# L'association En Chantier : la co-construction d'espaces autour de l'alimentation dans une dynamique inclusive et participative



VIDÉO DE PRÉSENTATION

vimeo.com/531788003

GWENAËLLE **DIDOU**

MOTS-CLÉS : PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE, INCLUSION SOCIALE, PARTICIPATION, CRÉATION DE LIEN, SOLIDARITÉ

L'alimentation est un réel marqueur des inégalités sociales en France, elle constitue généralement la première variable d'ajustement du budget des familles précaires. Aujourd'hui, le modèle privilégié de lutte contre la précarité alimentaire repose sur des dispositifs d'aide alimentaire. Certes nécessaire en cas d'urgence, ce modèle distributif connaît certaines limites : il ne permet pas aux personnes concernées de choisir leur alimentation et ne prend pas en compte la dignité des personnes qui en bénéficient (Ramel *et al.*, 2016). L'association En Chantier a développé des activités qui vont au-delà d'une simple proposition d'aide alimentaire. Elle propose un schéma novateur pour la lutte contre la précarité alimentaire. L'association se donne pour mission de faciliter l'accès pour tous à une alimentation saine et durable en favorisant la participation et l'implication des personnes autour de deux projets collectifs et inclusifs : une épicerie et un restaurant participatif.

## LE PROJET D'EN CHANTIER : DES RÉPONSES À DES BESOINS SOCIAUX PAR L'ALIMENTATION

### Genèse de l'association

Le projet de l'association En Chantier débute en 2013 dans le quartier de la Belle de Mai à Marseille. Le fondateur, Cosimo Alterio, s'inspire d'un projet existant, développé autour de l'accès à une alimentation saine et équilibrée, avec pour ambition de l'enrichir afin de faire vivre ce quartier marseillais (Alterio, 2021). Le projet démarre avec la Cantine du midi, un restaurant participatif qui propose des repas réalisés par des bénévoles. En 2015, il se diversifie avec la mise en place d'un marché de producteurs dans l'espace restauration de la Cantine du midi. Une à deux fois par semaine, des producteurs de la région proposent leurs produits aux habitants. Ce marché répond à une demande des habitants qui souhaitent pouvoir se procurer les produits cuisinés à la Cantine du midi et résulte de la volonté de l'association de toucher un plus grand nombre de personnes, notamment les familles. Victime de son succès, ce marché se transforme en une épicerie, la Drogheria. Au départ, le fonctionnement de cette dernière est assez classique ; deux salariés de l'association s'occupent de sa gestion. Il évolue ensuite avec la mise en place d'un système de libre-service suivi par un système de caisse libre afin de donner plus d'autonomie aux adhérents. Aujourd'hui, l'épicerie se base sur un fonctionnement entièrement participatif et est cogérée par les bénévoles et les salariés de l'association. Autour de ces deux projets, l'association déploie d'autres activités complémentaires afin d'élargir son champ d'activité et de proposer des réponses

aux problématiques sociales et économiques du quartier de la Belle de Mai.

### Un projet ancré dans le quartier de la Belle de Mai

Le quartier de la Belle de Mai, dans le 3e arrondissement de Marseille, est un quartier prioritaire situé à la jonction entre l'hypercentre et les quartiers nord de Marseille. C'est l'un des quartiers les plus pauvres de France, avec plus de 53 % de la population vivant sous le seuil de pauvreté (Insee, 2018). Pendant longtemps, ce quartier a été le siège de la manufacture des tabacs de Marseille et le lieu de résidence d'immigrés italiens qui y travaillaient. C'était un quartier presque exclusivement ouvrier jusqu'à la fermeture de l'usine au début des années 1990, qui a entraîné son déclin. Aujourd'hui, le quartier évolue à deux vitesses : on voit se développer une gentrification, avec l'arrivée d'une classe sociale aisée du milieu artistique et culturel, et en parallèle une paupérisation croissante. Une grande partie des habitants font face à de nombreuses problématiques sociales notamment liées aux difficultés d'accès aux droits, aux logements, etc. Le quartier souffre aussi de l'insalubrité des habitats et d'une carence en équipements publics. De plus, il dispose de très peu de commerces alimentaires proposant des produits locaux et de qualité. Seules quelques grandes et moyennes surfaces vendent des produits issus de l'agriculture biologique mais à des coûts élevés et donc peu accessibles pour les habitants.

Par ailleurs, ce quartier est un territoire cosmopolite, vivant et riche culturellement. Il dispose d'un tissu associatif dense qui a permis le développement d'une culture d'entraide et de solidarité. C'est dans ce contexte que l'association En Chantier s'est implantée et participe aux dynamiques économiques et solidaires du quartier. Elle a développé des activités en faveur de la mixité sociale avec la volonté d'impulser la rencontre entre ces différentes cultures.

### Quelles missions pour l'association En Chantier ?

En Chantier co-construit avec ses adhérents des projets qui favorisent l'accès pour tous à une alimentation saine et durable, en veillant à proposer des aliments qui répondent à différentes traditions culinaires. La production locale et respectueuse de l'environnement y est soutenue ; les produits locaux et bio sont privilégiés. C'est par l'alimentation qu'En Chantier a créé des espaces d'échange et de partage favorisant le lien social. Des lieux d'accueil inconditionnels qui ont pour objectifs de décloisonner les barrières linguistiques, culturelles et symboliques (En Chantier, 2019). Les différents projets de l'association sont mis en place sous forme d'activités participatives, favorisant ainsi l'implication des habitants. Ce mode de fonctionnement horizontal offre la possibilité aux personnes d'expérimenter, d'apprendre, d'acquérir de nouvelles compétences et ainsi de développer leur pouvoir d'agir.

L'association compte aujourd'hui plus de mille adhérents et deux cents bénévoles actifs de milieux socioéconomiques et culturels très différents. Ce sont majoritairement des habitants du quartier de la Belle de Mai, mais aussi des quartiers voisins ou même des personnes de passage. Ce sont des migrants, des étudiants, des salariés, des retraités, des personnes sans emploi, etc. (En Chantier, 2019).

## DES ESPACES D'ÉCHANGE INCLUSIFS AUTOUR DE DEUX PROJETS PHARES

### La Cantine du midi et ses déclinaisons

Tous les midis, des bénévoles préparent des repas à la Cantine du midi, le restaurant participatif de l'association. Ils sont réalisés sous forme « d'ateliers-formations » et animés par un salarié ou un stagiaire de l'association (Figure 1). Les menus sont ensuite vendus aux adhérents de l'association, à un prix accessible de 8 € le menu. La cuisine sert de tremplin pour améliorer les connaissances des bénévoles dans le champ de la nutrition et de l'alimentation mais c'est aussi un outil de transformation sociale grâce à la dynamique participative qui y est soutenue. Chacun est libre de proposer les plats qu'il souhaite faire découvrir, les menus sont co-élaborés selon les envies des participants. C'est aussi un espace de dialogue et de partage à travers les pratiques culinaires de chacun et les transmissions de savoir-faire.

Autour de la Cantine du midi se sont déployés d'autres projets, comme la Cantine de Soutien. Certains jours, la cuisine est mise à la disposition des collectifs ou des associations souhaitant financer leurs projets. En Chantier a par exemple permis à un collectif de femmes de financer leurs permis de conduire grâce à la vente de repas

**FIGURE 1.** ATELIER FORMATION À LA CANTINE DU MIDI



(Source : auteure)

cuisinés à La Cantine du midi. Une quinzaine d'associations ont déjà bénéficié des locaux d'En Chantier. Ce projet favorise ainsi les liens inter-associatifs, les actions solidaires et élargit le public touché. Autre déclinaison, la Cantine Nomade, qui propose un service traiteur et livre des plats préparés sur commande. Cette prestation permet à l'association de consolider son modèle économique mais aussi de développer sa notoriété.

## La Drogheria, une épicerie participative et solidaire

« *La Drogheria fonctionne en synergie avec la Cantine du midi* » (En Chantier, 2019). C'est par exemple à travers la Cantine du midi que les adhérents apprennent à connaître et à cuisiner les produits de l'épicerie et ce sont les invendus de l'épicerie qui peuvent être utilisés pour préparer les menus de la Cantine. L'épicerie est également un lieu collectivement porté qui fonctionne grâce à l'investissement des bénévoles qui se répartissent des permanences pour la gérer (permanences d'accueil, entretien, gestion des stocks et approvisionnement, etc.). La priorité est donnée aux produits bio et locaux qui sont vendus à des prix accessibles et majoritairement en vrac. L'approvisionnement en fruits et légumes se fait au marché d'intérêt national (MIN) des Arnavaux à Marseille. Au total, En Chantier compte une trentaine de producteurs et distributeurs et propose plus de sept cents produits.

Son fonctionnement en libre-service jusqu'à la caisse incluse favorise l'autonomie : les adhérents se servent, pèsent leurs produits et calculent eux-mêmes le montant de leurs achats. C'est en partie grâce à l'implication de ses membres que la Drogheria a pu construire un modèle économique qui permet à chaque bénévole de récupérer un panier gratuit après sa permanence de trois heures.

## Un système de gratuité : les paniers suspendus

Lorsqu'en mars 2020, le premier confinement dû à la pandémie de Covid-19 est décrété par le gouvernement, une action de solidarité supplémentaire est mise en place par l'association : les paniers suspendus. Elle permet à des personnes devenues plus vulnérables de bénéficier de produits gratuits provenant de la Drogheria. Un montant est attribué à chaque famille, progressif en fonction du nombre de personnes dans le foyer. Pour récupérer leur panier, les personnes concernées se rendent à la Drogheria et choisissent leurs produits en respectant le montant qui leur a été alloué. Lors du premier confinement, l'association

a distribué une moyenne de trente paniers par semaine, touchant ainsi plus de neuf cents personnes. La composition des foyers variait de deux à neuf personnes avec une prédominance de familles (En Chantier, 2020). Depuis la mise en place de cette action, de nombreuses personnes dans le besoin ont été orientées vers l'association, notamment par Pôle emploi ou la maison départementale des solidarités.

Pour l'association, cette démarche se différencie des distributions de colis alimentaires. « *Ce ne sont d'ailleurs pas des colis alimentaires qui sont offerts, mais des compléments qui répondent à une situation d'urgence* » explique Clémence Oviedo, en stage à l'association (Oviedo, 2021). En effet, l'association est consciente que ces paniers ne répondent pas à l'intégralité des besoins alimentaires des personnes. Par ailleurs, ils offrent des produits de qualité qui sont souvent absents des distributions d'aide alimentaire classique. Une attention est apportée pour que ces paniers soient diversifiés et composés de produits sains. C'est aussi une manière pour l'association de sensibiliser les personnes à la saisonnalité des produits, de faire découvrir d'autres circuits d'approvisionnement et d'échanger sur les bienfaits de certains aliments, sur des idées de recettes, etc.

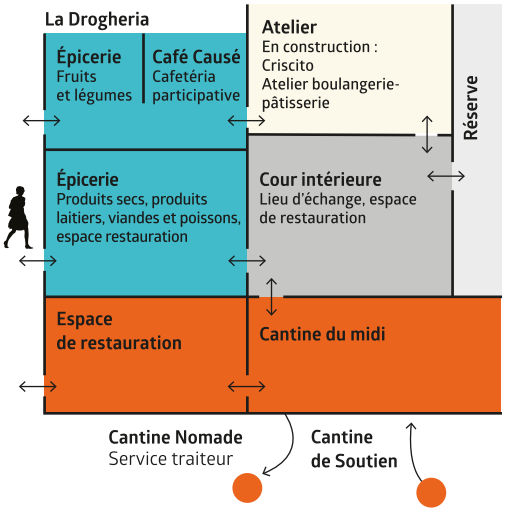
L'association s'est beaucoup questionnée au sujet de la mise en place de cette action. En effet, En Chantier ne souhaitait pas aller vers une stricte action charitable car sa mission est de réussir à intégrer les personnes aux projets de l'association. Ainsi, l'association a consacré de nombreux temps d'échanges à l'explication de la démarche de l'association aux personnes, en les invitant à réfléchir aux activités auxquelles elles aimeraient participer. De plus, une action de communication via des flyers a été réalisée afin d'informer les personnes dans le besoin. Ceux-ci ont été élaborés en s'inspirant de la méthode FALC (langage facile à lire et à comprendre), réalisés dans plusieurs langues afin qu'ils soient compréhensibles pour le plus grand nombre et distribués à des structures partenaires. Par ailleurs, l'association a mené des actions pour tenter d'effacer des sentiments de gêne pouvant naître chez certaines personnes bénéficiant de paniers gratuits.

Afin de financer cette action, l'association a pu bénéficier d'aides publiques et a également mis en place un système de dons permettant aux adhérents de participer au financement de ces paniers lors de leurs achats. Une réflexion est actuellement en cours sur la manière dont l'association pourrait se détacher de ses aides et faire perdurer cette action en allant vers l'autofinancement.

## De nombreux projets en perspective

En lien avec ses adhérents, En Chantier ne cesse de réfléchir à de nouvelles activités (Figure 2). Le Café Causé, lieu d'échange sous forme de cafétéria participative, est actuellement en construction. Ce projet part d'une situation qui existe déjà mais de façon informelle : l'accueil des personnes dans les locaux de l'association et leur accompagnement selon leurs besoins (orientation professionnelle, accompagnement pour accès aux droits sociaux, etc.). L'idée du Café Causé est donc « *de donner plutôt un espace visible [à cet accueil informel], qui est l'espace café, la porte d'entrée où l'on peut accueillir les personnes, les orienter sur les différentes activités et leur proposer d'être moteur dans des propositions d'ateliers, etc.* » explique Sarah Toumi, salariée de l'association et coordinatrice de ce projet (Toumi, 2021). Ce projet est en lien avec celui de l'atelier Criscito, un atelier de boulangerie-pâtisserie qui a déjà connu une première phase d'expérimentation en 2019, et dont les objectifs sont d'élargir encore les possibilités d'échange et de partage autour de l'alimentation,

**FIGURE 2.** ORGANISATION DES DIFFÉRENTS ESPACES ET ACTIVITÉS D'EN CHANTIER




(Source : auteure)

mais aussi de permettre la mise en place de chantiers d'insertion professionnelle.

## L'ACCOMPAGNEMENT DE LA DÉMARCHE PARTICIPATIVE DE L'ASSOCIATION

### Gouvernance de l'association

Le mode de gouvernance de l'association est basé sur une logique de transversalité et d'engagement participatif. L'équipe est composée d'une dizaine de personnes : cinq salariés, des stagiaires en immersion professionnelle dans le cadre d'un partenariat avec Actiris Bruxelles (l'équivalent de Pôle emploi en France) et des volontaires en service civique. Les salariés sont dans « *une démarche de porteurs de projets plutôt que simplement salariés. Ils se positionnent sur un des projets de l'association En Chantier un peu comme des entrepreneurs salariés. Ils ont une véritable responsabilité dans le développement du projet, que ce soit sur le plan économique ou sur le plan du projet social* » souligne Sarah Toumi (2021). Les projets étant interdépendants, les porteurs de projets sont en interaction constante et se réunissent régulièrement pour échanger sur le déploiement des activités, la répartition des tâches administratives, etc. « *Le fait d'être sur plusieurs activités en interaction et que tout le monde soit impliqué d'une manière ou d'une autre demande une organisation rigoureuse de l'équipe et une très bonne communication entre les membres* » mentionne Alexia Lorieux, en service civique à l'association (Lorieux, 2021). Les salariés doivent également faire preuve d'une grande polyvalence car ils contribuent au fonctionnement quotidien des activités et ont également des missions d'accompagnement social. Cela peut amener à se questionner sur la charge mentale et émotionnelle associée à ces nombreuses responsabilités.

L'équipe salariée doit également s'adapter à un *turnover* important qui s'explique notamment par le fait que l'association reçoit régulièrement des stagiaires. Ces fréquents changements de personnes ne sont pas simples à appréhender pour l'équipe, car chaque personne arrive avec une vision et une manière différente de gérer des projets. Ils peuvent aussi avoir un impact sur les bénévoles, avec des relations de confiance à réinstaurer régulièrement.

Le degré d'implication des bénévoles diffère, dépendant des envies de chaque personne. Certains participent seulement à des journées de chantier participatif, d'autres s'investissent dans plusieurs activités jusqu'à participer aux réflexions sur les nouveaux projets de l'association. Une bénévole s'est par exemple découvert une passion pour la pâtisserie en participant aux créneaux de la Cantine de midi. Elle s'y rend maintenant tous les jours pour préparer des gâteaux ou des biscuits qui sont ensuite vendus à la Drogheria.

Ce fonctionnement participatif demande de l'attention de la part des salariés. Ils veillent notamment à ce qu'une bonne cohésion de groupe soit maintenue entre les bénévoles. En effet, un sentiment de rejet peut vite arriver chez un bénévole qui par exemple maîtrise mal le français ou n'est pas à l'aise avec les outils informatiques. L'équipe salariée a aussi un rôle de régulation de groupe pouvant passer par l'instauration de règles ou de chartes de bon fonctionnement des lieux.

### Une approche de la participation dans une logique de « pouvoir d'agir »

En impliquant les personnes dans les activités de l'association, En Chantier vise à renforcer leur pouvoir d'agir. Elle souhaite sortir des postures aidant/bénéficiaire et favorise davantage la transmission de connaissances et de savoir-faire entre les bénévoles en s'inspirant de la pair-aidance (En Chantier, 2020). Ainsi, les échanges entre les bénévoles peuvent permettre à certains de retrouver confiance et/ou de renforcer leur estime de soi. Ce changement de posture a lieu quand par exemple les bénévoles à la Drogheria informent et conseillent les adhérents dans leurs choix alimentaires ou leur apprennent à calculer leur note. Il peut également se produire à la Cantine du midi, lorsqu'un bénévole propose une recette et va jusqu'à animer un atelier cuisine en autonomie.

Au sein de la Cantine du midi, le processus de préparation des recettes a une place aussi importante que le rendu final. Certaines fois, cela demande une certaine souplesse et une capacité des salariés à se détacher de la vision d'un restaurant classique. En effet, même si la qualité et la présentation des plats vendus ne sont jamais négligées, il peut arriver que le rendu ne soit pas exactement celui qui était prévu ou que les plats ne soient pas prêts dans les temps. Les salariés doivent alors s'adapter pour faire face à ce type de situations.

Beaucoup de personnes précaires se rendent à l'association car elles ont des difficultés pour se nourrir, mais cette problématique en cache souvent d'autres. Les membres de l'association ont donc alors un rôle d'accompagnement et d'orientation des personnes vers d'autres structures. De nombreuses associations gravitent autour d'En Chantier, les locaux sont même partagés avec d'autres associations. En fonction des demandes des personnes, En Chantier peut donc potentiellement les orienter. Par exemple, elle est en lien direct avec l'association Mot à Mot qui propose des cours de français pour les migrants ou les allophones.

## QUEL MODÈLE ÉCONOMIQUE POUR EN CHANTIER ?

Afin de mener à bien ses différentes activités participatives et de rendre ses actions plus pérennes, la question du modèle économique est essentielle pour l'association. Quel modèle économique permettra à En Chantier de développer son projet tout en maintenant son objectif de départ ?

### Une hybridation des ressources pour un autofinancement

La volonté première de l'association était de mettre en place un projet autofinancé. Elle souhaitait rester maître de ses activités et craignait de développer de la dépendance envers ses financeurs. C'est ce qui a expliqué en partie la déclinaison de certaines de ses activités, dans le but de diversifier ses ressources financières. C'est par exemple l'une des raisons du développement du service traiteur, la Cantine Nomade. En effet, en proposant des menus plus élaborés et à des prix plus élevés que ceux de la Cantine du midi, l'association peut appliquer des marges plus intéressantes. Cette activité a donc une visée majoritairement économique mais permet aussi « *d'exporter la démarche sociale et culinaire de l'association* » souligne Dorothée Luderich, salariée de l'association (Luderich, 2021). Un groupement d'achat pour les professionnels (restauration, associations, cantines scolaire, crèches) a également été déployé à la Drogheria. Il permet à l'association de s'approvisionner en plus grande quantité, de manière plus régulière et ainsi de réduire ses coûts d'achat. C'est aussi une manière de mettre en avant sa démarche et de permettre à d'autres acteurs du quartier de s'approvisionner en produits de qualité. Ces activités à vocation microéconomique permettent à En Chantier d'avoir une capacité d'autofinancement importante. Elles servent notamment à pérenniser les postes des salariés de l'association (En Chantier, 2019).

Cependant, afin de pouvoir développer de nouveaux projets et augmenter l'impact social de ses activités, l'autofinancement n'est pas suffisant pour En Chantier. En effet, pour de nouveaux projets puissent se mettre en place (comme celui de l'atelier Criscito), l'association a des besoins importants en matériel et doit également prévoir des aménagements dans ses locaux. En Chantier sollicite donc aussi des financements auprès de bailleurs publics et privés dont la préfecture/le ministère de la Santé et des Solidarités, la direction régionale des affaires culturelles (DRAC), la Métropole d'Aix-Marseille-Provence, le conseil départemental, Erasmus +, certaines fondations, etc. Ces aides financières restent encore minoritaires. Elle a aussi candidaté à un appel à projet du plan de relance destiné aux associations œuvrant dans les domaines de la lutte contre la précarité alimentaire. En bénéficiant de financements publics, l'association donne aussi plus de visibilité et de légitimité à son projet.

Le modèle économique d'En Chantier reste toutefois fragile et demande à être consolidé afin que l'association puisse continuer à fonctionner de façon pérenne. « *C'est un équilibre fragile entre un modèle économique qui permet que ce soit viable et un modèle social qui permet de continuer à avoir cette ambition d'accueil inconditionnel et d'accès à des produits, à de la gratuité, etc.* » (Toumi, 2021).

### S'orienter vers l'économie sociale et solidaire pour un changement d'échelle ?

De plus en plus d'initiatives autour de l'alimentation durable se tournent vers l'économie sociale et solidaire (ESS) pour développer et consolider leur modèle (Bardot et Cheissoux, 2020). L'association En Chantier s'est beaucoup interrogée sur cette question de transiter vers un modèle d'ESS en mettant en place des chantiers d'insertion professionnelle. Dès le départ, l'association a créé des lieux d'entraide qui rendent différents services aux habitants tout en favorisant l'implication de chacun dans les différentes activités. En entrant

dans un cadre plus formel de chantiers d'insertion professionnelle, En Chantier craignait de perdre l'essence même du projet ainsi qu'une certaine liberté dans les activités qu'elle propose. Mais la mise en place d'un dispositif par l'insertion économique ne pourrait-il pas être un levier pour un changement d'échelle ? Selon Philippine Menier, directrice générale adjointe à l'emploi, l'insertion et l'ESS à la Métropole d'Aix-Marseille-Provence, la création de postes en insertion professionnelle au sein de la Cantine du midi formaliserait et valoriserait par des diplômes les ateliers-formations réalisés en cuisine (Menier, 2021). D'après elle, l'accès à une qualification à l'issue de ce temps de formation valoriserait les compétences des personnes, notamment dans le cadre de leurs démarches de recherche d'emploi. De plus, l'impact sur leur projet professionnel et leur montée en compétence serait plus facile à évaluer. Par ailleurs, cela demanderait à l'association d'entrer dans un cadre plus formel avec des contreparties qui seraient demandées par les acteurs publics.

Quel devrait être alors le bon équilibre à trouver afin que ce lieu reste aussi ouvert qu'il l'est actuellement ? Comment intégrer des chantiers d'insertion professionnelle aux activités de l'association tout en garantissant l'existence de processus d'autoapprentissage et d'échanges ? Un fonctionnement mixte pourrait peut-être être envisagé : un fonctionnement participatif basé sur du bénévolat afin de ne pas perdre l'essence même du projet, qui serait associé à des chantiers d'insertion professionnelle. Il n'y a pas de modèle mieux qu'un autre, c'est aux porteurs de projet, en accord avec les valeurs de l'association, d'identifier vers quel(s) modèle(s) ils souhaitent s'orienter. Tous ces questionnements sont actuellement en cours de réflexion au sein de l'association, avec la perspective de pouvoir mettre en place ces chantiers d'insertion professionnelle d'ici peu.

## CONCLUSION

En créant un lieu collectif qui progresse avec les personnes qui s'y impliquent, l'association En Chantier semble avoir réussi à s'ancrer au sein du quartier de la Belle de Mai. Les activités qui y sont développées favorisent l'accès pour tous à une alimentation saine et durable, mais c'est avant tout un lieu de vie et d'échange qui y a été construit. Cuisiner ensemble à la Cantine du midi, co-gérer la Drogheria, ce sont des démarches collectives qui permettent aux personnes de mobiliser leurs ressources et leurs savoir-faire, pour aller jusqu'au développement de leur pouvoir d'agir.

Les actions de l'association portent sur les différentes dimensions de l'accès à l'alimentation mais leurs impacts n'ont encore jamais été évalués. Une évaluation de l'impact social des activités pourrait être intéressante afin que l'association prenne du recul sur ses actions et puisse consolider son modèle.

En France, en réponse à une précarité alimentaire grandissante, une multitude d'initiatives similaires se sont développées. Alors, comment assurer leur pérennité ? Comment garantir de fortes dynamiques participatives et d'échange tout en allant vers un changement d'échelle ? Il semble en tous les cas important que ces initiatives soient adaptées au contexte local et puissent être appropriées par les personnes concernées.

## BIBLIOGRAPHIE


BARDOT F., CHEISSOUX C., 2020. *Alimentation durable & économie sociale et solidaire : les liaisons fertiles.* Paris : Fondation Daniel et Nina Carasso, 35 p. Disponible sur Internet : https://www.fondationcarasso.org/wp-content/uploads/2020/12/2020_Etude_ESS_AD.pdf

EN CHANTIER, 2019. *Rapport d'activités 2019*. Marseille : En Chantier, 20 p.

EN CHANTIER, 2020. *Rapport. Des paniers suspendus à la Drogheria*. Marseille : En Chantier, 3 p.

INSEE, 2018. *Comparateur de territoire – Commune de Marseille*. Disponible sur Internet : https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=COM-13055+COM-13205+COM-13203 [consulté le 18/01/2021]

RAMEL M., BOISSONAT PELSY H., SIBUE DE CAIGNY C., ZIMMER M.-F., 2016. Se nourrir lorsqu'on est pauvre. Analyse et ressenti des personnes en situation de précarité. *Revue Quart Monde,* 25.


### *Entretiens*


ALTERIO C., fondateur de l'association En Chantier, entretien le 19/01/2021 à Marseille.

LORIEUX A., stagiaire à l'association En Chantier, entretien le 19/01/2021 à Marseille.

LUDERICH D., salariée de l'association En Chantier, entretien le 01/03/2021 à Marseille.

MENIER P., chargée d'études, directrice générale adjointe à l'emploi, l'insertion et l'économie sociale et solidaire, Métropole Aix-Marseille-Provence, entretien téléphonique le 21/02/2021.

OVIEDO C., stagiaire à l'association En Chantier, entretien téléphonique le 23/02/2021.

TOUMI S., salariée de l'association En Chantier, entretien le 19/01/2021 à Marseille.


### *En savoir plus*


LÉRIS, 2019. *L'alimentation des personnes en situation de précarité : de l'assignation à l'émancipation : Co-concevoir des Tiers-Lieux de solidarité et de transition alimentaire dans les territoires.* Disponible sur Internet : https://drapps-occitanie.fr/wp-content/uploads/2019/05/Recherche-action-LERIS-tiers-lieux.pdf

LE LABO DE L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE, 2020. *Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès de tou·te·s à une alimentation de qualité.* Disponible sur Internet : https://www.lelabo-ess.org/agir-contre-la-precarite-alimentaire-en-favorisant-l-acces-de-toutes-a-une-alimentation-de-0