

# quartier A

Territoire pilote d'alimentation durable

## PORTRAIT ALIMENTAIRE



Juin 2022

Soutenu par



## Introduction

### La Communauté Écotable

Née en avril 2019, l'association La Communauté Écotable (ci-après « LCE ») a pour objectif de devenir la plateforme de référence nationale réunissant chef.fe.s, restaurateur.rice.s, producteur.rice.s, professionnel.le.s et passionné.e.s, engagé.e.s au service de l'alimentation durable et de la restauration écoresponsable. Elle favorise les synergies entre celles et ceux qui mangent, cuisinent et produisent, et agit autour de trois axes d'engagement :

- **Le partage de bonnes pratiques** entre professionnels de l'alimentation durable : ateliers, conférences, réunions, colloques, débats..., à l'échelle locale, mais aussi régionale et nationale grâce à sa présence dans plusieurs villes ;
- **La restauration des pans de notre société qui en ont besoin**, grâce à des actions de solidarité comme les opérations Restaurons les soignant.e.s durablement, en 2020, et Restaurons les étudiant.e.s durablement en 2021 ;
- **L'accélération de la transition alimentaire**, grâce à des projets transversaux au long cours, favorisant la mise en œuvre concrète des fondamentaux de l'alimentation durable à l'échelle de territoires, en partenariat avec les acteurs associatifs, institutionnels et privés.

LCE souhaite également concourir à faciliter la transition alimentaire à l'échelle locale, régionale et nationale en faisant vivre le dialogue, afin de démultiplier les chances de succès des opérations et initiatives entreprises : organiser des rencontres et favoriser la discussion avec les décideurs, défendre et promouvoir les actions nécessaires à la transition alimentaire à l'échelle nationale, coopérer avec les acteurs associatifs et engagés en faveur de l'alimentation durable.

### Le Quartier A

Le projet Quartier A (ci-après « QA ») est né de la volonté de LCE d'éprouver la réalité de la transition alimentaire sur un territoire donné et de contribuer aux connaissances sur celle-ci. LCE a sélectionné une zone de 2km<sup>2</sup>, à cheval entre les 10<sup>ème</sup> et 11<sup>ème</sup> arrondissements de Paris :

quartier A

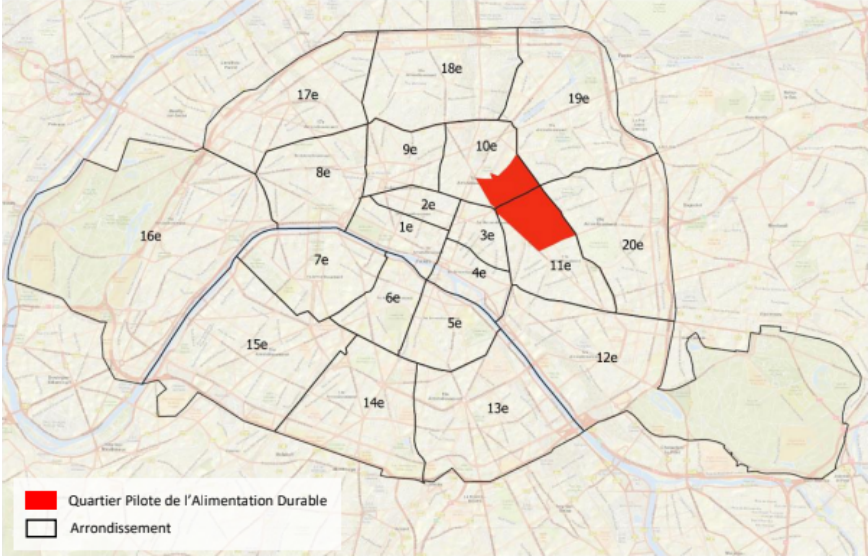


Figure 1 Quartier A à l'échelle de Paris

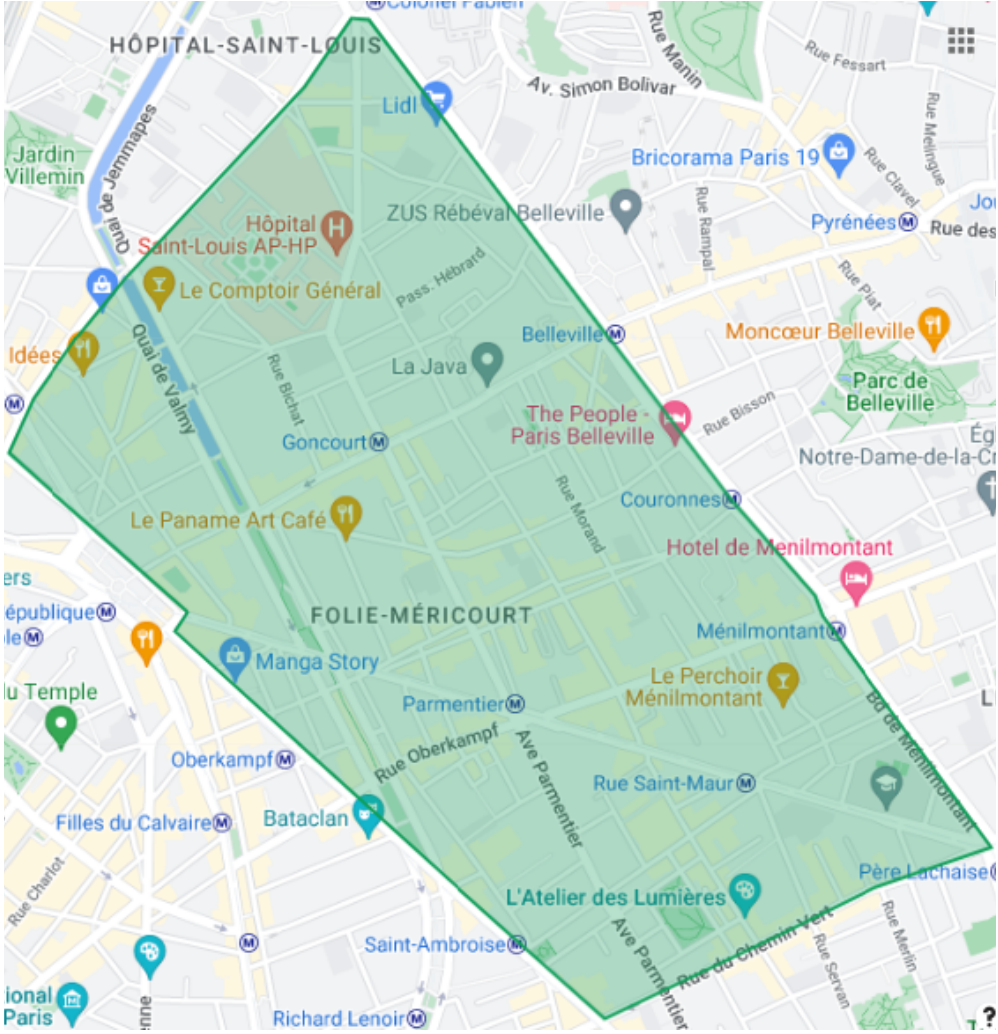


Figure 2 Périmètre du quartier A

Ce périmètre regroupe *a priori* plusieurs critères favorables au développement du projet :

- Densité et grande diversité d'acteurs et actrices de l'alimentation ;
- Présence d'un nombre important d'acteurs et actrices déjà engagé.e.s pour l'alimentation durable (notamment membres de LCE) ;
- Deux arrondissements aux politiques publiques dynamiques en matière d'innovation urbaine et d'avancées environnementales et sociales ;
- Mixité sociale avec notamment la présence au sein du périmètre ou à proximité de plusieurs Quartiers Politique de la Ville ((Fontaine-au-Roi dans le 11<sup>e</sup>, St-Maur-Parmentier et proximité de La Grange-aux-Belles dans le 10<sup>e</sup>).

En travaillant sur un temps long (2021-2026), en collaboration avec les acteurs de terrain (associations, restaurateur.rice.s, commerçant.e.s, centres sociaux, mairies, entrepreneur.se.s, citoyen.ne.s), l'objectif du projet est d'identifier les dynamiques, freins et leviers du cheminement vers une alimentation plus vertueuse pour les acteurs de la chaîne alimentaire, la santé humaine et l'environnement, soutenir son développement sur le territoire choisi, et diffuser ses enseignements pour bénéficier à la transition alimentaire dans son ensemble.

L'association a défini trois grandes orientations pour le projet, dans le cadre de la zone délimitée :

- Faciliter et piloter la coopération entre les acteur.rice.s professionnels de la filière alimentaire ;
- Sensibiliser et accompagner l'évolution des modes de consommation de toutes et tous ;
- Soutenir et développer des projets innovants au service de l'alimentation durable.

La définition stratégique du projet a démarré dès l'automne 2020 ; la mise en œuvre opérationnelle a pu démarrer en juin 2021 à la réception des premiers financements. Une chargée de projet a dès lors pu être rémunérée et se consacrer à la mise en œuvre du projet, avec le concours actif de plusieurs bénévoles de l'association LCE. Par la suite, une chargée de mission a été recrutée en freelance notamment pour développer le volet communication du projet. Durant l'année de démarrage, le projet avait pour objectif de créer des liens avec les acteur.rice.s du quartier et définir les actions précises à décliner dans chacun des trois axes. Dans cet objectif, le projet s'est attaché à rencontrer les acteurs locaux (prises de contact, entretiens, groupes de travail), ainsi qu'à contribuer à des événements locaux et organiser ses propres événements à destination des professionnels de l'alimentation du quartier et du grand public.

## Le portrait alimentaire du quartier

Cette phase de démarrage comprenait également la réalisation d'un « portrait » de l'alimentation dans le quartier, pour répondre à plusieurs objectifs :

- Développer une connaissance fine du territoire pour affermir les bases du projet, établir des objectifs réalistes et élaborer les actions les plus pertinentes ;
- Constituer un « état des lieux d'arrivée » pour pouvoir mesurer le progrès et l'impact du projet en le comparant à un portrait similaire au terme des cinq ans envisagés.

Ce portrait représente un enjeu fort pour l'adéquation du QA au lieu choisi. En effet, LCE a choisi ce périmètre car il remplit des conditions favorables au déploiement du projet, énoncées ci-dessus. Cependant, le territoire n'est pas à l'origine du projet : LCE ne répond pas à une demande émanant du terrain ou un besoin exprimé par les usagers ou administrateurs, ni ne s'appuie sur un intérêt particulièrement fort et établi de la zone pour les questions d'alimentation durable. Dans cette optique, le portrait alimentaire du quartier a pour but de "diagnostiquer" la place et les enjeux de l'alimentation au niveau local et d'identifier les dynamiques du quartier avec lesquelles composer, afin d'adapter ses orientations, définir les actions les plus adéquates, et favoriser l'implantation du projet et l'adhésion des acteurs locaux.

### Approche méthodologique

Le stade précoce du projet et son périmètre sur-mesure ont dicté l'orientation méthodologique de ce portrait.

En effet, il s'est rapidement révélé que la zone sélectionnée, à cheval entre les 10<sup>ème</sup> et 11<sup>ème</sup> arrondissements de Paris, ne permettait pas d'obtenir des données exactement représentatives car ses frontières ne correspondent pas à une réalité administrative préétablie, sur laquelle des données notamment statistiques peuvent plus facilement être trouvées.

De plus, les relations locales étant encore à construire, il semblait difficile d'atteindre une exhaustivité des points de vue, dans la mesure où les professionnels de l'alimentation et usagers du quartier ne seraient pas mobilisables avec l'intensité nécessaire dans les limites de temps identifiables comme « situation initiale ».

Il a donc été décidé d'adopter deux approches complémentaires :

- Une approche objective, basée sur des données publiques, pour établir les ordres de grandeurs démographique, sociologique et économique,
- Une approche subjective, basée sur les développements du projet (contacts, rencontres, événements...), pour donner de la profondeur aux données statistiques et établir un portrait sensible de l'alimentation dans le quartier.

Cet exercice a été réalisé par Nathalie Gilet, consultante indépendante, co-trésorière et membre du Conseil d'Administration de LCE, par ailleurs engagée sur le projet à titre bénévole depuis ses débuts. Il s'est appuyé sur plusieurs éléments (détail disponible en Annexe « Sources ») :

- Une base théorique : cartographies de l'APUR, diagnostics territoriaux, sociaux et environnementaux réalisés par les acteurs publics des 10<sup>ème</sup> et 11<sup>ème</sup> arrondissements, diagnostics du système alimentaire parisien...
- Une étude ciblée du quartier défini (étude socio-économique et des acteurs économiques de l'alimentation), commanditée par LCE au cabinet AirCoop et disponible [à ce lien](#)
- Une observation au fil de l'eau des échanges et axes de développement du projet :

- Entretiens de présentation et échanges initiaux autour du projet avec chacun des acteurs rencontrés
- Séances des groupes de travail initiés par le QA autour des thèmes de la logistique urbaine et de la restauration collective
- Tables rondes lors de la journée des professionnel.le.s de l'alimentation organisée par le QA le 8 novembre 2021
- Rencontre des usagers lors des événements organisés par le QA (les « Grandes Mijotées ») entre octobre 2021 et avril 2022
- Une série d'entretiens avec les acteurs professionnels du quartier :
  - Délégués aux maires des 10<sup>eme</sup> et 11<sup>eme</sup> arrondissements chargés de l'alimentation
  - Responsables des Territoires Zéro Déchet des 10<sup>eme</sup> et 11<sup>eme</sup> arrondissements
  - Équipes de Développement Local des 10<sup>eme</sup> et 11<sup>eme</sup> arrondissements
  - Responsables d'associations de quartier
  - Responsables de centres sociaux
  - Une dizaine de professionnels (restaurateur.rice.s, commerçant.e.s) très engagé.e.s pour l'alimentation durable
- Un questionnaire à destination des usagers du quartier, diffusé lors du Grand Banquet, événement organisé par le QA le 15 mai 2022.

### Limites méthodologiques

En raison du stade précoce du projet, la collecte d'informations pour ce portrait alimentaire a été tributaire de ses avancées (contacts développés, liens noués, actions mises en place) et de la définition évolutive des orientations du QA. Cela introduit nécessairement quelques biais, qu'il convient d'avoir à l'esprit pour mettre en perspective les analyses qui vont suivre. Notamment :

- Les acteurs de terrain rencontrés (associations, centres sociaux) tendent à être liés aux Quartiers Politique de la Ville (Fontaine-au-Roi dans le 11<sup>eme</sup>, St-Maur-Parmentier et proximité de La Grange-aux-Belles dans le 10<sup>eme</sup>) et à travailler auprès des populations moins favorisées, tandis que la population sur la zone est mixte.
- Les usagers du quartier ont été rencontrés lors des événements grand public, sur la base de discussions étendues et d'entretiens type micro-trottoir. Les personnes ayant pris le temps de discuter étaient majoritairement des passionnés ou curieux de cuisine, ayant pris le temps de venir participer à un évènement ; elles et ils ont donc une approche positive et engagée de l'alimentation et une connaissance assez avancée des questions d'équilibre alimentaire, cuisine, et parfois alimentation durable.
- Un questionnaire à destination du grand public a été diffusé lors du Grand Banquet organisé le 15 mai 2022, principalement à l'heure du déjeuner. Nous savons que le public de ce déjeuner était constitué en partie de sympathisants de LCE, sensibilisés à la question de l'alimentation durable, et sans doute pour certains non usagers du quartier. Avec 115 réponses, le

questionnaire ne peut donc pas prétendre être représentatif du quartier, même s'il offre des pistes de réflexion intéressantes.

- Les professionnel.le.s de l'alimentation observé.e.s lors des événements ou rencontré.e.s en entretien sont très engagé.e.s sur la question de l'alimentation durable. Si leur point de vue est précieux et indicatif d'une part existante et croissante des professions alimentaires, elles et ils ne sont pas représentatifs de l'ensemble des restaurateur.rice.s et commercant.e.s du quartier. En l'absence d'un recensement exhaustif des professionnel.le.s de l'alimentation présent.e.s sur le terrain défini et de leur appétence pour les questions de durabilité, il est impossible de mesurer l'intérêt global, le niveau de connaissance et les enjeux les plus prégnants.

Nous vous invitons à lire l'ensemble du document pour avoir une vision du contexte dans lequel ce projet s'inscrit, des dynamiques locales sur le sujet de l'alimentation et de sa transformation durable. Vous pouvez également avoir une lecture ciblée ; si vous êtes intéressé par :

<b>Introduction</b>	<b>1</b>
La Communauté Ecotable	1
Le Quartier A	1
Le portrait alimentaire du quartier	3
Approche méthodologique	4
Limites méthodologiques	5
<b>Portrait sensible de l'espace urbain</b>	<b>8</b>
Certaines caractéristiques communes ...	8
Une zone très dense	8
Une grande fluidité au quotidien	9
Peu d'espaces publics ouverts	11
... mais des lignes de fracture marquées	14
Nord/sud	14
Est/ouest	18
Une zone à géographies variables	22
Les enjeux du quartier selon ses usagers	23
Une zone en changement constant	23
Une dynamique de gentrification	23
Un manque de lien social	24
Un manque d'espaces publics	24

<b>L'alimentation dans le quartier : ressentis et vécus</b>	<b>24</b>
Chez soi	25
L'approvisionnement	25
La cuisine	27
A l'extérieur	28
Les modalités	28
Le restaurant	29
Être professionnel de l'alimentation	30
L'alimentation durable	32
De quoi parle-t-on ?	32
Pour les institutionnels	32
Pour les acteurs sociaux	33
Pour les professionnels de l'alimentation	33
Pour les usagers	34
<b>Conclusion</b>	<b>37</b>
<b>Annexes</b>	<b>39</b>
Sources	39
Grilles d'entretien	41
Questionnaire grand public	41

Bonne lecture !

Le projet Quartier A

## Portrait sensible de l'espace urbain

Certaines caractéristiques communes ...

### Une zone très dense

La première impression à la déambulation est celle, commune à Paris, d'une zone très dense. Cette impression se matérialise sur les cartographies et statistiques éditées par la ville de Paris.

Les Synthèses des diagnostics territoriaux des 10<sup>ème</sup> et 11<sup>ème</sup> arrondissements publiés par l'APUR en avril 2021 dans le cadre de la Révision du Plan Local d'Urbanisme (ci-après « Diagnostic Territorial») indiquent en premier lieu une densité importante du bâti, avec un nombre élevé de bâtiments à la parcelle sur toute la zone :

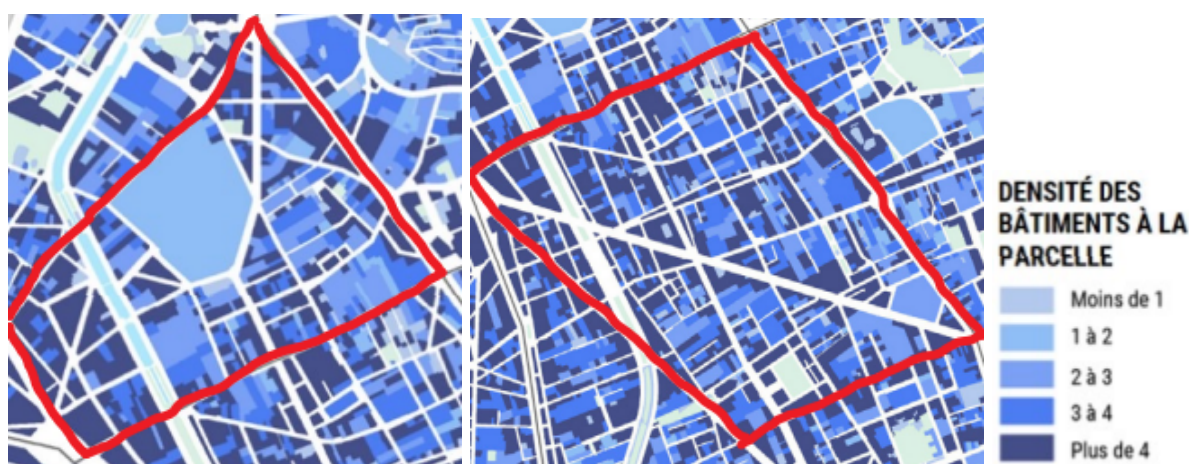


Figure 3 Densité des bâtiments à la parcelle dans les 10ème (gauche) et 11ème (droite) arrondissements. Zones concernées par le QA entourées en rouge (périmètre à retrouver sur l'ensemble des cartes suivantes). Source : Diagnostic Territorial

La zone est également très densément peuplée, ainsi que le souligne l'étude commanditée par LCE au cabinet AirCoop (ci-après : « AirCoop »). Elle représente 28 % de la superficie des 10<sup>e</sup> et 11<sup>e</sup> arrondissements, pour 33% de sa population (le quartier rassemble 79 255 habitants). Au sein du quartier, la densité de population varie en intensité, mais demeure supérieure à la moyenne de la densité parisienne (206 habitants/hectare en 2018 selon l'INSEE), excepté dans l'hôpital St Louis :

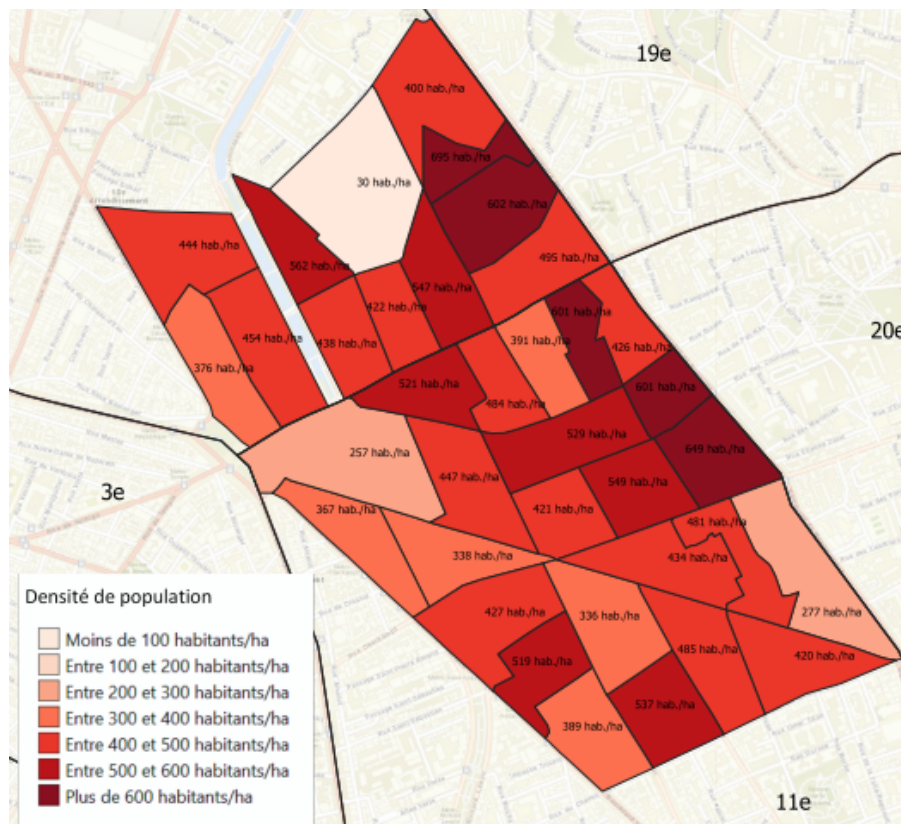


Figure 4 Densité de population dans le QA. Source : AirCoop

Cette densité se traduit sur toute la zone par une surreprésentation des logements petits (T1, T2), dont certains au confort sommaire (pas de salle de bains) (source : Diagnostic Territorial) et dans certaines zones une part élevée de logements suroccupés (source : portrait social du 10<sup>ème</sup> et du 11<sup>ème</sup> arrondissements, Observatoire social Paris Solidaire, 2017).

### Une grande fluidité au quotidien

Des flux importants de population prennent place quotidiennement : résidents se rendant à leur lieu de travail, non-résidents venant travailler dans la zone, mais également visites de loisirs (restaurants, bars), attraction de pôles notables (hôpital St Louis) :

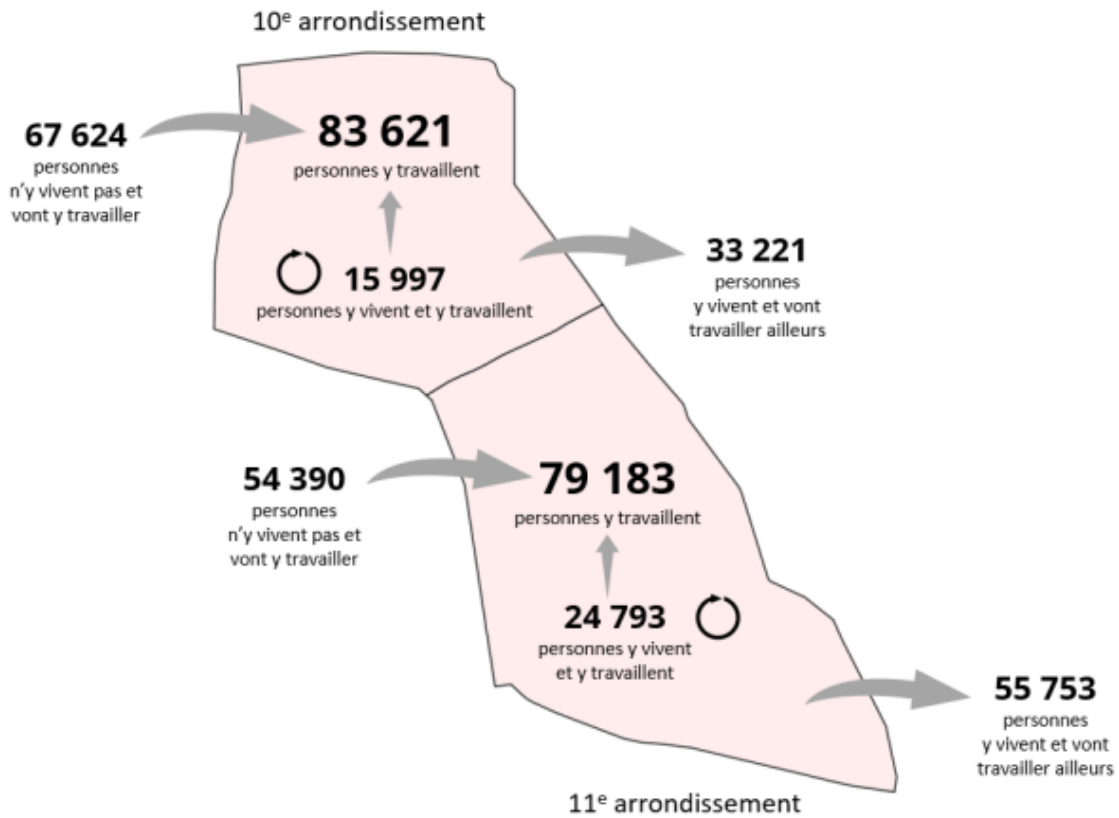


Figure 5 Flux de population quotidiens sur le QA. Source : AirCoop

Ces flux sont facilités par une très bonne desserte des transports en commun sur la plus grande partie de la zone :

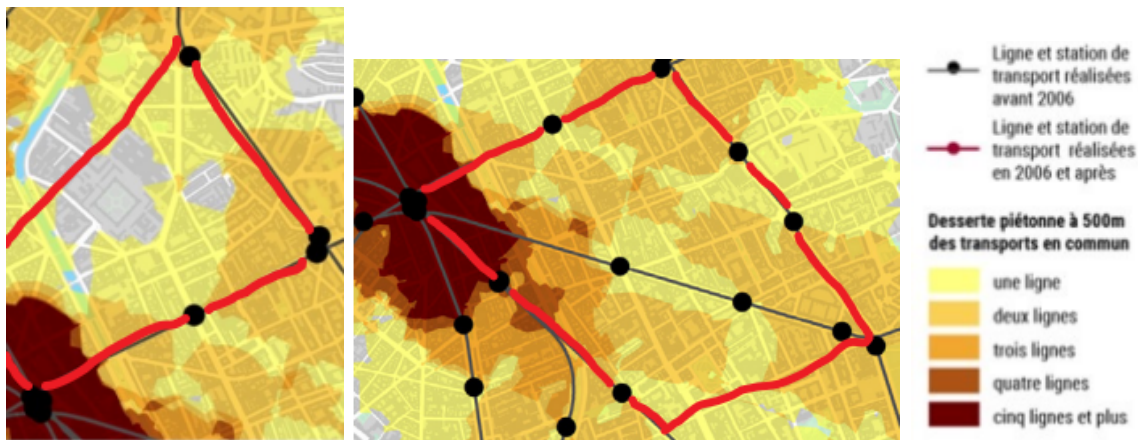


Figure 6 Desserte des transports en communs ferrés. Source : Diagnostic Territorial

La zone est également accessible et très pratiquée en Vélib', comme le démontre l'Atlas de l'espace public parisien des 10<sup>e</sup> et 11<sup>e</sup> arrondissement édités par l'APUR en janvier 2017 (ci-après « Atlas de l'espace public ») :



Nombre de prises / Surface de la zone d'accès de la station / 0-24h

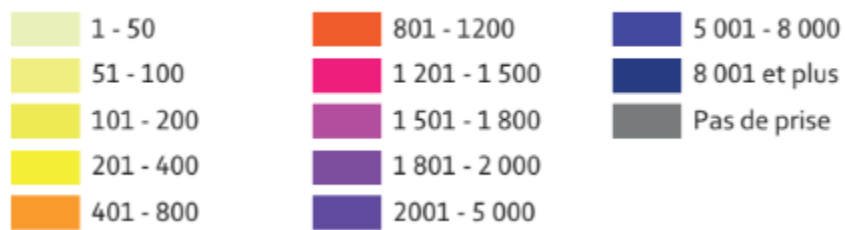


Figure 7 Nombre de prises de Vélib' sur 24h. Source : Atlas de l'espace public

### Peu d'espaces publics ouverts

Cette zone très dense et sollicitée offre peu de lieux qui seraient propices à créer des espaces de respiration et d'échanges : parcs, places, jardins partagés, rues piétonnes, trottoirs larges et non saturés, équipement public (bancs...)

Le Diagnostic Territorial démontre ainsi que très peu d'espaces verts ouverts au public se situent dans le périmètre, et que de nombreux points sont situés à au moins 5 minutes à pied d'un espace vert (qui peut se trouver hors de la zone délimitée) :



Figure 8 Accessibilité piétonne des jardins ouverts au public. Source : Diagnostic Territorial

Seuls deux jardins partagés se situent sur la zone : le Jardin du coin, rue du chalet dans le 10e arrondissement et le Centre de la Terre, square Jules Verne dans le 11e.

L'espace public non végétalisé est également peu propice à l'appropriation par les usagers : rues étroites, fortement sollicitées, souvent occupées par le mobilier urbain et les terrasses, peu de places ou d'espaces dégagés, bruit important.

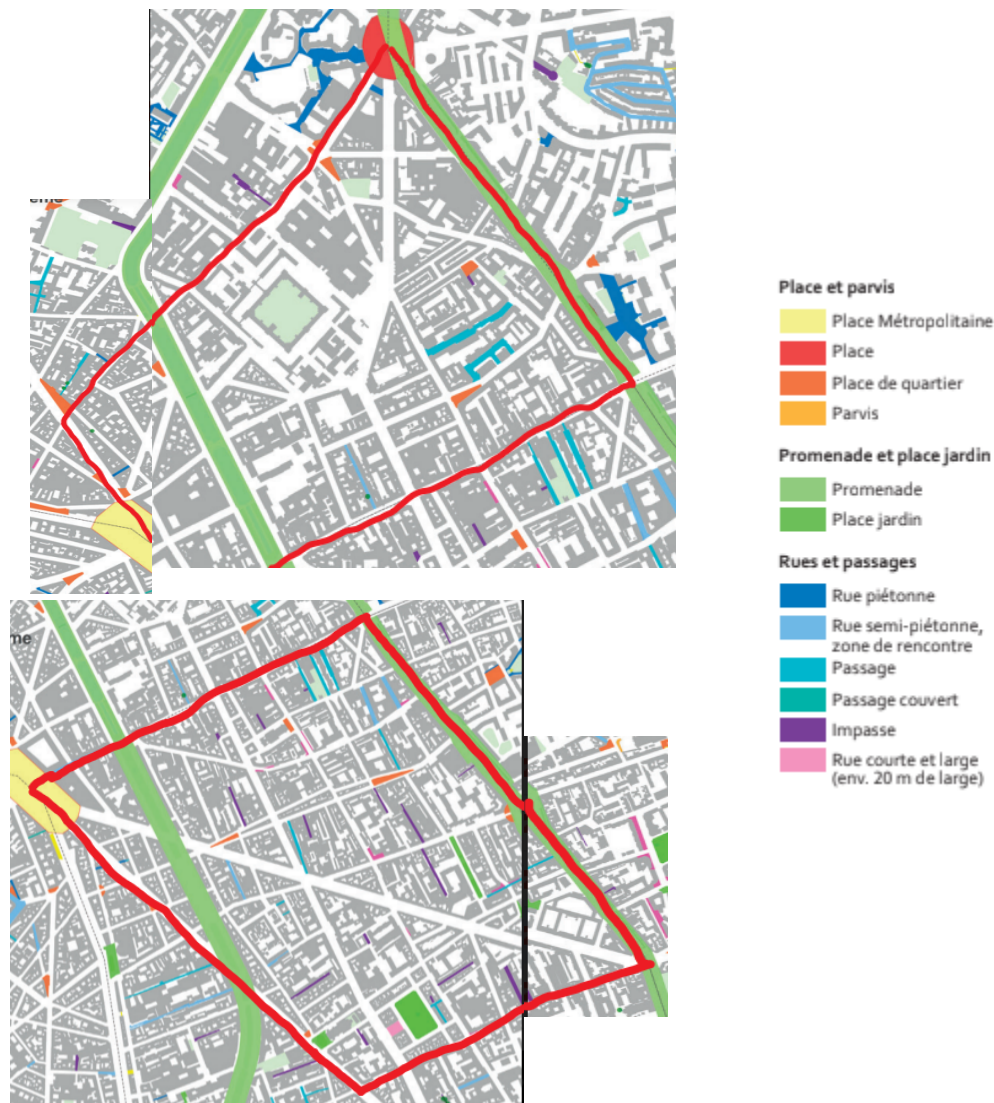


Figure 9 Lieux publics ouverts existant sur la zone. Source : Atlas de l'espace public

quartier A

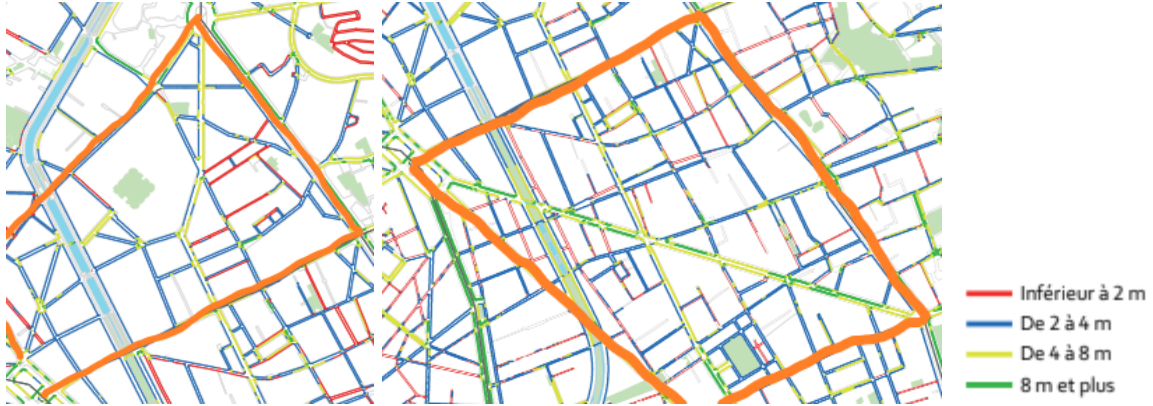


Figure 10 Largeur des trottoirs latéraux. Source : Atlas de l'espace public

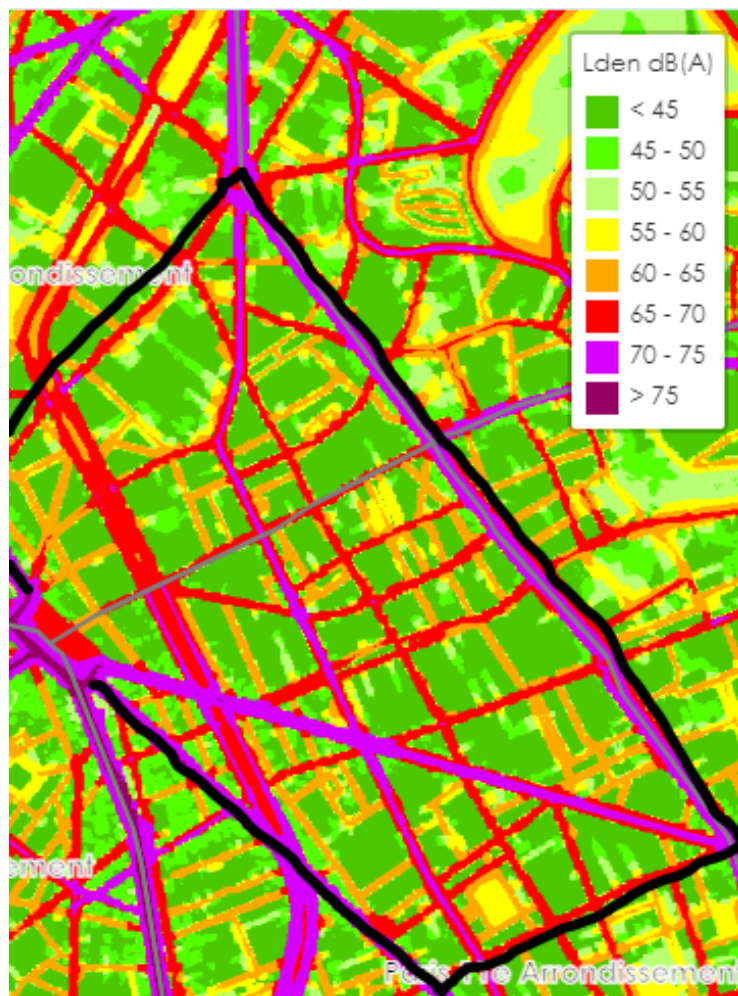


Figure 11 Niveau sonore du trafic routier. Source : Bruitparif

... mais des lignes de fracture marquées

Au-delà de ces premiers éléments d'uniformité, plusieurs éléments scindent le quartier, selon des frontières géographiques, sociales ou symboliques, qui peuvent se résumer schématiquement en deux axes :

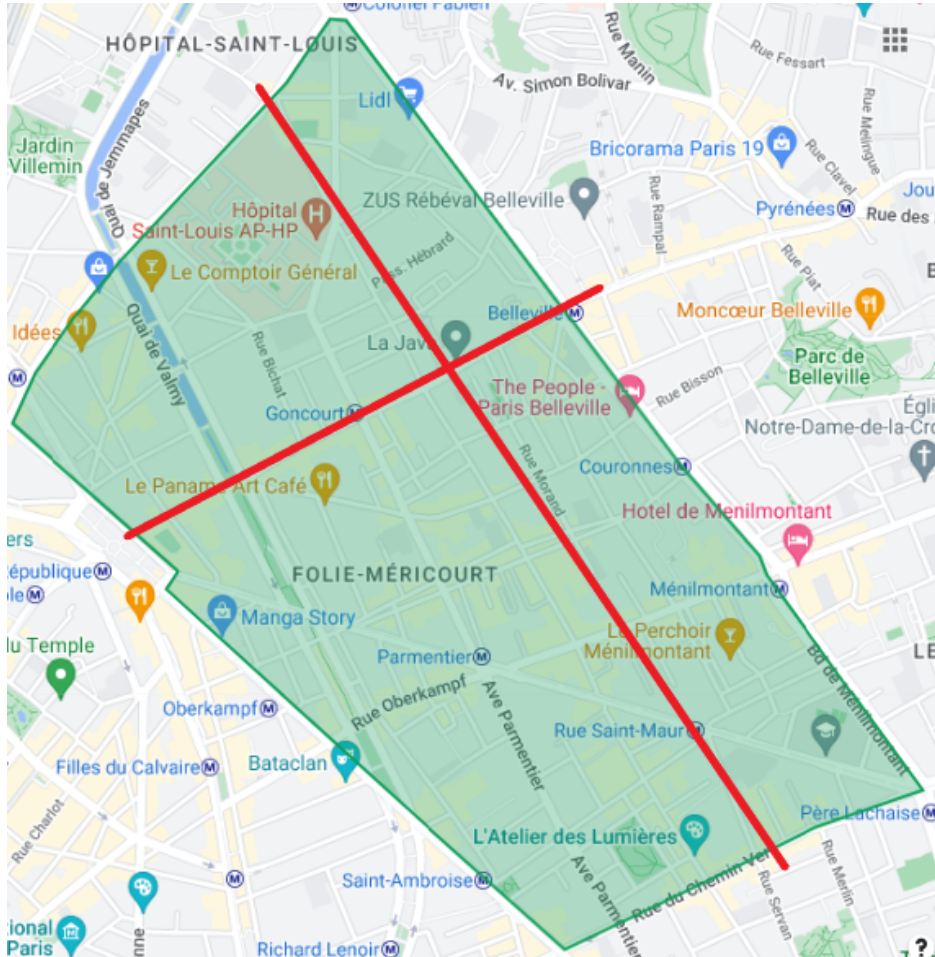


Figure 12 Frontières internes

### Nord/sud

La frontière administrative entre 10ème et 11ème arrondissements est importante à souligner dans la mesure où le projet entend travailler avec les politiques publiques. Cette frontière devient alors une réalité quotidienne pour le projet : se situer à cheval sur deux arrondissements multiplie le nombre d'interlocuteurs, demande de devoir jongler avec des orientations et priorités différentes d'un arrondissement à l'autre.

Cette séparation implique également des politiques publiques passées et actuelles distinctes, qui se traduisent par un **ressenti urbain différent** de l'espace public d'une zone à l'autre, étayé par les indicateurs développés dans les atlas urbains de l'APUR :

## quartier A

- la portion du 10eme arrondissement sélectionnée dans le périmètre est plus calme que celle du 11eme arrondissement (moins de trafic routier) : tandis que la portion du 11eme choisie est traversée de plus de grands axes, soumise à plus de trafic routier, et plus de sollicitation piétonne



Figure 13 Trafic routier en véhicule/heure. Source : Atlas de l'espace public



Figure 14 Sollicitation piétonne des rues de la zone sélectionnée. Source : Les sollicitations de l'espace public parisien, APUR, Juin 2022

- En dépit d'une végétalisation aussi limitée sur toute la zone, la portion du 11<sup>e</sup> paraît plus propice au phénomène d'îlot de chaleur urbain, avec des surfaces ayant plus tendance à chauffer rapidement ou emmagasiner de la chaleur :

quartier A



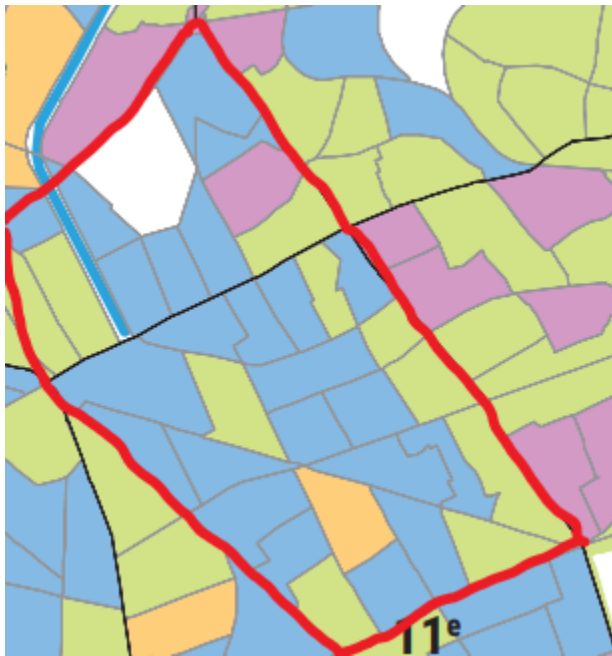
Figure 15 Contraste de températures des rues dans la zone. Source : Atlas de l'espace public

- La portion du 10<sup>e</sup> arrondissement comprend des attraits locaux, à la différence de la portion dans le 11<sup>e</sup> arrondissement, qui attire une population un peu plus mixte, ainsi que le représente l'APUR avec le concept de centralités (supports de vie locale et d'animation urbaine, notamment commerciale : transports collectifs lourds (métro, RER, gare ferroviaire), équipements publics, commerces, espaces verts et services urbains)



Figure 16 Centralités dans la zone du QA. Source: Atlas de l'espace public

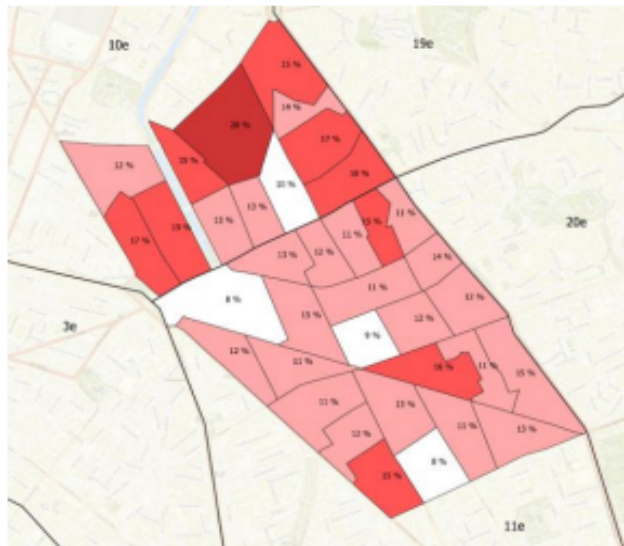
Par ailleurs, la population présente quelques différences. Bien que majoritairement jeune et active :



- Couple avec enfant(s), 40-54 ans, propriétaires, taux d'activité élevé
- Jeunes adultes seuls ou en couple sans enfant, locataires du parc privé/colocation, taux d'activité élevé
- Personnes âgées, seules ou en couple sans enfant, propriétaires, faible taux d'activité
- Familles monoparentales, couples avec enfant(s), locataires du parc social, 55-64 ans

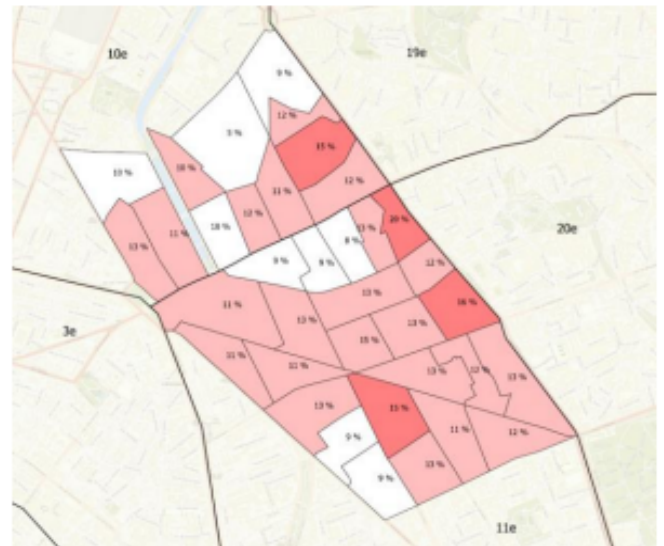
Figure 17 Caractérisation des quartiers en fonction du profil socio-économique surreprésenté, APUR, 2017

Elle tend à être plus familiale dans la portion du 10<sup>e</sup> arrondissement :



Part des moins de 15 ans

- 5 - 10 %
- 10 - 15 %
- 15 - 20 %
- 20 - 25 %
- 25 - 30 %



Part des 15 à 24 ans

- 5 - 10 %
- 10 - 15 %
- 15 - 20 %

Figure 18 Part des enfants et jeunes adultes dans la population dans la zone du QA. Source : AirCoop

Et certaines zones dans la portion du 11<sup>e</sup> arrondissement font face à un vieillissement de la population, avec une surreprésentation des seniors :

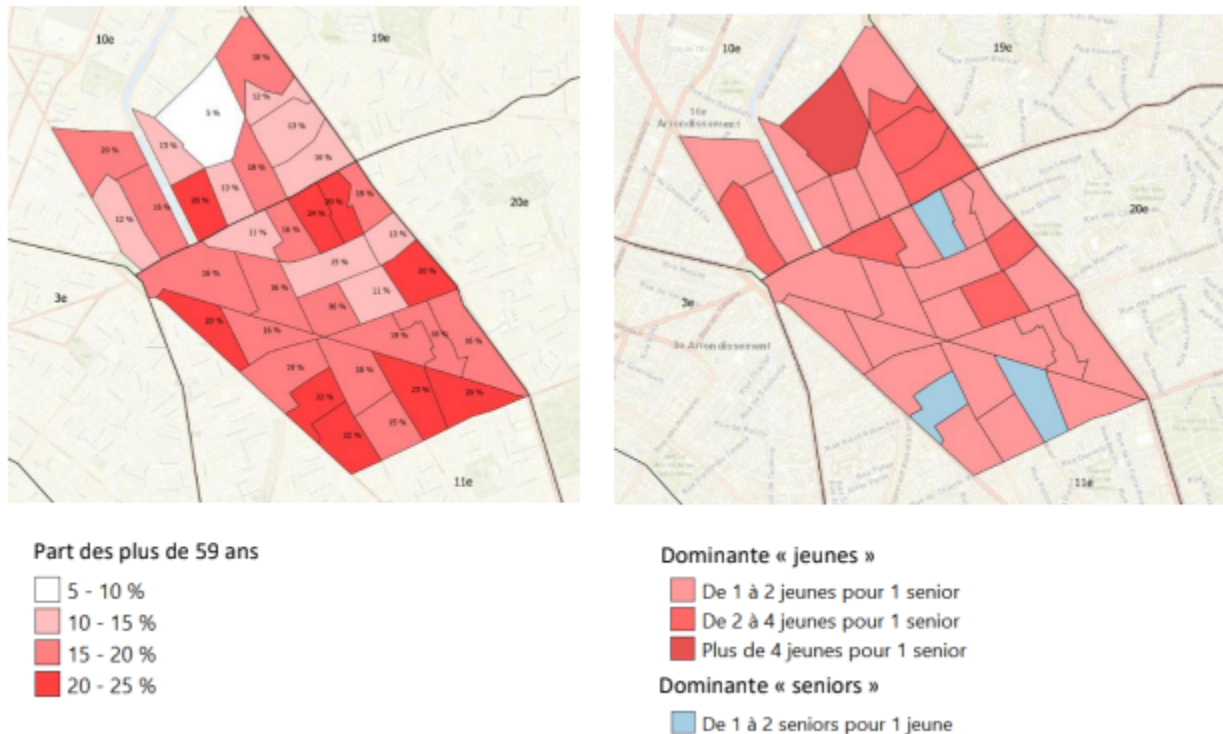


Figure 19 Part des seniors dans la population dans la zone du QA. Source : AirCoop

La frontière entre 10<sup>e</sup> et 11<sup>e</sup> intervient aussi, de manière indirecte, dans le fait que le découpage choisi par LCE n'est pas forcément compris par les acteurs locaux : pourquoi ne pas s'intégrer dans un cadre administratif préexistant ? Pourquoi avoir défini ces frontières précisément, et par exemple ne pas avoir inclus les QPV de la Grange-aux-Belles ou de Belleville-Amandiers, ou encore toute la zone du Grand Belleville ?

Enfin, la frontière se matérialise également, dans une moindre mesure, dans les représentations mentales des usagers (habitants, associations), pour qui elle offre un repère. Certains acteurs peuvent exprimer spontanément des réticences à se déplacer d'un arrondissement à l'autre, ou dans le cas d'associations imaginer que leurs bénéficiaires ne se déplacent pas dans un autre arrondissement. S'il apparaît que cette limitation relève de la distance plutôt que de la frontière administrative, le symbole peut représenter un obstacle supplémentaire.

### Est/ouest

Cependant, la distinction la plus nette sur la zone du QA est entre l'est et l'ouest, et se retrouve de manière continue entre les 10<sup>e</sup> et 11<sup>e</sup> arrondissements. Elle se révèle surtout par un certain nombre de marqueurs sociaux, ainsi que le souligne AirCoop dans son étude :

quartier A

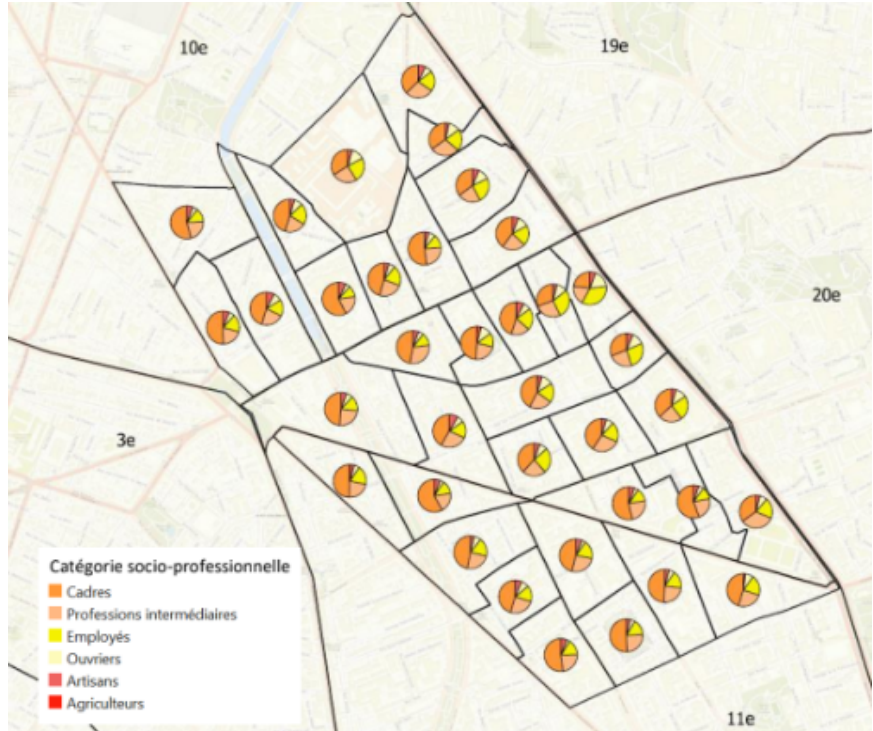


Figure 20 Catégories socio-professionnelles des résidents. Source : AirCoop

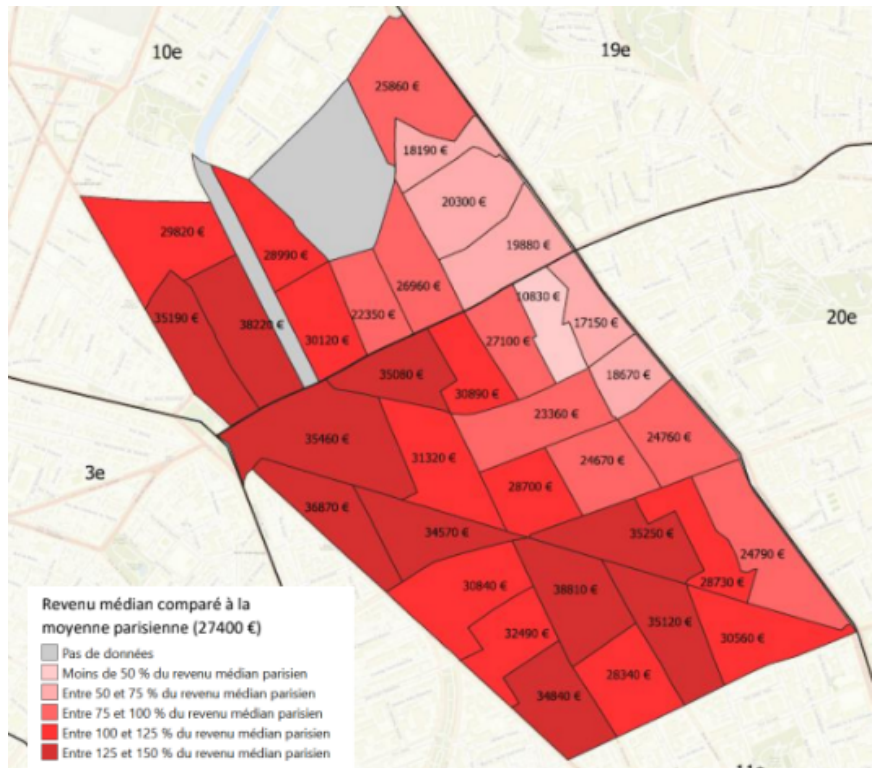


Figure 21 Revenu médian des résidents de la zone du QA. Source: AirCoop

quartier A

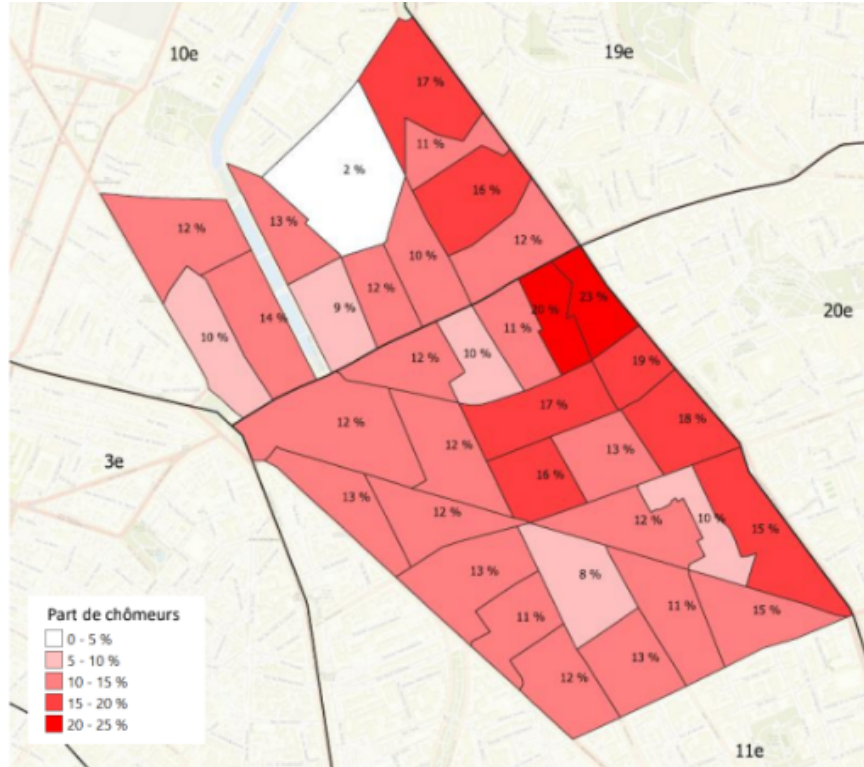


Figure 22 Taux de chômage des résidents. Source : AirCoop

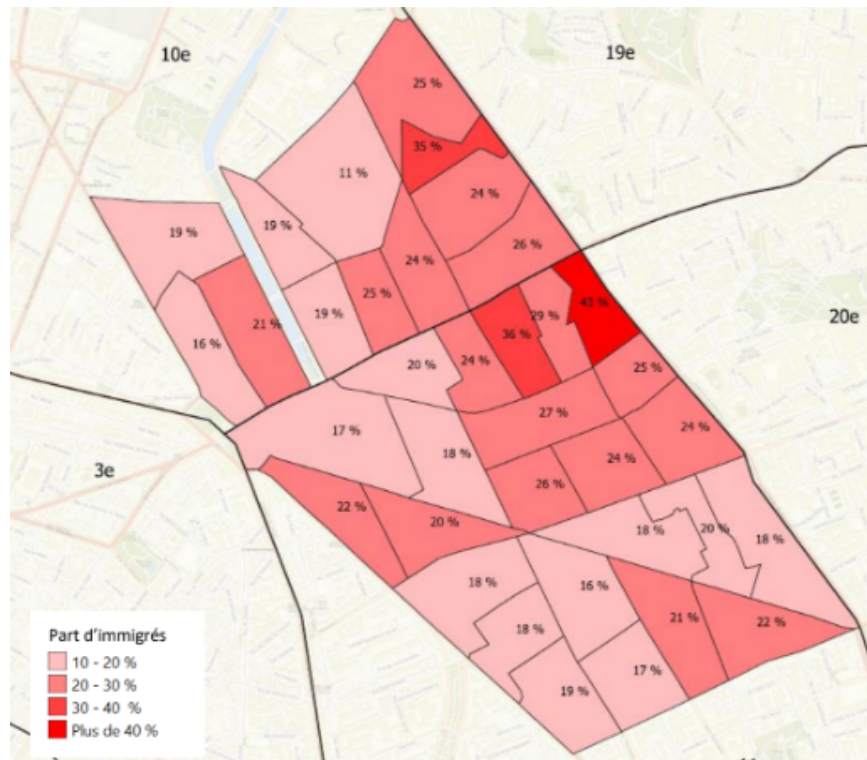


Figure 23 Part des immigrés (personnes nées à l'étranger et résidant en France) parmi les résidents. Source : AirCoop

Cette frontière suit assez nettement les contours des quartiers prioritaires (en rouge sur la carte ci-contre) et les quartiers de veille active des politiques de la Ville.

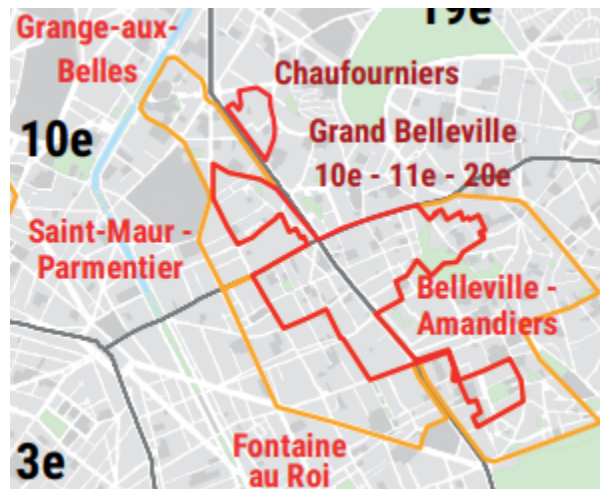


Figure 24 QPV et QVA dans et à proximité du QA. Source : Paris

D'après le Diagnostic Territorial, la portion du 10<sup>e</sup> arrondissement a un profil social légèrement plus marqué, avec des logements sociaux et très sociaux (c'est-à-dire les plus accessibles, destinés aux ménages les plus modestes)



Figure 25 Logements sociaux et structures d'hébergement. Source : Diagnostic Territorial

La présence de la précarité est également un peu plus marquée, avec des hébergements d'urgence ou temporaires, et une présence plus marquée de personnes sans abri et des problématiques liées à la toxicomanie à la Grange aux Belles, en bordure nord du QA.

Enfin la portion du 10<sup>e</sup> arrondissement, plus que celle du 11<sup>e</sup>, fait face à des problématiques de gentrification récente : le Diagnostic Territorial souligne que « entre 2006 et 2017, les prix de l'immobilier ont plus que doublé dans le 10<sup>e</sup>, c'est le seul arrondissement où une hausse supérieure à 100 % a affecté tous les quartiers (moyenne parisienne sur la période: +79 %) ».

Cette fracture est-ouest indique que le quartier se situe sur une zone de transition entre les portions ouest plus aisées, tendant symboliquement et mentalement vers les arrondissements centraux, et une portion est plus populaire, tendant vers le 19e-20e dans une zone de “Grand Belleville”.

### Une zone à géographies variables

Malgré certaines similitudes et continuités dans la zone, et certaines lignes de fractures marquées, la rencontre des usagers de la zone du QA (résident.e.s du quartier, professionnel.le.s de l'alimentation, acteurs associatifs locaux) révèle que leur rapport au territoire est en fait tout autre.

En effet, l'échelle la plus parlante pour les acteurs est souvent beaucoup plus petite : micro-quartier, rue, voire tronçon de rue. Face à la densité (population, activité économique), les acteurs semblent chercher une échelle à taille humaine, plus gérable et, lorsqu'ils choisissent de s'impliquer dans la vie locale, rejoignent ou créent des “poches” géographiques ou sociales.

Les usagers du quartier, notamment ses résidents, développent les liens autour de leurs lieux quotidiens : résidence, travail, école, trajets quotidiens, lieux de loisirs. Hors de ces lieux prédéfinis, la distance est un critère majeur d'identification :

*“Pour moi le quartier c'est là où on se déplace à pied”*

*Une participante à la première Grande Mijotée, octobre 2021*

Plusieurs résidents de longue date rencontrés au cours de cette phase de lancement du QA évoquent un très fort attachement à « leur » quartier, qu'ils évoquent souvent sous la forme d'une zone restreinte autour de leur domicile qu'ils connaissent sur le bout des doigts, et d'autres zones, à proximité, bien connues également, avec des zones de « passages » moins explorées.

Parmi les professionnel.le.s de l'alimentation, plusieurs approches existent. Une partie se situent à cet endroit grâce à une combinaison de facteurs : attrait de certains lieux spécifiques, dynamisme économique, esprit festif du quartier, disponibilité du local commercial. Ils se sont ensuite ancrés dans le quartier en développant des relations avec le voisinage très proche, mais leur espace géographique symbolique est souvent plus étendu - clients se déplaçant de plus loin, fournisseurs parfois éloignés. D'autres professionnel.le.s ont au contraire activement sélectionné un endroit précis. Liés historiquement au quartier, ils entretiennent des relations fortes avec une zone un peu plus étendue.

Au-delà d'une proximité géographique, qui intervient dans les habitudes de consommation, c'est le facteur humain et le lien social qui est recherché et apprécié. Les relations se nouent entre personnes côtoyées, croisées régulièrement, reconnues. Ce facteur a un corollaire décisif pour le développement du projet QA, souligne dès le départ par les acteurs associatifs et sociaux : il est primordial de passer beaucoup de temps au quotidien sur place pour connaître les usagers du quartier, s'en faire connaître, et construire des relations, avant de pouvoir développer des actions.

## Les enjeux du quartier selon ses usagers

Dans les discours des interlocuteurs rencontrés et au fil des visites de terrain, la zone étudiée apparaît globalement paisible. Les différences économiques et sociales, réelles, ne soulèvent pas de tension majeure, peut-être parce qu'elles se situent sur un continuum restreint : les plus hauts revenus sont relativement modérés (professions intellectuelles), et si des zones, notamment autour des QPV, souffrent de pauvreté, la précarité semble limitée aux structures qui accueillent des personnes en situation d'isolement<sup>1</sup>. La diversité des usagers est appréciée et revendiquée, notamment par ses aspects culturels.

Cependant, les problématiques assez typiques de ces zones de transition en ville dense se retrouvent et sont exprimées par différents acteurs (associatifs, institutionnels, professionnels) comme étant les enjeux les plus importants de la dynamique du quartier :

### Une zone en changement constant

Les **changements constants** (résidents, commerces) qui peuvent rendre difficile l'appropriation des lieux. Cela est particulièrement marqué dans le 11eme. Le Covid a amplifié ce phénomène, notamment pour le paysage commercial. Par exemple, lors de la déambulation organisée pour la première Grande Mijotée, en octobre 2021, une participante souligne :

*“La rue Oberkampf, qui était devenue la rue des bars etc etc ... depuis le confinement, et maintenant que ça réouvre, il y a très peu de bars qui sont restés, et c'est tout des fast foods et de la bouffe à emporter (...) il y en a encore quelques-uns des bars, mais plein de bars qui ont fermé”*

### Une dynamique de gentrification

La gentrification du quartier est en cours depuis plusieurs décennies. Elle se fait de manière graduelle, et reste à des niveaux « supportables » (un responsable associatif souligne que tous les usagers peuvent encore trouver à se nourrir dans leurs commerces en pied d'immeubles). Cependant, les prix du logement augmentent, particulièrement dans la portion du 10e arrondissement, le profil des commerces change, et un sentiment de dépossession existe parmi les usagers historiques, qui perdent graduellement leurs repères, habitudes, lieux historiques et peuvent se retrouver isolés dans leur quartier. Par exemple, lors de cette même déambulation, un résident historique du quartier témoignait de l'arrêt des réunions de son association, qui représentaient une part importante et régulière de sa vie sociale, en raison de la perte du local :

*“c'est vrai, ça manque un peu... on fait avec hein ! Mais ca me manque”*

<sup>1</sup> Selon l'observatoire des inégalités, la pauvreté s'entend principalement comme absence ou insuffisance de ressources (monétaires notamment). La précarité désigne une fragilité des revenus et des positions sociales.

### Un manque de lien social

Le pendant négatif du fonctionnement par « zones » est que les usagers du QA de différentes origines et catégories sociales se côtoient sans vraiment se mélanger ou interagir, et ne partagent pas les mêmes usages. La densité du quartier est telle que cela ne crée pas de tensions ou de gêne, mais empêche l'émergence d'un vrai sentiment collectif.

### Un manque d'espaces publics

Le manque d'espaces publics, ouverts, communs et gratuits, participe à cet enjeu en gênant le développement d'une vie de quartier au quotidien. Un responsable associatif souligne que cela empêche le développement de lien social et creuse également un sentiment de dépossession du quartier ressenti par certains usagers :

*“ Le plus grave c'est la perte d'espace public, des lieux ouverts et accessibles à tous pour faire la fête, se rencontrer. Il y a beaucoup de cafés qui ouvrent, mais pour beaucoup de gens ce n'est pas une habitude culturelle d'aller dans les cafés. C'est très important pour le lien social de conserver des espaces publics gratuits, des lieux ressources, comme par exemple le QG jeunesse. Par exemple, la place du Buisson Saint Louis : c'est très bien qu'il n'y ait pas de terrasse [de café], quand il y en aura ça ne marchera plus.”*

## L'alimentation dans le quartier : ressentis et vécus

L'alimentation est un sujet vaste, complexe, à la fois universel et porteur de multiples particularités. Dresser son « portrait » est donc un exercice périlleux, en particulier dans une zone aussi peu uniforme que celle que nous venons de décrire.

Par ailleurs, étant donné le caractère « parachuté » du projet, menant au séquençage parallèle de la réalisation de ce portrait avec la création des relations locales, il est apparu très rapidement qu'il ne serait pas possible de prétendre à l'exhaustivité ni même à la représentativité ou l'objectivité dans les temps impartis. Il a donc été décidé d'adopter une approche sensible, qui assume sa partialité, pour créer des points d'ancrage à partir desquels le projet pourra par la suite poursuivre son exploration.

Il nous faut cependant ici rappeler à l'esprit du lecteur les limites méthodologiques évoquées en introduction, et notamment :

- Les acteurs associatifs et sociaux gravitent autour des QPV et de leurs résidents, confrontés à plus de problématiques de pauvreté que le reste de la zone ;
- Le questionnaire à destination du grand public (ci-après « questionnaire usagers ») a reçu 115 réponses, lors de l'événement Grand Banquet dont le public était en partie constitué de personnes non usagères du QA mais sympathisantes de LCE (et donc a priori plutôt engagées sur les questions d'alimentation durable). Il faut cependant noter

que les résultats du questionnaire correspondent aux messages véhiculés lors des échanges avec les usagers rencontrés lors des événements grand public ;

- Seuls une dizaine de professionnels de l'alimentation (restaurateurs et commerçants), déjà très engagés, ont été interviewés en détail dans le cadre de cet exercice.

Pour une première esquisse dans le portrait, on peut partir de la distinction classique entre restauration à domicile et hors domicile.

## Chez soi

Pour les usagers du quartier rencontrés au cours de cette année, l'alimentation est un sujet intime, universel, chargé de valeurs culturelles, et propice à l'ouverture du dialogue et des échanges.

L'alimentation est un levier de maîtrise de son quotidien : on choisit où on fait ses courses, quel menu préparer. Les usagers sont conscients de jouer directement sur leur santé. Les discours établissent souvent une dichotomie spontanée entre la nourriture "santé" et "plaisir" ; cependant lorsque l'on creuse ce discours, les deux se retrouvent liés (par exemple, la plupart des usagers interrogés aiment les légumes). La nourriture évoque des souvenirs, provoque des émotions, crée et soutient des liens.

A l'inverse, elle peut représenter un poids quotidien (charge horaire de la préparation des repas), une inquiétude lorsque les moyens sont limités, un sentiment de dépossession quand on a besoin de recourir à l'aide alimentaire et que l'on ne peut pas choisir son alimentation. Un nombre d'usagers du quartier souffrent d'un équipement inadapté : cuisines très petites et mal équipées, voire absence de lieu pour faire la cuisine (résidences étudiantes, personnes hébergées en résidence sociale...).

## L'approvisionnement

Je fais mes courses alimentaires : (plusieurs choix possibles)

115 réponses

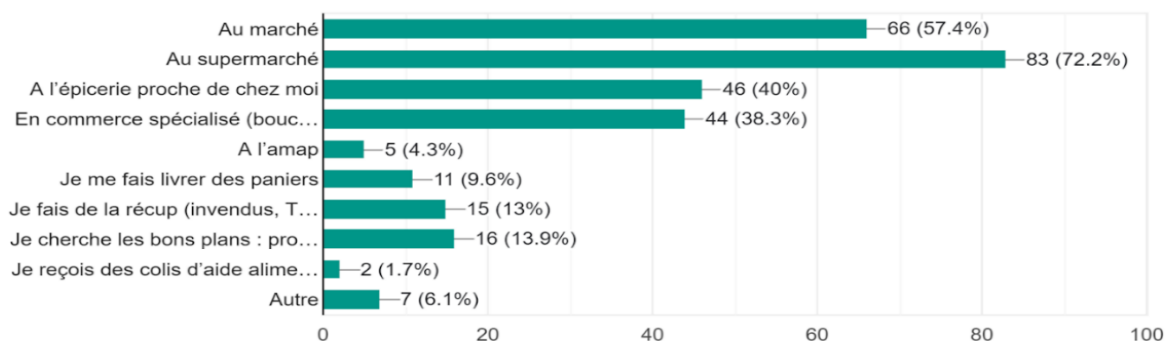


Figure 26 Lieux d'approvisionnement. Source : Questionnaire usagers

Pour choisir mes produits, je regarde (plusieurs choix possibles) :

115 réponses

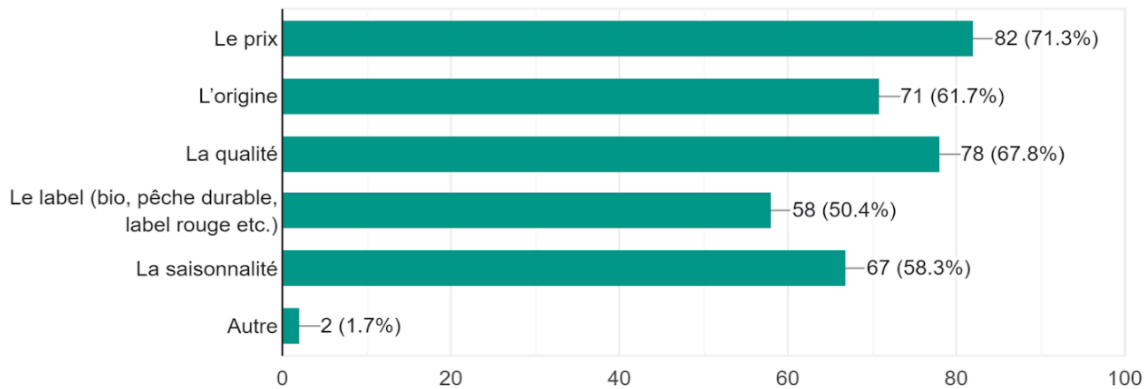


Figure 27 Critères d'approvisionnement. Source : questionnaire usagers

Les usagers du quartier plébiscitent les structures traditionnelles (marchés, supermarchés, et dans une moindre mesure épiceries, commerces spécialisés) pour leur approvisionnement quotidien, et favorisent les critères de prix et qualité.

Les solutions alternatives occupent un espace moindre. Parmi les "autres" choix, plusieurs acteurs de l'alimentation durable sont cités (Alancienne, Nous antigaspi, la fauche, Les 400 Coop, La Louve, Biocoop, épicerie bio, Naturalia, Kelbongoo), mais aussi des solutions apportant plus de facilité au quotidien (Deliveroo, Qui Toque).

Les usagers interviewés indiquent également choisir leurs enseignes en fonction de leur proximité géographique, et le lieu d'approvisionnement est l'un des éléments clé de définition de la zone de « leur » quartier (voir I.C). Le cabinet AirCoop recense 310 commerces alimentaires sur la zone (165 commerces de bouche, 35 boutiques « communautaires » [produits alimentaires spécialisés régionaux et étrangers], 55 épiceries de marche, 45 supermarchés, 11 magasins bio), avec une densité allant jusqu'à 4 enseignes par hectare. Beaucoup d'usagers évoquent cependant des enseignes situées juste en-dehors du périmètre du Quartier A, côté Belleville, où les prix sont plus bas.

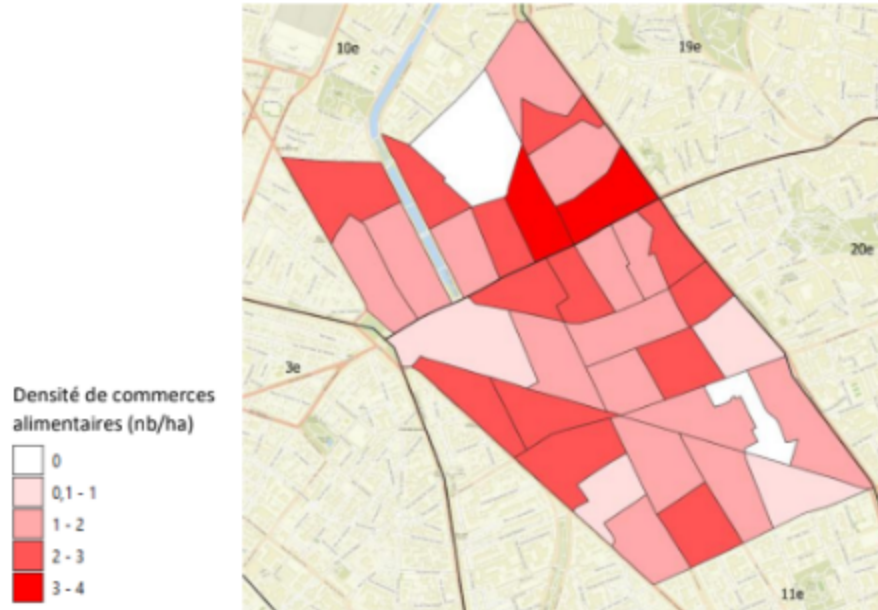


Figure 28 Commerces alimentaires dans le QA. Source : AirCoop

## La cuisine

Chez moi : (plusieurs réponses possibles)

113 réponses

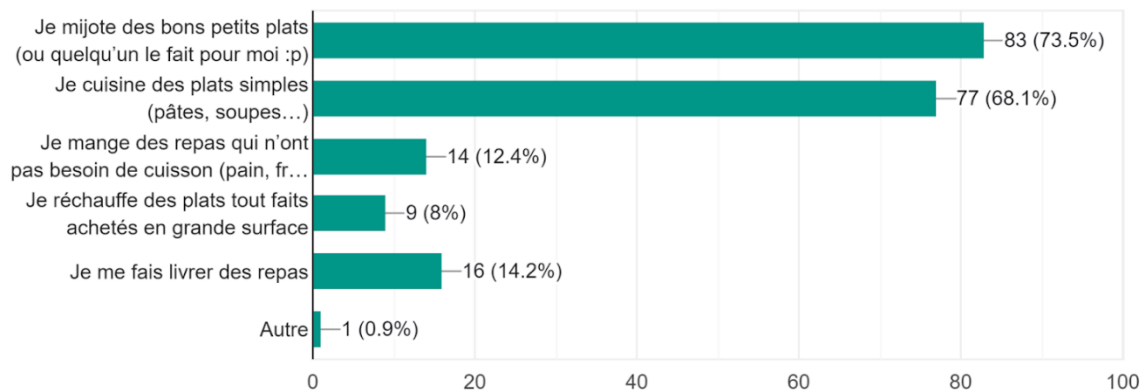


Figure 29 Pratiques alimentaires à domicile. Source : questionnaire usagers

Faire la cuisine :  
115 responses

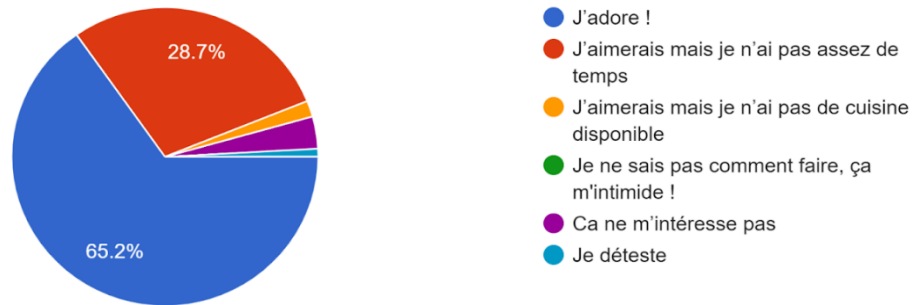


Figure 30 Relation à la pratique culinaire. Source: questionnaire usagers

Faire la cuisine chez soi est une activité très appréciée des usagers, que ce soit pour des plats élaborés ou des plats plus simples.

La livraison de repas à domicile est relativement peu utilisée, et le recours aux plats tout préparés est assez faible.

Une importante majorité apprécie cuisiner. L'aspect convivial de la cuisine est souvent souligné.

Certains usagers rencontrent des freins, principalement de deux ordres : manque de temps et manque d'espace (cuisine trop petite ou inexistante).

## A l'extérieur

### Les modalités

Quand je ne suis pas chez moi, au travail ou le weekend, je mange : (plusieurs choix possibles)  
116 responses

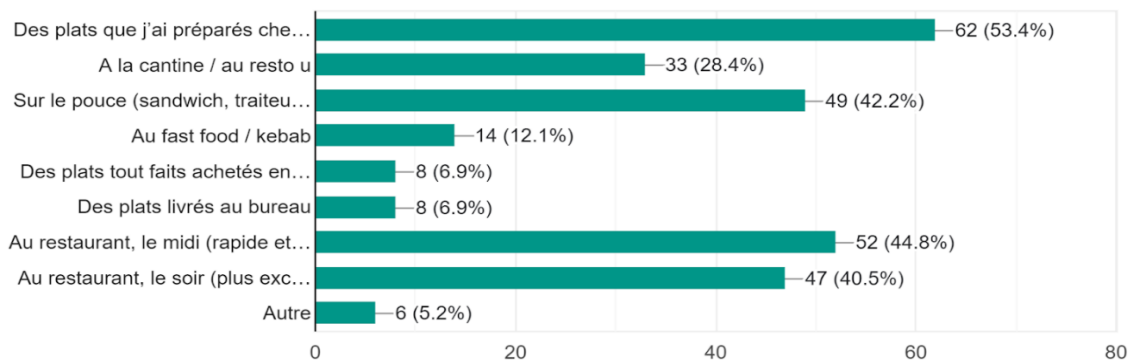


Figure 31 Pratiques de restauration hors domicile. Source : questionnaire usagers

Les « autres » choix comprennent pique-niques, plats livrés à domicile et repas chez soi.

Du point de vue des consommateurs, une première distinction s'opère entre la restauration commerciale (restaurants, fast-foods, traiteurs...) et la restauration collective (cantines scolaires, cantines d'entreprise, restaurants Émeraudes).

Cette distinction tourne principalement autour de la notion de choix : la restauration collective apparaît plus contrainte, on ne choisit pas (ou dans un nombre de choix limités) son menu. Cependant, les personnes interrogées par questionnaire ou lors d'évènements semblaient plutôt satisfaites de la qualité de l'alimentation proposée (à l'exception peut-être d'un.e répondant.e au questionnaire précisant déjeuner en semaine en « *entreprise hélas !* »). Les enfants rencontrés lors d'évènements aimaient même tous les légumes de la cantine !

### Le restaurant

Au sein de la restauration commerciale, un second niveau de distinction émerge pour les usagers y ayant recours entre restauration quotidienne, rapide et peu chère, sollicitée plutôt le midi par les usagers travaillant dans le quartier, et la restauration plus exceptionnelle, festive, concentrée sur le soir et pour laquelle les restaurateurs accueillent principalement des résidents du quartier, et dans une moindre mesure des personnes se déplaçant pour manger dans un lieu précis.

Le restaurant, j'y vais :

113 responses

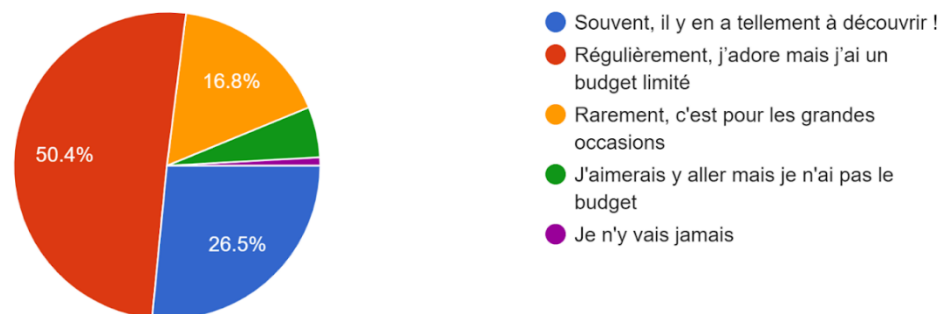


Figure 32 Fréquentation des restaurants. Source : questionnaire usagers

Pour choisir mon restaurant, je cherche (plusieurs choix possible) :

110 réponses

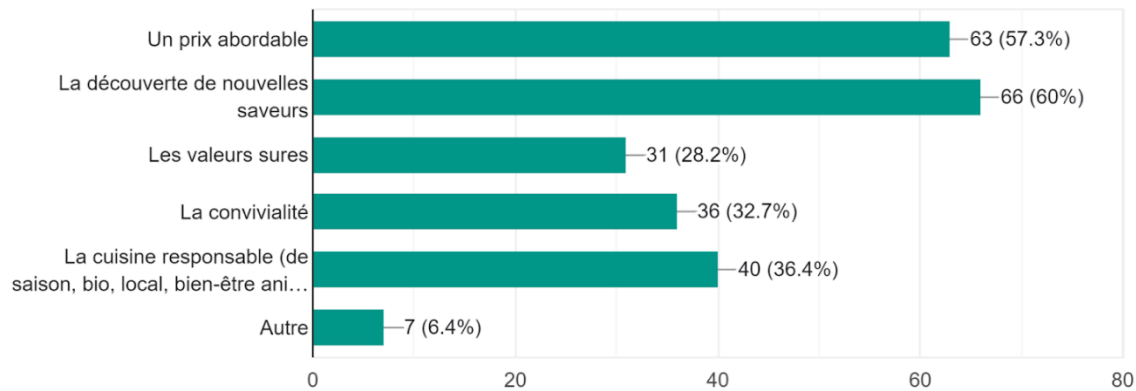


Figure 33 Critères de sélection des restaurants. Source : questionnaire usagers

Les « autres » critères de choix évoqués sont : cuisine maison, cuisine végétarienne, ambiance agréable, vins nature.

La zone présente une offre très dense et diversifiée de restauration commerciale, du fast-food au restaurant gastronomique, de la cuisine traditionnelle, à la cuisine moderne, en passant par la cuisine du monde. Le cabinet AirCoop recense 757 restaurants (209 restaurants rapides [chaînes de fastfood et petits établissements indépendants], 148 bars et cafés, 129 brasseries, 173 restaurants du monde, 26 salons de thé, 72 restaurants traditionnels). Les établissements se situent partout dans le quartier, avec une densité allant par endroit [notamment autour du carrefour rue Saint Maur/ rue Jean-Pierre Timbaud dans le 11eme] jusqu'à 12 restaurants par hectare.

A noter également, la zone étudiée concentre un certain nombre de lieux festifs, notamment dans un rayon autour du carrefour rue St Maur / rue Jean-Pierre Timbaud ; ceux-ci peuvent offrir une alimentation, souvent plus légère, mais surtout des boissons, qu'il convient de prendre en compte, et contribuent à l'attractivité du quartier en attirant une clientèle non résidente.

## Être professionnel de l'alimentation

Du côté des professionnels, la chaîne de valeur de l'alimentation se trouve représentée surtout sur sa partie la plus proche des consommateurs dans le QA, et notamment dans ce portrait.

Il n'y a en effet pas d'acteur de production alimentaire locale sur la zone (quelques jardins partagés ou espaces végétalisés privés peuvent représenter une production anecdotique). Quant aux étapes de transformation (type légumerie, mise en bocaux), si des acteurs locaux existent, ils n'ont pas été identifiés. Enfin, concernant les étapes de distribution des produits alimentaires bruts, et de collecte et

gestion des déchets, notamment les déchets de cuisine, des acteurs sont actifs sur le quartier mais, à notre connaissance, pas basés localement, et n'ont pas été rencontrés dans le cadre de ce portrait.

Le portrait se concentre donc sur les acteurs les plus proches du grand public (commerces et restaurants / bars). Une dizaine d'établissements, chacun déjà très engagé sur au moins un aspect de l'alimentation durable, ont été rencontrés pour des entretiens approfondis dans le cadre du portrait.

Ces acteurs témoignent d'un attachement au quartier : s'y implanter était un choix, il a parfois fallu un long temps d'attente pour y trouver un local adéquat. La zone attire par son dynamisme, avec des dynamiques différentes selon les zones : bureaux, rues festives. Les prix, plus accessibles qu'ailleurs, des locaux contribuent également à l'attrait du quartier, et sa population est fréquemment citée comme l'un des facteurs d'attachement et de désir de rester. Tous les professionnels rencontrés témoignent de bonnes relations avec les acteurs publics locaux, les mairies du 10<sup>e</sup> et 11<sup>e</sup> arrondissements étant toutes les deux identifiées comme actives, ouvertes, et ayant fourni un soutien précieux pendant les crises liées au covid.

Les acteurs les plus historiques relatent l'évolution de la zone, auparavant occupée par le commerce de gros, notamment textile, et où l'offre commerciale alimentaire était monopolisée par des enseignes de grande distribution vendant des produits plutôt fonctionnels (peu de frais) et onéreux. Les interventions de la ville (dispositif Vital 'Quartier) ont réintroduit une dynamique commerciale locale, notamment dans le domaine alimentaire, et de nombreux petits commerces et restaurants ont ouvert depuis une dizaine d'années, proposant une offre diversifiée, avec notamment une présence beaucoup plus importante d'échoppes engagées. Si tous soulignent l'aspect positif global de cette évolution, certains évoquent la perte d'un sentiment "pionnier" qui les poussait à s'impliquer beaucoup dans le quartier (lien avec acteurs sociaux, associations, sentiment de contribuer à l'évolution du quartier et de soutenir ses habitants). La dynamique actuelle dans le quartier est perçue comme sincère mais plus commerciale.

Un certain désengagement est également palpable à la suite de la crise du Covid, qui a été très lourd à gérer, et de la reprise, notamment pour les restaurateurs qui pour beaucoup peinent à se stabiliser financièrement et sur le personnel. Les commerçants offrant des produits durables ont constaté un boom de leurs activités pendant le Covid, et traversent une phase de retombée depuis. Les restaurants évoquent également ce creux, dans une moindre mesure. Ces problématiques sont communes à l'ensemble de la profession. Des dynamiques locales peuvent s'ajouter : par exemple, dans le 11<sup>eme</sup> arrondissement plus particulièrement, un sentiment de moins connaître la clientèle et le quartier, liée au fait notamment que les résidents, jeunes et locataires, changent fréquemment.

Les professionnels interrogés accueillent principalement une clientèle de quartier, à l'exception des bars qui attirent une clientèle plus diversifiée, qui peut venir de plus loin pour certains aspects (zone festive, attrait particulier d'un bar). Les restaurants identifient clairement une distinction entre clientèle du midi, de professionnels travaillant dans le quartier, quotidienne (certains font office de cantine), désireux de manger vite et des repas plutôt légers et sains, et clientèle du soir, moins nombreuse, de résidents du quartier qui viennent de manière plus exceptionnelle et cherchent une nourriture plus festive : plus copieuse, peut-être moins soucieuse de l'équilibre.

Les professionnels rencontrés constatent cependant que leur clientèle n'est pas forcément représentative de toute la population du quartier. Sans pouvoir l'étayer par des chiffres ou des études démographiques qu'il serait délicat de mener, ils ont le sentiment qu'aller au restaurant, entrer dans une boutique d'alimentation durable n'est pas naturel pour tout le monde. Notamment, les personnes moins favorisées économiquement et/ou issues de l'immigration ont moins tendance à fréquenter ces établissements. Les professionnels attribuent cela à une perception, justifiée ou erronée, de prix plus élevés, mais également à des freins culturels.

Les professionnels de la restauration collective ont été beaucoup moins réactifs lors de cette phase de lancement du QA, et il a donc été possible d'en rencontrer très peu. Un élément central à retenir cependant est que, notamment pour les marchés publics, les décisions (achats notamment) se font ailleurs, et les restaurants locaux n'ont pas beaucoup de marge de manœuvre sur leurs pratiques.

## L'alimentation durable

### De quoi parle-t-on ?

L'alimentation durable est une notion encore relativement peu encadrée, et parfois peu claire pour les acteurs rencontrés.

LCE utilise la définition d'une alimentation "viable, vivable et équitable", peu parlante pour les interlocuteurs, qui la trouvent peu concrète. Les autres termes utilisés dans la description du projet (collaboratif, transversal et, inclusive, agir à l'échelle locale sur le quotidien avec le collectif...) sont perçus comme très abstraits et n'indiquant pas la teneur du projet.

Le Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris repose sur des éléments plus concrets : denrées issues de l'agriculture biologique et/ou labellisés (MSC, équitable...), saisonnalité, produits dans un rayon local (défini comme 250km), avec pour objectifs de respecter l'environnement (biodiversité, qualité des sols et des eaux), les agriculteurs notamment locaux, et promouvoir la santé des parisiens.

Les usagers du quartier associent spontanément des termes variés à cette notion : bio, local, de saison, végétarien... Si les facteurs environnementaux apparaissent le plus spontanément, les notions d'accessibilité sont également très prégnantes.

Les différents groupes d'acteurs du quartier ont des perceptions et approches bien spécifiques de la question.

### Pour les institutionnels

En matière d'alimentation durable, l'enjeu majeur pour les acteurs institutionnels est de décliner le Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris. Un délégué par arrondissement pilote le sujet, avec des choix locaux : le 11<sup>e</sup> arrondissement se tourne résolument vers le développement de l'alimentation végétarienne (expérimentation de l'option végétarienne à la cantine), tandis que le 10<sup>e</sup> différencie ses actions : sortie du plastique, produits bio, locaux, options végétariennes.

Les acteurs publics peuvent agir directement dans les restaurants collectifs municipaux : crèches, cantines scolaires, établissements de protection de l'enfance, collèges, lycées municipaux, centres d'accueil social, restaurants du personnel ou maisons de retraite. Ces restaurants dépendent de logiques particulières, qui dépassent le périmètre du QA et ne permettent pas forcément d'envisager des actions spécifiques : marchés publics conclus longtemps en avance avec un code des marchés publics peu flexible (impossible par exemple de favoriser le local), cuisines centrales en liaison froide... Il est cependant possible de développer des actions spécifiques (exemple des événements de sensibilisation au gaspillage alimentaire dans les restaurants Emeraude).

En dehors de ces restaurants, les leviers d'action sont indirects. Dans une optique de sensibilisation et d'éducation, les maires soutiennent les actions des acteurs privés, associatifs notamment.

### Pour les acteurs sociaux

Dans cette catégorie sont regroupés les associations de quartier, centres sociaux et les équipes de développement local des mairies, dédiées aux QPV. Bien que de profils et modes d'actions différents, ces acteurs ont en effet développé des enjeux et orientations communs au cours des entretiens, notamment leur dévouement aux quartiers moins favorisés (QPV).

L'alimentation durable n'est pas un enjeu majeur pour les acteurs concernés. La question alimentaire s'appréhende plutôt sous deux angles différents :

1. Certains usagers du quartier vivent dans des situations de précarité, et peinent à s'alimenter. Pour ceux-ci, l'urgence est de manger tout court, avant de pouvoir penser à la durabilité de l'alimentation. Au-delà de l'urgence, c'est plutôt la qualité de l'alimentation qui est évoquée, et surtout la piètre qualité nutritive et gustative de l'aide alimentaire, qui par ailleurs n'est pas toujours accessible aux personnes en situation de précarité (par exemple, l'association Hello Ernest offre des paniers de fruits et légumes frais de bonne qualité, mais les bénéficiaires ne disposent pas de cuisine et ne peuvent donc pas utiliser le contenu des paniers). Une réflexion intéressante serait d'inclure des critères de qualité et de durabilité dans les options proposées à l'aide alimentaire.
2. Hors situation de précarité, les produits plus durables sont perçus comme plus chers, et non accessibles par tous, avec la crainte de voir se créer un système à deux vitesses. Le Covid et la guerre en Ukraine ont creusé cependant les préoccupations autour de l'alimentation, en matérialisant des enjeux de résilience des systèmes alimentaires (pénuries, hausses des prix).

L'alimentation reste un sujet fédérateur, et à ce titre est un levier intéressant de mobilisation. Les acteurs associatifs organisent des événements et activités spécialement autour de l'alimentation (par exemple la « Faites de la Soupe ! » organisée par le centre social Aires 10), de la sensibilisation au bien-manger nutritionnel, et incluent souvent une dimension alimentaire (café, goûter, repas partagé) dans leurs autres événements.

### Pour les professionnels de l'alimentation

Les acteurs de la restauration commerciale et distribution rencontrés dans le cadre de ce portrait sont fortement engagés sur la question de l'alimentation durable, sur un aspect en particulier ou plusieurs selon les acteurs : alimentation végétale, produits locaux, agriculture biologique, gaspillage alimentaire, emballages jetables, accessibilité, solidarité...

Ces professionnels ont une confiance assez élevée dans le niveau de connaissance des usagers à propos de l'alimentation durable - ils constatent que leur offre trouve son public, éveille les curiosités, et pour certains satisfait des demandes (cuisine saine, végétarienne...).

Elles et ils identifient plusieurs défis concrets de l'alimentation durable dans leur quotidien :

- Le manque de structuration des filières d'approvisionnement : les circuits courts sont marginaux, il y a peu de disponibilité géographique, chaque acteur doit créer ses propres filières en nouant des contrats en direct avec les producteurs, ce qui représente une charge de travail conséquente.
- Le transport des marchandises : en conséquence de la multiplication des contrats directs, les livraisons se multiplient, ajoutant aux problématiques d'engorgement du trafic et de pollution de l'air, sans compter la démultiplication du temps passé à la commande, réception et contrôle des marchandises.
- Les déchets d'emballage des produits. Certains peuvent engager une démarche avec leurs fournisseurs pour utiliser des emballages réutilisables, recyclables, réduits ... cependant tous n'ont pas ce pouvoir de négociation, et certains emballages ont particulièrement peu de filières de substitution (cagettes en bois par exemple).
- Le développement de la consigne freiné par le coût d'investissement, les questions logistiques, le manque de prestataire, le manque de place et les lourdes charges de manutention.
- La gestion des déchets organiques. Il n'y a pas de solution publique pour les professionnels, peu de prestataires et des coûts qui peuvent être rédhibitoires, pas de place, temps, expertise ou débouchés pour mettre en place son propre compost.

Ces défis ne sont pas spécifiques au quartier mais les professionnels soulignent l'intérêt de se regrouper pour élaborer des solutions. Plusieurs professionnels, notamment de la restauration, plébiscitent la création d'une plateforme logistique de l'alimentation durable pour alléger le travail d'approvisionnement et faciliter l'accès des nouveaux établissements à ces fournisseurs engagés, ou tout du moins aimeraient mutualiser des achats avec leurs voisins pour répartir la charge de travail. Elles et ils apprécient le projet du QA dans ce sens : en plus de l'intérêt d'avoir un lieu d'échanges et de partages de bonnes pratiques, ils entrevoient la possibilité de nouer des liens locaux forts et travailler ensemble à l'approvisionnement. Cependant, plusieurs acteurs présents aux discussions d'élaboration du projet regrettent l'ampleur qu'il a pris par la suite (nombre d'acteurs, périmètre géographique, budget conséquent). Sans remettre en question son intérêt et sa légitimité, ils se sentent moins impliqués dans ce format et préfèrent se concentrer sur leur micro-quartier et voisinage proche.

### Pour les usagers

Les usagers rencontrés expriment pour la plupart une curiosité bienveillante à l'égard de l'alimentation durable - ayant une idée générale des concepts associés, et curieux d'en discuter et d'en apprendre plus.

L'alimentation durable, pour moi :  
110 réponses

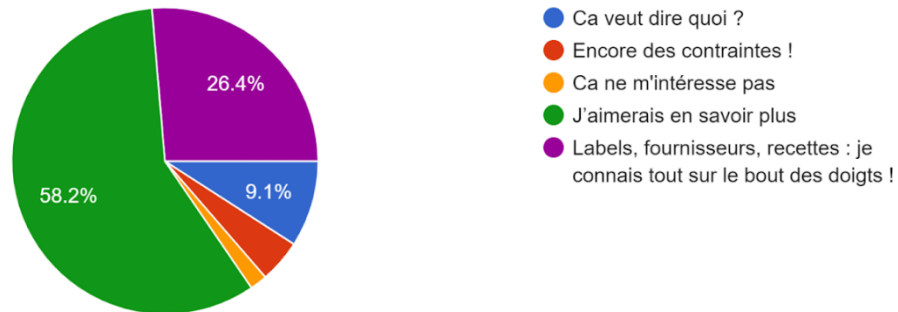


Figure 34 Relation à la notion d'alimentation durable. Source : questionnaire usagers

Cette majorité est encadrée d'une part par des usagers très au courant de la durabilité alimentaire, et d'autre part par d'autres rejetant le concept (qu'ils connaissent ou non son contenu), invoquant le manque d'accessibilité, un sentiment d'exclusion, un marqueur social (« un truc de bobo »), ou leur attachement à la viande.

La notion d'alimentation durable soulève immédiatement, et presque pour tous, la question de l'accessibilité, la plupart des personnes interrogées évoquent des prix trop élevés. Plusieurs évoquent également l'absence de disponibilité d'options. Dans les réponses à la question ci-dessous, la réponse "je ne trouve pas tout" se double presque systématiquement d'un ajout "c'est trop cher".

Les produits alimentaires durables (locaux, de saison, bio, respectant le bien-être animal, limitant les déchets...) :  
115 réponses



Figure 35 Pratiques d'achat de produits alimentaires durables. Source : questionnaire usagers

Nous pouvons cependant constater que les restaurants et commerces de l'alimentation durable trouvent leur public et un succès commercial.

L'étude des usagers révèle cependant surtout à quel point l'alimentation est un marqueur intime, culturel et d'identité. En abordant la notion d'alimentation durable, on touche à trois éléments :

- La santé, ainsi qu'évoqué plus haut. Les bases et bienfaits d'une alimentation équilibrée et durable sont globalement connus des usagers.
- La culture et l'identité. La nourriture est un marqueur familial, personnel, communautaire, émotionnel. C'est également une clé d'appréhension du monde, un repère important notamment pour les personnes arrivées récemment en France et/ou dans le quartier, qui peuvent utiliser cet élément comme premier fil d'exploration et d'acculturation à leur nouvel environnement.
- Enfin, la cuisine est également un sujet d'accomplissement et de fierté, notamment pour les femmes qui peuvent être et se sentir valorisées dans un rôle nourricier.

Ces éléments provoquent plusieurs dynamiques intéressantes avec lesquelles le QA peut travailler :

- L'alimentation est un formidable levier de communication, d'intégration et de valorisation des personnes qui partagent leurs connaissances et sont heureuses de nourrir et régaler les autres.
- Le manque de contrôle sur son alimentation - allant des difficultés économiques à l'impossibilité de réaliser des recettes traditionnelles, en l'absence des produits adéquats, pour les personnes récemment immigrées - peut être vécu comme facteur d'exclusion sociale et de mal-être. Le transfert de connaissances (recettes pour petits budgets, ou trouver les produits les moins chers, comment remplacer des produits exotiques par des produits locaux...) est une aide majeure dans ces situations.
- La promotion d'un certain type d'alimentation ou valeur - comme l'alimentation durable - peut créer des tensions : les messages de sensibilisation peuvent être perçus comme intrusifs, donneurs de leçons. Ceci est d'autant plus vrai qu'un modèle est perçu comme désirable (le mode de vie "bobo" et ses facilités économiques) et qu'une personne n'a pas les moyens, notamment financiers, d'accéder aux produits durables. L'angle d'approche économique (produits locaux, recettes végétariennes moins onéreuses, recettes anti-gaspi) est plus apprécié.
- A l'inverse, les personnes plus aisées financièrement expriment un intérêt pour la découverte des cuisines du monde. Il y a donc là un levier intéressant de valorisation des différentes origines des usagers du quartier, et de lien social.
- Les facteurs économiques invoqués (l'alimentation durable est trop chère) cachent parfois des facteurs culturels, qui empêchent de "passer le seuil". Nombreux restaurants ou commerces engagés proposent des prix abordables, mais constatent que seul un profil assez uniforme de clients les fréquente, alors que le quartier est très mixte. Ils rapportent par ailleurs observer des profils plus diversifiés fréquenter d'autres établissements - fast-foods, restaurants communautaires - aux prix similaires. Lorsqu'ils tentent de creuser la question avec ces personnes, des arguments similaires reviennent souvent : "ce n'est pas pour moi", "c'est un truc de bobos", "je pense que c'est trop cher". Ce paradoxe indique que des personnes ne sont pas à l'aise avec certains établissements (commerces type "bio", restaurants assis), ne se sentent pas appartenir au même monde ou être bienvenus dans celui-ci, malgré les bonnes volontés et efforts des commerçants.
- L'alimentation durable est également associée à une nourriture fade et non festive (notamment les plats végétariens), offrant un levier de surprise et de découverte.

## Conclusion

Au cours de la phase de démarrage et à travers ce portrait, le projet a donc constaté que le QA se situe sur une zone dense, très urbaine, traversée de plusieurs lignes de fractures bien identifiées. Face à celles-ci, les usagers du quartier se créent des poches de proximité, plus pertinentes dans la définition de « leur » quartier.

Dans les enjeux de la zone exprimés par les acteurs locaux, l'alimentation n'est pas une question saillante, et l'alimentation durable représente un spectre allant de l'impossibilité matérielle d'y accéder à l'hyper-engagement, en passant par une majorité de curiosité bienveillante mais relativement peu concrétisée. Cependant, l'alimentation étant un sujet universel, elle est une clé incontournable pour lire et comprendre le quartier, et un outil privilégié pour interagir avec ses usagers. L'alimentation durable illustre plus particulièrement encore le potentiel du sujet alimentaire pour « faire société » et apporter des solutions aux enjeux du quartier.

Ces constats esquissent des pistes pour la suite immédiate du projet Quartier A :

Tout d'abord, le portrait révèle que **l'on ne peut pas parler de territoire** (selon la définition du Larousse : « considéré comme un ensemble formant une unité cohérente, physique, administrative et humaine ») pour la zone délimitée. En effet, le périmètre choisi porte à la fois sur plusieurs territoires préexistants (10<sup>e</sup> et 11<sup>e</sup> arrondissements, QPV...) mais ne les comprend pas dans leur ensemble, et au contraire pose ses frontières au sein de zones qui représentent des territoires (Grand Belleville par exemple). Par ailleurs, ces mêmes zones sont trop larges pour le quotidien des usagers du quartier, qui vivent plutôt en logique de « micro-quartiers ». Créer une réalité de territoire dans le périmètre QA, avec des relations locales qui se construisent patiemment, représente une tâche extrêmement lente, complexe et énergivore, alors que la vocation du projet est autre (favoriser le développement local de l'alimentation durable) et que ses moyens sont limités. Il serait donc plus cohérent et efficace pour le projet d'**identifier et de s'appuyer sur des poches locales déjà existantes**. Les travaux menés par le projet et les rencontres effectuées au cours de l'année permettent déjà d'identifier plusieurs pistes dans le périmètre initial : carrefour rue St Maur/rue Jean-Pierre Timbaud, QPV Fontaine-au-Roi, Grand Belleville ... ou dépassant le périmètre (Réseau RSE Belleville-Fontaine-au-Roi) pour en citer quelques-uns. Ces poches identifiées, le projet pourrait tout de même garder une diversité d'action et une cohérence sur une zone plus large en se pensant comme une constellation de l'alimentation durable et en interconnectant les poches, plutôt que d'essayer de forcer une dynamique territoriale d'ensemble.

En second lieu, et participant à ce mouvement, le projet doit **poursuivre le travail entamé d'ancrage local** pour parvenir à être identifié comme un acteur du territoire, ou plutôt des territoires cibles. L'identification par les acteurs publics et associatifs, et par leurs bénéficiaires, bien établie déjà, devra être entretenue et augmentée dès que possible, mais c'est surtout le **référencement des professionnels de l'alimentation** qu'il faudra poursuivre, compléter et régulièrement actualiser. L'identification de zones à prioriser permettra de faciliter l'appréhension de ce travail, le nombre de commerces et établissements présents sur le quartier étant impressionnant pour un projet de petite taille à moyens limités. Il sera

pertinent de se concentrer sur les acteurs indépendants au moins dans un premier temps, les membres de marques ou chaîne ayant moins de leviers pour prendre des décisions locales.

Ensuite, l'ancrage auprès des usagers, associations et leurs bénéficiaires pourra se développer en poursuivant l'organisation d'**ateliers culinaires**. Ceux-ci ont été très appréciés par les bénéficiaires, sont relativement faciles à mettre en place, peuvent s'adapter aux attentes et contraintes d'acteurs associatifs. Le portrait alimentaire révèle que valoriser les cultures culinaires des usagers du quartier est un formidable **levier d'intégration**, à la fois par des personnes nouvelles arrivantes qui peuvent y retrouver des codes mais aussi prendre un rôle actif, et par des personnes curieuses de découvrir les cultures existantes. La cuisine est un levier d'« **empouvoirement** », particulièrement intéressant pour valoriser des personnes qui peuvent se sentir dépossédées par ailleurs, et un levier très fort de **création de lien social**, enjeu majeur du quartier.

Enfin, dans cette idée d'utiliser l'alimentation comme outil pour apporter une réponse aux enjeux locaux, la **journée des professionnels de l'alimentation** et le **grand banquet** à destination du grand public ont été des succès retentissants. La journée des professionnels répond à un intérêt voire un besoin exprimé par certains participants de se renseigner sur les pratiques vertueuses et rencontrer des pairs pouvant échanger sur des approches concrètes, voire créer des approches communes, et le grand banquet a eu le double succès de favoriser le mélange social en faisant venir des personnes éloignées dans une zone plus « enclavée », et d'offrir un espace joyeux d'échange et de découverte aux résidents de la zone, l'espace d'une journée. L'un comme l'autre de ces événements ont créé une étincelle qui, répétée en RDV annuel, a le potentiel d'offrir au quartier, qui en manque, des **espaces partagés symboliques sinon physiques**, et illustrent le potentiel pour des projets comme le quartier A de soutenir le développement d'un esprit collectif et de faire société.

## Annexes

### Sources

#### Bibliographie

- Synthèse du diagnostic territorial – 10e arrondissement – Révision du Plan local d'urbanisme (PLU) de Paris, APUR, 2021
- Synthèse du diagnostic territorial – 11e arrondissement – Révision du Plan local d'urbanisme (PLU) de Paris, APUR, 2021
- Atlas de l'espace public parisien, 10e arrondissement, APUR, 2017
- Atlas de l'espace public parisien, 11e arrondissement, APUR, 2017
- Portrait social du 10eme arrondissements, Observatoire social Paris Solidaire, 2017
- Portrait social du 11eme arrondissements, Observatoire social Paris Solidaire, 2017
- Strategie de Paris pour une alimentation durable, Ville de Paris, 2018
- Etat des lieux de l'alimentation à Paris, Ville de Paris, 2016
- Politique de l'alimentation en Ile-de-France, Diagnostic régional de l'offre alimentaire, DRIAAF, 2018
- Diagnostic du système alimentaire de Paris et solutions inspirantes, Let's Food, 2020
- Diagnostic habitants 2021-2022 : connaissance et usages des dispositifs de collecte des déchets, territoire zéro déchet paris 11eme, 2021
- Documents des acteurs territoriaux illustrant leurs activités (par exemple : programme d'activités du centre social Le Picoulet, Petit Journal du centre social Aires 10...)
- Portraits vidéo "[Les Gris-Gris de ma cuisine](#), secrets d'arrière-cuisine, les Bellevillois se racontent", réalisés par l'artiste Jérôme Descamps (disponibles au lien indiqué)

#### Etude Aircoop

Le cabinet d'étude et conseil AirCoop, mandaté par LCE, a réalisé en septembre 2021 un "[Portrait socio-économique et alimentaire du Quartier Pilote pour une Alimentation Durable](#)" (accessible au lien dans le titre), en s'appuyant sur les données suivantes :

- Fond cartographique : Esri Standard
- Données INSEE au niveau IRIS issues du recensement de la population de 2015
- Données INSEE au niveau IRIS de 2017
- Base de données BD com 2020 de l'APUR et la CCI d'Ile-de-France
- Atlas de l'espace public parisien de l'APUR, 2017
- La base IRIS Filosofi 2017
- Exploitation et complément des données, représentation cartographique : AIR coop 2021

#### Entretiens

Des entretiens dédiés ont été menés avec un panel d'acteurs du quartier :

**Acteurs publics**

- Thomas Watanabe-Vermorel, Adjoint à la maire du 10e arrondissement de Paris, Délégué au handicap, à l'accessibilité universelle, aux cultures technique, scientifique et populaire, au Conservatoire du Libre et à l'alimentation durable, Référent du quartier Grange-aux-Belles Terrage
- Gregory Moreau, Adjoint au Maire chargé de l'alimentation durable, de la condition animale et de la propreté.
- Christelle Orbaine et Isabelle Bottai, Sous-direction des moyens, Service de la Restauration (restaurants Emeraude), Centre d'action sociale de la Ville de Paris
- Jeanne Baxerres, Chargée de développement local, EDL10ème- Direction de la Démocratie, des Citoyen-ne-s et des Territoires, Service Politique de la Ville
- Alexandre Viscontini, Conseiller d'arrondissement délégué à l'économie circulaire, au recyclage et à la trajectoire zéro déchet.

**Associations et centres sociaux**

- Charly Ferret, Directeur du centre social Aires 10
- Sylvie Cohen, Animatrice Accompagnatrice du Conseil Citoyen du 11ème arrondissement

**Professionnels de l'alimentation**

- Thomas Chevrier, L'Orillon
- Nathalie Riché, Onzième lieu
- Natacha Gan, Kelbongoo
- Mathieu Cacos, Le Bichat
- Marie-Liesse Cabaret, BMK
- Marie Gay, Le Perchoir
- Lelio Stettin, Le Zingam
- Ai Loan Dupuis, Sezono

**Séances de travail**

- Présence aux entretiens initiaux du projet avec chacun des acteurs rencontrés, ou étude des comptes-rendus d'entretien. Notamment, trois personnes-clés ont été rencontrées lors de ces entretiens et ont répondu à toutes la grille de question a cette occasion ; il n'a donc pas été besoin de faire d'entretien spécifique complémentaire :
  - Julia Maillard et Louise Genini, Chargées de développement local, Équipe de Développement Local Belleville Fontaine au Roi - 11ème, Direction de la Démocratie, des Citoyen-ne-s et des Territoires, Service Politique de la Ville
  - Sebastien Manier, Directeur du centre social du Picoulet
- Séances des groupes de travail initiés par le QA autour des thèmes de la logistique urbaine et de la restauration collective
- Tables rondes lors de la journée des professionnel.le.s de l'alimentation organisée par le QA le 8 novembre 2021 :
  - "S'engager dans son approvisionnement" (interventions de Lulu la Nantaise et Le Perchoir Group)

- “Rendre l'alimentation durable accessible à tou.te.s” (interventions du Centre social Aires 10, Centre Social Le Picoulet, association IDL 10 & Restaurant associatif La Nouvelle Rôtisserie, Saveurs en Partage, le Zingam, Terroirs d’avenir)
- “Vers le zéro déchet” (interventions de Sezono, Les Glaneuses, Marmites Volantes)
  - Karim Saighi (Cantine de Babelville) devait intervenir mais a eu un empêchement. l’entretien de préparation à l’intervention a couvert toutes les questions de la grille et il n’a pas été besoin de faire d’entretien spécifique complémentaire.

### Rencontre des usagers

- Rencontre des usagers lors des événements organisés par le QA (les « Grandes Mijotées ») entre octobre 2021 et mars 2022 : dialogues, entretiens type micro-trottoir.

### Questionnaire grand public

- Un questionnaire à destination des usagers du quartier, diffusé lors du Grand Banquet, événement organisé par le QA le 15 mai 2022.

## Grilles d’entretien

### Acteurs publics, centres sociaux et associations

- Quelles sont vos actions ? Notamment en matière d’alimentation ?
- Qui sont vos administrés / bénéficiaires dans la zone concernée ? (Profil socio-économique)
- Que connaissez-vous de leur rapport à l’alimentation ?
- Que vous évoque la notion d’alimentation durable ?
- Quels sont pour vous les défis du développement de l’alimentation durable sur le territoire ?
- Comment le projet QA peut-il soutenir votre travail ?

### Professionnels de l’alimentation

- Pouvez-vous me présenter votre restaurant / commerce (concept, histoire...) ?
- Comment s’est passée la crise du Covid pour vous ? et la reprise ?
- Quelle est votre clientèle ?
- Quels sont vos liens avec le Quartier ? (mairies, associations locales, voisinage...)
- Que vous évoque la notion d’alimentation durable ?
- Vous définissez-vous comme engagé dans vos pratiques ? Si oui, sur quel axe ?
- Comment le projet QA peut-il vous soutenir dans votre engagement ?

## Questionnaire grand public

### Miroir, mon beau miroir, dis-moi comment je mange ?

**Je fais mes courses alimentaire (plusieurs réponses possibles) :**

- Au marché
- Au supermarché
- A l'épicerie en bas de chez moi
- En commerce spécialisé (boucherie, fromagerie, poissonnerie, caviste ...)
- A l'Amap
- Je me fais livrer des paniers
- Je fais de la récup (invendus, Too Good to Go...)
- Je cherche les bons plans : promos en magasin, fins de marché...
- Je reçois des colis d'aide alimentaire
- Autre :

**Pour choisir mes produits, je regarde (plusieurs réponses possibles) :**

- Le prix
- L'origine
- La qualité
- Le label (bio, pêche durable, label rouge etc.)
- La saisonnalité
- Autre :

**Les produits alimentaires durables (locaux, de saison, bio, respectant le bien-être animal, limitant les déchets...) :**

- Je n'achète que ça
- J'en achète le plus possible mais je ne trouve pas tout
- J'aimerais m'y mettre mais les informations ne sont pas claires
- J'aimerais m'y mettre mais il n'y a pas d'option là où je m'approvisionne
- J'aimerais y accéder mais c'est trop cher
- Ça ne m'intéresse pas
- Autre :

**Chez moi : (plusieurs réponses possibles)**

- Je mijote des bons petits plats (ou quelqu'un le fait pour moi 😊 )
- Je cuisine des plats simples (pâtes, soupes...)
- Je mange des repas qui n'ont pas besoin de cuisson (pain, fromage, nouilles instantanées...)

- Je réchauffe des plats tout faits achetés en grande surface
- Je me fais livrer des repas
- Autre :

**Faire la cuisine :**

- J'adore !
- J'aimerais mais je n'ai pas assez de temps
- J'aimerais mais je n'ai pas de cuisine disponible
- Je ne sais pas comment faire, ça m'intimide !
- Ça ne m'intéresse pas
- Je déteste

**Quand je ne suis pas chez moi, au travail ou le weekend, je mange : (plusieurs choix possibles)**

- Des plats que j'ai préparés chez moi
- A la cantine / au resto u
- Sur le pouce (sandwich, traiteur ...)
- Au fast food / kebab
- Des plats tout faits achetés en grande surface
- Des plats livrés au bureau
- Au restaurant, le midi (rapide et pas trop cher)
- Au restaurant, le soir (plus exceptionnel)
- Autre :

**Le restaurant, j'y vais :**

- Souvent, il y en a tellement à découvrir !
- Régulièrement, j'adore mais j'ai un budget limité
- Rarement, c'est pour les grandes occasions
- J'aimerais mais je n'ai pas le budget
- Je n'y vais jamais

**Pour choisir mon restaurant, je cherche (plusieurs choix possibles) :**

- Un prix abordable
- La découverte de nouvelles saveurs
- Les valeurs sûres
- La convivialité
- La cuisine responsable (de saison, bio, local, bien-être animal, zéro déchet, antigaspi...)

- Autre :

**L'alimentation durable, pour moi :**

- Ça veut dire quoi ?
- Encore des contraintes !
- Ça ne m'intéresse pas
- J'aimerais en savoir plus
- Labels, fournisseurs, recettes : je connais tout sur le bout des doigts !

**Si vous souhaitez partager autre chose sur vos habitudes alimentaires, c'est le moment !**

**Si vous souhaitez recevoir les actualités du Quartier A, participer à nos évènements, laissez-nous vos coordonnées (nom / prénom / email) !**