées ensuite aux bénéficiaires, à de grandes industries agro-alimentaires. Les structures se fournissent via des circuits longs, négligeant les producteurs locaux qui pour certains connaissent des difficultés à écouler leurs stocks. D'un autre côté, les personnes en situation de précarité qui ont recours à l'aide alimentaire n'ont pas les moyens économiques, culturels et sociaux de s'alimenter chez les producteurs de leur commune ou de leur département. La chercheuse insiste sur l'absurdité du système: « *un système alimentaire qui, au lieu de faire le pont entre ces deux populations, passe la plupart du temps à côté pour aller se ravitailler en circuit long, en apparence moins cher.*» (Mission Agrobiosciences, 2014, p.5).

Dans un contexte de massification de la précarité et pauvreté qui entraîne de plus en plus de personnes à chercher des solutions alternatives pour accéder à l'alimentation se développent une multitude d'initiatives tentant de construire un système alimentaire intégré au territoire conjuguant lutte contre la précarité alimentaire et la pauvreté, cohésion sociale et alimentation durable. La partie suivante donne des illustrations d'initiatives en France et à l'étranger.

3.3. Des initiatives pour une gouvernance alimentaire citoyenne

De nouvelles formes de « démocratie alimentaire locale » s'incarnent dans la vie ordinaire à travers les initiatives de réappropriation du système alimentaire par les citoyens. Pour Lang (1998), la démocratie alimentaire locale désigne des processus de gouvernance alimentaire au sein desquels des collectifs de citoyens décident de leurs choix d'alimentation et mettent en place les filières adaptées à leurs choix.

¹⁷ Article L230-6 du code rural et de la pêche maritime créé par la loi n°2010-874 de modernisation de l'agriculture et de la pêche.

¹⁸ « Arrêté du 25 février 2013 relatif à la liste des personnes morales de droit privé habilitées au niveau national à recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire | Legifrance ». N.p., s. d. Web. 9 sept. 2017.

3.3.1. *Les épiceries solidaires*

L'apparition des épiceries sociales et solidaires est une innovation sociale dans le panorama de l'aide alimentaire. Elles sont d'abord portées par des Centres Communaux d'Action Sociale (CCAS), puis par des collectifs d'associations ou par des initiatives citoyennes. Certaines de ces épiceries, en 2001, décident de former l'Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires (ANDES) garantissant d'offrir aux personnes défavorisées une nouvelle forme d'aide alimentaire capable d'allier : le choix, la qualité, le respect du goût, des cultures et des habitudes. L'ANDES a aussi lancé un programme Uniterres qui consiste à la mise en place d'une coopération en circuits courts entre les réseaux des épiceries solidaires et des producteurs locaux en difficulté. Ainsi, les bénéficiaires peuvent acheter des produits locaux, biologiques et frais.

A l'étranger et notamment au Québec, le modèle des cuisines collectives propose une alternative aux épiceries solidaires ou aux centres sociaux que nous trouvons en France, en se basant sur le principe de l'autonomie alimentaire.

3.3.2. *Un modèle socio-économique basé sur l'autonomie alimentaire: les cuisines collectives*

Les cuisines collectives sont une innovation issue d'Amérique du Sud, et qui s'est diffusée par la suite en Amérique du Nord pour prendre ses marques au Québec. Les « comedores comunales » (salles à manger communes) sont apparues dans les années 1978-1979 au Pérou sous l'initiative d'un groupement de femmes pour résoudre les problèmes de famine liés à un tremblement de terre qui entraîne une crise économique et alimentaire dans les années 1970 (Frechette, 1997). La culture de la solidarité et de la vie en communauté est bien ancrée dans le milieu rural au Pérou à travers les traditions comme la « ollas comune » (marmite commune). Depuis la récession des années 80, le Québec connaît une période d'appauvrissement des collectivités locales avec des problèmes de famine, d'isolement social et de détérioration du tissu social. En 1996, le Québec détient le record du plus haut taux de pauvreté des provinces du Canada : 21,2% de la population vit dans la pauvreté contre 17,6% au Canada (Fournier et al., 1998). Cette pauvreté touche beaucoup plus les jeunes familles et les jeunes seuls, notamment les femmes jeunes ou chefs de famille monoparentale (Deniger et Provost, 1992).

C'est en réalisant du porte à porte pour cerner les besoins du quartier et recenser les initiatives de lutte contre la pauvreté qu'en 1986, trois intervenantes du Carrefour familial Hochelaga-Maisonneuve ont l'idée de développer le principe de mise en commun d'un montant d'argent pour acheter collectivement des produits alimentaires afin de préparer des repas à moindre coût. Elles créent donc la Cuisine collective de Hochelaga-Maisonneuve et s'inspire du fonctionnement des marmites et salles à manger communes du Pérou à la suite d'un voyage (Fournier et al., 1998). Elles lancent un mouvement de regroupement de « cuisines collectives ». Ce regroupement compte aujourd'hui 1382 cuisines collectives¹⁹.

Ces cuisines ont un mode de fonctionnement qui peut varier d'une structure à l'autre mais suivent la même stratégie basée sur la survie communautaire dans les milieux populaires avec une mise en commun des ressources disponibles (humaines) et de bien (matériel) (Frechette, 1997). Il s'agit de réunir un petit groupe de personnes qui mettront en commun une partie de leurs revenus et leur compétence pour cuisiner et briser leur isolement. Chacune repart à la fin de la journée avec des plats préparés (Fournier et al., 1998). Le mouvement des cuisines collectives s'inscrit dans une démarche collective visant l'atteinte de l'autonomie alimentaire. C'est un modèle alternatif d'organisation sociale et économique (Mongrain, 1997) qui met en avant la participation et la responsabilisation de l'individu à travers la conception culinaire. Selon Linda Couture, coordonnatrice d'un organisme communautaire à Val-Bélair au Québec, « *les cuisines collectives,*

¹⁹ <http://www.rccq.org/fr/a-propos/equipe-de-travail/>

c'est plus qu'une aide alimentaire. Elles brisent l'isolement, suscitent l'entraide et motivent les participantes dans leur désir de se prendre en main». Elles sont des alternatives pour l'aide alimentaire notamment parce qu'elles effacent la dimension de domination que peuvent éprouver les bénéficiaires des centres sociaux. La cuisine collective est « un lieu de reprise du pouvoir et de promotion de valeurs de justice sociale, sans quoi elle risque de tomber dans le piège de la marginalisation et de l'exclusion des personnes qui vivent dans la pauvreté » (Mongrain, 1997).

En France, des concepts similaires sont en train de naître. Dans la métropole de Lyon, par exemple, un réseau de « Petites cantines » vient de se créer en 2016. Constitué de cantines de quartier sur modèle simple et duplicable, ce réseau promeut la mixité sociale, l'alimentation saine et la lutte contre l'isolement à une échelle locale²⁰.

4. La problématique de l'implication citoyenne dans le projet TAST'IN FIVES

4.1. Des initiatives « bottom-up » qui inspirent le projet

Différentes villes ont testé la pertinence de solutions locales, en promouvant une alimentation responsable (EcoInnovation Lab de Victoria en Australie, ou projet URBACT sur les Communautés urbaines pour l'alimentation durable), pour réduire la malnutrition (London Food Poverty Campaign), pour développer des actions de solidarités et d'insertion à l'image des cuisines communautaires québécoises ou du projet EPICES de Mulhouse. Inspiré de ces expériences, la Cuisine commune de TAST'in FIVES veut unir les habitants autour de l'alimentation, vue comme un bien commun.

4.2. L'enjeu de l'implication citoyenne dans un projet porté par une institution

La Ville de Lille ne peut financer le projet TAST'IN FIVES que sur deux ans, le temps de la construction de l'édifice et du montage de modèle économique. Après cette période, elle ne sera plus responsable de la gestion du projet qui aura été remise à un collectif d'acteurs locaux et/ou habitants. La Ville doit donc réfléchir à une manière de tourner ce projet « top-down » en « bottom-up ». C'est-à-dire que ce projet de renouvellement urbain, au départ porté et conceptualisé par une institution publique, doit pouvoir à moyen terme être porté par les habitants du quartier. Tout l'enjeu est de réussir à inverser les modalités de gouvernance du projet. Conscient de cet enjeu, la Ville voit la nécessité d'impliquer la population dans la conception, l'animation puis la gestion du projet. L'adaptation de dispositifs participatifs dans le contexte français et particulièrement, celui de tradition de politiques publiques de rénovation urbaine (cf. I.1), semble partielle et pose un certain nombre de questions concernant le devenir de la Cuisine commune du projet TAST'IN FIVES. Par ailleurs, aucune autres expérimentations similaires ont été menées par la Ville de Lille qui n'a donc pas d'expérience sur laquelle se référer.

4.3. Problématisation

A travers le projet de TAST'in FIVES, le souhait de la Ville de Lille est de mettre en place une Cuisine commune qui puisse fonctionner de manière autonome à l'échelle du quartier. Le modèle de référence principal sur lequel s'appuie la Ville de Lille est celui des cuisines collectives du Québec. Néanmoins, envisager un modèle similaire en France présente une limite majeure. Les cuisines collectives du Québec sont des projets menés par les habitants, par le biais d'une démarche ascendante et autonome, alors que le projet de Cuisine commune a été décidé en amont par une structure institutionnelle, la Ville de Lille, donc par une démarche descendante. En partant de cela, comment la Cuisine commune peut-elle être un outil qui permet l'inclusion et l'implication de la population paupérisée ? A quels besoins cela doit-il répondre ? Quelles sont les modalités de mise en œuvre de cette Cuisine commune et quels sont les moyens d'évaluer les résultats ?

²⁰ <http://www.lespetitescantines.org/>

Pour être en capacité de répondre à ces questions et d'approfondir notre réflexion, il convient de nous d'étudier les caractéristiques géographique, socio-économique et démographique de la zone urbaine concernée par le projet TAST'IN FIVES de Cuisine commune. Ensuite, il est souhaitable de se renseigner sur la manière dont est envisagée la mise en place de ce projet.

II. A Fives Cail, un projet urbain promouvant l'inclusion sociale et financé par l'union européenne

Sur l'ancien site industriel de Fives Cail Babcock, à l'Est de Lille (Figure 1), a été lancée en 2012 une opération d'aménagement de grande envergure. Celle-ci consiste en la réhabilitation d'une ancienne friche afin de revaloriser et redynamiser le quartier d'ici 2022. L'opération est découpée en plusieurs projets, dont celui de TAST'IN FIVES et de sa Cuisine commune sur lequel la mission de stage s'est portée. Dans ce chapitre, nous donnerons des éléments de contexte pour mieux comprendre le projet dans son ensemble et mieux comprendre les enjeux auxquels la mission de stage veut répondre. Enfin, nous expliquerons le choix de la méthodologie utilisée pour mener à bien la mission de stage.

1. Fives Cail, un projet de grande ampleur dans un quartier désindustrialisé

Quels sont les enjeux de ce grand projet urbain ? Dans quel contexte évolue-t-il ? Ce sont les réponses auxquelles nous répondons dans cette partie.

1.1. La Zone d'Aménagement Concertée Fives-Cail (ZAC FCB)

L'usine sidérurgique de Fives Cail Babcock (FCB) exploitée de 1861 à 1997 est un site marqué par l'histoire de l'ère industrielle (Figure 2). Le site de Fives-Cail est aujourd'hui une friche industrielle de 17 hectares (Figure 3), c'est-à-dire « *un espace historiquement utilisé à des fins industrielles, mais qui est aujourd'hui abandonné et inutilisé* » (Dumesnil et Ouellet 2002, p.2).

La Métropole de Lille (MEL) et la ville de Lille et d'Hellemmes ont engagé la conversion de ce site inscrit dans un périmètre plus large, celui d'une zone d'aménagement concertée (ZAC) de 25 ha. L'enjeu est d'y créer un éco-quartier, au sein d'un territoire prioritaire de la politique de la ville, qui conserverait une identité propre à son héritage historique.²¹ Le programme envisagé au regard de ces enjeux est la construction de 1200 logements, 40 000 m² d'équipements, 18 000 m² de services et commerces. En 2017 la première phase est déjà bien entamée : une Bourse du travail a démarré son activité en 2013 ; le Lycée Hôtelier International (LHIL) a ouvert ses portes en septembre 2016 (Figure 4 et 5), le Passage de l'Internationale (une halle) destiné à accueillir une animation commerciale et culturelle a été rénové. L'opération urbaine compte accueillir d'autres projets, comme la Cuisine commune de TAST'IN FIVES, dont nous reparlerons par la suite. L'opération urbaine de Fives Cail concerne deux quartiers de Lille situés sur la ZAC, Fives et Hellemmes, qui ont gardé les traces d'un passé industriel lourd. La situation socio-économique ainsi que la géographie de la zone concernée, que nous allons décrire dans la partie suivante, définissent les enjeux et les objectifs du projet.

1.2. Fives et Hellemmes, des quartiers touchés par la désindustrialisation

Fives est un ancien faubourg populaire et industriel situé à moins d'un kilomètre à l'est du centre de Lille, à proximité d'Euralille et des gares (Lille Europe, Lille Flandres). Le quartier de Fives est relié à la métropole de Lille par le biais de grandes voies de transports comme la route nationale N356 en direction de la Belgique, l'autoroute A25 en direction de Dunkerque et a rapidement accès au centre de Lille via le réseau de métro (arrêts Caulier, Fives, Marbrerie).

²¹ Document de travail du PLU2 « FIVES CAIL », source : <http://www.lillemetropole.fr>

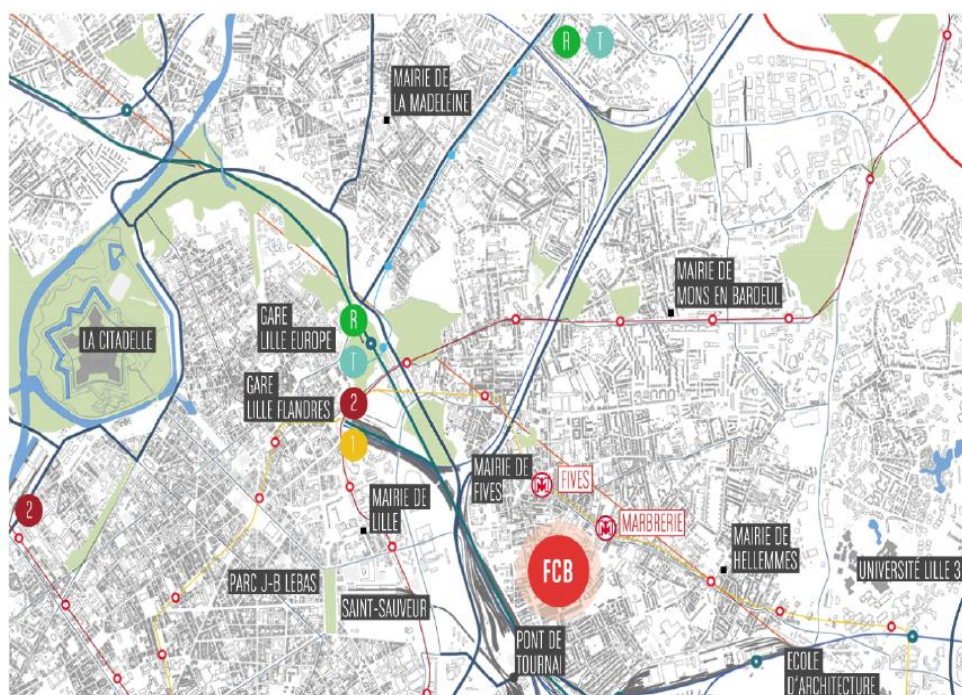


Figure 1: Plan de localisation du site FCB, SORELI, 2015

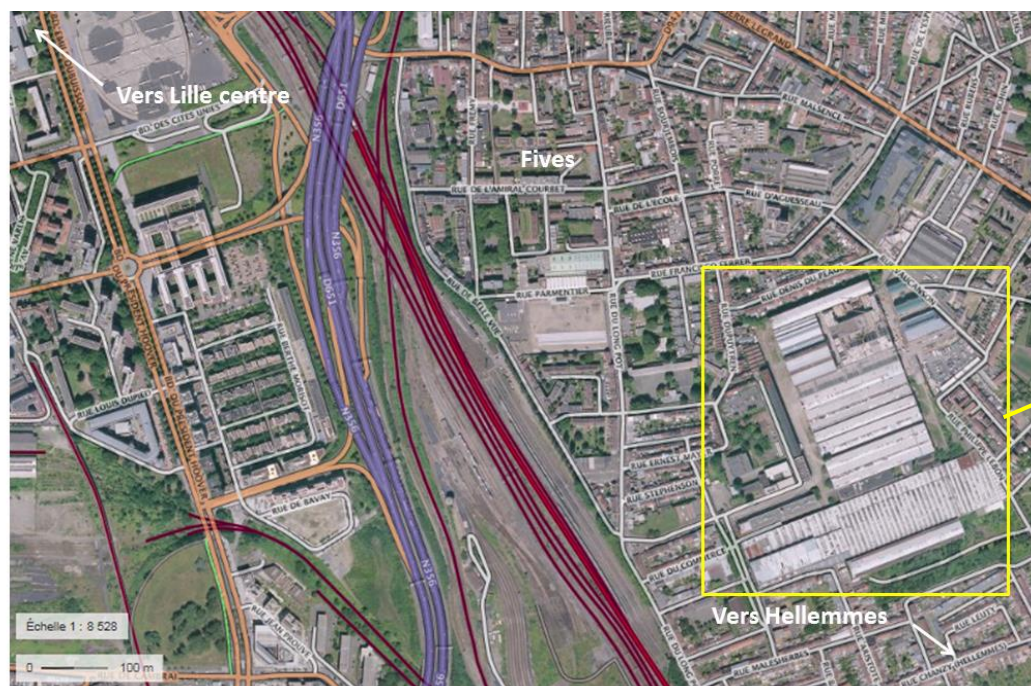


Figure 2: Vue aérienne du site de FCB, Géoportail, 2017



Figure 3: Vue aérienne du site FCB, Lille.fr, 2017

Figure 4: Photographie de la cour du lycée hôtelier International, source personnelle, 2017



Figure 5: Photographie de la façade des halles du site FCB, source personnelle, 2017



l'enclavement de ce territoire. Due à cette situation d'isolement, Fives est un quartier plutôt indépendant du reste de la ville de Lille.

De son côté, Hellemmes, est une ancienne commune du département du Nord en région Nord-Pas-de-Calais, devenue une commune associée à Lille après une fusion en 1977. Hellemmes est donc située dans la partie Est de la Métropole lilloise, entourée d'autres communes de l'agglomération : Ronchin, Lezennes, Villeneuve-d'Ascq et Mons-en-Barœul. (Figure 2). Les frontières à l'Ouest d'Hellemmes rejoignent celles de Fives. Le déclin industriel a entraîné le quartier de Fives et la commune associée d'Hellemmes vers un déclin économique. Ces territoires sont aujourd'hui marqués par un grand nombre de friches industrielles. La fermeture de l'usine Fives Cail a notamment laissé 17 hectares en friche et l'usine Peugeot a laissé 5 hectares à Hellemmes. Les autres conséquences de la désindustrialisation sont principalement l'augmentation du chômage et de la précarité, plus marquée dans le quartier de Fives qui détient des indicateurs de pauvreté plus élevés comme nous le verrons par la suite.

Les deux territoires sont classés, en partie, en géographie prioritaire (Figure 6). La situation socio-économique des quartiers trace une géographie prioritaire de la politique de la ville, selon la loi programmation pour la ville et la cohésion urbaine du 21 février 2014. L'identification des quartiers « politique de la ville » (QPV) se fonde sur le critère unique de la pauvreté, c'est-à-dire la concentration des populations ayant des ressources inférieures à 60 % du revenu médian²². Ainsi, plus de la moitié de Fives est en quartier « politique de la ville » et couvre 63% des habitants du quartier. En effet, le taux de pauvreté est estimé à au moins 33% dans les QPV. Pour 20900 habitants en 2013, le quartier de Fives compte aujourd'hui un taux de chômage deux fois supérieur à la moyenne nationale (22 % de chômage en moyenne dont 30 % chez les jeunes) et 22% de la population de Fives est en recherche d'emploi de catégorie A²³ (Figure 7). Près d'un ménage sur deux vit sous le seuil de pauvreté, un Fivois sur cinq vit du RSA et plus d'un habitant sur quatre est éligible à la CMU (Couverture Maladie Universelle)²⁴. Fives compte les quartiers qui se retrouvent avec les revenus mensuels les plus faibles de Lille avec une moyenne disponible de 1301€/mois (Figure 8). Le quartier est caractérisé par une population jeune (28% d'habitants de moins de 20 ans à Fives) et des ménages composés de personnes seules (43% à Fives).

Quant à Hellemmes, sa population s'élève à 18542 habitants en 2013. La commune est à vocation familiale avec 38% des ménages composés d'une famille avec enfants. Le revenu médian y est nettement plus élevé qu'à Fives et supérieur à la moyenne lilloise, avec des poches de pauvreté situées sur les quartiers en géographie prioritaire de l'Epine, et des Sarts situés du côté Ouest. Enfin, Hellemmes compte 15 % de chômage en moyenne (dont 27 % chez les jeunes), 17% des habitants se situent en dessous du seuil de pauvreté et 20 % des foyers bénéficient des aides RSA (Observatoire local du développement économique et social, 2016). En vue de la situation socio-économique fragile de Fives et des deux quartiers de Hellemmes situés à proximité du site de Fives Cail, la population qui y vit est donc plus enclin à connaître la précarité, l'insécurité alimentaire et l'exclusion sociale. Le projet TAST'IN FIVES prend donc tout son sens. Malgré son lien facile avec le reste de la ville, Fives est considéré comme un quartier périphérique par la présence du chemin de fer et du périphérique qui constituent des coupures physiques (Figure 2) et contribuent à son enclavement.

²² Les périmètres des QPV sont fixés par le décret n° 2014-1750 du 30 décembre 2014 pour la métropole et par le décret n° 2014-1751 du 30 décembre 2014 pour les départements et collectivités d'Outre-mer, rectifiés par le décret n°2015-1138 du 14 septembre 2015 (INSEE).

²³ Personne sans emploi, tenue d'accomplir des actes positifs de recherche d'emploi, à la recherche d'un emploi quel que soit le type de contrat (www.service-public.fr)

²⁴ Portraits de Fives et de Hellemmes 2016 – Observatoire de l'Habitat, Observatoire local du développement économique et social, cellule de prospective sociale CCAS

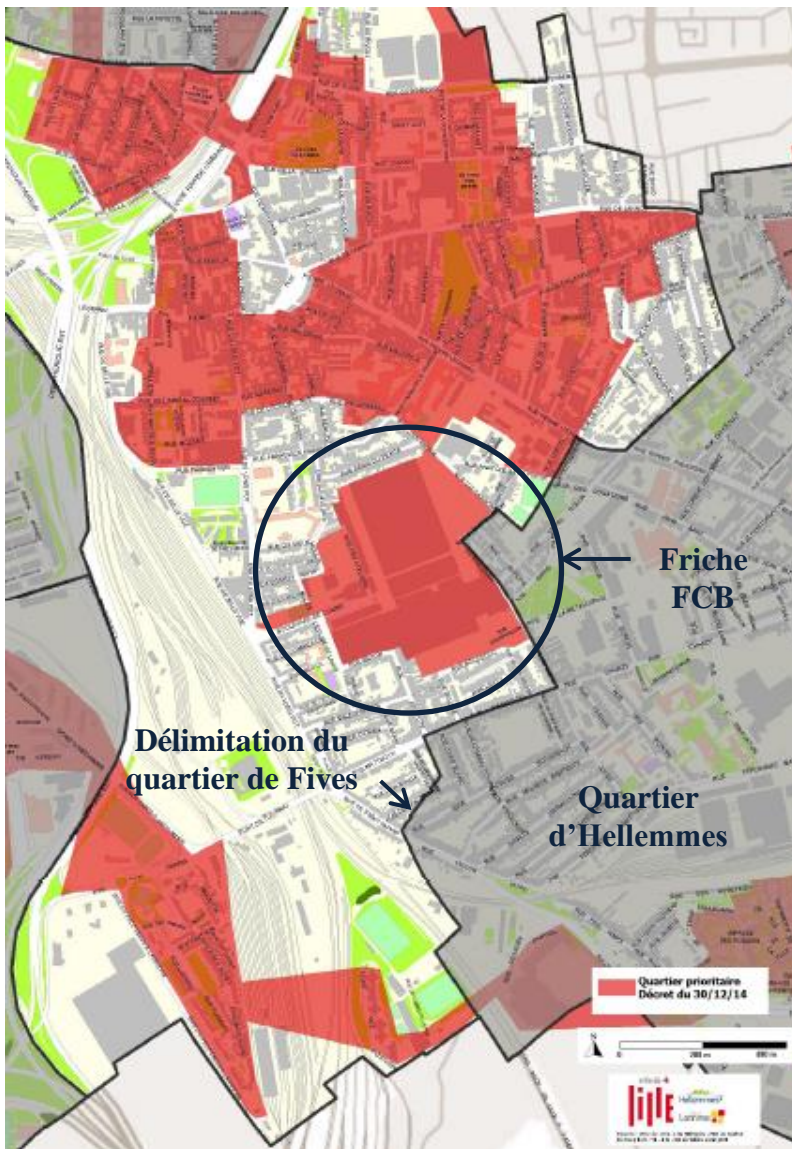


Figure 6: Carte délimitant la géographie prioritaire du quartier de Fives (rouge), Le portrait de Fives 2016, observatoire Local du Développement Economique et Social

Figure 7: Demandeur d'emploi de catégorie A en 2013, diagnostic territorial de la cellule de prospective sociale CCAS de l'Observatoire Local Economique et Social

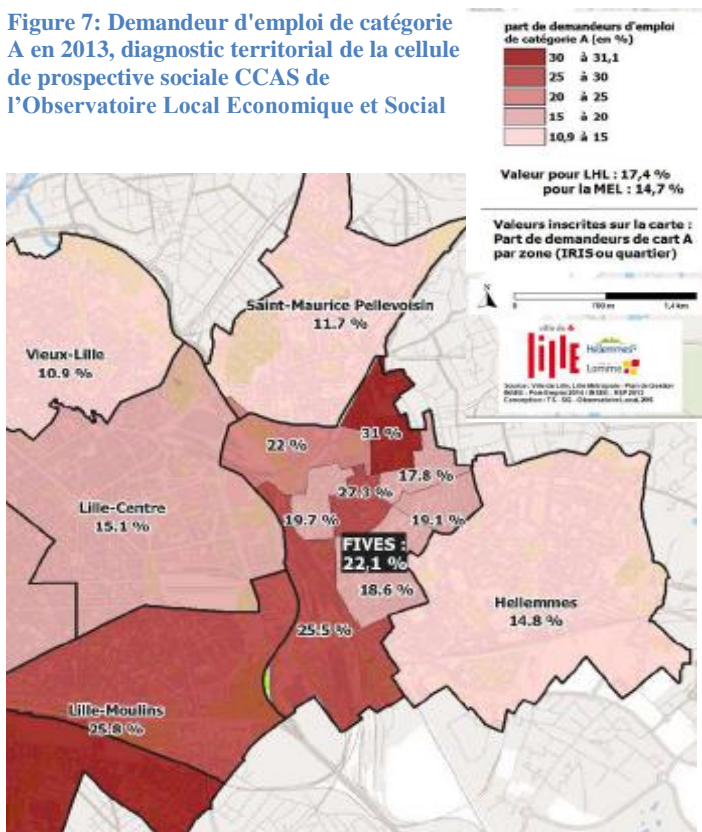
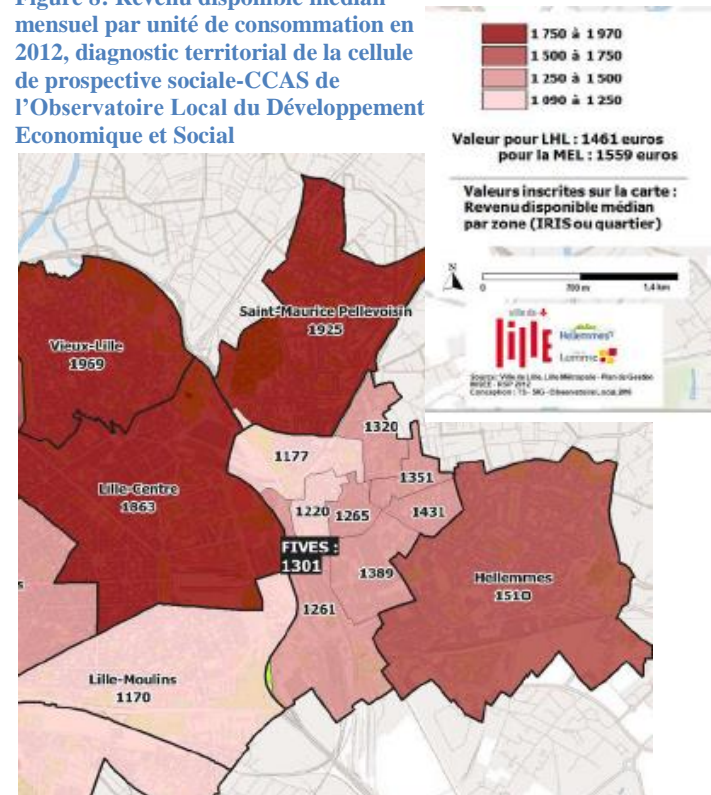


Figure 8: Revenu disponible médian mensuel par unité de consommation en 2012, diagnostic territorial de la cellule de prospective sociale-CCAS de l'Observatoire Local du Développement Economique et Social



2. La Cuisine commune, un projet d'inclusion sociale financé par une initiative européenne

2.1. La Cuisine commune, un organe de l'écosystème TAST'IN FIVES

Au cœur de la ZAC FCB, la halle F6 (Figure 9 et 10) compte accueillir le projet TAST'IN FIVES, fruit de deux démarches. Une première démarche, commerciale et éthique, portée par un groupement de commerçants Lillois et la SORELI qui souhaitent fonder un pôle gastronomique et développer des filières alimentaires locales à travers la création d'un *food court*²⁵ de 1350 m². Concrètement, cette espace accueillera des échoppes et une zone de restauration commune et conviviale. Une deuxième démarche solidaire et participative, financée en partie par l'Union Européenne, consistera à créer 550m² de Cuisine commune incluant 150 m² de démonstrateur pédagogique de ferme verticale ouverte à un public local et associatif (Annexe 1). L'ensemble des deux démarches ambitionne de construire « *un écosystème vertueux qui interagit avec un environnement socioéconomique et qui devient un point d'ancrage pour les habitants, au centre de la transformation de leur quartier* » (Dossier de candidature AIU, 2016).

Au cours de mon stage, ma mission s'est focalisée sur la Cuisine commune et notamment sur sa préfiguration. Nous allons développer cet aspect dans la partie suivante une fois avoir présenté, un peu plus en détail, le projet de la Cuisine commune.

2.2. La Cuisine commune, un projet complexe financé par l'Union européenne

Le projet TAST'in FIVES a remporté un appel à projet européen pour l'aspect innovant de la solution proposée pour répondre aux problèmes inhérents à la pauvreté dans le quartier de Fives Cail et a donc perçu une subvention à cette occasion.

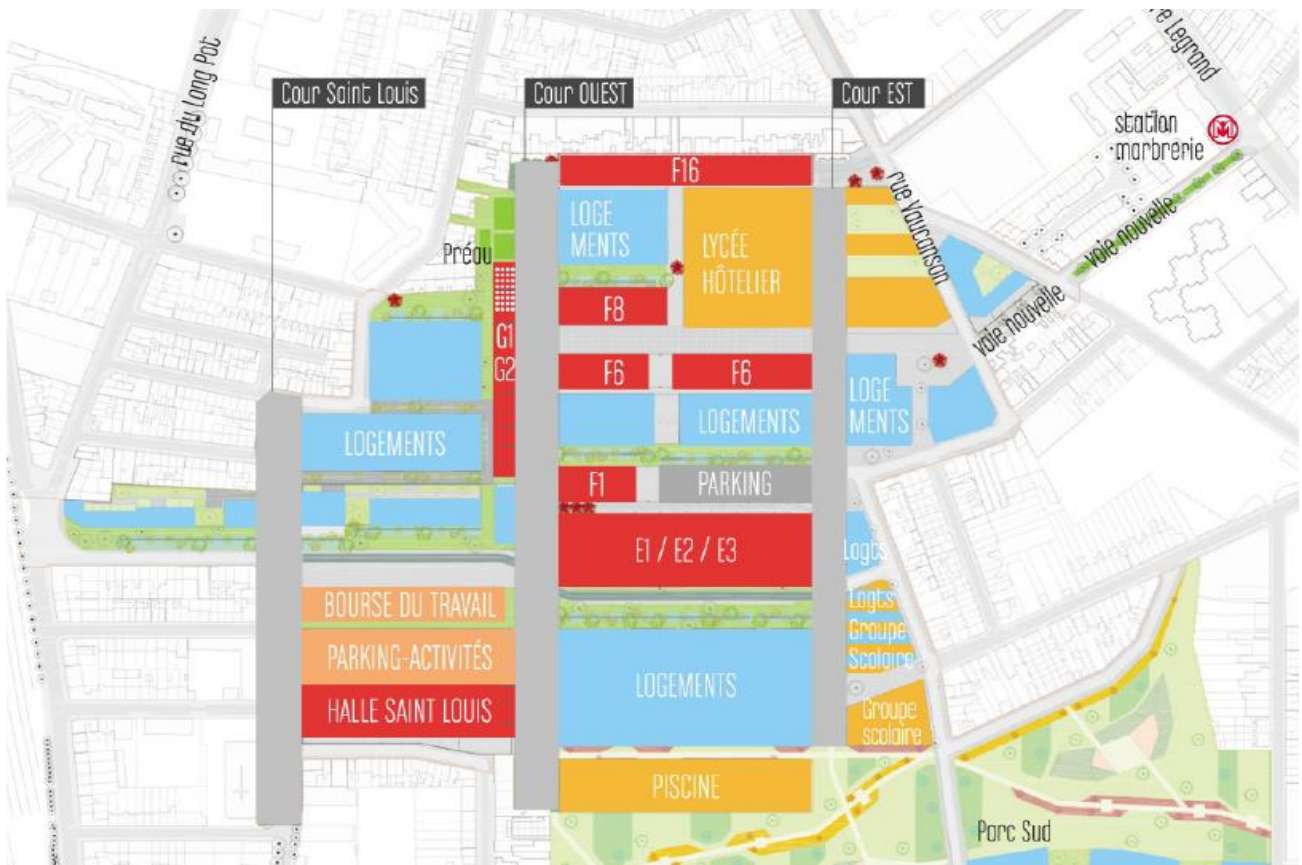
2.2.1. La Cuisine commune financée par l'initiative Actions Innovatrices Urbaines

La Ville de Lille a obtenu, le 12 octobre 2016, un montant de 5 millions d'euros (80% d'un budget global de 6.25 millions d'euros sur 3 ans) d'une initiative nouvelle de l'Union européenne nommée Actions Innovatrices Urbaines (AIU) pour le projet TAST'in FIVES. Cette initiative offre aux autorités urbaines la possibilité d'assumer des risques et d'expérimenter des solutions innovantes et créatives. Ainsi, AIU a attribué une subvention, via des fonds FEDER, aux projets TAST'IN FIVES pour sa réponse innovante à la problématique de lutte contre la pauvreté urbaine. L'innovation de la réponse vient du choix de l'alimentation comme angle de réflexion. L'idée de la création d'une Cuisine commune a donc été pensée pour permettre d'articuler des actions variées en direction de la population du quartier. « *L'objectif est de permettre la création d'un système vertueux pour favoriser la croissance économique locale, encourager la formation, stimuler le lien social et les initiatives solidaires liées aux enjeux d'alimentation et de santé publique et dont la cuisine commune serait le socle* » (Extrait du dossier de Candidature AIU, 2016).

2.2.2. Les enjeux et le concept de la Cuisine commune

La cuisine commune de TAST'in FIVES s'inspire de nombreux exemples qui ont vu le jour à l'international et qui ont aussi utilisé l'alimentation comme vecteur pour lutter contre la précarité alimentaire, le déclin économique, l'isolement et les problèmes de santé publique.

²⁵ Concept de restauration d'origine américaine importé en France à partir de 1993 (initialement par Le Carrousel du Louvre à Paris). Il présente la caractéristique d'un espace commun de consommation autour duquel différentes formes de cuisines et différents types de plats cuisinés sont proposés par des prestataires indépendants (<http://www.e-marketing.fr>)



PROGRAMME FCB ^

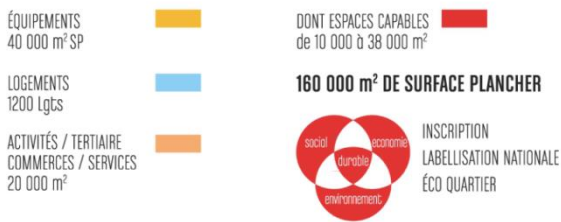
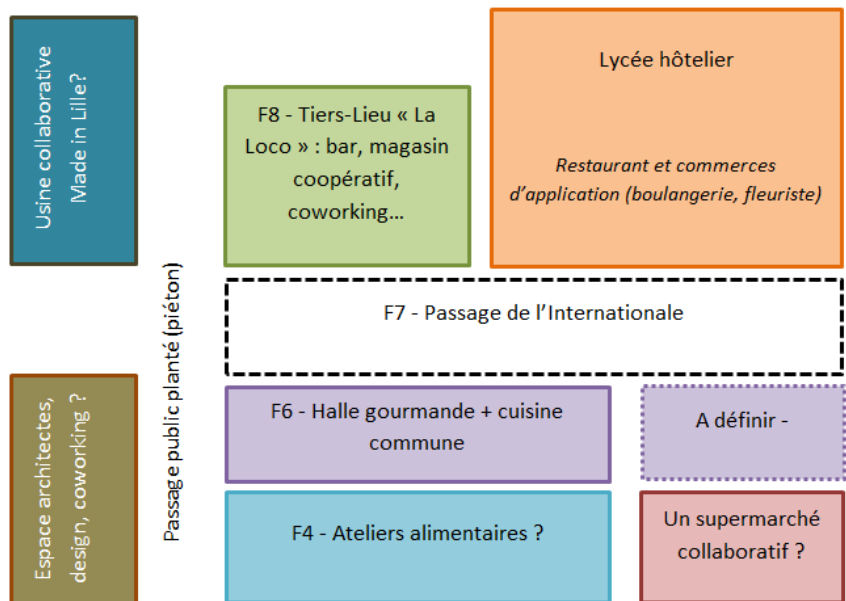


Figure 9:
Plan du programme de réhabilitation prévu pour la friche FCB, SORELI, 2015

Figure 10:
Schéma illustrant les aménagements prévus dans les différentes halles de la friche, Direction de projets de la Ville de Lille, 2016



Selon le dossier de candidature AIU, la Cuisine commune doit pouvoir « *lutter contre la pauvreté et favoriser l'inclusion sociale* » (WP4) et être « *un moyen de répondre collectivement aux défis de santé publique liés à l'alimentation* » (WP5) à travers « *une gouvernance participative et un pilotage opérationnel* » (WP7) (Annexe 2). En plus de pauvreté urbaine, l'implication de la population est un autre défi à relever pour la pérennité et la réussite des objectifs de la Cuisine commune. En effet, une fois l'enveloppe budgétaire AIU dépensée pour sa construction, la Cuisine commune nécessitera d'être gérée par un collectif composé de la société civile. Mobiliser la population pour débattre sur les points d'arbitrages de la construction et la gouvernance de l'équipement est donc un enjeu majeur.

Pour répondre aux enjeux liés à la pauvreté urbaine, la Cuisine commune proposera : des activités culinaires de loisir et de formation aux métiers liés à la restauration et à la production alimentaire, des opportunités d'insertion économique et sociale, des zones d'expérimentation et de démonstration (pour la transformation alimentaire et la production agricole urbaine). Les offres de la Cuisine seront principalement proposées aux habitants des quartiers de Fives et de Hellemmes et notamment, les personnes les plus souvent écartées de la participation publique et de la prise de décision (personnes sans emploi, des bénéficiaires de structures d'accompagnement, enfants et adolescents, handicapés, femmes). Le projet pourra aussi accueillir des associations de quartier, des groupes de citoyens organisés et un public plus occasionnel.

Concrètement, les locaux de la Cuisine comporteront : trois cuisines dont une ouverte au grand public pour réaliser des ateliers et repas conviviaux ; une pour les professionnels qui souhaitent faire des expérimentations ou suivre des formations ; une ajustée aux enfants pour accueillir des programmes scolaires.. L'ensemble détaillé des activités et des flux de la Cuisine sont illustrés sur les schémas d'intention en Annexe 1. Ce projet doit pouvoir se nourrir de l'écosystème immédiat fournit par le *food court* (commerces et artisans) et d'un de proximité (le lycée hôtelier et autre commerces locaux) qui lui permet de proposer des débouchés en emplois à ses bénéficiaires. Réciproquement, la cuisine est un équipement de haut niveau qui doit bénéficier à son entourage. Des passerelles sont donc indispensables entre la Cuisine commune et le *food court*: c'est l'ensemble de la halle F6 qui constitue un système alimentaire, ouvert sur la métropole mais ancré dans le quartier (Annexe 3).

Pour construire ce système, la Ville de Lille a besoin de s'appuyer sur des partenaires aux compétences diverses pour assurer : la conception et la construction de la Cuisine commune, le montage d'un modèle économique viable et l'animation du lieu. La Ville, pour permettre l'ancrage du projet dans le territoire, doit aussi impliquer et se mettre en lien avec de nombreux acteurs locaux. Le projet réunit donc un réseau complexe et diversifié d'acteurs.

2.2.3. Un réseau complexe et dense d'acteurs

Un tissu de 11 partenaires a été sélectionné pour participer au projet AIU. Chaque partenaire est subventionné à hauteur de leurs dépenses dans le projet (matériel, main d'œuvre). Le réseau est constitué de 4 institutions et opérateurs, de 4 associations, 3 écoles supérieures et centres de recherches (Tableau 1). Dans le cadre de la subvention européenne, plusieurs emplois sont financés. On peut d'ailleurs remarquer que la plupart des partenaires AIU, excepté le Secours Populaire, ne viennent pas de Fives ou de Hellemmes.

Les délais courts de rédaction du dossier de candidature et le poids administratif lourd du cadre européen n'ont pas laissé l'opportunité aux associations des quartiers concernés de s'impliquer officiellement. Ainsi, l'enjeu d'implication des acteurs locaux est encore plus fort et difficile à relever.

Tableau 1: Liste des partenaires AIU, rôles et ressources humaines (RH) dans le projet TAST'IN FIVES, source personnelle, 2017

Type	Nom	Rôle dans le projet	RH à disposition
Institutions et opérateurs	Ville de Lille	<ul style="list-style-type: none"> • coordonne le projet • accompagne la mise en place d'un collectif et d'un modèle de fonctionnement pour la Cuisine commune • gère la communication 	1 chef de projet à temps plein
	Métropole Européenne de Lille	<ul style="list-style-type: none"> • prépare la mise en place d'un incubateur culinaire 	1 chargée de mission à 20% d'un temps plein
	SORELI	<ul style="list-style-type: none"> • aménage le site de Fives Cail • se charge de la conception et construction du projet 	300 000 € de budget pour impliquer une équipe complète
	Maison de l'Emploi Lille/Lomme/Hellemmes	<ul style="list-style-type: none"> • organise une série d'ateliers pour sensibiliser aux métiers des filières alimentaires • facilite le retour à l'emploi 	1 chargé de projets RH/GPECT à temps plein
Associations	Les Sens du Goût	<ul style="list-style-type: none"> • organise des ateliers culinaires avec habitants et professionnels • anime des programmes d'éducation au goût dans les écoles 	2 animatrices à mi-temps
	La Fédération du Nord du Secours Populaire	<ul style="list-style-type: none"> • organise des ateliers de lutte contre le gaspillage alimentaire • produit des repas solidaire 	22 000€ de staff pour 3 ans
	La Sauvegarde du Nord	<ul style="list-style-type: none"> • prépare des rencontres sur le patrimoine culinaire des migrants et des roms 	20 000 € de staff pour 3 ans
	Les Rencontres Audiovisuelles	<ul style="list-style-type: none"> • monte des ateliers de création audiovisuelle pour les jeunes • installeront un studio vidéo dans la Cuisine commune 	1 coordinateur de projet à temps plein pour 2 ans
Ecoles supérieures et centres de recherche	ISA Lille (Yncréa Hauts de France)	<ul style="list-style-type: none"> • réalise la ferme urbaine expérimentale • met en place des ateliers pédagogiques ouverts aux jeunes, habitants et étudiants sur l'agriculture urbaine 	1 ingénieur d'étude à temps plein sur 3 ans
	La Maison Européenne des Sciences de l'Homme et de la Société (rattaché au CNRS)	<ul style="list-style-type: none"> • accompagne et évalue les impacts du projet sur la population, le quartier à travers la recherche d'indicateurs et la réalisation d'ateliers 	1 chercheur en sciences politiques et sociales à temps plein sur 2 ans
	Le Centre d'Innovation des Technologies sans Contact (CITC)	<ul style="list-style-type: none"> • développe des solutions technologiques (réfrigérateurs connectés) pour la Cuisine 	1 chargé de mission à mi-temps

En plus de ce réseau de partenaires, le projet demande l'appui technique de services de la Ville tel que le service : juridique, des finances, des marchés, des ressources humaines, de communication, d'urbanisme, de la politique de la ville, du développement économique, de l'économie sociale et solidaire, de la démocratie participative. En outre, la Direction de projets s'appuie sur un bureau d'étude en conseils et évènements en impact social, qui a pour mission de monter le modèle économique de la Cuisine commune en concertant les parties prenantes. La Ville fait aussi appel à deux bureaux d'architectes, un pour conceptualiser la préfiguration du projet et un deuxième pour la Cuisine commune. Le réseau d'acteurs compte aussi des « alliés », c'est-à-dire des associations et des centres sociaux qui veulent s'impliquer dans le projet pour le faire vivre.

L'ensemble des acteurs se réunit lors de comités pour échanger de l'information ou prendre des décisions. Le comité des partenaires (COPART) permet d'échanger sur l'état d'avancement du projet et d'aborder les points clés avec tous les partenaires. Le comité technique (COTECH) réunit des services de la ville pour produire un rapport d'évaluation annuel sur le projet et un rapport d'activité. Le comité de direction (CODIR) réunit le Directeur général des services et le Directeur des projets pour avoir des échanges sur l'état d'avancement du projet, solliciter sur des arbitrages, réviser la matrice des risques et alerter sur des points de vigilance. Le comité de pilotage (COPI) est une instance décisionnelle garante de la bonne gouvernance du projet et de la validation des choix stratégiques qui comprend l'ensemble du conseil municipal de la Ville de Lille et le Directeur Général des services. Enfin, un groupe de travail, incluant les « alliés » et une partie des partenaires du projet, a été récemment monté pour débattre sur des points d'arbitrage concernant les modalités de gouvernance de la préfiguration de la Cuisine commune.

Le schéma de l'annexe 4 résume les interactions qu'il existe entre chaque partie prenante du projet.

2.2.4. Les impacts escomptés de la Cuisine commune

La rénovation de la friche FCB à travers le projet TAST'in FIVES et plus particulièrement, de la Cuisine commune, doit pouvoir être un nouveau repère pour les riverains et les nouveaux habitants. La cuisine commune doit permettre, à terme, une meilleure coordination entre les institutions, les organismes sociaux et de solidarité ainsi que les habitants dans un processus d'amélioration pour la lutte contre la pauvreté et la vie sociale du quartier. C'est aussi un moyen pour améliorer la sécurité alimentaire dans le quartier en contribuant à un changement des comportements vers des pratiques plus saines à travers l'apprentissage, la préparation de repas équilibrés par les enfants et les familles. Enfin, la Cuisine commune doit permettre la création d'opportunités de formations, de développement d'activités économiques et d'emplois par l'implantation de nouvelles entreprises adaptées aux compétences de la population locale. A terme, l'ambition est de diminuer le taux de chômage à l'échelle locale en offrant la main-d'œuvre requise pour le marché du travail. Pour atteindre ces résultats, la Cuisine commune doit anticiper plusieurs types d'obstacles potentiels.

La marginalisation d'un public qui a peu l'occasion de participer à la vie du quartier, en particulier la catégorie des "non-recours"²⁶, est très représentée à Fives.

Le projet doit donc faciliter l'approche et l'intérêt de ces publics. Notamment les jeunes qui sont difficilement mobilisables sur des sujets en lien avec la cuisine. L'attractivité du projet pour ces derniers doit donc être renforcée par la diversification des approches que l'on peut avoir avec l'alimentation (but du studio vidéo).

²⁶ Le non-recours, le fait de ne pas bénéficier d'un droit ou service social alors qu'on en a la possibilité, est lié en partie aux inégalités sociales (www.inegalites.fr)

PLAN DE LA COUR EST ET DES POSSIBILITES D'IMPLANTATION D'UN «VILLAGE» DE MODULES DE PRÉFIGURATION

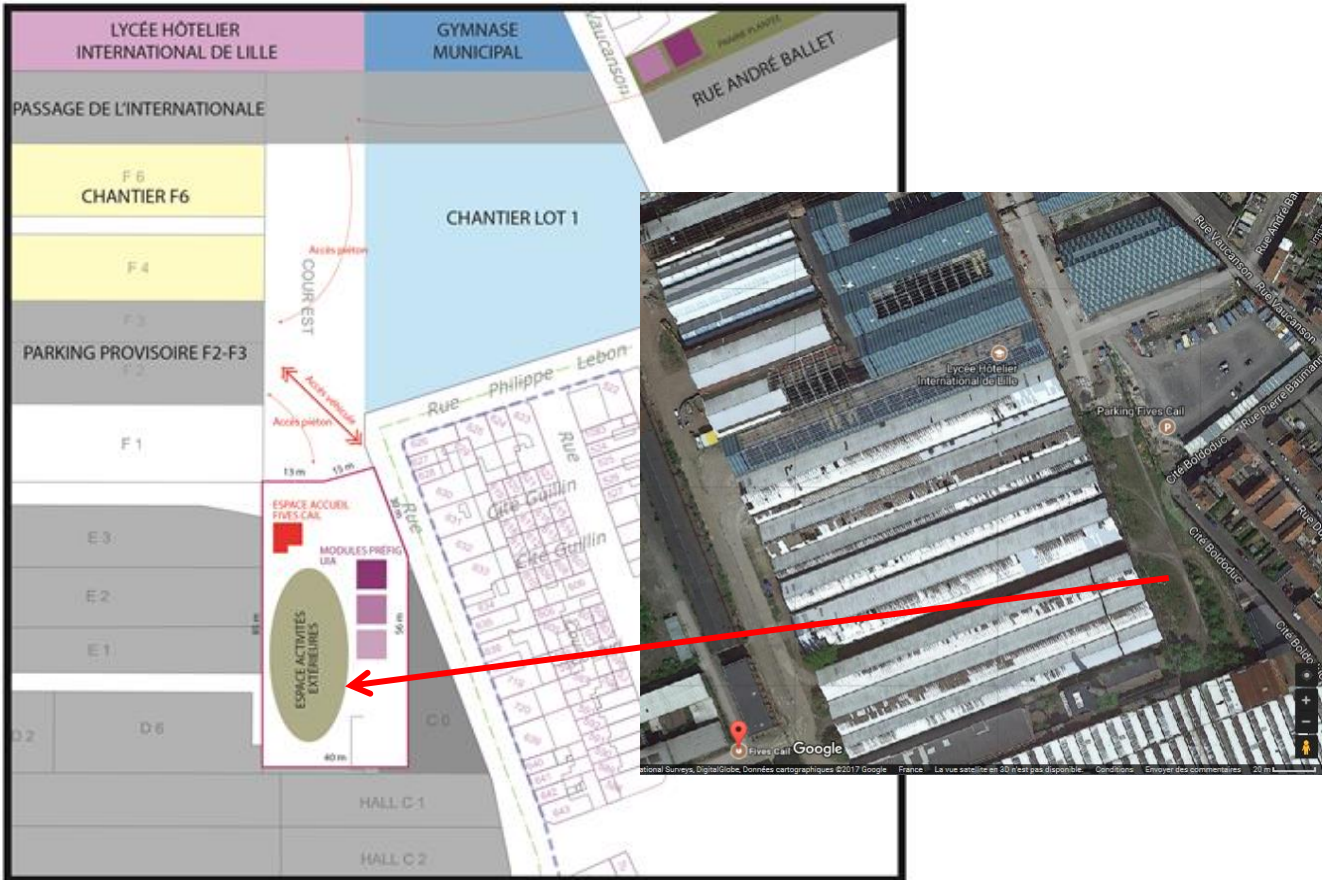


Figure 11: Localisation du lieu d'implantation des modules de préfiguration sur le site FCB, SORELI et Google Maps, 2017

Schéma des modules de préfiguration du projet TAST'in FIVES

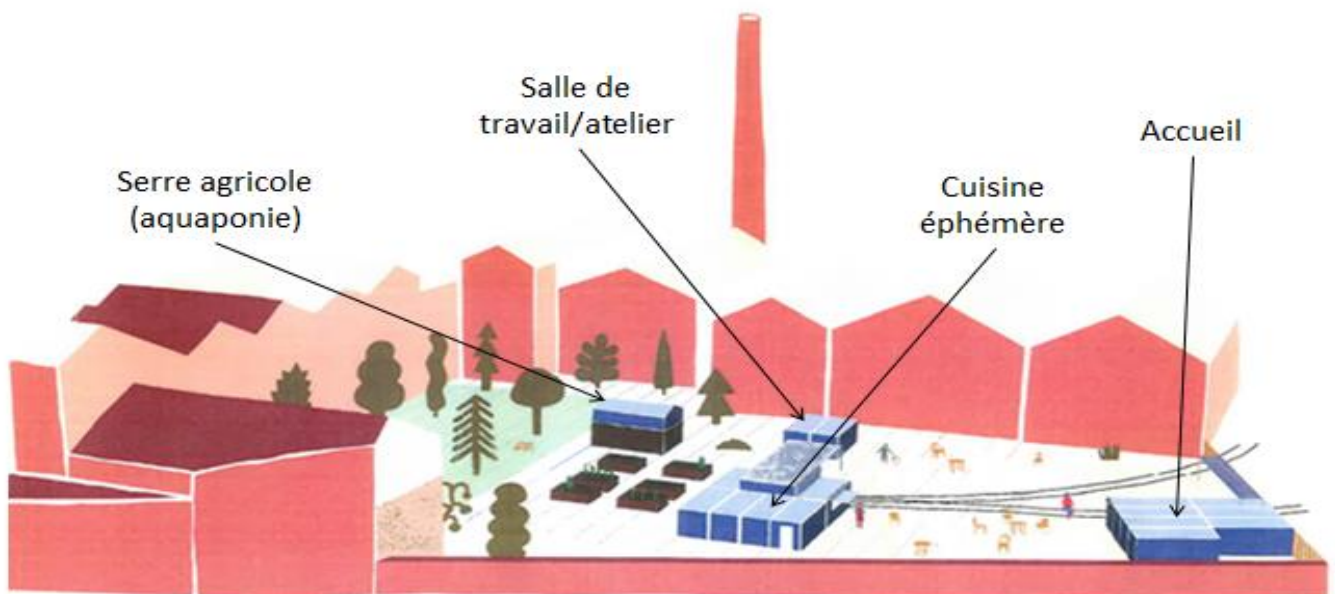


Figure 12: Schéma d'intention de l'aménagement de la préfiguration de la Cuisine Commune, Atelier 204, 2017

La manifestation d'un excès d'élitisme ou de mécanisme d'exclusion de groupes ayant un moindre capital socio-culturel (gentrification) peut entraîner une forme de ségrégation ou de stigmatisation des personnes les plus démunies, impactant négativement sur leur fréquentation dans la Cuisine. De plus, des tensions liées au croisement des générations, des cultures et des genres dans un même lieu peuvent aussi nous écarter des résultats attendus.

Afin d'anticiper ces risques et de pouvoir mieux les gérer à l'arrivée de la Cuisine commune en 2019, une préfiguration (avant-projet) va être inaugurée dès le 30 septembre 2017 pour démarrer l'expérimentation de TAST'in FIVES. L'arrivée de cet avant-projet doit être préparée et c'est globalement ce sur quoi ma mission de stage s'est penchée.

2.2.5. La préfiguration de la Cuisine commune et ses enjeux

Les travaux de la Cuisine commune sont planifiés sur deux ans. Durant cette période, longue pour les habitants, un nouveau lieu accueillera des modules de préfiguration (sorte de bungalows équipés) qui seront mis à disposition au cœur de la friche (Figure 11 et 12). Ce lieu de transition comptera trois bungalows avec pour fonctions : un espace polyvalent de 120 m² incluant une cuisine domestique, un espace de travail de 20m², un démonstrateur d'agriculture urbaine. A l'extérieur, des espaces végétalisés seront aménagés (Figure 12).

Les habitants ne doivent pas subir la transformation urbaine mais doivent pouvoir en être les piliers et les premiers bénéficiaires. L'avant-projet –transitoire- donne donc une occasion aux habitants de prendre possession du lieu pour se l'approprier. C'est aussi un moyen d'expérimenter un modèle de cuisine commune à plus petite échelle. Préparer l'arrivée de la Cuisine commune en 2019 commence donc par la réunion des acteurs locaux autour de la préfiguration. C'est donc sur la préfiguration de la Cuisine commune que ma mission de stage s'est focalisée même si, en définitive, les résultats de la mission peuvent orienter la mise en œuvre de l'objet final.

3. Enjeux et mission du stage

A mon arrivée, la Direction de projets était confrontée à la question : Comment garantir la pérennité du projet de Cuisine commune par l'appropriation et la co-gestion des acteurs du quartier ? La mission en début de stage était donc de mettre en place un programme d'actions ayant pour finalité l'appropriation et la co-gestion du lieu transitoire par le quartier. Au fil des observations, des changements dans l'avancement du projet et de la complexité du réseau d'acteurs, la mission de départ a été reformulée (Annexe 5). C'est donc en s'adaptant à ce contexte complexe qu'il a été identifié des points de questionnements, proposé des hypothèses et des outils méthodologiques afin d'y répondre.

3.1. Une mobilisation citoyenne difficile à l'origine de la mission de stage

La construction de la problématique de la mission de stage s'est construite à partir d'un constat général : la mobilisation des acteurs locaux et le modèle de gouvernance participative du dispositif de Cuisine commune sont des questions récurrentes à chaque étape du projet et un enjeu fort. Ce constat est né de la lecture de documents de travail, notamment le dossier de candidature AIU ; de mes observations de terrain surtout lors des réunions de travail (COPART).

Premièrement, la Ville de Lille s'est engagée, à travers la rédaction du dossier de candidature de l'appel à projet de l'initiative AIU, à conduire l'appropriation des habitants dans la transformation de leur quartier en assurant leur participation dans la mise en place du projet. Cet engagement est écrit dans le WP7 (Annexe 2) qui précise que le projet doit « *favoriser l'empowerment des parties-prenantes dans une gouvernance transversale et partagée pour piloter collectivement un processus complexe et en constante évolution* ». Il est écrit que les habitants du quartier, en tant que groupe cible du projet [doivent] s'impliquer dans la co-conception et la gouvernance du projet. Ainsi dans le cadre du financement européen et l'engagement des concepteurs du projet, l'avis des habitants du

quartier doit être considéré pour orienter la mise en place de la Cuisine commune. En effet, celle-ci doit pouvoir correspondre aux attentes des futurs usagers, notamment les riverains, afin qu'ils se l'approprient et s'y rendent.

Ensuite, la mise en place d'une concertation pour recueillir les besoins de la population se heurte à une réalité de terrain : la mobilisation des populations les plus éloignées de la vie publique est difficile, les gens ne voient pas vraiment l'intérêt de venir discuter d'un projet qui pourrait modifier leur quotidien. Ce point a été soulevé à plusieurs reprises lors des comités opérationnels partenaires (COPART). Pour la SORELI comme pour certains partenaires du projet, la mobilisation des publics précaires lors des ateliers participatifs Fives Cail est difficile et préoccupante pour l'avenir du projet. Les Sens du Goût, qui insufflent déjà une dynamique d'atelier cuisine dans le quartier, ont expliqué qu'ils n'avaient pas réussi à mobiliser plus de trois jeunes de la mission locale dans le cadre de leurs ateliers culinaires. Enfin, l'arrivée des modules de préfiguration en Septembre 2017 et la construction de la Cuisine commune finale en 2019 presse la Ville de Lille à engager des démarches participatives dans des délais serrés. La cuisine de préfiguration sera notamment opérationnelle dès le 1^{er} novembre pour accueillir des animations menées par des associations de quartier ou des habitants. Il y a donc tout un réseau d'« alliés » à identifier et à construire pour compléter l'action prévue des partenaires et toucher de plus près la population locale.

A partir du constat de départ, assez préoccupant pour la Ville de Lille, un processus de recherche et de questionnements s'est amorcé.

3.2. La détermination des objectifs et l'élaboration de la problématique du stage

En vue du contexte du projet et du constat global à l'origine de la mission de stage, on se rend compte que l'enjeu de l'implication citoyenne est crucial pour la réussite du projet. Néanmoins, cet enjeu semble difficile à relever sans la mise en place d'une stratégie d'action. Comment impliquer le quartier dans ce projet ? Comment faire en sorte que les acteurs locaux aient intérêt à participer ?

Une fois que l'on a réussi à déclencher un mouvement de mobilisation et entamé une démarche d'implication de la part des acteurs locaux, comment définit-on les modalités de mise en oeuvre du lieu ? Comment la prise de décision est-elle répartie ? Qui anime et gère le lieu ? Quelles règles de gouvernance sont à définir ? Il faut donc définir les modalités de gouvernance du lieu et si possible, avec les acteurs locaux. Pour que les acteurs s'impliquent, il faut aussi savoir ce qu'il va se passer dans ce lieu transitoire : Que va-t-il s'y faire ? Quels types d'activités doit être proposées pour mobiliser le plus grand public possible ? A partir de cette première phase exploratoire et de questionnement ainsi que des temps de concertation avec mon maître de stage, les objectifs stratégiques du stage ont été définis de la manière suivante :

- Mettre en place et engager une stratégie d'implication de la population « cible » :
 - Faire connaître le projet de la Cuisine commune auprès de la population ;
 - Créer un mouvement de mobilisation et de coopération entre les structures associatives de quartier, leur public et les partenaires du projet AIU pour constituer la base d'un collectif qui gèrera la Cuisine commune ;
 - Analyser les besoins et attentes des futurs usagers pour adapter au mieux l'offre et le fonctionnement logistique de la préfiguration de la Cuisine commune ;
 - Etablir les modalités de mise en oeuvre de la préfiguration de la Cuisine commune avec les acteurs locaux, futurs usagers.

Suite à la détermination de ces objectifs, il a été choisi de formuler la problématique de stage de la façon suivante :

Comment la préfiguration peut-elle être un outil d'inclusion et d'implication de la population paupérisée dans le projet de la Cuisine commune ? A quels besoins cela doit-il répondre et quelles sont les modalités de mise en œuvre de cette préfiguration ?

3.3. La formulation des hypothèses de travail

Pour répondre à cette problématique, trois hypothèses ont été formulées pour initier notre travail de recherche.

La première hypothèse émise suppose que l'implication de la population cible passe d'abord par l'implication des structures associatives vives du quartier qui ont la capacité de mobiliser ce public. La deuxième hypothèse suppose que le public de femmes fréquentant les organismes sociaux et de solidarité pourrait être la cheville ouvrière du mouvement de mobilisation et d'implication de la population dans le projet. La troisième hypothèse suppose que la rédaction d'une charte est essentielle pour poser le cadre de fonctionnement et le modèle de gouvernance de la préfiguration. Nous reviendrons sur ces hypothèses de travail à la fin de notre étude afin de les confirmer ou de les infirmer.

La partie suivante fait la liste des principales difficultés qui pourraient compromettre la réussite de la mission. Leur identification permet de construire une méthodologie adaptée pour les contourner.

3.4. Des difficultés pouvant influencer sur la réussite de la mission de stage

Quatre principales difficultés ont été identifiées. La première concerne la mobilisation d'un public fragile en situation de précarité et l'élaboration de techniques de mobilisation. Il faut trouver un moyen de les atteindre, de les consulter et de les concerter. Le contact n'est pas forcément évident : ces publics ne parlent pas toujours français, ne savent pas forcément lire ou n'osent tout simplement pas prendre la parole. L'autre point difficile est de susciter un « aller-vers » le nouveau lieu transitoire alors que ces personnes ont déjà probablement leurs habitudes dans le quartier. Il faut donc trouver un système adapté pour les mobiliser.

La deuxième difficulté est celle de la création d'un réseau complexe d'acteurs qui n'ont pas l'habitude de travailler ensemble. De plus, la construction d'un réseau de coopération entre habitants, secteur privé et secteur public, autour d'un projet de grande envergure est une expérience nouvelle pour la Direction de projets qui n'a jamais connu ce cas de figure et qui n'a donc pas de modèle de référence.

S'adapter à la temporalité du projet urbain est un troisième point de difficulté. Le projet n'évolue pas forcément de la même façon que ce qui avait été planifié en amont. Par exemple, les sources d'incertitude en aménagement sont nombreuses et sont, pour l'essentiel, liées au temps long du projet urbain : l'environnement institutionnel, la conjoncture immobilière, les changements de politiques, les risques juridiques, les incertitudes techniques. Il faut donc savoir s'adapter et réagir vite face à ces aléas.

Enfin, le cadre institutionnel est la dernière contrainte à prendre en compte. Certaines étapes du projet nécessitent des procédures de validation qui peuvent ralentir l'avancement du projet. Par ailleurs, des incertitudes liées aux changements de normes promulguées par les échelons territoriaux supérieurs existent. La mission de stage s'est donc réalisée en prenant en compte ces points de vigilances et en suivant un itinéraire méthodologique développé dans la prochaine partie.

4. Etablir un cadre de mise en œuvre de l'avant-projet à travers l'implication de la population

Cette partie fait le détail des méthodes et des outils mis en place pour répondre à la problématique posée. La démarche adoptée pour la réaliser la mission de stage a été choisie en concertation avec le maître de stage, ma tutrice de stage tout en prenant en compte le contexte institutionnel et le cadre temporel du stage.

4.1. Itinéraire méthodologique

Afin de se familiariser avec le sujet d'étude, le stage a été initié par une phase de recherche et de synthèse bibliographique. Cette synthèse traite de manière globale les grandes dimensions du projet de la Cuisine commune qui sont les politiques publiques, l'alimentation et la société civile et en quoi ces dimensions permettent l'intégration et l'inclusion des grands projets de revitalisation urbaine au reste de la ville. Ce travail exploratoire a permis d'introduire le sujet d'étude et de poser un contexte..

La stratégie menée pour répondre à la problématique a consisté à : informer, consulter, concerter et poser les prémices d'une gouvernance participative (Figure 13). Cette stratégie s'est déroulée en trois étapes. Une première étape a été d'identifier et de caractériser la population « cible » de la Cuisine commune en passant par des acteurs locaux relais. La population dite « cible » correspond aux potentiels usagers de la Cuisine en situation de précarité et difficilement mobilisable sur des projets institutionnels. A l'issue de cette étape, un groupe d'acteurs associatifs d' « alliés » au projet, c'est-à-dire prêt à s'engager, a été sélectionné. Ces « alliés » ont été identifiés comme « structures relais » pour atteindre les publics « cible » et à accompagner leur mobilisation. Une seconde étape a consisté à consulter le public identifié pour déterminer leurs besoins et leurs attentes vis-à-vis de leurs pratiques quotidiennes et du projet. La connaissance de ces éléments permet d'orienter la conception du projet à une demande et remplit donc les chances de susciter l'intérêt de la population locale. Pour ce faire, une enquête et un atelier participatif ont été menés sur différents groupes de public pour les interroger sur leurs pratiques alimentaires et culinaires. Une troisième étape a été de concerter le réseau d'acteurs « alliés » mobilisé sous la forme d'un groupe de travail. Ce groupe a été réuni deux fois pour arbitrer et débattre sur les modalités de gouvernance de la préfiguration de la Cuisine commune, à travers des ateliers participatifs. Ce travail de groupe a été complété par une étude de Benchmarking pour définir des pistes de modalités de mise en œuvre de l'avant-projet. Pour cela, des entretiens avec « experts » ont été menés. Toutes ces étapes ont permis de nourrir l'élaboration de pistes d'actions pour poser les prémices d'une gouvernance de l'avant-projet. Pour mener la mission de stage, je me suis appuyée sur le réseau de partenaires, les services de la ville et sur la préfiguration de la Cuisine commune. La réalisation de la mission s'est faite à travers un cheminement de questionnements en lien avec les étapes d'avancement du projet, la construction d'hypothèse, l'identification des difficultés potentielles et d'outils méthodologiques pour y répondre.

4.2. Méthodes et outils mis en place pour répondre à la problématique

La première étape a été d'aller à la rencontre de structures de quartier pour identifier le public ciblé par le projet.

4.2.1. Rencontre et caractérisation de la population cible de la Cuisine commune

4.2.1.1. Objectifs de la caractérisation de la population cible.

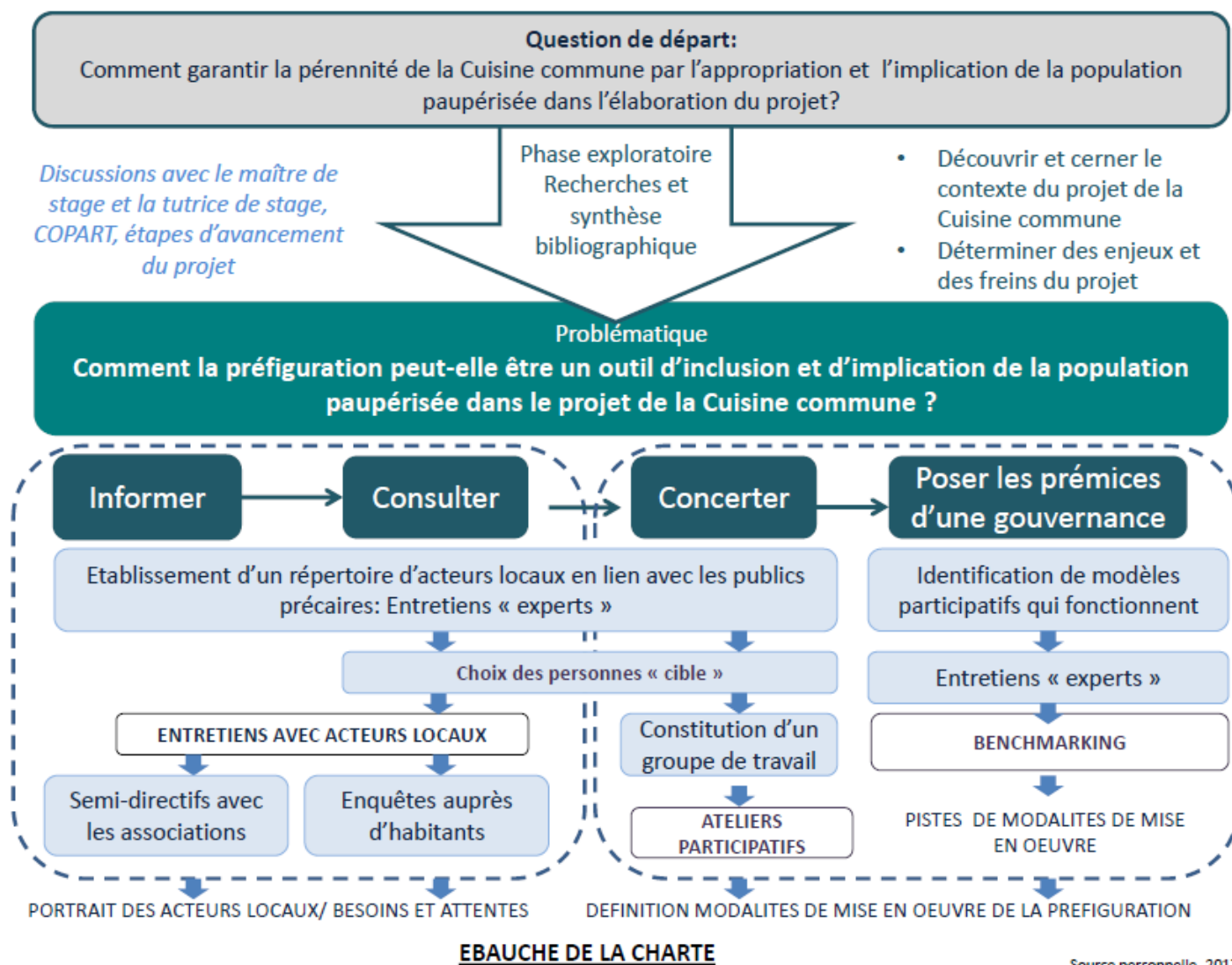


Figure 13: Schéma des étapes de la méthodologie de recherche, source personnelle, 2017

L'étude compte deux objectifs bien définis. Le premier consiste à mieux connaître le public susceptible de fréquenter l'avant-projet en faisant le recensement de sa situation sociale et économique, de son ressenti et de ses pratiques au quotidien et vis-à-vis des initiatives associatives sur le thème de l'alimentation et plus spécifiquement, de la cuisine. Le second objectif est d'aborder la question de l'efficacité, de l'intérêt et des éventuelles attentes des habitants d'une expérimentation innovantes, différente des offres déjà présentes, celle de la Cuisine commune. Pour cette étude, nous voulons cibler les futurs usagers potentiels de la cuisine commune. L'ensemble des usagers de la cuisine commune se répartissent dans trois groupes distincts : les partenaires UIA, le grand public, les acteurs socio-culturels du quartier et les porteurs de projets/entreprises privées de Lille et de la Métropole (Figure 14).

4.2.1.2. Explication de la stratégie d'action

Le public que l'on cherche à cibler dans le projet de la cuisine commune est difficilement mobilisable et ne prend pas spontanément part aux ateliers de concertation proposés par les institutions qui demandent souvent un déplacement en dehors des circuits de fréquentation habituels. Les organismes sociaux et de solidarité constituent un relais dans la remontée d'informations concernant les habitudes, les besoins et les attentes du public que nous souhaitons cibler. Il a donc été décidé de rencontrer ces structures d'une part, pour les informer sur le projet, d'autres parts, pour créer un lien avec les habitants faisant partie de leur public.

4.2.1.3. Identification d'un répertoire d'organismes sociaux et solidaires par la rencontre de personnes « ressources »

Afin d'atteindre le public cible du projet, qui est celui des organismes sociaux et de solidarité, le choix a été fait de s'appuyer sur des structures « relais ». Pour des raisons de temps et d'efficacité, il a été convenu de se référer à des personnes ressources qui connaissent le réseau associatif de Fives et de Hellemmes afin les déterminer. Des rencontres avec le chef de projet de territoire et politique de la ville, de la Mairie de quartier de Fives ainsi que la cheffe du service urbanisme de la Mairie d'Hellemmes ont permis d'obtenir le répertoire des principales structures et associations fréquentées par les publics fragiles et précaires. A partir de ces informations, une liste de 8 structures a été constituée après avoir sélectionné celles qui avaient l'impact le plus prégnant dans le quartier et celles qui drainaient le plus de population. (Tableau 2 et Annexe 6). Après les avoir contacté une à une, il a été possible d'obtenir une liste de rendez-vous (Tableau 3 et Annexe 7).

4.2.1.4. Entretiens semi-directifs avec les organismes sociaux et solidaires identifiés

Une phase de présentation du projet de Cuisine commune et ses enjeux a été nécessaire. Puis, des entretiens semi-directifs en face à face ont été menés avec les personnes listées en Annexe 6. Cette méthode d'entretien, permet à l'interviewer d'orienter ses questions sur des thèmes imposés, avec des questions ouvertes qui laissent la liberté de réponse à la personne interrogée²⁷. L'intérêt de ce genre d'entretien vient de la spontanéité des réponses, des réactions aux questions et des liens créés entre différentes idées par le questionné (Muet, 2003). Le but de l'entretien était de recueillir des informations concernant : les généralités de la structure, les actions menées par la structure, le public visé, les moyens mis en place pour mener leurs actions, le fonctionnement interne, leur ressenti sur l'impact du projet de Cuisine commune sur la vie de la structure et du quartier.

L'entretien s'est orienté sur des thèmes préalablement définis (Annexe 8). Les entretiens se sont menés comme des discussions qu'il était possible de réorienter sur les questions prédéfinies. Les entretiens se sont déroulés individuellement, dans un environnement calme pour limiter les perturbations extérieures pouvant influencer les réponses de la personne. Les entretiens ont été reportés dans des comptes rendus. Puis, ces derniers ont été synthétisés dans un tableau

²⁷ https://ritabencivenga.files.wordpress.com/2017/01/guide_entretien.pdf

Figure 14: Mind map déclinant les différents types d'usagers susceptibles de fréquenter la cuisine commune, source personnel, 2017

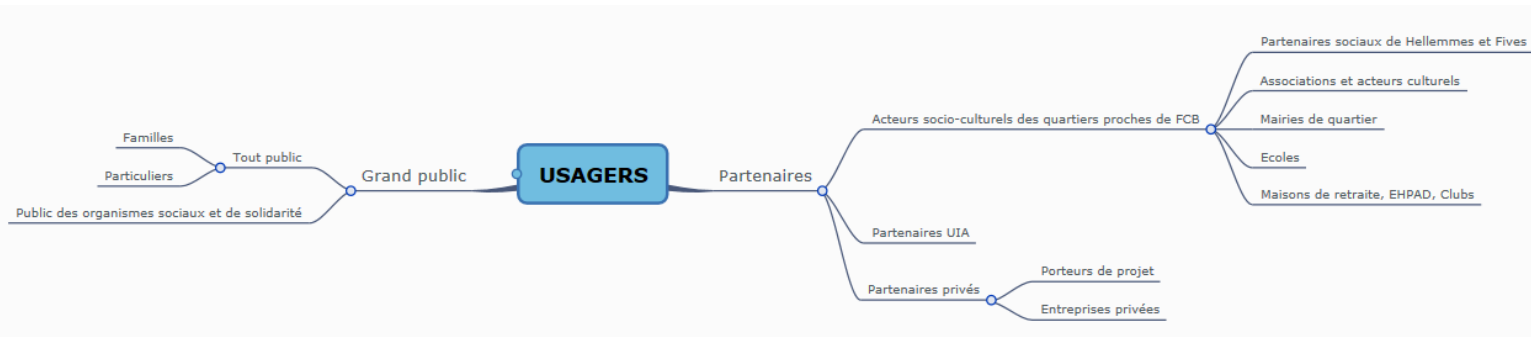


Tableau 2: Liste des personnes rencontrées dans les organismes sociaux et de solidarité du quartier, source personnelle, 2017

Nom de la structure	Fonction de la personne contactée
Association EPHATHA	Président
Association de parents d’élèves Itinéraire	Chef de services
Centre social Salengro	Animatrice
Association petit Maroc	Directeur
Centre social Mosaïque	Directrice
Association Ecole et son quartier	Présidente
Inersol	Coordinatrice
Les Ajoncs	Président

sélectionnant les informations qui permettront de faire un profil des activités proposées par les structures, de leur public, des valeurs défendues et de caractériser leurs besoins et de leurs attentes vis-à-vis du projet de Cuisine commune (Annexe 9).

4.2.1.5. Observation de la population féminine lors des ateliers culinaires et repas de quartier

En allant à quelques activités proposées par les centres sociaux et associations solidaires (Atelier Bien-être à Salengro, repas de quartier à Boris Vian organisée par des mères adhérentes à Itinéraires, atelier de Sens du Goût, épicerie du Secours populaire), il a été observé que la majorité du public participant était composé de femmes, notamment pour les activités en lien avec la confection culinaire et organisées par les centres sociaux pour les enfants. Elles sont aussi plus présentes aux épiceries solidaires (InserSol) et à la banque alimentaire (distribution des chèques et colis du Secours populaire). A l'issue de ces premières observations, le choix a été fait d'étudier ces femmes-là puisque, de par leur fréquentation soutenue et leur nombre plus important dans ces structures, elles étaient plus facilement abordables que le reste de la population.

4.2.2. Caractérisation des perceptions, pratiques, besoins et attentes de la population cible

L'étude des perceptions, besoins, pratiques et attentes vis-à-vis de la cuisine a été ciblée sur un échantillon de femme du quartier et sur un échantillon du grand public lors d'un événement festif.

4.2.2.1. Enquêtes auprès des femmes fréquentant les structures associatives identifiées

En raison du temps imparti, les enquêtes ont été ciblées sur les femmes qui fréquentent les activités organisées par les organismes sociaux et de solidarités du quartier recensées et les quelques partenaires AIU (notamment le Secours Populaire). Il a été convenu de s'appuyer sur la liste de 8 événements proposés par les structures associatives interrogées pour aller à leur rencontre (Annexe 10).

Les enquêtes ont été menées à l'aide d'un questionnaire comportant des questions fermées à choix multiples (pour un traitement quantitatif des données), et ouvertes (pour un traitement qualitatif). L'avantage du questionnaire vient de l'obtention d'informations précises sur la population sur : des faits, des connaissances, des opinions (www.diagnostic-territoire.org, 2016). L'objectif du questionnaire était de : faire le recensement des situations socio-professionnelles, déterminer des pratiques et des perceptions en termes d'alimentation (au quotidien et vis-à-vis des structures associatives et d'aide sociale), déterminer des attentes par rapport au quotidien dans le quartier, aux offres existantes dans les structures fréquentées et à la nouvelle offre que propose la Cuisine commune. La mise en place des enquêtes s'est déroulée en quatre phases.

Une phase d'élaboration qui a consisté en la création d'un premier questionnaire en se basant sur des recherches bibliographiques (www.diagnostic-territoire.org, 2016). et des exemples de questionnaires. Une phase exploratoire qui a permis de tester le premier questionnaire auto-administré (c'est-à-dire que les participants inscrivent eux-mêmes leurs réponses par écrit sur le questionnaire) sur un premier échantillon de population afin de le confronter à la réalité du terrain et à le corriger. Une phase d'enquête en pratiquant la méthode du questionnaire en vis-à-vis (les questions sont lues par l'enquêteur, les réponses sont dites à l'oral par l'enquêté et les réponses sont retranscrites par l'enquêteur sur la feuille du questionnaire). Le tableau 4 reprend le nombre d'individus interrogés (n=45) suivant leurs tranches d'âges.

Enfin, une phase de dépouillement et de traitement des données avec le tableur Excel et d'analyse qualitative et quantitative des résultats a été menée. A partir de cela, un profil socio-professionnel des individus, des précisions sur les pratiques, besoins et attentes en matière d'alimentation et d'activité culinaire et une typologie des suggestions sont souhaités. Ces résultats permettraient de valider ou d'infirmer l'offre initialement prévue de la Cuisine commune et

Tableau 3: Liste des rendez-vous obtenus avec les organismes sociaux et de solidarité, source personnelle, 2017

Type	Localisation	Nombre	Nombre total
Présentation du projet en face à face	Siège d'EPHATHA	2	9
	Siège du Centre social Salengro	1	
	Siège de l'association Itinéraires	1	
	Siège du Centre social Mosaïque	1	
	Siège du Petit Maroc	2	
	Siège de l'association Les AJONcs	1	
	L'Ecole et son quartier, Mairie de Lille	1	
Entretien semi-directif en face à face	Siège du Petit Maroc	1	8
	Siège d'EPHATHA	1	
	Siège de l'association Itinéraires	1	
	Siège du Centre social Salengro	1	
	Siège de l'épicerie solidaire d'Inersol	1	
	Siège du Centre social Mosaïque	1	
	L'Ecole et son quartier, Mairie de Lille	1	
	Siège de l'association Les AJONcs	1	

Tableau 4: Effectif et tranches d'âge des femmes enquêtées, source personnelle, 2017

Nombre de femmes interrogées	Tranches d'âge des femmes interrogées
1	-18
6	18-25
13	26-35
9	36-45
6	46-55
7	56-65
3	+ 65
N=45	

de réorienter celle-ci selon les résultats ressortis des enquêtes. Il a été ensuite intéressant de comparer les pratiques culinaires de ces femmes avec un public plus large (comprenant enfants, hommes) pour appuyer ou contredire les résultats de l'enquête. Un atelier participatif a donc été proposé la journée des Quartiers d'été du Petit Maroc, la journée du 30 juillet.

4.2.2.2. Atelier participatif auprès du grand public

L'objectif de cet atelier était : d'informer et de sensibiliser le public au projet de la Cuisine commune, d'obtenir des informations sur les pratiques alimentaires des individus. L'utilisation de la « méthode Post-it », assez ludique, a été choisie pour mener l'atelier. Les participants déposaient une liste comportant les ingrédients nécessaires à la réalisation d'un plat. Les enfants avaient aussi la possibilité de faire des dessins de leur plat préféré plutôt que d'utiliser les Post-its. Le titre du plat devait être écrit sur le dessin. La participation à cet atelier a été assez faible (Tableau 5). Néanmoins, des tendances sur les pratiques, traditions et besoins à travers les détails des plats décrits sont attendus pour orienter le programme d'animation proposés dans la cuisine, de contribuer à identifier un fond de placard à mettre à disposition des usagers dans les modules de préfiguration; de contribuer à identifier le petit matériel nécessaire à l'équipement de la partie de la cuisine destinée aux habitants et associations.

Définir un profil des futurs usagers et orienter l'offre du projet est utile pour anticiper la fréquentation du public. Néanmoins, la mise à disposition de cette offre ne va pas sans un mode de fonctionnement et de gouvernance.

4.2.3. *Construire les modalités d'une gouvernance participative de l'avant-projet*

La finalité de la détermination de modalités d'une gouvernance est l'élaboration d'une trame de charte de l'avant-projet. Ce document de travail sera à la base de la charte de l'association qui gèrera la préfiguration de la Cuisine commune. La définition des modalités de la gouvernance de l'avant-projet s'est faite en deux phases : une phase de Benchmarking à partir d'entretiens menés auprès de gérants de cuisines « modèles » et une phase d'élaboration d'un groupe de travail pour concerter sur les modalités à adapter à la préfiguration.

4.2.3.1. Enquêtes « experts » en modèles de cuisines collectives et participatives

Afin d'élaborer un modèle de gouvernance, il a convenu d'user de la méthode de Benchmarking afin de recueillir les bonnes pratiques à égaler dans les structures contactées à l'aide d'enquêtes auprès d'« experts ». Pour sélectionner des contacts, une recherche Google a été réalisée en utilisant les mots clés suivants : « cuisine commune », « cuisine communautaire », « cuisine partagée », « cuisine collective », « cuisine collaborative », « cuisine participative », « cuisine solidaire ».

Une liste de questions (Annexe 12) a été envoyée par messages électroniques à 18 cuisines (Annexe 12) correspondant au terme de la recherche Google. L'objectif des questionnaires était d'obtenir des informations sur la mise en place, le mode de gestion, sur la manière dont ces cuisines fonctionnent. Seulement 6 ont données suites aux questionnements dont 2 cuisines basées en France et 4 cuisines membres du Regroupement des cuisines collectives du Québec (Tableau 6). Le retour des questionnaires, s'est effectué par des entretiens sous forme d'échanges par courriers électroniques, par appel vidéo (pour la cuisine collective Blé d'or) et par téléphone (avec l'association EPICES). La liste des cuisines collectives contactées est consultable en annexe 13. Les éléments de réponses étaient joints à des documents de travail contenant des éléments de réponse aux questionnaires (excepté pour deux cuisines : Alpha et EPICES). La liste de l'ensemble des documents transmis par les cuisines se trouve dans le tableau 7. Par ailleurs, les Petites Cantines, étant très déjà sollicité, ont proposé une date de session d'information seulement à partir du 28 septembre.

Tableau 5: Effectifs des personnes du grand public ayant participé à l'atelier, source personnelle, 2017

Participants		Nombre de participants
Adultes	Hommes	6
	Femmes	2
Enfants		18

Tableau 6: Nombre et localisation des Cuisines collectives interrogées, source personnelle, 2017

Localisation	Nombre de cuisines contactées	Taux de retours
Québec	15	4/15 = 3%
France	3	2/3 = 70%

Tableau 7: Documents remis par les Cuisines collectives, source personnelles, 2017

Localisation de la structure	Nom de la structure	Types de documents transmis	Contenu global des documents
Québec	Cuisine collective de l'Île de la Madeleine	Plan d'action 2017-2018	Objectif de l'année, planning organisationnel
		Rapport annuel 2016-2017	Présentation de l'organisation, ressources, activités menées
		Politique d'utilisation de la cuisine	Hygiène et salubrité Règles de vie
	Cuisine collective de la région de Matane	Rapport d'activité annuel 2016-2017	Présentation de l'organisation, accessibilité aux ressources alimentaires et financières, ateliers
	Cuisine collective Blé d'Or de Sherbrooke	Guide du participant	Missions, objectif et valeurs de l'organisme, rôle de l'éducateur, horaires, fonctionnement, règlements, matériel, fonctionnement du groupe
		Calcul de « cuisson » (portions)	Tableau de calcul du prix de la préparation d'une portion
Cahier du participant		Rappel du règlement, fonctionnement de l'organisme, calendrier des ateliers	
France	Les Petites Cantines	Guide pour monter sa propre Petite cantine	Description du concept, modèle économique et fonctionnement global

Les données des entretiens et les documents collectés ont été traités pour identifier des méthodes de fonctionnement et d'organisation qui pourraient être transposables à la préfiguration de la Cuisine commune. Un tableau de classification des prérequis pour la mise en œuvre de la préfiguration de la Cuisine commune est attendu de cette étude de Benchmarking. Ces prérequis pourront être à la base de la rédaction d'une charte de l'avant-projet. Pour arbitrer sur le choix de ces pistes de modalités de gouvernance et pour impliquer davantage le quartier dans la prise de décision, un groupe de travail a été mis en place avec les « alliés » identifiés.

4.2.3.2. Elaboration d'un groupe de travail avec les structures associatives

Le groupe de travail est un comité, non officialisé, composé : du réseau des structures associatives « relais » identifiées comme potentiels usagers de la Cuisine commune ; des partenaires du projet et notamment ceux qui ont l'obligation, dans le cadre européen, de participer à l'animation de la Cuisine; des services de la Ville de Lille concernés ; d'associations qui se sont ajoutées au fil de l'avancement du projet. Au cours du stage, deux groupes de travail ont été menés : le 5 juillet et le 6 septembre.

4.2.3.2.1. Le groupe de travail du 5 juillet

Pour la première séance du groupe de travail, deux ateliers ont été organisés sur la matinée du 5 juillet à la Mairie de quartier de Fives. Cette première séance a pour but de réunir les partenaires et les parties prenantes voulant s'engager dans la réflexion de l'animation et de la gestion des modules de préfiguration. 20 structures ont été contactées par mails et 18 étaient représentées à cette rencontre (Tableau 8). Les structures surlignées en gras dans le tableau 8 correspondent aux « alliés » identifiés en début de stage, celles en rose sont de Fives, celles en bleu sont d'Hellemmes, celles en blanc sont d'un autre quartier de Lille. La finalité de ces ateliers étaient de recueillir des avis sur les modalités de mise en œuvre de la préfiguration et d'une gouvernance.

Le premier atelier s'est tenu le 5 Juillet 2017 à la Mairie de Fives avec les parties prenantes de l'animation du site de préfiguration. Etant les bénéficiaires, en grande partie, des dispositifs qui seront présents à la rentrée 2017, il était donc important de connaître leur avis sur la manière dont ils voient la gestion de cet espace. Cette première rencontre s'est déroulée en deux ateliers :

- Atelier participatif et moment d'échange sur les conditions pour un bon usage du lieu transitoire (Figure 15);
- Atelier participatif et temps d'échange sur la mise en place d'un planning d'animation du lieu transitoire (Figure 16).

Le premier atelier a consisté à poser une question ouverte (quelles sont, selon vous, les conditions pour un bon usage de ce lieu transitoire ?) pour initier une réflexion sur la manière dont on doit envisager la gestion de l'espace transitoire de préfiguration. La méthode « Post-it » a été employée (Figure 15). Les idées recueillies et classées ont pour objectifs faire transparaître des axes de réflexion sur les modalités de gouvernance à définir. Le second atelier a consisté au remplissage d'un planning d'occupation et d'animation pour la préfiguration du projet. Chacun a pu déposer sur un planning d'octobre à novembre 2017 leurs idées d'ateliers et les créneaux qu'il envisageait d'occuper au moment de l'ouverture du site. Cet atelier permet d'évaluer les horaires potentiels d'ouverture du lieu de préfiguration. Des créneaux d'occupation pour les associations de quartier et pour les habitants ont été identifiés au vue des résultats de l'atelier.

Les résultats du Benchmarking et des premiers ateliers participatifs doivent pouvoir mener à la rédaction d'une ébauche de Charte de l'avant-projet. Cette ébauche de Charte possède des points d'arbitrages qu'il faut pouvoir décider au cours d'un deuxième groupe de travail.

Tableau 8: Structure présentes au premier groupe de travail, source personnelle, 2017

Structures conviées	Structures ayant répondu	Nombre de participants
Associations :		
- Association du Petit Maroc	Présents	1
- EPHATHA		1
- Itinéraires		2
- NASDAC		3
- Manaé	Excusés	1
-INERSOL		0
- Théâtre Massenet		0
- Ajoncs		0
Centres sociaux :		
- Centre social Salengro	Présents	2
- Centre social Mosaïque		1
- CCAS de Hellemmes		1
Partenaires AIU :		
- SORELI	Présents	1
- Secours populaire		1
- Les Rencontres Audiovisuelles		1
- Les Sens du Goût		1
- La Maison de l'Emploi de LLH		1
- ISA		1
- Sauvegarde du Nord	Excusée	0
Ville de Lille		
- Mairie de quartier de Fives	Présents	2
- Direction de projets de la Mairie de Lille		3
- Service culturel de la Mairie de Lille		1
		24



Figure 15: Résultats de l'atelier Post-its, source personnelle, 2017



Figure16: Atelier planning, source personnelle, 2017

4.2.3.2.2. *Le groupe de travail du 6 septembre*

L'objectif de ce deuxième travail de groupe est d'approfondir la réflexion sur les quatre thèmes ressortis lors de la réunion du 5/07 pour compléter l'ébauche d'une charte qui contient : la définition de l'avant-projet, les grands objectifs du projet, le mode d'emploi, la description des espaces, les conditions d'usages, les règles d'hygiène et de sécurité. La réunion s'est déroulée la matinée du 6 septembre, cette fois ci, à l'Espace des Acacias d'Hellemmes. 34 personnes ont participé à ce groupe de travail (Tableau 9).

Quatre groupes de 8 personnes ont travaillé sur l'ébauche de la Charte de l'« Avant-Goût » pour valider et/ou ajouter des points qui concernent : le fonctionnement général du lieu, la manière dont les visiteurs et les organisateurs peuvent se saisir du lieu. Le groupe 1, intitulé « Etre bien reçu », pose la question de l'accueil et nous positionne comme visiteur de l'avant-projet. Quel mode d'accueil est à prévoir ? Que doit faire le visiteur pour participer à la vie de la Cuisine commune ? Le groupe 2, intitulé « Utiliser simplement les lieux avec mon association », interroge sur les règles d'usage nous positionne comme organisateur de l'animation du lieu transitoire : Comment une association peut-elle planifier ses activités ? Le groupe 3, intitulé « L'image à renvoyer dans le quartier », questionne sur les modes de communication à adopter pour optimiser l'implication des habitants en tant qu'organisateur. Enfin, le groupe 4, intitulé « Appréhender, analyser, s'adapter », interroge sur la manière d'évaluer les difficultés pour mieux les appréhender.

Chaque groupe a eu un temps imparti de 30 minutes maximum pour prendre connaissance de l'ébauche de la Charte et rédiger des suggestions. Après ce temps de travail, une phase de restitution/débat de 30 minutes a permis à chaque groupe de donner des avis, des suggestions pour compléter, corriger et valider le contenu de la Charte.

III. Analyse des résultats de la stratégie d'implication menée

1. Les pratiques d'accompagnement des organisations rencontrés pour le public de Fives et d'Hellemmes

La rencontre avec les structures de quartier sélectionnées a permis, dans un premier temps, de diffuser des informations sur le projet ; puis dans un second temps, de créer une relation de connivence puis d'obtenir des informations sur leur mode de fonctionnement, leurs offres et leurs publics. Les informations recueillies ont donné les clés pour obtenir un lien avec le public cible du projet.

1.1. Présentation des organismes rencontrés de Fives et d'Hellemmes

A partir des répertoires fournis par les personnes « ressource » des Mairies de Fives et d'Hellemmes, il a été possible d'aller à la rencontre des structures de quartier potentiellement en lien avec les thématiques de la Cuisine commune (alimentation, lutte contre la pauvreté, participation).

1.1.1. Des organismes à vocation sociale et solidaire

8 structures de quartier ont été rencontrées et interrogées. En tout, 6 associations de loi 1901 ont été interrogées dont 4 de Fives et 2 d'Hellemmes ainsi que deux centres sociaux de Fives (Annexe 6). En tout, 8 valeurs sont défendues à travers ce groupe d'acteurs et principalement la création de lien social et la solidarité sont les plus fortement représentées (Figure 17 ou Annexe 9).

Tableau 9: Liste des participants au deuxième groupe de travail, source personnelle, 2017

Structures conviées	Structures ayant répondu	Nombre de participants	
Associations :			
- Association du Petit Maroc	Présents	1	
- EPHATHA		1	
- Itinéraires		1	
- NASDAC		3	
- Manaé		2	
- L'Inventaire		1	
- L'école et son quartier		2	
- Centre D'insertion des Bois Blancs		2	
- INERSOL		3	
- Les Saprophytes		1	
- Générale d'Imaginaire		1	
- Théâtre Massenet		1	
- Ajoncs		Excusés	0
Centres sociaux :			
- Centre social Salengro	Excusés	0	
- Centre social Mosaïque		0	
- CCAS de Hellemmes		1	
Partenaires projet AIU :			
- SORELI	Présents	1	
- Consultante UIA		1	
- Secours populaire		1	
- Les Rencontres Audiovisuelles		1	
- Les Sens du Goût		2	
- La Maison de l'Emploi de LLH		0	
- MESHHS		1	
- ISA		2	
- Le Merle Blanc		2	
- Sauvegarde du Nord		Excusée	0
Ville de Lille			
- Mairie de quartier de Fives	Présents	0	
- Direction de projets de la Mairie de Lille		3	
- Service culturel de la Mairie de Lille		0	
34			

1.1.2. Des organisations proposant des offres de service et loisir variées

Les organisations rencontrées proposent une offre très variée d'activités culturelles, éducatives et de loisirs ainsi que des prestations sociales pour tout public (excepté le public d'EPHATHA qui ne comporte que des adultes). L'alimentation est un thème abordé dans tous les programmes d'activités de ces organismes sous forme : d'ateliers culinaires, de goûters pour enfants, de repas solidaires ou d'autofinancement, de repas de quartier. Les ateliers « faire manger des légumes aux enfants » de l'association Itinéraires, l'atelier « Cabat BIO » organisé par le centre Mosaïque ou encore les repas solidaires mis en place par EPHATHA, sont quelques exemples parmi ceux listés dans le tableau synthétique des entretiens (Annexe 9). La multitude d'activités liées à l'alimentation semble répondre à une demande forte des habitants du quartier comme le souligne la Directrice du Centre Social Mosaïque : « on a déjà beaucoup d'ateliers sur place, c'est un réel besoin des habitants ».

1.1.3. Des organismes dans le besoin pour mener leurs activités « cuisine »

En outre, il est ressorti plusieurs besoins concernant les structures. Dans le quartier de Fives, il manque remarquablement d'un lieu disponible et équipé pour pratiquer des activités autour de la cuisine. Soit l'espace utilisé habituellement par la structure est inadapté, « la cuisine est trop petite, on ne peut pas faire manger plus d'une vingtaine de personnes » (Directeur de EPHATHA) ; soit il manque d'ustensiles pour mettre en œuvre les ateliers ou la préparation de repas comme au centre social Salengro où « on manque de matériel, les habitants doivent ramener leur poêles et leurs casseroles quand on organise un repas de quartier » (Coordinatrice secteur adultes-enfants du Centre social Mosaïque) ; ou bien, les structures de quartier ne possèdent pas de lieu pour cuisiner et sont contraintes de réserver des salles comme l'association Itinéraires qui organise « les ateliers cuisine au Collège Boris Vian qui n'est pas toujours disponible quand on le souhaite » (Chef de service à Itinéraires) ou comme l'association de l'Ecole et son quartier qui avoue que « trouver un lieu pour cuisiner c'est pas facile » et « (...) il faut s'y prendre un an à l'avance ! » (Présidente de l'association l'Ecole et son quartier). L'arrivée de la Cuisine Commune répondrait donc à une demande forte des associations qui semblent être, pour la plupart, enthousiastes pour le projet : « s'il y a ça (la Cuisine Commune), nous on fonce ! » (Présidente de l'Ecole et son quartier). Malgré leurs moyens parfois limités, les organismes rencontrés mobilisent un large public du quartier et se montrent être de véritable relais pour toucher la population cible du projet de Cuisine commune.

1.1.1. Des organismes « relais » pour atteindre le public « cible » de la Cuisine commune

Les organismes sociaux et de solidarité, à travers les entretiens semi-directifs, ont défini, selon leur point de vue, le profil du public de Fives et de Hellemmes qu'ils ont l'habitude d'accueillir.

1.1.1.1. Des organismes accueillant un public en situation socio-économique difficile

Les structures interrogées visent tout type de public, néanmoins, la fréquentation d'un public plus précaire, « en difficulté financière et en recherche d'inclusion sociale » (Coordinatrice de l'espace socio-culturel d'InserSol) est plus remarquablement observée. C'est un public difficile à aborder « à qui on doit gagner la confiance » (Directrice du Centre Social Mosaïque) qui ne parle ou ne lit pas toujours français car est parfois « d'origine étrangère » (Directeur du Petit Maroc) ou analphabètes (plusieurs structures dispensent des cours de français aux analphabètes comme Salengro et Mosaïque) et qui peuvent avoir connu l'exclusion sociale (par exemple le public de SDF à EPHATHA). Néanmoins c'est un public désireux de créer du lien social : « Les gens viennent d'abord pour se rencontrer avec un intérêt pour le jardin en extérieur, ceux sont rarement des jardiniers chevronnés » (Directeur des AJonc) ; « Il y a un échange de culture, chacun apporte sa recette » lors des ateliers « Troc de graines et de recettes » de l'association l'Ecole et son quartier (Directrice de l'association l'Ecole et son quartier). Dans ce public, on trouve aussi des personnes qui veulent reprendre leur vie en main, retrouver une forme d'autonomie, « retrouver une parole [pour] qu'elle puisse aller dehors » (Directeur de EPHATHA). Ce public, désireux de convivialité, participe aux nombreux événements proposés par ces structures.

1.1.1.2. Des organismes à forte capacité de mobilisation du quartier

De nombreux événements « populaires » organisés par ces structures rythment la vie du quartier et mobilisent un grand nombre d'habitants. De grand événement, telle que la journée des Quartiers d'été de l'association d'animation Petit Maroc du 30 juillet a drainé 400 familles (parents-enfants). Les organismes peuvent compter sur un public d'habités comme à EPHATHA qui accueillent 3 jours par semaine entre 10 et 20 personnes lors des repas solidaires. Elles peuvent aussi compter sur leur public de bénévoles : le centre social Mosaïque compte 35 bénévoles, dont une dizaine ayant participé activement à l'organisation de Nos Quartiers d'Été qui a réuni environ 200 habitants le 11 juillet et 250 personnes le 29 juillet. Cette capacité de mobilisation est donc un atout fort de ces organismes sur lequel la Ville de Lille pourrait s'appuyer pour mobiliser et impliquer la population dans le projet de Cuisine commune.

1.2. Préconisations sur l'accompagnement du public des organismes rencontrés vers le projet de Cuisine commune

Les caractéristiques de ce public suscitent néanmoins quelques inquiétudes de la part des organismes en termes de pratiques et d'outils à mettre en place pour l'impliquer dans le projet.

1.2.1. Craintes et points de vigilance exprimés par les organismes rencontrés

Malgré la motivation pour ce projet, quelques réticences se font ressentir pour des structures qui craignent le transfert de certaines de leurs activités vers la Cuisine Commune. Selon elles, « ça va être compliqué de se déplacer à Fives Cail, de mener les gens vers le lieu (modules de préfiguration) » (Directrice du Centre Social Mosaïque) et puis de « déplacer les gens d'un lieu transitoire (préfiguration) à un autre (la Cuisine Commune), c'est compliqué » (Président de EPHATHA). En effet, la présence d'un accompagnateur, connu et de confiance, est nécessaire pour mobiliser les personnes les plus fragiles d'un lieu à un autre. Par ailleurs, certaines structures ne souhaitent s'engager que ponctuellement pour des raisons de surcharge en travail et de budget comme le Centre Social Mosaïque : « on veut bien faire des journées « Rencontres » mais pas des choses régulières » (Directrice).

1.2.2. L'ouverture de nouvelles perspectives à travers le projet de Cuisine commune

Enfin, certaines structures souhaiteraient profiter du projet de la Cuisine Commune pour diversifier et renouveler leurs activités de cuisine. La référente de famille de l'association d'animation du Petit Maroc a formulé ce besoin pour maintenir la fréquentation des adhérents aux ateliers culinaires : « il faut alimenter l'atelier cuisine de nouveautés, c'est ce qu'il manque ici. Au début on a plein de demandes mais je passe de 15 à 1 ou 2 personnes à la fin de l'atelier ». Pour d'autres, la cuisine serait un moyen d'augmenter la communauté d'adhérents et d'ouvrir des activités à plus grande échelle. C'est le cas d'EPHATHA qui possède « [un] coin cuisine trop petit » actuellement limitant le nombre de place pour un repas à 20 personnes et qui, à travers le nouvel outil proposé, un moyen de réaliser de plus grand repas solidaire.

1.3. Des préconisations pour la mise en place du projet de Cuisine commune

À la vue des craintes exprimées par certains organismes et des caractéristiques évoquées sur leur public, il est nécessaire d'appréhender certains risques pour pouvoir mieux les gérer par la suite.

1.3.1. Par rapport au type de public

Certains points de vigilance sont à noter en ce qui concerne les caractéristiques du profil décrit par les organismes et sont à prendre en compte pour envisager des modalités d'animations du site adaptées. Les préconisations sont regroupées dans le tableau 10.

Tableau 10: Préconisation en fonction du type de public, source personnelle, 2017

Des caractéristiques à risques du public selon les organismes	Les risques probables pour les offres proposées par la Cuisine commune	Les solutions à préconiser
En difficulté financière	Rétif aux prestations payantes	Proposer des activités à bas prix, prix libre ou gratuites
Désocialisé	Peu d'autonomie, difficultés à s'adapter	Avoir des éléments de repère pour ces personnes : - un animateur connu, de confiance - permettre une fréquentation progressive et régulière du nouveau lieu pour encourager l'adaptation
En précarité sociale	Confiance fragile	
Etranger	Barrière de la langue, sentiment d'exclusion	Prévoir des outils d'animation visuels (pour les règles d'usage, le déroulement des ateliers), des ateliers avec animateurs spécialisés pour accompagner ce type de public
Analphabète	Difficultés pour suivre certains ateliers sous format classique, sentiment d'exclusion	

Tableau 11: Préconisations en fonction des activités déjà présentes dans les organismes sociaux rencontrés, source personnelle, 2017

Les changements à risques apportés par la Cuisine commune selon les organismes	Les risques pour les organismes résultants de ces changements	Les préconisations pour appréhender ces risques
Déplacement d'un lieu connu à un lieu inconnu	Nécessité de consacrer plus de temps, de personnel et donc d'argent à l'accompagnement de l' « aller-vers »	Recruter des personnes qui se chargent de faire cet accompagnement à la place des organismes. Exemple : des services civiques
Développement de nouvelles activités par les organismes pour animer la Cuisine commune	Nécessité de consacrer plus d'argent pour le développement de nouvelles activités	Pas de nécessité dans la création de nouvelles activités sur de nouveaux créneaux horaires : il peut y avoir simplement transfère d'une activité d'un lieu à un autre, la Cuisine
Création d'une concurrence entre les activités de la Cuisine commune et celles des organismes	Diminution de la fréquentation des activités dans les instances des organismes	

1.3.2. Par rapport aux activités préexistantes des organismes

La Cuisine commune ne doit pas pouvoir devenir un élément concurrentiel du quartier mais un outil mis à disposition, un moyen de développement pour les activités des organismes. Il convient donc de lister les points de vigilance et les préconisations adaptées. Le tableau 11 en fait la liste.

Après avoir recueilli le point de vue des organismes sociaux et de solidarité sur le sujet de la Cuisine commune, il était intéressant de se pencher sur l'avis de la population. En se basant sur la liste des événements organisés par les structures rencontrées, il a été possible d'aller au contact de cette population en se rendant directement aux événements (Annexe 10).

2. Rapport des populations enquêtées de Fives et d'Hellemmes à la cuisine : perceptions, pratiques, besoins, attentes

La caractérisation des besoins, des pratiques et des attentes des publics enquêtés des organismes sociaux et solidaires du quartier s'est faite à travers l'analyse des résultats de l'enquête menée auprès des femmes du quartier et ceux de l'atelier participatif mené lors de la journée des Quartier d'été du Petit Maroc, le 30 juillet.

Dans un premier temps, la population interrogée est celle des femmes fréquentant les événements et ateliers organisés par les organismes rencontrés. Ces femmes ont répondu à un questionnaire (Annexe 11) qui avait pour objectif d'obtenir davantage d'informations sur : le profil socio-économique de cette population, les besoins, pratiques et attentes en cuisine de cette population vis-à-vis des offres des organismes fréquentés (offre déjà présente) et du projet de Cuisine commune (offre à proposer). Les résultats de ces enquêtes vont permettre de savoir ce qu'il doit être proposé dans la Cuisine en termes de modalités d'animation.

2.1. Perceptions, pratiques, besoins et attentes des femmes enquêtées

Rappelons que $N=45$ femmes ont été interrogées. Pour présenter les résultats d'enquêtes, nous utiliserons l'annotation n pour définir le nombre de réponses parmi les 45 personnes interrogées.

2.1.1. Caractéristiques sociodémographiques et professionnelles des femmes enquêtées

La population interrogée est représentative du quartier puisque les 2/3 habitent à Fives et 1/3 habitent à Hellemmes (Figure 18). Plus de la moitié des individus ont été interrogés dans des centres sociaux du quartier de Fives, près d'un tiers dans des structures solidaires) et le reste dans une association d'animation et centre de loisir de quartier (Figure 18). Pour la grande majorité des personnes ayant répondu, la recherche de liens sociaux est la première cause de fréquentation. Les autres raisons sont : économiques (bénéficiaires du colis d'aide, courses à l'épicerie solidaire), liées à la pratique d'une activité de loisir et la praticité (garde des enfants, internet, empreint de matériel de cuisine...). Les femmes interrogées connaissent une situation socio-professionnelle plutôt fragile. Effet, au moins plus de la moitié des individus interrogés n'ont pas d'emploi (1/3 de demandeurs d'emploi, 1/6 de femmes au foyer). Cet échantillon surreprésente la part de demandeurs d'emploi de catégorie A à Fives et Hellemmes qui sont respectivement de 22 et 12% en 2012 (Tableau 12). Celles possédant un emploi sont majoritairement employées (18%) (Figure 21) faisant partie des catégories les plus représentées à Fives et Hellemmes (Figure 20). De plus, au moins 40% des individus interrogés vivent seuls ce qui fait échos à la moyenne de 43.7% de personnes vivant seules à Fives et de 42% de familles monoparentales que l'on retrouve sur LHL en 2013 (Figure 20). Plus des 3/4 des femmes interrogées ont des enfants à charge dans leur foyer avec près de 1/2 qui possèdent trois ou plus d'enfants à charge dans leur foyer. Enfin, le budget pour l'alimentation représente une part importante du budget global des individus interrogés avec une moyenne de 4 (part forte dans le budget global). 68% des personnes qui se sont exprimées considèrent que l'alimentation compte une part importante dans leur budget, c'est-à-dire au moins 4 « forte » ou 5 « très forte ». Cela signifie indirectement que les revenus de ces individus interrogés sont plutôt faibles (Larochette et al., 2013).

Figure 17: Principales valeurs défendues par les organismes rencontrés, source personnelle, 2017

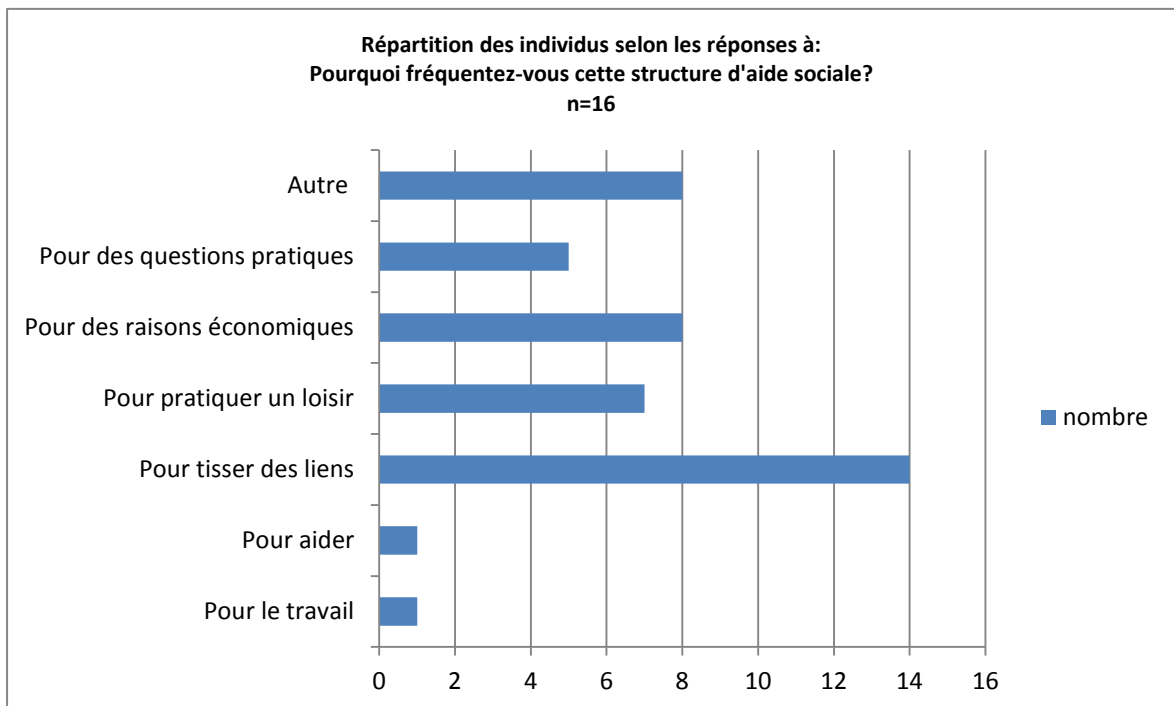
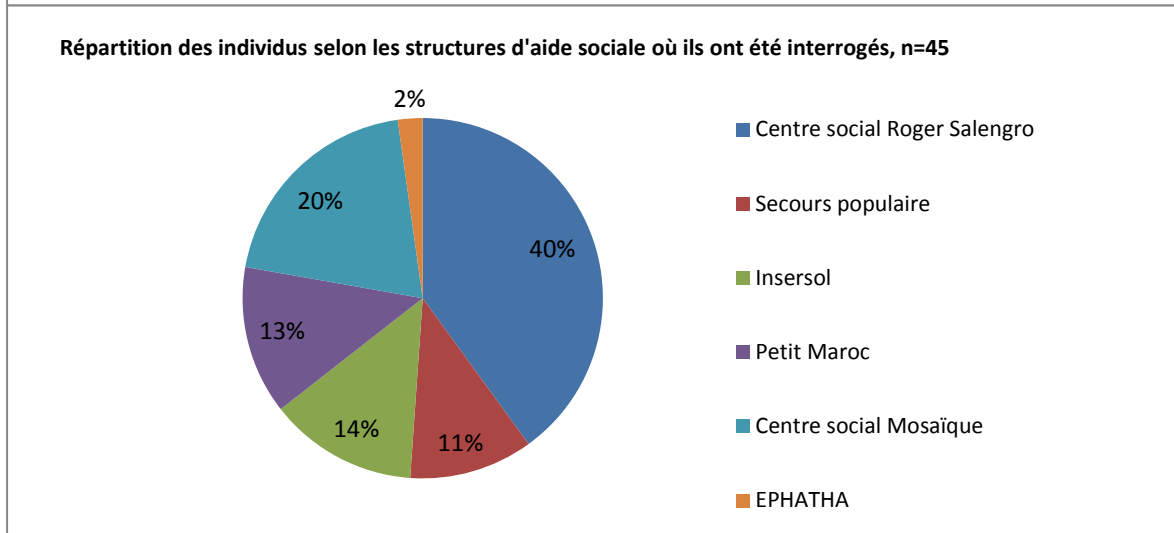
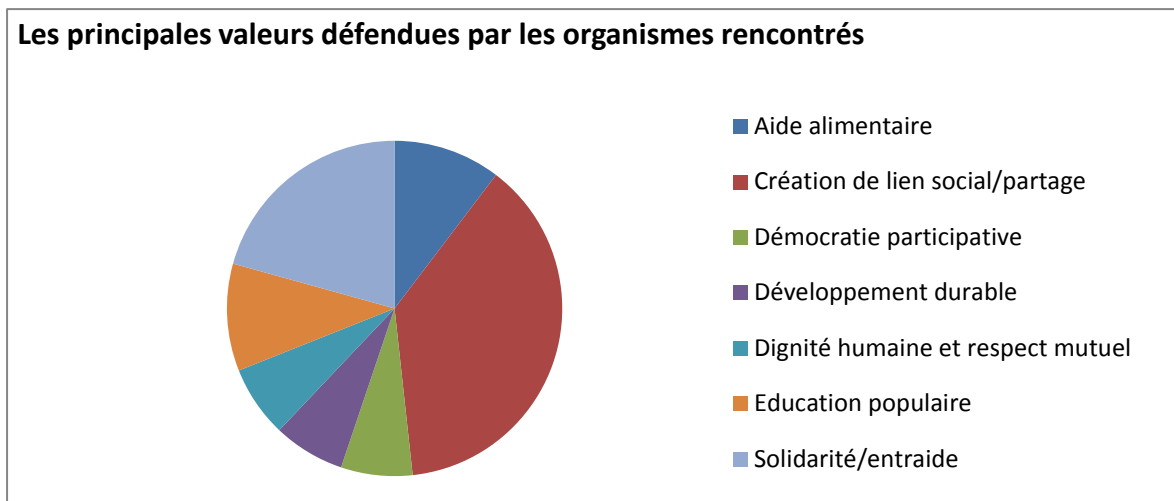


Figure 18 Caractéristiques de la fréquentation des femmes pour les organismes sociaux et de solidarité, source personnelle, 2017

Globalement, la situation des individus interrogés est plutôt fragile : personnes seules, avec peu de revenus et des enfants à charge. Cette population plutôt représentative de Fives qui compte le plus haut taux de pauvreté (29.5%) et le revenu disponible mensuel le plus bas (683 pour le 1^{er} décile) comparé à Hellemmes, LHL et la MEL (Tableau 12). Par ailleurs, ces chiffres. Ces caractéristiques socioéconomiques vont influencer sur la composition du panier alimentaire (Larochette et al., 2013) et donc des pratiques alimentaires.

2.1.2. Présentation des besoins, des pratiques et des attentes des femmes enquêtées

La présentation des résultats est fragmentée dans l'ordre suivant : analyse des perceptions et des pratiques liées à l'alimentation et notamment la cuisine, les attentes et les suggestions proposées en termes d'animations et d'activités proposées dans le cadre de la préfiguration de la Cuisine Commune.

2.1.2.1. La perception des femmes interrogées pour la cuisine

2.1.2.1.1. Ce que leur évoque la cuisine

Le mot « plaisir » est le premier terme qui ressort (14 fois) lorsqu'on demande aux femmes interroger de dire ce que leur évoque le mot « cuisine » et lorsqu'on leur demande si c'est un plaisir elles répondent avec un taux maximal de 84% (Figure)

Ensuite, pour les trois quarts des individus interrogés, faire la cuisine, c'est faire attention à sa santé « souvent » pour 54%. Paradoxalement, la Ville de Lille est particulièrement touchée par un taux de mortalité 15% supérieur à celui de la moyenne nationale avec un indice comparatif de mortalité moyen (ICM) spécifiquement élevés pour l'alcoolisme et le diabète. A travers les enquêtes menées, certaines personnes expliquent qu'elles doivent changer leur comportement alimentaire et pour des raisons de santé (maladie). La cuisine est aussi perçue comme un moment de convivialité pour 69% et de loisir pour 59% ayant répondu. Enfin, elle peut être vue comme une corvée pour plus de la moitié des personnes interrogées (Figure22). La perception de la cuisine comme une corvée a été explicité à travers quelques remarques comme : « *je fais à manger parce qu'il faut faire à manger* », « *[je n'ai] plus trop d'idées* », « *c'est une corvée à partir du moment où on ne sait pas quoi faire et de ce fait, c'est une corvée aussi pour faire les courses* », « *c'est la rengaine* ».

2.1.2.1.2. Leur avis sur certaines pratiques liées à la cuisine et l'alimentation

Plus de la moitié des femmes interrogées aiment « beaucoup » cuisiner (Figure 23). Celles qui ont répondu « non, très peu » ou « non pas du tout » donnent comme élément de réponse leur « manque de temps » ou parce qu'elles voient la cuisine comme une « corvée ».

Par ailleurs, près de la moitié des femmes ont répondu « aimer » les activités liées à la cuisine sur les 8 questions posées (Figure 23). Néanmoins, certaines pratiques sont plus appréciées que d'autres, notamment celles qui engagent un échange entre individus (transmission d'un savoir). Ainsi, l'aspect le plus apprécié est le partage d'un repas avec des convives avec 76% de réponse « aime ». Les autres versants les plus appréciés sont l'apprentissage de nouvelles recettes avec 73% de « aime » et la transmission de savoirs culinaires avec 64% de réponse « aime ». On en déduit que les individus veulent recevoir des connaissances mais désirent aussi en transmettre. Les échanges à table et les discussions sont aussi appréciés avec 53% de réponses « aime ». Les étapes de préparation du repas sont aussi très approuvées des femmes interrogées : 67% (Figure 23).

Tableau 12: Indicateurs de pauvreté pour Fives, Hellemmes, LHL et MEL, INSEE RP

Localisation géographique	Taux de pauvreté (% en 2012)	Part des demandeurs d'emploi de catégorie A ²⁸ (% en 2012)	Revenu disponible mensuel par unité de consommation (en 2012)		
			1 ^{er} décile	médiane	9 ^{ème} décile
Fives	29.5	22.0	683	1301	2513
Hellemmes	16.7	11.9	846	1510	2478
Fives-Hellemmes-Lomme	24.2	16.2	711	1461	3026
Métropole de Lille	18.5	14.7	803	1559	2990

Figure 19: Composition des ménages à Fives, Hellemmes, LHL et MEL, INSEE RP

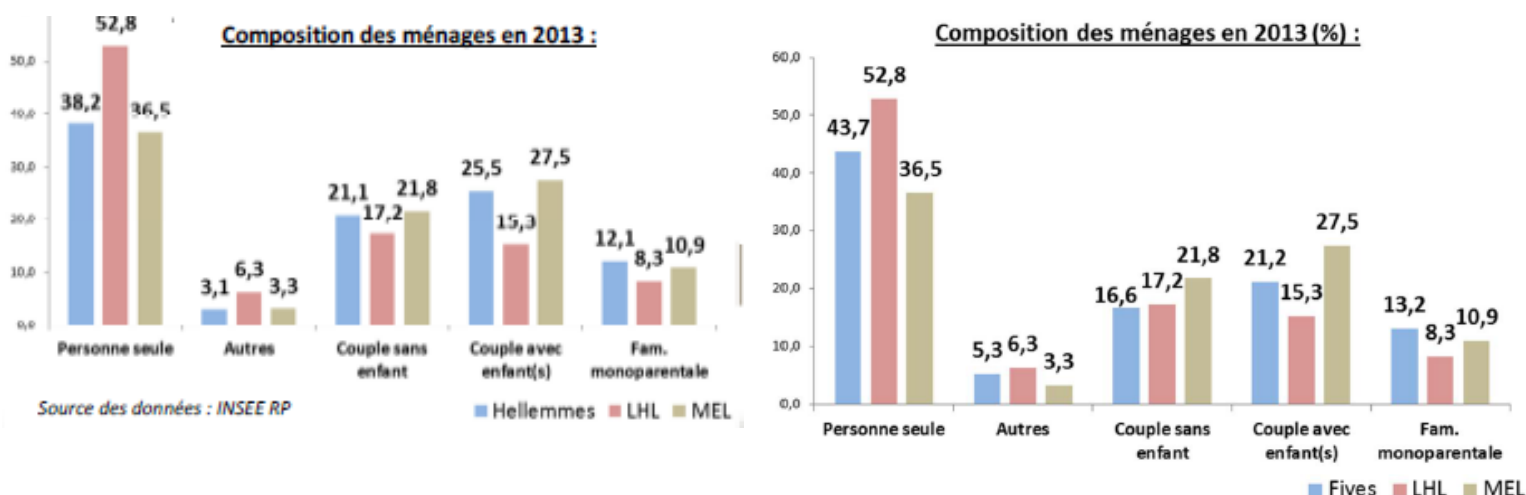
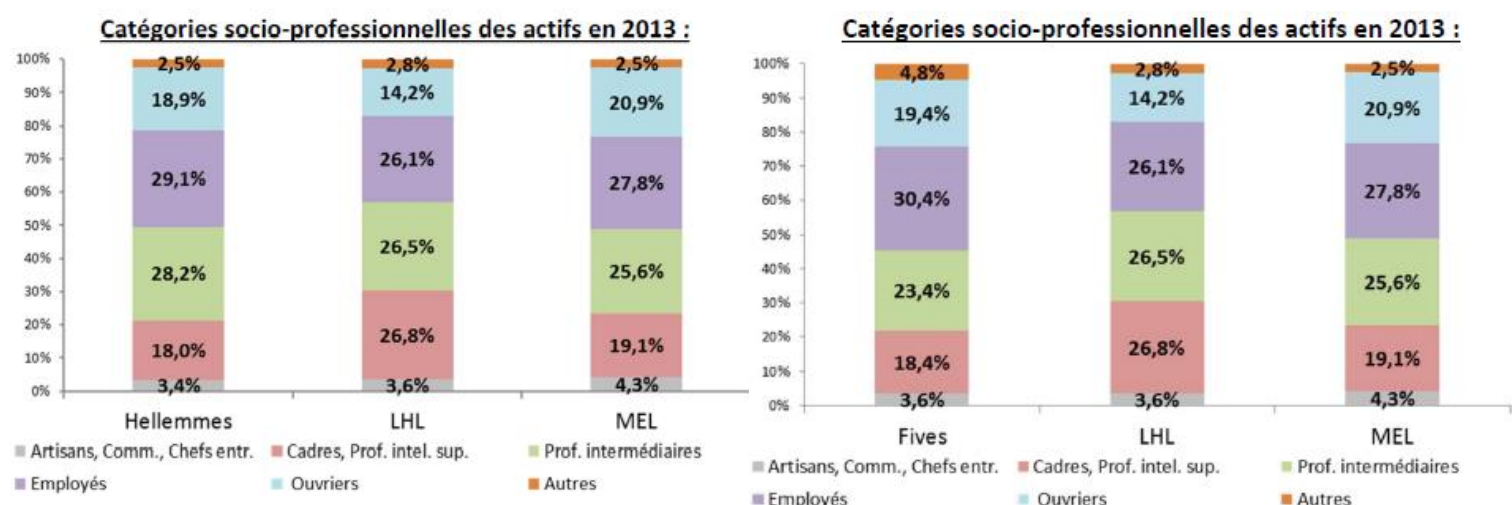


Figure 20: Catégories socio-professionnelles des actifs en 2013 à Fives, Hellemmes, LHL et MEL, INSEE RP



²⁸ Catégorie A : demandeurs d'emploi tenus de faire des actes positifs de recherche d'emploi, sans emploi (INSEE, 2016)

D'autres aspects ont moins de succès, notamment les courses et la vaisselle (Figure 23). La question de la pratique de la vaisselle comptabilise la part la plus importante de femmes ayant répondu « n'aime pas » à une activité avec une proportion de 1/3 mais compte la même proportion en « aime ». La question sur les courses comptabilise, quant à elle, la deuxième proportion la plus importante en « n'aime pas » avec un taux de 20% mais qui compte 47% de « aime ». Ces tâches ne sont donc plutôt appréciées. Cependant, ces deux tâches comptent des taux de réponses « indifférent » les plus importants. Le choix de cette réponse « indifférent » a été expliqué par certaines comme l'assimilation à « de toute façon je n'ai pas le choix » qui a plutôt une connotation de contrainte.

2.1.2.2. *Les pratiques liées à l'alimentation par les femmes interrogées*

La figure 24 montre que l'activité principale en lien avec l'alimentation que les individus interrogés pratiquent le plus est la cuisine quotidienne (88% des individus interrogés). L'activité qui vient après est l'atelier « loisir » et « bien-être » autour du jardin et de la cuisine. En général, les ateliers culinaires et jardin sont réalisés au sein des structures d'aide sociale. Voici quelques exemples : l'atelier BIO cabas au centre social Mosaïque, l'atelier cuisine avec des enfants « nez dans la casserole » avec Inersol, fête des voisins à Hellemmes... Donc les personnes ayant répondu pratiquent essentiellement des activités avec une dimension « création de lien social » plutôt que « professionnalisantes » ou « formantes », ce qui est important de retenir pour l'orientation de l'offre proposée par le projet de Cuisine commune.

Enfin, la pratique de ces activités est plutôt appréciée puisque plus de la moitié des personnes interrogées disent aimer « beaucoup » contre 7 % de « non, pas trop »/ « non, pas du tout » (Figure 24). Pour ce qui est des habitudes dans la confection des plats, 16 femmes sur 45 ont répondu. Malgré ce faible taux de réponse, il montre que les plats élaborés sont « faits maison ». Cela peut être expliqué par le fait que la plupart de ces femmes sont à la maison (sans emploi ou mère au foyer) et donc prennent du temps pour préparer des repas mijotés, des salades et autres.

2.1.2.3. *Les besoins exprimés par les femmes enquêtées*

Il a été demandé aux femmes si elles éprouvaient des manques par rapport à l'offre des organismes sociaux et de solidarité. Elles ont fait une première remarque sur le « manque de matériel de cuisine », « d'ustensiles de cuisine » et les espaces prévus pour « la cuisine [sont] toujours réservé[s] et jamais disponible[s] ». Il a été ressorti aussi un besoin de la présence d'un animateur professionnel pour mener efficacement les activités : « il faut quelqu'un de responsable pour mener les cours de cuisine ». Le besoin d'obtenir « le respect des personnes » dans les organismes fréquentés est aussi ressorti. Enfin, certains n'ont pas exprimé de besoin particulier car se sentent bien dans les structures actuelles : « il ne manque rien ici parce que j'ai trouvé mes repères ».

Il y a donc tout de même une demande d'un lieu qui puisse permettre à ces femmes de mener à bien leurs activités de cuisine, ce qui justifie et valide le pari pris du projet de Cuisine commune.

En ce qui concerne le cadre de vie du quartier, les femmes ont souligné l'importance du maintien de la « propreté et sécurité » des lieux publics et d'avoir un « quartier vivant » accueillant des événements. Depuis quelques années, Fives et Hellemmes semblent manquer de dynamisme selon les personnes interrogées : « 23 ans que je suis à Fives. Avant c'était la fête, maintenant il n'y a plus rien... et puis les gens sont sales » ou encore « A Hellemmes, il manque de l'activité culturelle, de l'ambiance, de la musique, des barbecues... ». Le projet de Cuisine commune serait donc l'occasion de donner un second souffle à ces quartiers en créant de nouvelles offres événementielles et de loisirs.

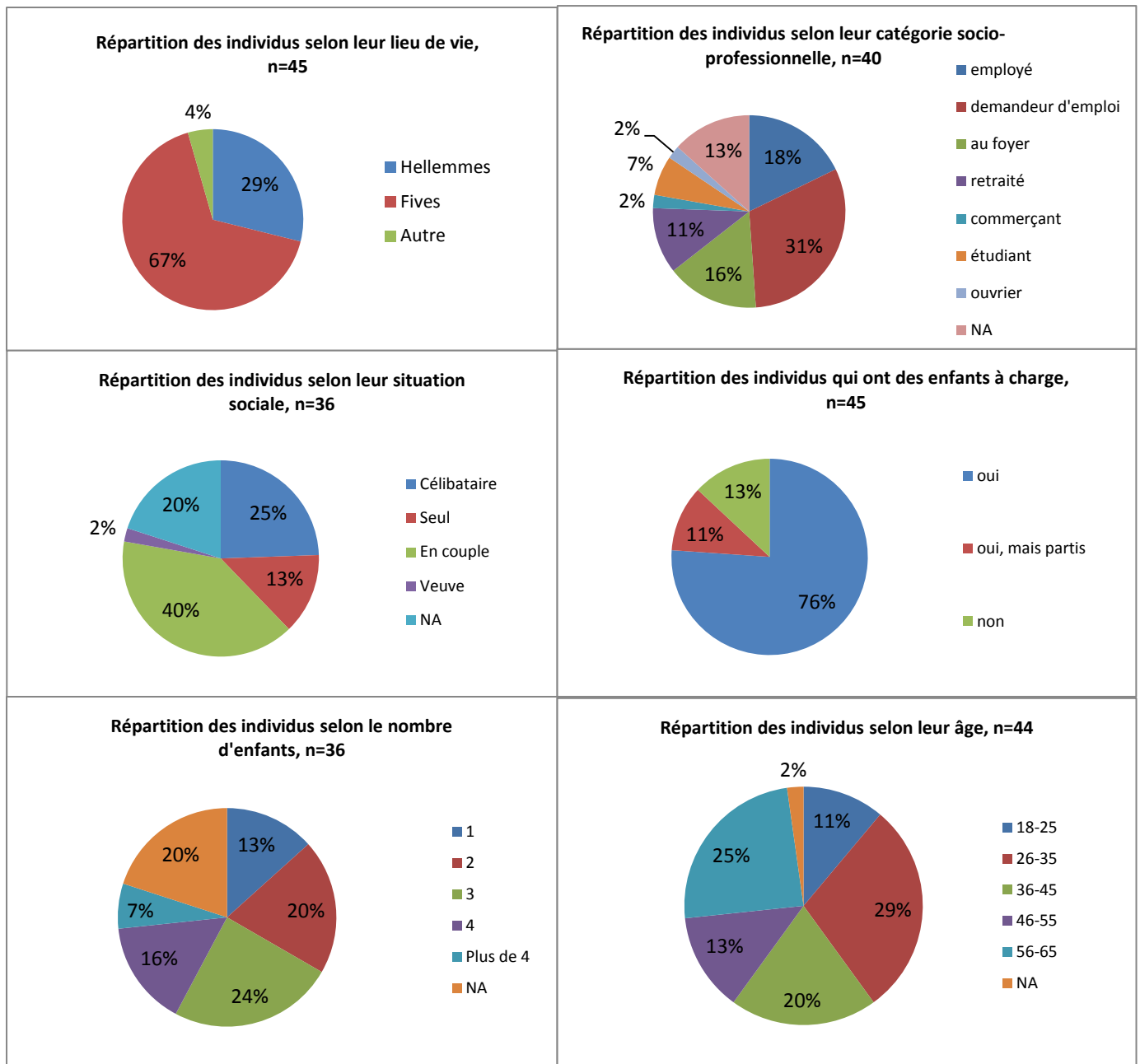
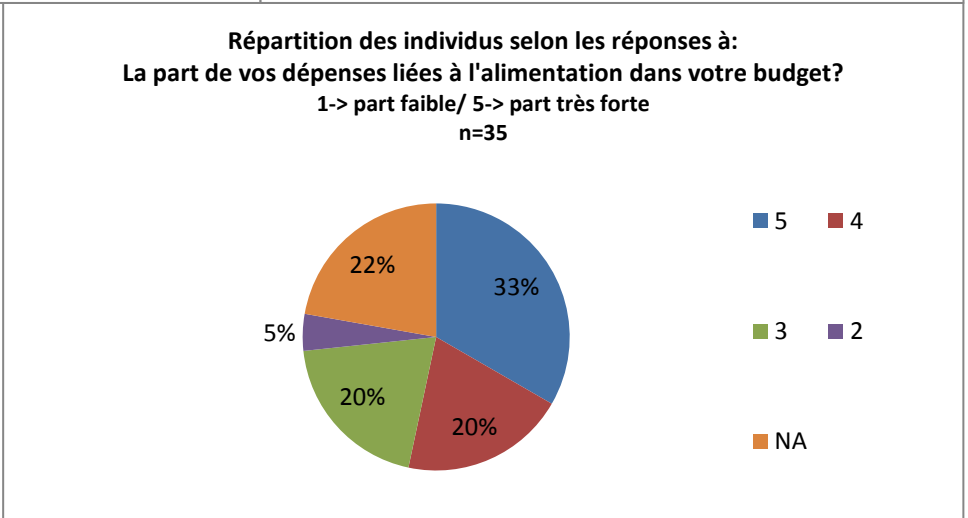


Figure 21: Situation socio-économique des femmes interrogées, source personnelle, 2017



2.1.2.4. Analyse des attentes d'activités proposées dans la Cuisine commune

La plupart des femmes ne connaissant pas le projet de Cuisine commune, une présentation succincte a été nécessaire avant de poser des questions sur les attentes, dont les résultats sont déclinés dans cette partie.

2.1.2.4.1. Les attentes sur la nature des ateliers proposés dans la Cuisine commune

La question posée demande par quels types d'ateliers ces femmes seraient-elles attirées à participer dans le cadre du projet. Les trois premiers ateliers qui semblent attirer le plus sont : les repas de quartier avec 20 réponses, les ateliers santé (conseils nutritionnels) avec 14 réponses, les ateliers loisirs créatifs avec 12 réponses (Figure 25). Pour faire écho à ces résultats, il a été demandé ouvertement aux femmes ce qu'elles souhaiteraient faire si une cuisine était mise à leur disposition dans le quartier. Le souhait le plus remarquablement évoqué est celui d'avoir à disposition une salle pour réaliser « des repas conviviaux ». Certaines souhaiteraient bien « une salle pour inviter des gens et faire des repas, mettre l'ambiance », « faire des repas pour voir les gens rigoler », « faire des repas pour les enfants ».

Enfin, les ateliers culinaires à thèmes sont attendus par les individus enquêtés qui seraient, « [motivés] de faire des plats diététiques pour maigrir : moins gras ou moins sucré » et de préparer des « repas équilibrés avec une diététicienne », des « ateliers recettes traditionnelles améliorées », des ateliers cuisines du monde comme la « cuisine chinoise » et des « ateliers légumes frais et BIO ».

Les ateliers « conseils sur la gestion du budget » ne sont pas forcément bien vu : plupart des personnes interrogées sont déjà suivies par des assistantes sociales pour les aider à gérer leur budget et les démarches administratives. Cet aspect ne veut donc pas être retrouvé dans la Cuisine. L'aspect principal et le plus attendu à travers les activités proposées dans la cuisine est le fait de passer un moment convivial avec 34 réponses. Ensuite les thèmes : apprendre à maîtriser une recette (19 réponses), développer sa créativité (18 réponses) et recevoir des conseils anti-gaspillage et nutrition (16 réponses) arrivent à la suite (Figure 25).

2.1.2.4.2. Les attentes sur le format des activités proposées dans la Cuisine commune

Il est demandé aux femmes sous quel format elles préféreraient participer aux ateliers de la Cuisine (Figure 26). 85% des personnes préfèrent un format de petit groupe, c'est-à-dire avec 10 à 20 personnes. Par ailleurs, la plupart des personnes ont répondu préférer pratiquer les activités de la Cuisine avec des connaissances, des enfants et des adultes qu'ils connaissent ou non. De plus, à travers les questions ouvertes du questionnaire, des attentes ont été révélées pour le format du repas : certaines préféreraient des repas dans « une salle de restauration pas chère où on peut se retrouver entre amis », d'autres « faire des repas payant d'autofinancement pour partir en week-end » ou bien « faire la cuisine pour tout le monde [en proposant] un menu gratuit pendant des portes ouvertes ou un repas de quartier ». Ensuite, des attentes sur les outils mis à disposition ont été formulées : « Il faudrait qu'il y ait de tout niveau matériel, qu'il y ait tout ce qu'il faut, même un responsable », « il faudrait un matériel pas trop pro, pas trop compliqué à utiliser ».

2.2. Les pratiques de cuisine du grand public des Quartiers d'été du Petit Maroc

L'analyse des recettes écrites et des dessins réalisés lors de l'atelier participatif ont permis de faire ressortir des pratiques alimentaires qui pourraient orienter l'offre des activités de la Cuisine commune.

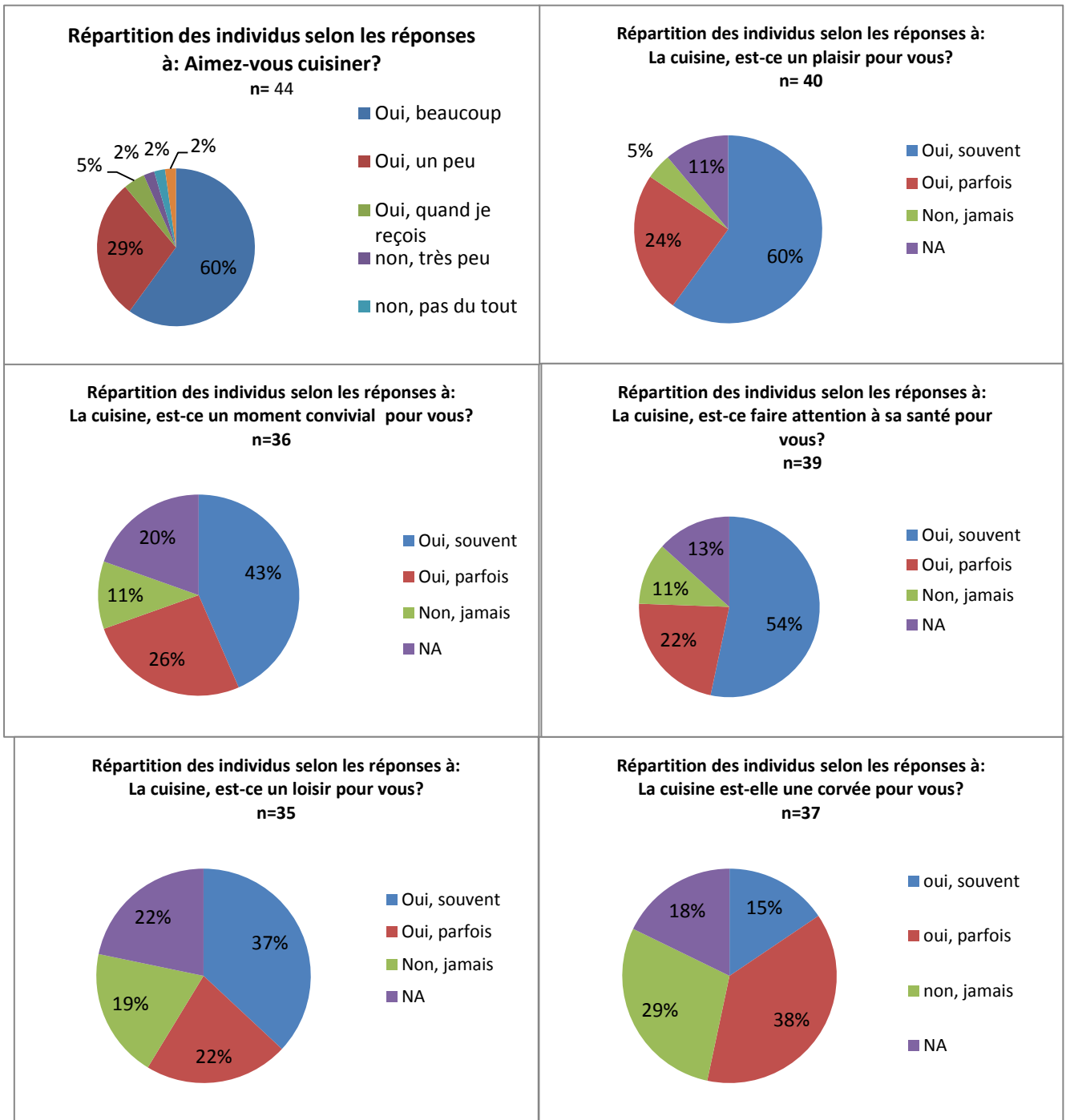


Figure 22: Perception de la cuisine selon différentes dimensions, source personnelle, 2017

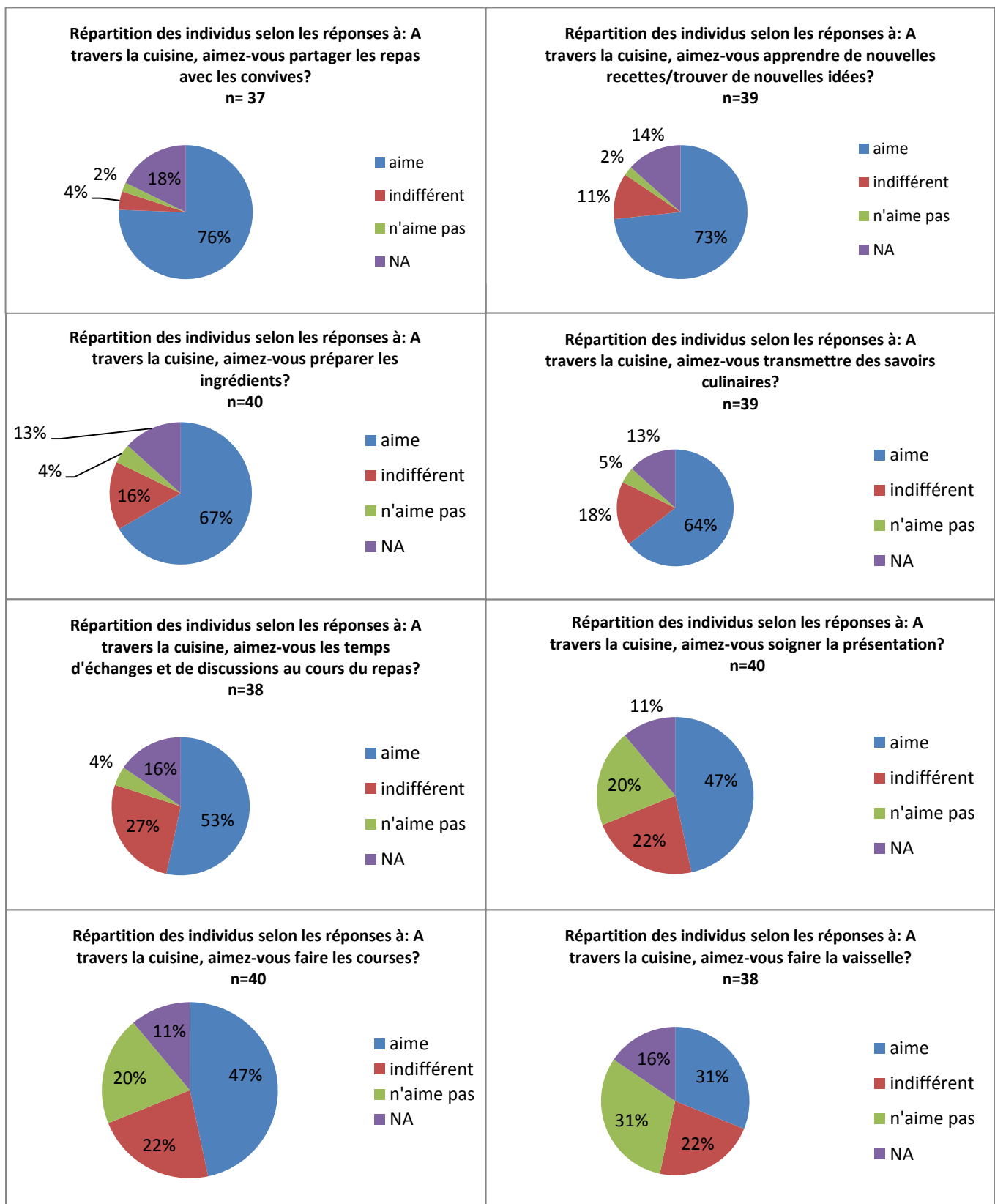


Figure 23: Avis sur certaines pratiques liées à la cuisine, source personnelle, 2017

En faisant la liste des résultats, on observe au premier abord que les plats proposés par les adultes et les enfants sont influencés par la cuisine africaine notamment : les traditions maghrébines (le terme « couscous » est énoncé 3 fois et le terme « tajine »), religieuses (le terme « halal » semble tenir une place importante dans le repas car il apparaît trois fois du côté des enfants), et d’Afrique de l’ouest (avec le terme « riz gras sénégalais »). D’autres influences nourrissent la cuisine des participants, notamment la cuisine occidentale. En effet, les participants semblent être habitués à consommer des pâtes (les termes « penne », « tagliatelle », « salade de pâtes », « spaghettis » énoncés 2 fois, « lasagnes ») mais aussi des plats américanisés (tels que « hamburger » énoncé 2 fois, « browni », « cookies », « sandwichs »). Les principaux ingrédients utilisés pour ces plats sont globalement d’origine céréalière avec : la semoule, le riz, les pâtes, la farine, le pain. Les autres ingrédients sont plutôt des agréments pour relever le goût des aliments, tels que : les lipides (beurre, huile d’olive et tournesol), les épices (le sel, le poivre, mexicaine, à couscous et tajine, sucre, bouillon cube), les condiments (ail, oignons). Ces ingrédients sont à la base de beaucoup de plats listés au-dessus. Enfin, les produits frais comme la viande ou les fruits et les légumes tiennent une place importante dans les plats proposés par les adultes ou les enfants. Les gâteaux semblent être appréciés des enfants ayant participé. L’ensemble des perceptions, pratiques, besoins et attentes exprimés par la population à travers les questionnaires et l’atelier participatif puis recueillis et analysés sont sources de données pour construire une typologie de suggestions pour orienter l’offre du projet de Cuisine commune.

2.3. Typologie des suggestions pour orienter l’offre de la Cuisine commune

Les résultats empiriques recueillis ont permis de nourrir une classification de suggestions en termes : de modalités d’animations de la Cuisine, de modalités de participation des habitants, de matériel et outil à mettre à disposition, en termes de politique d’utilisation.

2.3.1. Suggestions concernant en termes d’animations

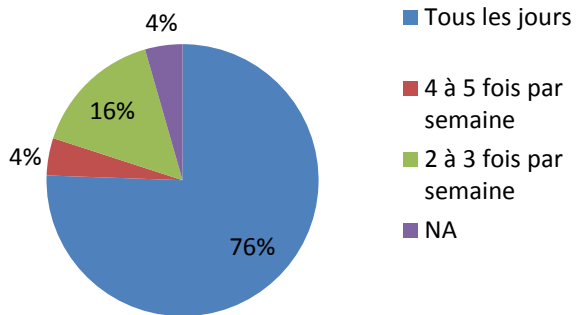
Les personnes fréquentant les structures d’aide sociale recherchent la création de liens sociaux : elles recherchent un moment convivial, d’échange et de loisir peu coûteux, veulent se faire plaisir en cuisinant des plats tout en faisant attention à leur santé à travers des ateliers créatifs. Elles préfèrent réaliser ces ateliers en petits groupes avec des connaissances et des inconnus adultes ou bien avec des enfants. Ces formats d’ateliers devraient donc être privilégiés au sein du projet. Les dimensions « santé » et « bien-être » semblent être importantes pour les personnes interrogées, ainsi il serait cohérent d’orienter les ateliers du projet de Cuisine commune sur la santé, la préparation de légumes et fruits, de plats légers. La découverte est aussi recherchée et la réalisation de plats d’origines étrangères, de plats traditionnels revisités pourraient faire l’objet d’ateliers. Enfin, il serait préférable de déterminer une personne responsable de l’atelier qui ait les compétences pour enseigner une recette, une technique et qui soit capable d’animer une équipe.

2.3.2. Suggestions en termes de modalités d’implication des habitants

Les femmes ont exprimé fortement leur souhait de s’impliquer et d’organiser par elles-mêmes des repas de quartier ou ateliers dans la Cuisine commune. Il est suggéré de définir des créneaux d’occupation de la Cuisine réservés aux habitants pour qu’ils puissent, de façon autonome, réaliser leurs propres activités (sans passer par l’intermédiaire d’un organisme social). Par ailleurs, bon nombre de personnes interrogées n’étaient pas informées du projet de Cuisine commune. Il convient de produire une communication simple et soutenue pour permettre à la population d’obtenir les informations nécessaires pour débiter un processus d’implication.

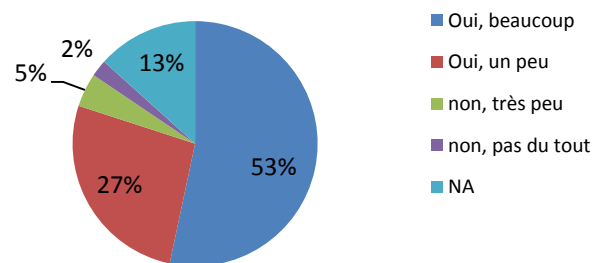
**Répartition des individus selon la réponse à:
Combien de fois cuisinez-vous par semaine?**

n=43

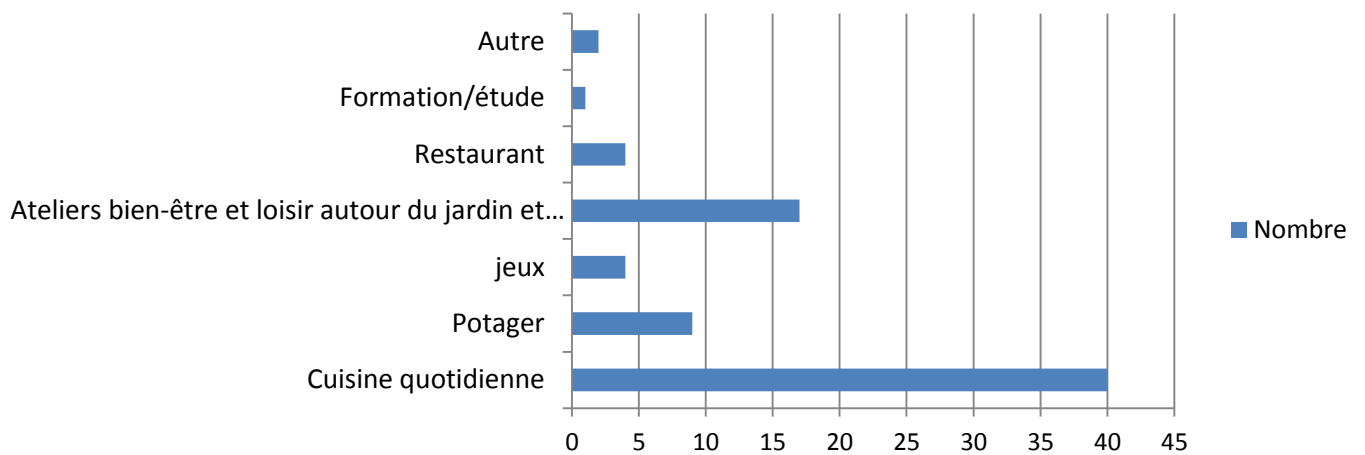


**Répartition des individus selon les réponses à:
Aimez-vous pratiquer ce genre d'activités en lien
avec l'alimentation?**

n= 39



Types d'activités autour de l'alimentation que les individus ont l'habitude de pratiquer, n=40



**Répartition des individus selon les réponses à:
Qu'avez-vous l'habitude de cuisiner?**

n= 16

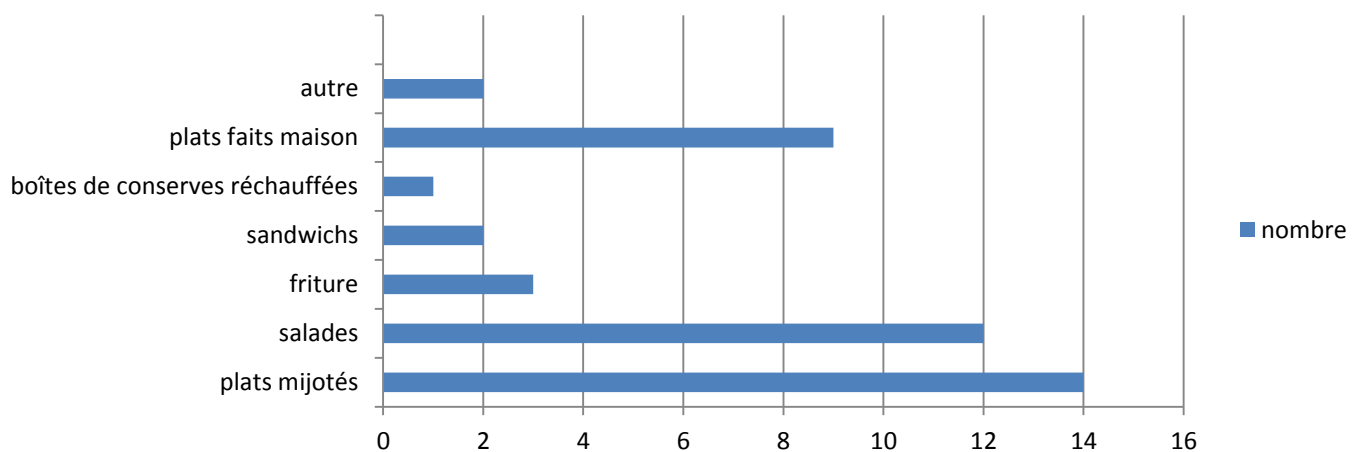


Figure 24: Pratiques liées à la cuisine par les femmes interrogées, source personnelle, 2017

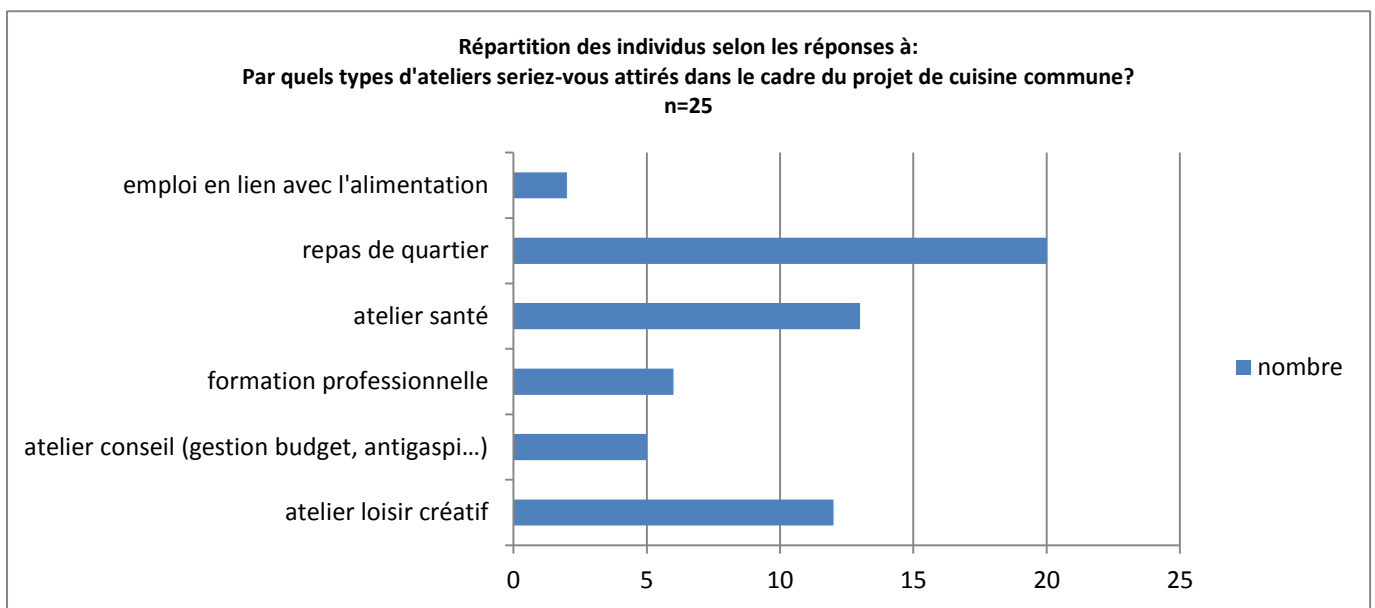
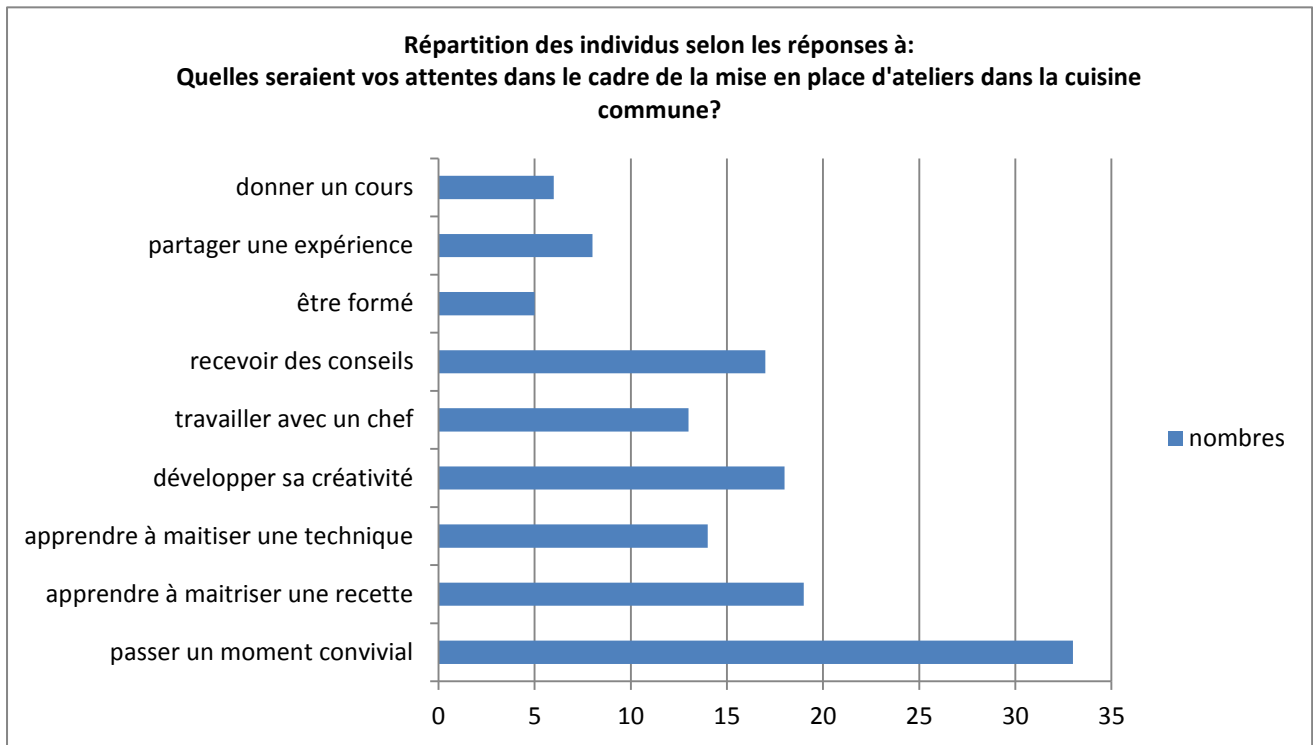


Figure 25: Les attentes en termes d'activités proposées dans le cadre du projet de cuisine commune, source personnelle, 2017e

2.3.3. Suggestions en termes de matériel et d'outils mis à disposition

Pour permettre à la population de réaliser des activités culinaires à moindre coût, il conviendrait de mettre à disposition un fond d'épicerie, comportant par exemple les aliments énumérés lors de l'atelier participatif. Par ailleurs, ce fond de cuisine pourrait être tout à fait accessibles aux ateliers culinaires proposés par les associations et autres structures d'aide social du quartier. Néanmoins, ce fond de cuisine pose la question de la création d'un fond de roulement pour assurer le financement régulier de ce type de matériel.

Pour ce qui est de l'aménagement de la cuisine, il serait suggéré de prévoir une cuisine équipée de meubles pour recevoir des repas de quartier (une grande table, de nombreuses chaises ou bancs) et des groupes entre 10 et 20 personnes. La cuisine devrait être équipée pour réaliser des plats faits maison et qui demandent d'être mijotés (plaques induction/gaz, fours...) en restant simple d'utilisation.

2.3.4. Suggestion en termes de politique d'utilisation

Les notions de respect d'autrui, de propreté et de sécurité des lieux sont des exigences attendues par les personnes interrogées. Ces notions devraient être applicables dans le site de l'avant-projet à travers la rédaction d'une charte précisant la politique d'utilisation du lieu. Les besoins, les attentes des futurs usagers de la cuisine font partie des modalités à prendre en compte pour mettre en place une implication et un intérêt plus assidu pour la fréquentation de l'avant-projet et ont permis de répondre à la question du « qu'est-ce que l'on fait ? Qu'est-ce que l'on propose dans ce lieu ? ». Néanmoins les aspects logistiques (Comment fait-on ? quelle organisation ? Quelles modalités de prise de décision ?) sont encore à définir pour monter un modèle de gouvernance qui fonctionne et qui implique les habitants. Il semblait donc intéressant de se pencher sur les modalités de gouvernance de modèles de cuisine qui fonctionnent pour en tirer les bonnes pratiques et s'en inspirer.

3. Détermination des modalités de mise en œuvre de la préfiguration de la Cuisine commune

Comment va fonctionner la préfiguration de la Cuisine commune ? A quel niveau se fait la participation avec la population ? La définition de modalités de mise en œuvre est nécessaire pour répondre à ces questions générales et complexes. Afin d'engager cette réflexion, il a été convenu de prendre contact avec des cuisines proche de notre concept afin de s'en inspirer à travers une étude de Benchmarking.

3.1. Détermination des fondamentaux pour établir une gouvernance à travers une étude de Benchmarking

Le tableau, en annexe 14, fait la synthèse des bonnes pratiques identifiées dans des documents de travail fournis par des cuisines fonctionnant sur un modèle proche de ce sur quoi la Cuisine commune a pour ambition de ressembler. L'ensemble de ces pratiques a été classé dans des catégories de « modalités de gouvernance » et « sous-modalités de gouvernance » permettant par la suite de suggérer des actions à mener pour atteindre un modèle proche de ceux étudiés..

3.1.1. Construire une instance décisionnelle

Les structures interrogées fonctionnent toutes sous forme d'associations avec comme instance de décision un conseil d'administration qui privilégie, notamment pour les Cuisines du Québec interrogées, une approche consensuelle avec les usagers lors des étapes de décisions sur les modes d'usage du lieu. L'avantage est qu'il y a, dans ce cadre-là, un portage du projet par une instance décisionnelle. Aussi, l'approche consensuelle permet d'analyser les différents avis, ce qui aide à prendre conscience de certaines contraintes et donc de limiter les conflits au sein du groupe

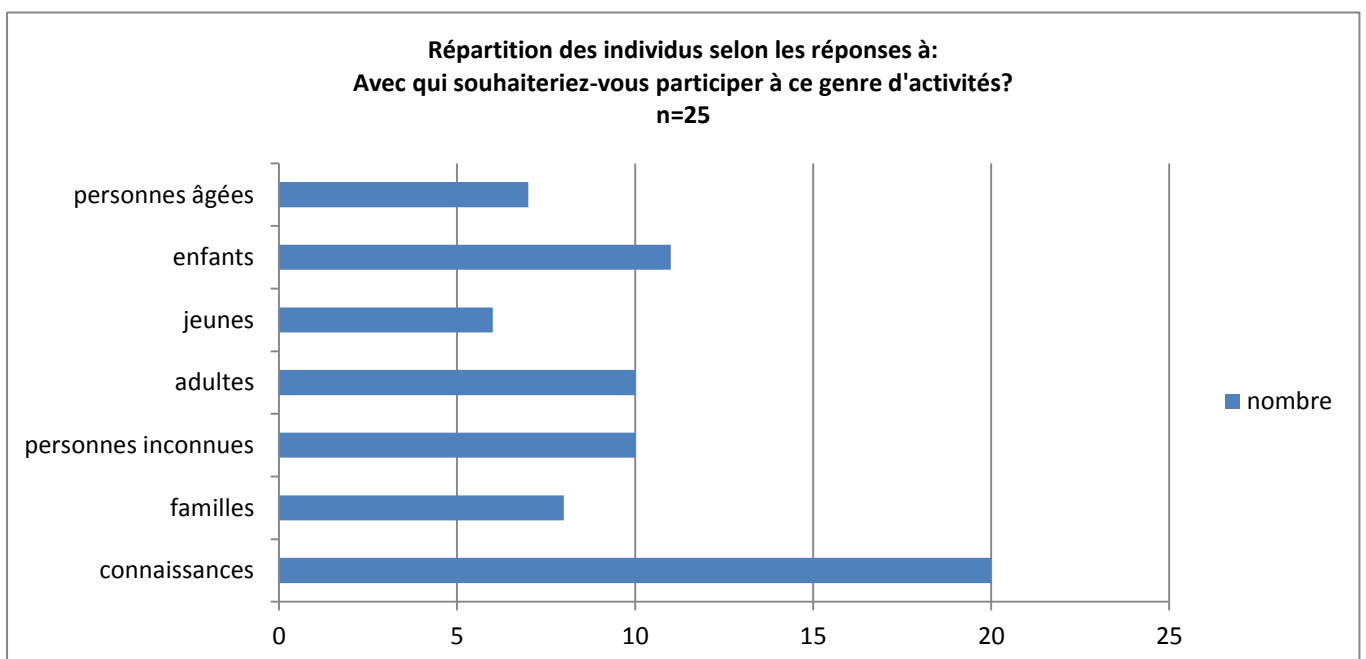
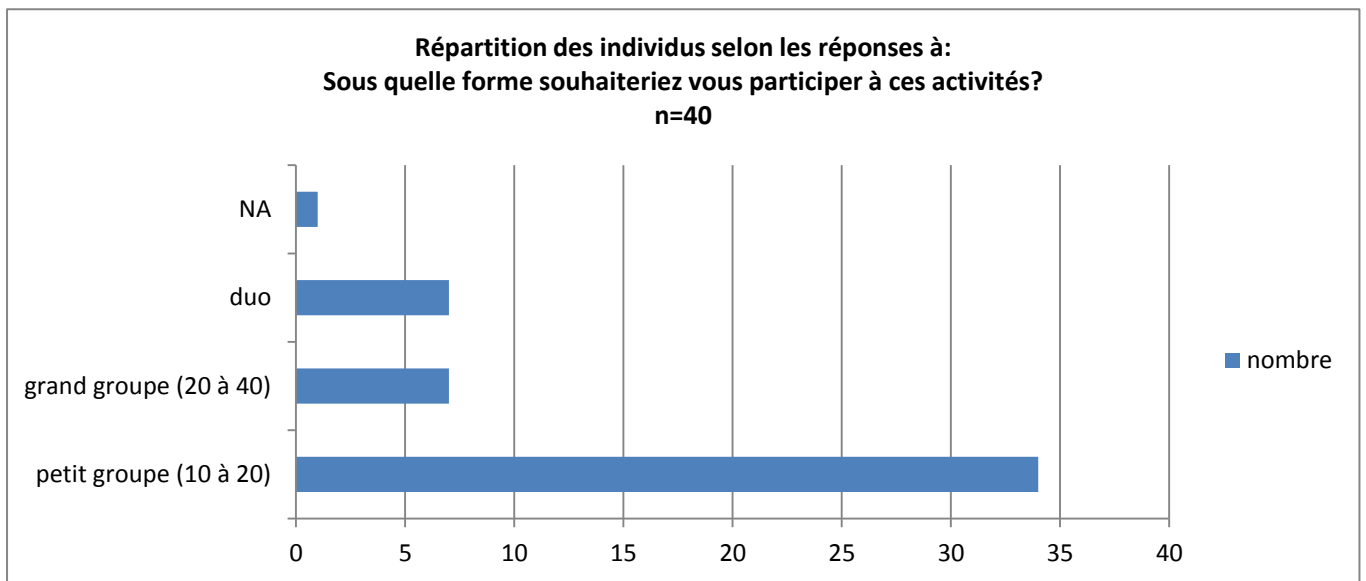
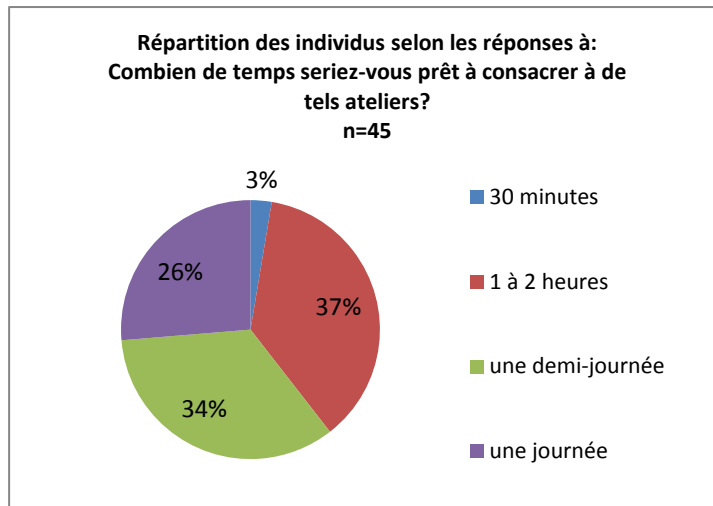


Figure 26: Format des activités attendues dans le cadre du projet de Cuisine commune, source personnelle, 2017

3.1.2. Définir des modalités de gestion des locaux

L'analyse du fonctionnement des différents modèles de cuisine a montré qu'elles ont mis en place des modalités de gestion des lieux par : la désignation de responsables techniques (comité technique à la Cuisine collective de Matane) pour gérer les problèmes d'ordre technique ; la définition de règles d'usage du lieu (code de vie à la Cuisine Alpha, d'une politique d'utilisation et de règles d'hygiène et de salubrité à la Cuisine collective Île de la Madeleine) permettant la qualité des échanges entre collaborateurs , de guide pour les usagers et de cadre pour fixer des règles ; ou d'une permanence assurant la sécurité des lieux de façon régulière. En outre, les cuisines interrogées mettent à disposition du matériel pour que les usagers soient les plus autonomes possible (fond de cuisine à la Cuisine collective Blé d'or par exemple).

3.1.3. Définir des modalités de gestions des activités

Les cuisines interrogées ont différentes techniques pour veiller au bon déroulement des animations qu'elles organisent, notamment à travers la bonne gestion des denrées alimentaires, la gestion des participants et l'établissement d'un protocole de déroulement des ateliers culinaires. Pour exemple, la Cuisine collective de Matane base son mode d'approvisionnement sur un réseau de 13 donateurs (contre 1 pour le projet TAST'in FIVES qui est le Secours Populaire) et sur le recrutement d'une chargée de projet récupération alimentaire. Ce modèle permet une meilleure redistribution alimentaire pour les usagers et une meilleure gestion des ressources. Par ailleurs, les activités sont rondement menées avec : la présence d'animateurs lors des ateliers (« maître de maison » pour les Petites Cantines) et la mise à disposition de documents d'informations sur la gestion et les règles du lieu (guide du participant à la Cuisine collective de Blé d'Or). Enfin, savoir gérer un atelier, c'est être en capacité de gérer le matériel et de le mettre à disposition le mieux possible. Ainsi, à la Cuisine collective du Blé d'or, un fond de cuisine est mis à disposition des usagers qui donne une participation financière de 10€/an pour y accéder.

3.1.4. Informer, mobiliser et concerter

Les cuisines optimisent la mobilisation de leur public : en proposant des avantages (prise en charge des coûts d'achat de denrées à la Cuisine collective Alpha) ; en se basant sur des réseaux de partenaires (EPICES travaille avec la mission locale et l'éducation nationale pour toucher de jeunes publics) ; en proposant un lieu avec un identité avec un « accueil chaleureux » (« reconnaissance des dates d'anniversaires » à la cuisine de Matane) ; en informant les usagers des événements et activités (Les Petites Cantines possèdent un site internet) ; en créant des événements festifs (journée d'action bénévole à la Cuisine collective Matane) et enfin ; en optimisant la participation et l'implication des personnes (définition de temps de concertation dans la Cuisine Matane).

3.1.5. Evaluer et améliorer l'offre de la cuisine

Les cuisines utilisent plusieurs outils d'évaluation de leur activité comme des enquêtes de satisfaction à chaque fin d'atelier (Cuisine Alpha), le suivi du taux de fréquentation des usagers en remplissant une fiche de d'indicateurs (Cuisine de la Madeleine), le contrôle de l'état des lieux régulier (remplissage d'une fiche à chaque fin d'atelier à la Cuisine du Blé d'Or).

3.1.6. Définir et respecter des valeurs

Chaque cuisine interrogée possède une liste de valeurs sur lesquelles se fonde la politique de fonctionnement (liste des valeurs dans la présentation de l'organisme dans le rapport d'activité de la Cuisine collective Matane). Ces valeurs orientent le choix des activités menées comme à la Cuisine collective de Blé d'Or qui, dans le souci de cuisiner sainement, n'utilise pas de charcuterie, de suif ou saindoux, pas de papier aluminium et friture dans la cuisine.

Cette étude donne donc de nombreuses informations sur les fondamentaux d'une gouvernance qui fonctionne. A partir de cela, l'idée de créer une charte pour condenser toutes les

informations récoltées sur le fonctionnement et la gestion du lieu est apparue. Pour compléter donc cette étude de Benchmarking et impliquer le quartier dans la réflexion d'une charte de fonctionnement de l'avant-projet, il a été décidé de mettre en place un groupe de travail qui rassemble les parties prenantes pour réfléchir, aux prérequis d'une gouvernance de l'avant-projet.

3.2. Réflexion sur les prérequis de la mise en œuvre de la préfiguration à travers un premier groupe de travail

Le premier groupe de travail, constitué de 24 membres, a réuni en partie sur le temps d'une matinée, les partenaires du projet TAST'in FIVES et les organismes sociaux et de solidarité rencontrés pour réfléchir sur les points importants du fonctionnement de l'avant-projet.

3.2.1. Résultats de la méthode Post-it du premier atelier participatif

Chaque participant a déposé un post-it contenant une ou plusieurs idées pour répondre à la question qui était : Quelles sont, selon vous, les conditions pour un bon usage de ce lieu transitoire (avant-projet) ? Plusieurs axes et pistes de réflexion qui sont alors ressortis du recueil et de l'analyse des idées proposées.

Le premier axe de réflexion concerne l'accueil et la gestion des lieux. L'idée de la présence d'une entité responsable de la gestion des lieux a été formulée à plusieurs reprises à travers les termes : d' « *agent sur place/logistique et technique* », de « *concierge* », de « *un régisseur général du lieu* », d' « *une équipe de bénévoles internes et engagés* ». Le rôle de cette entité serait d' « *animat[er] (et) coordonne[r] les ateliers, les associations* », de s'occuper de l' « *accueil technique, (la gestion de) l'accès et [du] nettoyage* », la « *gestion des serres pour accueil de scolaires* », du « *cahier de transmission, (et des) inventaires* ». Il est important, selon les participants, que « *les personnes venant d'une autre structure doivent se sentir accueillies* ». Ces premiers résultats ont mené à une première piste de questionnement : Quels modes de gestion envisager ? Une gestion partagée des lieux, avec qui ? Une personne dédiée au gardiennage, état des lieux, animation avec recrutement à terme ?

Le deuxième axe de réflexion concerne la définition de règles d'usage. Les termes proposés par les participants comme « *Règles d'hygiène* », « *charte d'utilisation* », « *charte de bonne conduite et d'utilisation du matériel* » et « *planning de gestion des clés* » sont ceux d'outils de gestion. Ces seconds résultats mènent à se poser les questions suivantes : Comment construire de tels outils ? Comment définir les règles d'usage, de gestion, de décisions qui conviennent à tous ? Il serait alors envisageable de réfléchir collectivement sur la base d'un document partagé et de mettre en place de nouvelles rencontres permettant la concertation entre les parties prenantes.

Le troisième grand axe de réflexion est à propos de l'information et la communication. Les participants ont proposé de mettre en place des « *réunions d'information usagers* », de construire des « *planning d'activités thématiques* » à diffuser auprès de la population et utiliser une « *communication commune* » par toutes les parties prenantes pour communiquer sur le projet. Ces remarques mènent à se poser deux questions. La première : Comment mettre en place une communication à destination de la population Fivoise et Hellemmoise et sous quelle forme ? Nous pourrions envisager la création d'un journal du site FCB, une gazette du quartier pour parler du projet. Ou bien, on pourrait organiser une saison culturelle avec une thématique, un fil directeur entre les différentes activités culturelles proposées. La deuxième question que l'on peut se poser serait : comment mettre en place une communication interne commune, entre usagers pour s'organiser ?

Enfin, le quatrième axe de réflexion ressorti concerne l'évaluation et amélioration continue du lieu. Les participants ont proposé que la Cuisine détienne « un livre d'or » et que les ateliers fassent l'objet d'une évaluation pour permettre une démarche « d'amélioration continue ». Que peut-on donc évaluer et comment ? Il pourrait être suggéré de faire le recueil des impressions et perception des

usagers et des participants aux ateliers à travers des documents écrits (livres, fiches de satisfaction) et selon les avis et attentes collectés, adapter les activités du site. Ces premières pistes ont été une base à la rédaction de l'ébauche de la Charte de l'avant-projet de Cuisine commune (Annexe 15).

3.2.2. Résultats du deuxième atelier participatif du premier groupe de travail

L'atelier consistait à faire le remplissage d'un grand planning « indicatif » pour connaître les éventuelles plages d'occupation du lieu transitoire et les potentiels événements qui pourraient s'y produire. En guise de résultats, les organismes sociaux et de solidarité n'ont rempli aucun créneau pour le lundi et le dimanche après-midi. Ces créneaux pourraient donc être dédiés aux habitants. Ensuite, la plupart des organismes, notamment Les Sens du Goût, Les Rencontres Audiovisuelles, NASDAC, Le Secours Populaire, Itinéraires souhaitent proposer des activités régulières sur le site, ce qui pose une base pour assurer l'animation quotidiennement. A court terme, un planning d'animation va devoir se mettre en place. Doit-on envisager de désigner une personne attitrée pour gérer les inscriptions et modifications sur le planning ? De quels types d'outils avons-nous besoin ? Un planning en ligne en format « Google doc », reprenant les informations de l'atelier, a été créé et partagé avec toutes les personnes présentes à cette réunion mais ce dernier n'a pas été modifié depuis. Est-ce donc cette solution là qu'il faut privilégier ? Afin d'approfondir la réflexion sur les différents axes qui ont résulté de ces deux ateliers, un deuxième groupe de travail a été mis en place un mois plus tard.

3.3. Identification des chantiers de la construction d'une charte de l'avant-projet à travers un deuxième groupe de travail

Pour pouvoir produire les documents pour instaurer les règles de gestion Approfondissement des pistes de modalités de gouvernance à travers un deuxième groupe de travail

3.3.1. Déroulement de l'atelier

Chacun a pris place pour suivre une première partie dédiée à la présentation de la préfiguration, « l'Avant-Goût » de la Cuisine commune et de ses enjeux qui a duré quinze minutes. Le principe des ateliers et la présentation des documents de travail de support (ébauche de la Charte) ont ensuite été exposés pendant dix minutes. La constitution de quatre groupes s'est effectuée à l'aide d'un tirage au sort qui a réparti huit personnes dans chaque. L'animation des groupes a été assurée par le chef de projet et moi-même. Chaque groupe a eu quinze minutes pour prendre connaissance de l'ébauche de la charte puis finalement quarante-cinq minutes de réflexion a été nécessaire. Le débriefing, quant à lui, a duré une heure. Chaque groupe a essayé de traiter en partie son thème attribué.

3.3.2. Observations du déroulement de l'atelier

Dans un premier temps, chacun a pris le temps de se faire connaître des uns et des autres. Puis, les participants ont pris connaissance de leur thème de groupe et de l'ébauche de charte (Annexe 15). Certaines incompréhensions, en rapport avec le sujet des thèmes de groupe, ont été exprimées : quelle position (organisateur ou visiteur ?) doit-on adopter pour aborder le thème ? En outre, la charte a soulevé aussi quelques interrogations : Quel public cible cette charte ? Est-ce pour les organisateurs ou pour les visiteurs ? Ensuite, les participants ont pris le temps de construire une réflexion sur les différents thèmes suggérés et ont utilisé les supports fournis : post-it, paper board. Quinze minutes de plus ont été demandées pour finir cette phase de réflexion, montrant l'implication des participants. Finalement, la réflexion menée collectivement à mener à dépasser les thèmes imposés pour chaque groupe. Enfin, pour le temps de restitution, un membre de chaque équipe est venu exposer les points de vue de son groupe qui pouvait l'appuyer en ajoutant des remarques. Le temps de restitution a été rythmé par des échanges, les différents groupes ont interagi en rebondissant sur les remarques des uns et des autres.

Tableau 13: Résultats du groupe 1, source personnelle, 2017

Gérer l'accueil	Communiquer	Créer une ambiance conviviale
<p>Avec des outils de gestion : -planning en ligne</p> <p>Avec des moyens humains -une personne pour la validation du planning, la mise à jour de la plateforme, des contacts et du planning -une permanence sur le site avec une personne référente</p>	<p>Avec de la signalétique : -une signalétique du lieu (panneau de bienvenue, explication des lieux, charte affichage)</p> <p>Avec une signalétique simple : -un fléchage simple (ludique, au sol) des lieux (du métro jusqu'à l'entrée)</p>	<p>Avec la collaboration des personnes : -Décoration avec des créations de mobilier collaboratif</p>

Tableau 14: Résultats du groupe 2, source personnelle, 2017

Les modalités de découverte du lieu	Les modalités d'utilisation
<p>Définir un cadre d'usage du lieu : -découverte des modes d'utilisation (charte, règlement intérieur, horaires, tarifs) -bien définir le cadre, la communication du cadre et avoir un référent bien identifiable (présence accrue)</p> <p>Accompagner les usagers : -organiser des visites groupées au lancement du lieu -accompagner les usages</p> <p>Communiquer : -panneaux d'affichages extérieurs -signalétique forte au sein du lieu (modes d'emplois, hot line)</p>	<p>Définir une gouvernance : -avoir un gestionnaire, un référent, qui prend les décisions ? Quelle gouvernance ? quels délais pour les réservations ? -quelle autonomie pour les associations ?</p> <p>Fixer le cadre d'utilisation : -détermination d'une utilisation ponctuelle ou régulière du lieu -règles d'utilisation claires -faire une liste des possibles (qu'ai-je droit de faire, ou de ne pas faire dans ce lieu ?) -relais techniques (épicerie, petit matériel...) -planning partagé (détails des activités proposées, permanences)</p> <p>Définir les objectifs : -fixer les objectifs du lieu Respecter les objectifs et valeurs : - usages qui respectent les valeurs défendues par le lieu, par exemple la présence de papier aluminium et sulfurisé dans le fond de cuisine, « c'est pas du tout 0 déchet ! »</p>

3.3.3. *Les résultats de l'atelier par thèmes de groupe*

Des axes de réflexion sont ressortis par thème proposé à partir du classement des idées recueillies.

3.3.3.1. Les résultats du groupe 1 sur le thème « Etre bien reçu »

Ce thème traite principalement de la question de l'accueil du public et notamment de la gestion de cet accueil, des supports de communication adaptés à mettre en place et les outils pour créer une identité « conviviale » au lieu transitoire. Les idées des participants ont été classées dans le tableau 13.

3.3.3.2. Les résultats du groupe 2 sur le thème « comment utiliser simplement le lieu en tant qu'association ? »

Le groupe a défini un « parcours d'utilisation de l'Avant-Goût » en envisageant les moyens pour faire découvrir le lieu au public (croisement avec le thème de l'accueil) et les modalités d'utilisation du lieu (Tableau 14). On remarque, d'après les résultats obtenus, que la bonne utilisation du lieu n'est envisageable que s'il y a une bonne communication par l'affichage du cadre réglementaire, d'une signalétique adaptée et compréhensible par tous. Par ailleurs, la définition d'un mode de gouvernance est ressortie comme une question centrale dans l'usage du lieu. Des solutions ont été proposées par le groupe : créer une communauté d'utilisateurs, qui pourraient se rencontrer régulièrement, partager et mettre en commun leurs propositions, ou une instance décisionnelle comprenant un représentant pour chaque partie prenante qui se regrouperaient par un agrément.

3.3.3.3. Les résultats du groupe 3 sur le thème de « Quelle image renvoyer au quartier et comment ? »

Le groupe 3 a proposé quatre solutions pour renvoyer une image « accueillante, conviviale, accessible, dynamique » du projet au public.

Ces solutions sont : communiquer simplement, régulièrement, en connaissant la cible de cette communication et construire un lieu accueillant (Tableau 15). Des idées se recoupent avec les autres groupes. En effet, l'idée de plateforme mutualisée en ligne est pour la troisième fois évoquée pour permettre une bonne communication entre usagers de la future Cuisine commune.

1.2.1.1. Les résultats du groupe 4 sur le thème d'« Appréhender, analyser, décider »

Le groupe 4 propose que ce soit une « instance de gestion et décision » qui prenne l'initiative d'appréhender, analyser et décider des choix stratégiques de la préfiguration de la Cuisine commune. Cette instance, selon les participants, pourrait être une association avec différents niveaux de membres : habitants, associations, collectifs ayant un intérêt général basé sur un temps d'usage (calendrier) et un business plan (Gratuit pour les habitants ? Payants pour les extérieurs ?). Son action se résumerait donc, selon les participants à évaluer la progression du projet et du lieu en mesurant et en faisant régulièrement l'état des lieux. Pour cela il faut pouvoir : mesurer des critères, accompagner l'implication pour que chacun soit en mesure d'évaluer, avoir des moyens d'évaluer.

1.2.1.2. Synthèse des résultats de l'atelier

Nous pouvons la synthèse des principales informations ressorties de ce groupe de travail à travers l'annexe 16.

Tableau 15: Résultats du groupe 3, source personnelle, 2017

Communiquer simplement	Communiquer régulièrement	Connaître le public visé	Construire un lieu accueillant
<p>En utilisant un vocabulaire simple :</p> <ul style="list-style-type: none"> -éviter d'utiliser des termes « technocratiques » tel que « laboratoire urbain » -créer une charte plaquette accessible au public avec des icônes, des valeurs simples 	<p>Avec un outil informatique :</p> <ul style="list-style-type: none"> -création d'une « plateforme en ligne mutualisée » pour inscrire les ateliers <p>Avec un outil de communication :</p> <ul style="list-style-type: none"> -affichage extérieur pour informer de l'emploi du temps pour ceux qui n'ont pas internet - création de flyers <p>Des moyens humains :</p> <ul style="list-style-type: none"> -avoir des relais dans les associations pour communiquer auprès des habitants -avoir des « ambassadeurs du projet » qui aillent directement à la rencontre du public 	<p>Cibler la population :</p> <ul style="list-style-type: none"> -s'adresser au bon public selon les supports de communication : À quelle population doit-on s'adresser ? Fivois, Hellemmois ou bien Lillois ? <p>Rester ouvert sur les autres quartiers :</p> <ul style="list-style-type: none"> -inclure naturellement Hellemmes dans le projet 	<p>Avec une atmosphère conviviale :</p> <ul style="list-style-type: none"> -construire des lieux de partage, pédagogiques <p>Avec des aménagements :</p> <ul style="list-style-type: none"> -lieu de pique-nique -barbecue <p>Ouvert à tous :</p> <ul style="list-style-type: none"> -lieu non privatisé et ouvert à tous pour permettre de répondre à une valeur du vivre ensemble

Tableau 16: Résultats du groupe 4, source personnelle, 2017

Mesurer	Permettre l'implication	Avoir des modes et moyens d'évaluer
<p>Des critères :</p> <ul style="list-style-type: none"> -la nature du public -événements -les critères d'utilisation (projet professionnel, demande associative, un mariage ?) -critères qualitatifs et quantitatifs à définir -objectiver les critères d'accès 	<p>En mettant à disposition des outils permettant la compréhension du cadre du lieu :</p> <ul style="list-style-type: none"> -règles de savoir-vivre -compréhension du lieu -thématiques d'usages et d'animation 	<p>Des moyens humains :</p> <ul style="list-style-type: none"> -à travers un comité de projet ? -créer une instance de gestion et de décision <p>Des outils :</p> <ul style="list-style-type: none"> -état des lieux, gestion ? -placer des boîtes à idées dans tous les modules <p>En agissant par transparence :</p> <ul style="list-style-type: none"> -de la transparence dans les actions/actes décisionnels

Tableau 17: Synthèse de résultats des ateliers et du Benchmarking, source personnelle, 2017

Comment fonctionne le lieu ?	Comment le visiteur se saisit-il du lieu ?	Comment l'organisateur se saisit-il du lieu ?
<p>Prise de décision :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestionnaire - référent - instance décisionnelle - communauté d'usagers - association - comité décisionnel 	<p>Comment prend-il part à la décision ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - être membre de l'instance décisionnelle - participer au comité décisionnel - proposer des idées sur la plateforme partagée en ligne 	<p>Comment prend-il part à la décision ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - être membre de l'instance décisionnel - participer au comité décisionnel chaque semestre (à valider) - proposer des idées sur la plateforme en ligne
<p>Cadre d'utilisation réglementé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - charte (définition du lieu, objectifs, valeurs, règles d'usage, règles de sécurité et d'hygiène, règles de savoir-vivre) - règlement intérieur - horaires - tarifs - liste des possibles (qu'a-t-on le droit de faire/pas faire) - modes d'emplois des modules 	<p>Comment prend-il connaissance de l'utilisation du lieu ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - plaquette de la charte trouvable dans les instances de quartier (associations, mairies) - tarifs, horaires, règlement directement sur le lieu ou sur le site internet - informations disponible à l'accueil - cahier du participant disponible à l'accueil 	<p>Quelles activités a-t-on le droit d'organiser ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - répondent à au moins un des objectifs du lieu écrits dans la charte payantes ou gratuites (à arbitrer) - des activités encadrées d'un animateur - des repas de quartier et activités culinaires en autonomie sur horaires spécifiques (dimanche et lundi ?) - des repas d'autofinancement payants (le prix est à arbitrer)
<p>Gestion des activités :</p> <ul style="list-style-type: none"> - planning en ligne - plateforme en ligne - activités régulières ou ponctuelles ? - réservation (délais) 	<p>Comment peut-il se rendre aux activités ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - réservation en ligne sur la plateforme - réservation par téléphone/mail du référent - réservation à l'accueil du site - justification de sa présence/absence à l'activité réservée (poinçonnage à l'entrée ?) <p>Comment fonctionne les activités ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - prise de connaissance d'un « Cahier du participant », disponible à l'accueil, synthétisant les règles d'usage, le protocole de déroulement d'un atelier, le matériel mis à disposition. 	<p>Comment mettre en place des activités ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - valider un créneau d'occupation sur le planning partagé en ligne - mettre en place une communication à travers les réseaux sociaux et valider un programme d'animation avec le comité décisionnel - valider les inscriptions en ligne <p>Comment se déroulent les activités ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - petits groupes jusqu'à 20 personnes pour des activités culinaires encadrées - groupe jusqu'à 50 personnes pour les repas de quartier - la gestion des participants - achat d'une partie des denrées avant l'atelier (en plus du fond de cuisine disponible) - réception du groupe et paiement ci besoin - procédures d'hygiène à respecter avant le début de l'atelier - nettoyage du lieu avec tous les usagers à la fin de l'atelier - formulaire de satisfaction à faire remplir - présence obligatoire d'un référent sur le site au moment de l'activité
<p>Gestion des locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - permanence sur le site - relais technique pour la gestion des denrées (fond d'épicerie) et du petit matériel 	<p>Qu'est ce qui est mis à disposition dans la cuisine ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - fond de cuisine - cuisine équipée - petit matériel, ustensiles - sanitaire 	<p>Comment gère-t-on les lieux ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - relais technique entre membres de l'association ou collectif décisionnel (réaliser un cahier/planning de roulement) - un référent pour gérer les denrées (chargé de création d'un réseau de donateurs) - un référent pour vérifier l'état des

		lieux et du matériel
Communication : <ul style="list-style-type: none"> - planning papier mensuel avec contacts à diffuser aux associations, mairies, quartier - fléchage des lieux, signalétique simple et ludique (mode d'emploi, panneaux, explication des lieux) - charte avec objectifs et valeurs simplifiés (plaquette) - communication sur le cadre d'usage 	Comment prend-on connaissance du lieu ? <ul style="list-style-type: none"> - flyers, affiches disponibles dans les instances de quartier - site internet/réseau social - panneaux explicatifs sur le site - visite régulière du lieu organisée par la SORELI chaque mois ou lors des journées d'inauguration et du patrimoine 	Quelle communication mettre en place ? <ul style="list-style-type: none"> - simple avec des mots compréhensibles pour tous - communication ouverte sur les quartiers de Fives et d'Hellemmes pour les activités quotidiennes - communication sur la Métropole pour les grands évènements - mettre en place une communication interne pour favoriser les échanges (communauté d'usagers) - mettre en place une communication externe (signalétique, plaquettes, flyers)
Evaluation et amélioration : <ul style="list-style-type: none"> - formulaire de satisfaction - propositions d'amélioration (boîte à idée) - critères de mesure 	Comment prendre part à l'amélioration du lieu ? <ul style="list-style-type: none"> - remplissage de formulaires de satisfaction à chaque fin d'atelier - proposer des idées pendant les ateliers et temps de concertation avec le comité décisionnel - mettre des avis sur le site et réseaux sociaux - partager ses idées sur la plateforme en ligne 	Comment mettre en place une évaluation du lieu? <ul style="list-style-type: none"> - Monter un comité d'évaluation - Mettre en place des outils pour récolter des avis et impression (livre d'or) - Trouver des critères et indicateurs mesurables (travail de la MESHS)

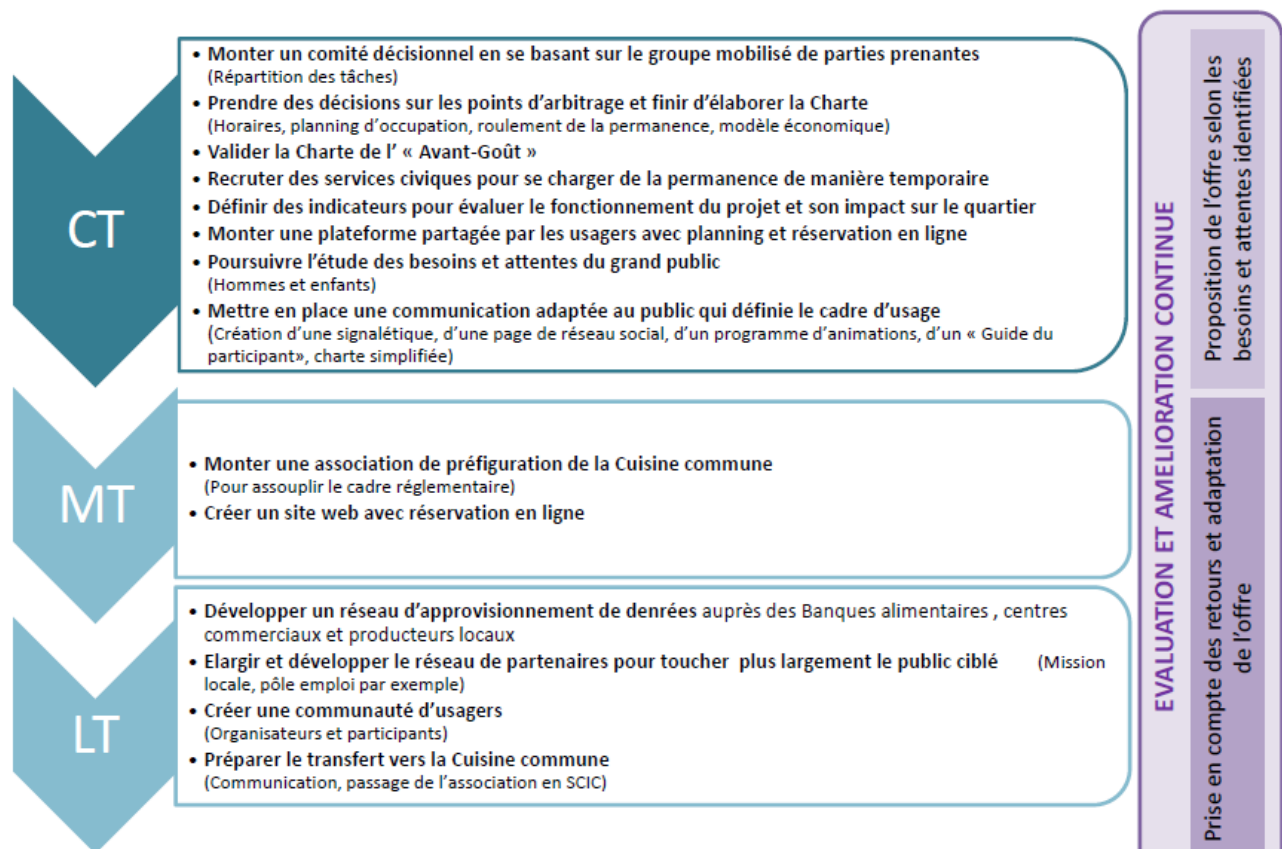


Figure 27: Suggestion de plan d'actions pour la mise en oeuvre de la préfiguration de la Cuisine commune, source personnelle, 2017

3.4. Synthèse de l'ensemble des résultats des ateliers et du Benchmarking

Dans le tableau 17, ci-dessous, est synthétisé l'ensemble des thématiques abordées lors de l'étude de Benchmarking et les ateliers participatifs en se plaçant du point de vue d'un visiteur et d'un organisateur.

3.5. Suggestion de plan d'actions

L'ensemble des études réalisées nous mène à suggérer un plan d'actions à mener pour poursuivre les démarches lancées. On identifie des actions à mener à court terme (CT), à moyen terme (MT) et à long terme (LT). La ci-dessous fait le résumé de ces actions (Figure 28).

IV. Discussion et prise de recul sur la méthodologie et les résultats

Dans cette partie, nous reviendrons sur les hypothèses de départ, nous discuterons de nos résultats et des limites de la méthodologie adoptée et donnerons des suggestions d'approfondissement de notre travail.

1. Retour sur les hypothèses de travail

Revenons à présent sur les trois hypothèses de travail proposées initialement. La première concernait l'affirmation selon laquelle l'implication de la population cible dépendait d'une implication préalable des structures associatives du quartier. Il a été possible d'impliquer une partie de la population, notamment les femmes et un échantillon du grand public, en passant par un réseau d'organismes sociaux et solidaires de Fives et d'Hellemmes. Les organismes impliqués sont de véritables relais pour transmettre les informations sur le projet en l'adaptant à son public et sont, de ce fait, des vecteurs d'implication sur lesquels il convient de s'appuyer. La deuxième hypothèse suppose que le public de femmes fréquentant les organismes sociaux et de solidarité pourrait être la cheville ouvrière du mouvement de mobilisation et d'implication de la population dans le projet. Il a été constaté que ces femmes sont loin d'être difficiles à mobiliser lorsqu'il s'agit de mettre en place un repas de quartier. A travers le projet de Cuisine commune, elles voient une opportunité de s'approprier un espace pour mener leurs propres activités ouvertes sur la vie du quartier. Elles forment donc un groupe potentiellement moteur pour la mobilisation du quartier. La troisième hypothèse suppose que la rédaction d'une charte est essentielle pour poser le cadre de fonctionnement et le modèle de gouvernance de la préfiguration. Les résultats des groupes de travail ont bien montré la priorité de mettre en place un cadre réglementé pour les usages et la gouvernance du projet. La charte est donc le document qui pose ce cadre essentiel à la mise en œuvre de la préfiguration.

2. Discussion sur la méthodologie et conséquences sur les résultats

Revenons sur les limites de notre travail à travers cette partie.

2.1. Les limites liées à la composition des échantillons d'études

2.1.1. La constitution de l'échantillon des organismes sociaux et de solidarité

Le cadre institutionnel et la contrainte de temps m'ont limitée dans le choix du répertoire des structures de quartier à rencontrer. Pour atteindre le plus efficacement possible le public ciblé par le projet, il convenait de centrer l'étude sur des partenaires déjà identifiés, un réseau associatif qui pratique des activités en lien avec l'alimentation et la lutte contre la pauvreté, dimensions évidentes du projet de la cuisine. Néanmoins, la constitution d'échantillon sur la seule base du réseau associatif constitue une limite de l'étude. N'ayant pas de connaissances sur la nature des différentes structures d'aides sociale, il n'a pas été envisagé de s'appuyer sur les réseaux de pôle emploi ou de la mission locale, des associations d'aide au logement, des bailleurs sociaux (HLM) ou de la maison de l'emploi

pour obtenir un échantillon davantage représentatif de la population précaire ciblée prioritairement par le projet.

2.1.2. Les limites de l'échantillon des femmes enquêtées de Fives et d'Hellemmes

L'enquête des besoins et attentes des habitants a été réalisée auprès d'un groupe de femmes pour des raisons de temps et d'efficacité : les femmes sont celles qui fréquentaient en plus grand nombre les événements où étaient prévues les enquêtes. Il y avait donc plus d'individus féminins pour constituer un échantillon convenable (N>30). Ce choix limite donc l'étude à une vision strictement féminine. Il aurait été intéressant de poursuivre l'étude des besoins et des attentes avec un échantillon, de même taille, d'hommes et des enfants.

2.2. Retour sur les enquêtes auprès des femmes

La réalisation des enquêtes a été plutôt difficile car le public interrogé avait parfois des difficultés de compréhension du questionnaire, notamment sur des mots de vocabulaire, sur la lecture des questions ou l'écriture des réponses. Il a donc fallu adapter le questionnaire et la démarche d'enquête au fur et à mesure des expériences vécues. L'accompagnement des personnes pour la réponse au questionnaire, était primordial afin d'extraire le plus d'informations possible et fiables. Lors de l'atelier Bien-être au centre Salengro, la simple distribution de questionnaires, en raison de conditions défavorables pour une enquête en face à face (bruit, pas de salle disponible), a mené à un échec : le remplissage du questionnaire n'a pas été fait sérieusement et de nombreuses questions n'ont pas été traitées. Ainsi, sur les enquêtes suivantes, la lecture des questions en face à face a été privilégiée malgré le temps supplémentaire que cela a pu représenter.

2.3. Les limites sur la mise en place des ateliers participatifs

2.3.1. Les limites de l'atelier participatif du grand public

L'échantillon des personnes interrogées sur leurs pratiques alimentaires n'a pas représentatif de l'ensemble de la population. L'échantillon reste trop faible malgré le fait que l'on puisse en tirer des résultats intéressants et riches. Le contexte de l'atelier n'a pas contribué à une bonne participation de la population présente à l'évènement. En effet, l'atelier s'est réalisé en plein cœur des Quartiers d'été du Petit Maroc, fête qui draine de nombreuses familles. Les personnes présentes n'étaient pas disposées à répondre car elles devaient être présentes pour surveiller leurs enfants et avaient donc peu de temps à consacrer. La mobilisation d'adultes pour participer à l'atelier a donc été plutôt difficile. D'autant plus que le stand tenu par la Ville de Lille était très institutionnel comparé au reste : il aurait convenu de proposer une démonstration culinaire ou autre animation accrocheuse. Enfin, étant seule pour animer le stand la plupart de la journée (présence des Sens du goût sur un créneau de 1h30), il était difficile à la fois d'animer l'atelier participatif, de gérer la présence des enfants et de mobiliser la population sur le stand. Les conditions pour l'animation d'un prochain stand devront donc être mieux adaptées pour créer une action plus efficace.

2.3.2. Limites des ateliers participatifs en groupe de travail

2.3.2.1. Limites de l'atelier participatif avec le premier groupe de travail

Le premier atelier réalisé avec les parties prenantes pour réfléchir des conditions d'utilisation de la cuisine de préfiguration a été effectué dans un temps de 1h30, ce qui a limité la profondeur de la réflexion. Par ailleurs, l'atelier de construction du planning indicatif, malgré son taux de participation acceptable, était peut-être trop prématuré alors que de nombreux participants venaient tout juste de rejoindre le projet et prenaient juste connaissance du contexte.

2.3.2.2. Limites de l'atelier participatifs avec le deuxième groupe de travail

Au contraire du premier, le temps imparti du deuxième atelier a été largement dépassé d'une heure. Ce débordement témoigne à la fois d'une implication sérieuse des participants à l'atelier, et à

la fois d'une mauvaise gestion du temps par les animateurs. En effet, chaque thème abordé suffisait à constituer la base d'un atelier et l'utilisation de l'ébauche de charte comme document de travail était un peu dense. Malgré cela, les participants se sont bien impliqués et de nombreuses données ont pu en ressortir. Enfin, l'atelier s'étend déroulé le 6 septembre, l'analyse des résultats de ce dernier n'a pas pu être approfondie (construction d'une suggestion de mode d'emploi détaillé pour organisateurs et visiteurs) en raison du temps limité qu'il restait pour la rédaction.

2.4. Les limites liées au contexte du stage

Le contexte complexe et changeant du projet a rendu difficile l'extraction d'une problématique et l'exécution linéaire de la mission de stage : il a fallu un temps de compréhension du sujet d'étude, concept assez flou au début, pour pouvoir se poser les bonnes questions. Enfin, il a été ressenti un manque d'accompagnement, probablement expliqué par la période précédant un contrôle ex-ante du projet, dans la construction de la mission de stage ce qui a contribué à un démarrage tardif de la phase de recherche et d'enquête. Le contexte institutionnel a, par moment, limité ma recherche, notamment au niveau des organismes sociaux et de solidarité. En effet, il fallait valider auprès du maître de stage les structures à consulter car il demeurait, avec certaines, des différends politiques. Malgré un contexte institutionnel et changeant imposé par l'évolution du projet urbain, la mission de stage a été remplie et nous sommes parvenus à atteindre les objectifs fixés.

3. Les suggestions d'amélioration

Dans la partie précédente, une prise de recul a permis d'identifier des actions qui pourraient être bénéfiques pour les études à suivre sur des sujets similaires. Ainsi, deux suggestions d'amélioration sont proposées pour répondre à certains manquements de l'actuelle étude.

3.1. Elargir l'enquête de la population à un échantillon plus représentatif

Afin d'obtenir un échantillon plus représentatif de la population cible du projet, il serait pertinent de se tourner vers les structures d'accompagnement telles que la Maison de l'emploi, pôle emploi, la Mission locale, les centres d'insertion. Par ailleurs, l'enquête réalisée auprès des femmes peut être poursuivie avec le public des hommes et des enfants. L'orientation de l'offre de la cuisine sera d'autant plus fine.

3.2. Poursuivre les ateliers participatifs à travers le groupe de travail

La dynamique mobilisatrice apportée par les groupes de travail doit se poursuivre. D'autres ateliers participatifs peuvent être envisagés pour aller plus loin dans les résultats obtenus. Notamment aller jusqu'à la finition et validation de la charte de l'avant-projet, la création de mode d'emploi de la cuisine temporaire pour des visiteurs ou des organisateurs d'activités. On pourrait envisager un prochain atelier avec un vote pour chaque point d'arbitrage qui fige, pour le moment, la finition de la charte et la mise en œuvre concrète de l'avant-projet.

Conclusion

Ce mémoire avait pour ambition de déterminer les besoins auxquels la préfiguration pouvait répondre et ses modalités de mises en œuvre dans l'optique de préparer l'implication et l'inclusion de la population « cible » au projet de Cuisine commune. Nous avons pu démontrer, à travers les rencontres auprès des organismes sociaux solidaires et un échantillon de la population féminine des quartiers de Fives et d'Hellemmes, que le projet répondait à un besoin : celui de disposer d'un local où pratiquer la cuisine en toute autonomie et convivialité. La démonstration de l'intérêt et l'expression des attentes des organismes sociaux et de la population enquêtée pour la mise en place et la participation à des activités culinaires, valident le pari fait sur la construction d'une Cuisine commune dans ce quartier. Elles vont aussi permettre d'orienter l'offre de la Cuisine et de conforter la mobilisation et l'implication de la population dans le projet.

Par ailleurs, les modalités de mise en œuvre de la préfiguration ont été en partie définies tout en impliquant les parties prenantes à travers des ateliers participatifs et en prenant en compte les avis exprimés par la population enquêtées. Ces modalités ne pourront être arbitrées et validées qu'à la condition de la création d'une instance décisionnelle. La constitution de groupes de travail a contribué à la création d'une base solide d'acteurs engagés qui pourrait constituer potentiellement l'instance de gouvernance de la préfiguration. En outre, la fédération de ces acteurs locaux autour du projet et le programme d'action suggéré prépare l'ancrage de l'avant-projet, et *in fine* de la Cuisine commune, dans le quartier. Néanmoins des questions restent en suspens, notamment sur le devenir du projet. La première questionne sur qui reprendra la gouvernance de l'avant-projet, puis, de la Cuisine commune ? Parmi les organismes rencontrés, lesquels seraient prêts à s'engager dans une gouvernance partagée de ce lieu transitoire ? Pour le moment, aucun des organismes consultés à travers les ateliers participatifs et les rencontres n'a évoqué vouloir porter le projet. La plupart des organismes fédérés autour des groupes de travail sont de petites structures avec peu de moyens humains et financiers. Pour s'assurer de la reprise du projet, il serait peut-être nécessaire d'amorcer une recherche pour cibler d'éventuels porteurs de projets qui seraient prêts à être garants et à gouverner la préfiguration de la Cuisine. L'autre question que l'on peut se poser concerne l'implication de la population sur le long terme : comment garantir que l'implication de la population sera pérenne ? L'offre proposée par la Cuisine devra s'adapter aux demandes et critiques émises par les participants à travers une stratégie d'évaluation de l'offre et de la demande, mise en place tout au long du projet, pour appréhender cette question.

Malgré les incertitudes que laisse paraître ce projet, il montre la volonté de la Ville de Lille à prendre des risques pour expérimenter des projets complexes et innovants dans le champ de l'innovation sociale, de la démocratie participative, de l'agriculture urbaine, aujourd'hui dans l'air du temps pour répondre aux enjeux du développement durable des villes.

Bibliographie

- BACQUE, Marie-Hélène, et Mohamed MECHMACHE. « Pour une réforme radicale de la politique de la ville ». Synthèse. Rapport au Ministre délégué chargé de la Ville, Juillet 2013.
- BLONDIAUX, Loïc. « La démocratie par le bas, Prise de parole et délibération dans les conseils de quartier du vingtième arrondissement de Paris ». 26-27 (2000) : 323-338. Print. In Hermès.
- BONNEVILLE, Marc. « Les ambiguïtés du renouvellement urbain en France. Effet d'annonce, continuité ou rupture ? » (2010) *Renouvellement urbain*.
- BRAND, Caroline, Nicolas BRICAS, et Damien CORANE. *Construire des politiques alimentaires urbaines*. Edition Quae, 2015.
- CAVAILLET, France, Nicole DARMON, Anne LHUISSIER, et Faustine REGNIER. « L'alimentation des populations défavorisées en France. Synthèse des travaux dans les domaines économique, sociologique et nutritionnel », s. d.
- CHALINE, Claude. *La politique de la ville*. Presses universitaires de France., 2003.
- CLERVAL, Anne, et Antoine FLEURY. « Politiques urbaines et gentrification, une analyse critique à partir du cas de Paris ». *L'Espace Politique. Revue en ligne de géographie politique et de géopolitique* 8 (2009) : n. pag. espacepolitique.revues.org.
- DONZELOT, Jacques. « Une politique pour la ville ». *Esprit*, n° 318 (2005).
<http://www.jstor.org/stable/24470118>.
- EPSTEIN, Renaud. *La rénovation urbaine. Démolition-reconstruction de l'Etat*. Presses de Sciences Po. Sciences Po Gouvernances, 2013.
« Politique de la ville, rénovation urbaine, égalité territoriale : quelle est la nature du problème ? », 2012. <https://hal.inria.fr/halshs-00765049/document>.
- FRECHETTE, Lucie. « Les cuisines collectives du Pérou : un itinéraire de 20 ans ». *Pratiques sociales* 4 (1997).
- GASNIER, Marina, et Pierre LAMARD. « Friches industrielles et appropriation territoriale ». 405 n. pag. *Historiens et géographes*.
« Les accompagnements : de l'approche d'assistantat à l'autonomie ».
- Histoire de... l'aide alimentaire. En bout de course ? 2014. AGROBIOSCIENCES Centre européen de médiation prospective.
- LAPIERRE, Solange, et François THERIEN. « Réduire les inégalités sociales de l'alimentation : la part des villes ». *Partenaires pour le développement de la sécurité alimentaire*, 2001.
- MASULLO, Ana, and Anne DUPUY. "Paroles de Femmes et de Mères : Ce Que « Nourrir » Signifie En Milieu Précaire." *INRA Ivry-Sur-Seine*, 2012. <http://alimentation-sante.org/wp-content/uploads/2012/02/Lettre-scientifique-du-Fonds-N4-fev-2012.pdf>.

- MENDES, Wendy. « Les conseils de politiques alimentaires ». *Institut national de santé du Québec*, n° 1399 (2011). www.inspq.qc.ca.
- Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, éd. *Nouveau programme national pour l'alimentation*, 2014.
- MONGRAIN, Manon. « Cuisines collectives : modèle alternatif d'organisation sociale et économique ». *Revue d'intervention sociale et communautaire* 3, n° 1 (s. d.) : 1997.
- PATUREL, Dominique, et Aurélie CARIMENTRAND. « Un modèle associatif de circuits courts de proximité pour les épiceries sociales et solidaires : vers une démocratie alimentaire ? » *RIODD 2016*, 2016. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01349973/document>.
- POISSON, Dominique. « L'alimentation des populations modestes et défavorisées Etat des lieux dans un contexte de pouvoir d'achat difficile. », 2008.
- POTHUKUCHI, Kameshwari, et Jerome L. KAUFMAN. « The Food System: A Stranger to the Planning Field ». *City Farmer, Canada's Office of Urban Agriculture*, n° 2 (2000).
- SEGUIN, Anne Marie, et Gérard DIVAY. « La lutte territorialisée contre la pauvreté : examen critique du modèle de revitalisation urbaine intégrée ». *Lien social et politique*, n° 52 (2004). <http://id.erudit.org/iderudit/010590ar>.
- SONNINO, Roberta. « The new geography of food security: exploring the potential of urban food strategies ». *The Geographical Journal*, 2014.
- THIRION, Samuel. « Thème(s) fédérateur(s), développement territorial intégré ». *LEADER Magazine*, 2000.
- THOENIG, Jean-Claude. *Dictionnaire des politiques publiques*. 4e édition. N.p., 2014. Print. Presses de Sciences Po.
- TREMBLAY, Suzanne, et Pierre-André TREMBLAY. « Défis et enjeux de la revitalisation intégrée dans les villes moyennes : le cas des arrondissements de Chicoutimi, Jonquière et Alma ». 56.157 (2012)
- WRESINSKI, Joseph. « Grande pauvreté et précarité économique et sociale », 1987.

Webographie

- « Arrêté du 25 février 2013 relatif à la liste des personnes morales de droit privé habilitées au niveau national à recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire | Legifrance ». N.p., s. d. Web. 9 sept. 2017.
- « Les Petites Cantines : le réseau de cantines de quartier, pour redynamiser les liens de proximité ». *Les Petites Cantines : le réseau de cantines de quartier, pour redynamiser les liens de proximité*. N.p., s. d. Web. 9 sept. 2017.
- « Non-recours aux droits et inégalités sociales ». N.p., s. d. Web. 9 sept. 2017.
- « Histoire de... l'aide alimentaire. En bout de courses ? » N.p., s. d. Web. 9 sept. 2017.

« Définition - Quartiers prioritaires de la politique de la ville | Insee ». N.p., s. d. Web. 9 sept. 2017.

« FIVES CAIL ». Web. 9 sept. 2017.

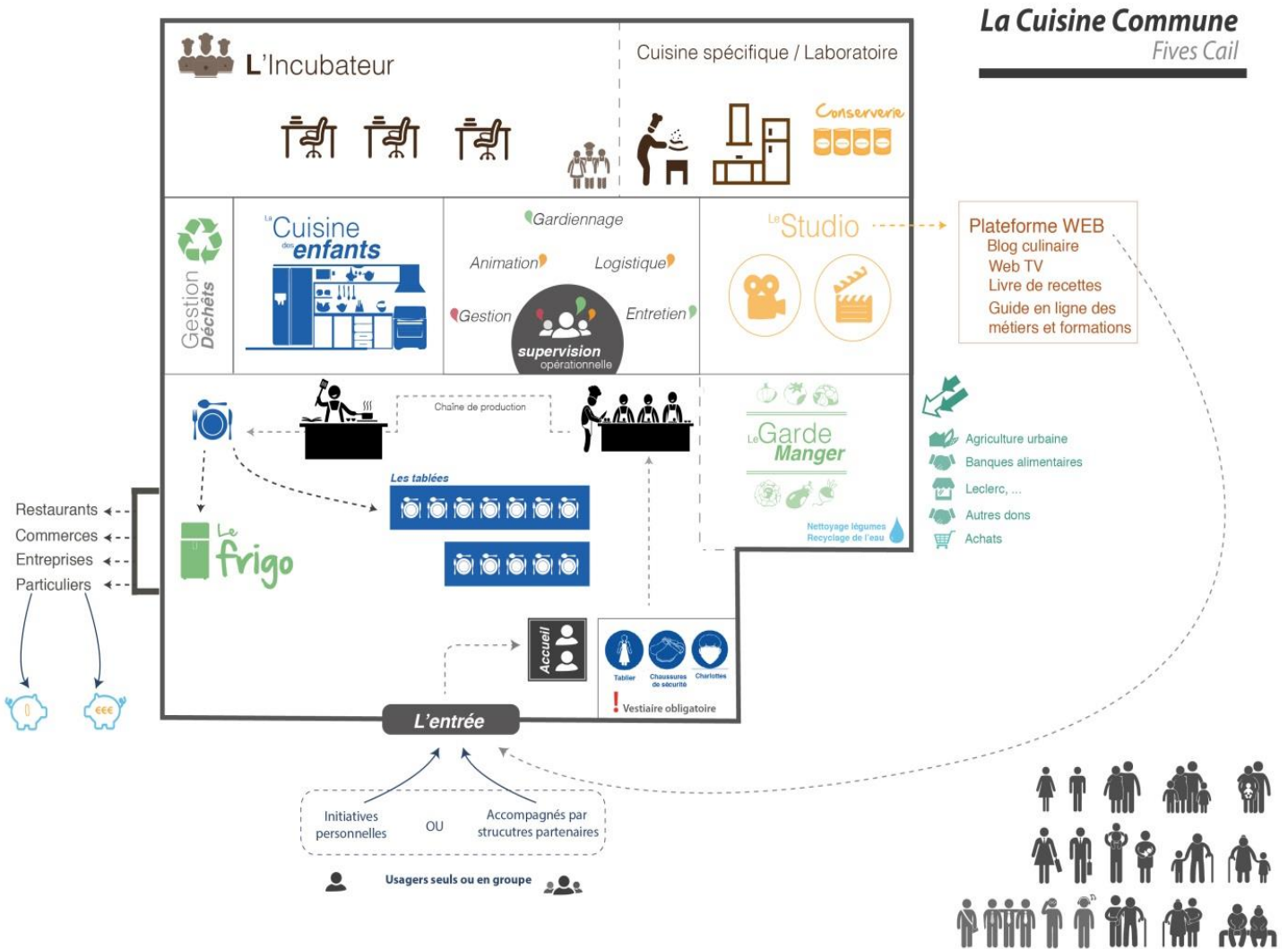
« Chômage : quelles sont les catégories de demandeurs d'emploi ? | service-public.fr ». N.p., s. d. Web. 9 sept. 2017.

« Regroupement des cuisines collectives du québec ». communication@rccq.org. N.p., s. d. Web. 9 sept. 2017.

Décodeurs, Les. « Législatives en cartes : l'abstention bat un nouveau record à 57,4 % ». *Le Monde.fr* 19 juin 2017. *Le Monde*. Web. 9 sept. 2017.

Annexes

Annexe 1 : Schéma d'intention de la Cuisine commune pour 2019



Annexe 2 : Liste des Work Packages (WP)

TAST'in FIVES offre un levier fédérateur pour coordonner différents domaines d'action publique, articule l'intervention des différents niveaux de gouvernance, et intègre le projet à un niveau territorial qui dépasse le seul quartier en rénovation.

L'intégration principale concerne avant tout l'appropriation par les habitants de la transformation de leur quartier.

Avec l'appui de la population locale et un panel de partenaires locaux, les modules opérationnels du projet appliqueront une approche intégrée pour promouvoir les objectifs suivants :

Work package (WP) numéro 4 : combattre les causes immédiates de la pauvreté et de l'isolement social ;

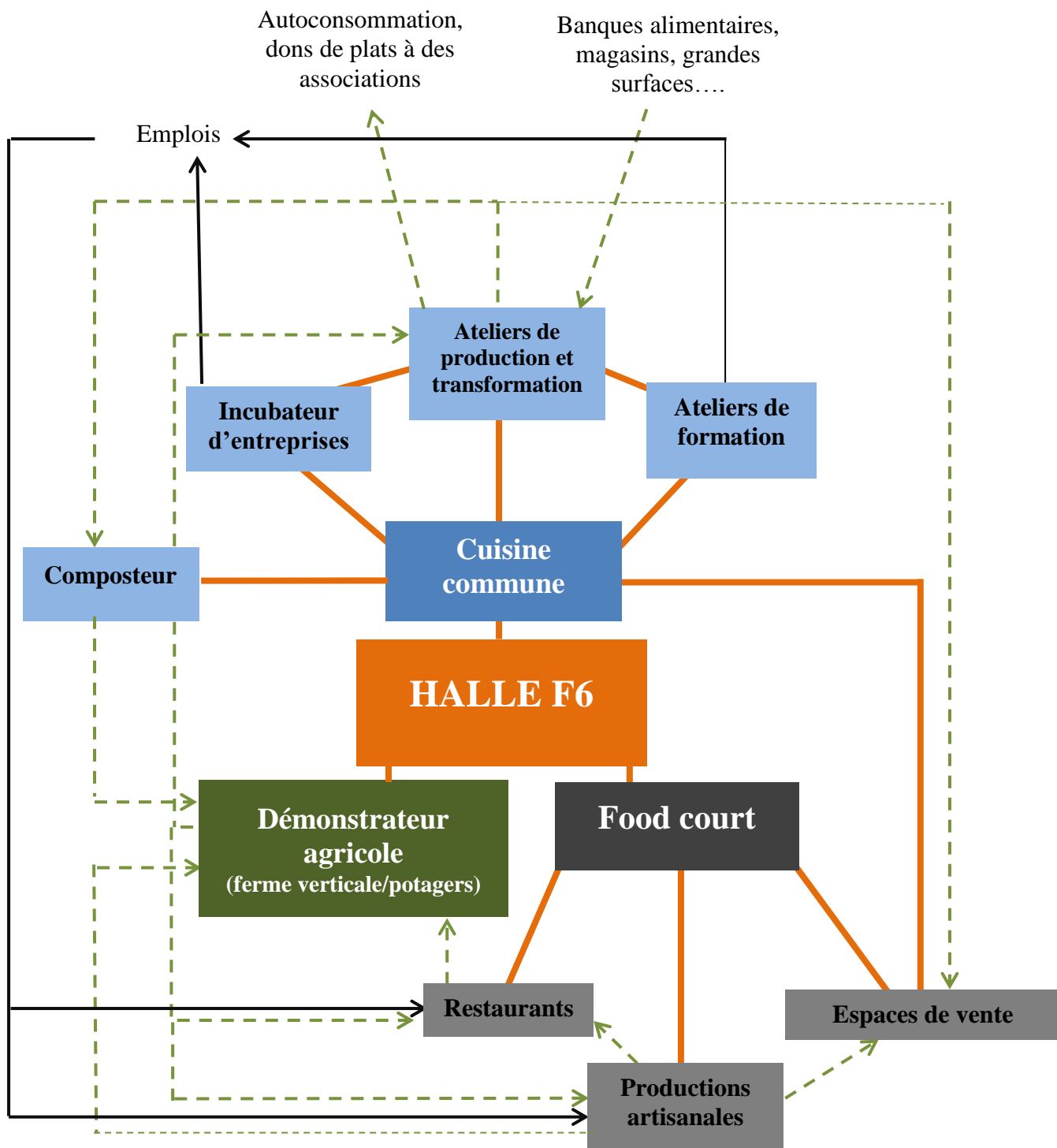
Work package (WP) numéro 5 : réduire la malnutrition et renforcer l'éducation à l'hygiène alimentaire ;

Work package (WP) numéro 6 : encourager l'activité économique, pour générer des sources d'emploi et de formation adaptés à des travailleurs peu qualifiés ;

Work package (WP) numéro 7 : favoriser « l'empowerment » des parties-prenantes dans une gouvernance transversale, et pour piloter collectivement un processus complexe et en constante évolution.

Extrait du dossier de candidature AIU, 2016

Annexe 3 : Schéma d'intention de l'écosystème vertueux



Légende :

- Inclut
- - -> Alimente en denrées
- > Engendre

Source personnelle, 2017

Annexe 4 : Schéma organisationnel des acteurs impliqués dans le projet de TAST'in FIVES



Schéma organisationnel et décisionnel

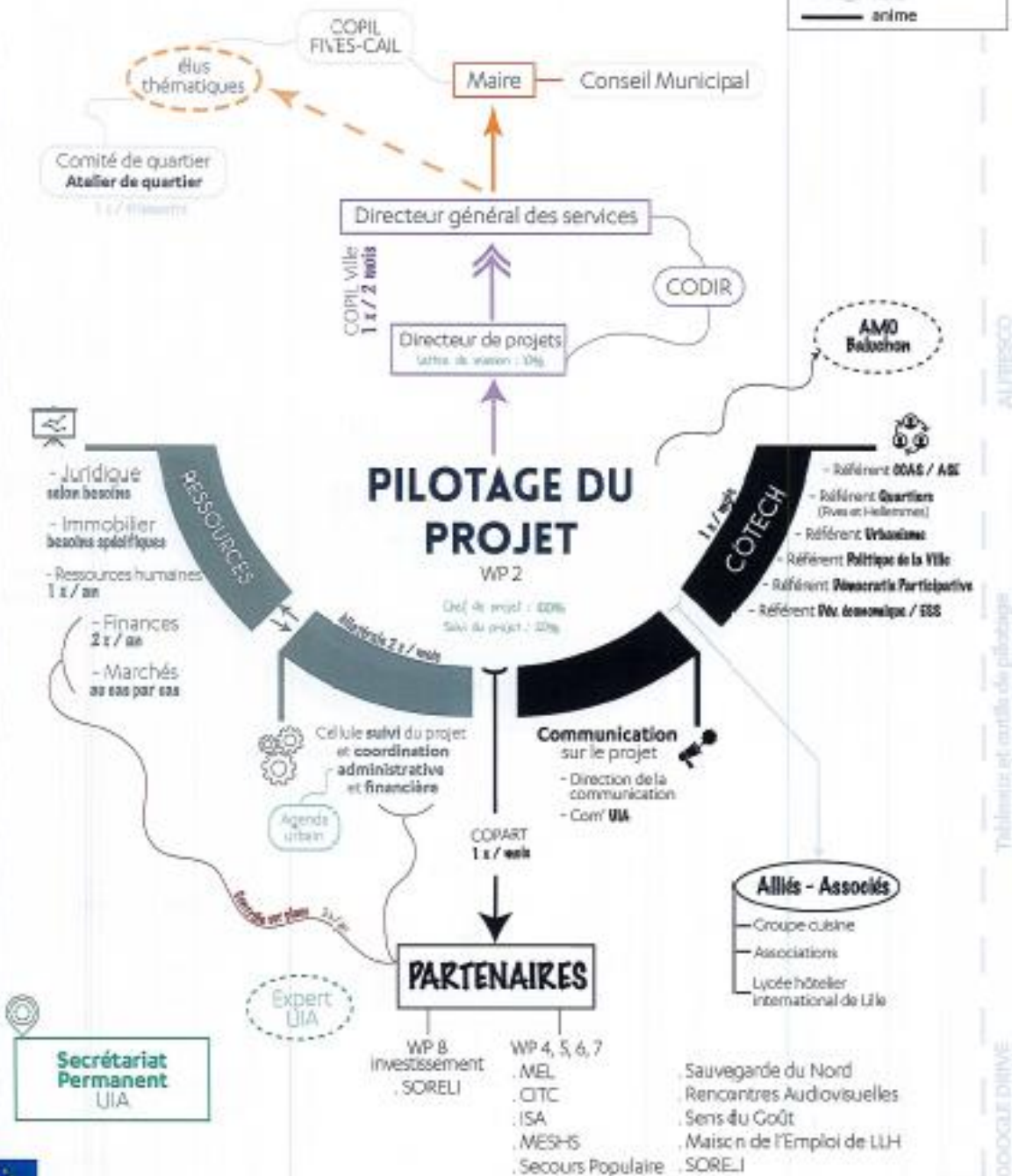
Ville : CHEF DE FILE, coordonne, anime, décide
PARTENAIRE, met en œuvre



DECISIONNEL

SUIVI DU PROJET

OPERATIONNEL



Annexe 5 : Itinéraire de la construction de la mission de stage en fonction des temps forts du projet

TEMPS FORTS DU PROJET		CONSTRUCTION DE LA MISSION DE STAGE
- DEBUT DE STAGE	10 Avril	- Prise de connaissance du projet et dossier UIA
- COPART : Constat de la « mobilisation difficile » dans les ateliers participatifs de la SORELI et des conseils de quartier	20 Avril	Un dispositif public sera installé en 2019, comment faire en sorte que les habitants se l'approprient et le gère de façon autonome ? Comment mobiliser les habitants (précaires) autour de la mise en place de ce projet ?
- NOTIFICATION DU CHOIX DE L'AMO: Le Merle Blanc, entreprise de l'ESS, est sélectionnée pour mettre en place le cahier des charges de l'aménagement de la cuisine commune qui doit être co-construite avec les habitants : nécessité de recueillir l'avis du grand public	3 Mai	- Temps d'observation, prise de notes lors des réunions Comment recueillir l'avis de ce public ? Comment engager une démarche de Co-construction du projet avec le grand public ? Idée de s'appuyer sur les structures de quartier Idée de réaliser des enquêtes de terrain
- COPART : Présentation du projet d'animation des modules de préfiguration Présentation des idées pour appréhender la gestion des modules de préfiguration qui n'est pas définie	18 Mai	Vers quelles structures se tourner pour constituer ce noyau dur de parties prenantes ? Comment fédérer des acteurs des quartiers de Fives et de Hellemmes qui n'ont pas forcément l'habitude de travailler ensemble sur un même projet ?
- NOTIFICATION DU CHOIX DE LA MO: L'Atelier 204, bureau d'architecte, a été sélectionné pour imaginer le design et construire les murs des modules de préfiguration	20 Mai	
- CONTROLE UIA EX-ANTE : Audit réalisé par un contrôleur recruté par UIA pour vérifier la gestion financière et administrative du projet	6/7/8 Juin	Les modules seront livrés à l'automne 2017 : Comment créer un modèle de gestion des modules de préfiguration qui associe les habitants ? • Réquisitionner les structures de quartier et partenaires pour faire vivre le lieu • recruter des services civiques pour gérer quotidiennement le site et faire le lien entre les différentes parties prenantes ?
- PROGRAMME DE LA MISSION DE LA MO : Détails sur l'aménagement des modules de préfiguration	12 Juin	
- COPART : Retour sur le contrôle ex-ante et l'importance de suivre la ligne du Workpackage sur la mobilisation des habitants dans le projet Présentation du modèle économique envisagé pour la cuisine par la AMO	22 Juin	Positionnement de l'AMO au sujet de la concertation pas vraiment clair Qui fait quoi ? Comment ? Remise en cause de mes enquêtes ? -> Mettre en place une réunion pour définir un plan d'actions
- REUNION STRATEGIQUE SUR LA CONCERTATION : Retour sur les formes de concertation déjà mises en place autour du projet TAST'IN FIVES, celles à prévoir, se répartir les différents niveaux de concertation	10 Juillet	Réflexion sur d'autres modes de participation pour recueillir l'avis d'un public plus large - Préparation d'ateliers participatifs pour la journée des Quartiers d'été du Petit Maroc afin de recueillir les avis d'un plus large public : hommes et enfants en plus
- COPART : SORELI informe que la finalisation de l'aménagement des modules est prévue en décembre (plus tard que prévu)	20 Juillet	Modification de la planification de l'animation et de la gestion des modules de préfiguration : revoir le planning d'animation avec les parties prenantes, retarder le recrutement de services civiques pour la gestion du site de préfiguration
- PLAN D'ACTION DE L'AMO SUR LA CONCERTATION : Affectation de la mission pour Mélanie G-> concertation du grand public Délais pour la première version du cahier des charges pour l'architecte : 15/09/2017 Délais pour réajuster le cahier des charges pour l'aménagement de la cuisine : 30/09/2017	25 Juillet	Rédaction d'un rapport d'analyse des enquêtes de terrain et ateliers participatifs menés et faire une note de recommandation pour orienter les choix d'aménagement de la cuisine commune selon les attentes des usagers du grand public L'analyse des enquêtes va permettre de construire les bases d'une charte d'utilisation à partir des remarques faites par les futurs usagers
- PROPOSITION ET VALIDATION D'UNE CHARTE D'UTILISATION DE LA CUISINE EPHEMERE : Proposition de plusieurs scénarii et validation	Septembre	Rédaction d'une charte d'utilisation des modules de préfiguration (notamment la cuisine éphémère) pour appréhender son utilisation pour novembre.
- OUVERTURE DE L'ESPACE DE PREFIGURATION : Début de l'aménagement à partir de la deuxième quinzaine de septembre 2017		
- INAUGURATION DE LA PREFIGURATION : Prévue le 30 septembre		

Source personnelle, 2017

Annexe 6 : Liste des personnes rencontrés dans les structures sociales et solidaires

Nom de la structure	Personne contactée	Coordonnées
Contacts à Fives		
Association EPHATA 176 r Lannoy 59800 LILLE	Yves ENAUD, Président	0604418123 0320195208 ephata@sfr.fr ephata.asso-web.com
Association A-Z Maison de la culture de Fives 59800 LILLE	Colette NAMSSENE, Présidente	0620058339
Association de parents d'élèves Itinéraire 8 Rue du Bas Jardin, 59000 LILLE	Séverine MORTELETTE, Chef de services	0664005435 severine.mortelette@itineraires.asso.fr
Centre social Salengro 4 Rue Massenet, 59800 LILLE	Fatima, animatrice	fatimab29@gmail.com
Association petit Maroc 1 Rue Mariotte 59000 LILLE	Bruno CALON, Directeur	animation.petit.maroc@9business.fr
Contacts à Hellemmes		
Inersol 1bis Rue François Marceau, 59260 Lille	Rencontres le 26 et 27 Juin	0320617825 contact@inersol.fr 1 bis rue François Marceau BP46 59260 Hellemmes
MA Naé	Rencontre le 5 juillet	Cyrielle Maes, Sabine Kowalceur cyr.maes@gmail.com
Les Ajoncs	Rencontre le 28 juillet	René Penet, directeur 03 28 550 330 06 30 80 56 21 13 rue Montaigne 59000 Lille

Annexe 7 : Liste des rendez-vous pris avec les organismes sociaux et de solidarité du quartier

Structures	Dates	Objet
Petit Maroc, au siège	Mercredi 10 Mai 2017 à 9h00	Présentation de Tast'in FIVES
EPHATHA, au siège	Mercredi 10 Mai 2017 à 10h15	Présentation de Tast'in FIVES
Centre social Roger Salengro, au siège	Mercredi 10 Mai 2017 à 14h00	Présentation de Tast'in FIVES
Petit Maroc, au siège	Jeudi 18 Mai 2017 à 10h00	Enquête sur organisation de l'association
EPHATHA, siège	Vendredi 30 Mai 2017	Enquête sur organisation de l'association
Itinéraires	Mercredi 31 Mai 2017 à 10h00	Présentation de Tast'in FIVES et enquête sur organisation de l'association
Centre social Salengro, au siège	Jeudi 15 Juin 2017 à 9h00	Enquête sur organisation de l'association
Petit Maroc, au siège	Mardi 20 Juin à 11h00	Présentation de Tast'in FIVES à toute l'équipe de direction et présentation du projet de gestion participative des modules
Secours Populaire, au siège	Mardi 20 Juin 2017 à 16h00	Présentation avec les partenaires (Sens du Goût et Rencontres Audiovisuelles) de Tast'in FIVES et de l'avancement du projet à l'équipe de direction et présentation du projet de gestion participative des modules
Centre social Mosaïque, au siège	Jeudi 22 Juin 2017 à 16h00	Présentation du projet de mise en place d'un programme d'animation

Source personnelle, 2017

Nom de l'association :

Nom(s) et fonction(s) de la/des personne(s) interrogée(s) :

OBJET : Comprendre le fonctionnement et les objectifs de l'association interrogée.

➤ **0) Généralités sur l'association**

- a. Quelle est la date de création de l'association ?
- b. Quel est son statut ? Pourquoi avoir fait le choix de ce statut ?

➤ **1) L'action menée**

- a. Quel est votre projet associatif ? (création de lien social, éducation citoyenne, développer l'économie solidaire ...) ?
- b. En réponse à quels enjeux ou à quels besoins individuels/collectifs détectés avez-vous créé cette association ? (petit historique)
- c. Quelle est la finalité de votre action ?
- d. Au nom de quelles valeurs menez-vous votre action ?
- e. Quel est le territoire géographique sur lequel s'étend votre projet ?
- f. Quels sont les moyens utilisés et l'ampleur de l'action menée (nombre de personnes concernées, nombre de salariés, budget, ...) ?
- g. A quelle fréquence sont menées vos actions ?

➤ **2) Le public visé par l'action**

- a. Quelles sont les personnes ou groupes visés par votre action ?
- b. Est-ce que le projet est ouvert à tout public ou seulement au public visé ?
- c. Quel est l'ordre de grandeur du nombre de personnes mobilisées chaque année, adhérents et usagers ?

➤ **3) Les moyens pour la mise en place de l'action**

- a. Combien de personnes travaillent pour l'association et sous quels statuts ? (bénévoles, salariés...) ?
- b. Quels sont les moyens pluriannuels et annuels ? (subventions, prestations, cotisations des membres)
- c. Quel est le public des bénévoles ?
- d. Quel est l'engagement des bénévoles ?
- e. L'association travaille-t-elle avec des partenaires ? Dans quelle cadre et à quelles conditions ?

➤ **4) Le fonctionnement interne**

- a. Comment sont choisies les orientations stratégiques ? A quelle fréquence ?
- b. Quelle est la place des bénévoles dans la prise des décisions ?
- c. Quelles sont les principales difficultés rencontrées en interne (liées à l'évolution des politiques publiques, aux relations avec les collectivités, à l'évolution des mentalités) ?

➤ **5) Le futur de l'association et le projet UIA**

- a. Comment voyez-vous le futur de l'association ?
- b. Prévoyez-vous de mettre en place de nouvelles actions dans le futur ? Voulez-vous faire évoluer vos actions ? Vers quoi et comment ?
- c. Pensez-vous que la mise en place du projet UIA de la cuisine commune dans le quartier de Fives-Hellemmes pourrait avoir un impact sur la vie de votre association ? Voyez-vous ce projet comme un évènement positif pour votre association ? Pensez-vous, au contraire, que ce projet n'aura aucun impact sur la vie de l'association ?
- d. Etes-vous intéressé pour mettre en place des actions autour du projet de la cuisine commune ? Si oui, avez-vous déjà des idées ?

➤ **6) Contact**

Nom d'une personne ressource, mail, site internet, adresse postale, tél de la structure.

Annexe 9 : Tableau synthétisant les résultats des entretiens avec les organismes sociaux et de solidarité

Structure interrogée	Personne(s) interrogée(s) et contacts	Public	Valeurs défendues	Activités et animations réalisés dans la structure	Remarques sur le projet de la cuisine commune
EPHATHA	M.ENAUD Directeur 176 r Lannoy, 59800 LILLE 03 20 19 52 08 ephatha@sfr.fr ephatha.asso-web.com	Fragile, connaissant une fracture sociale et des problèmes financiers - AHH - RSA - SDF - Droit d'asile - « Foyer », SDF en attente d'un logement	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Respect de chacun ➤ Solidarité ➤ Aide alimentaire ➤ Partage ➤ Laisser aux individus la possibilité de s'émanciper par eux-mêmes : « notre rôle est de catalyser leurs idées » 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Un CD de musique a été enregistré. Les bénévoles et habitués de l'association ont enregistré une chanson. Le but de cette activité c'est de « retrouver une parole et qu'elle puisse aller dehors ». ➤ Des visites au musée ou au cinéma sont proposées à prix réduits. Se sont souvent les plus habitués à EPHATHA qui y vont car les gens ont souvent peur de se déplacer dans des lieux qui ne connaissent pas et doivent pouvoir faire confiance à l'accompagnateur. ➤ Des ateliers cuisine et des repas conviviaux qui réunissent jusqu'à une vingtaine de personnes par repas. ➤ Des ateliers « esthétique » tous les vendredis ➤ Des ateliers jardins et potager le mardi et le jeudi ➤ Ateliers musique le jeudi après midi ➤ 1 fois par mois, chemin spirituel ➤ Tous les jours : karaoké, jeux de société, visionnage de film... 	<p><u>Idee d'atelier dans la cuisine commune</u>: atelier confection de confiture avec les Sens du Goût</p> <p>« Ici la cuisine est trop petite, on ne peut pas faire manger plus d'une vingtaine de personnes »</p> <p>« déplacer les gens d'un lieu transitoire à un autre, c'est compliqué »</p>
Petit Maroc	M.CALON Directeur 11 rue Gay Lussac 59000 LILLE 03 59 89 85 85 07 78 25 11 27 animation.petit.maroc@9 business.fr	Varié, tout public <ul style="list-style-type: none"> ➤ Quartier du petit Maroc : familles, adultes, enfants ➤ Quartier peuplier « les familles qui consomment les activités sont plutôt modestes et d'origine étrangère ». 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Education populaire ➤ Partage ➤ Convivialité 	<p><u>Secteur enfance</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Centre de loisir pour les enfants (6 à 17 ans) ouvert tous les mercredis de 9h-17h ➤ Accompagnement scolarité/aide aux devoirs/ activités « j'apprends en m'amusant »/atelier cuisine pour apprendre les mathématiques <p><u>Jeunes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Club des jeunes (le soir) 3 fois par semaine (lundi, mardi, jeudi) avec une capacité de 15 participants <p><u>Familles et adultes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Quotidienne adulte/famille avec des ateliers belotte, cuisine, des cours de français adultes, aides à la démarche administrative, activité sport pour les mamans, semaine « bien-être »... <p><u>Evènements de quartier</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Temps fort dans le quartier : fête des voisins, quartier d'été (19 juillet), marché de Noël, braderie... ces activités sont menées par un collectif d'habitants qui sont adhérents à l'association. 	<p><u>Idées d'ateliers dans la cuisine commune</u> :</p> <p>décoration de table en récup' (InserSol et sens du goût), atelier conserve, livret de recette (avec des images pour les alpha), petit montage animé avec des légumes et des fruits, valorisation des ateliers par projection/diffusion, mini festival de court métrage (récompense pour les meilleurs réalisateurs)</p> <p>« quand les mamans font un atelier cuisine, elles attendent de repartir avec un petit carnet »</p> <p>« il faut alimenter l'atelier cuisine de nouveautés, c'est ce qu'il manque ici. Au début on a plein de demandes mais je passe de 15 à 1</p>

					ou 2 personnes à la fin » (référente famille)
Club de prévention Itinéraires	<p>Séverine MORTELETTE Chef de service éducatif du pôle Fives et Saint Maurice severine.mortelette@itineraires.asso.fr Sarah KHECHIREM Animatrice sarah.khechirem@itineraires.asso.fr Yvette TISON Coordinatrice du dispositif médiation yvette.tison@itineraires.asso.fr 8, rue du Bas Jardin 59000 LILLE Tél. : 03.20.52.11.00 Fax. : 03.20.85.11.91 GSM : 06.64.00.54.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Des adolescents et jeunes majeurs assujettis à une mesure de l'ASE ➤ Parents et leurs enfants de 8 quartiers de Lille : Vieux Lille, Wazemmes, Saint Maurice, Moulin, Fives... ➤ Parents d'élèves et élèves du Collèges Boris Vian à Fives 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entraide et solidarité ➤ Partage 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aide aux devoirs et soutien scolaire ➤ Atelier loisir (danse, cuisine (« Faire manger des légumes aux enfants »), hygiène alimentaire, et bien-être) ➤ Ateliers et activités avec les écoles et les collègues (repas autofinancement) ➤ Projections-débat ➤ Dispositif d'aide scolaire pour les élèves exclus du système scolaire 	<p><u>Idées d'atelier dans la cuisine commune</u> : atelier remise en forme et bien-être</p> <p>« D'habitude on fait les ateliers de cuisine au Collège Boris Vian qui n'est pas toujours disponible quand on le souhaite et c'est pas vraiment conviviale »</p>
Centre social Salengro	<p>Fatima BENABED 4 Rue Massenet, 59800 Lille Coordinatrice secteur adulte-enfant 03.20.56.85.49 fatimab29@gmail.com</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Accueille tout type de public avec toutes catégories sociales confondues (centre social qui propose beaucoup d'activités culturelles) ➤ « il ya une fréquentation de plus en plus forte des catégories socio-professionnelles plus faibles due à une mutation de la population de Fives » 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Solidarité ➤ Partage ➤ Création de lien ➤ Entraide 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Animations culturelles, sportives, de loisirs ➤ Centre de loisirs ➤ Formations « on donne des cours de français aux alpha » ➤ Aide au montage administratif 	<p>« Avoir un chef pour apprendre des techniques, je rêve que de ça ! »</p> <p>« on manque de matériel, les habitants doivent ramener leur poêles et leurs casseroles quand on organise un repas de quartier. Mais bon, ça les responsabilise »</p> <p>« il y a un gros manque de matériel surtout pour organiser les repas de quartier »</p>

Centre social Mosaïque	Véronique CORMONT Directrice 30 rue Cabanis 59000 Lille Tel: 03.20.56.72.61 Fax : 03.20.43.11.74	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tout public ➤ Des publics « parfois fragiles et à qui on doit gagner la confiance » 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Solidarité ➤ Démocratie ➤ Dignité humaine ➤ Humilité ➤ Volonté ➤ Dynamisme ➤ Aide alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ateliers Arts et loisirs ➤ Ateliers « Santé » ➤ Sortie (vacances, familles) ➤ Formation (apprentissage français) ➤ Espace jeunes <p>Le centre social propose, par l'intermédiaire d'une animatrice prévention santé, réalise de nombreuses activités autour de l'alimentation et de la santé. Elle met en place :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Atelier « Cabat bio » : les personnes qui s'inscrivent doivent s'engager à acheter un panier bio (bon de réduction de la part du centre social). Deux groupes à l'année suivent cet atelier. ➤ Les ateliers cuisines se déroulent : <ul style="list-style-type: none"> • Le mardi matin • Jeudi toute la journée • Vendredi après-midi (peu de monde car à 15h30 c'est le moment de la prière pour beaucoup). • Sessions de distribution de soupe aux plus démunis 	« on a déjà beaucoup d'ateliers sur place, c'est un réel besoin des habitants, mais ça va être compliqué de se déplacer à Fives Cail, de mener les gens vers le lieu... » « on veut bien faire des journées « Rencontres » mais pas des choses régulières »
Inersol	Katy Dehaene Coordinatrice espace Socioculturel 12 rue Paul Lafargue 59260 Hellemmes k.dehaene@inersol.fr Tél : 09.73.23.19.91	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Public en « difficulté financière, en recherche d'inclusion sociale »(notamment à travers l'épicerie solidaire) ➤ Les activités culturelles sont néanmoins ouvertes à tout public 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Solidarité ➤ Aide alimentaire ➤ Lutte contre la précarité alimentaire ➤ Vivre ensemble ➤ Respect de l'environnement 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ateliers culinaires (avec les Sens du goût dans leurs locaux) ➤ Ateliers sur le thème de l'environnement (construction d'une serre en bouteilles de plastique, recyclage, potager, compost...) ➤ Ateliers enfants-famille (parents/enfants) ➤ Atelier santé et soins (sport, campagne de vaccination, dépistage...) ➤ Atelier « votre parole compte » : droits et devoirs citoyens abordés avec un groupe de 15/20 personnes, débats ➤ Atelier chantier d'insertion et retour à l'emploi (gestion et entretien des espaces verts...) ➤ Epicerie solidaire (avec un lieu de détente et de restauration ainsi qu'une cuisine) où se réalisent des repas, des ateliers cuisine en même temps que la livraison de denrées alimentaires (les produits sont achetés en grande surface par l'association à l'aide de subventions de la Ville et sont revendus 30% moins cher que le prix d'achat initial) 	
Les AJonc (Amis des Jardins)	René PENET 03 28 550 330 06 30 80 56 21	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tout public ➤ Public plutôt locale, à l'image 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Partage ➤ Création du lien social 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Met en place des actions d'aide à l'émergence et à la mise en œuvre de projets de jardins partagés et communautaires dans les quartiers urbains ou ruraux de 	Idées pour la zone de cuisine : prévoir un lieu accessible pour tous où la consommation n'est pas

Ouvverts et Néanmoins Clôturés)	Isabelle Dublin isabelle.dulin@gmail.com 06.63.99.59.85 13 rue Montaigne 59000 Lille	<p>du quartier : « reflet de la sociologie du quartier », « on retrouve la mixité dans le jardin »</p> <p>➤ Public amateur : « les gens viennent d'abord pour se rencontrer avec un intérêt pour le jardin en extérieur, ceux sont rarement des jardiniers chevronnés », « les gens viennent échanger et apprendre avec les autres »</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Démocratie participative ➤ Education populaire ➤ Protection et respect de l'environnement 	<p>la Région Hauts-de-France (60 jardins naturels partagés installés ou en cours d'installation).</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ A Hellemmes : le Bizardin – jardin sans non (jardin communautaire) est géré par un collectif d'habitants qui sont adhérents à l'association des AJOnc et qui se gère de manière autonome. Il y a des assemblées générales mensuelles qui sont sous forme de réunion de concertation où chacun peut donner son avis, faire des propositions de projet commun ➤ Des repas dans les jardins sont parfois organisés 	<p>obligatoire et où on peut amener son propre repas</p> <p>« est ce que je pourrai emmener mon pique-nique sur la zone de la cuisine ? est-ce que l'espace sera public ? »</p>
Association Ecole et son quartier	Nicole TAQUET 06.81.68.82.05 lecoleetsonquartier@yahoo.fr	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Parents et enfants de Fives 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Education populaire ➤ Création de lien social ➤ Partage 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Projet de potager « de la graine à l'assiette » dans les écoles du quartier ➤ Réalisation d'un composteur avec les parents dans les écoles : « Fives au vert » ➤ Troc de graines et de recettes « il y a un échange de culture, chacun apporte sa recette » ➤ Atelier « fermier d'un jour » ➤ Fête des Familles à Fives 	<p>« trouver un lieu pour cuisiner c'est pas facile »</p> <p>« pour trouver un lieu il faut s'y prendre un an à l'avance ! »</p> <p>« si il y a ça, nous on fonce ! »</p> <p>« avoir un four à pain, c'est un truc qui serait bien ! »</p>

Annexe 10 : Liste des évènements

Liste des évènements et animations sur lesquelles nous nous sommes basés pour effectuer les enquêtes de terrain avec le Grand public (ces évènements ont été diffusés par les structures de quartier):

Nom de l'évènement	Lieu de l'évènement	Structure organisatrice
Atelier « Bien-être »	Centre social Roger Salengro, le 2/06/2017	Itinéraires
Festi'Santé	Centre du Secours Populaire, le 14/06/2017	Secours populaire
Epicerie solidaire ouverte	Epicerie solidaire d'Inersol, le 16/06/2017	Inersol
Repas partenaire	Au siège de l'association du Petit Maroc, le 20/06/2017	Petit Maroc
Repas de quartier	Epicerie solidaire d'Inersol, le 6/07/2017	Inersol
Quartier d'été de Mosaïque	Square des mères à Fives, le 11/07/2017	Centre social Mosaïque
Quartiers d'été du Petit Maroc	A la salle Mariotte rue Mariotte Lille, le 19/07/2017	Petit Maroc
Repas EPHATHA	Au siège d'EPHATHA, rue Lannoy Fives, le 21/07/2017	EPHATHA

Source personnelle, 2017

Annexe 11 : Liste des questions posées aux femmes du quartier

➤ **Présentation simplifiée de l'objet du questionnaire à l'interrogé :**

Je fais partie d'un groupe de travail constitué d'associations de quartier (EPHATHA, Petit Maroc, Itinéraires...) et de centres sociaux (Salengro, Mosaïque...) qui souhaiterait mettre en place un projet dans le quartier de Fives Cail, qui accueillerait des activités autour de la cuisine et de la convivialité. Ce groupe souhaiterait faire bénéficier et adapter ce projet aux habitants du quartier. Pour cela, nous aimerions votre avis sur les structures publiques que vous avez l'habitude de fréquenter et qui proposent déjà ce type d'activités.

➤ **Pratiques quotidiennes et perception autour du thème de l'alimentation**

L'alimentation pour vous, c'est :

	Oui, souvent	Oui, parfois	Non, jamais
Une corvée			
Un plaisir			
Un loisir			
Un moment convivial/ communautaire			
Intime			
Faire attention à sa santé			
Autre :			

Quelle est l'importance de la part de l'alimentation dans votre budget ? Donner une réponse sur une échelle de 1 à 5 (1 pour pas importante du tout, 5 très importante)

Quel type d'activité autour de l'alimentation avez-vous l'habitude de faire ?

- Cuisine
- Potager
- Jeux
- Formation
- Atelier (culinaire, jardin, ...)
- Autre : ...

Aimez-vous pratiquer ce type d'activité autour de l'alimentation ?

- Oui, beaucoup
- Oui, un peu
- Non, très peu
- Non, pas du tout

Que représente pour vous le mot « cuisiner » (3 mots) ?

Aimez-vous cuisiner ?

- Oui, beaucoup
- Oui, un peu
- Oui, quand je reçois
- Non, très peu – pourquoi ?
- Non, pas du tout – pourquoi ?

Combien de fois cuisinez-vous par semaine ?

- Tous les jours
- 2 à 3 fois par semaine
- Uniquement les week-ends

A travers la cuisine, vous aimez/ êtes neutre / n'aimez pas :

	Aime	Neutre	N'aime pas
Apprendre de nouvelles recettes/trouver de nouvelles idées			
Faire les courses			
Préparer les ingrédients			
Soigner la présentation			
Ranger/faire la vaisselle			
Partager avec des convives			
Avoir des temps d'échanges et de discussion à travers la préparation ou dégustation du repas			
Transmettre des savoirs culinaires			
Autre : ...			

Qu'est-ce que vous avez l'habitude de cuisiner ?

- Plats mijotés
- Friture
- Boîtes de conserve réchauffées
- Des plats préparés réchauffés
- Des salades
- Des sandwichs
- Autres : ...

Où avez-vous l'habitude de faire vos courses ?

➤ **Pratiques vis-à-vis des structures publiques d'aide sociale**



Fréquentez-vous des structures d'aide sociale ou de solidarité ?

- Oui
- Non

Si oui, pourquoi fréquentez-vous ces structures ?

- Pour des questions économiques
- Pour tisser des liens sociaux/ faire des rencontres
- Pour des questions pratiques (accès à un espace, accès à plu de matériel)
- Pour occuper vos enfants
- Pour y pratiquer un loisir
- Autre :

Quel est votre lien à l'alimentation dans ces structures ?

Avez-vous l'habitude de pratiquer des activités autour de l'alimentation dans ces structures ?

- Oui
- Non

Si oui, de quels types ?

Que pensez-vous de ces activités ?

Pratiquez-vous d'autres types d'activités dans d'autres structures ? Lesquelles ?

Selon vous, manque-t-il quelque chose à ces structures pour que vous vous y sentiez bien, à l'aise, utile... ?

➤ **Les attentes et suggestions d'amélioration**

Quel type d'activité pourrait vous motiver à participer à notre projet ?

- Atelier loisir créatif
- Repas de quartier

- Emploi en lien avec l'alimentation
- Atelier aide à la gestion du budget
- Santé (comment choisir ses aliments pour soigner une maladie, mieux s'alimenter)
- Formation professionnelle

Quelles seraient vos attentes dans le cadre de la mise en place d'ateliers ?

- Passer un moment convivial (avec vos enfants, avec des amis)
- Apprendre à maîtriser une technique particulière
- Apprendre à maîtriser une recette particulière
- Participer à loisir créatif
- Travailler auprès d'un chef, d'une personne de renom
- Recevoir des conseils (contre gaspillage alimentaire, comment choisir ses aliments, comment à gérer un budget alimentation)
- Suivre une formation professionnelle
- Donner un cours
- Partager une expérience
- Autre

Dans le cadre de ces activités, combien de temps seriez-vous prêt à dégager de votre temps ?

- Une demi-heure
- Une heure à deux heures
- Une demi-journée
- Une journée

A quel moment de la semaine est-ce le plus pratique pour vous ?

Avec qui souhaiteriez-vous participer à ce genre d'activités ?

- Des connaissances (amis, personnes que vous avez l'habitude de fréquenter)
- Votre famille
- Des personnes que vous ne connaissez pas
- Des enfants
- Des jeunes
- Des adultes
- Des personnes âgées
- Personne

Sous quelle forme ?

- En grand groupe (10 à 40 personnes)
- En petit groupe (3 à 10 personnes)
- En duo
- Seul(e)

Si vous aviez une cuisine à votre disposition dans le quartier, que souhaiteriez-vous y faire ?

Que pensez-vous de votre quartier ? Qu'est-ce qu'il manque à votre quartier pour améliorer votre cadre de vie ?

Souhaitez-vous être informé sur le projet ? Seriez-vous intéressé de participer à ce projet ?(contact)

Situation socio-professionnelle :

1. Où habitez-vous ?

- Fives
- Hellemmes
- Autre: ...

2. Quelle est votre situation socio-professionnelle ?

- Chef d'entreprise

- Commerçant
- Demandeur d'emploi
- Employé
- Enseignant
- Etudiant, lycéen
- Homme ou Femme au foyer
- Ouvrier
- Profession libérale
- Retraité
- Autre: ...

3. Souffrez-vous d'un handicap ?

- Oui
- Non

4. Quelle est votre situation familiale ?

- En couple (marié ou non)
- Célibataire
- Veuf, veuve
- Seul
- Autre : ...

5. Quel âge avez-vous?

- de 18 ans
- 18-25ans
- 26-35ans
- 36-45ans
- 46-55ans
- 56-65ans
- + de 65ans

6. Avez-vous des enfants ?

- Oui
- Non
- Oui mais ils sont partis maintenant

7. Combien d'enfants avez-vous encore avec vous?

- 1
- 2
- 3
- 4
- Plus de 4

Contexte de création de la structure :

Dans quel contexte avez-vous créé cette structure ?

Y avait-il une demande forte/ un besoin spécifique exprimé dans le quartier pour ce genre de structure ?

Mode de gouvernance et organisation de la structure

Comment est gérée la structure ?

Y a-t-il un responsable spécifique de la structure ? Qui prend les décisions ?

Comment coordonnez-vous et organisez-vous vos activités au sein de la structure ?

Qui décide du choix des activités, des orientations stratégiques ?

Comment se déroulent les ateliers de manière générale ? Y a-t-il un protocole particuliers ?

Comment avez-vous pensé ce lieu ? L'avez-vous pensée avec les habitants du quartier ?

Comment avez-vous fait en sorte de mobiliser les bénévoles et les participants autour de ce lieu ?

Quel type de public visez-vous en particuliers ?

Annexe 13 : Liste des cuisines contactées

Nom de la structure contactée	Contact	Retour/pas de retour
Cuisine Matane (QE)	cuisinematane@globetrotter.net	Retour
Cuisines collectives de Dégelis (QE)	cuicolde@bellnet.ca	Pas de retour
Cuisine collective du Haut Pays (QE)	cui.coll@globetrotter.net	Pas de retour
Cuisine collective du Beauport (QE)	cuisinecollectivebeauport@videotron.ca	Pas de retour
La Fricassée (QE)	louisecabver@cooptel.qc.ca	Pas de retour
Le Blé d'Or de Sherbrooke (QE)	direction@lebledor.org	Retour
Cuisine de l'île de la Madeleine (QE)	ccim@tlb.sympatico.ca	Retour
La joyeuse marmite (QE)	celajoyeusemarmite@hotmail.com	Pas de retour
Cuisine de Matha (QE)	cuisinesdematha@distributel.net	Pas de retour
Cuisine de Montérégie (QE)	info@cuisinescollectivesmonteregie.ca	Pas de retour
Cuisine Alpha (QE)	Carrefour-anim@csdm.qc.ca	Retour
Hochelaga-maisonneuve (QE)	direction@laacchm.com	Pas de retour
Cuisine Saint Félicien (QE)	larouchef@achonbenevolesf.com	Pas de retour
Cuisine Econosanté (QE)	cuisinecol@centrepopulaire.com	Pas de retour
Santropol roulant (QE)	mailto:info@santropolroulant.org	Pas de retour
Association EPICES (FR)	Isabelle.haerberlin@wanadoo.fr	Retour
LA COMMUNE (FR)	Lacommune.aligned@orange.fr	Pas de retour
Les petites cantines (FR)	contact@lespetitescantines.org diane@lespetitescantines.org	Retour

Annexe 14 : Synthèse de l'étude de Benchmarking

Modalités de fonctionnement d'une gouvernance participative	Sous-modalités de fonctionnement d'une gouvernance participative	Bonnes pratiques	Avantage pour notre modèle	Action à mener pour notre modèle
Détermination des modalités de prise de décision	Détermination d'un groupe décisionnel	- Conseil d'administration (EPICES, CC de Matane) pour réaliser le rapport d'activité	- portage engagé du projet de l'organisme	- trouver des structures qui veulent s'engager dans le projet de l'Avant-Gout et de la Cuisine pour constituer une association puis un conseil d'administration
	Définition une approche pour la prise de décision	- approche consensuelle privilégiée lors des étapes de décisions (quand il faut établir le cadre d'un atelier, de la vie de groupe, répartition des tâches dans la cuisine)	- permet d'analyser les différentes propositions ce qui aide à prendre conscience de certaines contraintes (temps, prix, allergies alimentaires, diabètes...) et donc éviter les conflits	- définir des temps de concertation /consensus avec les parties prenantes, les habitants, les techniciens, les élus notamment pour l'élaboration d'une charte d'usage de l'Avant-Goût (temps d'élaboration, de validation)
Gestion des locaux	Détermination de responsables et conseil technique	- équipe et comités techniques (CC Île-de-la Madeleine) - comité de travail (finance, code éthique, recherche de financements, planification stratégique) (CC de Matane)	- trouve des solutions aux problèmes techniques rencontrés	- déterminer une personne ou un groupe responsable à la Ville de Lille qui constituerait un comité/conseil technique et qui prendrait en charge les défis techniques
	Définition de règles d'usage du lieu	- élaboration d'un code de vie de l'organisme (CC alpha) - élaboration d'une politique d'utilisation, d'hygiène et de salubrité, de règles de vie (CC Île-de-la-Madeleine)	- sert de guide pour la qualité des échanges entre collaborateurs et participants - sert de guide d'usage des lieux - fixe les règles - prévient des conflits	- élaborer une sorte de guide pour les usagers de l'Avant-Goût avec le détail des règles, des procédures à suivre pour participer aux ateliers, des objectifs et des valeurs du site
	Sécuriser, surveiller les locaux	- présence d'une permanence responsable des lieux (EPICES)	- prévenir des accidents - rend compte des problèmes, des points critiques, des choses à améliorer - assure la propreté et le respect des lieux, gages de pérennité	- Désigner une personne ou un groupement responsable de la sécurité et de la gestion du lieu, réaliser une fiche mission pour cette personne
	Avoir à disposition du matériel et des équipements dans la cuisine	- Mise à disposition d'une cuisine avec du matériel semi-	- les participants se sentent moins désorientés et son plus en	- Aménager une cuisine qui réponde aux habitudes des

		professionnel proche de ce que les participants peuvent retrouver chez eux (CC Blé d'Or)	confiance - permet une autonomie d'utilisation du matériel de cuisine plus rapide et simple des participants	participants pour faciliter leur appropriation
		- chacun apporte son linge et ses plats pour rapporter les portions préparés pendant l'atelier (CC Blé d'Or)	- responsabilise les participants - facilite et diminue le nombre de tâches en lien avec la gestion du matériel - évite des coûts supplémentaires pour l'organisation (lavage des linges, de la vaisselle, achat de nouveaux objets...)	- Faire une liste de ce que les participants peuvent ou doivent apporter pour les ateliers et qui pourraient simplifier la gestion du matériel. (par exemple, l'achat d'une machine à laver pour le linge de cuisine, est ce nécessaire si les participants amènent leur linge ? D'un autre côté, est-on sûr que les participants vont toujours penser à emmener leur linge de cuisine ? Est-ce que cela pourrait être de l'ordre d'une contrainte pour les participants- > à creuser)
Gestion des activités/animations (ateliers cuisine notamment)	Déterminer un mode d'approvisionnement	- affiliation à un réseau de 13 donateurs comprenant des grandes surfaces (Super C, Maxi, Tim Hortons, IGA, Wal-Mart) et des transformateurs alimentaires (les Cuisines Gaspésiennes) qui distribuent des denrées périssables et non périssables (CC Matane)	- assure une distribution de denrées alimentaires régulière	- Construire un réseau d'approvisionnement plus dense (avec des banques alimentaires, des producteurs locaux, des grandes surfaces, transformateurs alimentaires) pour assurer un prix bas, voir gratuit au repas et atelier proposés pour les personnes en situation de précarité TAST'IN FIVES compte pour le moment 1 Banque alimentaire partenaire
		- présence d'une chargée de projet en récupération alimentaire (CC Matane)	- augmentation de la redistribution alimentaire - meilleure gestion des ressources - permet d'établir de nouveaux partenariats	- prévoir à l'avenir une personne qui puisse gérer le roulement du fond de cuisine, l'arrivage des produits donnés et les appels aux dons. Cette personne pourrait être une des fonctions à créer dans la future SCIC
		<i>Etablir un protocole de</i>	- Rencontre entre participants et animateurs 2 fois/mois : 1 rencontre en début de mois pour définir les recettes et aliments à	- les participants ont un pouvoir de décision dans le choix des achats et des recettes - les animateurs guident les

	Veiller au bon déroulement des ateliers	<i>déroulement des ateliers</i>	acheter selon les arrivages, 1 deuxième rencontre pour effectuer les achats et cuisiner (sur deux semaines). (CC Blé d'Or)	choix (selon le budget, les contraintes de santé de chacun) - Gain en efficacité et en temps sur l'organisation des ateliers	faire en précisant dans la politique et les valeurs de l'Avant-Goût
		<i>Gérer les denrées</i>	- nombre de portions déterminées pour chaque participant selon leur besoin (méthode adoptée par toutes les cuisines du RGCC du Québec)	- permet de faire le calcul de l'ensemble des quantités pour élaborer une liste - gain de temps	- ce fonctionnement, de la même manière, ne peut pas être imposé aux associations qui mènent les ateliers. Néanmoins, elle peut-être suggérée pour les aider dans leur organisation et le respect du temps de chaque atelier
			- fond de cuisine gratuit mis à disposition des participants pour 10€/an (CC Blé d'or, alpha, Matane)	- préparation de plat à bas coût - diminue le temps de passage aux courses pour les participants et animateurs qui ne vont acheter que les produits frais périssables - diminue le budget des participants consacré aux courses	- la mise à disposition d'un fond de cuisine nécessite un fond de roulement régulier pour approvisionner la cuisine continuellement. Il faudrait donc trouver un moyen de financer cela : - faire des forfaits pour les participants réguliers ? - faire payer les ateliers et repas ? prix libre ? - mettre une boîte à dons, faire des appels aux dons ?
		<i>Gérer les participants</i>	- Présence d'un ou deux animateurs lors des ateliers (CC alpha) - Présence d'un « maître de maison » accompagné d'1 ou deux services civiques aux Petites Cantines	- facilite le rapport à l'écrit, l'identification des denrées avec les publics en difficulté - met en confiance les participants - pose un cadre et des règles lors de l'atelier	- Prévoir une présence régulière d'un ou deux services civiques et d'une personne - déterminer leur mission et leur rôle
			- collaboration avec des associations (CC alpha) travaille avec le Club populaire des consommateurs	- répartition et allègements des tâches pour l'organisme, apport de compétences supplémentaires en animation	- construire un réseau de parties prenantes
			- élaboration d'un cahier du participant (rappel du principe du menu, fonds de cuisine, calendrier, responsabilité du participant, responsabilité du groupe, tenue vestimentaire exigée, le calcul de cout d'un repas) (CC Blé d'Or)	- aide-mémoire et rappel des règles à respecter lors des ateliers - information sur la liste des denrées mises à disposition pour cuisiner - responsabilise et favorise l'autonomie des participants	- élaborer un guide pour les participants et usagers (à construire avec l'approbation et la concertation des parties prenantes et sont aussi futurs usagers)
			- nombre de portions et calcul des	- permet de déterminer un	- Méthode à transmettre aux

		<i>Gérer le budget</i>	quantités déterminées pour chaque participant selon leur besoin	budget maximal pour les courses	organiseurs d'ateliers (cela peut simplifier leur organisation)
			- fixation d'un montant maximum de frais par portion cuisinée (CC Matane)	- permet de définir les limites du budget alloué par l'organisme aux participants	- Les associations non partenaires devront certainement faire payer leur prestation aux participants (néanmoins, prévoir de bas tarifs)
Information /mobilisation/ implication/ place de la concertation avec les parties prenantes, participants, habitants...	Diffuser de l'information, sensibiliser				
	Optimiser la mobilisation de public difficile	<i>Proposer des avantages</i>	- l'organisme prend en charge une partie des coûts des achats de denrées pour les participants lors des ateliers (CC alpha)	- les participants payent peu ou pas leur repas/ateliers : les publics cibles précaires sont donc plus à même de participer	- Prévoir un fond de roulement, une ligne budgétaire du côté des associations qui mènent les ateliers et repas - la Ville de Lille ne pourra prendre en charge des denrées que si elle arrive à trouver de nouveaux financements
		<i>Se baser sur des réseaux de partenaires</i>	- EPICES travaille en relation étroite avec la mission locale et l'éducation nationale pour toucher de jeunes publics - CC des îles de la Madeleine travaille avec de nombreux collaborateurs pour permettre de mettre en place et élaborer des services adaptés aux besoins identifiés du milieu	- liens facilités avec le public jeune difficilement mobilisable (perdus de vue, accueil SEGPA, UP2A à EPICE par exemple)	- Mobiliser les Rencontres Audiovisuelles et la Mission locale qui sont nos partenaires de projets sur des ateliers (déjà prévu)
		<i>Proposer un lieu avec une identité propre</i>	- faire de la cuisine « leur lieu, leur repère hebdomadaire » avec « accueil chaleureux », « reconnaissance des dates d'anniversaires » (Rapport d'activité annuel 2016-2017, CC Matane)	- les gens s'approprient le lieu, s'identifient en faisant partie d'une sorte de communauté	- créer une communauté autour de l'Avant-Goût - Prévoir un aménagement et une animation conviviale - Créer des produits dérivés de la Cuisine commune à délivrer aux participants pour qu'ils se sentent membres d'une communauté
		<i>Informez des événements et activités via les réseaux sociaux</i>	- Le RGCC et Les petites cantines possèdent un site internet - Les CC ont une page Facebook au minimum	- touche un public plus large qui ne consulte pas les supports papier - favorise la mixité sociale	- Créer une page Facebook ou site web de l'Avant-Goût

		<i>Créer des événements festifs et culturels</i>	- organisation d'évènements à thème (dîner de Noël, journée nationale des CC, semaine d'actions bénévoles) en collaboration avec les participants	- coup de communication - évènements qui drainent du monde	- Créer des temps forts à l'Avant-Goût (tous les semestres, pendant les fêtes nationales...)
	Optimiser la participation et l'implication des personnes		- définition de temps de concertation avec les participants, bénévoles, animateurs... (CC Matane)	- améliore les liens et les échanges entre les différentes personnes - intelligence collective	- Définir des temps de concertation avec les parties prenantes et les habitants (voir avec la AMO)
Evaluation et amélioration continue de l'offre	Elaborer une méthode d'évaluation des offres proposées	<i>Mettre en place des enquêtes de satisfaction</i>	- Définition d'un moment systématique dédié à l'évaluation des ateliers à chaque fin de séance avec une fiche un remplir et un débriefing avec l'animateur (CC alpha)	- permet de faire le bilan de ce qui s'est bien ou moins bien déroulé pour entrer dans une démarche d'amélioration continue	- Définir les indicateurs pertinents à évaluer - Définir une méthode d'évaluation adaptée et ludique
		<i>Faire un suivi et une estimation du taux et du type de fréquentation</i>	- tableau de collecte de données contenant 8 indicateurs d'évaluation : situation social et économique des participants, nombre...(CC de l'Île-de-la-Madeleine)		
	Contrôler l'état du matériel et des lieux		- Remplissage d'une feuille d'inventaire (CC Blé d'Or)	- permet d'évaluer les stocks, l'état du matériel de la cuisine	- Définir un temps pour réaliser ces inventaires de manière à ce que ce ne soit pas trop contraignant pour les participants, organisateurs d'ateliers et responsables
Définir et transmettre des valeurs	Définir des valeurs		- Etablissement d'une liste de valeurs dans la présentation de l'organisme (CC de Matane)	- permet d'orienter avec cohérence un plan d'action	- Définir des valeurs avec les parties prenantes pour donner une identité et un objectif au concept de l'Avant-Goût
	Transmettre des valeurs par l'information et la sensibilisation	<i>A travers les ateliers</i>	- informations diffusées lors des ateliers sur : le choix à faire sur les achats alimentaires, les bonnes habitudes à prendre, diminution de la consommation de produits transformés (CC Matane) - dans le souci de cuisiner sainement : pas d'utilisation de charcuterie, de suif ou saindoux, pas de papier aluminium et friture non permises précisé dans le « cahier des participants »(CC Blé d'Or)	- les valeurs sont transmises dans une atmosphère ludique, de loisir et de pédagogie	- les participants doivent adhérer à ces valeurs - Briefer les associations organisatrices d'atelier sur les valeurs à respecter dans l'enceinte de l'Avant-Goût

		<i>A travers des événements festifs / culturels</i>	- Mise en place de tournées de conférences sur le gaspillage alimentaire (Tournée des Chefs et les marchés IGA, CC Matane)	- sensibilise à la lutte contre le gaspillage alimentaire	- Prévoir des temps forts culturels dans le site de l'Avant-Goût (programmation à définir avec les parties prenantes)
--	--	---	--	---	---

« L'AVANT-GOÛT » - DEFINITION

Présentation générale de l'Avant-Goût aujourd'hui

Situé dans la Cours Est de la friche Fives Cail Babcock, *l'Avant-Goût*, un lieu transitoire et innovant pour préparer l'arrivée d'un projet de plus grande envergure, la *Cuisine commune*, en 2019.

Comme un petit écosystème, *l'Avant-Goût*, qui se situera au niveau de la Cours Est de la friche FCB le long de la cité Boldoduc, comprendra plusieurs structures qui pourront interagir les unes avec les autres : une petite cuisine conviviale pour les habitants du quartier ; un lieu pour la production agricole urbaine ; une salle de travail ; des espaces ouverts de détente favorisant les échanges.

L'Avant-Goût encourage la population de Fives et d'Hellemmes à se projeter dans le futur quartier de Fives Cail et dans le projet de Cuisine Commune, en mettant à disposition un lieu de convivialité, de partage et de loisir. A travers ce projet, un nouveau mode de gouvernance, porté par les habitants du quartier qui prendraient part à la gestion, à l'animation et aux choix décisionnels portés, est expérimenté sur ce lieu. *L'Avant-Goût* a pour ambition d'être un laboratoire.

L'Avant-Goût est révélé le 30 septembre et l'ensemble de son aménagement se réalisera progressivement jusqu'en décembre. Le lieu pourra accueillir le public du 1^{er} novembre 2017 au 31 octobre 2019 et à vocation à disparaître à l'occasion de l'ouverture de la Cuisine commune.

Les principes fondamentaux de l'Avant-Goût

Concrètement, *l'Avant-Goût* c'est :

- **Permettre de découvrir et comprendre le projet de la Cuisine commune**
- **Mettre à disposition du matériel, des équipements et des locaux** pour cuisiner, produire et transformer la nourriture. Ce matériel sera prêté aux associations et aux habitants du quartier (cuisine équipée, fond de cuisine, électroménager, ustensiles ...)
- **Ouvrir aux habitants un espace ouvert à tous plusieurs jours par semaine ;**
- **Un cadre réglementaire adoptée aux objectifs du lieu** (Charte avec le mode d'emploi, les règles d'hygiène, les règles de vie) ;
- **Privilégier une approche consensuelle** avec les habitants du quartier et les parties prenantes lors des étapes de décisions qui jouent sur le mode de fonctionnement et l'usage de *l'Avant-Goût* (établir un cadre pour le déroulement des ateliers, la vie de groupe ...).

« L'AVANT-GOÛT » - LA CHARTE

Les grands objectifs de l'Avant-Goût :

Encourager la solidarité, l'inclusion sociale et la lutte contre la précarité alimentaire

- Proposition d'animations et des activités culturelles sur le thème de l'alimentation accessibles à tous (Accès aux animations et aux activités gratuit ou à bas prix, pas de distinction d'origine culturelle ou sociale, d'âge ou de handicap).

Sensibiliser et éduquer à une alimentation saine et responsable

- Cuisiner des repas équilibrés ou adaptés à certaines maladies (type diabète).

Sensibiliser aux pratiques de développement durable

- Favoriser des modes de production et de consommation durables
- Utilisation de produits locaux pour les ateliers et autres manifestations ;
- Sensibilisation et information des habitants sur les productions agricoles durables en ville ;
- Utilisation optimisée de produits frais, Bio pour les ateliers culinaires et autres manifestations ;
- Sensibilisation à l'anti gaspillage (de l'eau et des aliments notamment);
- Sensibilisation au compostage et l'appliquer ;
- Sensibilisation au tri sélectif et l'appliquer.

Encourager la capacitation et la responsabilisation citoyenne

- Favorisation l'autonomie et la prise de décision à travers l'offre et le déroulement des ateliers ;
- Réservation des créneaux de libre réservés aux habitants afin de leur laisser la possibilité d'organiser des événements dans les modules et l'espace extérieur ;
- Sensibilisation à la participation et l'appliquer.

Intégrer le quartier de Fives Cail au reste du quartier et de la métropole

- Intégration des offres de l'Avant-Goût dans la vie du quartier en travaillant en partenariat avec les structures et les acteurs du quartier (notamment ceux en lien avec les publics précaires), les habitants et les commerçants locaux et faire la promotion des animations (ateliers) dans les structures de quartier « relais ».
- Faire la promotion des « grands événements » de l'Avant-Goût (concert, guinguette...) à l'échelle de la métropole Lilloise.

Tester et accompagner des activités économiques autour de la filière alimentaire

- Encourager l'emploi
- Informer sur les débouchés de la filière
- Inviter des acteurs économiques à participer à l'animation du site.

Règles fondamentales de l'Avant-Goût

Les usagers de l'Avant-Goût s'engagent à :

Respecter et transmettre les valeurs défendues par le projet, notamment :

- Ouverture à tous ;
- Respect réciproque.

Respecter les lieux extérieurs et intérieurs :

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité appliquées pour chaque module (politiques d'utilisation)
- Interdiction d'allumer de feu ;
- Les animaux sont interdits ;
- Pas d'abandon de détritrus sur le terrain ;
- Remise en l'état des lieux obligatoires et aux frais des organisateurs.

Se plier au cadre imposé par le mode d'emploi :

- Accès au lieu ;
- Modalités d'usage ;
- Horaires d'ouverture ;
- Contacts.

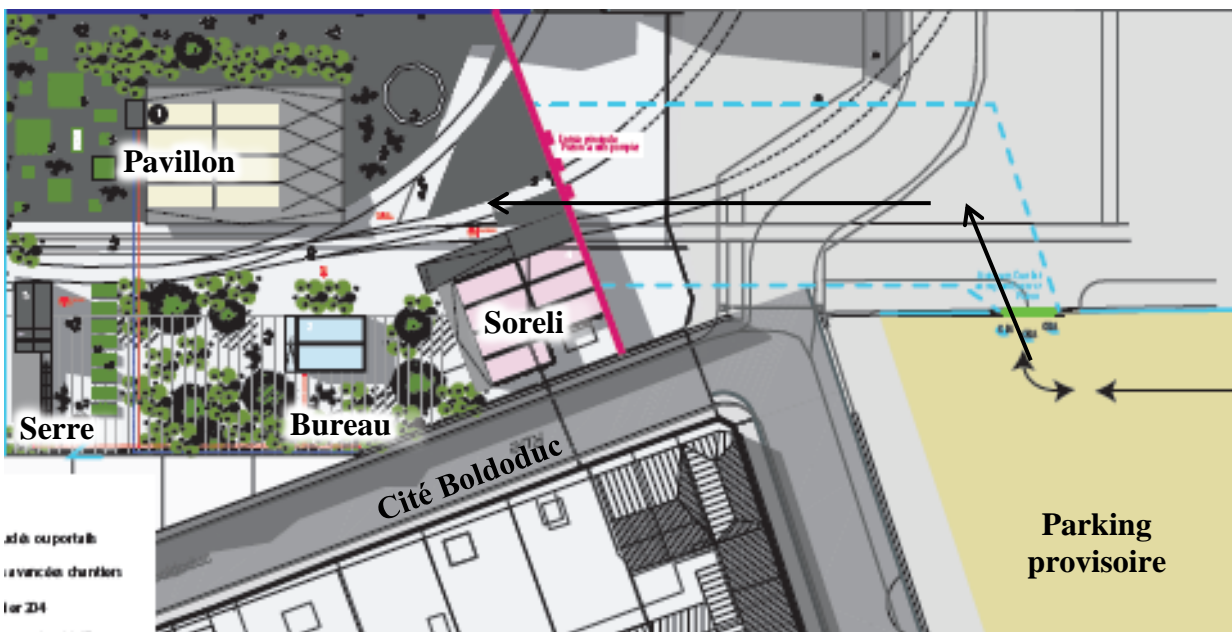
« L'AVANT-GOÛT » - MODE D'EMPLOI

Informations pratiques

Plan d'accès



Localisation de l'Avant-Goût



Accès à l'Avant-Goût à pied par le parking provisoire de la SORELI

Vous pouvez accéder à l'Avant-Goût :



Atteindre le nouveau gymnase au **23 Rue Vaucanson, 59260**

Lille

Entrer dans le parking provisoire en face du parvis du gymnase
Longer le mur du parking pour atteindre l'entrée de l'Avant-Goût



Métro ligne 1

Arrêt Marbrerie

Suivre la voie nouvelle « rue André Ballet » jusqu'au parvis du gymnase



Prendre la rue Pierre Legrand en direction de Hellemmes

Tourner à droite au métro Marbrerie dans la rue André Ballet, descendre jusqu'au gymnase

Possibilité de se garer sur le parking provisoire de la SORELI (2h gratuites)



Contact : ?

Adresse mail : ?



Horaires : ?



Accessible aux personnes handicapées

Coordonnées GPS : 50°37'37.9"N 3°05'42.5"E

Description des espaces :

Le Pavillon Gourmand

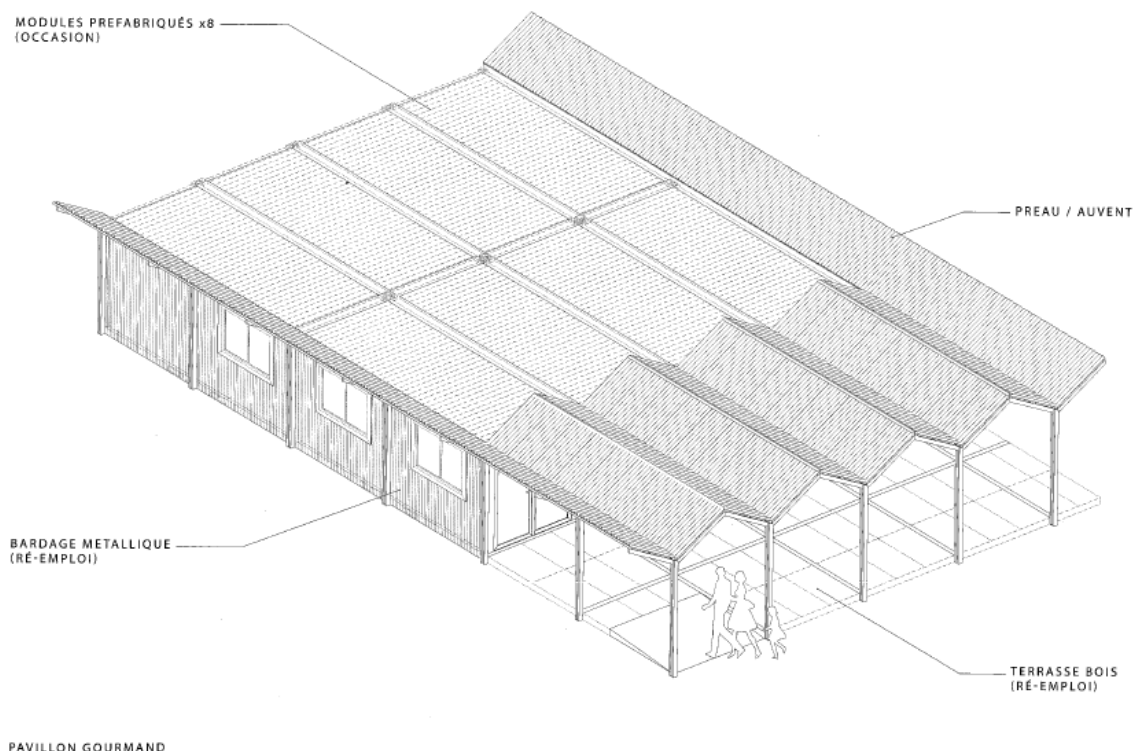


Schéma du Pavillon Gourmand (Atelier 204)

Le pavillon gourmand est un lieu ouvert aux associations et aux habitants du quartier pour venir réaliser des ateliers, des repas conviviaux et des événements en lien avec la cuisine et l'alimentation. Ce lieu met à disposition :

- Un espace accessible abrité et équipé pour recevoir des groupes jusqu'à 50 personnes de 120 m² comprenant une cuisine avec fond d'épicerie, des espaces de stockages et des sanitaires.
- Un préau de 50 m² ;

Ouverture dès novembre 2017. Ateliers culinaires, vidéos, formations professionnelle... jusqu'à 12 personnes pourront cuisiner, et 50 s'asseoir à table.

Des créneaux seront réservés à un usage libre par les habitants.

Objectif : promouvoir le lien social, l'éducation au goût, expérimenter des activités économiques autour de l'alimentation.

Branchement électriques, accès à l'eau, sanitaires.

Matériel mis à disposition dans le Pavillon Gourmand

Une cuisine équipée de l'équipement nécessaire à la confection de repas /activités

Un fond d'épicerie contenant des denrées de base et non périssables (pâtes, riz, lentilles, pois, épices, sel, sucre, farine...) est mis à disposition par les gérants de la cuisine. Ces denrées non périssables peuvent être achetée dans des grandes surfaces ou bien donner par des banques alimentaires si elles

ont un surplus (peut-être faudra-t-il prévoir un stagiaire ou un service civique pour mettre en place des circuits entre les grandes surfaces ou des producteurs locaux et le ravitaillement de la cuisine). Ces denrées sont achetées/commandées par le gérant de la cuisine. Néanmoins, pour s'assurer qu'il est toujours des denrées disponibles, il est nécessaire de prévoir un budget dans l'achat de ces denrées.

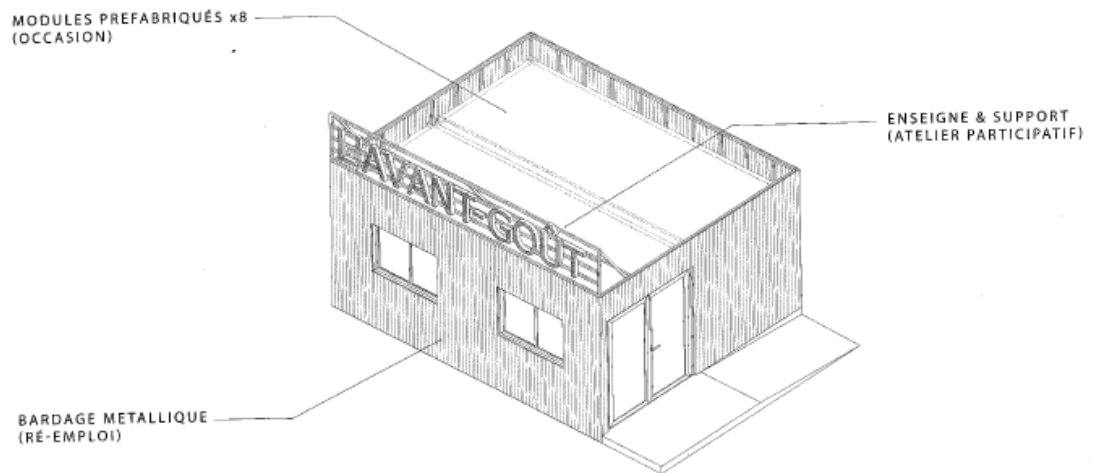
Liste du fond de cuisine :

- Céréales et légumineuses : couscous, riz, légumineuses variées sèches, pâtes
- Produits de pâtisserie : farine blanche et complète, Cassonade et sucre, Cacao, Levure chimique
- Assaisonnements : Base de bouillon, sauce soja, vinaigre blanc/balsamique, huiles végétales, fines herbes et épices, condiments (moutarde)
- Autres aliments : Féculé de pomme de terre et de maïs, conserves
- Produits divers : papier aluminium, papier sulfurisé, pellicule plastique, barquettes, bocaux

L'espace de bureau/accueil du public

C'est un lieu de travail pour les partenaires du projet et l'équipe d'accueil.

Du mobilier de bureau tel que : des tables, des chaises, tableau et ordinateurs seront à disposition des usagers – ainsi qu'une connexion internet.



ESPACE BUREAUX

Démonstrateur agricole – par l’intermédiaire de l’ISA.

Visé à faire découvrir et tester de nouvelles techniques de production agricole dans l’environnement urbain. La démonstration de ces techniques de production a un but pédagogique et de sensibilisation à la pratique de la culture en ville.

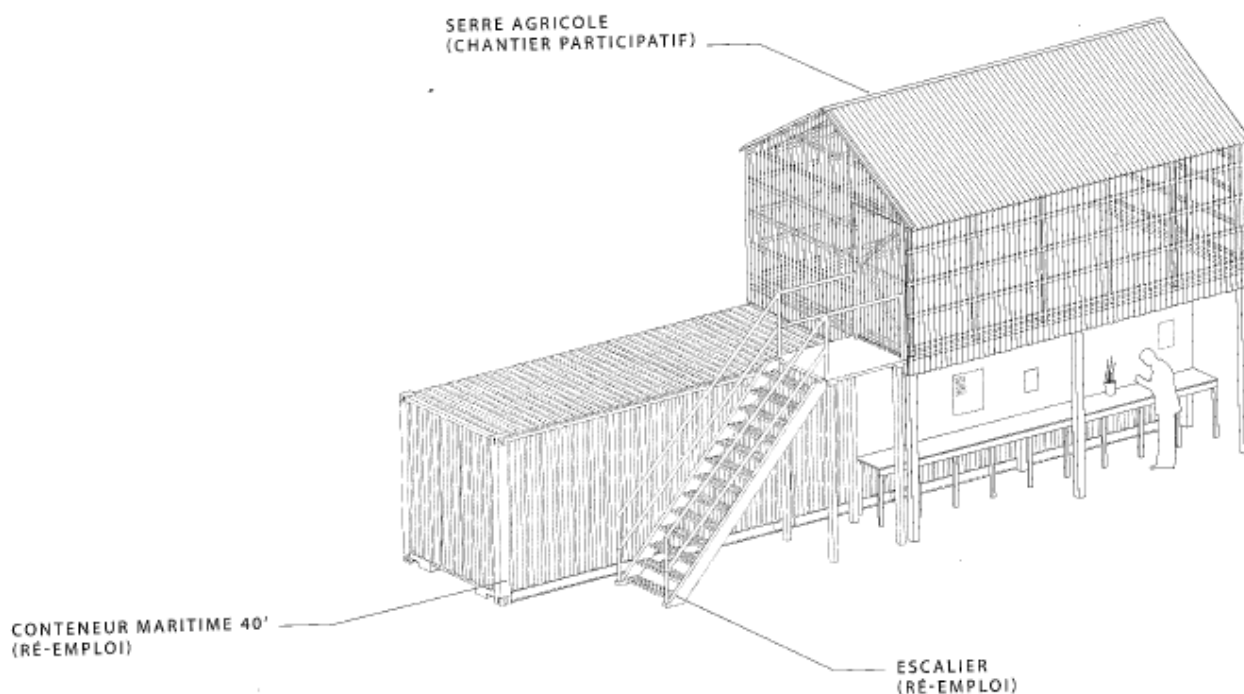


Schéma de la serre agricole de l'ISA (Atelier 2014)

Ce lieu mettra donc à disposition :

- Un container et une serre pour faire découvrir les techniques de cultures expérimentales hors-sol et en intérieur: hydroponie, aquaponie, champignons ;
- Des bacs pour expérimenter la culture en pleine terre et d’autres techniques agricoles (permaculture)...

Une série d’ateliers encadrés, dès novembre, se tiendront tous les xxxxx.

Objectif : découvrir les principes de l’agriculture et de la production de comestibles en ville.

Mais aussi des formations plus complètes, pour apprendre à devenir agriculteur urbain.

Pour plus d’informations sur l’accès et les activités menées sur ce démonstrateur, contacter :

.....

Les espaces extérieurs

L'Avant-Goût ouvre à tous un espace extérieur de 1800m² partiellement végétalisé disposent de mobilier d'extérieur : chaises, tables à pique-nique, corbeille.

Cet espace est ouvert à tous aux horaires d'ouverture du site.

Les espaces verts seront aménagés de tables de pique-niques et de chaises. Le mobilier d'extérieur sera modulable selon les envies des usagers.

Les espaces extérieurs sont des espaces publics. La réglementation attribuée aux espaces publics est donc applicable à ceux de l'Avant-Goût (pas de feu, pas de déchet).



ILLUSTRATION GENERALE

Mis à disposition spécifique et hors horaires d'ouverture : contacter...

« L'AVANT-GOUT » - ACCUEIL DU VISITEUR

Mode d'emploi et conditions d'usage pour les participants aux activités de l'Avant-Gôût

Tout public peut participer aux activités menées dans la cuisine par les associations et centre sociaux du quartier ou les partenaires. Néanmoins, les publics des structures de quartier, les personnes en difficultés (précarité, isolement) pourront bénéficier en priorité de ces activités.

Voici le protocole à suivre pour les habitants qui souhaitent s'inscrire :

- L'habitant doit s'inscrire aux activités proposées pour pouvoir y participer. Les inscriptions se font auprès des personnes relais (à définir) dans les structures de quartier, auprès du gestionnaire des modules de préfiguration et de la Mairie de Lille en dernier recours. (**Les inscriptions seront comptabilisées sur un document partagé**). Les inscriptions se font au plus tard **3 jours** avant celui de l'activité. Les personnes souhaitant se désinscrire doivent prévenir au moins **2 jours** avant l'atelier si possible ;
- Le jour de l'activité, l'habitant doit venir se présenter à l'accueil pour donner son nom et son lieu de vie et confirmer sa présence à la participation à l'activité ;
- Le participant n'a accès à la cuisine qu'une fois que le gestionnaire des lieux lui autorise et que la présence de ou des animateurs dans la cuisine est vérifiée ;
- Chaque participant doit suivre le protocole pour respecter les règles d'hygiène et de sécurité de la cuisine (cf. Charte d'hygiène et de salubrité) ;
- A la fin de chaque atelier, les participants devront remplir un petit formulaire de satisfaction.

« L'AVANT-GOUT » - MISE A DISPOSITION

Mode d'emploi et conditions d'usage pour les organisateurs des animations de l'Avant-Goût

Toutes organisations sociales et solidaires, tout habitant des quartiers de Fives et de Hellemmes peuvent occuper gratuitement les lieux pour mener à bien leurs activités les jours réservés pour eux. (Les habitants hors Fives et Hellemmes devront payer une somme pour réserver la salle et ne seront pas prioritaire devant les habitants de Fives et de Hellemmes).

Conditions :

- Le groupe d'organisateur doit prévenir au plus tard une semaine à l'avance les gérants du site pour réserver le créneau pour leurs activités ;
- Les activités menées par les habitants peuvent être payantes ou non. Le prix ne doit pas excéder une certaine somme à définir et doit pouvoir servir à une cause spécifique ;
- Une partie des gains de l'activité (**symbolique : admettons, 0.05% du chiffre de leur activité ou bien le prix d'un repas**) doit être versé à la caisse de bord de la cuisine;
- Les activités menées doivent contribuer à la vie du quartier (servir l'intérêt général et non personnel) et être en lien avec au moins deux des valeurs et idées suivantes : solidarité, alimentation, convivialité, respect, intérêt général, éducation populaire, santé, bien-être ; **-> ces valeurs doivent être votées avec les parties prenantes**
- Les organisateurs doivent respecter les lieux. Les lieux doivent être rendus aussi propres qu'ils ne l'étaient avant d'arriver. Si l'état des lieux est dégradé suite à cette activité, le groupe d'organisateur responsable ne pourra plus venir organiser d'activités dans la cuisine et devra payer les frais de dégâts commis ;
- Le créneau d'occupation doit être respecté pour ne pas perturber l'enchaînement des activités au sein de la cuisine (l'occupation dépassant le créneau réservé est interdite et sera sanctionnée si il y a abus).

« L'AVANT-GOUT » - REGLES d'HYGIENE

Charte d'hygiène et de salubrité

Les points critiques de contamination des aliments nécessitant un protocole de contrôle systématique sont les suivants (suivi HACCP):

- manipulation des aliments ;
- entreposage des aliments ;
- préparation des aliments ;
- Réchauffement des aliments ;
- Congélation/décongélation des aliments ;
- Nettoyage et assainissement de la cuisine commune.

Les personnes sensées encadrer la cuisine commune auront suivi ou devront impérativement suivre une formation en hygiène alimentaire.

➤ **Manipulation des aliments afin d'éviter les contaminations**

Il est impératif de se laver les mains dans les cas suivants :

- En entrant dans la cuisine ;
- Avant de commencer à cuisiner ;
- après être allé aux toilettes ;
- après avoir fumé ou mangé ;
- Après s'être mouché ;
- après avoir manipulé des aliments crus
- chaque fois qu'il y a risque de contaminer les aliments.

Les personnes affectées à la préparation des aliments ou au nettoyage doivent porter une attention particulière à leur hygiène personnelle. Elles doivent avoir les ongles courts et propres et ne pas porter de vernis ni de faux ongles, ne pas porter de bagues. Elles doivent avoir sur toute blessure aux mains un pansement protégé par un gant imperméable à usage unique ou bien porter des gants en Vinyl.

Elles éviteront de toucher aux aliments si elles souffrent de diarrhée, de vomissements ou de toutes autres maladies pouvant être transmise par les aliments.

Elles doivent se recouvrir les cheveux entièrement d'une charlotte et porter un tablier.

On ne réutilise pas un ustensile dont il ou elle s'est servi pour goûter.

Il faut toujours nettoyer les ustensiles, les planches à découper et toutes les surfaces en contact avec les viandes crues avant de passer à d'autres aliments.

Bien laver les comptoirs avant de commencer à cuisiner.

➤ **Règles à suivre pour l'entreposage des aliments**

Adopter et suivre les méthodes d'entreposage qui préviennent les contaminations croisées entre les produits crus et les aliments prêts à consommer (fermer les aliments préparés dans des boîtes hermétiques, emballer les légumes/fruits crus dans des sacs en plastique ou autre).

Penser à réguler la température pour éviter la rupture de la chaîne du froid et maintenir les aliments aux températures appropriées, notamment lors du stockage.

Toujours entreposer les viandes crues en dessous des aliments prêts à manger. Éviter de déposer sur les comptoirs et les surfaces de travail des contenants qui ont été en contact avec le sol.

Penser à étiqueter les aliments préparés ou crus entreposés (afin d'éviter tous risques de contamination en cas de consommation.

➤ **Règles à suivre pour la préparation des aliments**

Au moment de la préparation des aliments, il faut éviter de les maintenir dans la zone de danger située entre 4 ° C et 60 ° C, car les bactéries s'y développent rapidement. Donc, ne sortir que les quantités nécessaires pour le temps de leur préparation ou du service et prévoir un temps de préparation le plus court possible.

Vérifier régulièrement la température ambiante des systèmes de conservation des aliments.

➤ **Règles à suivre pour la décongélation des aliments**

Décongeler les aliments en respectant l'une des méthodes suivantes :

- Au réfrigérateur 4 ° C ou moins ;
- Dans un contenant placé sous l'eau froide courante en veillant à ce que l'aliment soit complètement submergé ;
- Au four à micro-onde suivi d'une cuisson immédiate ;
- Au four conventionnel jumelé à la cuisson.

➤ **Règles à suivre pour le refroidissement des aliments**

Il est important de refroidir les aliments potentiellement dangereux, le plus rapidement possible, à une température de 0°C à 4°C.

La température interne de l'aliment doit passer de 60°C à 4°C en moins de 6 heures, toutefois à l'intérieur de ce délai, il faut que la température interne passe de 60°C à 21°C en moins de 2 heures.

Pour ce faire, vous pouvez :

- Diviser en portions les aliments et les réfrigérer ;
- Découper les grosses pièces de viandes ;
- Utiliser des contenants de grande surface et peu profonds dont le matériau favorise un transfert thermique ;
- Placer les récipients d'aliments dans un bain d'eau glacée et remuer régulièrement ;
- Utiliser une cuillère de refroidissement propre et stérilisée.

➤ **Règles à suivre pour le réchauffage des aliments**

Il faut réchauffer en atteignant une température de 74 °C durant 15 secondes ou de 63°C durant 3 minutes les aliments potentiellement dangereux qui ont déjà cuits puis refroidis et qui doivent être maintenus chauds.

- **Les aliments ayant un risque élevé de contamination et donc potentiellement dangereux sont** : Viandes, poissons, lait, crème, crème sûre, fromage, beurre, mets préparés, œufs, fruits et légumes coupés ou transformés, germes crus, pâtisseries avec crème pâtissière, mousses, conserves entamées, pâtes alimentaires fraîches ou cuites, etc.

- **Règles à respecter pour le nettoyage et l'assainissement de la cuisine commune**

Le nettoyage et l'assainissement se font en 2 étapes distinctes et indissociables d'un même processus. **Le nettoyage** vise à déloger toutes les particules d'aliments et les saletés des surfaces qui peuvent entrer en contact avec les aliments lors de la préparation.

Le nettoyage comprend :

- Le prélavage (pour enlever les résidus les plus gros tels que les miettes par exemple);
- Le lavage avec un détergent approprié au type de résidus à enlever ;
- Le rinçage à l'eau.

L'assainissement ou stérilisation permet de réduire à un niveau sécuritaire le nombre de microorganismes présents sur les surfaces.

1) *L'assainissement thermique (stérilisation à l'eau chaude)*

Deux points sont alors à surveiller :

- La température de l'eau ;
- Le temps de contact de l'objet avec l'eau chaude.

2) *L'assainissement chimique*

Les points suivants sont importants :

- Les instructions du fabricant ;
- Le mode d'utilisation du produit ;
- La température de l'eau ;
- Le temps de contact avec le produit chimique ;
- Le rinçage.

Pour obtenir un assainisseur maison, diluer 5 à 10 ml d'eau de javel dans 1 litre d'eau chaude.

Prendre soin de laver et d'assainir les linges à vaisselle après chaque utilisation.

- **Règles pour les déchets alimentaires et autres**

Les déchets alimentaires doivent être séparés des denrées alimentaires dans des locaux spécifiques et être entreposés dans des conteneurs fermés.

Les locaux de stockage des déchets doivent être propres et exempts de parasites ou d'animaux.

Aménagement suggéré pour la cuisine afin d'assurer la sécurité sanitaire des usagers:

- Une salle/vestiaire séparée de la cuisine par laquelle on passe systématiquement avant d'entrer avec à disposition des toilettes, des portes manteaux, des lavabos équipés de porte-savons et sèche-mains ;
- Des systèmes de conservation pour les aliments (réfrigérateurs, congélateurs) ;
- Une machine à laver pour permettre le lavage des torchons, serviettes et autres linges de cuisine qu'il faut laver fréquemment ;
- Un placard ou une salle pour séparer les produits de nettoyage et de désinfection des zones de manipulation et de stockage des denrées alimentaires ;
- Des affiches sur les murs et les meubles pour rappeler les règles d'hygiène et la place des choses (aliments et matériel) ;
- Prévoir une salle ou un lieu d'entreposage des déchets éloigné de la cuisine pour éviter l'exposition des usagers aux odeurs de décomposition des aliments.

Règles de vie dans la cuisine

Consommation :

- Il est strictement interdit de consommer de l'alcool et de la drogue ou d'être sous l'effet de substances illicites dans un contexte de cuisine collective.
- Il est également interdit de fumer dans les locaux.

Respect envers autrui :

- Chaque personne porte une attention particulière au groupe ;
- Chaque personne fait usage de respect envers les autres participants du groupe et évite d'aborder des sujets plus sensibles (ex : la religion, la politique et l'argent) ;
- Chaque personne a le droit à l'écoute, à la parole et à la confidentialité ;
- Chaque personne s'engage à respecter la vie privée de chacun.

Respect du matériel et des agents d'entretien :

- Chaque personne assume les tâches qui lui sont confiées et participe à l'entretien des locaux et du matériel après l'utilisation.

Ces règles de vie peuvent être complétées (notamment lors de la prochaine réunion du 6 septembre lorsque l'on voudra valider cette charte).

Annexe 16 : Schéma de synthèse des résultats des ateliers



Source personnelle, 2017