

Titre: Alimentation durable et précarité dans la région genevoise : une approche par la justice alimentaire
(Titre court: Précarité et justice alimentaire)

Description

Ce projet pilote interroge les conditions d'accès des personnes précarisées de la région genevoise à des produits alimentaires issus de l'agriculture locale et durable (intégrée ou biologique). Fondé sur une approche par la justice alimentaire, il s'appuie sur une collaboration transdisciplinaire réunissant trois domaines de la HES-SO : ingénierie et architecture, travail social et santé. Le partenariat avec quatre acteurs clés du système alimentaire genevois lui assure un fort ancrage sur le terrain ainsi qu'un accès privilégié à des données tout au long du cycle alimentaire, de la production à la consommation. Le projet vise à tester la faisabilité et l'efficacité d'un dispositif de recherche-action qui fera l'objet de requêtes de financement à l'automne 2023.

1. Contexte et problématique

Dans le Livre blanc des académies suisses des sciences et des arts, publié en 2020 (1), qui définit les thèmes prioritaires pour la recherche en vue d'atteindre l'Agenda 2030 pour le développement durable, la production d'aliments « pour le genre humain et la planète » ouvre la liste des sujets qui requièrent un effort massif et urgent. Le document mentionne que les systèmes alimentaires (S.A)¹ actuels ont de nombreuses conséquences négatives, tant pour les producteurs que pour les consommateurs et enfin, pour la planète. Ces systèmes sont dommageables pour la santé des personnes et celle des écosystèmes. L'agriculture industrielle est une cause importante des changements climatiques et se trouve, dans le même temps, fortement impactée par ces derniers. La dégradation des sols, l'eutrophisation des eaux (soit l'apport excessif de nutriments entraînant la prolifération des algues) et la perte de biodiversité figurent parmi les effets majeurs des modes de production dominants. Les effets inattendus et non-désirés des pesticides sur les écosystèmes sont également soulignés. Enfin, les S.A à la fois génèrent et perpétuent des inégalités sociales, en Suisse et dans les pays à moyens et bas revenus.

Ces constats rejoignent ceux qui émergent des travaux récents menés dans le champ des Food Studies, et en particulier du mouvement scientifique et citoyen de la justice alimentaire (Food Justice)². Ce mouvement s'attache à démontrer que les S.A constituent un

¹ Nous nous centrons ici sur la définition des S.A donnée par Gottlieb et Joshi : "the food system is best described as the entire set of activities and relationships that make up the various food pathways from seed to table and influence how and why we eat what we eat" (2, p.5).

² Il est aujourd'hui reconnu que "le" mouvement de la justice alimentaire recouvre en réalité une pluralité de mouvements situés à différentes échelles et répondant à diverses priorités, depuis les

lieu d'expression majeur d'inégalités structurelles (de genre, de classe et de race) qu'ils contribuent à entretenir et perpétuer. Dans leur ouvrage pionnier intitulé *Food Justice*, Gottlieb et Joshi (2) analysent ainsi les formes d'oppression environnementales et sociales qui s'exercent aux trois étapes majeures du cycle alimentaire: la production, la distribution et la consommation.

Sur le plan de la production, le développement des sociétés occidentales contemporaines s'est fondé sur un processus massif d'industrialisation. Celui-ci a été appliqué à l'agriculture, signifiant:

- une intensification des apports d'origine synthétique (pesticides, fertilisants, antibiotiques, etc.);
- le recours aux ressources minérales (pétrole, potassium, phosphate);
- l'irrigation des terres cultivées (3).

Ces transformations ont abouti à ce qui est qualifié dans le Livre blanc de systèmes alimentaires à haut niveau d'intrants et de production (high input and high output food systems), considérés comme non durables et non compatibles avec les processus de régénération écosystémique (1, p.20). Les impacts environnementaux de ces S.A ont été largement documentés, qu'il s'agisse de la contamination des sols et des eaux, de l'importance des rejets de gaz à effet de serre ou encore de la réduction de la biodiversité (4; 5; 6.).

Or, les populations les plus vulnérables sont les plus directement exposées aux effets sanitaires délétères de ces évolutions. Plusieurs travaux ont ainsi documenté l'impact de l'utilisation des pesticides et engrais chimiques sur la santé des travailleurs agricoles, notamment dans certains contextes du "Sud Global" où le recours à des protocoles de protection sanitaire est moins susceptible d'être mis en œuvre (7; 8). L'analyse de ces effets étant particulièrement complexes (du fait notamment des "effets cocktails") et requérant une approche systémique et à long terme, elle fait aujourd'hui encore l'objet d'importantes lacunes en matière de recherche que les organisations internationales appellent à combler rapidement (9.).

D'un point de vue socio-économique, l'industrialisation de l'agriculture au cours du dernier siècle a entraîné des mutations profondes des conditions de travail et de vie des agriculteurs. La tendance a ainsi été au démantèlement des exploitations familiales et à leur remplacement par des exploitations de grande taille capables de réaliser des économies d'échelle, de produire de manière intensive et mécanisée et de s'insérer dans le cadre d'échanges commerciaux libéralisés. Cette tendance a eu au moins deux types d'impacts:

besoins urgents et spécifiques de collectifs locaux jusqu'à l'engagement pour un changement global des S.A, les deux approches étant d'ailleurs complémentaires.

- La marginalisation des petits producteurs et la multiplication des formes de pressions - économiques, administratives, psychologiques - qui s'exercent sur leur activité (10; 11.).
- Le recours des entreprises agricoles à des ouvriers qui concentrent un grand nombre de vulnérabilités (migration; pénibilité et parfois dangerosité du travail; protection sociale limitée; isolement social; revenu faible) (12)³.

Au niveau de la phase intermédiaire du cycle - entre production et consommation - le développement de l'agro-industrie est allé de pair avec une complexification croissante des processus et la multiplication des intermédiaires actifs dans l'achat et la vente de produits (*trading*); leur transport; leur transformation (y compris l'industrialisation de l'abattage pour la viande); les différentes étapes de leur conditionnement et enfin leur distribution (13). Cette évolution engendre une difficulté de traçabilité des produits alimentaires et, plus largement, un sentiment accru de déconnexion entre les personnes et les produits les plus essentiels à leur subsistance (14).

La conscience de cette perte de pouvoir et de compétences sur les conditions qui déterminent notre accès à une alimentation saine, issue de modes de production durables⁴ et de processus économiques équitables a donné lieu, d'abord dans les années 70, puis à nouveau depuis une dizaine d'années, au développement d'alternatives (15). Les approches intégrées ou biologiques et leurs différentes déclinaisons ainsi que le développement des circuits courts témoignent de nouvelles alliances entre des producteurs qui cherchent à redonner du sens à leur métier et des consommateurs de plus en plus inquiets et conscients de l'impact écologique et sanitaire du mode de production dominant. Toutefois, la possibilité (financière), la disponibilité (psychologique) ainsi que l'accès (pratique) à des aliments sains et issus d'une agriculture durable sont inégalement distribués au sein de la population⁵. Ceci est d'autant plus vrai pour les personnes les plus précaires, en particulier celles qui bénéficient de l'aide alimentaire (16). Dans ce contexte, parler d'alimentation durable (intégrée ou biologique) apparaît souvent - nous en avons parfois fait l'expérience dans le cadre de la préparation de ce projet - comme un problème "de luxe" qui se voit dès lors disqualifié. Afin d'éviter toute posture surplombante ou débat moral polarisant - sur ce qui serait bien ou non, important ou non pour les personnes précarisées - il apparaît nécessaire i) de replacer la question de l'accès à une alimentation durable dans le cadre d'une analyse systémique des inégalités alimentaires ii) de co-construire la réflexion avec les

³ Sur la documentation du phénomène par la presse généraliste en Suisse, voir: <https://www.24heures.ch/souffrance-des-ouvriers-agricoles-en-suisse-la-grande-omerta-892461603663>

⁴ La définition de ce qu'est une agriculture durable fait l'objet de controverses et sera problématisée au sein du projet. A titre provisoire, nous nous référons aux cahiers des charges suisses de l'agriculture intégrée et biologique.

⁵ Voir sur ce point l'interview de la sociologue Marlyne Sahakian (UNIGE): <https://lecourrier.ch/2022/08/03/des-repas-moins-carnes/>

personnes concernées. C'est à ce double enjeu que vise à répondre notre projet, en se fondant sur le cadre conceptuel et méthodologique offert par la justice alimentaire.

2. État de l'art

2.1 Une approche par la justice alimentaire

Issue du courant de la justice environnementale (17; 18), la réflexion sur la justice alimentaire constitue un champ de réflexion en plein essor (2; 19). En témoigne la multiplication des travaux consacrés à cette question, qui l'articulent à une série de thèmes connexes, dont ceux des inégalités intersectionnelles (20); de l'urbanisation (21), de l'évolution des modèles agricoles (22) et du rôle des politiques publiques dans un contexte néolibéral (23; 24). L'apparition du thème dans le débat public doit également beaucoup à la structuration de puissants mouvements sociaux, aux Etats-Unis (25) et au-delà.

L'ONG Food Print⁶ définit la justice alimentaire comme offrant "un point de vue holistique sur les S.A., qui considère l'accès à une alimentation saine comme un droit humain et qui analyse les obstacles structurels à l'exercice de ce droit". Cette approche vise à proposer une réflexion simultanée sur:

- Les conséquences environnementales des S.A. actuels (recours aux énergies fossiles et aux intrants chimiques, gaspillage, pollution, déchets).
- Les risques sanitaires liés à ces systèmes (ex: dénutrition, carences, augmentation des risques de MNT (maladies non transmissibles) (26; 27; 28; 29; 30).
- Les inégalités sociales, qui se retrouvent à toutes les étapes du cycle alimentaire. La notion de précarité alimentaire permet de penser les risques sanitaires évoqués en lien avec les dimensions sociales, culturelles et hédonistes qui y sont attachées (31; 32; 33).

Enfin, la réflexion sur la justice alimentaire est intrinsèquement orientée vers la pratique et la recherche de solutions alternatives aux S.A. actuels. Comme énoncé par Garth et Reese (34), l'enjeu politique de cette approche est de créer collectivement du sens et de la capacité d'agir (empowerment) plutôt que de promouvoir l'atteinte de normes ou de standards définis de manière homogène et déconnectée des pratiques. Le défi consiste ainsi à trouver un équilibre entre le travail d'objectivation permis par la recherche académique - essentiel pour documenter les inégalités alimentaires - et la reconnaissance de points de vue ancrés dans des situations concrètes. C'est dans cet équilibre que cherche à se situer notre projet.

⁶ <https://foodprint.org/issues/food-justice>

2.2 Alimentation, santé et inégalité

Il existe aujourd'hui un consensus scientifique pour affirmer que l'alimentation est un déterminant majeur de la santé (35). Une alimentation déséquilibrée augmente le risque d'obésité, de diabète de type 2, de maladies cardiovasculaires et de cancers (36; 37; 38). Les recommandations internationales et nationales convergent vers une alimentation riche en légumes, fruits, céréales complètes, légumineuses, noix et graines et pauvre en viande, en sucres libres/ajoutés et en sel. De plus en plus de recherches tendent à croiser des préoccupations de santé et écologiques pour montrer que ces choix alimentaires sont meilleurs du point de vue nutritionnel, mais permettent aussi de minimiser les impacts de la production agro-alimentaire sur le changement climatique (39).

A ces aspects alimentaires et nutritionnels s'ajoutent des enjeux autour des modes de production et de transformation. Outre les aspects relatifs à la production déjà évoqués, un nombre croissant de travaux relatifs à la transformation s'est penché sur l'impact des aliments dits ultra-transformés issus de l'industrie agro-alimentaire (40). Ces aliments résultent d'une série de processus nécessitant des équipements et technologies sophistiqués. Ils comprennent des substances qui ne sont pas utilisées dans les préparations alimentaires maison (colorants, arômes, émulsifiants, etc.). En Suisse, on estime que les AUT représentent 587 kcal/jour, soit près du tiers des apports. Les groupes d'aliments fournissant le plus de calories ultra-transformées sont les aliments et boissons sucrés et les viandes transformées (41). Or, les personnes à bas revenu sont davantage consommatrices de produits ultra-transformés, ce qui soulève un problème qualitatif.

En effet, comme l'indique un rapport récent sur les conditions de vie de la population en grande précarité à Genève, il est utile de différencier l'insécurité alimentaire qualitative (consommation de nourriture de moins bonne qualité), psychologique (peur de manquer) et quantitative (fait de réduire les quantités consommées ou de sauter des repas) (42). Ce rapport s'inscrit dans un mouvement de recherches initié récemment qui tente de saisir les enjeux de l'aide alimentaire et le vécu de ses bénéficiaires, en particulier depuis la crise COVID (43; 44; 45;46). Notre recherche - qui combine sociologie, agronomie et nutrition - s'inscrit en complémentarité avec ces travaux, dont elle vise à approfondir certaines hypothèses et observations.

Ainsi, un mandat d'étude cantonal attribué à la HEdS en 2021 a permis de commencer à documenter les inégalités sociales de santé à Genève. Cette étude témoigne du fait que "les inégalités sociales de santé sont reconnues comme un problème de santé publique dans le canton"(47, p.3). La recherche a mis en lumière le fait que les Genevois.e.s dont le niveau de formation, le statut professionnel ou les revenus sont modestes ont une alimentation de qualité moindre et souffrent davantage d'obésité. Elle a également montré que ces inégalités ont une réalité spatiale: l'obésité touche davantage certains quartiers et

communes du canton. Elle relève enfin que les obstacles à une alimentation durable et saine sont complexes: si le critère économique arrive en tête, les difficultés pratiques (ex: langue; mobilité) et socio-culturelles sont également déterminantes. A cet égard, la création de l'association "Agents de santé", qui propose des ateliers co-animés par des nutritionnistes et des agents de santé communautaires issus de la migration, propose des pistes d'action que nous souhaitons mobiliser dans le cadre de notre projet (voir pt.4)⁷.

2.3 De l'assiette à la graine: des producteur.ice.s sous pression

Les recherches sur lesquelles nous nous appuyons l'affirment, on ne peut penser la question de l'accès à une alimentation saine et durable sans remonter de l'assiette à la graine, de la consommation vers la production. Or, comment produire, de manière rentable, une alimentation saine, en quantité suffisante, qui réponde aux "besoins" du marché et aux exigences des consommateurs tout en préservant les ressources naturelles? Il suffit de formuler cette question pour percevoir l'accumulation des demandes souvent contradictoires qui pèsent aujourd'hui sur le monde paysan. Alors que les citoyen.ne.s suisses se prononceront le 25 septembre prochain sur une initiative populaire contre l'élevage intensif, l'UDC vient d'annoncer sa volonté de lancer début 2023 une initiative allant dans le sens inverse. Il s'agirait d'assurer une plus grande autonomie alimentaire au niveau national, ce qui impliquerait d'abaisser les exigences actuelles en matière de biodiversité⁸.

Les orientations qui se dessinent au travers de ces initiatives, qui répondent de manière opposée à un contexte de crise particulièrement anxiogène, ne sont pas nouvelles. Dans l'immédiat après-guerre, la politique agricole suisse, "fondée sur la notion de sécurité alimentaire (...) a d'abord été marquée par la volonté de préserver une capacité productive capable de nourrir sa population en cas de crise ou de conflit" (48, 49). Face à la dégradation accélérée des ressources liées à l'intensification et "aux excédents coûteux de la production laitière" (*Ibid*, p.6), cette politique productiviste connaît un retournement dans les années 90 (50). A cette période, "le rôle sociétal de l'agriculture est enfin assumé et encouragé via une rémunération des agriculteurs pour leurs prestations publiques", écologiques notamment (51). La notion de multifonctionnalité dans l'agriculture est inscrite dans la Constitution fédérale en 1996 (Art. 104) et vise une agriculture durable tout en devant assurer un revenu adéquat aux agriculteurs.

Toutefois, ces formes de soutien n'ont pas été en mesure de stopper la disparition des exploitations familiales. Entre 1990 et 2013, le nombre des petites exploitations agricoles a baissé de 70% (52). Surtout, les orientations prises dans les années 2010 et réaffirmées dans le cadre de la PA22+ entérinent la libéralisation du secteur agricole, tout en imposant des

⁷ <https://agentsante.ch/nutrition-migration-a-geneve/>

⁸ <https://www.rts.ch/info/suisse/13310629-ludc-fait-de-loeil-aux-paysans-avec-une-initiative-avant-les-elections-2023.html>

exigences environnementales accrues⁹. De ce fait, la P.A “véhicule, à certains égards, un message paradoxal, symptomatique des compromis qui émergent de processus de négociations entre différents groupes d’intérêt (53). Elle induit une sur-responsabilisation des *entrepreneurs* agricoles en restreignant l’innovation à une décision individuelle (54). Ce faisant, cette politique augmente la pression sur les chef.f.e.s d’exploitation, désormais sommés de réaliser des arbitrages complexes entre des exigences opposées. Il apparaît dès lors important de s’intéresser de près aux contraintes qui pèsent sur les agriculteur.trices pour que d’éventuelles innovations qui émergeraient du projet tiennent compte de leurs intérêts et de leurs besoins.

2.4 Vers une activité pratique combinant valeur écologique et sociale

En cohérence avec la double ambition - théorique et pratique - des approches par la justice alimentaire, notre projet comporte une dimension appliquée, qui prendra la forme d’un Living Lab centré sur la lactofermentation (55; 56). La lactofermentation est l’une des plus anciennes méthodes de conservation des aliments, qui s’est développée concomitamment à l’agriculture, aux côtés des fermentations mieux connues, parce qu’encore pratiquées largement aujourd’hui (bière, levain, fromages, etc.). Ces méthodes (fermentation, salaison et déshydratation) ont constitué les principaux moyens de conservation des aliments à partir du Néolithique, jusqu’aux inventions successives qui les ont en grande partie remplacées (ex: pasteurisation, réfrigération). Oubliée, en raison de l’irrégularité de la qualité des produits et du travail nécessaire, à l’exception de quelques produits (choucroute, kimchi), la lactofermentation fait l’objet d’un regain d’intérêt depuis 20 ans en raison de sa simplicité, de son bas coût et de ses qualités organoleptiques et probiotiques (57).

La lactofermentation se réalise généralement sur les productions agricoles phares d’une région donnée (58). Elle permet la transformation de produits invendables en premier choix et permet donc la réduction des déchets agricoles et leur revalorisation (59; 60; 61). Elle se déroule selon trois étapes clefs : la pré-fermentation, effectuée durant un court laps de temps, l’acidification durant un temps 7 à 9 fois supérieurs à la pré-fermentation, puis la conservation des aliments, qui permet une maturation du produit améliorant la qualité organoleptique du sous-produit initialement utilisé (62).

La lactofermentation est très pratiquée dans plusieurs régions du monde (Méditerranéenne, Asie, Europe de l’Est (63). Elle embrasse ainsi une grande diversité culturelle et permet de s’appuyer sur les compétences déjà présentes chez certain.es participant.es. Enfin, cet atelier se veut complémentaire à d’autres offres existantes et plus classiques, comme les ateliers “cuisine et santé” de Caritas.

⁹ Voir: <https://agripedia.ch/focus-ap-pa/page-daccueil/trajectoire-de-reduction-des-elements-nutritifs-et-des-produits-phytosanitaires/>

3. Objectifs du projet

Ce projet représente la phase pilote d'un processus de recherche holistique visant la mise en place d'une dynamique de recherche-action aux trois niveaux clés du cycle alimentaire: i) production ii) distribution iv) consommation¹⁰. Sur la base de l'expérience réalisée entre janvier et août 2023, une demande de fonds plus ambitieuse sera déposée auprès du Fonds national de la recherche suisse ou d'InnoSuisse à l'automne 2023 (voir pt. 6).

L'objectif général du projet peut être formulé comme suit : identifier les leviers les plus efficaces pour améliorer l'accès des personnes précarisées du canton de Genève à des aliments issus d'une agriculture locale et durable. L'atteinte de cet objectif nécessite de i) développer une vision d'ensemble du système alimentaire genevois 2) mettre à jour les opportunités et les contraintes qui s'exercent sur les acteurs identifiés 3) tout en visant un impact à long terme, proposer une activité concrète et immédiatement réalisable, qui soit également un lieu où mettre à l'épreuve et affiner nos postulats de recherche.

Partant, les 8 mois du projet (jan-août 2023) seront centrés sur les jalons suivants:

1. Réaliser une cartographie du S.A. genevois.

Cette cartographie - qui doit être comprise au double sens d'inventorisation des composantes d'un système et de réalisation de cartes - devra permettre d'identifier les différentes catégories d'acteurs du S.A. et d'analyser la force et la nature des liens qu'ils entretiennent entre eux (ex: liens formels ou informels; relations de coopération, de complémentarité, de concurrence; etc.). L'objectif de la cartographie est, d'une part, d'offrir une représentation claire et compréhensible du système, qui pourra être partagée avec l'ensemble des parties prenantes intéressées. Il s'agit, d'autre part, d'identifier les forces et les faiblesses du système en termes de dynamiques d'acteurs: quels sont les blocages, de quelle histoire ou de quelle situation spécifique sont-ils le résultat? Ou au contraire, quels acteurs fonctionnent bien ensemble et peuvent éventuellement être considérés comme des *enablers*, soit des catalyseurs susceptibles de générer des mouvements bénéfiques à plus large échelle? L'analyse réalisée au niveau du canton vise à inventorier toutes les catégories d'acteur concernées (ex: producteurs; coopératives; *traders*; détaillants; grossistes; etc.) ainsi que les principaux représentants de chacune d'elles. Nos études de cas approfondies nous permettront d'aller au niveau nominal (personne morale) et de viser l'exhaustivité.

¹⁰ Pour des raisons de concision et de clarté, nous nous centrons ici sur une vision schématisée du cycle alimentaire. Comme l'a bien montré Claire Lamine (12) notamment, la phase de distribution recouvre en réalité une grande complexité. A terme, notre objectif est de l'intégrer à notre analyse, afin, comme le suggère cette autrice, de prendre en compte la diversité des reconnexions possibles entre agriculture, alimentation et questions environnementales (voir pt. 6).

2. Identifier les contraintes et les marges d'innovation de ces acteurs aux étapes clés du cycle alimentaire.

La revue de la littérature et les discussions réalisées avec les partenaires en préparation du projet ont déjà permis de différencier *cinq grands paramètres* qui déterminent les contraintes et opportunités des différents acteurs en vue du développement d'un système alimentaire durable et équitable.

- a) Relationnel (soit tout ce qui a trait aux dynamiques d'acteurs): insertion ou marginalisation vis-à-vis de réseaux spécifiques; difficultés ou facilité de coordination; relation à la concurrence; etc.
- b) Économique: revenu insuffisant (individu ou ménage); objectif d'autosuffisance (épiceries Caritas); etc.
- c) Pratique: obstacles spatiaux, logistiques ou de langue limitant l'accès à la diversité de l'offre alimentaire.
- d) Régulatoire (au sens du cadre juridico-politique et institutionnel dans lequel se meut un acteur, qu'il soit individuel ou collectif). Ex: ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels; cahiers des charges (labels bio, de l'agriculture intégrée, régionaux, etc.).
- e) Affectif et éthique: le terme recouvre ici la question des valeurs, préférences, attachements, représentations et habitudes, ainsi que, dans un cadre institutionnel, des principes éthiques qui sous-tendent le choix de tel ou tel produit. Cette dimension - que l'on pourrait qualifier de plus subjective - est susceptible de représenter à la fois une contrainte (difficulté à concevoir des alternatives aux pratiques actuelles) et une importante ressource, par exemple dans le cas d'une revalorisation de savoir-faire culinaires traditionnels éco-compatibles.

S'agissant des marges de manœuvre et d'innovation des acteurs, l'importance des crises actuelles (la crise climatique et ses manifestations sanitaires, énergétiques et sociales) encourage la recherche de solutions nouvelles. Au niveau des partenaires du projet, plusieurs démarches sont en cours de développement, qui requièrent des ressources, notamment en termes d'accompagnement et d'occasion de partage réflexif des pratiques. C'est ce qui explique en partie l'intérêt de ces partenaires pour le projet (voir lettre de soutien). En effet, la dimension systémique des problèmes et la nécessité d'une approche participative, de co-construction pour y faire face est largement reconnue. A titre d'exemple, on peut mentionner notamment le "Pacte alimentaire à Genève" porté par Partage, la banque alimentaire du canton de Genève. Ce pacte vise précisément à mobiliser l'ensemble des acteurs du canton pour répondre aux enjeux renouvelés de la précarité alimentaire en intégrant "la préservation de la planète et le développement durable" au cœur de la démarche.

3. Co-construire une activité concrète sous la forme d'un Living Lab autour de la lacto-fermentation).

Ce Living Lab sera ciblé sur l'apprentissage et la mise en commun de savoirs et savoir-faire existant chez les bénéficiaires identifiés sous l'objectif 2 et recrutés pour le Living Lab sur la base de l'intérêt et du volontariat. Ce Living Lab se veut un pilote d'initiation à des pratiques favorables à une alimentation peu onéreuse, valorisant des produits et sous-produits végétaux, basées sur la lactofermentation et riches de significations culturelles et de variations en termes sensibles (car pratiquée dans de nombreuses régions du monde selon des modalités et des goûts très variés).

4. Méthodologie

4.1 Méthodes

Notre recherche privilégiera une approche qualitative. Chacune des options méthodologiques choisie aura pour but de répondre aux questions de recherche qui guident notre investigation, soit:

- Quelles sont les caractéristiques saillantes du S.A. genevois? Quels sont ses principaux acteurs et quels types de liens entretiennent-ils entre eux? Quelles sont les inégalités structurelles que ce S.A. reflète et contribue à perpétuer?
- Quelles contraintes s'exercent sur les acteurs et qui limitent la transition vers un S.A. plus durable et équitable?
- Quelles sont les leviers les plus efficaces qu'il est possible d'activer pour favoriser cette transition?

Les questions à traiter étant complexes, nous nous centrerons pour cette phase pilote sur des méthodes efficaces et maîtrisées par l'équipe:

- Analyse documentaire: Il s'agira de décortiquer la littérature "grise" produite par nos partenaires et par les administrations publiques. Du côté des partenaires, seront examinés les rapports annuels; les sites web et les documents de communication (brochures, flyers) ; les statistiques concernant les commandes et les ventes (ou les produits collectés et distribués) ainsi que les listes des bénéficiaires (Colis du cœur). Du côté des administrations publiques, nous prévoyons de consulter des documents et d'interroger des personnes ressources de plusieurs services cantonaux (Direction générale de la santé; Office cantonal de l'agriculture et de la nature; Office cantonal de l'environnement; Direction de la cohésion sociale) et communaux (Agenda 21).
- Entretiens individuels et collectifs: Notre approche du terrain repose sur des entretiens de différents types. D'une part, trois à quatre focus groups (64; 65; 66) seront organisés avec: des producteur.trice.s (éventuellement en différenciant les chef.fe.s d'exploitation d'une part et les ouvrier.ère.s agricoles de l'autre); des employés et bénévoles des organisations partenaires; d'autres acteurs

institutionnels clés. Du côté des bénéficiaires, nous privilégierons une approche par entretiens compréhensifs (67). Ce groupe ayant été récemment très sollicité pour la réalisation des enquêtes mentionnées plus haut dans le cadre de la crise COVID, beaucoup de soin sera apporté à la manière d'approcher les personnes, de s'assurer de leur intérêt pour l'étude et de leur consentement. Le projet étant pensé comme la première étape d'un processus à long terme, l'établissement d'une relation de confiance et de premiers échanges informels seront privilégiés à une approche définissant d'avance le nombre d'entretiens à réaliser (68).

- Cartographie et caractérisation des relations entre acteurs: La cartographie des acteurs procède de deux démarches complémentaires. La première consiste à identifier les acteurs selon une grille de lecture schématique permettant d'avoir une vision d'ensemble du système (69, 70). Elle s'appuie sur l'exploitation de la littérature, à laquelle s'ajoutent des entretiens avec des acteurs clés du réseau. Pour compléter la description obtenue - qui reste relativement statique - nous proposons d'utiliser une approche reposant sur l'analyse des réseaux sociaux qui se penche sur la caractérisation de l'intensité des relations entre acteurs (forte - faible), sur leur nature (coopération, concurrence, complémentarité, partage d'attributs et de valeurs) et sur les effets de ces variables en termes de positionnement au sein d'un réseaux (centralité - marginalité) (71, 72). La vision dynamique obtenue pourra servir de base à la recherche de solutions communes et inclusives aux défis rencontrés par nos partenaires.
- Living Lab: associant partenaires, bénéficiaires et scientifiques, il explorera différentes méthodes de lacto-fermentation et visera à valoriser les expériences et choix gustatifs des bénéficiaires. Le Living Lab sera expérimenté et mis au point en laboratoire. A cette fin, des légumes seront collectés chez des producteurs genevois. Des essais seront conduits en laboratoire (végétal, température, durée de fermentation) avec flore spontanée et pour comparaison avec des souches pures d'espèces de notre collection. Nous possédons au laboratoire Plantes et Pathogènes d'une collection de 29 souches de bactéries fermentaires et acidifiantes isolées de produits fermentés, de différentes espèces de *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Pediococcus*, *Lactococcus* et *Acetobacter*. Nous retiendrons de cette collection et en fonction des végétaux retenus quelques souches QSP (Qualified Presumption of Safety) selon l'autorité européenne de sécurité alimentaire. Les souches retenues seront testées pour leur résistance aux antibiotiques et l'activité décarboxylase, deux critères importants pour la sécurité des lactofermentations. Une fois les tests évalués sur les matrices fermentaires choisies (produit à lactofermenter), des propositions d'activités de lactofermentation seront formulées pour mise en œuvre des séances d'atelier du Living Lab. Ces ateliers d'un jour seront répétés 4 fois en mai-juin, sur 3 lieux du réseau des fermes urbaines coordonné par Ma Terre. Ils seront co-animés par des agents de santé communautaires et permettront à des bénéficiaires recrutés par nos partenaires de mettre en pratique des méthodes de

lactofermentation sur diverses matrices fermentaires. Ces ateliers seront continués par une séance de retour et dégustation des produits lactofermentés en juin-juillet-août selon les matrices fermentaires choisies, avec les mêmes bénéficiaires. Cette expérience de Living Lab de lactofermentation, vue comme un pilote, a le potentiel de constituer la base d'une activité pérenne pour les partenaires, et à destination d'un public plus large que les bénéficiaires initiaux de ce projet. A titre d'exemple, un tel atelier pourrait se développer sur le long terme porté par les requérants HES et Ma Terre.

4.2 Etudes de cas approfondies

Afin d'assurer la faisabilité de notre projet, nous nous centrerons sur l'étude de deux cas significatifs: les épiceries Caritas et les Colis du cœur. Il s'agit de deux acteurs majeurs de la lutte contre la précarité alimentaire dans la région, qui incarnent deux modalités complémentaires de réponse à cet enjeu (vente à prix inférieurs au marché *versus* distribution gratuite). Les discussions exploratoires menées au sein de l'équipe nous ont permis de constater l'intérêt de la mise en perspective de ces deux modèles, du fait de leurs implications sur différents paramètres (financiers, organisationnels, éthiques, etc.). Par ailleurs, le focus sur deux cas précis favorisera le traçage et l'analyse de l'ensemble du cycle alimentaire (identification facilitée des producteurs, fournisseurs, distributeurs, bénéficiaires). Une pensée transversale des enjeux sera assurée par le partenariat avec Partage et avec Ma terre, qui constituent deux plateformes de références pour les acteurs du S.A. genevois. Précisons que Caritas, les Colis du Cœur et Partage ont une longue expérience de partenariat avec la HETS. Les études déjà menées autour des questions d'aide alimentaire nous fourniront une base utile et pertinente pour notre recherche. Notre approche se distingue toutefois clairement des précédents travaux du fait de son approche systémique et transdisciplinaire.

4.3 Équipe: transdisciplinarité et ancrage sur le terrain

Notre équipe se compose d'un.e socio-anthropologue formé.e en écologie et spécialiste des inégalités socio-spatiales; d'un.e chercheur.euse en nutrition spécialisé.e en santé publique et en déterminants sociaux de la santé; d'un.e chercheur.euse en microbiologie appliquée à l'agriculture et à l'agroalimentaire et d'un.e chercheur.euse en écologie appliquée. Elle réunit les domaines clés qui entrent en jeu dans l'analyse de la justice alimentaire. Chaque co-requérant a un parcours et une formation transdisciplinaire.

Le projet a été pensé en étroite collaboration avec les partenaires de terrain, ce qui lui assure un ancrage et une pertinence vis-à-vis des initiatives et outils déjà existants (ex: Pacte alimentaire). Ces partenaires sont:

- Les épiceries Caritas de Genève. Elles “proposent aux personnes disposant d’un petit budget des denrées alimentaires et des produits de première nécessité à prix réduit. Elles sont ouvertes à toute personne munie d’une carte de légitimation distribuée par un service social public ou privé” (<http://caritas-ge.ch/caritasge/nos-activites/epiceries-caritas>). Il existe 21 épiceries Caritas réparties sur toute la Suisse, dont deux pour le canton de Genève (situées dans les quartiers de la Servette et de Plainpalais).
- Les Colis du Coeur. La Fondation distribue des denrées alimentaires et des produits d’hygiène aux personnes en situation de précarité dans le canton de Genève. Les Colis du cœur disposent de trois points de distribution à Genève qui leur permettent de toucher 6’500 personnes par semaine. L’accès aux Colis est conditionné à la détention d’une carte distribuée par les services sociaux et d’autres institutions agréées.
- Partage. Il s’agit de la banque alimentaire du canton de Genève. Elle vise à collecter, trier, stocker et redistribuer gratuitement les invendus d’entreprises et de commerces alimentaires. Son objectif est de lutter contre la précarité et le gaspillage alimentaires tout en favorisant l’insertion sociale. En effet, comme les épiceries Caritas, elle emploie l’essentiel de ses collaborateurs au travers d’Emplois de Solidarité, qui comprennent un accompagnement individualisé et une formation. Partage collabore avec une cinquantaine de distributeurs (les Colis du cœur étant le plus important distributeur du réseau).
- Ma Terre. Ma Terre est la maison de l’alimentation du territoire de Genève. Créée en 2019, la mission de l’association consiste à “développer la compréhension des enjeux liés à l’alimentation durable dans le cadre du territoire cantonal en traitant la question alimentaire dans sa dimension transversale” (<https://ma-terre.ch/>). Il s’agit d’un centre de compétences et de mise en réseau qui organise régulièrement des ateliers et conférences pour une diversité de publics.

L’organigramme ci-dessus présente chaque acteur et indique son domaine de compétence (bulle 1) ainsi que ses contributions spécifiques au projet (bulle 2).



5. Planification et calendrier du projet

Le déroulement du projet est prévu de début janvier à fin août 2023. Il s'articule autour de six *work packages* principaux décrits ci-dessous. Une réunion de l'ensemble de l'équipe, visant à la fois la coordination et le partage des connaissances, sera organisée une fois par mois durant toute la durée du projet.

WP 1 Revue de la littérature et analyse documentaire : Chaque requérant sera chargé d'approfondir la revue de la littérature dans son domaine de compétences. Pour chaque réunion mensuelle, des questions clés seront formulées en commun qui feront l'objet de regards croisés, étayés sur la base de cette revue de la littérature. Par ailleurs, une analyse

documentaire sera effectuée collectivement, qui portera sur la littérature grise produite par les partenaires, le canton et la ville de Genève. Elle sera discutée avec les partenaires lors de ces mêmes réunions et formera la base de la cartographie du S.A.

WP 2 Terrain exploratoire : De premiers entretiens seront effectués avec des personnes ressources identifiées en commun par notre équipe afin de mieux cerner les enjeux mis en lumière dans le cadre du WP1. De manière complémentaire, des observations *in situ* seront réalisées dans les centres de distribution des Colis de cœur et les épiceries Caritas. Enfin, la phase de terrain exploratoire comprendra la visite commentée des locaux de Ma Terre et de Partage (espaces de stockage, de tri, de transformation, etc.).

WP 3 Entretiens individuels et collectifs: Le printemps (avril-mai) sera consacré à la réalisation des entretiens collectifs (focus groups) et individuels (avec les bénéficiaires). Dans le cas où le mois d'avril se révélait trop chargé pour certains bénéficiaires, notamment en lien avec la fermeture d'une partie des lieux d'hébergement d'urgence à cette période, une partie des entretiens sera reportée au mois de juin.

WP 4 Organisation et tenue du Living Lab : Le Living Lab de lactofermentation sera mis au point de mars à mai. Les quatre séances d'atelier auront lieu de juin à juillet et les 4 séances de retour et de dégustation auront lieu de juillet à août. Ce positionnement dans le calendrier - deuxième moitié du projet - nous permettra d'avoir déjà une bonne connaissance du terrain. Ceci nous paraît essentiel afin de faciliter le recrutement des participants aux ateliers et la co-construction, avec eux, de leur contenu. L'intégration des ateliers dans les activités de Ma terre sera aussi optimale à cette époque de l'année.

WP 5 Analyse des résultats: La réalisation de la cartographie - d'abord sous forme de schémas provisoires - constituera une forme progressive d'analyse et de mise en forme des résultats de l'analyse documentaire, auxquels s'ajouteront ensuite les résultats des entretiens. Cette partie de l'analyse croisera plusieurs approches qualitatives ayant des affinités avec la Grounded Theory (73, 74).

WP 6 Valorisation: Un événement public marquant la clôture du projet aura lieu à la fin de l'été ou à l'automne. Il pourrait se dérouler dans le cadre de la journée de l'alimentation 2023, co-organisée à Genève par Ma Terre, Partage et la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations). Les résultats majeurs du projet - dont l'analyse et la mise en forme auront eu lieu durant l'été - seront présentés à cette occasion. Il est à prévoir que le travail de publication des articles destinés aux revues scientifiques et professionnelles s'étende sur l'ensemble de l'année 2023. Une requête de financement FNS ou InnoSuisse sera déposée au 1er octobre 2023. De premières demandes de fonds complémentaires pour l'année 2023 seront, elles, déposées au début du projet (voir pt. 6 ci-dessous).

Work packages	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août
WP1: Revue de la littérature et analyse documentaire								
WP2: Terrain exploratoire								
WP3: Entretiens collectifs et individuels								
WP4: Living Lab								
WP5: Analyse des résultats								
WP6: Valorisation scientifique, professionnelle et citoyenne								

6. Résultats attendus et livrables du projet (7000 caractères max)

6.1 Résultats attendus et contributions aux objectifs du développement durable

L'objectif général du projet consiste à *identifier les leviers* les plus efficaces pour améliorer l'accès des personnes précarisées du canton à des aliments issus d'une agriculture durable. En cherchant des *manières concrètes d'agir sur ces leviers* - par le renforcement des partenariats entre acteurs; par la réalisation d'activités pratiques répondant aux besoins des bénéficiaires de nos partenaires; ou encore par la conception de mesures de soutien innovantes - notre projet vise à produire des effets dans la réalité quotidienne des personnes concernées. Selon la logique systémique propre à notre démarche, les résultats attendus touchent donc aux modes de production agricoles, à l'alimentation, à la santé, à la réduction des inégalités et au renforcement de la coopération entre acteurs. Ce faisant, ils s'inscrivent pleinement dans l'Agenda 2030 pour le développement durable, et en particulier dans les objectifs 2; 3; 10; 12 et 17:

- N°2 Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable

L'objectif numéro 2 mentionne que la question de la sécurité alimentaire a connu une nouvelle acuité lors de la pandémie de COVID-19, qui a vu augmenter fortement les personnes n'ayant pas accès à une alimentation adéquate. Toutefois, la crise n'a fait que renforcer une tendance existante, le nombre de personnes souffrant de la faim ayant recommencé à augmenter dès 2015 après plusieurs décennies de baisse continue. Les

Nations-Unies appellent à “un changement profond du système mondial d’alimentation et d’agriculture” et à “renforcer les systèmes durables de production de nourriture”.

- N°3 Permettre à tous de vivre en bonne santé et promouvoir le bien-être à tout âge

Les cibles visées par cet objectif sont notamment de “réduire d’un tiers, par la *prévention* et le traitement, le taux de mortalité prématurée due à des *maladies non transmissibles*” d’ici à 2030 (cible 3.4). De même, il s’agit de “réduire nettement le nombre de décès et de maladies dus à des substances chimiques dangereuses, à la pollution et à la contamination de l’air, de l’eau et du sol” (cible 3.9).

- N°10: Réduire les inégalités dans les pays et d’un pays à l’autre

Il est rappelé que les inégalités se creusent pour les populations vulnérables, notamment les réfugiés et les migrants, les personnes âgées, handicapées, les femmes et les enfants provenant de ménages à faibles revenus. La protection sociale et les mesures d’intégration demeurent des outils importants pour la réduction de ces inégalités.

- N°12: Établir des modes de consommation et de production durable

L’alimentation constitue l’un des trois grands domaines, avec l’eau et l’énergie, dans lesquels des améliorations conséquentes doivent être réalisées. Sont notamment mentionnés l’importance de la phase de production en termes d’incidence sur l’environnement et les risques liés à une alimentation inadéquate (surpoids et obésité).

- N°17: Renforcer les moyens de mettre en œuvre le Partenariat mondial pour le développement et le revitaliser.

Cet objectif indique que “des partenariats inclusifs sont nécessaires pour un programme de développement durable réussi”. Ces partenariats peuvent être mondiaux, régionaux, nationaux ou locaux. Si l’accent est mis sur les enjeux de la coopération internationale, l’importance, au sein d’un même pays, des partenariats entre chercheurs et praticiens, et entre monde académique et société civile est également soulignée.

6.2 Livrables

En correspondance avec nos objectifs principaux, les livrables de la recherche sont les suivants:

1. Cartographie: réalisation de **3 cartes** mettant l’accent sur i) les acteurs ii) leur positionnement et iii) leurs relations (analyse de réseaux sociaux). Ce produit servira d’outil de diagnostic pour le livrable N°2.
2. Contraintes et opportunités : Identification des **contraintes et des opportunités** en termes d’innovation par les acteurs, en référence aux cinq paramètres identifiés dans la partie méthodologique, afin de repérer les **possibles leviers d’action** pour aller vers un système plus durable et plus juste.
3. Living Lab: Réalisation de **4 sessions d’ateliers et de séances de retours** visant à capitaliser l’expérience en vue de sa potentielle pérennisation.

Les autres livrables du projet correspondent à différentes sphères de valorisation:

1. Valorisation scientifique et professionnelle
 - Rédaction collective d'un article scientifique centré sur les aspects de méthodologie interdisciplinaire et appliquée dans une revue à comité de lecture (ex: *Futures* ou *Journal of Research Practice*).
 - Rédaction d'un article scientifique sur l'utilisation de souches pures d'espèces identifiées de bactéries lactofermentaires.
 - Rédaction d'au moins un article orienté vers la presse professionnelle spécialisée en travail social (ex: REISO), en santé (ex: Journal des diététiciens) ou en agriculture (ex: Uniterre) et sa valorisation dans des symposia.
2. Valorisation citoyenne
 - Organisation, en partenariat avec Ma Terre, d'un événement participatif à autour de la question de la justice alimentaire.
 - Développement et pérennisation du Living Lab pour d'autres populations (écoles, public intéressé).
3. Pérennisation du partenariat scientifique et de terrain
 - Recherche de fonds de tiers complémentaires pour 2023 (ex: SwissFood Research).
 - Dépôt d'un projet plus ambitieux sur une durée plus longue (ex: InnoSuisse ou FNS). Nous prévoyons d'y élargir la portée du projet sur quatre plans:
 - Géographique: étendue du réseau de chercheurs/praticiens et élargissement à des études de cas à autre canton suisse, alémanique ou bilingue pour une meilleure représentativité et inclusion de la diversité culturelle sur le plan national.
 - Empirique: nous nous centrerons dans le pré-projet sur les étapes clés du cycle alimentaire (production, distribution et consommation). Bien que pris en compte, les enjeux de l'achat (*trading*), de la transformation, du conditionnement et du transport seront traités de manière moins poussée. Cette lacune pourra être comblée dans le projet ultérieur.
 - Conceptuel: un enjeu qui nous semble intéressant à terme concerne le développement d'indicateurs qualitatifs pour évaluer la réalisation effective du droit à l'alimentation. Une telle démarche a par exemple été menée à l'Institut d'éthique et de droits humains dans le domaine du droit à l'éducation (75), fournissant des repères conceptuels rigoureux utilisés par plusieurs institutions (ex: Direction du développement et de la coopération suisse).
 - Méthodologique: afin de créer les conditions de réussite du projet sur le long terme, d'être vigilants en matière de participation effective de tou.te.s et enfin de documenter les leçons apprises au fil de la collaboration, l'équipe prévoit d'intégrer ultérieurement un *working*

package d'accompagnement au projet centré sur les enjeux de l'interdisciplinarité, assuré par un partenaire externe spécialisé en intelligence collective.

7. Bibliographie et références

Bibliographie

- (1) Wuelser G., Chesney N., Mayer H., Niggli U., Pohl C., Sahakian M., Stauffacher M., Zinsstag J., Edwards P. (2020). Priority Themes for Swiss Sustainability Research. Swiss Academies Reports. Vol. 15, n°5.
- (2) Gottlieb R., Joshi A., (2010). Food Justice. MIT Press.
- (3) Therond O., Debril T., Duru M., Magrini M-B., Plumecocq G., Sarthou J-P. (2019). Socio-economic Characterisation of Agriculture Models. in Bergez J-E., Audouin E., Therond O. (ed.). Agroecological transitions: from theory to practice in local participatory design. Cham: Springer. Doi: <https://doi.org/10.1007/978-3-030-01953-2>
- (4) Office Fédéral de l'Environnement (OFEV) (éd.) 2014. La biodiversité en Suisse. Résumé du Cinquième rapport national remis au Secrétariat de la Convention sur la diversité biologique, Berne, 20 p.
- (5) OFEV (éd.) 2017. Biodiversité en Suisse: état et évolution. Synthèse des résultats de la surveillance de la Biodiversité. Etat: 2016. Berne, 60 p.
- (6) Martel, G., Aviron, S., Joannon A., Lalechère E., Roche, B. Boussard, H. (2019) Impact of farming systems on agricultural landscapes and biodiversity: from plot to farm and landscape scales. European Journal of Agronomy, 107:53-62
- (7) Wesseling, C., McConnel R., Partanen T., Hogstedt C. (1997). Agricultural pesticide use in developing countries: health effects and research needs. International Journal of Health Services. 27(2):273-308.
<https://doi.org/10.2190%2FE259-N3AH-TA1Y-H591>
- (8) Taiwo A. M. (2019). A review of environmental and health effects of organochlorine pesticide residues in Africa. Chemosphere, 220 :1126-1140.
<https://doi.org/10.1016/j.chemosphere.2019.01.001>
- (9) UNEP, FAO, WHO (2022). synthesis report of the environmental and health impacts of pesticides and fertilizers and ways to minimize them. <https://wedocs.unep.org/xmlui/bitstream/handle/20.500.11822/38409/pesticides.pdf>
- (10) Droz Y., Ott V. (2001). On achève bien les paysans. Reconstruire une identité paysanne dans un monde incertain. Chêne-Bourg: Georg.
- (11) Droz Y., Miéville-Ott V., Jacques-Jouvenot D., Lafleur G. (2014). Malaise en agriculture. Une approche interdisciplinaire des politiques agricoles France-Québec-Suisse. Paris: Karthala
- (12) Bureau International du Travail (1996). Les ouvriers agricoles: conditions d'emploi et de travail. Rapport soumis aux fins de discussion à la Réunion tripartite

sur l'amélioration des conditions d'emploi et de travail des ouvriers agricoles dans le contexte de la restructuration économique.

- (13) Lamine C. (2015). Sustainability and resilience in agrifood systems: reconnecting agriculture, food and the environment. *Sociologia Ruralis*. 55(1) : 41-61
- (14) Pruvost G. (2021). *Quotidien politique. Féminisme, écologie, subsistance*. Paris: La Découverte.
- (15) Bergez J.-E., Audouin E., Therond O. (ed.) (2019). *Agroecological transitions: from theory to practice in local participatory design*. Cham: Springer.
- (16) Counilh, Anne-Laure (2021). Asile et aide alimentaire : les dispositifs pour les plus démunis.e.s. <https://blog.nccr-onthemove.ch/category/social-work/>
- (17) Mohai, P., D.N. Pellow, J.T. Roberts (2009) Environmental justice. *Annu. Rev. Environ. Resour.* 34:405-30
- (18) Agyeman, J., D. Schlosberg, L. Craven and C. Matthews (2016) Trends and directions in environmental justice: from inequity to everyday life, community and just sustainabilities. *Annu. Rev. Environ. Resour.* 41:321-40
- (19) Schlosberg, D. (2013) Theorising environmental justice: the expanding sphere of a discourse. *Environmental Politics*, 22(1), 37-55
- (20) Alkon, A., and J. Julian Agyeman. 2011. *Cultivating food justice: race, class, and sustainability*. Cambridge: MIT Press.
- (21) Horst, M., McClintock, N., Hoey L. (2017). The intersection of planning, urban agriculture, and food justice: a review of literature. *Journal of American Planning Association* 83(3):277-295
- (22) Smith II, B. J. (2019) Food justice, intersectional agriculture, and the triple food movement. *Agriculture and Human Values*, 36:825-835
- (23) Mares, T.M., and A. Alkon. 2011. Mapping the food movement: Addressing inequality and neoliberalism. *Environment and Society: Advances in Research* 2(1): 68–86.
- (24) Agyeman, J., and J. McEntee. 2014. Moving the field of food justice forward through the lens of urban political ecology. *Geography Compass* 8(3): 211–220
- (25) Holt-Giménez E., Wang Y. (2011). Reform or transformation? The pivotal role of food justice in the US food movements. *Race/ethnicity: Multidisciplinary Global Contexts*, 5(1):83-102
- (26) Willett W. et al. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393(10170): 447-492.
- (27) Mestral de C., Chatelan A., Marques-Vidal P., Stringhini S., Buchard M. (2019). The contribution of diet quality to socioeconomic inequalities in obesity: a population-based study of Swiss adults. *Nutrients* 11(7): 1573
- (28) Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires. *Stratégie suisse de nutrition (2017-2024)*. <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/das-blv/strategien/schweizer-ernaehrungsstrategie.html>
- (29) Office fédéral de la santé publique et Conférence suisse des directeurs et directrices de la santé publique. 2016. *Stratégie nationale de prévention des maladies non transmissibles (MNT)*.

- <https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/strategie-und-politik/nationale-gesundheitsstrategien/strategie-nicht-uebertragbare-krankheiten.html>
- (30) Office fédéral de la statistique. 2017. Enquête suisse sur la santé.
<https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/sante/enquetes/sgb.html>
- (31) Fischler C., Masson E. (2008). Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation. Paris: Olide Jacob.
- (32) Paturel D., Ramel M. (2017). Ethique du care et démocratie alimentaire: les enjeux du droit à une alimentation durable. *Revue française d'éthique appliquée*. 2(4): 49-60.
- (33) Paturel D., Toussaint Soulard C., Vonthron S. (2019). Diagnostiquer la précarité alimentaire à une échelle locale. Chaire UNESCO Alimentations du monde. So what? Policy Brief 10.
<https://www.chaireunesco-adm.com/No10-Diagnostiquer-la-precarite-alimentaire-a-une-echelle-locale>
- (34) Garth H., Reese A.M. (2020). Black food matters. racial justice in the wake of food justice. Minneapolis, London: University of Minnesota Press.
- (35) Gakidou E, Afshin A, Abajobir AA, Abate KH, Abbafati C, Abbas KM, et al. (2017). Global, regional, and national comparative risk assessment of 84 behavioural, environmental and occupational, and metabolic risks or clusters of risks, 1990–2016: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2016. *The Lancet*. 390(10100):1345-1422.
- (36) World Cancer Research Fund International (WCRF), American Institute of Cancer Research (AICR). Diet, nutrition, physical activity and cancer: a global perspective (the third expert report) [Internet]. London, United Kingdom; 2018 [cité 12 nov 2021]. Disponible sur: <https://www.wcrf.org/dietandcancer/resources-and-toolkits/>
- (37) Mozaffarian D. (2016). dietary and policy priorities for cardiovascular disease, diabetes, and obesity: a comprehensive review. *Circulation*.133(2):187-225.
- (38) Société Suisse de Nutrition (SSN): <https://www.sge-ssn.ch/fr/>
- (39) Ernststoff A, Stylianou KS, Sahakian M, Godin L, Dauriat A, Humbert S, et al. (2020) . Towards win–win policies for healthy and sustainable diets in Switzerland. *Nutrients*.12(9):2745.
- (40) Monteiro CA, Cannon G, Levy RB, Moubarac JC, Louzada ML, Rauber F, et al.(2019) Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutr*. 22(5):936-41. <https://doi.org/10.1017/S1368980018003762>.
- (41) Bertoni Maluf VA, Bucher Della Torre S, Jotterand Chaparro C, Belle FN, Khalatbari-Soltani S, Kruseman M, Marques-Vidal P, Chatelan A. (2023). Description of ultra-processed food intake among a Swiss population-based sample of adults aged 18 to 75 years.
- (42) Bonvin J-M. et al. (2020). La population en grande précarité en période de COVID-19 à Genève: conditions de vie et stratégies de résilience. Rapport final de l'étude sollicitée par la fondation Colis du Coeur.

- (43) Cerf, Yann. (2021). « Cuisine profitable, cuisine charitable : Formes quotidiennes de persistance dans un restaurant social. » TSANTSA – Journal of the Swiss Anthropological Association, 26 : 139-152.
- (44) Ossipow L., Cerf Y., Martenot A. et Counilh A-L (2020). Food aid in Geneva in the time of Covid-19, Food poverty UK, mis en ligne le 22 avril 2020, <https://sites.gold.ac.uk/food-poverty/2020/04/29/blog-20-guest-blog-food-aid-in-geneva-in-the-time-of-covid-19/>
- (45) Ossipow L. et Cuénod B. (2019). Banques alimentaires et right to food en Suisse. Revue des sciences sociales. En ligne, 61. <https://journals.openedition.org/revss/3932>
- (46) Ossipow L. (2023). Des « invendus » à la rigueur du « bien manger » : (dés)accords autour des colis alimentaires. Emulations (soumis) [« Les mondes des politiques publiques du corps sain », sous la direction de Ghislaine Gallenga (AMU-IDEMEC) et Jérôme Soldani (UPV-SENS)].
- (47) Fabbi S., Riggilo P., Cerqueira Azevedo C., Chatelan A. (2022). Mandat précarité alimentaire 2021-2022. Etats des lieux des ressources et besoins en aide alimentaire dans le canton de Genève. HEdS Genève.
- (48) Barjolle D. (2010). La politique agricole suisse entre économie, écologie et société. Economie rurale. Agricultures, alimentations, territoires. 325: 6-8.
- (49) Barjolle, D. (2018). Transitions et ruptures du modèle agricole suisse. Pour, 234235(2) : 253-259.
- (50) Rachoud-Schneider, A.-M., Leonhard, M., Schnyder, A., Baumann, W., Moser, P. (2007) Agriculture dans le dictionnaire historique de la Suisse (DHS), <https://hls-dhs-dss.ch/articles/013933/2007-11-19/>
- (51) Chakroun L. (2020). La permaculture au sein des dynamiques territoriales: leviers pour une mésologisation de l'agriculture suisse. Développement durable et territoires. Economie, géographie, politique, droit, sociologie. 11(1).22p.
- (52) Blättler, T., Eiselen, B., Huber, M., Knapp, L., Paus, M., Pidoux, M. (2016) Etude sur l'agriculture romande: Stratégies d'avenir pour une agriculture romande dynamique, 165 p. Rapport d'étude. Haute école spécialisée bernoise
- (53) Curry N., Stucki E. (1997). Swiss agricultural policy and the environment: an example for the rest of Europe to follow?. Journal of Environmental Planning and Management. 40(4): 465-482. <https://doi.org/10.1080/09640569712047>
- (54) Deverre C. (2011). Agricultures alternatives et transformation des systèmes alimentaires. Pour. 5(212): 39-50, <https://doi.org/10.3917/pour.212.0039>
- (55) Ark C. et Smyrl M. (2017), « Innovation ouverte et « Living labs » : production et traduction d'un modèle européen », Revue française d'administration publique, 161 : 90
- (56) Livre blanc des living labs: Qu'est ce qu'un living lab ?, Montréal, Unmwelt, 2014, 133 p.
- (57) Castellone V, Bancalari E, Rubert J, Gatti M, Neviani E, Bottari B. (2021) Eating fermented: health benefits of lab-fermented foods. Foods, 10(11), 2639. <https://doi.org/10.3390/foods10112639>.

- (58) Ricci, A., Bernini, V., Maoloni, A., Cirlini, M., Galaverna, G., Neviani, E., & Lazzi, C. (2019). Vegetable by-product lacto-fermentation as a new source of antimicrobial compounds. *Microorganisms*, 7(12).
<https://doi.org/10.3390/microorganisms7120607>
- (59) Sadishkumar, V., Kolanchiammal, R., & Jeevaratnam, K. (2015). The effect of Piper betle leaves on lacto-fermentation of idli batter, characterization and applicability of potent isolates in soymilk fermentation. *Food Science and Biotechnology*, 24(6), 2137–2144. <https://doi.org/10.1007/s10068-015-0284-8>
- (60) Swain, M. R., Anandharaj, M., Ray, R. C., & Parveen Rani, R. (2014). fermented fruits and vegetables of Asia: a potential source of probiotics. *Biotechnology Research International*, 2014, 1–19.
<https://doi.org/10.1155/2014/250424>
- (61) Manzoor, M., Singh, D., Aseri, G. K., Sohal, J. S., Vij, S., & Sharma, D. (2021). Role of lacto-fermentations in reduction of antinutrients in plant-based foods. *Journal of Applied Biology and Biotechnology*, 9(3), 7–16.
<https://doi.org/10.7324/JABB.2021.9302>
- (62) Begriche, L. (2021). Impact des paramètres de fabrication sur la composition microbiologique et physico-chimique des légumes fermentés. Thèse de master, Université de Rennes.
- (63) Soukand R. et al. (2015). An ethnobotanical perspective on traditional fermented plant foods and beverages in Eastern Europe. *Journal of Ethnopharmacology*. 170: 284-296.
- (64) Coralese C., Alexander I.M., KcKie C. (2005). The use of focus group methodology in health disparities research. *Nursing Outlook*, 53(3): 134-140
- (65) Sim J., Waterfield J. (2019). Focus group methodology: some ethical challenges. *Quality & Quantity* 53(6): 3003-3022
- (66) Sim J., Waterfield J. (2019). Focus group methodology: some ethical challenges. *Quality & Quantity* 53(6): 3003-3022
- (67) Kaufmann J. C. (2011). L'entretien compréhensif. Armand Colin.
- (68) Genard J. L., & i Escoda M. R. (2019). Éthique de la recherche en sociologie. De Boeck Supérieur.
- (69) Grimble, R. and Wellard, K. (1997) stakeholder methodologies in natural resource management: a review of principles, contexts, experiences and opportunities. *Agricultural Systems*, 55, 173-193. [http://dx.doi.org/10.1016/S0308-521X\(97\)00006-1](http://dx.doi.org/10.1016/S0308-521X(97)00006-1)
- (70) Mushove, P., Vogel, C. (2005) Heads or tails? Stakeholder analysis as a tool for conservation area management. *Global Environmental Change*, 15(3):184-198
- (71) Bodin, Ö, Crona, B., Ernstson, H. (2006) Social networks in natural resource management. What is there to learn from a structural perspective? *Ecology and Society*, 11(2) <http://www.ecologyandsociety.org/vol11/iss2/resp2/>
- (72) Prell, C., Hubacek, K., Reed, M. (2009) Stakeholder analysis and social network analysis in natural resource management, *Society and Natural Resources*, 22(6):501-518

- (73) Strauss A., Corbin J.M. (1990). Basics of qualitative research: Grounded theory procedures and techniques. Sage Publications.
- (74) Strauss A., Corbin J.M. (2004). Les fondements de la recherche qualitative: techniques et procédures de développement de la théorie enracinée. Fribourg: Academic Press.
- (75) Liechti V. (2006). Du capital humain au droit à l'éducation: analyse théorique et empirique d'une capacité. Thèse de doctorat. Institut d'éthique et de droits humains. Université de Fribourg