Université Paris Nanterre
200 av. de la République
92001 Nanterre Cedex
www.parisnanterre.fr

École doctorale : Espaces, Temps, Cultures
Unité de recherche :
Laboratoire Architecture, Ville, Urbanisme, Environnement UMR 7218 CNRS

Magali HULOT

Appréhender la justice agri-alimentaire au prisme des pratiques alimentaires des ménages agricoles : mise en regard des espaces périurbains de Mexico et de Paris

Thèse présentée et soutenue publiquement le 30/06/2025
en vue de l'obtention du doctorat de Géographie humaine, économique et régionale de l'Université Paris Nanterre
sous la direction de Monique POULOT (Université Paris Nanterre)

Jury :

Rapporteure :	Mme Camille HOCHEDEZ	Professeure des universités, Université de Rouen Normandie
Rapporteure :	Mme Coline PERRIN	Directrice de recherche, INRAE
Membre du jury :	Mme Guénola CAPRON	Professeure, Universidad Autónoma Metropolitana Azcapotzalco
Membre du jury :	Mme Geneviève CORTES	Professeure des universités, Université de Montpellier Paul Valéry
Membre du jury :	Mme Ségolène DARLY	Maîtresse de conférences, Université Paris 8 Vincennes Saint-Denis
Directrice de thèse :	Mme Monique POULOT	Professeure émérite des universités, Université Paris Nanterre
Co-encadrante :	Mme Julie LE GALL	Maîtresse de conférences, ENS de Lyon

Résumé

A partir de l'étude des liens entre pratiques agricoles et pratiques alimentaires de ménages agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris, la thèse propose d'explorer la définition la justice agri-alimentaire en termes de processus de connexion entre agriculture et alimentation, et de montrer le rôle des dimensions agricoles et spatiales dans ces processus.

Les pratiques agricoles et alimentaires des ménages agricoles périurbains de Mexico et de Paris se connectent de plusieurs manières dans leurs espace-temps quotidiens. Ces dernières sont approchées à partir de l'étude de leurs assiettes, de leurs stratégies d'approvisionnement, et des lieux qu'ils mobilisent pour s'approvisionner. Plusieurs profils de liens entre pratiques agricoles et alimentaires sont mis au jour : ils montrent que la proximité de la ressource agricole ne suffit pas pour atteindre une situation de justice agri-alimentaire. Les ménages agricoles des périurbains de Mexico et de Paris expérimentent des inégalités alimentaires et agricoles, que j'analyse au prisme de la grille de lecture proposée par Slocum et al. (2016). Pour remédier à ces inégalités, ils participent à plusieurs processus qui connectent agriculture et alimentation, mais dont les liens à la justice agri-alimentaire sont ambivalents. Enfin, la thèse constitue une proposition pour un tournant spatial de la justice agri-alimentaire, en montrant le rôle des contextes (périurbain métropolitain et Nord-Sud) et des échelles (de l'exploitation agricole, du local et du périurbain métropolitain) dans les processus de justice agri-alimentaire.

Mots-clés : justice agri-alimentaire ; ménages agricoles ; pratiques alimentaires ; espaces périurbains métropolitains ; Mexico ; Paris

Summary

Based on a study of the links between agricultural practices and the food practices of farming households in the periurban areas of Mexico City and Paris, the thesis proposes to explore the definition of agri-food justice in terms of processes of connection between agriculture and food, and to show the role of agricultural and spatial dimensions in these processes.

The agricultural and food practices of periurban farming households in Mexico City and Paris connect in several ways in their daily space-time. These are approached through the study of their plates, their sourcing strategies, and the places they mobilize to source their food. Several profiles of the links between agricultural and food practices are uncovered: they show that proximity to agricultural resources is not enough to achieve agri-food justice. Farming households in the peri-urban areas of Mexico City and Paris experience food and agricultural inequalities, which I analyze through the prism of the reading grid proposed by Slocum et al. (2016). To remedy these inequalities, they participate in several processes that connect agriculture and food, but whose links to agri-food justice are ambivalent. Finally, the thesis constitutes a proposal for a spatial turn in agri-food justice, showing the role of contexts (metropolitan peri-urban and North-South) and scales (of the farm, the local and the metropolitan peri-urban) in agri-food justice processes.

Keywords: agri-food justice; farm households; food practices; metropolitan peri-urban spaces; Mexico City; Paris

Resumen

A partir de un estudio de los vínculos entre las prácticas agrícolas y las prácticas alimentarias de hogares agrícolas de las zonas periurbanas de Ciudad de México y París, la tesis propone explorar la definición de la justicia agri-alimentaria en términos de procesos de conexión entre agricultura y alimentación, y mostrar el papel de las dimensiones agrícola y espacial en estos procesos.

Las prácticas agrícolas y alimentarias de los hogares agrícolas periurbanos de Ciudad de México y París están conectadas de varias maneras en sus espacio-tiempo cotidianos. Éstas se abordan estudiando sus platos, sus estrategias de aprovisionamiento y los lugares que utilizan para abastecerse. Se descubren varios perfiles de los vínculos entre las prácticas agrícolas y alimentarias, lo que demuestra que la proximidad a los recursos agrícolas no basta para alcanzar la justicia agri-alimentaria. Los hogares agrícolas de las zonas periurbanas de la Ciudad de México y de París experimentan desigualdades alimentarias y agrícolas, que analizo a través del prisma de la rejilla de lectura propuesta por Slocum et al. (2016). Para remediar estas desigualdades, participan en varios procesos que conectan la agricultura y la alimentación, pero cuyos vínculos con la justicia agri-alimentaria son ambivalentes. Por último, la tesis constituye una propuesta de giro espacial en la justicia agri-alimentaria, al mostrar el papel de los contextos (periurbano metropolitano y Norte-Sur) y las escalas (explotación agricola, local y periurbano metropolitano) en los procesos de justicia agri-alimentaria.

Palabras clave: justicia agroalimentaria; hogares agrícolas; prácticas alimentarias; áreas metropolitanas periurbanas; Ciudad de México; París

Remerciements

Loin d'avoir été une épreuve solitaire, cette thèse a été réalisée grâce à de nombreuses personnes.

Je tiens tout d'abord à remercier mes directrices de thèse, Julie Le Gall et Monique Poulot, qui m'ont accompagnée dès les prémisses de la thèse et tout au long de ces quatre années. Merci pour vos conseils, nos échanges autour de la recherche, de l'enseignement et de la maternité, et vos encouragements dans ces derniers mois de rédaction.

Je remercie ensuite Camille Hochedez, Coline Perrin, Guénola Capron, Geneviève Cortes, et Ségolène Darly d'avoir accepté de participer à mon jury de soutenance et de prendre le temps me lire.

Je remercie également les membres de mon CSI, notamment Frédéric Landy et Chantal Crenn, pour nos échanges sur les pratiques alimentaires des ménages agricoles et pour leurs encouragements quand il s'est agi de me lancer dans l'épreuve de la rédaction.

Je remercie le LAVUE, qui a été un espace d'accueil important pour la bonne réalisation de la thèse, ainsi que l'équipe Mosaïques, qui a contribué au financement des terrains réalisés en partenariat avec l'École doctorale Espaces, Temps, et Cultures de l'Université Paris-Nanterre. L'axe 5 a constitué un espace privilégié pour la conduite de ma recherche. Je remercie notamment Claire Aragau, Alexis Gonin et Morgane Retière avec qui les échanges ont été enrichissants.
Le CEMCA, à Mexico, a également été un espace d'accueil important et a financé la réalisation de mon terrain. Je remercie Bernard Tallet pour son invitation à venir au Mexique et nos échanges sur le terrain, Maya Collombon, ainsi que Marcela León et Alejandro Toral pour leur accueil chaleureux et leur aide précieuse lors de ces quelques mois à Mexico. Je n'oublie pas les chercheurs et les personnes travaillant au CEMCA, Eliott, Sophie et Isaac notamment.
Merci également à Cécile Faliès et Pierre Pistre pour leur accueil dans le groupe de travail MECANOS du Labex Dynamite. J'ai pu y trouver un espace d'échanges chaleureux.

Mes remerciements vont ensuite aux agricultrices et agriculteurs qui ont accepté de me rencontrer et d'échanger à propos de leur alimentation. Si ce sujet a pu les faire sourire,

ils se sont prêtés au jeu des questions et des photos. Je remercie tout spécialement Marie et Maria[1] qui ont pris le temps de me recevoir dans leurs collectifs et leurs familles à de nombreuses reprises.
Je remercie également les personnes qui ont pris le temps d'échanger avec moi et qui m'ont aidée à rencontrer des agriculteurs et agricultrices autour de Mexico et de Paris : Jean-François Valette, Valentina Vega Garcia, Jade Latargère, Mauricio Cervantes, Magali Berton, Luis Gutierrez Romero, Juan Medina et Paula Dolci. Un grand merci à Audrey, Myriam et Cesar qui m'ont aidée à m'installer et à me faire sentir chez moi à Mexico.

Les doctorantes et doctorants de l'équipe Mosaïques ont participé à faire du doctorat une expérience inoubliable : un immense merci aux deux Manon, à Léa, Loréna, Yun, David, Nolan, Marine, Héloïse et Julie. Merci pour nos discussions, pour nos séances de travail à la BNF, mais aussi pour l'engagement dont vous faites preuve les uns envers les autres et contre tous. Merci à Camille, pour m'avoir aidée à prendre le chemin de la thèse, pour tes conseils et ton accueil à Nancy. Le temps de la thèse a été également celui de l'engagement dans la défense des intérêts des doctorants et doctorantes au sein de l'Université : merci notamment à Félix, Jules, Benjamin et Louis pour les projets que nous avons menés.

Enfin merci à mes parents et ma sœur pour m'avoir aidée à devenir qui je suis, à mon père pour m'avoir raccompagnée de Mexico à Paris quand je portais sa petite-fille, et pour avoir accepté de relire, avec ma sœur et mes beaux-parents, des chapitres de la thèse.
Merci à toi Erwan, pour ta présence rassurante pendant toute cette aventure, pour nos rêves en commun, dont le dernier, qui nous fait regarder vers la mer. Ces années sont celles, précieuses, de l'agrandissement de notre famille : à Armelle et son petit frère, avec qui nous allons bientôt vivre de nouvelles aventures.

[1] Les prénoms ont été anonymisés.

Sommaire

Résumé 3

Remerciements 7

Sommaire 9

Introduction générale 11

Partie I – Saisir la justice agri-alimentaire au prisme des liens entre pratiques agricoles et alimentaires des agriculteurs des espaces périurbains de Paris et Mexico 19

Chapitre 1 – Éclairer les dimensions procédurales, agricoles et spatiales de la justice agri-alimentaire 23

Chapitre 2 – Enquêter les pratiques agricoles et alimentaires des ménages agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris 63

Chapitre 3 – La place de l'agriculture dans les espaces périurbains métropolitains de Mexico et de Paris 87

Partie II - Les relations entre agriculture et alimentation dans les espace-temps quotidiens des ménages agricoles des espaces périurbains métropolitains 107

Chapitre 4 – L'assiette des ménages agricoles, entre maintien et renouvellement de spécificités 111

Chapitre 5 – Des stratégies d'approvisionnement marchandes et non-marchandes .. 145

Chapitre 6 – Lieux et échelles mobilisés par les liens entre pratiques agricoles et alimentaires des ménages agricoles 179

Chapitre 7 – Autoconsommer, consommer et subsister dans les espaces périurbains métropolitains de Mexico et de Paris 213

Partie III – Appréhender les dimensions spatiales de la justice agri-alimentaire en contexte métropolitain : réflexion à partir des espaces agricoles périurbains de Mexico et de Paris 235

Chapitre 8 – Mettre au jour les dimensions alimentaires et agricoles des inégalités auxquelles sont confrontés les ménages agricoles 239

Chapitre 9 – Du millefeuille d'initiatives aux processus de justice agri-alimentaire : quelles spécificités dans les espaces périurbains de Mexico et de Paris ? 277

Chapitre 10 – Explorer la dimension spatiale de la justice agri-alimentaire dans les espaces périurbains des métropoles de Mexico et de Paris 311

Conclusion générale 341

Bibliographie 351

Liste des tables 384

Annexes 385

Table des matières 410

Introduction générale

Il y a un peu plus d'un an en France, des mobilisations massives d'agriculteurs, organisées par les syndicats, avaient lieu. Elles ont notamment pris la forme de convois, de blocages routiers, de déversements de fumier devant des bâtiments publics. Avec ces mobilisations, les agriculteurs exprimaient leur colère face à la crise que leur métier et leur secteur connaissent. Les raisons évoquées sont multiples : distorsion de concurrence, absence de soutien du gouvernement, imposition de normes environnementales et administratives, juste rémunération, pressions multiformes selon les filières, etc[2]. Ces mouvements se sont poursuivis au cours de l'année 2024[3]. L'absence de vote de budget fin 2024, ayant pour conséquence le non-financement de mesures annoncées au Salon de l'agriculture de février 2024, et la signature du traité avec le Mercosur ont contribué à déclencher de nouveaux rassemblements[4] qui se sont prolongés dans le début de l'année 2025, d'autant que les syndicats sont en pleine campagne pour les élections dans les chambres d'agriculture[5]. Selon les acteurs interrogés, agriculteur ou syndicat, selon la filière agricole, les raisons invoquées à la mobilisation sont différentes[6]. Il y a en tous les cas une « crise agricole » multiforme en France, qui se traduit par l'expression d'un sentiment d'injustice de la part des agriculteurs (Bono et Purseigle, 2024). Des travaux mettent par ailleurs en évidence la précarité économique dans laquelle ils se trouvent, avec de grandes différences selon les filières (Chartier et Chevrier, 2015 ; Bordet-Gaudin et al., 2021).

---

[2] Article du Monde du 29 janvier 2024 (https://www.lemonde.fr/economie/article/2024/01/29/colere-des-agriculteurs-les-mobilisations-se-poursuivent-menace-d-un-blocus-de-paris-lundi_6213607_3234.html) ; reportage France Culture du 29 janvier 2024 (https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/france-culture-va-plus-loin-l-invite-e-des-matins/agriculteurs-la-colere-partout-en-france-9993712?at_medium=newsletter&at_campaign=culture_quoti_edito&at_chaine=france_culture&at_date=2024-01-29&at_position=1).

[3] Article de Libération du 15 novembre 2024 (https://www.liberation.fr/environnement/agriculture/mobilisation-des-agriculteurs-les-principaux-points-de-manifestation-a-prevoir-au-debut-de-la-semaine-20241115_3SF6IGY5WJC4POOEX2JZ46XK3I/)

[4] Article de Reporterre du 18 novembre 2024 (https://reporterre.net/Pourquoi-les-agriculteurs-se-remobilisent) ; article du Monde du 19 novembre 2024 (https://www.lemonde.fr/economie/article/2024/11/19/la-mobilisation-des-agriculteurs-contre-l-accord-entre-l-ue-et-le-mercosur-se-poursuit_6401873_3234.html)

[5] Article du Monde du 4 janvier 2025 (https://www.lemonde.fr/economie-francaise/article/2025/01/04/mobilisation-des-agriculteurs-la-coordination-rurale-appelle-a-manifester-et-a-monter-sur-paris-a-partir-de-dimanche_6480937_1656968.html)

[6] Enquête BVA/Collectif Nourrir/Terra Nova (2024) ; enquête BVA (2024)

Au Mexique, l'ancien Président Andrés Manuel López Obrador avait fait de la souveraineté alimentaire l'un des sujets de sa campagne électorale et de sa politique, avec le projet d'interdire l'importation de maïs transgénique venant des Etats-Unis et du Canada[7]. La Présidente élue en 2024, Claudia Sheinbaum Pardo, s'inscrit dans la poursuite de cette politique avec comme objectif l'interdiction de semer du maïs transgénique au Mexique[8]. Ces propositions reprennent celles d'une campagne intitulée *Sin Maïs no hay país*, organisée chaque année depuis 2005 par des organisations paysannes et de la société civile[9]. Au Mexique, les espaces ruraux, encore majoritairement agricoles, concentrent un taux de pauvreté important (CEDRSSA, 2020), qui souligne pour une bonne part des rapports de forces inégaux entre producteurs et grandes entreprises agro-alimentaires, qui s'inscrivent dans les traités de libre-échange avec le Canada et les Etats-Unis.

Certains agriculteurs, mexicains et français, expriment donc un sentiment d'injustice qui puise dans de multiples ressorts. Ce couple justice/injustice commence à être scruté par la recherche selon diverses perspectives liant le champ ancien des inégalités à des problématiques nouvelles mêlant des interrogations du côté de l'individu comme des politiques. Un nombre croissant de recherches sur la justice se repère dans les Suds, autour des enjeux de justice foncière et environnementale notamment liés à l'extractivisme (Daré et al., 2025). Beaucoup moins nombreuses dans les Nords et particulièrement en France, elles ont principalement pour objet le foncier (Perrin et Nougarèdes, 2020 ; Baysse-Lainé et Perrin, 2021). Par ailleurs, la diversité des mondes agricoles et les disparités en termes de revenus selon les filières soulèvent un certain nombre de questions concernant les modes de vie des populations agricoles, mais les recherches récentes sur le sujet restent peu nombreuses (Bellamy et Plateau, 2007 ; Bessière et al., 2014 ; Dolci, 2014) et éclatées, limitées à certains mondes agricoles (Bustamente-Lara et al., 2018 ; Laferté, 2018 ; Dolci, 2021). La manière dont ils s'alimentent est notamment peu explorée (Paturel et al., 2015 ; Sylvestre, 2015 ; Fuentes, 2021) : la pensée commune a conclu à une (relative) uniformisation des modèles alimentaires, avec le maintien d'une spécificité pour les agriculteurs, l'autoconsommation

[7] Articles de Reporterre du 15 février 2021 (https://reporterre.net/Le-Mexique-interdit-le-mais-OGM-historique-mais-pas-facile-a-appliquer) et du 15 avril 2024 (https://reporterre.net/Le-Mexique-peine-a-interdire-le-mais-OGM-etasunien)

[8] Publication du gouvernement du 21 décembre 2024 : https://www.gob.mx/presidencia/prensa/presidenta-reafirma-que-sin-maiz-no-hay-pais-en-febrero-trabajara-junto-al-congreso-para-legislar-la-prohibicion-del-maiz-transgenico?idiom=en

[9] Voir le site internet de la campagne : https://www.sinmaiznohaypais.org/

(Insee, 2021 ; INEGI, 2023). La question de comment se nourrissent ceux qui nous nourrissent constitue un impensé dans les recherches. Ce travail de thèse s'inscrit dans les interstices ainsi mis en lumière et entend apporter des éléments pour combler les trois creux constatés : elle propose une étude des pratiques alimentaires des producteurs agricoles, des injustices auxquelles ils sont confrontés en matière alimentaire, à partir d'une mise en perspective Nord-Sud.

I. Points de départ

Cette thèse est l'aboutissement d'une réflexion, débutée dès l'année de Master 1, qui vise à articuler les espaces périurbains métropolitains, les liens entre alimentation et agriculture et la justice. Mon parcours universitaire est celui d'une géographe en herbe passionnée par la recherche. Je réalise deux mémoires de recherche, en Master 1 en 2013 et en Master 2 en 2014 à l'Université Paris I Panthéon-Sorbonne. Le premier a pour objet l'étude du rôle des espaces verts publics dans l'émergence comme centralité de Luján, une ville du périurbain de la métropole de Buenos Aires. Le second étudie la patrimonialisation de la Vega Central, un marché de gros à Santiago du Chili pour comprendre la place du commerce populaire dans les interstices du centre historique. Les sujets sont différents, néanmoins deux des objets qui m'occuperont durant les quatre années de thèse sont là : les espaces périurbains métropolitains et l'alimentation. Toutefois à l'issue de mon Master 2, je n'ai pas d'idée de projet de recherche. Cette deuxième année de master m'a surtout donné le goût de l'urbain et de l'opérationnel, que j'approfondis dans un Mastère spécialisé aux Ponts et Chaussées en Maîtrise d'Ouvrage Urbaine.

J'ai travaillé ensuite quatre années dans deux structures, un Marché d'Intérêt National à Montpellier (34) et une Société d'Économie Mixte à Massy (91). Aux objets alimentation et périurbain s'est ajouté celui de l'agriculture, *via* la réalisation d'études et de suivi de projets d'aménagement. Si l'approche opérationnelle est passionnante, l'envie de faire de la recherche ressurgit régulièrement et je commence donc à réfléchir à un sujet de thèse.

Le point de départ de la thèse est l'envie de connaître et de comprendre un monde dont je ne suis pas familière, le monde agricole. En travaillant au MIN sur l'approvisionnement alimentaire urbain, je suis sans cesse confrontée aux problématiques du côté des producteurs agricoles : quels sont les enjeux auxquels ils font face et quelles sont leurs

difficultés face aux demandes urbaines, au prisme de l'approvisionnement alimentaire ? Dans mon second emploi, je me rends compte de l'absence de dialogue entre aménageurs, associations et agriculteurs autour des projets d'aménagement dans les espaces périurbains du Sud francilien, et des attentes des consommateurs urbains envers les agriculteurs, les pratiques et représentations de ces derniers constituant le plus souvent une *terra incognita*. Je souhaite alors comprendre pourquoi dans les relations consommateurs-agriculteurs, ces derniers ne semblent pas avoir la parole, et surtout savoir ce qu'ils ont à dire.

II. Élaboration du projet de recherche

Fin 2019, je reprends contact avec Julie Le Gall, qui a encadré avec Jean-Louis Chaléard la réalisation de mon mémoire de Master 1, et ensuite Monique Poulot, pour concrétiser un projet de thèse. La connexion entre agriculture et alimentation au prisme de l'approvisionnement alimentaire des consommateurs étant largement explorée dans la littérature géographique, une autre perspective est choisie : celle de l'alimentation des agriculteurs, et de ses liens avec leurs pratiques agricoles.

La lecture de l'introduction du numéro de revue coordonné par Camille Hochedez et Julie Le Gall en 2016 dans la revue *Justice spatiale / Spatial Justice* constitue un moment clef dans la formalisation du projet de thèse : la justice agri-alimentaire devient le cadre théorique de la thèse pour éclairer la place des agriculteurs dans les rapports de force des systèmes alimentaires. Deux grandes questions sont retenues : quelles sont les problématiques auxquelles font face les agriculteurs dans une perspective de justice ? Et en miroir, quelle place donner à la dimension agricole dans les travaux sur la justice alimentaire, ceux existants ayant principalement pour perspective celle des consommateurs urbains (Gottlieb et Joshi, 2010) ?

Un choix sur le profil d'agriculteur à enquêter est opéré. Quand les recherches récentes en sciences sociales portent presqu'exclusivement sur les agriculteurs participant à des alternatives et les néo-agriculteurs (Deverre et Lamine, 2010 ; Glennie et Alkon, 2018), j'entends enquêter auprès d'agriculteurs aux pratiques conventionnelles, pour comprendre i) leurs pratiques alimentaires et ii) leur place dans les systèmes alimentaires envisagées au prisme de la connexion agriculture-alimentation.

La thèse vient interroger le lien entre pratiques agricoles et pratiques alimentaires des agriculteurs périurbains métropolitains : elle entend mettre à l'épreuve les *a priori* dans

les recherches sur la justice alimentaire et les agriculteurs. En effet, le cadre de la justice alimentaire est principalement mobilisé au sujet des agriculteurs et consommateurs alternatifs ; je propose à rebours de le mobiliser pour les agriculteurs qui ne s'inscrivent pas dans l'alternative en interrogeant ce que signifie la justice alimentaire pour eux. L'objectif est *in fine* de comprendre le rôle du maillon agricole dans la justice alimentaire, quasiment de le réintégrer en optant pour le terme de justice agri-alimentaire.
Très vite, la décision est prise d'avoir deux terrains d'études. D'une part, je souhaite repartir en Amérique latine, préférentiellement dans le cône Sud que je connais déjà, même si quelques années ont passé. Julie Le Gall m'oriente vers Buenos Aires, mais aussi vers Mexico où se trouve le CEMCA, un laboratoire du CNRS où elle travaille à ce moment-là. Je ne pense pas à terme m'installer en Amérique latine et les perspectives pour rester dans le monde de la recherche ne sont pas encourageantes. Je souhaite donc réaliser un deuxième terrain en France, afin de pouvoir envisager une poursuite de carrière dans des structures qui travaillent avec le monde agricole français. Un second critère oriente également le choix des terrains : celui des espaces périurbains de deux métropoles, Paris et Buenos Aires ou la Ciudad de Mexico. Je ne souhaite pas réaliser la recherche dans les espaces ruraux, que je n'ai pas enquêtés et dans lesquels je n'ai pas travaillé ; en outre, le périurbain offre des articulations de pratiques, de marchés, d'opportunités à analyser plus avant dans l'optique de la reconnexion entre agriculture et alimentation, véritable fil rouge de mon travail.

Dans les Suds et en Amérique latine, des enquêtes sur l'alimentation des agriculteurs ont déjà été réalisées en lien avec la sécurité ou la souveraineté alimentaire, notamment dans les espaces ruraux, mais pas avec le cadre de la justice agri-alimentaire. Dans les Nords, en France et plus encore dans le périurbain francilien, la thématique pouvait sembler incongrue, notamment dans une perspective de justice agri-alimentaire : les céréaliers franciliens, qui constituent la plus grosse part des agriculteurs franciliens, ne sont pas des agriculteurs connaissant le plus de difficultés ; ils sont dans un bassin de production spécialisé et dynamique, malgré des prix fluctuants. Reste qu'à toutes les échelles, les pratiques alimentaires des agriculteurs français ne sont plus enquêtées depuis les années 1980, sauf dans des enquêtes quantitatives comme celles de l'INSEE[10].

Une fois le projet de thèse finalisé, il s'est agi de trouver un contrat doctoral. Plusieurs pistes sont envisagées : les contrats à mobilité internationale du CNRS, ceux du Labex

[10] Par exemple les enquêtes sur la consommation des ménages réalisées tous les ans.

Dynamite, de l'Université Paris-Nanterre, de l'Ademe, de l'Université Paris-Saclay, etc. Un premier dossier est déposé au CNRS au printemps 2020, avec un partenariat entre le LAVUE à Nanterre et le CEMCA à la Ciudad de Mexico, puisque le contrat implique de réaliser la thèse avec un laboratoire du CNRS à l'étranger. Le temps de travailler à un autre dépôt de dossier, le CNRS annonce que le projet est retenu. Ce sera donc la Ciudad de Mexico et Paris.

Si le choix de la mise en regard de deux terrains Nord-Sud était au départ pragmatique et opérationnel, il a également une portée heuristique : il s'agit de contribuer au dialogue sur les agricultures périurbaines métropolitaines entre Nords et Suds avec le cadre de la justice agri-alimentaire, et de voir comment celui-ci circule dans des contextes différents. En outre, le confinement en France impliqué par la crise du Covid-19 lors du dépôt de thèse a rendu pertinent le terrain francilien dans un contexte où il n'y avait aucune visibilité sur la possibilité de partir à Mexico à court terme.

III. Objets de recherche

Je postule que l'on ne peut pas penser la justice alimentaire sans le maillon agricole. J'appréhende ce dernier *via* les liens entre pratiques agricoles et pratiques alimentaires des agriculteurs dans deux espaces périurbains où la ressource agricole est présente. Mon propos est donc de travailler la notion de justice agri-alimentaire entendue comme processus de connexion entre agriculture et alimentation, en mettant en lumière le rôle des dimensions agricoles et spatiales dans ces processus. Il s'inscrit dans la lignée des recherches de Camille Hochedez et de Julie Le Gall qui proposent d'explorer la dimension procédurale de la justice agri-alimentaire et qui en ont formalisé une définition (Hochedez et Le Gall, 2018). Cette thèse de géographie vient éclairer les manières dont se construisent les processus de justice agri-alimentaire à partir de l'étude des pratiques alimentaires d'agriculteurs des espaces périurbains de Mexico et de Paris. Elle s'inscrit au croisement de trois champs théoriques que sont la géographie de l'alimentation, la géographie rurale et la géographie radicale. La recherche poursuit plusieurs objectifs :

- Interroger les liens entre pratiques alimentaires et pratiques agricoles des agriculteurs périurbains métropolitains
- Interroger le rôle des contextes spatiaux dans les processus de justice agri-alimentaire, et montrer la complexité des processus dans le périurbain métropolitain

- Interroger les échelles domestique et du périurbain métropolitain dans la construction des processus de justice agri-alimentaire

IV. Le temps de la réalisation

La réalisation de la thèse, une fois le contrat obtenu, a été rythmée la première année par les confinements et couvre-feu successifs en France. Si cela a retardé quelque peu mon introduction dans le laboratoire, j'ai ensuite vite été intégrée à l'équipe de doctorants et doctorantes de l'équipe Mosaïques du Lavue, notamment par ma participation au séminaire mensuel. J'ai encadré au second semestre des étudiants en 3e année de Licence qui devaient réaliser un mémoire de recherche en groupe. Surtout, j'ai réalisé trois mois de terrain dans le périurbain francilien, en Seine-et-Marne. Ces journées sur le terrain au printemps 2021 ont constitué une véritable bouffée d'air frais. Je passais des journées entières sur le terrain, même si je n'étais pas souvent dans les champs : nous étions au début du printemps et les agriculteurs me recevaient principalement dans leurs bureaux ou leurs maisons. Toutefois, le contexte de pandémie n'a pas rendu les choses faciles : il m'était difficile d'explorer le terrain autrement qu'en me rendant sur les exploitations, de « me promener » dans le département alors que tout était fermé. J'ai eu du mal à prendre du recul sur ces premières enquêtes dans un monde social et géographique finalement assez peu éloigné du mien concernant les pratiques alimentaires. D'ailleurs, le sujet interrogeait les agriculteurs contactés : s'ils répondaient volontiers à mes questions, ils souriaient sans rien dire à l'évocation du sujet. Le comptable de l'un deux m'a demandé si j'allais enquêter ensuite les pratiques alimentaires des comptables. Un agriculteur en grandes cultures conventionnelles me conseille de contacter des maraîchers, car eux autoconsomment, ce qui représente une spécificité, signe que les autres mondes agricoles, du moins le sien, n'en ont plus. Le lien entre profession et alimentation constitue un impensé dans les esprits et dans les recherches, alors qu'interroger les liens entre pratiques agricoles et alimentaires revient à se demander si la manière dont les agriculteurs se nourrissent pourrait constituer un levier vers des pratiques agricoles plus durables.

Lors de la deuxième année, j'ai enseigné au premier semestre un TD en 3e année de Licence de géographie et j'ai co-encadré avec Alexis Gonin le projet tutoré des Master 2 du parcours Nourad du département de géographie de l'Université de Paris-Nanterre. J'ai pu me

rendre au deuxième semestre sur le terrain à Mexico durant trois mois et j'ai été accueillie dans l'équipe du CEMCA. Je souhaitais rester plus longtemps sur le terrain, d'autant plus qu'il m'avait fallu du temps pour contacter des agriculteurs. Mais des raisons médicales liées à ma première grossesse ont rendu nécessaire mon retour en France, ma fille naissant quelques mois plus tard.

La troisième année a été le temps d'une « pause » dans la recherche, celle du congé maternité au premier semestre. Puis j'ai repris l'enseignement à l'université au second semestre auprès d'étudiants en première et troisième année de Licence de géographie. Je souhaitais retourner sur le terrain en quatrième année, mais j'ai fait le choix, en accord avec mon comité de suivi de thèse, de rester en France pour rédiger et terminer la thèse.

V. Organisation de la thèse

La thèse est organisée en trois parties. Dans la première, je présente le cadre théorique et le cadre d'analyse que j'ai employé (chapitre 1), la méthodologie d'enquête mobilisée (chapitre 2) et les contextes des deux terrains d'étude (chapitre 3). Les deuxième et troisième parties sont dédiées à la présentation des résultats. Dans un premier temps j'explore les liens entre pratiques agricoles et alimentaires des agriculteurs dans leurs espace-temps quotidiens, *via* les assiettes (chapitre 4), les stratégies d'approvisionnement (chapitre 5) et les lieux (chapitre 6) que les producteurs agricoles mobilisent pour se nourrir. Ces différents éléments combinés me permettent de dresser des profils de liens entre pratiques agricoles et alimentaires (chapitre 7). Dans un second temps j'explore la dimension spatiale de la justice-agri-alimentaire dans les contextes des espaces périurbains métropolitains de Mexico et de Paris : après la mise au jour des injustices auxquelles les producteurs sont confrontés (chapitre 8), j'analyse les processus de connexion entre agriculture et alimentation auxquels ils participent (chapitre 9), et envisage le rôle de l'espace dans les processus de justice agri-alimentaire (chapitre 10).

Partie I

Saisir la justice agri-alimentaire au prisme des liens entre pratiques agricoles et alimentaires des agriculteurs des espaces périurbains de Paris et Mexico

La première partie de la thèse explicite le cadre de la recherche et la manière dont elle s'est construite, d'un point de vue théorique et pratique. Le premier chapitre présente le cadre théorique de la thèse et le cadre d'analyse qui a été mobilisé pour enquêter sur la justice agri-alimentaire en tant que processus de connexion entre agriculture et alimentation et sur ses dimensions agricoles et spatiales. Le second chapitre détaille la méthodologie retenue pour enquêter sur les pratiques agricoles et les pratiques alimentaires des agriculteurs périurbains de Mexico et de Paris. Le troisième chapitre expose les contextes des espaces périurbains métropolitains de Mexico et de Paris, au prisme des trajectoires de périurbanisation, des logiques d'approvisionnement alimentaire métropolitaines et des dynamiques agricoles qui les caractérisent, pour situer et présenter les terrains d'enquête retenus.

Chapitre 1 – Éclairer les dimensions procédurales, agricoles et spatiales de la justice agri-alimentaire

Le premier chapitre présente le cadre théorique et définit l'objet de recherche de la thèse : les dimensions procédurales de la justice agri-alimentaire, à partir de l'étude des liens entre pratiques agricoles et alimentaires des producteurs agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris. La thèse s'inscrit au croisement de trois champs théoriques que sont la géographie de l'alimentation, la géographie rurale et la géographie radicale. L'aboutissement de ce chapitre est la présentation de la problématique de recherche et des hypothèses.

I. De la justice alimentaire à la justice agri-alimentaire

La justice alimentaire fait l'objet d'une multiplicité de définitions et recouvre de nombreux enjeux selon les contextes dans lesquels elle est mobilisée (Alkon et Agyeman, 2011 ; Glennie et Alkon, 2018 ; Slocum, 2018 ; Murray et al., 2023). Elle a principalement été définie de deux manières : comme un état ou une situation que l'on atteint, et comme un processus.

1. La justice alimentaire comme situation à atteindre

Parmi les nombreuses définitions de la justice alimentaire qui existent, celle proposée par Gottlieb et Joshi (2010) est l'une des plus mobilisée : ils la définissent comme *« l'ensemble des actions qui cherchent à assurer un partage équitable des bénéfices et des risques concernant les lieux, les produits et la façon dont la nourriture est produite, transformée, transportée, distribuée, et ingérée »* (Gottlieb et Joshi, 2010 : 6). La justice alimentaire constitue un idéal à atteindre, qui correspondrait une situation d'équité pour l'ensemble des acteurs du système agricole et alimentaire. Cette manière de définir la justice alimentaire s'explique par les contextes dans lesquels elle a été conceptualisée, qui sont ceux de situations extrêmes expérimentées par des consommateurs et des producteurs marginalisés du système agro-alimentaire conventionnel aux Etats-Unis (Gottlieb et Joshi, 2010).

Les travaux sur la justice alimentaire se sont développés à partir de la critique du *food movement* états-unien, qui ne prend pas en compte les enjeux de justice sous-jacents aux pratiques alimentaires alternatives réservées aux consommateurs urbains blancs aisés (Paddeu, 2016). Les recherches ont pour objet l'accès à l'alimentation des consommateurs urbains paupérisés et racisés des métropoles états-uniennes, en privilégiant une approche distributive de la justice alimentaire (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Paddeu, 2012). Une des thématiques privilégiées est notamment la notion de désert alimentaire dans une analyse descriptive des différents points d'accès et des possibilités des consommateurs d'y accéder (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Walker et al., 2010). Des travaux s'intéressent aux moyens et aux initiatives mises en place par ces consommateurs pour accéder à une alimentation saine par la connexion à la production agricole sous des formes variées : agriculture urbaine sociale et commerciale, marchés de producteurs, *Community Supported Agriculture*, etc. (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Alkon et Agyeman, 2011). Le local est appréhendé comme horizon de la justice alimentaire, notamment dans les travaux sur les *Alternatives Food Networks* (Mares et Peña, in Alkon et Agyeman, 2010 ; Goodman et al., 2012) et sur l'agriculture urbaine alternative (Paddeu, 2012).

D'autres travaux enquêtent les situations d'injustice auxquelles sont confrontés les acteurs du monde agricole marginalisés dans le système agro-alimentaire conventionnel : dépossessions foncières de producteurs agricoles racisés, conditions de travail des ouvriers agricoles migrants, etc., ainsi que les actions mises en place pour en sortir : mobilisations syndicales, boycott, évolution des politiques publiques, etc. (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Alkon et Agyeman, 2011). Les recherches ont pour objectif de montrer si les acteurs enquêtés se trouvent dans une situation de justice alimentaire ou non, et de mettre au jour les actions qui conduisent aux inégalités ou à la situation de justice alimentaire révélées. Les politiques publiques sont également soumises à l'analyse selon qu'elles produisent des injustices ou participent à accéder à une situation de justice alimentaire (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Slocum et al., 2016).

Cette approche de la justice alimentaire comme état de fait présente plusieurs limites dans son appréhension, limitée à la seule alimentation (Sbicca, 2018) et oblitérant les processus qui conduisent à ces situations. De plus, elle ne permet pas d'en saisir les enjeux pour de nombreuses situations, moins extrêmes, dans des contexte urbains ou non.

2. Des processus qui conduisent à une situation de justice alimentaire à la définition de la justice alimentaire comme processus

Face à une approche descriptive et idéalisante de la justice alimentaire comme état ou situation à atteindre, de nombreuses recherches inscrites dans le courant de la *radical food geography* travaillent sur les processus qui conduisent aux situations d'injustice ou de justice alimentaire, principalement aux Etats-Unis. Glennie et Alkon (2018 : 2) identifient trois thèmes qui sont principalement travaillés : *« les mouvements sociaux, le développement de pratiques alimentaires alternatives et l'analyse des inégalités dans les systèmes alimentaires conventionnels et alternatifs »*. L'approche privilégiée est celle de la dénonciation des oppressions structurelles dans les systèmes alimentaires conventionnels et alternatifs au prisme de la justice sociale (Reynolds et Cohen, 2016). Il s'agit de montrer que les enjeux de la justice alimentaire dépassent ceux de l'alimentation elle-même (Sbicca, 2018).

L'agriculture urbaine alternative, à vocation sociale, a une place privilégiée dans ces recherches (Paddeu, 2016 ; Salomon Calvin et al., 2021). Beaucoup portent sur les enjeux de justice sociale non traités par des initiatives qui se veulent plus justes, *via* une approche intersectionnelle croisant race, classe et genre. Reynolds et Cohen (2016) mobilisent ainsi la *critical race theory* pour mettre au jour les inégalités sociales liées à la race dans l'agriculture urbaine new-yorkaise.

Si l'agriculture urbaine, dans certaines conditions, permet d'aboutir à une situation de justice alimentaire, elle peut participer à *« la restructuration néolibérale (Tornaghi 2014, Walker 2016) en négligeant les dynamiques de race, de classe et de culture qui tendent à limiter la participation et à renforcer les inégalités existantes (Guthman 2008b, Kato 2013, Hoover 2013, Reynolds 2015) »* (Glennie et Alkon, 2018 : 6). Dans les études les plus récentes, l'objectif est d'avoir une posture critique par rapport à une agriculture urbaine qui « peut tout » dans le nouveau paradigme de la ville durable (Tornaghi, 2016). Le concept de justice alimentaire est ainsi particulièrement fécond pour la géographie critique car il permet à la fois de rendre compte des injustices qui traversent les systèmes urbains et alimentaires et à la fois de proposer des *« modèles alternatifs radicaux d'un habiter urbain postcapitaliste »* que l'agriculture urbaine peut incarner (Tornaghi, 2014). Nombre de travaux soulignent la nécessaire prise en compte par les politiques publiques de cette agriculture urbaine empreinte de justice sociale (Horst et al., 2017).

La notion de désert alimentaire est critiquée car elle tend à invisibiliser les causes structurelles qui sont à la source des inégalités sociales en matière d'alimentation, certains lui préférant la notion d'*apartheid* alimentaire (Paddeu, 2021). Des recherches montrent également les limites du local comme horizon de la justice alimentaire, qu'il soit appréhendé comme échelle, comme pratique ou comme initiative (Born et Purcell, 2006 ; Allen, 2010 ; Deverre et Lamine, 2010 ; Maye, 2013). Maye et al. (2007) et Misleh (2022) en appellent également à la nécessité toujours renouvelée de dépasser la géographie des *Alternative Food Networks (AFN)*, critiqués pour leurs effets de niche, sans que l'alternative ne soit toujours bien définie. Ainsi, DuPuis et al. (in Alkon et Agyeman, 2011) et Cadieux et Slocum (2015) réclament une approche plus réflexive de la justice alimentaire, comme cadre conceptuel et horizon de l'action, critiquant le manque de recul de nombreuses initiatives qui ne prennent pas en compte les enjeux de justice présentés ci-avant.

Les recherches ont donc travaillé principalement les processus suivants, qui conduisent à une situation d'injustice ou de justice alimentaire : des processus liés à l'accès à l'alimentation pour les consommateurs urbains, d'accès au foncier avec la grille de lecture du racisme structurel, de transformation des systèmes alimentaires à partir de l'agriculture urbaine, et d'institutionnalisation des alternatives par les politiques publiques.

Peu de travaux abordent la justice alimentaire comme un processus de connexion, sauf dans des publications récentes qui proposent la notion de justice agri-alimentaire (Hochedez et Le Gall, 2016 ; Hochedez, 2022). Hochedez (2022) définit la justice agri-alimentaire comme un processus de reconnexion entre agriculture et alimentation, soit entre *« toutes les activités des systèmes alimentaires, espaces, acteurs et parties prenantes des systèmes alimentaires afin de les rendre plus inclusifs, au niveau de toutes leurs composantes (comment les aliments sont produits, transportés, transformés, commercialisés, distribués, consommés, digérés, conçus et considérés) (Hochedez & Le Gall, 2018) »* (Hochedez, 2022 : 314). Cette reconnexion s'opère *« entre les différentes composantes des systèmes alimentaires considérés à tous les niveaux (du corps à la planète), de manière large (du sol à l'estomac et au composteur), dans leurs dimensions matérielles et immatérielles (territoire, réseaux, représentations, politiques) dans une perspective interdisciplinaire (sciences de la vie, expérimentales, sociales/artistiques) et une approche relationnelle »* (Hochedez, 2022 : 314). Dans ce nouveau champ, il y a peu de

travaux qui abordent la connexion à la ressource agricole comme objet central d'une justice qui serait agri-alimentaire (Hochedez, 2024).

II. Saisir le maillon agricole de la justice agri-alimentaire

La thèse vient explorer *« l'importance des injustices alimentaires liées à la ressource agricole, ou qui traversent la production [agricole] »* (Hochedez et Le Gall, 2016 : 26) à partir de l'analyse des liens entre la connexion à la ressource agricole et la justice agri-alimentaire, c'est-à-dire les relations que l'agriculture entretient avec la justice agri-alimentaire. La connexion à la ressource agricole a été envisagée de plusieurs manières, selon les contextes états-unien, latino-américain et européen, considérée tantôt du côté des consommateurs, tantôt du côté des producteurs agricoles.

1. Accéder au foncier et à l'alimentation pour les consommateurs urbains : pratiques, échanges et politiques publiques

Aux Etats-Unis, la connexion à la ressource agricole est conçue dans sa relation à l'accès à l'alimentation et au foncier agricole des consommateurs urbains dans les grandes métropoles. La perspective retenue est celle de justice sociale : il s'agit d'examiner la situation de consommateurs issus de minorités raciales et sociales (Reynolds et Cohen, 2016).

Les travaux appréhendent tout d'abord la ressource agricole comme une ressource alimentaire (Hochedez et Le Gall, 2016) : ils mettent en évidence les inégalités d'accès à la ressource du point de vue des aliments auxquels accèdent ou n'accèdent pas les consommateurs urbains pauvres, racisés ou issus de minorités sociales (Gottlieb et Joshi, 2010). L'existence de déserts alimentaires ou d'apartheids alimentaires dans les grandes métropoles urbaines des États-Unis fait l'objet d'enquêtes (Paddeu, 2021). D'autres recherches montrent que dans les quartiers en cours de gentrification où se développe une offre saine et durable, les aliments nouveaux auxquels peuvent accéder les consommateurs déjà présents ne sont pas toujours culturellement adaptés, mettant en lumière les injustices structurelles notamment liées à la race (Slocum et al., 2016).

Certaines recherches se sont concentrées sur les *Alternative Food Networks (AFN)* sous toutes leurs formes (Deverre et Lamine, 2010). Elles considèrent que les *AFN* contribuent à modifier la géométrie du pouvoir dans les systèmes alimentaires de manière incomplète : les aliments ne sont pas toujours culturellement appropriés, ces réseaux sont accessibles pour des consommateurs aisés et blancs, et ils peinent à dépasser l'échelle locale (Allen et al., 2003 ; Guthman, 2008). Le racisme structurel constitue également un cadre d'analyse de ces injustices, ainsi que la justice sociale dans une approche intersectionnelle (Guthman, in Alkon et Agyeman, 2011 ; Reynolds et Cohen, 2016).

Les inégalités d'accès au foncier agricole auxquelles font face les consommateurs urbains pauvres et racisés aux Etats-Unis constituent une autre thématique de recherche (Alkon et Agyeman, 2011) : la ressource agricole est foncière. Il s'agit alors de montrer comment ces consommateurs parviennent à mettre en culture du foncier dans les grandes métropoles urbaines, ainsi que les tensions pour qu'il reste alimentaire (Paddeu, 2021).

D'autres travaux examinent les relations sociales et spatiales asymétriques qui se déploient autour de la ressource agricole (Hochedez et Le Gall, 2016). Allen (2010) a montré les dynamiques d'entre-soi qui caractérisent les initiatives collectives et communautaires. Reynolds et Cohen (2016) étudient la place des personnes racisées et des femmes dans l'agriculture urbaine new-yorkaise dans des perspectives de justice sociale, notamment dans la capacité de ces acteurs à accéder aux subventions publiques.

Enfin, des recherches s'intéressent aux enjeux que pose l'accès à la ressource agricole en termes de politiques publiques pour les consommateurs urbains : elles envisagent l'institutionnalisation de certaines initiatives, l'existence de subventions publiques qui les soutiennent, et soulignent la nécessité de politiques qui ne se limitent pas à une action spatiale mais qui s'attachent à réduire les inégalités structurelles auxquelles sont confrontés ces consommateurs urbains (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Slocum et al., 2016).

Au Canada, la justice alimentaire est mobilisée de manière sensiblement différente qu'aux États-Unis. Levkoe (2006) s'intéresse à la mise en pratique de la démocratie à partir d'initiatives d'agriculture urbaine ayant pour objet la justice alimentaire. Beischer et Corbett (2016) montrent comment la mobilisation de la justice alimentaire comme *praxis* peut dépolitiser la question de l'insécurité alimentaire. Ainsi, ce qui retient surtout les chercheurs, c'est la manière dont la justice alimentaire permet de politiser les débats

autour de l'alimentation et comment l'alimentation des plus précaires est prise en charge actuellement.

En Amérique latine, et notamment au Mexique, plusieurs champs de recherche travaillent sur la connexion à la ressource agricole pour les consommateurs urbains des métropoles, sans toutefois mobiliser le cadre de la justice alimentaire. Est questionnée la déconnexion à la ressource agricole des consommateurs en lien avec les processus d'urbanisation, de transformation des systèmes d'approvisionnement et d'évolution des régimes alimentaires (Douzant-Rozenfeld et Grandjean, 1995). Dans les années 1980-1990, les organisations internationales envisagent la connexion à la ressource agricole du point de vue de la sécurité alimentaire des consommateurs urbains dans les pays émergents et en développement (Malassis, 1994 ; Mazoyer et Roudart, 2002). Dans le cas de Mexico, les évolutions des pratiques alimentaires des nouveaux urbains en situation de pauvreté en lien avec les processus d'urbanisation et de globalisation font l'objet d'enquêtes récentes (Bertran Vilà, 2017 ; Pasquier Merino, 2020).

Les préoccupations concernant l'accès à l'alimentation des consommateurs urbains évoluent : à la nécessité d'avoir accès à une alimentation suffisante s'ajoute celle d'avoir une alimentation de qualité, face à la croissance du taux d'obésité qui est forte en Amérique latine, et notamment au Mexique (De Schutter, 2011 et 2012). Cela oriente la manière d'envisager la connexion à la ressource agricole dans les recherches : il s'agit désormais de comprendre les impacts en termes de santé et de durabilité de cette alimentation urbaine et globalisée (Pasquier Merino et Bertran Vilà 2020), et d'analyser les potentiels d'une alimentation à base d'aliments peu transformés, qualifiée de rurale et revalorisée dans les imaginaires et les pratiques (Gutiérrez Romero, 2019).

La connexion à la ressource agricole pour les consommateurs urbains est donc envisagée de deux manières : du point de vue de l'accès la ressource agricole, et du point de vue des circuits d'approvisionnement. Au Brésil et plus particulièrement à São Paulo, l'agriculture urbaine est enquêtée sous l'angle des mobilisations sociales, de l'émancipation des citadins, et du droit à la ville *via* la pratique du jardin partagé (Nagib, 2021). Proust (2022) montre que ces formes d'agriculture urbaine connectent principalement des consommateurs urbains aisés à la ressource agricole.
A Mexico, Capron et al. (2018) exposent les enjeux de justice sociale qui caractérisent l'accès à la ressource agricole en lien avec la sécurité alimentaire des ménages des

métropoles. Wagner et al. (2019) posent la question de l'existence de déserts alimentaires à Mexico et à Nairobi et mettent en lumière les différences avec les études existantes sur les métropoles du Nord : les circuits d'approvisionnement sont extrêmement diversifiés dans ces deux métropoles, et le supermarché est un lieu difficile d'accès pour les consommateurs urbains pauvres. Moreno Gaytán (2022) analyse le développement de plusieurs formes d'agriculture urbaine et de leur apport en termes de souveraineté alimentaire pour les ménages urbains pauvres. Capron et al. (2022) enquêtent les logiques d'implantation des supermarchés à Mexico : ils sont un facteur d'atténuation et de reproduction des inégalités, mais la situation de monopole d'une enseigne pose des questions en termes de sécurité et de souveraineté alimentaire.

Récemment, les recherches ont pour objet l'essor des circuits de commercialisation alternatifs, sous le terme de réseaux alimentaires alternatifs dans le cas de Mexico : *tianguis orgánicos* (Monachon, 2017), *Agricultura de Responsabilidad Compartida* (Pasquier Merino et Bertran Vilà, 2020), mercados de producción agroecológica y artesanal (Pasquier Merino et Buratti, 2024). Les potentiels de ces circuits de commercialisation pour approvisionner les consommateurs urbains de la métropole en produits frais et sains, et leur capacité à les mobiliser pour œuvrer à une citoyenneté alimentaire sont examinés (Pasquier Merino et Buratti, 2024). Les enquêtes prennent appui sur de la recherche-action et ont conscience que les initiatives enquêtées ne poursuivent pas d'objectif de justice sociale de par l'absence d'accès des consommateurs urbains pauvres.

L'accès aux circuits de commercialisation alternatifs (*AFN*) qui vendent des produits alimentaires sains et durables est ainsi questionné (Moreno Gaytán et Avila-Sanchez, 2022 ; Proust, 2024). Pasquier Merino et al. (2022) explorent le rôle du capital social des consommateurs qui participent aux *AFN* et la capacité de mobilisation collective de ces derniers à Mexico. Toujours à Mexico, Urbano Hernández (in Fuster-Farfán et al., 2021) et Pasquier-Merino et Buratti (2024) montrent les processus de gentrification alimentaire qui se déploient dans les quartiers centraux où s'implantent marchés de producteurs agroécologiques et restaurants ayant des objectifs de durabilité. Gravante (2020), ou encore Pasquier Merino et al. (2022) mettent en lien l'essor des mobilisations et de l'activisme alimentaire et celui des *AFN*. Le cadre de la justice sociale n'est pas posé directement, mais transparaît dans ces recherches. Cela fait écho aux travaux sur les enjeux de justice sociale qui se posent dans le cas des patrimonialisations alimentaires (Rebaï et al., 2021). Enfin, la connexion à la ressource agricole au prisme des aliments

auxquels les consommateurs accèdent se pose dans d'autres contextes que ceux des grandes métropoles, dans des approches de filière par exemple (Jenatton, 2024).
Des approches différentes de l'accès à la ressource agricole existent : des chercheuses étudient l'impact des échanges internationaux sur la qualité et l'accès aux aliments, et leurs conséquences en termes de santé (Gálvez, 2018), ou croisent les enjeux d'alimentation, de santé, de durabilité et de pauvreté dans les espaces urbains ou en voie d'urbanisation (Pasquier Merino et Bertran Vilà, 2020).

Les acteurs publics ne sont pas partie prenante des initiatives d'agriculture urbaine ou de développement de réseaux alimentaires alternatifs à Mexico : ils les méconnaissent (Saavedra Pélaez, 2015) ou ne semblent pas intéressés (Espinosa de la Mora et al., in Prunier et al., 2020). Certains tentent pourtant de mettre en place des marchés de petits producteurs dans le centre de Mexico. Ce faible intérêt des acteurs publics explique pourquoi les chercheurs interrogent les alternatives alimentaires du point de vue de l'émancipation, de la citoyenneté alimentaire et du droit à la ville, plutôt que les possibilités d'institutionnalisation de ces initiatives.

Les recherches en Amérique latine, et plus spécifiquement au Mexique, reprennent ainsi certaines notions mobilisées notamment aux États-Unis, tels que les *AFN*, pour examiner leurs apports et leurs limites dans le contexte latino-américain. Le cadre d'analyse est parfois celui de la justice sociale, plus rarement celui de la justice alimentaire (Prunier et al., 2020 ; Proust, 2022). Ceux de la sécurité et de la souveraineté alimentaire sont davantage employés pour analyser les enjeux de la connexion à la ressource agricole des consommateurs urbains *via* l'agriculture urbaine par exemple (Moreno Gaytán, 2022).

Dans les contextes français et européen, la connexion à la ressource agricole a été enquêtée sans mobiliser directement le cadre de la justice alimentaire. Le rôle de cette connexion à la ressource agricole est abordé du point de vue des échanges entre producteurs et consommateurs. Il a été surtout envisagé du point de vue des consommateurs, *via* l'émergence de plusieurs formes d'échanges considérées comme étant plus justes : essor de plusieurs types de circuits courts, sous la forme de marchés, d'associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP), d'épiceries sociales et solidaires, de groupements d'achat, de boutiques de producteurs, etc. (Maréchal, 2010).
Les échanges sont abordés principalement en termes de justice sociale et de démocratie alimentaire (Noël et Darrot, 2018 ; Paturel et Ndiaye, 2020 ; Hourcade et McClintock,

2023). Darrot et al. (2022) convoquent la justice alimentaire comme outil d'action pour les acteurs publics, traduisant les enjeux d'institutionnalisation des initiatives observées. D'une part, ces publications mettent l'accent sur la gouvernance et les politiques publiques, la justice alimentaire y étant conçue comme un ressort de l'action publique. D'autre part, elles questionnent les ambivalences des mouvements sociaux et d'activisme alimentaire autour des initiatives au prisme de la justice sociale (Montrieux, 2023). Grandchamp et al. (2023) mettent en perspective quant à elles plusieurs initiatives alimentaires en regard des pratiques alimentaires.

Les travaux en géographie rurale française s'inscrivent dans les grands tournants de la discipline et prêtent attention aux enjeux de transition alimentaire du point de vue de la connexion aux ressources agricoles (Delfosse et Poulot a, 2019). Les pratiques alimentaires sont enquêtées à partir de quelques entrées : celle des mobilités alimentaires (Essers, 2020), celle des pratiques jardinières (Vandenbroucke et Delfosse, 2019), ou encore celle de la pauvreté en milieu rural (Delfosse et al., 2019). Ces enquêtes participent des recherches sur les recompositions de la ruralité dans les espaces périurbains, sur les processus des transitions alimentaires durables dans des espaces périurbains et ruraux, et sur les enjeux de l'accès à l'alimentation pour les personnes pauvres vivant en milieu rural (Ferrand, 2021). Les pratiques d'approvisionnement alimentaire deviennent une entrée, mais pas la seule, pour enquêter sur les relations ville-campagne (Delfosse et Poulot b, 2019).

La géographie critique montre quant à elle les limites des agricultures urbaines en Europe à répondre aux enjeux de durabilité et de justice sociale car elles peuvent s'inscrire dans les logiques du néolibéralisme (Darly et McClintok, 2018 ; Paddeu, 2021). Le propos est de ne pas dualiser l'approche (néolibéralisation *versus* alternatives) mais de voir les situations d'entre-deux, pour saisir les contradictions de l'agriculture urbaine (Darly et McClintok, 2018).

Enfin, la connexion à la ressource agricole pour les consommateurs est envisagée du point de vue de l'action publique avec la mise en place de projets alimentaires territoriaux, le développement de politiques publiques qui souhaitent l'améliorer *via* la maîtrise de foncier agricole, l'approvisionnement local de la restauration collective, ou le soutien des circuits courts (Maréchal, 2010 ; Darly, 2011 ; Guiomar, 2011 ; Darly et Aubry, 2014). La restauration collective constitue un ressort privilégié de l'action publique (Serrano et al.,

2021) pour favoriser la transition agroécologique et l'éducation à l'alimentation avec une mise en perspective Nord-Sud (France/Brésil ; France/Mexique) (Retière, 2022 ; Pech, 2022).

La connexion à la ressource agricole pour les consommateurs urbains a été envisagée des manières suivantes dans les recherches : du point de vue des aliments auxquels ils accèdent, de l'accès au foncier agricole, du développement de formes d'échanges plus justes, des pratiques alimentaires dans leur diversité (jardinières, d'approvisionnement, de consommation), des relations ville-campagne, et des politiques publiques.

2. Accéder au foncier et participer à des échanges plus justes pour les producteurs agricoles

La connexion à la ressource agricole a été explorée de plusieurs manières pour les producteurs agricoles. Les recherches ont la justice alimentaire comme cadre d'analyse, mais pas toujours.

Aux Etats-Unis, elle a été abordée du point de vue des modalités d'accès au foncier agricole. Les injustices foncières et raciales auxquelles font face les producteurs pauvres et racisés ont donné lieu à des analyses sur l'accaparement des terres, les spoliations, les inégalités d'accès au foncier agricole en milieu urbain, périurbain et rural, etc. (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Alkon et Agyeman, 2011 ; Reynolds et Cohen, 2016 ; Glennie et Alkon, 2018). Ces recherches mettent en lumière le racisme structurel qui définit les modalités d'accès au foncier, ou la séparation travail/capital qui conduit à des injustices agricoles et alimentaires (Alkon et Agyeman, 2011).

Le racisme structurel n'est pas la seule entrée pour étudier les rapports de pouvoir qui structurent les systèmes alimentaires, et donc la connexion à la ressource agricole (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Slocum et al., 2016). Reynolds et Cohen (2016) ont montré les enjeux de justice sociale qui se posent pour l'agriculture urbaine new-yorkaise, notamment dans la capacité de différents acteurs (agriculteurs, activistes, jardiniers) à accéder aux subventions publiques. Allen (2010) a exposé que les dynamiques d'entre-soi qui caractérisent les initiatives collectives de consommateurs sont également présentes pour les producteurs.

Le travail constitue une autre thématique des travaux qui envisagent la connexion à la ressource agricole du point de vue des producteurs. Wald (2011) et Allen (2004) soulignent l'invisibilité du travail agricole, notamment celui des ouvriers agricoles. Gray (2013) et Guthman (2014) mettent en lumière la rémunération injuste des producteurs dans les systèmes conventionnels et alternatifs. Mitchell (2012), Mares (2019), Minkoff-Zern (2019) et Holmes (2024) montrent les conditions de travail injustes des producteurs agricoles racisés. Dans le cas des agricultures conventionnelles et agro-industrielles, les travaux ont abordé la connexion à la ressource agricole du point de vue des conditions de travail, avec une approche intersectionnelle et de justice sociale (Allen, 2004 ; Harrison, 2008 ; Gottlieb et Joshi, 2010 ; Akram-Lodhi, 2013). Alkon et Agyeman (2011) et Minkoff-Zern (2014) mettent au jour les injustices mais également les voies d'émancipation, qui peuvent passer par la mobilisation syndicale, le boycott, ou la mise en place de politiques permettant de réduire les injustices. Toutefois, Glennie et Alkon (2018) constatent dans leur revue de littérature sur la justice alimentaire que le travail est une thématique qui est de moins en moins travaillée dans les recherches.

Enfin, Slocum et al. (2016) ont élaboré une grille de lecture de la justice alimentaire à partir de leurs recherches avec plusieurs mondes agricoles et plusieurs types de consommateurs. Elle comporte quatre nœuds : l'équité/le traumatisme ; la terre ; l'échange ; le travail. Le premier nœud a pour objet les processus historiques et collectifs qui ont conduit à des situations de traumatisme, les relations sociales et spatiales asymétriques qui en résultent ainsi que les politiques publiques qui peuvent les réparer. Le second nœud considère la terre comme ressource et foncier : il porte sur les modes d'exploitation, de gestion et de production qui doivent être plus équitables et durables. Le troisième nœud vise à promouvoir des échanges plus justes et équitables, qui se situeraient en dehors du système capitaliste. Enfin le dernier nœud en appelle à l'amélioration des conditions de travail des personnes racisées, issues de minorités et des femmes, du point de vue de l'aliénation et du revenu. Ces nœuds ont surtout été travaillés dans le cadre des recherches ethnographiques des chercheuses sur les injustices foncières liées à la race. Ils constituent un cadre d'analyse des inégalités et des processus de justice alimentaire pour les consommateurs et les producteurs. Ils sont conçus pour construire *« un système alimentaire plus équitable »* (Slocum et al., 2016 : 10), à partir d'*« espaces agroalimentaires différents »* (*Ibid.* : 4) dans lesquels peut se créer *« la solidarité nécessaire à la justice alimentaire »* (*Ibid.* : 21). Ces espaces viennent modifier les géométries du pouvoir pour rendre les systèmes agro-alimentaires plus équitables.

En Amérique latine, la connexion à la ressource agricole a été explorée de plusieurs manières pour les producteurs agricoles. Les recherches mobilisent rarement le cadre de la justice alimentaire, plus souvent celui de la souveraineté alimentaire. Dès les années 1990 et à la suite des réformes néolibérales qui impactent les économies des pays des Suds, des travaux envisagent deux entrées principales : celui de l'impact des politiques néolibérales sur les échanges (ville-campagne, échanges internationaux) et celui des réformes foncières (Banzo, 1994 ; Léonard, 1995 ; Bovin, 1996 ; Mazoyer-Roudart, 2001 ; Dufumier, 2004 ; Chaléard et Charvet, 2004). Les inégalités auxquelles sont confrontés les producteurs agricoles font l'objet de nombreux travaux qui montrent les effets de l'industrialisation de l'agriculture en lien avec l'avènement du néolibéralisme, qu'elles soient productives, familiales et/ou de subsistance, périurbaines ou rurales (Linck, 1993). Les impacts des politiques néolibérales demeurent encore enquêtés, par exemple dans le cas des éleveurs mexicains, *via* leurs stratégies de subsistance et de leurs revenus (Tillié, 2011).

Dans des travaux plus récents, qui ont la justice alimentaire comme cadre d'analyse, l'agriculture rurale conventionnelle et capitaliste est considérée comme structurellement injuste (Leloup, 2016 ; Proust, 2022 ; Sosa Varrotti et al., 2022). De Sosa et al. (2022) et Proust (2022), publiés dans le volume 103 de la *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies* coordonné par Hochedez (2022), identifient les processus liés à l'agriculture qui mènent à des situations de justice ou d'injustice alimentaire : ce sont ceux de l'accumulation capitaliste et de la néolibéralisation. L'agriculture urbaine, agroécologique et/ou engagée dans des formes de commercialisation alternatives, est considérée comme l'une des pistes pour que les producteurs soient dans une situation de justice (La Via Campesina, 1996).

La connexion à la ressource agricole des producteurs est également envisagée dans son rapport au foncier et aux échanges. Proust (2022) met au jour les rapports de pouvoir à São Paulo concernant l'accès au foncier agricole, qui est un enjeu pour les néo-agriculteurs et pour des producteurs qui pratiquent l'agriculture de subsistance dans les marges urbaines de la métropole. L'accès au foncier est également une veine majeure des travaux sur les espaces ruraux au Brésil, mais sans que le cadre de la justice alimentaire soit mobilisé (Dufumier, 2004 ; Roux, 2012 ; Théry, 2015), à l'inverse de celui de la souveraineté alimentaire. Leloup (2022) explore quant à elle les relations de commercialisation asymétriques des producteurs des espaces périurbains avec les

consommateurs et les intermédiaires à Lima et Mexico. Les producteurs agricoles périurbains participent plus largement au renouvellement des relations ville-campagne notamment à partir de la reconnexion entre agriculture et alimentation (Le Gall, 2011 ; Berger et Chaléard, 2017 ; Berger et al., 2021).

Les recherches se sont concentrées sur les *AFN* sous toutes leurs formes (Monachon, 2017 ; Roudart, 2018 ; Reyes Gomes, 2019 ; Requier-Desjardins et Roudart, 2019 ; Requier-Desjardins et Torres Salcido, in Guibert et Sabourin, 2019 ; Girard et Rebaï, 2020). Elles considèrent que les *AFN* contribuent à modifier la géométrie du pouvoir dans les systèmes alimentaires, dans des logiques de justice ou *a contrario* de gentrification alimentaire (Prunier et al., 2020 ; Proust, 2022 ; Pasquier-Mérino et Buratti, 2024). Les enjeux relevés sont ceux des revenus et des rapports de pouvoir (Monachon, 2017 ; Bonomelli et Roudard, 2019 ; Ortiz Cossío et Gravante, 2019 ; Bertran Vilà et al., 2022). Plusieurs thématiques demeurent toutefois insuffisamment explorées (Girard, in Berger et al., 2017 ; Prunier et al., 2020) : ainsi sur les producteurs qui accèdent à ce type de réseaux, sur les revenu perçus qui amélioreraient réellement leur situation, ou encore sur les relations de pouvoir qui les structurent. Bak-Geller Corona et Pasquier Merino (in Prunier et al., 2020) et Guibrunet et al. (2023) au Mexique et Maysels et al. (2023) en Colombie enquêtent les réseaux traditionnels comme une autre voie vers la justice alimentaire pour les producteurs agricoles périurbains, les *AFN* étant considérés comme une notion importée du Nord et peu pertinente dans le contexte mexicain. Les conditions de vie des producteurs agricoles font l'objet de peu de travaux (Dolci et Le Gall, 2015 ; Souza-Seidl, 2016), de même que les politiques publiques orientées vers les producteurs agricoles (Sabourin et al., 2014 ; Espinosa de la Mora et al., in Prunier et al., 2020), sauf dans le cas du Brésil (Roux, 2012 ; Sabourin, 2014 ; Retière, 2022), notamment en raison de leur soutien inégal aux agricultures familiales, paysannes, et de subsistance, et/ou engagées dans des *AFN*.

Les liens entre la connexion à la ressource agricole et la justice agri-alimentaire sont ainsi envisagés de manière analogue à ce qui a été fait aux Etats-Unis : accès au foncier et aux moyens de production agricole pour produire et se nourrir, maîtrise des relations de commercialisation, production agroécologique et biologique, dans les espaces ruraux ou périurbains et urbains (Leloup, 2016 ; Girard et Rebaï, 2020 ; Proust, 2022). Toutefois, le cadre de la justice alimentaire est peu mobilisé : dans le cas des agricultures des espaces ruraux, celui de souveraineté alimentaire lui est préféré (Prunier et al., 2020).

En France, la connexion à la ressource agricole a été envisagée de différentes manières concernant les producteurs agricoles. La justice alimentaire ne constitue pas le cadre principal pour l'enquêter. L'accès aux ressources foncières est un thème important des recherches. Baysse-Lainé (2018) a travaillé sur la notion de justice foncière à partir des représentations des agriculteurs, en tant que préalable à la justice alimentaire. Les enjeux fonciers concernant les producteurs agricoles ont été explorés dans les espaces agricoles périurbains des métropoles (Perrin et Nougarèdes, 2020 ; Baysse-Lainé, Perrin, 2021) : urbanisation et densification qui grignotent les terres agricoles, enjeux de maintien ou d'agrandissement des exploitations, transmission de patrimoines fonciers importants, etc.

La connexion à la ressource agricole a également été abordée du point de vue des échanges entre producteurs et consommateurs. Chiffoleau (2012) a enquêté les initiatives de circuits courts comme des moyens de permettre des échanges plus justes pour les producteurs agricoles en termes de rémunération, mais également de lien social. Guillemin (2022) met au jour les relations de pouvoir qui structurent les systèmes agro-alimentaires concernant l'accès au foncier et les relations avec l'amont et l'aval de la filière, notamment de connexion au consommateur. Les échanges sont aussi abordés *via* le rôle des intermédiaires dans la connexion à la ressource. Loiseau et al. (2022) et Darly (2023) interrogent le rôle des vendeurs informels dans les paysages alimentaires de Montpellier ou de Paris, et leurs liens avec l'agriculture de proximité. Certains processus liés à l'agriculture qui mènent à des situations de justice ou d'injustice alimentaire sont notamment révélés : ce sont ceux de l'accumulation capitaliste et de la néolibéralisation (Hochedez, 2022).

Gasselin et al. (2023) explorent la question du travail pour les producteurs agricoles qui participent à des circuits courts : ils soulignent les difficulté de ce travail, en termes de temps et de rémunération. Pruvost (2021) et Guillemin (2022) ont une perspective plus holistique du travail en intégrant le travail domestique et de subsistance lié à l'agriculture, mais également non-agricole nécessaire au maintien de l'activité. L'articulation du travail agricole à ces autres formes de travail permet de montrer les ambiguïtés de certains modèles agricoles considérés comme plus justes. Enfin, Hochedez (2024) s'intéresse au sens que les agriculteurs mettent dans leur travail.

Les inégalités socio-spatiales auxquelles sont confrontés les agriculteurs font l'objet de plus en plus de recherches, et des enquêtes en sociologie et en géographie montrent que

les agriculteurs font face à des situations de précarité, notamment alimentaire (Chiffoleau, 2012 ; Paturel et al., 2015 ; Sylvestre, 2015 ; Baysse-Lainé, 2018). Guillemin (2022) éclaire les inégalités sociales et spatiales auxquelles sont confrontés certains mondes sociaux agricoles et certains espaces agricoles. Dolci (2021) enquête les parcours de vie et les modes d'habiter des néo-agriculteurs et Hochedez (2024) les trajectoires des migrants internationaux. La géographie rurale tend à mobiliser des cadres de la géographie critique : justice spatiale (Depraz, 2020), justice foncière (Baysse-Lainé, Perrin, 2021), justice alimentaire (Hochedez et Le Gall, 2016 ; Hochedez, 2022).

Les études agraires critiques s'affirment comme une grille de lecture pertinente pour étudier la connexion à la ressource agricole pour les producteurs. Elles constituent une approche qui analyse les inégalités auxquelles font face les producteurs agricoles dans les systèmes agro-alimentaires industriels et alternatifs. Leur mobilisation permet d'affiner la réflexion sur les rapports entre agriculture et capitalisme (Bernstein et Morena, 2019), dans une perspective marxiste renouvelée (Guillemin, 2022), quand les travaux sur la justice alimentaire ont une perspective largement duale de ces rapports : agriculture conventionnelle capitaliste *versus* agriculture alternative située en-dehors du capitalisme. Les études agraires critiques fournissent ainsi une grille de lecture précieuse des injustices auxquelles sont confrontés les agriculteurs des espaces ruraux et périurbains, qui permettrait notamment de prolonger celle proposée par Slocum et al. (2016). Le rôle de l'espace a peu été mis en avant dans cette approche critique, qui n'est pas mobilisée dans le cas des espaces agricoles périurbains.

La connexion à la ressource agricole pour les producteurs a été explorée dans d'autres contextes que ceux que j'ai présentés (Dufumier, 2004). Le cadre de la justice alimentaire n'est toutefois pas mobilisé, par exemple en Inde (Landy, 2006) ou en Afrique subsaharienne (Aubry et Margetic, 2023), sauf dans quelques publications récentes (Ballet et al., 2016, Paganini et Lemke, 2020).

3. Les agricultures enquêtées : de situations extrêmes à des situations « entre-deux »

Si plusieurs formes d'agricultures sont enquêtées dans les recherches sur les liens entre connexion à la ressource agricole et justice agri-alimentaire, elles sont souvent dans des situations extrêmes, ou très spécifiques. D'une part ce sont les agricultures urbaines, à

vocation sociale, de subsistance, dans des situations précaires et marginalisées, inscrites dans des logiques alternatives au système conventionnel. Elles sont pratiquées par des consommateurs ou des producteurs paupérisés, racialisés et par des femmes (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Alkon et Agyeman, 2011 ; Reynolds et Cohen, 2016 ; Glennie et Alkon, 2018 ; Proust, 2022). Ces agricultures expérimentent plusieurs formes de domination (Hochedez et Le Gall, 2016). Elles sont également considérées comme l'une des pistes pour atteindre une situation de justice alimentaire *via* des ressources agricoles spécifiques de par leur localisation et fonctions. Les agricultures urbaines alternatives ont ainsi une place privilégiée dans les recherches de la *radical food geography* sur la justice alimentaire (Salomon Calvin et al., 2021). Ces recherches interrogent le potentiel réellement transformateur de ces agricultures et leurs capacités de transformation des systèmes alimentaires en termes de justice sociale et spatiale (Tornaghi, 2014 ; McClintok, 2014). Dans la recherche francophone, la géographie critique française a principalement pour objet les agricultures urbaines. Elle montre les limites de ces agricultures à répondre aux enjeux de durabilité et de justice sociale, soulignant qu'elles s'inscrivent parfois dans les logiques du néolibéralisme (Darly et McClintok, 2018 ; Paddeu, 2021). Ces approches critiques de l'agriculture urbaine sont récentes, comme en témoignent les dates de publications : les approches agronomiques et de professionnalisation leur étaient préférées (Salomon-Calvin et al., 2021). Elles témoignent des contradictions de l'agriculture urbaine, de ses différentes formes, de leur mise en concurrence, de leurs difficultés à proposer un espace de transformation politique de la ville.

D'autre part, ce sont les agricultures rurales conventionnelles, industrielles et capitalistes qui sont enquêtées (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Alkon et Agyeman, 2011 ; Akram-Lodhi, 2013 ; Guillemin, 2022 ; Sosa et al., 2022 ; Holmes, 2024). Elles participent de processus d'injustice notamment pour les travailleurs agricoles.

Récemment, des chercheurs et chercheuses étudient des agricultures dans des situations moins extrêmes avec une perspective de justice agri-alimentaire. Ces agricultures constituent d'autres types de ressources agricoles. Elles sont situées dans des espaces périurbains ou ruraux, sont à vocation commerciale, conventionnelles et/ou dans des formes d'écologisation, et pratiquées par des agriculteurs qui ne sont pas dans des situations de précarité ou de marginalité (Leloup, 2016 ; Guillemin, 2022 ; Proust 2022 ; Hochedez, 2022). Guibrunet et al. (2023) et Maysels et al. (2023) enquêtent quant à elles des agricultures qui ne sont ni dans des logiques conventionnelles, ni dans des logiques alternatives : elles s'intéressent au potentiel en termes de justice alimentaire des agricultures aux modes de production et de commercialisation traditionnels.

La connexion à la ressource agricole pour les producteurs agricoles a été envisagée selon plusieurs entrées : au prisme de l'accès au foncier agricole, des échanges, des rapports de pouvoir dans les systèmes agricoles et alimentaires, des circuits courts et des inégalités socio-spatiales. La justice alimentaire est un cadre d'analyse largement mobilisé aux Etats-Unis, mais beaucoup plus récent en France et en Amérique latine, notamment au Mexique.

Plusieurs creux existent dans les travaux que je viens de présenter. Peu de recherches se saisissent des enjeux de justice sociale, spatiale et alimentaire pour les producteurs agricoles périurbains car ils sont dans une situation d'entre-deux où les inégalités et les injustices sont difficiles à mettre au jour (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Hochedez et Le Gall, 2016). Les agricultures périurbaines sont également peu enquêtées, sauf au prisme de la justice foncière ou des circuits alternatifs et traditionnels (Perrin et Nougarèdes, 2020 ; Baysse-Lainé et Perrin, 2021 ; Proust ; 2022 ; Guibrunet et al., 2023 ; Maysel et al., 2023).

Outre cet espace largement invisibilité, il en est de même pour certaines thématiques. Les échanges sont envisagés uniquement entre producteurs et consommateurs, passant par exemple sous silence les échanges entre pairs, *via* des réseaux de pratiques, des collectifs formels et informels. Deverre et Lamine (2010) ont pourtant montré que la participation à des initiatives alternatives et l'échelle locale ne suffisent pas à assurer une situation de justice alimentaire du point de vue de la connexion à la ressource agricole. De surcroît, l'approche en termes de revenus est insuffisante : elle n'intègre pas les revenus non-agricoles (Guillemin, 2022), les enjeux de diversification, le rapport à l'endettement, aux aides publiques, etc. De même au niveau du travail, ne sont pas enquêtés l'articulation entre travail agricole et domestique nécessaire à l'alimentation, l'approche du travail (agricole, domestique, productif et alimentaire) en termes de genre, et l'analyse des conditions sociales du travail (difficultés liées à la charge de travail, au changement climatique, au manque de reconnaissance, l'isolement au travail, etc.). Enfin, les modes de vie des producteurs agricoles ne sont pas étudiés car l'approche retenue est celle de leur activité professionnelle (Poulot, 2014b), sauf dans quelques recherches récentes (Guillemin, 2020 ; Dolci, 2021 ; Hochedez, 2024).

Il manque *« une géographie des pratiques agricoles [et alimentaires des agriculteurs] dans le périurbain. Le vécu quotidien de l'agriculteur, que signifie-t-il, comment peut-il trouver sa place […]. Il y a ainsi de nombreuses pistes en géographie agricole, parce que le*

périurbain n'était pas considéré jusqu'alors comme un espace de recherche pour la géographie agricole » (Rey et Poulot, 2014). Si le rôle de la justice sociale dans les processus de justice agri-alimentaire concernant la connexion à la ressource agricole est mis en évidence (Reynolds et Cohen, 2016 ; Guillemin, 2022 ; Hochedez, 2022), le rôle de l'espace est peu interrogé.

III. Explorer le rôle de l'espace dans les processus de justice agri-alimentaire

Le rôle de la connexion à l'agricole dans les processus de justice agri-alimentaire a été peu exploré dans l'espace : mon objet est donc de questionner la dimension spatiale des liens entre connexion à la ressource agricole et processus de justice agri-alimentaire.

1. Un rôle exploré principalement dans les espaces urbains métropolitains

Le rôle de l'espace dans les liens entre connexion à l'agricole et justice agri-alimentaire n'a pas fait l'objet d'importantes recherches dans les espaces urbains métropolitains. Ces dernières se sont attachées à comprendre comment rendre accessibles les ressources agricoles à des consommateurs qui se situent dans des espaces urbains métropolitains qui en sont privés, principalement aux États-Unis.

Le rôle de l'espace a été analysé principalement dans la production des inégalités d'accès à l'alimentation pour les consommateurs pauvres et racisés, notamment *via* la notion de désert alimentaire (Gottlieb et Joshi, 2010). Cette notion ne se révèle toutefois pas suffisante car elle tend à invisibiliser certaines inégalités structurelles de race, de classe, de genre, etc. (Slocum et al., 2016). Les espaces urbains de l'injustice alimentaire sont ceux du système agro-alimentaire conventionnel capitaliste. La production d'espaces injustes sur le plan alimentaire conduit à chercher des espaces alimentaires justes, principalement de deux manières. C'est d'une part, des études sur l'effet ou non de politiques agissant sur les inégalités d'accès. De nombreux travaux ont toutefois critiqué cette approche spatiale réductrice de la justice alimentaire et plaident pour des politiques spatiales institutionnelles structurelles (Allen, 2010 ; Slocum et al., 2016). D'autre part, les travaux examinent la production d'espaces alternatifs au système agro-alimentaire capitaliste, qui s'incarnent dans des initiatives spécifiques : magasins de producteurs, marchés paysans,

circuits courts, AMAP/CSA, groupements d'achats, espaces de l'agriculture urbaine, etc. Mais c'est la dimension urbaine de l'espace qui est considérée comme vectrice de justice alimentaire, davantage que sa dimension agricole (Tornaghi, 2016). Nombre de travaux ont montré les limites de ces espaces alternatifs, notamment en termes de justice sociale (Reynolds et Cohen, 2016).

Slocum et al. (2016) tentent quant à elles de définir cet espace en tenant compte des géométries du pouvoir. Hochedez et Le Gall (2016) alertent sur la juxtaposition de plusieurs systèmes alimentaires, le système alimentaire conventionnel auquel participe le plus grand nombre et le système alimentaire alternatif auquel seuls certains consommateurs et producteurs peuvent accéder. Une question demeure dans tous les cas : dans quels espaces peut se construire la justice alimentaire (Hochedez, 2022) : dans des espaces urbains alternatifs, ou également dans les espaces conventionnels et capitalistes ? Guillemin (2022) commence à explorer leurs potentiels dans les espaces ruraux. La question des politiques demeure ouverte (Hochedez, 2022) : l'institutionnalisation des initiatives permet-elle de garantir l'effectivité de la justice alimentaire ?

Le rôle de l'espace a été envisagé d'une autre manière dans les processus de justice alimentaire : *via* les échelles. L'échelle du local est principalement convoquée comme horizon de la justice alimentaire : elle est celle des initiatives dans les espaces urbains, mais aussi celle du corps des consommateurs sains et aisés, qui peuvent accéder aux produits du *food movement* (Slocum et al., 2016). Allen (2010) montre notamment qu'elle n'est pas suffisante. Les limites évoquées plaident pour une institutionnalisation des initiatives *via* les politiques publiques, pouvant agir sur les inégalités structurelles et de manière globale.

Les espaces périurbains et ruraux ont été l'objet de quelques études sur le rôle de l'espace dans les processus de justice alimentaire, avec un élargissement à d'autres contextes que les Etats-Unis, la France et l'Amérique latine notamment. D'une part, ce sont des espaces injustes sur les plans agricole et alimentaire car ils sont soumis à des logiques de domination dans le système de l'agriculture conventionnelle et capitaliste. Ce sont aussi des espaces qui font l'expérience de la domination par leur triple marginalité : géographique, foncière et sociale (Hochedez et Le Gall, 2016 ; Depraz, 2017), d'où des travaux sur les injustices auxquelles sont confrontés les producteurs et ouvriers agricoles. Le rôle de l'espace dans les inégalités d'accès à l'alimentation des consommateurs dans les espaces ruraux est par contre peu exploré (McEntee, 2011), ou encore les liens entre rural

et justice spatiale (Depraz, 2020). D'autre part, les potentiels de justice alimentaire dans les espaces périurbains et ruraux sont envisagés pour les producteurs de plusieurs manières : par la participation des agricultures rurales capitalistes aux processus de justice alimentaire (Guillemin, 2022), par la mise en évidence des enjeux de justice foncière aux marges des métropoles (Baysse-Lainé, 2018 ; Proust, 2022) et par le maintien de réseaux de commercialisation « traditionnels » (McEntee, in Alkon et Agyeman, 2011 ; Yotova, 2018 ; Guibrunet et al., 2023 ; Maysel et al., 2023), distincts des alternatives qui s'adressent à des consommateurs aisés.
En France, les travaux qui étudient les inégalités dans les espaces périurbains et ruraux sont ancrés dans le champ de la géographie rurale. Les recherches s'intéressent aux inégalités sociales et spatiales concernant les consommateurs, au prisme de la pauvreté, de la précarité alimentaire, de l'accès à certains services, etc. (Delfosse et al., 2019 ; Ferrand, 2021). Dans les espaces périurbains métropolitains, ces thématiques sont peu enquêtées, ou bien concernant les habitants (Essers, 2020).

Dans les espaces urbains, la géographie sociale s'attache à décrypter le rôle de l'espace dans la production ou la réduction des inégalités et des injustices selon le cadre de la justice spatiale. Soja (2010) a construit la notion de justice spatiale pour étudier la dimension spatiale des rapports de domination (Bret et al., 2010) : la justice spatiale peut se définir *« comme une mise en lumière des formes d'inscription des inégalités sociales dans l'espace, afin de mieux identifier en quoi cet espace devient prétexte, voire moteur dans la production ou la reproduction d'injustices – c'est-à-dire de mécanismes de domination entre groupes sociaux – en vue de tendre vers plus d'équité »* (Depraz, 2020 : 29). L'espace périurbain, appréhendé comme un lieu qui concentre les inégalités socio-spatiales (Depraz, 2017), est toutefois peu enquêté selon ce cadre d'analyse. Il en est de même dans les travaux sur la justice alimentaire (Hochedez et Le Gall, 2016). L'approche retenue est celle de la redistribution des ressources alimentaires dans l'espace (Slocum et al., 2016).

Les recherches posent donc essentiellement la question : qu'est-ce qu'un espace juste ou injuste sur les plans alimentaire et agricole ? L'approche est principalement descriptive (Slocum et al., 2016) : il s'agit de comprendre dans quelle mesure l'espace peut constituer une ressource ou un capital spatial par rapport à des situations d'injustice agri-alimentaire. La dimension spatiale a été travaillée surtout dans les espaces urbains à partir de la question de l'accès à la ressource agricole pour des consommateurs paupérisés

et racisés, même si quelques recherches l'explorent dans les espaces périurbains et ruraux. Les travaux sur les espaces agricoles conventionnels périurbains et ruraux ont privilégié l'entrée sol-foncier : l'agriculture est restreinte à sa dimension foncière (Slocum et al., 2016 ; Baysse-Lainé, Perrin, 2021), et l'approche retenue est réglementaire, ou a trait à la pollution des sols (Paddeu, 2021), dans les espaces urbains et périurbains principalement.

2. La mobilisation de la justice (agri-)alimentaire entre Nords et Suds

Au-delà des contextes urbain/périurbain/rural, le rôle de l'espace doit être interrogé dans les processus de justice agri-alimentaire en fonction des contextes nationaux dans lesquels la notion a été mobilisée, et de sa circulation dans ces différents contextes, entre Nords et Suds. Il s'agit de justifier de l'emploi de la notion de justice agri-alimentaire dans la thèse par rapport aux notions de sécurité, souveraineté et démocratie alimentaires.

2.1 Une circulation croissante dans les Nords

Le concept de justice (agri-)alimentaire est mobilisé dans de nombreuses recherches aux Etats-Unis, d'où il est issu, au Canada, et dans des recherches émergentes en Angleterre, en France, en Bulgarie, ou encore en Russie.

Au Canada, la justice alimentaire est mobilisée de manière sensiblement différente qu'aux Etats-Unis : il s'agit de comprendre comment la justice alimentaire permet de politiser les débats autour de l'alimentation (Levkoe, 2006), comment l'alimentation des plus précaires est prise en charge actuellement (Beischer et Corbett, 2016), et comment les initiatives collectives répondent à la question de la justice alimentaire (Wilson et Levkoe, 2022). Les concepts de souveraineté et de sécurité alimentaire sont également mobilisés (Weiler et Grez, 2022 ; Audet et al., 2023 ; Daigle, 2023).

En Angleterre, tout d'abord la mobilisation et la conceptualisation de la justice alimentaire dans les *food movements* en Angleterre est interrogée (Kneafsey et al., 2016, Courson et Milbourne, 2021). Puis le concept de la justice agri-alimentaire a été mobilisé avec celui de la justice foncière pour comprendre, dans un contexte post-Brexit, les luttes et les enjeux qui pèsent sur les politiques agricoles et alimentaires (Courson et Milbourne, 2022). En France, la notion de justice alimentaire est de plus en plus mobilisée, notamment par des géographes. Les articles sont le fait d'une petite communauté de chercheurs qui

problématisent la justice alimentaire à partir de l'agriculture et proposent la notion de justice agri-alimentaire (Hochedez, 2022). Le Gall et Hochedez (2015) l'abordent pour questionner l'accès des populations des Suds dans un pays du Nord, la France, à une alimentation saine et locale produite *via* l'agriculture de proximité. Loiseau et al. (2022) et Darly (2023) interrogent le rôle des vendeurs informels dans les paysages alimentaires de Montpellier ou de Paris, et leurs liens avec l'agriculture de proximité. Guillemin (2022) quant à lui mobilise le cadre de la justice agri-alimentaire dans le cas de l'agriculture maraîchère en Normandie pour analyser comment des inégalités sociales dans les mondes sociaux agricoles maraîchers produisent des situations d'injustice alimentaire. Son propos permet de tester la notion pour une agriculture qui n'épouse pas forcément la notion d'alternative au système alimentaire et au modèle de la ville durable, mais participe de la relocalisation des filières pour une plus grande justice alimentaire. D'autres publications mettent l'accent sur la gouvernance et les politiques publiques, la justice alimentaire y étant conçue comme un ressort de l'action publique (Noël et Darrot, 2018 ; Darrot et al., 2022). Hochedez et al. (2022) mettent à l'épreuve de manière analytique la grille de lecture de la justice alimentaire sur les politiques publiques dans plusieurs métropoles françaises.

La justice alimentaire est également mobilisée par Yotova (2018) en Bulgarie au sujet de la fabrication de yaourt domestique et de l'agriculture de subsistance, montrant les enjeux de justice alimentaire à partir d'une pratique agri-alimentaire domestique discrète dans un contexte national où les politiques urbaines et les mouvements alternatifs font pression.

Velicu et Ogrezeanu (2022) mobilisent le cadre de la justice et de la souveraineté alimentaire en Roumanie à propos des paysans pour comprendre également comment ils prennent place dans les enjeux sur la durabilité dans des contextes politiques et des mouvements sociaux plus larges qui les considèrent également « discrets ».

En Russie, Robert-Bœuf (2017) mobilise le cadre de la justice alimentaire au sujet des datchas à Kazan. Elle montre comment ces jardins collectifs constituent des alternatives qui permettent à des habitants d'accéder à une situation de justice alimentaire.

2.2 Un début de mobilisation dans les Suds

Plus récemment encore, la justice (agri-)alimentaire devient un cadre théorique utilisé dans les recherches sur l'agriculture dans les Suds par une petite communauté de chercheurs également, souvent issus des Nords. C'est surtout en Amérique latine que le concept est mobilisé : au Pérou, au Mexique, en Argentine, au Brésil, dans la plupart des cas sur des métropoles (voire des capitales), sauf en Argentine où Sosa Varrotti et al. (2022) s'intéressent aux processus d'accaparement foncier de l'agro-business. Leur publication ne mobilise pas explicitement le cadre de la justice alimentaire, mais s'intègre dans un numéro de revue qui porte sur ce concept (Hochedez, 2022). A Lima, Leloup (2016) s'écarte volontairement de la grille de lecture classique de la justice alimentaire pour tenter de saisir ce qui est juste ou injuste tant pour les producteurs que pour les consommateurs. Au Brésil, la justice alimentaire est explicitement mobilisée par Proust (2022) pour enquêter l'agriculture urbaine de la métropole de Sao Paulo et enrichir la grille de lecture du concept notamment en positionnant les stratégies de subsistance face aux spéculations foncières dans les périphéries de la métropole. Dans le cas de Mexico, on peut signaler un numéro spécial de revue (Prunier et al., 2020). Il pose d'une part la question de la pertinence du cadre de la justice alimentaire en Amérique latine, quand d'autres concepts, notamment celui de la souveraineté alimentaire, ont déjà fait montre de leur efficacité. D'autre part, il convoque des études de cas qui mobilisent souveraineté, justice alimentaires et droit à l'alimentation, par exemple dans le cas des réseaux alimentaires alternatifs.

La justice alimentaire est mobilisée dans d'autres contextes, en Afrique du Sud et au Mozambique par exemple, où le Cap et Maputo, une métropole et une capitale, sont mises en regard. Le propos est de savoir si l'agriculture urbaine commerciale contribue à l'amélioration de l'alimentation des ménages, et quelles sont les dynamiques de pouvoir entre les acteurs, à partir des trajectoires des producteurs urbains et périurbains (Paganini et Lemke, 2020).

En Inde, Ballet et al. (2016) montrent comment la justice alimentaire est appropriée par des communautés rurales qui luttent contre les OGM, et comment elle s'articule avec des revendications de justice environnementale. Cette publication affirme une posture originale avec une saisie du concept depuis les espaces ruraux du Sud, arguant de la pertinence de cette démarche au vu des revendications des communautés pour préserver

leurs traditions alimentaires. Toutefois dans ce cas, la justice alimentaire est saisie comme une revendication et moins comme une grille de lecture.

Dans le cas de Hong-Kong, l'approche est plus classique : Blake (2017) interroge comment les processus qui façonnent l'espace urbain contribuent également à la production de l'injustice alimentaire.

En dehors des Etats-Unis, les travaux mobilisent la justice alimentaire pour en approfondir certaines dimensions. L'agriculture enquêtée se distingue des formes retenues aux Etats-Unis : comme dans les Suds, c'est l'agriculture commerciale périurbaine ou rurale qui est soumise au prisme de la justice alimentaire. De surcroît, la mise en perspective de plusieurs études de cas permet d'explorer plus avant les dimensions de la justice (agri-)alimentaire : celle-ci est appréhendée comme un processus qui se construit et évolue dans le temps et dans l'espace, de manière non uniforme et qui varie selon les échelles mobilisées. Les recherches tentent d'identifier la manière dont elle se construit, comment elle est perçue par les acteurs, et démontrent qu'elle ne constitue pas une situation figée une fois atteinte, mais peut subir des effets de bascule (Hochedez, 2022). Cette approche processuelle de la justice alimentaire ouvre des perspectives de dialogue entre les recherches, pour comprendre quelles en sont les différentes dimensions, en ne se limitant pas à des effets de contexte.

2.3 Une mise en regard croissante des contextes Nords et Suds concernant les agricultures périurbaines et la justice (agri-)alimentaire

Les recherches mobilisant la justice (agri-)alimentaire dans différents contextes participent au développement de travaux en géographie qui s'attachent à mettre en regard des terrains des Nords et des Suds.

Les travaux en géographie sociale et radicale mettent en regard les agricultures urbaines du Nord pour comprendre leur capacité à transformer les métropoles et leurs liens avec le néolibéralisme (Darly et McClintok, 2017 ; Paddeu, 2021 ; Darly et Reynolds, 2022). Horst et al. (2021) font dialoguer les Etats-Unis et la France autour de la justice foncière. D'autres travaux privilégient un croisement des contextes du Nord et du Sud. L'agriculture est un objet secondaire par rapport à l'alimentation, mais cela montre un intérêt croissant à croiser des contextes contrastés. Par exemple, le numéro 90 de la revue

Lien social et politiques coordonné par Hourcade et McClintock a pour objets la justice sociale et l'alimentation et met en regard les contextes français, canadien et péruvien (Hourcade et McClintock, 2023). L'ouvrage coordonné par Hammelman, Levkoe et Reynolds (2024) porte sur la dimension spatiale dans la *radical food geography* anglophone avec des terrains des Nords et des Suds.

En géographie agricole et rurale, les publications sur les agricultures urbaines et périurbaines des Suds se font encore par aires géographiques régionales (Chaléard et Dubresson, 1999 ; Chaléard, 2014 ; Faliès et Mesclier, 2015 ; Guibert et Sabourin, 2019). Mais de plus en plus, elles mettent en regard les agricultures périurbaines des Nords et des Suds (Berger et al., 2017 et 2021). Des programmes de recherche le font également, autour d'objets comme le foncier par exemple (programmes CAFUR, groupe de travail MECANOS du LABEX DYNAMITE, etc.). Plusieurs articles et ouvrages en géographie et en agronomie ont adopté cette posture (Fleury et Moustier, 1999 ; Aubry et al., 2010 ; Aubry, 2013 ; Aubry, 2014 ; Hochedez et Le Gall, 2011 ; Perrin, 2015) avec notamment les agricultures d'Europe et d'Amérique latine (Berger et al., 2017 et 2021 ; Requier-Dejardins et Roudart, 2019 ; Maréchal, 2019). On peut également mentionner des thèses récemment soutenues avec ce croisement entre Europe et Amérique latine, sur la thématique de l'alimentation (Jenatton, 2024), de la restauration collective (Retière, 2022 ; Pech, 2022) ou des agricultures (Souza-Seidl, 2016 ; Monachon, 2017 ; Reyes Gómez, 2019). La discipline de l'agriculture comparée s'inscrit également dans une perspective de dialogue entre agricultures des Nords et des Suds. Elle propose un concept théorique, celui de système agraire, permettant de comparer les différentes agricultures dans le temps et dans l'espace au regard du développement agricole (Cochet, 2011).

Des travaux de recherches de plus en plus nombreux abordent donc ensemble les agricultures des Nords et des Suds en géographie rurale et en géographie radicale. S'ils ne mobilisent pas le cadre de la justice alimentaire, la mise en regard entre Nords et Suds est croissante, traduisant l'émergence de questions communes et posant la question de mobiliser des cadres conceptuels communs, ce que pourrait constituer la justice agri-alimentaire.

Des contributions mettent quant à elles spécifiquement en regard des contextes des Nords et des Suds au prisme de la justice (agri-)alimentaire. Quelques recherches mettent en regard des contextes dans les Nords, à plusieurs échelles : de métropoles, de systèmes agri-

alimentaires ou de pays. Lamine et al. (2018) introduisent un numéro de revue sur les transitions durables dans les systèmes alimentaires, et mobilisent le concept de la justice alimentaire pour analyser les six études de cas européennes présentées dans les articles. Noël et Darrot (2018) croisent les cadres de la justice alimentaire et de la démocratie alimentaire pour analyser huit initiatives de solidarités alimentaires autour de l'agriculture urbaine. Dans le cadre d'un programme de recherche-action sur la construction d'indicateurs pour approcher les systèmes alimentaires urbains, Darrot et al. (2022) convoquent la justice alimentaire comme résultat de leurs recherches pour assurer une alimentation de qualité, en améliorer l'accès, lutter contre les inégalités structurelles. Paddeu (2021) dans son ouvrage propose une mise en regard des agricultures urbaines de New York, Détroit et Paris autour des cadres théoriques de la géographie critique états-unienne et notamment celui de la justice alimentaire, tout en questionnant les circulations de ces modèles dans le contexte du Nord global.

Mais plus encore des numéros de revue posent la question de la circulation de la notion entre Nords et Suds. Dans le numéro 9 de la revue *Justice spatiale / Spatial Justice* coordonné par Hochedez et Le Gall (2016), seul l'article de Leloup (2016) porte sur une métropole du Sud, Lima au Pérou. Dans l'ouvrage coordonné par Prunier et al. (2022), intitulé *Justicia y soberanía alimentaria en las Américas. Desigualdades, alimentación y agricultura*, les auteurs et autrices font le point sur la mobilisation de la notion en Amérique du Sud, et de ses apports conceptuels par rapport aux notions de souveraineté et de sécurité alimentaires, montrant les difficultés de son emploi dans le contexte latino-américain. Enfin, la *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies* a publié un numéro spécial sur la justice agri-alimentaire dans le volume 103, coordonné par Hochedez (2022). Ce numéro comporte principalement des contributions de chercheurs des Nords sur des pays des Suds. Une seule contribution a pour contexte l'espace rural en France (Guillemin, 2022). Cela montre que la notion tend à circuler de plus en plus entre Nords et Suds, faisant évoluer sa définition et la manière dont elle peut être envisagée.

Toutefois, les recherches sur la justice (agri-)alimentaire demeurent minoritaires dans les Suds, malgré son emploi croissant en Amérique latine, où la notion reste moins mobilisée que celles de sécurité ou de souveraineté alimentaire. Cela nécessité de justifier la mobilisation de ce concept par rapport à ces derniers, ainsi que celui de démocratie alimentaire, utilisé notamment en France.

2.4 Justice, sécurité, souveraineté, démocratie alimentaires

Ces quatre concepts constituent différentes manières d'approcher les enjeux liés à la néolibéralisation des systèmes alimentaires et d'y apporter des réponses, qui ont été construites dans différents contextes (Holt-Giménez, in Alkon et Agyeman, 2011 ; Cadieux et Slocum, 2015). Ils sont mobilisés soit ensemble soit séparément dans les recherches, dans les Nords comme dans les Suds.

En Amérique du Nord et en Europe, le concept de justice alimentaire est plus ou moins intégrateur dans les recherches. Aux Etats-Unis, c'est le plus mobilisé, mais il peut s'articuler à celui de sécurité alimentaire, par exemple à propos de la situation des ouvriers agricoles mexicains immigrés qui travaillent dans l'agriculture conventionnelle industrielle de Californie (Brown et Getz, in Alkon et Agyeman, 2011). Au Canada, justice, souveraineté et sécurité alimentaires sont convoqués dans les recherches, mais dans des contextes différents : la sécurité alimentaire est mobilisée au sujet de l'accès à l'alimentation des consommateurs urbains (Audet et al., 2023), celui de souveraineté alimentaire l'est pour l'accès à l'alimentation dans les territoires autochtones (Daigle, 2023), la justice alimentaire apparaissant comme un cadre théorique ensemblier (Levkoe, 2006 ; Wilson et Levkoe, 2022).

En France, la justice alimentaire s'articule avec la démocratie alimentaire au sujet de la participation des consommateurs aux processus de décision concernant la production de leur alimentation (Darrot et al., 2022 ; Grandchamp et al., 2023). Elle apparaît comme un objectif à atteindre ou un avatar de la justice sociale : la question posée est celle de la participation des citoyens aux dispositifs de gouvernance, principalement par des sociologues (Paturel et Ramel, 2017). La souveraineté alimentaire apparaît moins comme un concept, davantage comme un objectif à tenir par l'État, le terme ayant migré dans le vocabulaire des politiques publiques.

En Amérique latine, la notion de sécurité alimentaire reste principalement mobilisée pour enquêter sur les consommateurs urbains, bien qu'elle soit critiquée. Elle circonscrit l'analyse à l'échelle des ménages et la dépolitise, ou constitue une réponse des institutions internationales telles que la FAO aux conséquences du régime néolibéral (Charlier et Warnotte, 2008 ; Holt-Giménez, in Alkon et Agyeman, 2011). La souveraineté alimentaire (La Via Campesina, 1996) s'impose au contraire comme un concept fédérateur des

recherches qui portent sur les producteurs agricoles des espaces ruraux latino-américains et des Suds (Holt-Giménez et Galant, in Delcourt, 2010 ; Roudart, 2018). Le concept de justice alimentaire au contraire reste faiblement mobilisé par rapport à ces deux notions. Le Gall et al. (in Prunier et al., 2020) montrent pourtant comment justice et souveraineté alimentaires sont nécessaires pour atteindre la sécurité alimentaire, ainsi que leurs points communs : *« la justice et la souveraineté alimentaires ont en commun d'être des mouvements nés de mobilisations citoyennes (Gottlieb et Joshi, 2010), urbaines ou rurales, de luttes paysannes locales portées sur la scène mondiale (Via Campesina, 2018) en réaction au système agroalimentaire dominant »*[11] (p. 16). Dans ce même ouvrage, Maluf (2020) met en garde contre les risques de l'approche idéalisante de la justice tout en insistant sur la nécessité d'une approche démocratique de l'agriculture et de l'alimentation. Salvador et Torres (2020) soulignent quant à eux la nécessité de rechercher la justice pour atteindre la souveraineté alimentaire à l'échelle des Amériques, notamment pour les États. Enfin, Hochedez (2020) donne des pistes pour mobiliser la justice alimentaire comme cadre conceptuel d'un dialogue entre Amérique du Nord et Amérique du Sud : la racialisation de l'alimentation, les circulations et les migrations.

La justice agri-alimentaire est un cadre théorique qui permet d'éclairer d'une autre manière la connexion à la ressource agricole que celles proposées par les concepts de sécurité, souveraineté et démocratie alimentaires. Ils présentent des grilles de lecture incomplètes de cette connexion : approche quantitative (sécurité alimentaire), approche par l'autonomie alimentaire et la subsistance (souveraineté alimentaire), approche la consommation (sécurité et démocratie alimentaire). Je postule donc la pertinence du concept de justice agri-alimentaire pour construire un dialogue entre Nords et Suds sur la connexion à la ressource agricole : elle permet une approche structurelle des inégalités sociales, raciales et de genre, par rapport au concept de sécurité alimentaire par exemple qui tend à dépolitiser les problématiques et les circonscrire à l'échelle de l'individu ou du ménage (Brown et Getz, in Alkon et Agyeman, 2011). Elle complète l'approche de la souveraineté alimentaire car ces deux concepts s'intéressent aux droits des populations à l'alimentation et la terre (Slocum et al., 2016), soit dans une optique d'autonomisation des communautés, soit dans une optique de politisation des problématiques et de prise en compte par les politiques publiques nationales et internationales. Enfin, la justice agri-alimentaire s'articule avec la démocratie alimentaire dans la mesure où leur objectif conjoint est celui d'une participation des consommateurs aux processus de décision

[11] Traduction de l'autrice.

concernant la production de leur alimentation (Grandchamp et al., 2023). Certains chercheurs tendent à circonscrire chaque concept à une échelle donnée : la sécurité alimentaire à l'échelle des ménages, celle de la justice alimentaire à l'échelle des communautés et la souveraineté alimentaire et la démocratie alimentaire à l'échelle nationale et internationale (Holt Gimenez, in Alkon et Agyeman, 2011). La justice (agri-)alimentaire apparaît toutefois comme un concept proprement multiscalaire et l'articulation des différentes échelles est un moyen de mettre en perspective les processus de justice ou d'injustice (agri-)alimentaire. Cela complète l'approche nécessairement diachronique de la justice (agri-)alimentaire.

Cet état des lieux de la mobilisation de la justice (agri-)alimentaire dans les contextes des Nords et des Suds a permis de montrer que la notion circule principalement en Amérique du Nord et en Europe, même si elle tend à être de plus en plus mobilisée en Amérique latine. Dans cet état de l'art, nous avons repéré deux approches moins abouties ou peu tentées : les *« liens entre justice alimentaire et socio-spatiale sont encore peu explorés »* (Hochedez et Le Gall, 2016 : 27) et le peu de dialogues Nords-Suds révèle qu'il manque une analyse sur le rôle des contextes Nords et Suds dans les processus de justice agri-alimentaire. Certes, les pistes d'un dialogue Nord-Sud sont proposées (Hochedez, in Prunier et al., 2020), mais il s'agit à présent de le construire. La thèse vient donc apporter une contribution sur le *« décloisonnement de l'usage de concept de justice alimentaire entre Nords et Suds »*, et ainsi contribuer *« aux débats autour de l'usage et du transfert de concepts et de théories »* (Hochedez et Le Gall, 2016 : 14).

IV. Projet de recherche : explorer la définition de la justice agri-alimentaire

La thèse explore la définition de la justice agri-alimentaire, en montrant que la justice alimentaire ne peut se penser sans le lien à l'agricole, et à partir de ses dimensions procédurale et spatiale. Je considère la justice agri-alimentaire comme un processus de connexion entre agriculture et alimentation (Hochedez et Le Gall, 2018). Au lieu d'interroger le potentiel de justice alimentaire d'une situation ou d'un espace, il s'agit en premier lieu d'enquêter sur les mécanismes qui y participent et d'avoir une approche dynamique dans le temps et dans l'espace. En outre, cela permet de saisir ce qu'il se passe dans les « zones de gris » (Hochedez, 2022) et dans les *« espaces de l'entre-deux »* que sont

les espaces agricoles périurbains métropolitains (Rey et Poulot, 2014). Je fais l'hypothèse que l'approche structurelle et distributive de la justice alimentaire ne conviendrait pas pour enquêter dans des espaces où la ressource agricole est présente. Deux questions guident le projet de recherche : si on a un lien avec l'agriculture, améliore-t-on sa situation de justice alimentaire ? Si un espace est connecté à l'agriculture, est-ce un espace plus juste sur le plan alimentaire ?

Deux niveaux d'analyse sont proposés : d'une part, j'explore les processus de connexion entre agriculture et alimentation en enquêtant sur les liens entre les pratiques agricoles et les pratiques alimentaires des agriculteurs périurbains. D'autre part, j'explore le rôle de l'agricole dans les processus de connexion et donc de justice agri-alimentaire. L'analyse des liens entre pratiques agricoles et pratiques alimentaires et du rôle de l'agricole dans les processus de connexion permet d'explorer la définition de la justice agri-alimentaire. Je propose d'étudier la dimension spatiale de la justice agri-alimentaire dans chacun des niveaux, à partir du rôle des contextes et des échelles dans les processus de connexion entre agriculture et alimentation.

L'objectif de la thèse est de mettre au jour les mécanismes qui conduisent à des processus de justice ou d'injustice agri-alimentaire dans les espaces agricoles périurbains de deux métropoles, Mexico et Paris. Dans leurs espaces agricoles périurbains métropolitains, coexistent des exploitations aux modes de production et aux spécialisations agricoles variées : production conventionnelle et industrielle, production agriculture biologique et agroécologique, productions marginales (qui sont différentes selon les contextes), etc. Ils peuvent expérimenter des formes variées de la domination (Hochedez et Le Gall, 2016). Cette variété de situations permet d'explorer les liens entre justice et production agricole au prisme de la spécialisation et des modes de productions agricoles, et également d'identifier le rôle du contexte périurbain métropolitain dans les processus qui y conduisent.

1. Explorer les liens entre pratiques agricoles et pratiques alimentaires des producteurs agricoles des espaces périurbains métropolitains

La thèse interroge le lien entre pratiques agricoles et pratiques alimentaires des producteurs agricoles des espaces périurbains métropolitains. Quels sont-ils ? Comment ces pratiques sont-elles liées ?

1.1 Saisir les pratiques, replacées dans les parcours de vie des producteurs agricoles

Le cadre de la géographie sociale est convoqué pour saisir les pratiques et les parcours biographiques des producteurs agricoles. La géographie sociale permet d'une part d'appréhender *« l'espace géographique sous l'angle des pratiques d'acteurs et des représentations des acteurs, [situés] dans une perspective diachronique par l'étude des [parcours] »* (Dolci, 2021 : 49). Elle s'attache d'autre part à *« saisir la dimension spatiale de certains faits sociaux, notamment celle des inégalités et de l'exclusion »* (Di Méo, 2016). Elle permet de saisir les pratiques alimentaires et agricoles quotidiennes des agriculteurs périurbains au regard du sens qu'ils leur donnent et selon les lieux qu'ils mobilisent (Pierre et al., 2006 ; Di Méo, 2008 ; Dolci, 2021), à partir d'une enquête sur leurs espaces de vie, domestiques, de travail, de l'exploitation, sur les lieux d'approvisionnement alimentaire, etc. Il s'agit de comprendre si le lien entre pratiques agricoles et alimentaires des agriculteurs périurbains peut être appréhendé au prisme de la subsistance (Pruvost, 2021) ou de la consommation alimentaire (Poulain, 2008), constituant soit une rupture *via* la reprise en main du quotidien (Lefèbvre, 1980), soit relever des *« arts de faire »* décrits par De Certeau (1990).

Appréhender les parcours de vie des agriculteurs périurbains permet de comprendre les liens entre pratiques agricoles et alimentaires sur le temps long, de saisir la dimension temporelle des processus de justice ou d'injustice agri-alimentaire auxquels ils participent ou sont confrontés, et de saisir les difficultés, les choix qui ont été fait, ou les évènements qui les ont orienté. Ce sont les parcours et non les trajectoires qui sont mentionnées car il ne s'agit pas de s'intéresser aux parcours à partir de la reconstitution des acteurs, mais bien de déceler l'événement qui a pu les orienter, soit par choix, soit par contrainte (De Coninck et Godard 1990).

Pour explorer la nature des liens entre pratiques agricoles et celles alimentaires des producteurs agricoles périurbains, je m'inspire également de la grille de lecture de Slocum et al. (2016). La mise en évidence des quatre nœuds, et des spécificités concernant les agriculteurs périurbains enquêtés, permet d'interroger les processus de justice agri-alimentaire dans les espaces agricoles périurbains. Plusieurs pistes sont envisagées : je propose d'intégrer au nœud du travail ceux domestique, de subsistance et de consommation. Le nœud des échanges pourrait être envisagé à partir de la capacité des échanges agri-alimentaires à être justes pour les ménages agricoles du point de leurs

stratégies d'approvisionnement alimentaire. Pour le nœud de la terre, je compte intégrer les espaces, les échelles et les ressources agricoles mobilisées par les ménages agricoles pour s'alimenter, de l'autoconsommation et de la consommation alimentaire. Le nœud de l'équité invite à interroger les asymétries et les rapports de pouvoir qui structurent les relations sociales et spatiales autour de la consommation alimentaire des ménages agricoles, et pas uniquement du point de vue de leur production agricole. Enfin, les producteurs agricoles périurbains ne s'inscrivent pas tous dans des pratiques agroécologiques et biologiques, mais ont des pratiques qui peuvent s'apparenter à des formes d'écologisation des modèles agricoles dans lesquels ils s'inscrivent, ou parfois pas du tout. Une des pistes à explorer pourrait être celle des articulations entre justice alimentaire et environnement, peu abordée dans la grille de lecture de Slocum et al. (2016) (Hochedez, 2022), au prisme des représentations et pratiques des producteurs agricoles périurbains.

1.2 Comprendre le rôle des ressources agricoles

Les ressources agricoles font partie des ressources alimentaires, qui se définissent comme *« des productions et des espaces de production, commercialisation et distribution »* et assurent *« deux types de fonctions pour la sécurité alimentaire des populations : augmenter les quantités de nourriture disponibles (transformées ou non) et améliorer la qualité de l'alimentation. Ces fonctions ne sont pas partagées par tous les espaces présentés : elles ne sont ni disponibles (géographiquement, financièrement), ni connues (culturellement) partout et pour tous »* (Hochedez et Le Gall, 2016 : 11). C'est principalement la ressource foncière qui a été enquêtée en géographie et par les travaux sur la justice alimentaire (Slocum et al., 2016 ; Baysse-Lainé et Perrin, 2021 ; Proust, 2022).

De rares travaux mettent au centre de la réflexion sur la justice alimentaire les ressources agricoles : *« la problématisation des relations entre alimentation, agriculture, justice est incomplète »* (Hochedez et Le Gall, 2016 : 2). Les chercheuses montrent que les liens avec l'agriculture comme activité économique productive sont peu abordés, et qu'il est nécessaire de *« réfléchir aux processus, notamment liés à l'agriculture, qui conduisent à une situation de justice alimentaire »*, pour *« approfondir la notion de justice alimentaire en plaçant les relations avec l'agriculture au cœur de sa définition »* (Hochedez et Le Gall, 2016 : 2). Ainsi, le lien entre pratiques agricoles et alimentaires s'envisage également à

partir des ressources agricoles que les producteurs agricoles périurbains peuvent mobiliser. De quelles ressources agricoles et alimentaires disposent-ils ? La spécialisation agricole influence-t-elle l'accès à l'alimentation sur l'exploitation ? Comment les ressources agricoles des exploitations sont mobilisées pour aller vers plus de justice alimentaire ?

1.3 Des liens entre pratiques agricoles et alimentaires aux processus de justice agri-alimentaire

Finalement, il s'agit de comprendre les processus de justice agri-alimentaire dans lesquels sont impliqués les agriculteurs des espaces périurbains métropolitains à partir des liens entre leurs pratiques alimentaires et leurs pratiques agricoles, des ressources agricoles qu'ils peuvent mobiliser, et en fonction de leur spécialisation agricole. Qu'est-ce qu'un processus « agricole » qui mène à la justice alimentaire ? Quels processus mènent à la justice alimentaire ? Comment l'agriculture intervient dans ces processus ? Pour répondre à ces questions, je propose d'enquêter sur les mécanismes qui conditionnent les processus de connexion entre agriculture et alimentation, et d'interroger le lien entre connexion et justice agri-alimentaire : la connexion entre agriculture et alimentation est-elle toujours le signe de justice ?

Par ailleurs, si les initiatives collectives de certaines figures sont très visibles et renvoient à des processus de politisation bien identifiés, il est plus difficile de rendre compte de celles qui se situent hors de ces formes spécifiques collectives de l'action (Hochedez et Le Gall, 2016). La thèse vient explorer les initiatives de producteurs agricoles qui sont à l'origine de processus de connexion entre agriculture et alimentation dans les espaces périurbains métropolitain, en prêtant attention à tout type d'initiative : collectives et individuelles, formelles et informelles, domestiques, locales, métropolitaines, etc. Je fais l'hypothèse que les processus de justice agri-alimentaire ne se déploient pas uniquement dans des formes collectives de l'action. Dans quelles formes d'initiatives la justice agri-alimentaire se déploie-t-elle dans les espaces périurbains métropolitains ? Quelles en sont les dimensions spatiales et agricoles ? Dans quelle mesure permettent-elles de rendre compte de plusieurs types de processus qui coexisteraient dans les espaces périurbains métropolitains ? La thèse entend les caractériser et montrer leurs différentes expressions.

2. Explorer le rôle de la dimension spatiale

Les recherches qui ont croisé justice alimentaire et espace ont eu pour objectif de comprendre ce qu'était un espace juste ou injuste. L'objectif de la thèse est différent : il s'agit de mettre au jour les dimensions spatiales qui jouent un rôle dans les processus de justice agri-alimentaire. Qu'est-ce qui dans le contexte spatial participe à la justice agri-alimentaire ? Qu'est-ce que les agriculteurs périurbains prennent du contexte spatial, et qui participe à aller vers la justice alimentaire ? Le propos de la thèse est de comprendre le rôle des contextes dans les processus de justice agri-alimentaire, et à quelles échelles s'opèrent les processus de connexion entre agriculture et alimentation. L'étude de ces liens sera menée à plusieurs échelles, de l'échelle de l'exploitation agricole à celle de l'espace périurbain, de manière à répondre à la question : comment ces liens sont vecteurs de justice agri-alimentaire ?

2.1 Contexte périurbain

Je propose de travailler dans un contexte spatial particulier qui est celui de l'espace périurbain métropolitain. Je fais l'hypothèse que ce n'est pas uniquement la connexion à la ressource agricole, mais également la connexion à d'autres types de réseaux et de lieux, qui favorisent les liens entre agriculture et alimentation, et donc la justice agri-alimentaire. Pour cela, je teste l'espace périurbain, qui est un contexte spatial particulier, où les espaces agricoles offrent des opportunités de connexion avec la métropole, et où la production agricole périurbaine est spécifique : elle est davantage nourricière, mais également sous pression, et intensive. Il s'agit de questionner la spécificité des agriculteurs des espaces périurbains métropolitains par rapport à d'autres profils d'agriculteurs, en fonction des contextes d'exercice et de vie.

Les espaces périurbains des métropoles sont des espaces pertinents pour enquêter sur les processus de justice agri-alimentaire : il s'y trouve une diversité d'espaces de production et de consommation. A l'interface rural/urbain, *« les effets de la métropolisation conduisent à des reconfigurations socio-spatiales fragmentées stimulantes pour l'analyse en termes de justice (Harvey, 1973 ; Soja, 2010) »* (Hochedez et Le Gall, 2016 : 14). Par ailleurs, *« les ressources agricoles [y] sont soumises à des pressions qui suscitent une concurrence pour leur appropriation, susceptibles de générer des situations d'injustice socio-spatiale et alimentaire »* (*Ibid.*)

L'espace périurbain métropolitain s'impose ainsi comme un terrain de choix pour explorer les liens entre justice agri-alimentaire et espace : souvent considéré comme un espace concentrant les injustices (Depraz, 2017 ; Delfosse et Poulot b, 2019), la proximité de la métropole peut être source d'effets spécifiques. J'entends révéler les potentiels en termes de justice agri-alimentaire de l'agricole et du rural, quand ce sont ceux de l'urbain qui sont majoritairement explorés (Tornaghi, 2016 ; Paddeu, 2021) : explorer les dimensions agricoles et spatiales des processus de justice agri-alimentaire permet de questionner les articulations entre agriculture, rural et justice agri-alimentaire. Comment le rural est mobilisé dans les processus de justice agri-alimentaire, via les dimensions agricoles et/ou spatiales ?

L'espace périurbain métropolitain constitue un entre-deux heuristique pertinent pour articuler géographie critique, rurale et sociale, en tant que nouvel espace de la justice agri-alimentaire à explorer.

2.2 Contextes Nord et Sud

Mexico et Paris sont des métropoles qui occupent des places distinctes dans le système agro-alimentaire mondial, leurs agricultures également. Elles constituent deux contextes pertinents pour explorer le rôle des contextes Nord et Sud dans les processus de justice agri-alimentaire, et ainsi contribuer au décloisonnement de la notion. Cela permet également de montrer la pertinence et les limites du concept dans deux situations contrastées, sa nécessaire traduction en fonction des contextes, et de faire dialoguer un cadre théorique entre Sud et Nord. La mise en regard permet donc de contribuer à la circulation internationale de la notion de justice agri-alimentaire.

2.3 Jeux d'échelles

« Les inégalités sociales existent et [elles] sont en général spatialisées (de l'intimité de l'espace domestique à l'échelle planétaire) » (Gervais-Lambony et Dufaux, 2009 : 4), pour autant l'échelle domestique est peu enquêtée au prisme de la justice, qu'elle soit spatiale ou alimentaire. Je propose d'une part de travailler aux échelles de l'exploitation agricole et domestique, pour comprendre à quelle alimentation les agriculteurs périurbains ont accès : ils auraient plus de liens avec la ressource agricole et une meilleure alimentation.

Je fais l'hypothèse que la proximité avec la ressource agricole favorise les liens entre agriculture et alimentation, et donc la justice agri-alimentaire.
D'autre part, le local comme horizon de la justice alimentaire est vivement critiqué (Allen, 2010 ; Hochedez, 2024), pour autant il semble nécessaire de comprendre ce qu'il recouvre dans les espaces agricoles périurbains métropolitains : que signifie-t-il pour les producteurs agricoles périurbains ? Comment s'incarne-t-il dans différentes pratiques, représentations, réseaux ? Quels sont ses liens à la justice agri-alimentaire ? Il s'agit plus largement d'explorer les relations sociales et spatiales autour de l'agriculture et de l'alimentation (Hochedez et Le Gall, 2016) : familiales, professionnelles, institutionnelles, formelles, ou informelles. Elles renverraient à des processus de justice agri-alimentaire qui seront à qualifier. Il s'agit finalement de prêter attention aux jeux d'échelles : la justice agri-alimentaire ne serait-elle pas un processus qui articule différentes échelles ?

2.4 Saisir la dimension spatiale au prisme des pratiques et des parcours de vie des producteurs agricoles

Je propose de saisir la dimension spatiale en fonction des pratiques et des parcours de vie des agriculteurs des espaces périurbains métropolitains pour comprendre son rôle dans les mécanismes qui mènent à des processus de justice et d'injustice agri-alimentaire. La géographie sociale permet d'explorer les processus de justice agri-alimentaire dans les espaces-temps quotidiens des agriculteurs périurbains, notamment ceux domestiques et de l'exploitation agricole, par l'importance qu'elle donne aux espaces de vie, aux espaces vécus et aux espaces sociaux (Frémont, 1976). Il s'agit de mettre à jour les articulations entre espace et justice agri-alimentaire au prisme de ces trois espaces. Cela conduit à dresser une géographie des espaces domestiques, du quotidien agricole et alimentaire des agriculteurs périurbains, sur le temps long (Staszak, 2001).

V. Présentation de la problématique et des hypothèses

Le projet de recherche qui guide la thèse est d'aller vers la proposition d'une évolution de la définition de la justice agri-alimentaire pour l'approcher en termes de processus de connexion entre agriculture et alimentation, et de prendre en compte le rôle des dimensions agricole et spatiale dans ces processus.

1. Problématique

Comment les processus de connexion entre agriculture et alimentation que l'on observe dans les espaces agricoles périurbains de Mexico et de Paris participent à la construction de la justice agri-alimentaire dans ces espaces ?

2. Hypothèses

Hypothèse 1 :

Les agriculteurs des espaces périurbains métropolitains mobilisent les ressources agricoles de leur exploitation comme ressources alimentaires. En ce sens les pratiques agricoles et les pratiques alimentaires des agriculteurs sont liées et la proximité de la ressource agricole est source de justice agri-alimentaire.

Hypothèse 2 :

Les processus de connexion sont multiples entre agriculture et alimentation dans les espaces agricoles périurbains métropolitains. Ce sont ces processus qui participent à la justice agri-alimentaire, entendue dans toutes ses dimensions et tous ses nœuds (terre, équité/traumatisme, échanges, travail).

Hypothèse 3 :

Les contextes spatiaux jouent un rôle dans les processus de justice agri-alimentaire pour les agriculteurs des espaces périurbains métropolitains, à partir de trois échelles différentes. Celle de l'exploitation agricole permet une proximité de l'agricole, celle de l'espace périurbain permet une proximité de la ville et des demandes des consommateurs urbains, et celle de la métropole intensifie les liens, les potentiels, mais également les pressions pour les agriculteurs périurbains métropolitains.

3. Déroulement de la thèse

Pour répondre à la problématique et explorer les trois hypothèses proposées, le premier temps de la thèse est celui de l'exposé de la méthode et des contextes. La seconde partie explore les processus de connexion entre agriculture et alimentation dans les espace-temps quotidiens des producteurs agricoles des espaces agricoles métropolitains. Dans la

troisième partie de la thèse, j'explore la dimension spatiale de la justice agri-alimentaire aux différentes échelles dans les contextes métropolitains de Mexico et de Paris.

Conclusion du chapitre

A partir d'un état de l'art sur la justice agri-alimentaire, ce premier chapitre a permis de préciser le cadre théorique de la thèse, de mettre en évidence les « creux » qu'elle vient explorer *via* la proposition d'un cadre d'analyse spécifique, à partir d'une problématique de recherche et des hypothèses qui orientent l'analyse. Le chapitre suivant présente la méthodologie mise en œuvre pour enquêter les pratiques, les représentations et les parcours de vie des agriculteurs des espaces périurbains de Mexico et de Paris.

Chapitre 2 – Enquêter les pratiques agricoles et alimentaires des ménages agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris

Dans ce chapitre, je présente la méthode qui a été choisie pour enquêter les liens entre pratiques agricoles et pratiques alimentaires des agriculteurs. Tout d'abord, j'expose les enjeux de la réalisation d'enquêtes sur l'alimentation des agriculteurs en France et au Mexique : il y a peu de données récentes alors qu'un certain nombre de paradoxes peut être relevé dans les quelques travaux et recherches qui existent. Ensuite, je justifie la méthodologie exploratoire et qualitative choisie pour enquêter sur ces pratiques : de nombreuses méthodes existent pour collecter des données sur l'alimentation des individus, et il a fallu opérer un choix qui permette de répondre aux objectifs de recherche fixés dans le chapitre 1. Cette sous-partie détaille également le déroulement des enquêtes dans les espaces périurbains de Mexico et de Paris. Enfin, je présente dans la dernière sous-partie les ménages agricoles que j'ai enquêtés.

I. L'alimentation des agriculteurs : un champ méconnu

Il y a peu de données concernant l'alimentation des agriculteurs en France et au Mexique, ce qui peut s'expliquer notamment par la faiblesse démographique de ce groupe social dans les sociétés françaises et mexicaines. Il en est ainsi des enquêtes quantitatives[12], car la population active agricole ne représente plus en France que 1% de la population totale (INSEE, 2020), et 8% au Mexique (RGA, 2022). Les enquêtes qualitatives privilégient les recherches auprès des consommateurs, principalement urbains, pour enquêter sur leurs pratiques alimentaires (Soula et al., 2020 ; Lepiller et al., 2021). La thèse entend combler, même si ce n'est que partiellement, les vides constatés, pour comprendre comment se nourrissent ceux qui nous nourrissent. Rendre compte de ces pratiques quand des rapports institutionnels mettent en lumière la précarité dans laquelle se trouvent les agriculteurs et leurs familles (INSEE, 2021 ; CEDRSSA, 2020) comporte ainsi un enjeu de « justice descriptive » (Pruvost, 2024).

[12] Par exemple en France dans l'enquête ANCA 3 de l'ANSES (2017), au Mexique dans l'étude de l'état de sécurité alimentaire des habitants de Mexico menée par Capron et al. (2018) ou dans l'étude sur la consommation de groupes d'aliments menée à l'échelle nationale entre 2020 et 2022 par Gaona-Pineda et al. (2023).

1. L'alimentation des agriculteurs en France : inconnues et paradoxes

Si les pratiques alimentaires, notamment sur le volet de l'approvisionnement, ont largement été étudiées dans un cadre urbain et dans les pays du Nord (Gottlieb et Joshi 2010 ; Paddeu 2014 ; Reynolds et Cohen 2016), les pratiques alimentaires dans les milieux périurbain et rural, tout particulièrement celles des agriculteurs demeurent méconnues (Vicart et Wathelet 2016 ; Vandenbroucke et Delfosse 2019). Tout se passe comme si l'idéal de proximité alimentaire que représentent les campagnes tendait à annuler la question du se nourrir en milieu périurbain et rural, alors que cette problématique reste en grande partie à analyser : outre les questions de mobilité, elle appelle des études en termes d'accès, d'approvisionnement ou de renouveau des formes de commerce (Delfosse et al. 2019 ; Essers et Poulot, 2019). Un certain renouvellement des recherches sur l'alimentation des ménages urbains et ruraux se lit néanmoins (Gallien et al., 2012 ; Delfosse, 2019), mais aucune ne prend l'alimentation des agriculteurs pour objet, à l'exception d'un mémoire de master (Sylvestre, 2015). Les travaux ont pour objet l'alimentation des consommateurs, *via* certaines pratiques spécifiques comme le jardinage (collectif particulièrement) : dépassant une approche stricte en termes de consommation et d'achats alimentaires, ils visent à comprendre comment se font les transitions vers une alimentation durable, quels en sont les freins et les leviers du point de vue des modes de vie des individus (Tharrey, 2020).

L'alimentation des agriculteurs ne fait donc plus l'objet d'enquêtes spécifiques depuis les années 1980, à partir du moment où celles-ci ont conclu à leur entrée dans la modernité avec des logiques de la consommation se rapprochant des autres groupes sociaux, malgré certaines spécificités (autoconsommation, transformation, utilisation de congélateurs, grandes capacités de stockage, etc.) (Grignon et Grignon, 1980 ; Bagès et Rieu, 1988). Certaines recherches qualitatives et enquêtes statistiques récentes (Sylvestre, 2015 ; INSEE, 2021) montrent le maintien de ces spécificités sur le temps long : les ménages où un agriculteur est présent autoconsomment encore 61% de leurs productions. Les pratiques alimentaires des agriculteurs ne semblent pas interroger quand certains travaux montrent pourtant leur précarité, notamment dans les espaces ruraux (Paturel et al., 2015 ; Sylvestre, 2015). Dans tous les cas, rares sont les données qualitatives, dont certaines sont de surcroît très anciennes (Hémardinquer 1970). Les enquêtes qui permettent d'obtenir des données sur l'alimentation des agriculteurs sont ainsi principalement statistiques. Elles laissent de nombreuses zones d'ombre et présentent des

limites : l'approche est faite en termes de consommation et ne dit rien des pratiques des ménages en tant que telles (Poulain, 2008).

Dans tous les cas, les quelques données disponibles sur l'alimentation des agriculteurs interroge leur accès à l'alimentation : des enquêtes montrent qu'ils sont touchés de manière croissante par certaines maladies liées à l'alimentation, comme l'obésité (INSERM, 2023), outre l'existence de certaines formes de précarité, notamment alimentaire (Paturel et al., 2015).

2. Un intérêt renouvelé pour l'alimentation paysanne et rurale au Mexique

Les recherches sur l'alimentation des producteurs agricoles n'ont cessé de décroître depuis plusieurs décennies au Mexique. Elles ont principalement pour objet l'alimentation des populations urbaines : la transition des régimes alimentaires vers une alimentation agro-industrielle transformée, les enjeux de l'accès à l'alimentation en ville pour les ménages pauvres (Pasquier Merino, 2020), l'industrialisation de l'alimentation et ses conséquences sur la santé (obésité, diabète, hypertension, etc.), avec de plus en plus la mise en avant des enjeux en termes de santé et durabilité (Bertran Vilá, 2020).

Dans ce contexte, l'alimentation paysanne et rurale est remise en valeur, parce qu'elle est considérée saine et durable, à l'image du Guide sur l'alimentation saine et durable publié en 2023 par le gouvernement. Les recherches s'orientent autour de deux axes. Ce sont tout d'abord les producteurs agricoles qui font l'objet de recherches : celles-ci croisent l'analyse de leurs pratiques agricoles et alimentaires. Elles ont pour principal objectif de comprendre comment peut être atteinte la souveraineté alimentaire à l'échelle des *comunidades agrarias* ou des ménages dans les espaces ruraux, l'autoconsommation et l'agriculture de subsistance étant encore largement pratiquées (Poisot-Cervantes, 2020 ; Fuentes, 2021). Par exemple en 2022, l'autoconsommation de maïs est le fait de 70% des producteurs qui le cultivent (INEGI, 2023).
Toutefois, ce sont principalement les classes aisées qui peuvent y accéder car les produits frais et biologiques sont onéreux. Dans le centre de la capitale, sont valorisées certaines pratiques durables comme le jardinage collectif, l'achat en marché paysan et alternatif, etc., qui sont réservées à certaines catégories de populations aisées vivant à proximité. En effet, le consommateur urbain moyen a peu de temps et d'argent pour acheter et cuisiner ces produits (notamment dans la métropole de Mexico où les temps de trajet quotidien

excèdent souvent les trois heures). Ainsi, des recherches tendent à analyser les liens entre alimentation durable et gentrification notamment via ces jardins collectifs (Sbicca et al., 2018 ; Vázquez-Medina et al., 2020 ; Pasquier Merino et Buratti, 2024). D'autres enquêtent sur la durabilité de l'agriculture urbaine comme pratique non-commerciale, destinée à l'autoconsommation, pratiquée par des communautés issues des classes populaires (Moreno-Gaytán et al., 2019). Enfin, d'autres études mettent en évidence l'enjeu de l'accès à une alimentation saine et durable dans l'espace périurbain de Mexico (Roque Escartín, 2022).

Ainsi, il existe peu de recherches, notamment dans les contextes périurbains métropolitains, sur l'alimentation des agriculteurs. Les études considèrent que la connexion à la ressource agricole est primordiale pour accéder à une alimentation saine et durable, si bien que la question ne se pose pas pour ce groupe social qui y a *a priori* accès. Mais les rares études disponibles montrent que certains agriculteurs font face à des difficultés pour se nourrir, qu'elles soient liées à des formes de précarité ou à la croissance de certaines maladies comme l'obésité (comme de nombreuses franges des populations françaises et mexicaines). Ce paradoxe invite à analyser l'alimentation des agriculteurs pour comprendre la diversité des situations qui peuvent les concerner et quels sont les facteurs qui les influencent.

II. Définir les objets de l'enquête

Je m'attache dans cette partie à préciser les objets enquêtés pour saisir les liens entre les pratiques alimentaires et les pratiques agricoles des agriculteurs. Plusieurs enjeux président à leur définition : tout d'abord la nécessité de les remettre en perspective sur le temps long, pour pallier le manque de données constaté sur l'alimentation des agriculteurs. Ensuite, comprendre les liens entre pratiques agricoles et alimentaires des agriculteurs demande de saisir les interdépendances entre ce qui relève du privé, du domestique, et du professionnel, comme cela a été étudié pour d'autres acteurs des mondes agricoles (Hochedez, 2024). Enfin, au-delà du constat du maintien de spécificités, ou non, des agriculteurs périurbains, comment en rendre compte dans une perspective de justice agri-alimentaire ? Que peuvent-elles éclairer des processus de justice agri-alimentaire ?

1. Une approche exploratoire des pratiques alimentaires domestiques et des assiettes des agriculteurs périurbains

L'objet de recherche a évolué pendant la réalisation de la thèse, passant de l'étude à proprement parler des assiettes des agriculteurs à l'étude de leurs rapports à l'alimentation (Poulain, 2008), privilégiant une approche exploratoire et qualitative. Il s'est agi de saisir les liens entre les pratiques agricoles et alimentaires des agriculteurs périurbains au prisme de deux objets peu enquêtés de surcroît dans les recherches sur la justice alimentaire (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Glennie et Alkon, 2018) : leurs pratiques alimentaires domestiques et leurs assiettes, pour comprendre à quelle alimentation ils accèdent et quelle place y tient la ressource agricole.

1.1 Définir les pratiques alimentaires domestiques

L'objectif de l'enquête a été de saisir les pratiques alimentaires domestiques des agriculteurs périurbains à partir de données déclarées, à l'instar de certaines recherches en sociologie de l'alimentation (Grignon et Grignon, 1980, Herpin, 1988).
Cette entrée par les pratiques alimentaires domestiques pour repérer les liens entre pratiques agricoles et alimentaires des agriculteurs demande d'enquêter plusieurs « sous-pratiques » : *« achat, autoproduction, préparation et consommation alimentaire »* (Poulain, 2008). En effet, pour avoir une appréhension globale, il convient d'ouvrir la focale de la consommation vers l'autoproduction et l'autoconsommation des ménages : jardinage, transformation, préparation de conserves, bocaux, achat de préparations semi-élaborées ou encore de plats cuisinés. Cette méthode est particulièrement pertinente pour saisir la place de la ressource agricole dans leur alimentation. Cela permet aussi de mettre en évidence *« l'espace socio-économique de déploiement des stratégies alimentaires »* des ménages, qui embrasse d'autres dimensions que le seul budget : le temps, l'espace, l'accès à des produits *via* d'autres systèmes d'approvisionnement. Par exemple, certaines préparations culinaires sont consommées dans l'année, s'inscrivant dans une gestion sur le long terme, ou sont échangées dans une logique de solidarité (Poulain, 2008 : 52) : *« le travail domestique, et notamment la préparation de nourriture, sont une des formes d'expression de la solidarité familiale (Déchaux, 1994, Poulain, 1988) »* (*Ibid.*).

1.2 Pratiques déclarées, pratiques reconstruites, valeurs, normes et histoires alimentaires

« L'alimentation est un objet d'une extrême complexité » qui est saisi par de nombreuses disciplines scientifiques (Poulain, 2008 : 39). Poulain relève trois enjeux méthodologiques pour saisir les pratiques alimentaires : la *« nature des données »* que l'on souhaite analyser, le choix de la méthode parmi une diversité de méthodes de collecte existantes, la manière dont on entre dans l'espace social alimentaire (Poulain, 2008). Il définit un gradient de données que l'on peut collecter, allant des pratiques observées aux représentations.

J'ai fait le choix d'enquêter les pratiques déclarées, c'est-à-dire ce que les acteurs *« prétendent faire ou avoir fait »* (Poulain, 2008 : 43). Certes les données ainsi collectées sont moins précises que lorsque l'on enquête sur les pratiques reconstruites (par la remémoration de ses propres pratiques). Mais elles ont l'intérêt de révéler, de faire émerger les paradoxes qui sous-tendent les pratiques. J'ai également interrogé les normes qui sous-tendent les pratiques et les valeurs des agriculteurs autour de l'alimentation. Enfin, en l'absence de données déclarées ou observées, j'ai demandé aux enquêtés de se remémorer leurs pratiques domestiques alimentaires, pour tenter de construire *« un inventaire systématique des différentes dimensions d'une pratique »* (Poulain, 2008 : 44). La reconstruction était d'abord plutôt spontanée : il s'agissait de ne pas suggérer les différentes dimensions par les questions, puis dans un second temps je demandais des précisions aux enquêtés sur certains points flous ou non abordés spontanément par l'enquêté. Les valeurs et les opinions ont surtout été abordées par rapport à l'agriculture biologique, ou certaines pratiques agricoles comme le maraîchage.

Le souhait de situer les pratiques sur le temps long peut s'apparenter à la volonté de reconstituer des *« histoires de vie alimentaire »* (Poulain, 2008 : 46) : j'ai ainsi demandé aux ménages de reconstruire leur histoire alimentaire en l'insérant dans un contexte biographique (Corbeau, 1991, in Poulain, 2008). Pour enquêter sur les pratiques alimentaires domestiques, j'ai donc collecté des données sur plusieurs types de pratiques : les pratiques déclarées, les pratiques reconstruites et les histoires alimentaires.

1.3 Mettre en regard les pratiques alimentaires de ménages agricoles issus d'un Nord et d'un Sud

La comparaison a une vertu heuristique, que nous empruntons à l'anthropologie : cela permet de *« conférer du sens à la diversité (Héritier, 1988) »* (Crenn et Delavigne, 2010 : 65), et *« de dégager des structures pertinentes tout en restant vigilants quant aux spécificités des populations étudiées. Comme le souligne Pierre Bouvier (2000) « l'approche comparative dégage les processus contradictoires d'unifications et de diversification » »* (*Ibid.*). C'est bien ce que la mise en regard entre les contextes périurbains de Mexico et de Paris prétend faire : resituer les pratiques alimentaires de mangeurs agricoles dans leurs contextes et dégager des structures pertinentes aux processus de justice agri-alimentaire qui les concernent.

2. Enquêter les parcours de vie des agriculteurs

En France, les recherches sur le monde agricole ont porté et portent encore principalement sur l'activité agricole des agriculteurs. Parmi les plus anciennes sont celles menées par le Groupe de sociologie rurale du CNRS qui souhaitent montrer les impacts de changement sur les sociétés rurales, encore majoritairement composées d'agriculteurs (Jollivet, 1974). Dans les décennies suivantes, les objets d'études concernent principalement l'évolution des choix agricoles, les stratégies de réponse aux nouvelles demandes sociales urbaines, la diversification, etc. (Poulot, 2014b ; Hervieu et Purseigle, 2013). L'entrée reste principalement l'activité agricole. Quelques recherches récentes portent quant à elle un intérêt aux parcours de vie des agriculteurs, en ciblant tout particulièrement les néo-agriculteurs (Guillemin, 2020 ; Dolci, 2021 ; Hochedez, 2024).

Au Mexique, l'approche principale des recherches est également consacrée à leur activité agricole (Bataillon, 1971 ; Banzo, 1994 ; Bovin, 1995). On s'interroge peu sur leurs parcours, notamment en zone urbaine où l'activité agricole connaît une forte rétraction, la fin de cette activité semblant inéluctable (Banzo, 1994). Quand elle se maintient, voire est dynamique, la perspective choisie est toujours celle de l'activité agricole : changement de modes de production, de commercialisation, adoption des pratiques biologiques, plus durables, et les recherches interrogent le lien potentiel avec des formes de gentrification urbaine (Moreno Gaytán et al., 2019 ; Pasquier Merino et Buratti, 2024).

Dans les deux contextes, l'approche par les parcours de vie semble ainsi encore minoritaire, alors qu'elle permet notamment d'approfondir de nombreuses perspectives dans les recherches.

Ainsi, les parcours de vie des ménages agricoles constituent le second objet de l'enquête. Ils permettent de mettre en perspective sur le temps long les liens entre pratiques agricoles et alimentaires, pour interroger le maintien ou non des spécificités constatées dans les années soixante-dix. Il s'est agi de comprendre les évolutions des modes de vie des familles des agriculteurs, de leurs choix agricoles, les trajectoires des exploitations, et l'articulation entre vie privée et vie professionnelle dans la longue durée, environ sur deux générations. L'approche par les parcours de vie permet notamment de rendre compte de l'impact de l'activité agricole sur les modes de vie, dont l'alimentation des ménages agricoles. L'objectif a aussi été de mettre au jour les processus de justice agri-alimentaire sur le temps long, à partir des thématiques enquêtées et en fonction des difficultés que les ménages ont mis en avant. Cela permet de donner toute leur épaisseur temporelle à ces processus, et de ne pas les considérer à un instant donné. Cette mise en perspective permet ainsi de montrer si les effets des initiatives considérées comme justes à un moment donné le sont dans la durée.

L'approche biographique paraît ainsi particulièrement adaptée pour montrer dans quelle mesure pratiques alimentaires et agricoles sont liées, ou non, et selon quelles temporalités. J'ai retenu le terme de parcours biographique plutôt que celui de trajectoire car ce dernier sous-entend une certaine linéarité. L'approche par les parcours biographiques souligne également plus finement les différences qu'il existe entre les différents ménages agricoles enquêtés et fait émerger les mondes agricoles auxquels ils appartiennent, entre un Nord et un Sud (Bertaux et Singly, 2010).

III. Une méthodologie exploratoire et qualitative

Je présente tout d'abord les différentes méthodologies existantes pour enquêter les assiettes, les pratiques alimentaires, et les parcours de vie, puis celles qui ont été retenues dans le cadre de la thèse, les enjeux qu'elles posent, et leurs limites.

1. Un foisonnement de méthodologies pour enquêter sur l'alimentation des individus

1.1 Du quantitatif au qualitatif

De nombreuses méthodologies existent pour enquêter sur l'alimentation des individus. Elles sont fonction des objectifs que se donnent les recherches et des échelles d'observation : de la société à l'individu en passant par les ménages (Lepiller et al., 2021). Les méthodes de recueil sont variées : entretiens, observations, journal de bord, cahiers de suivis, photos, etc. Quand les méthodes quantitatives sont majoritairement employées pour les enquêtes statistiques et nutritionnelles, les méthodologies qualitatives, reposant sur l'entretien, directif ou semi-directif et l'observation, parfois participante, sont plutôt le fait des sciences sociales. Elles peuvent mobiliser l'ethnocomptabilité, qui croise observation participante et comptage des aliments, approches quantitatives et qualitatives principalement à l'échelle des individus et des ménages (Lepiller et al., 2021). L'un des enjeux des méthodes pour saisir l'alimentation réside dans l'exactitude des données qui sont fournies par les individus, notamment dans le cas de données déclarées lors d'entretiens ou d'observations recueillies par des méthodes qualitatives (Poulain, 2008). Les individus ont tendance à mettre en avant des pratiques qui peuvent correspondre à certaines attentes (le fait de manger cinq fruits et légumes par jour par exemple), plutôt que de décrire ce qu'ils mangent réellement au quotidien. Toutefois, les données récoltées ne sont pas les mêmes : d'un côté ce sont les pratiques qui intéressent, les *« arts de faire »* (De Certeau, 1990), de l'autre c'est la composition des assiettes. Un intérêt réside ainsi dans le recoupement des informations, entre données déclarées et récoltées par un autre biais que l'entretien ou l'observation, *via* la tenue d'un carnet pendant plusieurs jours par exemple.

1.2 Enquêter sur les processus de justice agri-alimentaire dans les espaces agricoles périurbains : quelle posture de recherche ?

La recherche sur la justice alimentaire aux États-Unis, inscrite notamment dans le champ des *radical food geographies*, relève d'une *praxis* spécifique, celle du chercheur-activiste ou militant (Reynolds et al., 2018), engagé sur son terrain et auprès des individus et des communautés avec qui il enquête. Les enquêtes sont localisées, circonscrites dans le temps et dans l'espace, et ont souvent pour objet un faible nombre d'individus. Elles sont qualitatives. Le chercheur ou la chercheuse est investi sur son lieu d'enquête au travers de différentes actions : participation aux activités des individus, orientation de la recherche en fonction des besoins, publications conjointes, etc.
Cette manière de faire de la recherche est différente de celle pratiquée dans le contexte européen et français dans lequel je m'inscris. En France, la tradition de recherche académique n'est pas engagée de la même manière (Salomon Calvin et al., 2021). La recherche-action se développe de plus en plus, notamment pour enquêter sur les formes de précarité alimentaire de consommateurs urbains, et voir les potentiels de l'agriculture urbaine pour les réduire (Lepiller et al., 2021). Mais ces projets de recherche-action sont particuliers car ils associent souvent des laboratoires de recherche à des structures publiques, ou privées, la participation des enquêtés se restreint souvent à leur participation à l'enquête.
La géographie française mobilise la notion de justice agri-alimentaire pour en renouveler la compréhension au prisme de l'agricole (Hochedez et Le Gall, 2016 ; Hochedez, 2022). Pour autant les méthodes mobilisées restent celles classiquement mobilisées en géographie française (Leloup, 2016 ; Proust, 2022 ; Guillemin, 2022), même si tendent à être privilégiés le temps long de l'observation et donc l'investissement auprès des acteurs enquêtés (Hochedez, 2024).

Pour saisir les liens entre pratiques agricoles et alimentaires des agriculteurs, et les processus de justice agri-alimentaire dans les espaces agricoles périurbains, j'ai choisi un positionnement spécifique. Cela s'est traduit par la mise en place d'une méthodologie adaptée à mon objet d'enquête et aux acteurs que j'ai choisi d'enquêter. Ma posture de chercheuse en géographie est ainsi éloignée de celle du chercheur-militant travaillant sur la justice alimentaire aux Etats-Unis. J'ai fait le choix d'une approche compréhensive des pratiques et des parcours de vie des acteurs, au lieu de chercher à appliquer les méthodes mobilisées dans les recherches aux Etats-Unis. Ma posture s'ancre dans celles d'une

géographie critique et d'une géographie rurale qui cherchent à comprendre les processus « par le bas ».

Cette approche demande d'avoir un autre regard sur les pratiques et les parcours observés dans la mesure où les acteurs enquêtés n'étaient pas engagés dans des formes de militantisme *a priori*. Il a donc fallu proposer une méthodologie adaptée. En effet, les pratiques et les parcours enquêtés diffèrent des objets « classiques » des travaux sur la justice alimentaire : j'ai enquêté des pratiques domestiques, donc relevant du privé et de l'intime, et des parcours de vie à la croisée du professionnel et de l'intime, quand les recherches sur la justice alimentaire se saisissent principalement de pratiques militantes, collectives, communautaires.

Cette posture de recherche n'a toutefois pas été toujours évidente : si travailler sur des questions de justice relève d'une question éthique pour la chercheuse que je suis, je me suis interrogée sur ma légitimité à travailler sur un cadre conceptuel issu de recherches-activistes sans en mobiliser les méthodes.

2. Une démarche géographique exploratoire et qualitative

La méthodologie que j'ai choisie est volontairement exploratoire et qualitative. Elle a été déployée à l'échelle des exploitations agricoles pour rendre compte de la diversité des situations. J'ai interrogé des agriculteurs aux profils variés *« pour identifier l'ensemble des discours et des pratiques dont l'existence est a priori envisageable, même si certaines sont marginales dans la population, si elles ne pèsent pas statistiquement, avec le but de les comprendre, de restituer leurs logiques internes »* (Lepiller et al., 2021 : 15). J'ai fait le choix de mener des enquêtes auprès d'un petit nombre d'agriculteurs et de leurs familles. Pour mettre en œuvre cette démarche exploratoire de saisie des liens entre pratiques alimentaires et agricoles des agriculteurs périurbains, j'ai associé plusieurs techniques d'enquête pour obtenir plusieurs types de données et pouvoir les recouper : des entretiens semi-directifs, des observations, des carnets à remplir et la prise de photos de leurs repas par les enquêtés (annexes 1 à 4).

Dans le cadre des entretiens semi-directifs, j'ai défini au préalable de grandes thématiques : les pratiques domestiques alimentaires, l'histoire de l'exploitation et le parcours de vie (annexe 1 : grille d'entretien). L'ordre dans lequel ces thèmes étaient abordés était laissé à l'enquêté. Mon approche a été dynamique et ancrée dans le temps : j'ai questionné chaque ménage sur les motifs d'évolution des pratiques et des représentations autour de

l'alimentation selon son histoire, celles des générations qui l'ont précédé sur l'exploitation lorsque cela était possible, sur ses pratiques agricoles et leur évolution, ainsi que sur l'histoire de l'exploitation agricole (annexe 1 : grille d'entretien). Les questions étaient ouvertes et ont servi à structurer l'entretien, à demander des précisions lorsque les enquêtés avaient des difficultés à répondre à certaines questions, notamment sur leur alimentation. Les multiples questions du guide d'entretien avaient été apprises par cœur et devaient servir pour relancer ou demander une précision aux enquêtés.

Les entretiens ont duré entre 1h30 à 3h (selon la disponibilité des enquêtés ou s'ils réalisaient une activité par ailleurs). Les entretiens ont été individuels ou collectifs, en fonction des circonstances, du moment et du lieu de l'enquête. Avec quelques enquêtés seul un entretien a été réalisé, mais avec la majorité l'entretien a été collectif, ou bien les questions ont été filées lors des phases d'observation qui ont duré entre une demi-journée et plusieurs journées. Certains entretiens ont eu lieu pendant le repas, soit comme moment unique, soit comme pause lors de la journée d'observation, permettant d'aborder certains points spécifiques de l'alimentation des ménages. Comme ma venue pouvait influencer la préparation du repas, je tentais de savoir dans quelle mesure il se différenciait d'un repas habituel, sans chercheuse à la table.

Pour saisir les pratiques alimentaires domestiques, il a ainsi été nécessaire de mener une anthropologie du privé et de l'intime (Crenn et Delavigne, 2010). L'observation a permis de saisir les modes de vie des ménages et les liens entre pratiques agricoles et pratiques domestiques. Cette méthodologie a été privilégiée le plus possible : cela a permis de pratiquer, d'échanger longuement avec les agriculteurs, leurs familles, et de pénétrer parfois dans leurs sphères domestiques. Je suis revenue à plusieurs reprises sur quelques exploitations agricoles, soit pour faire de l'observation, soit pour mener de nouveaux entretiens. L'objectif était aussi d'observer des pratiques non déclarées par les ménages, de compléter les informations obtenues à l'oral, voire de faire émerger certains paradoxes entre les pratiques déclarées et les pratiques réelles que j'ai pu observer.

L'observation a été participante selon les cas et s'est déroulée sur une à plusieurs journées : j'ai aidé à réaliser une étable pour des moutons, ramasser des poireaux, planter des bulbes oignons, mettre du purin aux pieds des arbres fruitiers, défricher des parcelles, trier des semences, etc. Dans certains cas j'ai simplement accompagné l'agriculteur ou l'agricultrice dans son activité et nous avons échangé pendant qu'il ou elle travaillait : réalisation de beurre, taille des arbres fruitiers, fabrication de fromages, etc. Les phases d'observation, participante ou non, parce qu'elles comprenaient des temps morts, étaient

propices à des échanges informels, de demandes de précisions, de temps où j'en profitais pour poser des questions de ma grille d'entretien apprise par cœur.

Pour vérifier la cohérence entre ce que les ménages prétendent faire et font réellement (Poulain, 2008), j'ai mobilisé deux autres dispositifs d'enquête que sont la prise de photos et la tenue d'un journal alimentaire sur une semaine (annexe 3 : carnet alimentaire). Dans le périurbain de Paris, trois familles ont accepté de remplir le carnet, et une seule me l'a rendu. Étant donné le faible succès de cette méthode, je n'ai pas reproduit cette démarche dans l'espace périurbain de Mexico, et j'ai préféré noter les repas moi-même des familles chez qui j'ai passé des séjours d'une à plusieurs journées.
J'ai également demandé aux agriculteurs de prendre des photos de leurs différents repas – matin, midi et soir – pendant sept jours consécutifs. Nombreux ont accepté, mais seules trois agricultrices m'ont effectivement envoyé les photos, et une agriculture a noté les repas pris pendant cinq jours sur un papier qu'elle a photographié et qu'elle m'a envoyé. Ces données donnent à voir les plats pris par les familles et constituent un aperçu de leur alimentation en tant que telle, même si la demande de photos a pu orienter les repas préparés durant cette semaine-là. Étant donné le faible succès de cette méthode, je n'ai pas reproduit cette démarche dans l'espace périurbain de Mexico, où j'ai photographié moi-même les repas que j'ai pu observer et auxquels j'ai participé. Les méthodologies mises en place ont donc différé sensiblement entre les deux contextes périurbains de Mexico et de Paris.

L'objectif a donc été d'explorer le lien entre pratiques agricoles et alimentaires, pour quelques agriculteurs des périurbains de Mexico et de Paris, avec la mise en place de méthodes qualitatives. Les enquêtes réalisées ne prétendent pas à l'exhaustivité, concernant les données recueillies et le nombre d'agriculteurs enquêtés.

La retranscription des données s'est faite de plusieurs manières. J'ai pu enregistrer certains entretiens avec la permission des enquêtés, et je les ai retranscrits intégralement. Dans d'autres cas, j'ai pris des notes que j'ai retranscrites après les entretiens ou les journées d'observation dans des carnets de terrain. Dans les parties suivantes de la thèse, je précise en fin de citation les méthodes, entretiens ou données issues de mon carnet de terrain *[cdt]*.

3. Déroulement et conditions de réalisation des enquêtes

Les enquêtes se sont déroulées dans le périurbain de Paris de février à mai 2021. La période de la fin de l'hiver au début du printemps correspond à un moment où la plupart des agriculteurs et des agricultrices, notamment les céréaliers, ont moins de travail. Les maraîchers et les éleveurs étaient moins disponibles, mais certains ont pu me recevoir, parfois en échange d'une aide de ma part sur leur exploitation. Les enquêtes dans le périurbain de Mexico se sont déroulées de février à mai 2022. Ainsi dans les deux cas, les entrées sur les terrains se sont faites lors de la crise de Covid-19. En France, le printemps 2021 était placé sous un couvre-feu. A Mexico, l'activité était en reprise au printemps 2022, après plusieurs mois d'arrêt concernant le tourisme ou la tenue de marchés alimentaires pour les exploitations enquêtées.

Sur les deux terrains j'ai suivi le même protocole. Tout d'abord, des entretiens ont été réalisés avec des personnes-ressources, travaillant dans le monde universitaire et/ou dans des établissements à vocation territoriale ou agricole, avec trois objectifs principaux : savoir si l'alimentation des agriculteurs est un sujet d'intérêt ; avoir des informations sur le contexte agricole des espaces périurbains enquêtés ; obtenir des contacts d'agriculteurs. Dans le périurbain de Paris, ces premiers entretiens ont montré que l'alimentation des agriculteurs n'est pas un sujet d'intérêt pour les institutions qui travaillent avec eux, mais j'ai pu obtenir des contacts d'agriculteurs qui ont accepté de me rencontrer par la suite.
Dans le périurbain de Mexico, j'ai d'abord contacté des chercheurs français et mexicains. Outre quelques agriculteurs dans leurs exploitations, j'ai utilisé comme espace d'enquête un marché où l'une des enquêtées contactée y vendait tous les dimanches les productions de l'exploitation maraîchère de son père, et m'avait donné rendez-vous. J'ai également mené un entretien avec un homme faisant la vente de la production de chorizos de sa compagne, et qui avait sa propre entreprise dont l'objectif était d'aider les producteurs à commercialiser leurs productions et de développer le tourisme rural notamment à partir des productions agricoles et alimentaires du périurbain de Mexico.

Les agriculteurs ont été contactés selon la méthode « boule de neige ». J'ai obtenu les premiers contacts d'agriculteurs et d'agricultrices par les personnes-ressources, puis j'ai demandé aux premiers enquêtés d'autres contacts. Cela a orienté les profils d'agriculteurs rencontrés. Dans le périurbain de Paris, j'ai ainsi rencontré beaucoup d'agriculteurs et d'agricultrices en reprise d'exploitations, néo-agriculteurs, ou ayant des pratiques

biologiques ; ils m'ont donné des contacts de leurs connaissances inscrites dans la même démarche qu'eux. Certains ont évoqué leurs voisins agriculteurs conventionnels, sans toutefois me donner leur contact : souvent, c'était parce qu'ils n'en avaient pas. Lorsque les agriculteurs ont accepté de me donner des contacts, leur réflexion s'orientait parfois autour de la manière de manger de ces personnes. Il a été plus difficile de rentrer en contact avec des agriculteurs et des agricultrices conventionnels, même si j'ai pu en rencontrer certains. Une éleveuse en conventionnel dans le périurbain de Paris était particulièrement méfiante, s'étant faite agresser par des membres d'une association pour la protection animale. Elle préférait que je contacte moi-même des agriculteurs qui vendaient à la ferme, considérant que ceux-ci seraient plus ouverts à réaliser des entretiens. Je n'ai pas utilisé d'organisme spécifique pour rencontrer des agriculteurs ou agricultrices en difficultés, tel que la MSA, l'association Solidarités Paysans, ou une association d'aide alimentaire. Toutefois l'une de mes dernières enquêtes s'est faite auprès d'un éleveur proche de la retraite qui est sous curatelle et qui se rend aux Restos du Cœur. Dans le périurbain de Mexico, j'ai rencontré des agriculteurs pratiquant principalement le maraîchage, l'élevage, et la culture de maïs : l'usage de la méthode boule de neige a également orienté le profil des agriculteurs rencontrés, inscrits dans une même démarche. Mais d'autres raisons expliquent cette surreprésentation dans mon échantillon. Initialement l'objectif était d'aller enquêter dans les confins agricoles et ruraux de Mexico, mais j'ai dû limiter mon terrain à quelques dizaines de kilomètres au Sud du centre de la capitale. Les déplacements, du fait des distances et des moyens de transport (je n'étais pas véhiculée) sont difficiles, et ma situation personnelle – j'étais enceinte de plusieurs mois lors de la réalisation de ce terrain – a accentué cette complexité. J'ai privilégié des terrains ne dépassant pas plus d'une heure trente de transport, ce qui est souvent un minimum pour pouvoir se rendre dans les périphéries agricoles de Mexico[13]. La grossesse a également conditionné le lieu réalisation des entretiens, se déroulant à la maison plutôt que sur l'exploitation au fil des mois : cela m'a permis d'avoir un accès privilégié aux cuisines des familles rencontrées.

Avec chaque enquêté, il a fallu ensuite négocier mon entrée sur le terrain, dans les exploitations et les maisons, et mettre en place les conditions pour que j'y revienne. Je proposais dès le départ mon aide en échange du temps demandé à l'agriculteur ou

[13] Une solution à laquelle je réfléchissais était de louer un appartement directement dans le périurbain, mais un avis médical m'a imposé de rentrer en France avant de pouvoir mettre cette solution en place.

l'agricultrice pour me répondre, d'autant que cela me permettait d'observer et de passer du temps sur l'exploitation. J'ai demandé à chaque prise de contact si l'observation (participante) était possible, et certains ont accepté. Avant l'observation j'ai parfois réalisé un ou plusieurs entretiens avec l'agriculteur ou l'agricultrice. Dans le cas des agriculteurs en grandes cultures conventionnelles du périurbain de Paris, ce n'était pas toujours possible car février, mars et avril constituent des mois avec peu d'activité. Certains ont également refusé car cela était considéré comme du travail dissimulé. Dans le cas d'activités de transformation laitière, cela s'est avéré impossible pour des raisons sanitaires.

La participation à l'activité agricole a été acceptée principalement par des néo-agriculteurs et des repreneurs d'exploitation agricole, ou encore par des maraîchers. Certains accueillaient régulièrement des stagiaires, des *woofers* (du réseau WWOOF), ou de l'aide de voisins et voisines. Ils acceptaient volontiers mon aide, souvent plus symbolique qu'autre chose : je n'étais pas aussi rapide qu'eux pour réaliser certaines tâches. Passer par un réseau de type WWOOF aurait pu être un moyen de faire du terrain, mais le modèle agricole y est spécifique et cela m'aurait coupé de certains profils d'agriculteurs et d'agricultrices que je souhaitais initialement enquêter : les agriculteurs conventionnels.

Pour pouvoir enquêter une diversité de profils d'agriculteurs et d'agricultrices, j'ai donc adapté les méthodes d'enquête, en privilégiant l'entretien quand l'observation participante n'était pas acceptée par l'enquêté.

Dans le cas de la majorité des agriculteurs rencontrés, je suis venue une seule fois sur l'exploitation, mais pour certains d'entre eux, j'ai fait plusieurs visites. Dans le cas d'un collectif dans le périurbain de Paris, je suis revenue à la fois pour faire de l'observation et pour mener des entretiens avec les différents membres du collectif. Pour deux familles habitant dans le périurbain de Mexico, je suis revenue pour observer des activités domestiques et agricoles. Ces retours sur l'exploitation et à la maison m'ont permis de poser de nouvelles questions, d'approfondir certains points, parfois d'avoir des conversations plus intimes ou personnelles, par exemple avec une mère de famille qui s'attristait de voir sa fille pré-adolescente passer du temps devant les écrans, et donc moins participer à la vie de famille ou lire.

4. Mise en perspective

Mon regard a pu être limitant et limité dans le contexte français : comment interroger des pratiques qui sont de l'évidence, qui structurent mon quotidien, notamment dans un contexte de pandémie où la cuisine représentait une activité importante pour moi (et pour bien d'autres) ? Comment prendre du recul sur des pratiques et des plats qui font partie de mon quotidien de mangeuse ? Il n'a également pas été évident de faire décrire à certains enquêtés des pratiques et des plats à une chercheuse issue du même contexte culturel qu'eux. Dans le périurbain de Mexico, il a été plus facile de questionner en tant que chercheuse étrangère des pratiques qui m'étaient peu familières. Les enquêtés étaient également plus enclins à m'expliquer leurs pratiques et me décrire les plats consommés quotidiennement.

Un autre enjeu, qui a pu constituer une limite, a été celui d'investir des pratiques et des espaces domestiques, donc privés et intimes. J'ai ainsi pris très peu de photos des espaces domestiques des agriculteurs et des agricultrices enquêtés.

Enfin, se pose la question de l'engagement dans cette recherche. La réalisation de l'observation participante était une manière de m'engager en tant que chercheuse, de « rendre » quelque chose aux enquêtés pour le temps et les informations qu'ils me communiquaient. J'ai également participé aux repas en apportant des fruits ou des gâteaux faits maison.

IV. Présentation des ménages agricoles enquêtés

La recherche repose volontairement sur un faible nombre d'enquêtés, mais il n'est pas le même entre les deux terrains : une vingtaine d'agriculteurs et d'agricultrices ont été rencontrés dans le périurbain de Paris et cinq dans le périurbain de Mexico. Cela s'explique par le fait que j'ai dû interrompre ce dernier terrain pour des raisons de santé. De plus, m'étant rendue compte que l'observation sur le temps long permettait d'obtenir des informations plus fines sur les pratiques alimentaires et les parcours de vie des agriculteurs et agricultrices, j'ai privilégié cette approche dans le périurbain de Mexico au lieu de multiplier les enquêtes.

1. De l'agriculteur au ménage agricole

La catégorie d'acteurs que j'ai enquêtée a évolué pendant la réalisation de la thèse. L'objectif de la recherche était de connaître les pratiques alimentaires des agriculteurs. Lors des premières enquêtes menées dans le périurbain de Paris au printemps 2021, je me suis cependant rapidement rendue compte que cette catégorie d'acteurs n'était pas pertinente. En effet, les agriculteurs et agricultrices que j'ai rencontrés ne vivent et ne mangent pas seuls, sauf un. Enquêter les pratiques alimentaires d'un agriculteur, ou d'une agricultrice, et son parcours de vie, c'est enquêter les pratiques et le parcours d'une famille vivant sous le même toit : la catégorie d'acteur que j'enquêtais devait donc refléter cette réalité.
Enquêter des ménages agricoles est plus pertinent pour interroger le lien entre pratiques alimentaires et agricoles qu'enquêter des agriculteurs : ces derniers sont dans un système d'activités qui articule des activités agricoles et non agricoles, reposant sur plusieurs personnes issues principalement du cadre familial (Cochet, 2011). De plus, la volonté d'enquêter des pratiques et des évènements biographiques qui relèvent de l'ordre du privé, de l'intime, et pas uniquement de l'activité professionnelle, demande d'élargir la catégorie d'acteurs. Enquêter sur des ménages agricoles permet donc de déplacer la focale de l'activité uniquement agricole aux articulations entre vie agricole et vie familiale, du point de vue des pratiques et des parcours de vie.

J'ai donc retenu comme catégorie d'acteurs à enquêter les ménages dont font partie les agriculteurs et agricultrices que j'ai rencontrés. Le terme « ménage » *« désigne un individu ou un groupe de personnes qui peuvent ou non partager des relations de parenté, vivre dans le même logement et partager la nourriture et les dépenses (Lira, 1975 ; Tuirán, 1996 ; De Oliveira et Ariza, 1999) »* (Cervantes Salas et al., 2020 : 18). J'emploie l'expression ménages agricoles, car les ménages que j'ai enquêtés sont composés d'un agriculteur au moins, et déclarent des revenus agricoles (positifs ou négatifs) (INSEE, 2020). Cependant, ce terme n'est pas totalement satisfaisant : l'activité agricole et l'espace social alimentaire (Poulain, 2008) des ménages mobilisent et incluent des individus qui ne vivent pas dans le même logement. J'emploie donc quand il est nécessaire le terme de famille ou de collectif selon le groupe plus large que je mentionne.

2. Présentation des ménages agricoles

Dans le tableau ci-dessous (Tableau 1) sont présentés les ménages agricoles que j'ai enquêtés. Les personnes nommées[14] sont les membres principaux des ménages agricoles enquêtés. Dans ce tableau sont indiqués des éléments permettant de situer les ménages dans les mondes agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris.

J'ai enquêté 27 ménages agricoles, 22 dans le périurbain de Paris et 5 dans le périurbain de Mexico. Dans le périurbain de Paris, les exploitations ont plusieurs spécialisations agricoles : grandes cultures et céréales, maraîchage, élevage laitier et allaitant. Les tailles des exploitations sont variées, en lien avec leurs spécialisations, allant d'un hectare à plusieurs centaines. Les modes de commercialisation articulent le circuit court et le circuit long, principalement *via* les coopératives. Les circuits courts sont pratiqués *via* la vente à la ferme, la boutique, le marché, l'AMAP, la restauration. La majorité des exploitations enquêtées ont une place marginale dans la production agricole francilienne, malgré une progression au dernier recensement agricole : elles sont converties à l'agriculture biologique et pratiquent, au moins partiellement, le circuit court.

Dans le périurbain de Mexico, les exploitations agricoles ont également des spécialisations diversifiées : maraîchage, élevage, maïs, apiculture. Les modes de production sont agroécologiques. Elles ne sont pas représentatives des productions agricoles majoritaires du périurbain de Mexico : nopal, amarante, etc., cultivées de manière conventionnelle même si la production maraîchère se maintient et l'agriculture de subsistance est encore largement pratiquée. Le type de maraîchage pratiqué est toutefois marginal et spécifique dans le cas de deux exploitations qui se situent dans la zone *chinampera* de Mexico : il se déploie sur des parcelles qui sont sur l'eau.

[14] Les prénoms ont été anonymisés.

Tableau 1 – Ménages agricoles enquêtés dans les périurbains de Mexico et de Paris

MÉNAGES AGRICOLES ENQUÊTÉS DANS LE PÉRIURBAIN DE PARIS							
Exploitation	**Prénoms**	**Type de production**	**Nb hectares**	**Mode de commercialisation**	**Produits vendus non issus de l'exploitation**	**Activité(s) autres**	**Date de l'enquête**	**Type d'enquête**
1	Jean et Eliane	Céréales, asperges, conventionnel	310ha	Coopérative pour les céréales, vente à la ferme, marché, restauration, AMAP pour les asperges	Salades et rhubarbe de Laurence quand il y a la vente des asperges, huile d'olive d'amis producteurs du Sud de la France	Location stationnement camping car, location résidentielle du corps de ferme, ETA pour faire les céréales à façon avec un autre céréalier	29/03/2021	Entretien, visite
2	Guillaume et Laurie	Céréales, conventionnel, maraîchage (à terme en bio)	115ha	Coopérative pour les céréales et boutique à la ferme pour le maraîchage		Laurie travaille à l'extérieur (hôpital: vente de tupperwares)	22/02/2021 : 21/03/2021	Entretien, visite, cahier rempli
3	Céline et Laurent	Céréales, en conversion	200ha	Coopérative			11/05/2021	Entretien, photos
4	Catherine et Philippe	Céréales, lentilles, pommes de terre, AB	140ha	Coopérative		Maçonnerie, travaux d'aménagement intérieur, location résidentielle du corps de ferme	22/03/2021	Entretien
5	Marie et Olivier	Céréales, lentilles, pommes de terre, AB, élevage ovin (laine)	140ha	Coopérative, parfois vente directe (informelle et sur les marchés de producteurs voisins produits de la laine)			04/02/2021 : 08/03/2021	Entretiens, observation participante, photos
6	Claire et Thomas	Céréales (fait à façon), maraîchage, verger, œufs, conversion en bio	70ha	Coopérative pour les céréales et boutique à la ferme pour le maraîchage, verger, œufs, marchés de producteurs	Produits secs et frais de producteurs voisins (lentilles, huiles essentielles)		25/02/2021	Entretien, observation participante, photos
7	Alice et Bastien	Céréales, plantes pour huile essentielle, AB	130ha	Coopérative, boutique à la ferme (huiles, huiles essentielles transformées sur place), restaurants		Alice va développer à terme des projets de recherche en lien avec la ferme	09/03/2021	Entretien, observation
8	Marianne	Céréales, poules	200ha	Groupement de producteurs		Marianne travaille dans l'éducation à l'agriculture et l'alimentation, dans une autre ferme à la transformation de pâtes, son compagnon agriculteur est double actif : commercial pour une entreprise allemande de matériel agricole	09/04/2021	Entretien
9	Pierre	Céréaliculture, conventionnel	200ha	Coopérative		Sa compagne a un mi-temps chez un fleuriste	18/02/2021	Entretien
10	Yves et Carole	Céréaliculture, conventionnel	350ha	Coopérative		Entreprise de travaux agricoles	18/02/2021	Entretien
11	Jeanne	Céréaliculture, conventionnel	200ha	Coopérative, boutique à la ferme	Produits secs et frais (légumes et viandes) d'autres producteurs voisins et de Rungis	Elle est enseignante au collège en début de semaine	19/02/2021	Entretien, observation participante

MÉNAGES AGRICOLES ENQUÊTÉS DANS LE PÉRIURBAIN DE PARIS								
Exploitation	**Prénoms**	**Type de production**	**Nb hectares**	**Mode de commercialisation**	**Produits vendus non issus de l'exploitation**	**Activité(s) autres**	**Date de l'enquête**	**Type d'enquête**
12	Thierry	Élevage allaitant	35ha	Coopérative		Vente informelle d'animaux de basse-cour, moutons, légumes issus de la parcelle de jardin collectif, revente d'outils et d'objets divers	27/09/2023	Entretien
13	Sébastien et Laura	Elevage laitier et allaitant	100ha	Boutique à la ferme, professionnels de la restauration, fromagers, marchés de producteurs, AMAP, épiceries, Biocoop	Produits secs, jus de fruits		12/04/2021	Entretien, visite
14	Lucien	Élevage laitier et allaitant	300ha	Boutique à la ferme, coopérative ; AMAP ; professionnels type restauration	Légumes, produits secs type lentille	Sa compagne travaille à l'extérieur	08/03/2021	Entretien, cahier laissé mais non rendu
15	Laurence	Elevage laitier, maraîchage (conventionnel)	120ha	Boutique à la ferme, restaurant, coopérative	Produits de producteurs voisins (légumes, produits secs type farine), agrumes de producteurs éloignés		30/01/2021	Entretien
16	Pascal et Sylvie	Élevage porcin, allaitant	200ha	Coopérative, filière francilienne		Sylvie est assistante maternelle	26/05/2021	Entretien
17	Léa	Maraîchage	3ha	Vente à la ferme, distribution sur Paris, vente à la restauration collective l'été		Son mari travaille à l'extérieur	08/04/2021	Entretien, visite
18	Christian	Maraîchage, AB	1,5ha	AMAP			09/03/2021	Entretien, cahier laissé mais non rendu
19	Nicolas	Maraîchage	3ha	Boutique à la ferme, AMAP, restaurants			12/04/2021	Entretien, observation participante
20	Eric et Irène	Maraîchage, bio	2ha	AMAP			02/04/2021	Entretien, visite
21	Julien	Maraîchage, bio	1,5ha	AMAP			14/04/2021	Entretien, observation participante, cahier laissé mais non rendu
22	Nathalie	Maraîchage, céréales, conventionnel	15ha	Casiers en libre-service, MIN de Rungis		Son compagnon travaille à l'extérieur	29/03/2021	Entretien, observation, photos

MÉNAGES AGRICOLES ENQUÊTÉS DANS LE PÉRIURBAIN DE MEXICO								
Exploitation	**Prénoms**	**Type de production**	**Nb hectares**	**Mode de commercialisation**	**Produits vendus hors des productions**	**Activité(s) autre(s)**	**Date enquête**	**Type d'enquête**
23	Marco et Andrea	Apiculture	25-30ha	Marchés alternatifs			13/04/2022	Entretiens, observations participantes
24	Carla, Pedro, Ignacio et Rosa	Élevage de vaches, veaux, chèvres, lapins, maraîchage agroécologique, maïs	2ha	Marchés alternatifs, marché de producteurs en direct, livraisons		Écotourisme	28/03/2022 ; 22/04/2022	Entretiens, observations participantes, photos
25	Eduardo	Maraîchage agroécologique, maïs	10ha	Marchés alternatifs, vente directe via les réseaux sociaux			03/04/2022	Entretien
26	Don Alejandro, Maria, Fernando	Maraîchage agroécologique, maïs, fleurs, abeilles	5-8ha	Marchés alternatifs, marché de producteurs en direct, livraisons		Fernando travaille à l'extérieur, écotourisme	14/04/2022 au 16/04/2022 ; 28/03/2022 ; 07/04/2022 ; 19/04/2022 au 22/04/2022	Entretiens, observations participantes, photos
27	Silvia, Carlos, Diego	Maraîchage (ouvriers agricoles qui travaillent sur l'exploitation n°26)					14/04/2022 au 16/04/2022	Entretiens, observations participantes

Les ménages agricoles enquêtés sont composés d'un ou plusieurs exploitants agricoles, qui possèdent une exploitation familiale, mais ils ne sont pas tous propriétaires du foncier. Dans le périurbain de Paris, les agriculteurs et agricultrices enquêtés sont majoritairement locataires, d'une partie ou de tout le foncier agricole, reflet de la situation agricole francilienne (RGA, 2020 ; Dabo, 2022). Dans le périurbain de Mexico, les producteurs enquêtés sont propriétaires de leur foncier, sauf le couple de néo-agriculteurs qui loue les parcelles où il dispose ses ruches à d'autres agriculteurs et d'une famille d'ouvriers agricoles. Cela reflète assez bien la situation particulière au regard de la situation foncière et agricole du pays. Au Mexique les producteurs ne sont en général pas propriétaires du foncier, qui est une propriété sociale dans le cadre *d'ejidos* ou de *comunidades agrarias* (Banzo, 1994). Mais les ménages agricoles enquêtés ne font pas partie *d'ejidos*, ou ceux-ci ne sont pas actifs. Ils sont donc propriétaires privés de leur foncier, à l'exception des deux ménages cités.

Les agriculteurs enquêtés ne sont pas uniquement des hommes. Les femmes peuvent être les exploitantes uniques (Léa), soit elles exploitent avec leur conjoint (Alice et Bastien, Claire et Thomas), quand le couple n'a pas deux activités agricoles différentes (Marie et Olivier). Certaines ont des activités professionnelles extra-agricoles (emplois administratifs, médicaux, artistiques, etc.), comme Laurie, Françoise et la compagne de Pierre. Une seule femme n'a pas de travail à l'extérieur du foyer, Éliane.

Les agriculteurs et agricultrices que j'ai enquêtés vivent majoritairement avec leur famille, qui compte un autre membre formant le couple, de sexe opposé, et un à plusieurs enfants. Les familles de Guillaume et Laurie et de María et Fernando ont à charge une personne âgée. Un seul agriculteur rencontré dans le périurbain de Paris vit seul, Thierry. Julien et Christian, néo-agriculteurs, vivent en colocation.

Les ménages agricoles sont dans différentes tranches d'âges. Dans le périurbain de Paris, sept sont proches de la retraite ou à la retraite et interviennent encore sur l'exploitation (Pierre, Yves et Carole, Jean et Eliane, Philippe et Catherine, Thierry, Christian, Laurence) ; cinq ont autour de cinquante ans (Guillaume et Laurie, Julien, Nathalie, Jeanne, Sylvie et Pascal) ; neuf ont autour de quarante ans (Marianne, Éric et Irène, Nicolas, Alice et Bastien, Marie et Olivier, Claire et Thomas, Céline et Laurent, Lucien, Sébastien et Laura, Léa). Dans le périurbain de Mexico, deux familles comprennent deux générations, autour de soixante-dix et quarante ans (celles de María et de Clara), un ménage a autour de quarante-cinq ans (Eduardo) et deux familles ont environ 30 ans (Marco et Andrea et Silvia, Carlos et Diego).

Conclusion du chapitre

Dans ce chapitre, j'ai présenté la méthodologie choisie. J'ai opéré un choix entre des méthodes qui relèvent de la *praxis* de la justice alimentaire (Hochedez et Le Gall, 2016) et des méthodes qui relèvent d'une approche ethnographique permettant de recueillir des données qualitatives (Crenn et Delavigne, 2010). Elle a été exploratoire pour mener des enquêtes dans les terrains contrastés que sont les espaces périurbains de Mexico et de Paris. Ces enquêtes ne prétendent donc pas à l'exhaustivité au regard du nombre, des profils de ménages agricoles enquêtés et concernant les données collectées sur les pratiques alimentaires. Je suis ensuite revenue sur le déroulement des enquêtes et j'ai montré leurs spécificités dans les deux contextes, pour enfin présenter les ménages agricoles enquêtés. Dans le troisième et dernier chapitre de cette première partie, j'expose les contextes et le choix des terrains dans lesquels s'est déroulée la recherche.

Chapitre 3 – La place de l'agriculture dans les espaces périurbains métropolitains de Mexico et de Paris

Le dernier chapitre de cette première partie présente les contextes dans lesquels s'est déroulée la recherche et explicite le choix des terrains enquêtés. Tout d'abord je présente les processus de périurbanisation dans les deux régions métropolitaines, entre croissance urbaine et émergence de deux « tiers-espaces » (Vanier, 2000) au fonctionnement autonome dans des relations ville-campagne renouvelées autour de l'alimentation. J'explicite ensuite les spécificités des logiques d'approvisionnement alimentaire des deux métropoles, en interrogeant notamment l'existence de déserts alimentaires (Paddeu, 2021) dans leurs espaces périurbains. Enfin, je montre quelle est la place des agricultures périurbaines dans ces logiques d'approvisionnement. Je mets au jour les logiques de déconnexion de la fin du vingtième siècle qui ont présidé aux (non-) relations entre métropoles et agricultures périurbaines puis les logiques de reconnexion récentes, qui s'incarnent de manière différente dans les deux contextes considérés. Cela me conduit finalement à la présentation des terrains d'enquête choisis pour réaliser la recherche.

I. Des espaces périurbains métropolitains reflets d'un « géotype universel » (Cailly, 2011 : 46)

Les espaces périurbains des métropoles de Mexico et de Paris ont connu des processus similaires, décalés dans le temps et dont les effets s'incarnent dans des configurations différentes, qui tiennent notamment à la géographie dans laquelle ils prennent place.

1. Entre urbain et rural, des espaces périurbains au fonctionnement autonome dans la métropole parisienne

La région métropolitaine parisienne se déploie dans les limites administratives de la Région Île-de-France[15], sur 8 départements et comprend plusieurs périmètres : celui de la Métropole du Grand Paris (MGP) depuis 2016, qui regroupe la capitale et 130 communes

[15] Elle dépasse même ses limites (INSEE, 2021).

alentours, ceux des différents établissements publics territoriaux (EPT) qui entourent la MGP et qui forment l'agglomération urbaine, et ceux des communes qui ne sont pas intégrées dans ces périmètres d'EPT mais qui subissent l'influence de la métropole parisienne. En 2022, la région métropolitaine compte un peu plus de 12 millions d'habitants (INSEE, 2023).

Elle a connu une forte croissance à partir des années 1960, qui s'est traduite à la fois par un étalement et une densification urbaine (Berger, 2004). Ces deux phénomènes sont dus à la forte production de logements destinés à des classes aisées et des classes populaires, dont la répartition spatiale conduit certains auteurs à parler de ségrégation résidentielle (Foucault et Bourillon, 2012). Le phénomène de périurbanisation renvoie donc dans un premier temps à un accroissement urbain important dans les espaces non bâtis situés à proximité mais disjoints des espaces urbains centraux entourant la capitale. Les dynamiques résidentielles deviennent ensuite intra-métropolitaines, toutefois la pression sur les espaces non bâtis, notamment agricoles, est forte.

A partir des années 2000, les campagnes périurbaines parisiennes acquièrent une certaine maturité et semblent rentrer dans un deuxième âge (Berger et al., 2014 ; Poulot et al., 2015 ; Berger, 2019), dans lequel elles deviennent de véritables tiers-espace (Vanier, 2000). L'espace périurbain métropolitain parisien a un fonctionnement autonome et il est valorisé pour son cadre de vie et ses espaces ouverts qui participent à leur construction territoriale (Vanier 2003 ; Poulot, 2011 ; Poulot et al., 2016). L'agriculture joue ainsi un véritable rôle dans la production et le fonctionnement de cet espace périurbain (Poulot, 2014c). Les différents plans d'aménagement de la région métropolitaine ont pour notamment objectif de protéger les espaces ouverts notamment en limitant leur urbanisation (par exemple le SDRIF-E voté en 2024).

L'espace périurbain métropolitain parisien constitue ainsi un espace en transition entre urbain et rural, dont témoignent les classifications successives de l'INSEE concernant l'Île-de-France[16]. S'il a été longtemps considéré sous influence urbaine, la place des espaces ouverts, notamment de l'agriculture dans son fonctionnement et ses paysages a conduit à une réévaluation du rural dans les configurations territoriales auquel il participe (Poulot, 2008). Surtout l'agriculture s'y reterritorialise à partir de relations ville-campagne renouvelées autour de l'approvisionnement alimentaire des périurbains (Essers, 2020) et de sa place dans la fabrique de la ville durable (Poulot, 2016).

[16] IAU, 2017, MOS de la Seine-et-Marne, méthodologie de la grille communale de densité (Observatoire des territoires, 2020) et sur la publication de *La France et ses territoires* par l'INSEE en 2021, qui définit une typologie des espaces urbains et ruraux selon la grille communale de densité et la présence d'un pôle d'attractivité à proximité.

2. De l'urbanisation des espaces périphériques à des espaces périurbains aux logiques propres dans la métropolisation à Mexico

La région métropolitaine de Mexico est un espace densément peuplé et urbanisé : la Ciudad de Mexico (CDMX) compte 9 millions d'habitants (INEGI, 2021), et la Zone Métropolitaine de la Vallée de Mexico, à laquelle appartient la CDMX en compte près de 20 millions (Gobierno de Mexico, 2020). La région métropolitaine de Mexico recoupe plusieurs entités administratives : la Ciudad de Mexico, anciennement District Fédéral, qui est une entité fédérative du Mexique, sans avoir le statut d'État, et qui est le siège du pouvoir ; la Zone Métropolitaine de la Vallée de Mexico, qui est une aire urbaine et non une entité politique, et qui rassemble la Ciudad de Mexico, l'État de Mexico, un *municipio* de l'État d'Hidalgo, et qui comprend 76 *municipios*. La Ciudad de Mexico comprend des *alcadías* et non des *municipios* : elles ne sont pas reconnues comme un niveau de gouvernement, contrairement aux *municipios*. La métropole de Mexico est en position macrocéphalique à l'échelle du Mexique.

La métropole a connu une croissance urbaine très forte des années 1950 aux années 1980, laquelle s'est ralentie ensuite (Musset, 2015). Cette extension urbaine se fait tout d'abord à partir de l'arrivée de migrants ruraux, puis par des mouvements intra-métropolitains et majoritairement par une production informelle de logements (Bataillon, 1971 ; Banzo, 1998). Dans les espaces périurbains métropolitains, l'urbanisation s'opère de plusieurs manières à partir des années 2000 : *via* l'extension des villages périurbains existants et le développement de colonies populaires puis *via* le développement d'ensembles résidentiels à destination des classes aisées qui souhaitent vivre dans un environnement moins dense et plus qualitatif (Valette 2014). La croissance spatiale urbaine marque le pas, sous le coup des préoccupations environnementales apparues à la fin des années 1990, en 2000 est créé le *Suelo de Conservación* (Sol de Conservation), qui devient une zone non constructible au sud du territoire du District Fédéral (maintenant la Ciudad de Mexico). Malgré cette création, l'urbanisation se poursuit toujours dans cette zone (Ribardière et Tallet, 2011). Elle représente 60% de la superficie de la CDMX, et comprend des zones agricoles (30%) et boisées (30%). La région métropolitaine se caractérise par des inégalités socio-spatiales importantes (Ribardière et Valette, 2014), que ce soit en termes de qualité des logements, d'accès à l'eau ou aux soins, ou concernant la pauvreté alimentaire. Les périphéries du nord sont celles qui concentrent le plus d'inégalités.

L'espace périurbain de Mexico devient ainsi multifonctionnel dans une métropole tentaculaire : il devient résidentiel même si se maintiennent les activités économiques et notamment agricoles (Banzo, 1998 ; Musset, 1999). Des formes de tourisme rural se développent aussi dans le sud de la métropole, avec la mise en avant de produits agricoles et alimentaires traditionnels, locaux et agroécologiques (Gutiérrez Romero, 2019). Si l'espace périurbain de Mexico est marginal et n'existe pas à proprement parler jusqu'à la fin des années 1990 (Banzo, 1998), depuis les années 2010 il s'impose comme un espace au fonctionnement autonome et spécifique dans les processus de métropolisation, à partir du renouvellement des relations ville-campagne (Chaléard, 2014). L'immensité de la métropole fait que les enjeux d'approvisionnement alimentaire sont importants.

II. Des logiques d'approvisionnement alimentaire métropolitaines différenciées

Les logiques d'approvisionnement alimentaires des métropoles de Mexico et de Paris diffèrent. L'accès à l'alimentation est inégal dans la métropole mexicaine selon une logique centre-périphérie. Dans la métropole parisienne, si l'offre paraît bien répartie, quelques spécificités se lisent dans les espaces périurbains et ruraux.

1. Spécificités de l'approvisionnement alimentaire dans les espaces périurbains de Paris

En France, le taux d'obésité augmente, même si c'est plus faiblement que dans d'autres pays : près de 50% des adultes sont en surpoids ou obèses (Inserm, 2023). La qualité de l'alimentation est mise en cause, tout comme les rythmes de vie : le temps passé en cuisine se réduit (INSEE, 2012) et l'usage des produits transformés augmente (INSEE, 2015). Toutefois, le modèle alimentaire français, même s'il varie selon les régions, constitue un rempart contre l'industrialisation de l'alimentation : les mangeurs continuent à passer du temps en cuisine et à table, autour d'un repas pris en collectif (Poulain, 2008). Les enjeux relevés portent ainsi sur la qualité nutritionnelle de l'alimentation, mais également sur les sociabilités qui encadrent les repas (Paturel et Ndiyae, 2020).
Dans la région métropolitaine francilienne, la consommation des habitants reflète ces tendances (ORS, 2008). La précarité alimentaire concerne à la fois des communes urbaines et des communes rurales, mais les enjeux ne sont pas les mêmes selon la localisation des

consommateurs (Crédoc, 2023). On observe des différences selon que les mangeurs résident dans le centre de la métropole, ou dans les espaces ruraux périurbains : les seconds ménages consomment davantage de plats préparés à la maison que ceux des ménages résidant dans les communes urbaines du centre de la métropole (Crédoc, 2019).
L'"approvisionnement alimentaire de la métropole francilienne s'organise à partir du Marché d'Intérêt National de Rungis, qui ravitaille les commerces de détail et les marchés, ainsi que la grande distribution, où les Franciliens font majoritairement leurs courses dans les GMS, même s'ils fréquentent beaucoup le marché (ORS, 2008), mais aussi les commerces et lieux de distribution alternatifs, et les points de vente liés aux exploitations agricoles (Essers, 2020). Les habitants des espaces périurbains ruraux bénéficient d'une bonne accessibilité aux commerces alimentaires de tout type : grande distribution, marchés, mais également les réseaux de commercialisation en circuit court, comme les AMAP (DRIAAF, 2022). La vente directe à la ferme se fait principalement dans les espaces ruraux métropolitains. La région métropolitaine francilienne n'est donc pas un désert alimentaire. Des différences existent toutefois entre les pratiques alimentaires des consommateurs résidant dans l'urbain dense et le rural périurbain. L'offre commerciale apparaît bien répartie et diversifiée dans les espaces périurbains de Paris avec certaines spécificités liées au déploiement de la grande distribution, de la fermeture de certains commerces de proximité, et de l'importance des lieux de vente en circuit court (Essers, 2020).

2. Un accès à l'alimentation inégal dans la métropole de Mexico

Le Mexique est un pays qui a un taux d'obésité important : environ 70% des adultes sont en surpoids ou sont obèses (Rivera et al., 2018 ; Pech, 2022). Le traité de l'ALENA est notamment considéré comme responsable de la perte de qualité de l'alimentation au Mexique, et donc des problèmes de santé qui en découlent (Gálvez, 2018). L'alimentation à laquelle les consommateurs urbains ont accès a évolué ces dernières décennies : les produits sont davantage transformés et industriels (Bertran Vilà, 2017 ; Pasquier Merino, 2020).
Les consommateurs s'approvisionnent pourtant majoritairement dans les marchés et les *tianguis* conventionnels (73%), puis au supermarché (47%) (Sosa-Cabrera & Moretto-Sánchez, 2019). Les marchés et réseaux alternatifs représentent 14% des achats alimentaires (*Ibid.*). Les supermarchés ne sont donc pas le lieu principal des achats des consommateurs à Mexico, car certains pratiquent des prix prohibitifs : ils sont fréquentés

par des consommateurs plutôt aisés. Toutefois, ils maillent densément le territoire métropolitain (Capron et al., 2018). Certains ont une amplitude horaire large, comme ceux de la chaîne *Oxxo*, qui sont quasiment présents dans toutes les rues. Ces petits supermarchés de proximité ne vendent aucun fruit et légume, mais des sucreries, des snacks et des sodas. Ce sont des lieux où l'on se rend régulièrement non seulement pour consommer, mais pour payer ses factures par exemple. Il y a ainsi une segmentation de l'offre selon les quartiers, laquelle participe à reproduire certaines inégalités socio-spatiales.

Finalement, on ne peut parler de désert alimentaire à Mexico (Wagner et al., 2019) : l'ensemble du territoire métropolitain est caractérisé par une offre commerciale alimentaire dense et variée. Toutefois, face aux problèmes de santé liés à l'alimentation transformée, se développe une offre en produits sains destinée aux consommateurs aisés du centre de la métropole (Fuster-Farfán et al., 2021 ; Pasquier Merino et Burrati, 2024). Cette offre est proposée par des commerces de détail, des restaurants et des marchés alternatifs. Les produits sains sont des produits agroécologiques, qui viennent des espaces agricoles de proximité et on constate une demande en forte croissance pour les produits issus de l'agriculture périurbaine de Mexico. Dans les espaces périurbains de la métropole toutefois, l'accès à l'alimentation n'est pas si évident, alors que les consommateurs sont à proximité de la ressource agricole (Roque Escartín, 2022). Certaines initiatives se mettent toutefois en place à partir de la pratique de l'agriculture par des organisations de la société civile pour accéder à une alimentation saine et agroécologique (Moreno-Gaytán et al., 2019).

L'urbanisation et la métropolisation de la capitale mexicaine ont induit un changement important des pratiques alimentaires des consommateurs, même s'ils s'approvisionnent toujours dans des lieux du commerce traditionnel. Le système d'approvisionnement alimentaire s'est ainsi recomposé pour répondre à la demande urbaine croissante en produits frais et transformés (Douzant-Rozenfeld et Grandjean, 1995). Cela a contribué à marginaliser la place des producteurs périurbains (Banzo, 1994), même si la production agricole périurbaine de Mexico fait l'objet de nouvelles demandes de proximité (Ávila-Sánchez, 2011).

III. Recompositions des agricultures périurbaines dans deux métropoles urbanisées

L'agriculture représente une superficie importante des espaces périurbains métropolitains de Paris et de Mexico, pourtant elle semble invisible. Sa trajectoire dans les deux contextes est différente : entre une agriculture qui s'est spécialisée dans les grandes cultures conventionnelles autour de Paris, et une agriculture qui disparaît face à l'urbanisation à Mexico. Dans cette sous-partie, je présente les terrains d'enquête de la thèse après avoir évoqué brièvement les trajectoires et fait le portrait des agricultures périurbaines métropolitaines de Paris et de Mexico.

1. De la spécialisation et du productivisme à un début de reterritorialisation de l'agriculture dans la métropole parisienne

Les recherches en géographie rurale et agricole ont été nombreuses sur l'espace agricole périurbain francilien (Poulot, 2014b). Il ne s'agit pas de revenir ici en détail sur sa trajectoire et son histoire mais de donner des éléments nécessaires à la compréhension du contexte et du choix des terrains d'enquête.

1.1 Une agriculture spécialisée et productive

L'agriculture périurbaine francilienne est représentative d'une agriculture héritière de plusieurs décennies de productivisme et de spécialisation qui ont marqué l'agriculture française. Avant la seconde moitié du 20e siècle, l'agriculture francilienne est déjà spécialisée dans les grandes cultures sur les plateaux dans le prolongement de ceux de la Beauce, même si la polyculture perdure. L'activité maraîchère se maintient en première couronne et dans les vallées (Poulot, 2010). Depuis la seconde moitié du 20e siècle, les espaces agricoles périphériques de la métropole se déconnectent des dynamiques urbaines (Brunet, 1960 ; Moriceau, 1994). La connexion se resserre à l'échelle des exploitations et alentours *via* la vente d'animaux au boucher itinérant, la vente à la ferme de lait, etc. Les potagers assuraient la connexion à l'échelle de l'exploitation, mais la dualité était déjà de mise entre production jardinière domestique, et exploitation agricole qui vendait sa production (Phlipponneau, 1956).

La modernisation agricole et alimentaire de la seconde moitié du 20e siècle entraîne une spécialisation dans les céréales et les grandes cultures des espaces agricoles périurbains

des plateaux, qui se traduit par l'arrêt des cultures potagères et de l'élevage (Poulot, 2010). Les vallées sont urbanisées, la première couronne également : la ceinture maraîchère de Paris disparaît, ou se déplace dans les espaces périphériques de la métropole. L'agriculture francilienne se spécialise et s'industrialise en grandes cultures, avec le développement de la vente en circuits longs *via* les coopératives. Certaines formes de subsistance et d'autoconsommation se maintiennent dans les espaces agricoles périphériques de Paris : la vente à la ferme pour certains produits comme le lait, la pratique du potager domestique, l'élevage de basse-cour domestique. Cela reste marginal face à l'essor de la grande distribution.

1.2 Reterritorialisation de l'agriculture francilienne au prisme de nouvelles relations ville-campagne

Depuis deux décennies toutefois, l'agriculture francilienne devient multifonctionnelle, en lien avec les nouvelles attentes des consommateurs de la métropole parisienne, en termes de nature et d'alimentation (Le Caro et al., 2016). La reconnexion de l'agriculture urbaine et périurbaine aux logiques urbaines peut se lire comme une agrarisation de la ville. L'agriculture urbaine et périurbaine fait l'objet de nouvelles attentes en matière de durabilité, de justice et de solidarité pour les consommateurs urbains. Ces attentes se traduisent de plusieurs manières : développement de projets agri-urbains, d'une restauration collective qui s'approvisionne localement, maintien d'espaces ouverts occupés par l'agriculture qui participe d'une demande en matière de loisirs de la part des habitants du périurbain, etc. (Darly, 2011 ; Darly et Aubry, 2014 ; Poulot, 2014d ; Poulot et al., 2016). La demande alimentaire urbaine entraîne de nouvelles relations ville-campagne avec des impacts notables sur les agriculteurs et l'agriculture en périurbain (Poulot, 2014b ; Rey, Poulot, 2014). Ces relations s'incarnent dans plusieurs formes de circuit court : déploiement d'AMAP, création de boutiques à la ferme, installation de casiers, contractualisation avec la restauration collective, création d'une coopérative en agriculture biologique, vente à des restaurants ou des commerces alimentaires, etc. Plusieurs agricultures participent à ces formes de commercialisation : des exploitations maraîchères, d'élevage, mais également en grandes cultures qui se diversifient à la suite des crises agricoles de la dernière décennie. Les circuits courts sont considérés comme porteurs de plus de justice que d'autres circuits de commercialisation car plus rémunérateurs pour les agriculteurs et les agricultrices. Ils sont le mode principal ou

secondaire de commercialisation selon les exploitations. En parallèle de l'essor des circuits courts, la conversion des exploitations à l'agriculture biologique est croissante.

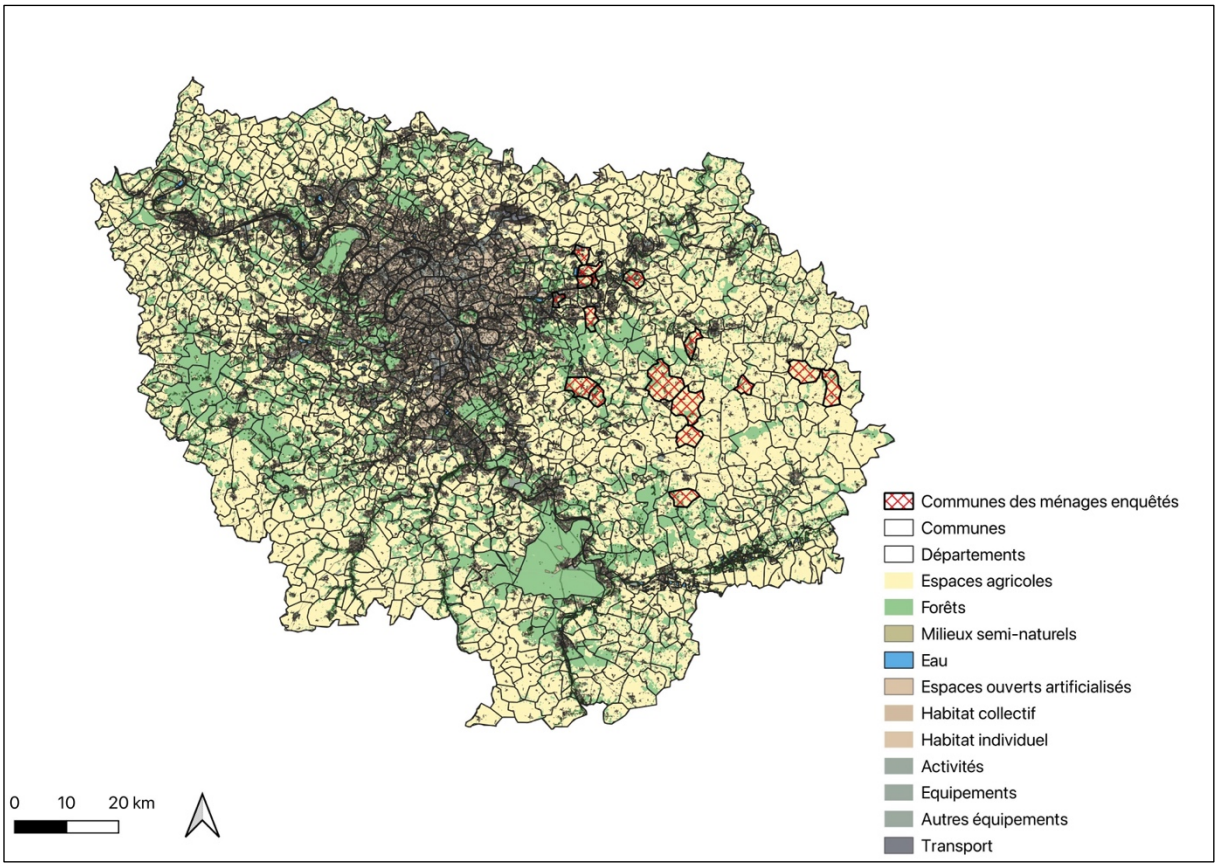
1.3 Quelques chiffres

L'agriculture périurbaine métropolitaine présente aujourd'hui un portrait contrasté. Elle recouvre 49% de la superficie de la Région Île-de-France, malgré l'image d'une région francilienne largement urbanisée. Plusieurs éléments permettent de caractériser les exploitations agricoles du périurbain de Paris. Leur nombre continue de se réduire entre 2010 et 2020 (passant de 5026 à 4425, soit une diminution de 12%) et leur taille moyenne augmente (127ha en 2020, soit une augmentation de 14ha)[17]. La spécialisation en grandes cultures reste prédominante : elle représente encore 80% du total des exploitations.
Un nombre croissant d'entre elles adopte toutefois les modèles agricoles de la transition agroécologique, même si cela reste minoritaire : en 2020 les exploitations en agriculture biologique représentent 11% contre 2% en 2010, celles sous signes Label Rouge, IGP et AOP, sont passées de 1% à 6% dans la même période, et celles qui vendant en circuit court rassemblent maintenant 22% contre 16% des exploitations en 2010. Et 53% des exploitations en agriculture biologique vendent en circuit court. Les produits vendus en circuit court sont diversifiés, allant du miel aux céréales en passant par les fruits et légumes, le lait ou encore la viande, même si ces derniers et les céréales sont davantage commercialisés via les coopératives. Dans ces circuits courts, la vente à la ferme est la forme de commercialisation privilégiée : 64% des ventes se font à la ferme, 32% à un commerçant détaillant, 27% sur les marchés, et les AMAP ne représentent que 7% des ventes. Ces chiffres varient selon les spécialisations agricoles. Le nombre d'exploitations en maraîchage a doublé entre 2010 et 2020, passant de 74 à 139 – ce qui est une inversion de tendance depuis les années cinquante. 8 de ces exploitations sont recensées à Paris : apparaît ainsi dans les statistiques une agriculture urbaine qui est largement mise en lumière dans les recherches (Paddeu, 2021). Paradoxalement, le nombre de femmes cheffes d'exploitation diminue de 14%, alors qu'en France on constate une féminisation de la profession et un accès plus important à ce statut. On observe donc deux phénomènes concomitants : un renforcement des dynamiques de spécialisation et d'agrandissement des exploitations agricoles, mais également, à la marge, des processus de diversification des productions, des modes de production et des circuits de commercialisation.

[17] Source : Recensement Agricole de 2020.

1.4 La Seine-et-Marne, espace agricole rural du périurbain métropolitain de Paris

Dans ce contexte agricole qui reflète, malgré ses spécificités évidentes, une partie des trajectoires agricoles françaises, j'ai choisi d'enquêter dans la Seine-et-Marne (Carte 1). Ce choix s'est fait en raison des dynamiques rurales et agricoles particulières de ce département au sein de la région métropolitaine francilienne.



Carte 1 – Localisation des communes des ménages agricoles enquêtés dans le périurbain de Paris (réalisation MH, source : IAU)

La Seine-et-Marne s'inscrit dans un espace en transition entre urbain et rural, dont témoignent les classifications successives de l'INSEE concernant l'Île-de-France. Si la typologie en aires urbaines de 2010 définit la Seine-et-Marne comme un département périurbain sous influence urbaine du pôle urbain parisien, il est reconnu comme le plus rural de l'Île-de-France dans la classification sur les unités urbaines de 2017[18] qui classe les communes selon leur taux d'urbanisation et de densité humaine. C'est celui enfin qui

[18] IAU, 2017, MOS de la Seine-et-Marne.

concentre une majorité de communes de type rural périurbain selon l'INSEE en 2021[19]. Nous retenons pour notre analyse les deux dernières nomenclatures de l'INSEE car elles permettent de questionner les modes d'habiter des territoires entre influence urbaine et densités rurales.

La Seine-et-Marne est le département le plus agricole de l'Île-de-France, avec 59% de surfaces agricoles[20] et 2350 exploitations, soit plus de la moitié des exploitations agricoles recensées dans la Région[21]. La majorité des exploitations sont spécialisées en grande culture, et ce chiffre a encore augmenté entre 2010 et 2020. Celui des exploitations d'autres spécialisations telles que le maraîchage stagne. Les exploitations en polyculture élevage diminuent. L'ensemble des filières franciliennes y est donc présent. On note notamment le maintien, malgré la forte concentration des élevages, d'une filière élevage en vaches allaitantes et laitières, avec l'existence de deux AOP/AOC fromagères que sont le Brie de Melun et le Brie de Meaux[22]. La Seine-et-Marne est également le département qui concentre le plus d'exploitations qui vendent en circuit court. Les communes enquêtées sont principalement céréalières.

La surface agricole utile (SAU) moyenne des exploitations est passée de 127 à 141 ha, et le nombre d'exploitations qui ont entre 100 ha et 200 ha augmente le plus. L'agriculture biologique progresse de 10%, les autres signes de qualité de 6%. Les activités de transformation progressent de 6%, celles de diversification de 26%, et la vente en circuit court de 17%. Le nombre de femmes cheffes d'exploitation stagne. Le département est représentatif des dynamiques du périurbain agricole de Paris avec un vieillissement des exploitants agricoles. Les agriculteurs et agricultrices que j'ai interrogé ne s'inscrivent pas dans ce profil : ils sont plutôt jeunes, reprennent ou s'installent sur des exploitations qu'ils diversifient.

La Seine-et-Marne est un espace agricole où les revenus agricoles sont parmi les plus élevés de France, tout comme l'Île-de-France : 33 100 euros en 2018 (INSEE, 2021). Cela tient à la spécialisation dans les grandes cultures, qui sont très rémunératrices. Toutefois

[19] Cette classification s'appuie sur la méthodologie de la grille communale de densité (Observatoire des territoires, 2020) et sur la publication de *La France et ses territoires* par l'INSEE en 2021, qui définit une typologie des espaces urbains et ruraux selon la grille communale de densité et la présence d'un pôle d'attractivité à proximité.
[20] IAU, 2017, MOS de la Seine-et-Marne.
[21] RGA, 2020.
[22] Leurs périmètres géographiques débordent les périmètres de la Seine-et-Marne.

ce chiffre ne montre pas les disparités des revenus d'une année sur l'autre, ni pour les différentes filières et spécialisations agricoles présentes dans la région. De nombreuses inégalités ont été mises en évidence à l'échelle nationale entre les différents types de production, révélant des revenus bas pour les éleveurs et les maraîchers. Ces chiffres ne montrent pas non plus les différences entre les revenus des exploitations en agriculture conventionnelle et biologique.

2. Dans la région métropolitaine de Mexico, des agricultures diversifiées qui se reconnectent de manière inégale aux alimentations urbaines

La métropole de Mexico a une image également très urbaine, alors que les espaces non bâtis représentent encore plus de 50% de sa surface, avec l'agriculture qui en constitue une part importante (environ 30%).

2.1 L'agriculture périphérique historiquement déconnectée des logiques d'approvisionnement de la métropole

Mexico est une région métropolitaine qui présente une particularité par rapport à d'autres métropoles des Suds : l'agriculture périurbaine n'approvisionne pas ou très peu son bassin de consommation urbain (Bataillon, 1971 ; Douzant-Rozenfeld et Grandjean, 1995). Le système d'approvisionnement s'est concentré et organisé à partir de régions agricoles éloignées plus dynamiques qui continuent de l'approvisionner encore aujourd'hui. L'agriculture périurbaine de Mexico a été déconnectée du bassin de consommation métropolitain selon différents pas de temps et selon les filières et les tailles des exploitations (Bovin, 1996). Les exploitations maraîchères ont été marginalisées dès les années 1960-80, quand un système d'approvisionnement d'échelle nationale à partir de régions productrices spécialisées (notamment dans le Bajío), s'est mis en place. Ce système repose sur un petit nombre d'acteurs intermédiaires qui opèrent à la Central de Abasto : ils contrôlent 80% des approvisionnements de la capitale. La filière laitière a pu se maintenir dans l'espace périurbain de Mexico jusque dans les années 1980-90, dans la vallée du Chalco (Banzo, 1994). Elle répondait à une forte demande, et était très proche du bassin de consommation métropolitain ; il était ainsi facile pour les producteurs de conserver un petit élevage laitier et de ventre le lait aux consommateurs. Toutefois, l'urbanisation et les difficultés économiques des années 1980 (réforme et plans

d'ajustement structurel) ont impacté ce bassin de production laitière qui n'existe plus que marginalement aujourd'hui.

Dans les années 1990, la situation des agriculteurs périurbains ne s'améliore pas pour des raisons multiples : morcellement du foncier, difficulté d'accéder aux emprunts et aux subventions, urbanisation et diminution des superficies agricoles, etc. (Banzo, 1994). La modernisation agricole suite à la réforme agraire de 1992 a été profitable pour les exploitations agricoles moyennes déjà dynamiques, mais a laissé de côté les plus petites, notamment celles du périurbain de Mexico, qui peinent à être compétitives par rapport aux exploitations moyennes du Bajío. Seules les exploitations périurbaines spécialisées, proches de l'espace urbain, réussissent à se maintenir : ce sont des agricultures paysannes traditionnelles, de polyculture, ou spécialisées en fleurs, fruits et légumes, qui se distinguent en organisant une commercialisation qui les place en dehors de la concurrence avec les agricultures « capitalistes » (Bataillon, 1971).

2.2 Une agriculture encore présente et diversifiée

L'avancée de l'urbanisation apparaît inéluctable depuis les années 1980 sur des terres agricoles qui représentent un foncier accessible dans une métropole où l'accès au logement est problématique et l'habitat informel en constante progression. L'agriculture périurbaine a donc beaucoup diminué en termes de surface et de nombre d'exploitations dans les dernières décennies (INEGI, 2023). 200ha de terre sont urbanisés tous les ans : certaines terres agricoles ne sont également plus cultivées au Sud. Cependant, elle se maintient en périphérie de la métropole. 36% de la superficie des espaces non bâtis, qui représente quant à elle 60% de la superficie totale de la Ciudad de Mexico, est dédiée à l'agriculture (INEGI, 2023). Le contexte géographique dans lequel se situe la métropole, avec au sud une chaîne de montagnes et de volcans, et des plaines au Nord impacte les dynamiques agricoles. Au Nord, des terres agricoles apparaissent en attente d'urbanisation. Au Sud trois formes d'agriculture se maintiennent encore : une agriculture de subsistance qui n'est pas connectée à la ville, une agriculture commerciale spécialisée à destination des marchés régionaux et nationaux, et une agriculture principalement maraîchère à destination du bassin de consommation de Mexico.

Les principales productions agricoles métropolitaines sont le figuier de barbarie, les légumes, l'avoine, le fourrage, les grains et épis de maïs, les fleurs d'ornement, l'amarante, la viande bovine, un peu d'élevage porcin, un peu d'élevage laitier. Toutefois, les productions animales diminuent en raison de l'étalement urbain et des difficultés de

cohabitation liées aux nuisances de l'élevage, et à la diminution des espaces de pâturage. La taille des parcelles est petite : en moyenne elles font entre 5ha et 10ha. Seuls 5ha sont déclarés en agriculture biologique à Milpa Alta en 2023 sur l'ensemble de la Ciudad de Mexico (SIAP, 2023). On dénombre 11 410 unités de productions agricoles dans le périmètre de la Ciudad de Mexico (INEGI, 2023)[23]. Xochimilco, Tlalpan, et Milpa Alta sont parmi les communes qui concentrent la majorité des unités de production agricole.

Plusieurs réseaux existent pour permettre aux producteurs du périurbain agricole de Mexico de commercialiser leurs productions auprès des consommateurs de la capitale. Ceux sont les suivants : la vente à des grossistes, de manière ponctuelle ou via des contrats annuels, la vente en direct dans des marchés, en porte à porte, dans l'espace public, à des intermédiaires comme des restaurants ou des commerces spécialisés, *via* internet à des consommateurs en direct également[24].

Quelque 70 000 personnes travaillent dans l'agriculture dans le périmètre de la Ciudad de Mexico sur 8 millions de personnes, dont 54% sont rémunérées et 82% sont des hommes (INEGI, 2023). Milpa Alta (38%), Tláhuac (26%), Xochimilco (18%) et Tlalpan (14%) concentrent 95% de la main d'œuvre, celle-ci comprenant les producteurs, leurs familles et les travailleurs agricoles qu'ils emploient. Les agricultures identifiées sont pratiquées par plusieurs profils de producteurs agricoles : des producteurs issus du milieu agricole, proches de la retraite ou dont les enfants reprennent l'activité agricole ou ses activités annexes (transformation, commercialisation, écotourisme, etc.) et des néo-agriculteurs.

Le foncier est majoritairement sous le régime de la propriété collective au Mexique[25], depuis la réforme agraire du début du 20e siècle, et malgré la fin de cette réforme en 1992, qui autorise la vente ou la location des terres appartenant aux *ejidos,* qui sont chargés de gérer le foncier. Toutefois dans le périurbain de Mexico, les *ejidos* ne sont pas toujours

[23] Les circuits de commercialisation sont demandés dans le recensement agricole de 2022 de l'INEGI, mais l'information n'est pas diffusée. Il n'est pas demandé si le mode de production est certifié en agriculture biologique, mais seulement si les traitements sont chimiques ou organiques. Par contre, les agriculteurs font part de plusieurs difficultés : les coûts des intrants, la baisse des ventes depuis la pandémie de Covid-19, l'insécurité, des difficultés de commercialisation due aux intermédiaires, âge des producteurs, les difficultés de transport, la perte de fertilité des sols, etc.

[24] Il n'y a pas de statistiques officielles les concernant.

[25] Le Mexique a une histoire agraire spécifique. Il a connu une réforme agraire au début du 20e siècle qui a eu pour objet la redistribution des terres accaparées par les autorités fédérales et les propriétaires d'*haciendas*. La redistribution s'est faite entre des petits propriétaires et des *ejidos*, qui sont des unités d'exploitation rurale de propriété collective. Une partie des terres a été ensuite redistribuée à des producteurs agricoles et elles ont été considérées comme inaliénables. Mais en 1992 est déclarée la fin de la réforme agraire. Il est possible maintenant de vendre ou louer les terres dans les *ejidos*. Ce régime de propriété collective est distinct de celui des *comunidades agrarias*, qui correspond à une institutionnalisation de la gestion collective des communautés indigènes. On retrouve ce modèle à Milpa Alta.

actifs. Ainsi les producteurs que j'ai enquêtés sont majoritairement propriétaires de leurs terrains, situation très particulière dans le contexte mexicain.
Ainsi, les agriculteurs périurbains qui se maintiennent sont marginalisés dans les circuits d'approvisionnements métropolitains, maîtrisés par quelques intermédiaires qui ne se fournissent que marginalement auprès d'eux, et en raison de difficultés logistiques (INEGI, 2023). Les productions biologiques et agroécologiques peinent quant à elles à être rémunérées correctement car elles sont en concurrence avec des productions conventionnelles dans la majorité des lieux de vente (marché de gros, de plein vent, publics, commerces spécialisés, supermarchés, etc.).

2.3 Le développement des réseaux alimentaires alternatifs pour soutenir certaines formes d'agricultures

Des initiatives se développent à l'échelle de la métropole de Mexico pour maintenir et soutenir certaines agricultures périurbaines agroécologiques. Elles s'incarnent notamment dans des réseaux alimentaires alternatifs, qui connaissent un essor important depuis une dizaine d'années. A l'échelle nationale, leur création vient de la demande en produits biologiques et locaux de la part de la société civile mexicaine (producteurs, consommateurs, chercheurs, associations). Ces réseaux se mettent en place à partir de la fin des années 1990 et leur croissance devient exponentielle à partir de la fin des années 2000 (Bustamente et al., 2016). Leur création reflète des valeurs écologiques et sociales, parfois des motivations à caractère politique. D'autres thèmes peuvent s'y ajouter : la souveraineté alimentaire, l'emploi de semences paysannes, etc. Ce sont des lieux de création de solidarités et de nouvelles connexions entre divers acteurs (Chiffoleau, 2019). Il en est ainsi d'un réseau, la *Red Mexicana de Mercados y Tianguis Orgánicos Locales (REDAC),* qui s'est constitué en 2004. À l'échelle de la métropole, il existe un réseau spécifique, la *Red de Mercados y Tianguis Sustentables de la Ciudad de México*, à laquelle participe une quarantaine de lieux.
Ainsi, depuis une dizaine d'années, se développent des réseaux et des lieux d'achat de produits alimentaires sains et durables dans le centre de Mexico. Ils visent à proposer une alternative aux lieux de vente conventionnels (Monachon, 2017). Ces lieux sont diversifiés : restaurants, commerces spécialisés, et marchés alternatifs. Certains producteurs agricoles spécialisés du périurbain de Mexico vendent *via* ces trois canaux, mais ces lieux sont uniquement accessibles aux consommateurs aisés, de par leur localisation et les prix pratiqués. Parmi ces nouveaux réseaux, les marchés alternatifs

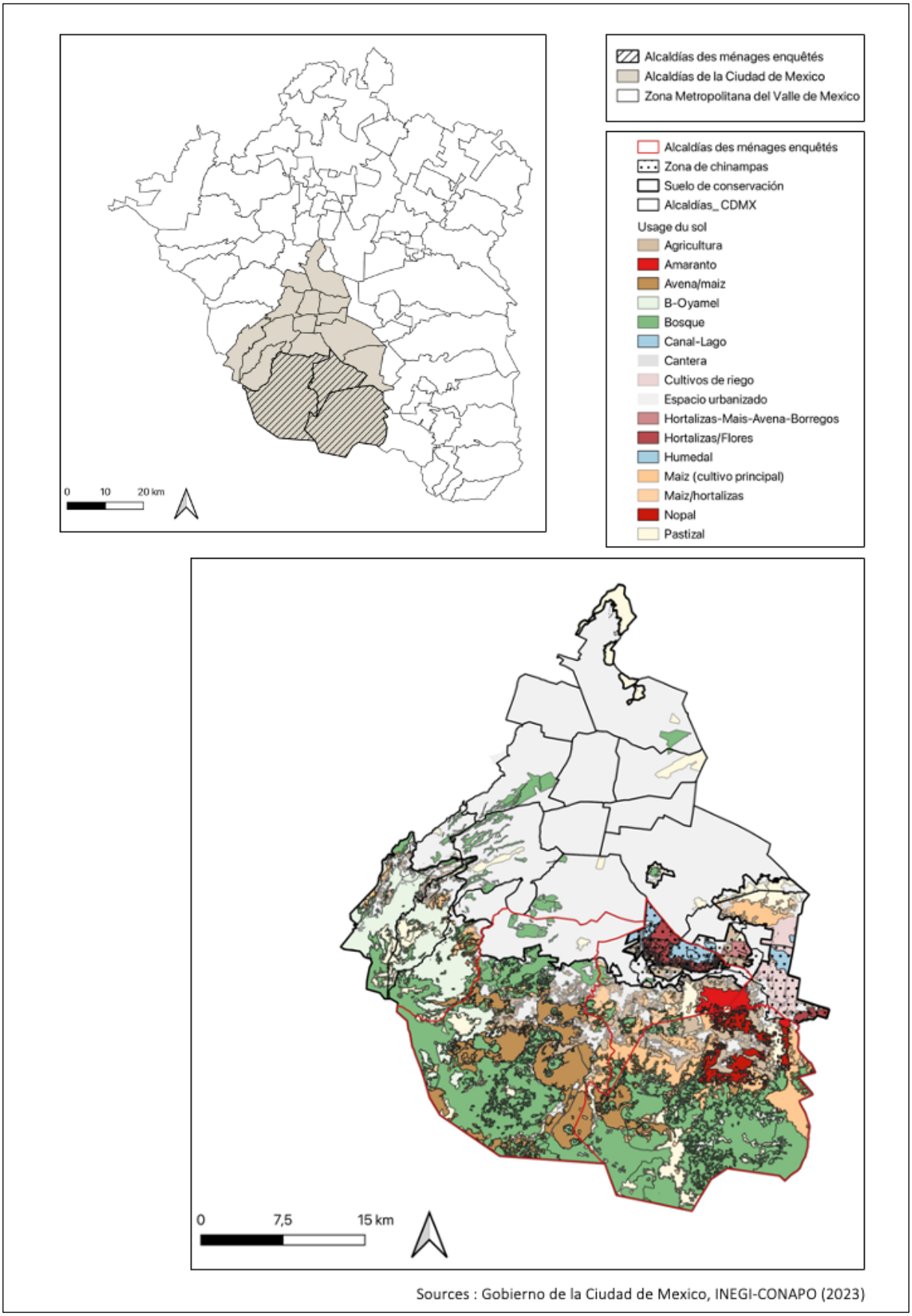
occupent une place particulière puisqu'ils permettent aux producteurs agroécologiques et biologiques de vendre leurs productions aux prix justes, dans des espaces qui leurs sont dédiés. Les réseaux alimentaires alternatifs sont porteurs de promesses en matière de durabilité et de justice. Ils ont pour objectif de proposer une alimentation saine et durable, produite localement. Le local renvoie aux espaces périphériques majoritairement agricoles : le Sud de la Ciudad de Mexico, l'État d'Hidalgo et du Morelos. Se développe également une agriculture urbaine qui prend la forme de jardins partagés dans le centre urbain dense de Mexico. Elle se maintient également par des pratiques informelles (Moreno Gaytán, 2022).

Ces formes de circuit court alimentaire sont majoritairement informelles. La reconnaissance du mode de production biologique est également problématique car le label officiel est onéreux : les marchés alternatifs tendent à mettre en place leur propre système de certification avec leur propre cahier des charges de ce que doit être une agriculture agroécologique (Cabrera, 2020). Ces réseaux ne sont pas soutenus par les politiques publiques, et sont autonomes dans leur gestion administrative et financière. Certains sont mis en place par les producteurs eux-mêmes, d'autres par des consommateurs, parfois issus du monde universitaire (enseignants et étudiants), pour qui la mise en place et la gestion de ces marchés revient à pratiquer une forme de recherche-action. Toutefois, les autorités publiques locales organisent également des marchés de producteurs locaux, dans des lieux touristiques centraux de la capitale. Certains intermédiaires participent également à la relocalisation de l'agriculture dans les circuits d'approvisionnement de la métropole (Leloup, 2022).

2.4 Le Sud de la Ciudad de Mexico, un espace agricole et rural à la périphérie de la capitale

J'ai fait le choix d'enquêter dans la zone la plus rurale et la plus agricole, soit le Sud de la Ciudad de Mexico, qui recoupe les municipalités de Xochimilco, Milpa Alta et Tlalpan (Carte 2). Ces municipalités se situent dans le périurbain dense et dans le périurbain rural de la métropole.

Xochimilco est une commune de la Ciudad de Mexico où se maintient une agriculture pratiquée dans les *chinampas*. Les *chinampas* sont l'une des plus anciennes formes d'agriculture préhispanique, qui a été classée Patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO en 1987.



Carte 2 – Localisation des communes enquêtées dans le périurbain de Mexico (réalisation : MH)

Elles sont des *« parcelles de terre entrecoupées de canaux d'eau ou chinampas qui composent un système de production agricole préhispanique au Mexique »* (Vega Garcia, 2019). Les bandes de parcelle font environ 1 à 2ha. Xochimilco était un ancien village lacustre, positionné au bord du lac du bassin de Mexico.

L'urbanisation et le drainage après la conquête des Espagnols ont entraîné la disparition de la majorité des lacs de la vallée de Mexico. Subsiste au nord-est de la Ciudad de Mexico le lac de Texcoco, et au sud-est le lac de Chalco, ainsi que les *chinampas* de Xochimilco. Les parcelles sont en monoculture ou sont diversifiées, parfois via la technique de cultures associées qu'est la *milpa*. La *milpa* associe en général trois types de cultures : courges, haricot et maïs. Ces terres sont très productives et donnent plusieurs récoltes par an. Les parcelles exploitées sont très faiblement mécanisées. On y cultive des légumes et des fleurs principalement, un peu d'élevage. Toutefois cette zone fait face à des difficultés : urbanisation, tourisme, pollution des sols et des eaux, perte de la biodiversité, etc. Certaines universités mettent en place des programmes de protection de la biodiversité, notamment l'axolotl, salamandre emblématique, en diminuant la pollution de l'eau (Zambrano et Rojas, 2021). Ces programmes impliquent les producteurs agricoles présents. La partie agricole des *chinampas* représente uniquement 2% de la totalité de la zone *chinampera*, avec une progression de la culture sous serres (*Ibid.*). Le reste des terres été abandonné, reconverti pour des activités touristiques, ou en attente d'urbanisation. Une partie de l'agriculture pratiquée est conventionnelle et utilise des pesticides, et une autre est agroécologique (*Ibid.*).

A Milpa Alta et Tlalpan deux types d'agricultures sont pratiqués : l'agriculture de subsistance organisée autour de la *milpa*, et les monocultures en conventionnel du figuier de barbarie et du maïs. 25% de la production de figuiers de barbarie vient de la Ciudad de Mexico, dont 90% de Milpa Alta, où des *Communidades Agrarias* pratiquent également une agriculture de subsistance. Milpa Alta fournit 27% du maïs de la Ciudad de Mexico et Tlalpan 40% (Roque Escartín, 2022).

L'agriculture des espaces périurbains de Mexico et de Paris semble ainsi invisible dans des métropoles largement urbanisées, alors que sa surface représente 50% de la surface de l'Île-de-France et 30% de la Ciudad de Mexico. Elle a été déconnectée des bassins de consommation métropolitains pour des raisons différentes : spécialisation et productivisme dans le périurbain de Paris et approvisionnement de la métropole réalisé à

l'échelle nationale dans le cas de Mexico. Pour autant, certaines de ces agricultures périurbaines tendent à se reconnecter aux alimentations métropolitaines. Les agriculteurs jouent un rôle dans le fonctionnement des espaces périurbains métropolitains (Banzo, 1994 ; Poulot, 2014b).

L'intérêt de ces espaces périurbains réside ainsi dans le fait qu'ils sont encore majoritairement agricoles, malgré l'urbanisation continue des deux régions métropolitaines. Ils concentrent une variété de modèles et de pratiques agricoles, qui se diversifient malgré une apparente uniformité.

La thèse ne prétend donc pas faire une comparaison terme à terme mais une mise en regard de deux terrains contrastés, pour appréhender la diversité des processus de justice agri-alimentaire, le rôle des contextes Nord-Sud dans ces processus et les limites éventuelles à la mobilisation de la notion de justice agri-alimentaire dans l'un ou l'autre des contextes.

Conclusion du chapitre

Ce troisième chapitre a permis de présenter les contextes métropolitains dans lesquels s'est déroulée la recherche. J'ai procédé à la présentation des processus de périurbanisation qui les ont caractérisés et les enjeux qui se posent aujourd'hui au regard de la place des agricultures périurbaines en termes urbains, environnementaux et sociaux. Puis j'ai explicité la manière dont sont approvisionnées les deux métropoles et montré que les espaces périurbains ne sont pas des déserts alimentaires. Enfin, j'ai présenté les caractéristiques des deux agricultures périurbaines, notamment au regard des processus de reconnexion ville-campagne auxquelles elles participent de manière inégale et différenciée selon le contexte de Mexico ou de Paris. Cela m'a permis d'exposer les terrains d'étude qui ont été choisis pour conduire la recherche.

Conclusion de la partie

La première partie de la thèse a permis de présenter le cadre théorique et d'analyse, la démarché méthodologique qui a adoptée, ainsi que les contextes qui ont été choisis pour étudier l'objet de recherche de la thèse. L'objectif est d'explorer la définition de la justice agri-alimentaire, en l'envisageant comme un processus de connexion entre agriculture et alimentation dans lequel les dimensions agricoles et spatiales sont centrales. Pour cela, j'enquête les liens entre les pratiques agricoles et les pratiques alimentaires des ménages agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris, en mobilisant une méthodologie qualitative. J'ai fait le choix d'enquêter dans des espaces périurbains où l'agriculture est importante et diversifiée : l'est de la région métropolitaine de Paris et le sud de la Ciudad de Mexico.

Les parties 2 et 3 de la thèse exposent les résultats de la recherche. Dans la deuxième partie, je montre quels sont les liens entre pratiques agricoles et alimentaires dans les espace-temps quotidiens des ménages agricoles périurbains de Mexico et de Paris. La troisième partie propose d'appréhender les dimensions spatiales de la justice agri-alimentaire en contexte métropolitain, à partir d'une réflexion sur les espaces agricoles périurbains de Mexico et de Paris.

Partie II

Les relations entre agriculture et alimentation dans les espace-temps quotidiens des ménages agricoles des espaces périurbains métropolitains

La deuxième partie de la thèse explore les liens entre pratiques agricoles et pratiques alimentaires des ménages agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris. Cela permet d'interroger deux paradoxes. D'une part, ils accèderaient plus facilement que les autres mangeurs aux ressources agricoles (INSEE, 2021 ; INEGI, 2023). D'autre part, les ménages enquêtés se situent dans des contextes largement urbanisés et où les modèles alimentaires semblent uniformisés (Poulain, 2008 ; Bertran Vilà, 2017) : que reste-t-il de leur spécificité quant à leur accès à la ressource agricole ? Il est important d'analyser le rôle de la proximité de la ressource agricole dans leur accès à l'alimentation pour comprendre si la connexion entre agriculture et alimentation est source de justice agri-alimentaire (Hochedez, Le Gall, 2018) dans leur cas. Il s'agit de soumettre à l'analyse un certain nombre d'objets classiquement mobilisés dans les travaux sur les agriculteurs (Schlusselhuber Bouteiller, 1988 ; Bages et Rieu, 1987) dans une perspective renouvelée qui est celle des connexions entre agriculture et alimentation, et pour une variété de profils de ménages. Dans le chapitre 4, je présente les assiettes des ménages agricoles enquêtés. Dans le chapitre 5, j'explore leurs stratégies d'approvisionnement et les modalités d'accès à l'alimentation. Ces stratégies mobilisent plusieurs lieux et échelles, qui sont l'objet du chapitre 6. Enfin, dans le chapitre 7 je présente deux profils de liens entre pratiques agricoles et alimentaires révélés par les analyses : ces profils renvoient à des processus de connexion ou de déconnexion et interrogent la proximité de la ressource agricole comme source de justice agri-alimentaire.

Chapitre 4 – L'assiette des ménages agricoles, entre maintien et renouvellement de spécificités

Il y a peu de données dans les deux contextes enquêtés sur l'alimentation des ménages agricoles, à part concernant leur capacité à autoconsommer (INSEE, 2021 ; INEGI, 2023). Les études et recherches qui existent enquêtent des ménages agricoles dans des situations spécifiques : agriculteurs en situation de précarité (Paturel et al., 2015 ;), néo-agriculteurs (Dolci, 2021 ; Pruvost, 2024), vivant dans des espaces ruraux (Sylvestre, 2015 ; Poisot Cervantes, 2020). Un certain nombre de questions émerge concernant les ménages agricoles situés dans les espaces périurbains métropolitains : que mangent-ils ? Autoconsomment-ils ? Et qu'est-ce qui explique la composition de leurs assiettes : leur spécialisation agricole, et de quelle manière ? Leur parcours de vie ? La localisation métropolitaine des exploitations ?

Le chapitre 4 vient ainsi interroger les relations entre agriculture et alimentation (Bricas et al., 2013) à partir des assiettes des ménages agricoles des espaces périurbains métropolitains de Mexico et de Paris. Il s'agit de mettre au jour les ressources agricoles qui participent à leur composition, et de mettre en évidence les liens entre pratiques agricoles et pratiques alimentaires à partir des produits consommés : l'analyse des assiettes constitue une première manière de comprendre les liens entre ressources agricoles et justice agri-alimentaire (Hochedez, Le Gall, 2016).

Je tente de comprendre s'il existe un modèle alimentaire spécifique aux ménages agricoles des espaces périurbains métropolitains, à partir d'une exploration de leurs assiettes, selon trois modalités : « on mange comme tout le monde »[26] ; « on n'a jamais aussi mal gagné notre vie depuis qu'on est ici […], mais on ne s'est jamais aussi bien nourri »[27] ; et enfin c'est que l'agriculteur mange ses propres produits et est en recherche d'autonomie alimentaire[28].

[26] Entretien mené avec Yves et Carole (exploitation n°10)
[27] Entretien mené avec Sébastien et Léa (exploitation n°13)
[28] Formulation proposée d'après les remarques de Yves et de Claire (exploitation n°6), qui m'encouragent à aller enquêter auprès des maraîchers. Ils cherchent des contacts à me donner en fonction de leur autonomie alimentaire.

I. Une assiette *a priori* non spécifique

J'interroge dans cette sous-partie ce que signifie la formule, entendue à de nombreuses reprises, selon laquelle les ménages agricoles périurbains mangent *« comme tout le monde »*[29], à partir de leurs assiettes et des produits qui les composent. Cela appelle, au-delà de l'analyse des produits cuisinés, une mise en regard avec la structure sociale des consommations (Poulain, 2008 ; Régnier et al., 2009), pour questionner l'existence d'un modèle alimentaire spécifique aux ménages agricoles (Bages et Rieu, 1988).

1. Des assiettes variées : entre le cuisiné, l'assemblé et le tout préparé

Les assiettes des ménages agricoles enquêtées sont composées d'une variété de produits et de types de plats. Dans la famille de Nathalie (exploitation n°22), les repas sont « simples » (extrait du tableau 2) : Nathalie va manger *« un bout de viande, une salade, un yaourt »* ou alors elle fait *« revenir [les blettes] dans un fait-tout avec un peu de lardons et prend une boîte de tomates de conserves pelées, du coulis, met à cuire, referme [son] fait-tout, met un petit d'eau, remet à mijoter tranquillement pendant 20 mn, et puis sert [à sa famille], [avec] un peu d'ail, sel poivre, selon les goûts »*. Pour le repas de midi du jour de l'entretien, *« peut-être ce que je vais faire une poêlée de petits navets nouveaux : je vais les couper en petits cubes et les faire revenir à la poêle. Comme ils sont tous tendres, ça va cuire très vite. Avec des côtes de porc ou un œuf sur le plat »*.

Dans la famille de Guillaume (exploitation n°2) les repas sont variés et équilibrés. Sa compagne s'est prêtée à l'exercice de remplissage d'un cahier des repas que je lui avais laissé pour une semaine (extrait tableau 3). Les plats se répètent un peu, du midi pour le soir. Les repas sont pris en famille ou en couple à la maison.

[29] Op. cit.

Extrait du tableau 2 (réalisation MH) :

Date	Repas	Photo
03/04/2021 midi	« Côtes de blette à la provençale (côte de blette, tomate en bocal de l'été dernier, lardons et ail avec une tranche de jambon et un yaourt maison »	
05/04/2021 midi	« Ce midi : chou nouveau braisé, reste de viande d'hier midi et tarte à la rhubarbe (pâte brisée maison avec le mixeur et la farine de Guillaume) »	
07/04/2021 soir	« Pizza salade verte (maison) »	

Extrait du tableau 3 (réalisation MH) :

Date	Repas
22/03/2021	Courge spaghetti à la tomate, des pâtes et du bœuf haché
24/03/2021	Pâtes et jambon
25/03/2021	Mini tartelettes aux épinards et au chèvre et pommes au four
27/03/2021	Riz et haricots verts, crêpes jambon et champignon
28/03/2021	Restes du midi
29/03/2021	Lasagnes
02/04/2021	Cabillaud frais avec pommes de terre sautées
03/04/2021	Omelette complète et pain
05/04/2021	Purée de légumes et saumon

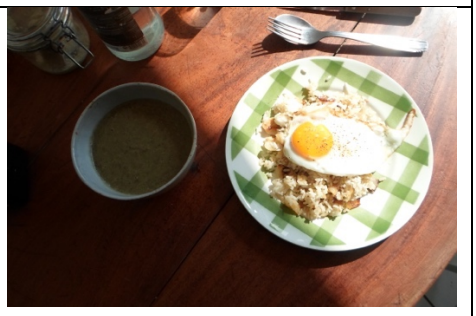
Les repas chez Marie (exploitation n°5) illustrent une autre facette des formes de consommation des ménages agricoles : la répétition et le manque de temps (extrait du tableau 4). Le couple ne souhaite *« pas cuisiner midi et soir, surtout l'été »* et fait donc *« deux grosses plâtrées pour avoir des restes »*, sinon il mange *« des pâtes, mais ça n'est pas très varié : pommes de terre, légumes, lentilles »*. Marie prépare parfois *« un agneau de 7h dans une cocotte qui permet de tenir plusieurs repas »*. Les repas sont aussi le moyen de remercier pour l'aide apportée, par une voisine par exemple. Ainsi, un midi, *« Marie a cuisiné des lentilles selon une recette égyptienne qu'elle connaît pour y avoir vécu [cdt] »*. Le jour de ma première visite, *« on mange des pâtes au parmesan, sans gluten, de la levure de bière, des gros cornichons, des biscottes avec du beurre, du quatre-quarts que j'ai amené avec de la compote de prunes [cdt] »*.

Dans la famille de Pedro et Clara (exploitation n°24), les repas sont différents selon qu'ils sont pris sur la *chinampa* (parcelle agricole) ou dans la maison des parents qui est le lieu de production des fromages et d'autres produits à base de lait. A la *chinampa*, le repas lors de ma venue est composé de *« haricots rouges, d'œufs brouillés, de pommes de terre revenues avec du chorizo et des tortillas [cdt] »*.



Photo 1 – Repas en train de réchauffer à la chinampa avec Pedro et son père (MH, 28/03/2022)

Extrait du tableau 4 (réalisation MH)[30] :

Date	Repas	Photo
06/04/2021 midi	Riz blanc et oignons	
10/04/2021 soir	Œufs à la coque et tranches de pain de mie beurrées	
12/04/2021 midi	Pâtes et boîte de sardines	 
14/04/2021 midi	Lentilles, riz, boîte de sardines	
15/04/2021 midi	Riz aux légumes avec un œuf au plat	

[30] La colonne repas a été complétée à partir des photos qui ont été prises par le ménage.

A la maison, lors de ma venue un vendredi, jour de transformation du lait en fromages, le repas préparé par Clara, son compagnon, sa mère et sa cousine comporte *« des haricots rouges, des oignons, du ragoût de chèvre, des tortillas, des fruits (goyaves, fraises, mangues, bananes), du fromage de chèvre et de vache »*. Les petits-déjeuners sont composés *« d'œufs, de saucisses, de yaourts (faits avec de la confiture maison), de granolas, de fruits. […] Ils mangent également du poulet et du pain. […] Le soir, le père et le fils dînent, et la mère se contente d'un thé avec un yaourt [cdt]. »*.



Photo 2 – Fruits consommés le midi qui viennent d'être achetés (MH, 19/04/2022)

Dans la famille de Maria (exploitation n°26) les repas diffèrent également selon s'ils sont pris à la maison ou sur la chinampa. Lors d'une journée d'observation participante sur la chinampa, le repas est composé de *« tamales (plat composé de viande assaisonnée et de farine de maïs, cuit à la vapeur ou au four dans des feuilles de maïs), avec des haricots rouges, du poulet en milanaise, du nopal à la sauce tomate, des œufs durs, du nopal aux œufs et au chorizo et des tortillas [cdt] »*. La famille de producteurs et les ouvriers agricoles mangent des plats qui, cuisinés la veille à la maison des producteurs, sont réchauffés sur le champ, et les agrémentent d'œufs, de chorizo, etc. Comme l'un des ouvriers aime les sodas, tout le monde consomme un peu de soda et de l'eau à table.

A la maison, les repas comptent des plats cuisinés à composer soi-même, en partie issus de la cuisine mexicaine qui peut être qualifiée de « traditionnelle » : *« du bouillon de légumes ; du riz aux légumes (carottes et petits pois) ; poulet en sauce verte épicée (mole) ; des tamales ; des haricots rouges ; des tortillas, sopes et quesadillas ; des tortas de jambon,*

avec du fromage, du jambon, de la sauce verte ; de la couenne de porc et du fromage de Oaxaca avec des sopes ; de l'avocat ; et toujours des eaux sucrées à base de fruits (de la pastèque par exemple) [cdt] ».



Photos 3 et 4 – Plats qui composent le repas pris le midi à la chinampa de la famille de Maria (MH, 15/03/2022)

Les assiettes sont donc variées, du point de vue des plats et des produits qui les composent, que les ménages agricoles soient maraîchers, céréaliers, ou éleveurs. Elles confirment que les ménages agricoles rencontrés mangent *« comme tout le monde »*[31] des plats cuisinés, des plats préparés, des plats équilibrés, avec une exigence de variété. Ils consomment à la fois des produits frais et des produits transformés. Les légumes, la viande et les féculents sont présents. Certes les données présentées ne représentent pas de manière exhaustive les repas pris par les ménages agricoles rencontrés, mais donnent des exemples de repas sur une ou plusieurs journées pour quelques ménages agricoles. Mais la composition des assiettes qu'elles révèlent illustre une appropriation des formes de consommation alimentaire dominante dans les espaces périurbains de Mexico et de Paris. Mais par-delà cette apparente « normalité », des différences peuvent être identifiées. L'une correspond à la place de la viande dans la composition des assiettes.

[31] Op. cit.

2. Des assiettes « rouges »

En effet, la majorité des ménages agricoles rencontrés ont des assiettes qui comportent des produits carnés d'origine différente, cuisinés selon des modalités variées. Carole (exploitation n°10) cuisine régulièrement *« des « rôtis de porc, des blanquettes, des bourguignons, du bifteck »*. Pierre (exploitation n°9) mange *« de la viande tous les jours (sauf la viande rouge), des poissons comme des sardines, etc. »*, et sa femme cuisine par exemple des *« lentilles au porc, des abats, des rognons, de l'osso bucco, du lapin »*. Les ménages en exploitation céréalière conventionnelle consomment également des produits de la chasse, à l'instar de Jean (exploitation n°1). Il chasse *« beaucoup moins »*, mais il sait préparer le sanglier « *s'il faut faire des rôtis, je faisais souvent des côtelettes, j'en ai déjà mangé mais quand je connaissais la bête, quand c'était un petit animal […]. On avait acheté un hachoir à viande, on faisait du hachis, pour faire du hachis-parmentier ».* C'est également le cas de Thierry (exploitation n°12), éleveur proche de la retraite : il chasse *« tout ce qui est bon à manger : du pigeon, du sanglier, et les cuisine en cocotte. […] Quand il faisait la manche il y a une dizaine d'années, il consommait notamment du gibier [cdt] ».*

Dans la famille de Nathalie (exploitation n°22) la viande consommée est variée : jambon, côte de bœuf, lardons, viande hachée, poulet rôti, grillades l'été, etc. (extrait du tableau 2).

Extrait du tableau 2 (réalisation MH) :

Date	Repas	Photos
04/04/2021 midi	« Ce midi c'est côte de bœuf, frites et salade verte » Pour le dimanche, on a instauré le repos de la cuisinière (chez mes parents c'était pareil), généralement le repas du dimanche midi étant plus copieux, on ne mange pas ou très peu le soir (ça peut être crêpe, sandwich, ou reste de repas du midi) »	 

La famille de Maria (exploitation n°26) consomme parfois plusieurs viandes lors d'un même repas : poulet, jambon, chorizo, œufs, porc, etc. Lors d'un repas pris lors d'une journée d'observation participante le repas comporte : *« des tortillas, des haricots rouges, des nuggets de poulet en mole verde, du riz aux légumes, avec du soda [cdt] »* (photo 5). A la maison, les repas se limiteront plutôt à une viande, ou deux : par exemple Maria fait cuire de la viande de porc et propose du jambon pour agrémenter des *tortillas* et des *sopes* (galette allongée à base de farine de maïs). La viande sera cuisinée, sauf dans le cas du jambon, ou des nuggets de poulet pour les ouvriers agricoles lors d'un repas sur la chinampa. Une première différence, sociale s'observe ici : une viande cuisinée pour les producteurs agricoles et une viande déjà transformée de manière industrielle pour les ouvriers agricoles.



Photo 5 – Plats qui composent le repas du midi 16 mars 2022 sur la chinampa : riz aux légumes, haricots rouges, nuggets, mole verde, tortillas (MH, 16/03/2022)

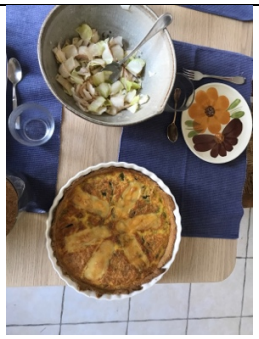
Dans le cas d'autres ménages, la viande est consommée de manière plus occasionnelle. Marianne (exploitation n°8) fait une *« cuisine familiale au quotidien donc ça va être des légumes. En fait je vais me baser sur ce j'ai acheté, donc une fois par semaine je prends mes légumes, et je vais compléter le légume, donc, que j'ai choisi, carottes, blettes, ce qu'il y a à ce moment-là avec une légumineuse et une céréale, pour la semaine […] et le weekend on mange de la viande »*. Elle mange *« du jambon le matin »*, et le soir la famille consomme *« très rarement de la viande. Après on a des habitudes alimentaires aussi différentes dans la famille, donc ça peut eux leur arriver de manger du pâté ou du saucisson etc. mais moi je n'en mange pas »*.

La viande est donc présente dans de nombreux repas, même si certains ménages, notamment d'éleveurs, indiquent ne pas en consommer à tous les repas, ou en consommer de moins en moins. Pour d'autres ménages agricoles, la consommation de viande est très réduite, ou complètement arrêtée.

3. Des assiettes « vertes »

Une autre tendance identifiée est celle de la végétalisation des assiettes de certains ménages qui déclarent manger peu ou pas de viande au quotidien. Le végétal est très présent dans les assiettes de deux jeunes ménages qui reprennent et diversifient l'exploitation en grandes cultures. Dans la famille de Claire (exploitation n°6), les plats sont faits maison dans la mesure du possible et comportent peu ou pas de viande (extrait du tableau 5). Les enfants prennent les repas midi et soir à la maison, avec un stagiaire qui vit temporairement sur l'exploitation et le grand-père qui habite à proximité *: « le stagiaire présent lors de notre visite est végan et prépare un houmous à partager. Il mange sinon un plat qu'il a préparé, pendant que nous mangeons le repas que le compagnon de Claire prépare [cdt] ».* Le repas du jour de l'entretien se compose de quenelles industrielles,

Extrait du tableau 5 (réalisation MH) :

Date	Repas	Photos
26/02/2021 midi	« Quiche poireaux salade endives pain et houmous »	 
01/03/2021 midi	« Couscous légumes et semoule avec les enfants ce midi »	

d'endives, de houmous, d'avocat, de sauce, de pâtes « industrielles » et de champignons. Le ménage cuisine des plats *« en avance, qui durent trois ou quatre repas, comme du couscous, de la potée avec des choux et des betteraves [cdt] »*. Ils mangent parfois des plats asiatiques achetés au magasin de surgelés car il n'y a pas de restaurant autour de chez eux.

Dans la famille d'Alice (exploitation n°7), les assiettes sont également très végétales (extrait du tableau 6). Ils mangent *« des légumes, du fromage, du pain »*, ne sont *« pas très viande, sauf le porc »*. « *La dernière fois on a fait des côtes de mouton avec des gens qu'on a reçus, moi j'avais du poisson* » me dit Alice. *« On ne mange pas de la viande tous les jours »*, et le midi ils consomment *« les restes ou des pâtes, des lentilles, des œufs ».* Ils font *« une petite choucroute parfois », « leurs galettes avec de la farine de sarrasin une fois par semaine », « quelques restaurants de temps en temps »*, et ont recours *« parfois à des gratins tout faits de chez Carrefour »*. Lors de ma venue, le repas du midi est un reste du repas de la veille au soir : *« un bortsch avec de la betterave et de la saucisse, du fromage et du pain [cdt] »*.

Extrait du tableau 6 (réalisation MH) :

Date	Repas
26/03/2021 midi	Crudités de carottes, céleri, salade avec des épinards, un œuf poché et du boulgour d'orge, un yaourt en dessert
26/03/2021 soir	Tarte salée aux poireaux, du chèvre et des graines (pâte faite maison)
27/03/2021 midi	Potée de betteraves, choix, navets, shitakés, estragon, saucisses et riz et en dessert une pomme
28/03/2021 soir	Galettes végétales (carottes, céleri, œuf) avec de la salade
29/03/2021 midi	Pâtes
30/03/2021 midi	Soupe de courge et du fromage
30/03/2021 soir	Poulet avec des pommes de terre au four avec une pomme, une poire et une orange
31/03/2021 soir	Soupe, fromage (« c'est souvent le repas du soir »)

La végétalisation des assiettes concerne également, et surtout, des maraîchers néo-agriculteurs qui vendent en AMAP. L'assiette d'Éric et d'Irène (exploitation n°20) est très végétale et de saison : *« [la] base alimentaire, ça va toujours être un féculent, riz, pâte, lentilles avec des légumes et puis après selon l'humeur je vais faire sauce tomate, sauce soja, un bouillon »*, *« on ne mange jamais de plats préparés »*. Éric mange de la viande *« une fois par semaine, une fois ou deux. [J]'ai 4 poules aussi et les œufs ça remplace la viande pour moi, au niveau de mes habitudes alimentaires »*. Quant à Irène, elle mange encore des œufs et du fromage, mais plus de viande.
Les assiettes de Christian et Julien, installés en maraîchage ensemble, sont tout aussi végétales. Christian peut manger le soir *« une tartine de radis noir, avec du pain et du beurre salé »*, même s'il a quelques plats préparés pour dépanner. Les œufs, *« de la viande [c'est]une fois de temps en temps »*, et pour lui la cuisine végétarienne est *« très diversifiée »*. Julien quant à lui est végétarien avec sa compagne : *« je suis très céréales, [et] Christian est très légumes vapeurs. C'est un peu la base de notre alimentation. On fait des soupes aussi. En termes de cuisine on vise plus l'efficacité que la gastronomie quand même »*.

Dans le cas de Catherine et Philippe (exploitation n°4) les légumes et les fruits sont très présents. Ils mangent des *« poireaux, carottes, butternut, tomates, courgettes en soupes, […] et des confitures, des compotes, des clafoutis, à la base de fruits du jardin : des mirabelles, différentes sortes de prunes, prunes rouges, quetsches, un petit peu de pommes, beaucoup de poires, de la rhubarbe aussi »* [1]ls consomment également des fruits comme de la banane ou des clémentines, mais également du fromage et du beurre. Catherine cuisine beaucoup car « *c'est bien, c'est toujours meilleur de faire soi-même* ». Le matin ils mangent des salades de fruits et le midi *« souvent une crudité, l'hiver ça sera avocat, pamplemousse, mais aussi des carottes râpées, choux, chou rouge, pommes râpées avec carottes râpées ou un fruit, un petit kiwi si on n'a rien d'autre ou une mandarine, un pamplemousse et puis après ça dépend, du quinoa et des lentilles, du riz »*. Elle fait beaucoup de soupes pour le soir, comme une soupe de *« lentilles, tomates et oignons »* qu'ils auront pour trois repas. Sinon *« on aime bien faire un petit œuf à la coque »* ou *« une omelette, un peu de lardons avec des champignons »*. Elle fait aussi du *« houmous avec des pois chiches, des zestes de citron, et du persil du jardin »*. Même s'ils indiquent consommer peu de viandes, cela leur arrive comme du sanglier issu de la chasse.

Enfin, le genre structure la composition des repas de Laurent et Céline (exploitation n°3). Elle finit les crudités périmées d'un repas précédent lors de l'entretien et il exprime une distanciation à l'égard des légumes qu'il justifie par son appartenance au genre masculin : *« L : Alors je ne suis pas trop crudités [même si les] carottes râpées j'aime bien. Et toi tu manges pas mal de concombres, carottes, tomates, salades, tout ça ; après les repas c'est quand même assez souvent une viande ou du poisson, ou du jambon, ou des lardons, parce qu'en plus on cuisine ça pour les enfants parce qu'ils adorent […]*
C : Alors on n'a pas la même lecture du tout parce qu'on ne mange pas forcément pareil
L : Non on mange pas pareil […] Parce que moi je suis difficile. [Les] betteraves j'aime pas manger ça, les tomates crues j'aime pas ça […]. Tu ne manges [quasiment] pas de produits laitiers […]. Alors que moi le camembert, du lait avec les céréales le matin, bref je suis un mec quoi ».

La végétalisation des assiettes concerne des ménages agricoles engagés principalement dans des pratiques maraîchères, jeunes, et parfois sans enfants. Elle se fait sous différentes formes : elle est cuisinée (soupes) ou consiste en un assemblage de produits (tartines de légumes). Elle passe rarement par des plats préparés. Elle est le signe de repas diversifiés ou au contraire indique une certaine répétition dans les plats préparés (soupes, assiette composée de légumes et féculents, etc.). La demande de description des assiettes lors des enquêtes a pu orienter les réponses, les répondants ayant eu tendance à mentionner principalement les plats ou produits qu'il est recommandé de consommer, tels que les fruits et légumes, et/ou à montrer une forme de distanciation par rapport à la viande (en consommer peu, ou moins, pouvoir s'en passer, etc.). Il y a là un biais que les photos et listes de repas envoyées peuvent en partie limiter.

Une variété de ressources agricoles vienne composer les assiettes des ménages agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris. De telles assiettes confirment que les ménages agricoles *« mangent comme tout le monde »* une pluralité de ressources agricoles sous forme d'aliments. L'analyse révèle qu'une variété de facteurs influencent la composition des assiettes et qu'on ne saurait la comprendre uniquement à l'aune de leur appartenance au monde agricole, ni à celle de leur spécialisation agricole. Surtout il n'existe pas un modèle agri-alimentaire spécifique aux ménages agricoles (Bagès et Rieu, 1988). Certaines assiettes manifestent plutôt une sensibilisation aux enjeux écologiques et d'autres s'inscrivent dans des formes de consommation dominante où la viande est encore très présente, malgré la volonté de réduire sa consommation (Régnier et al., 2009 ;

Cardon et al., 2019). Ainsi, la spécialisation agricole ne contribue qu'en partie à expliquer la composition des assiettes des ménages agricoles : s'il y a un lien entre pratiques agricoles et pratiques alimentaires, il prend différentes formes. La spécificité des assiettes s'explique également par le parcours biographique des ménages : jeunes repreneurs, couples avec enfants, couples proches de la retraite, etc. Au-delà de cet éclatement en une diversité de figures de mangeurs, une première spécificité des ménages agricoles est identifiée. Elle réside dans la qualité des assiettes et des produits qui les composent.

II. « On n'a jamais aussi mal gagné notre vie depuis qu'on est ici […], mais on ne s'est jamais aussi bien nourri »[32]

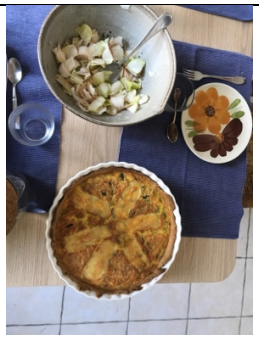
La seconde sous-partie explore le paradoxe énoncé par Laura (exploitation n°13) : les ménages agricoles mangeraient bien malgré des revenus insuffisants. Je m'intéresse à la qualité des produits qui composent l'assiette des ménages agricoles enquêtés : comment les ménages la définissent-ils ? Ces éléments viennent préciser les ressources agricoles mobilisées par les ménages agricoles des espaces périurbains métropolitains pour composer leurs assiettes.

1. Des produits frais et de saison

Les ménages agricoles cuisinent *« à partir de rien »*, c'est-à-dire qu'ils utilisent des produits frais et de saison dans la mesure du possible. Les ménages agricoles qui ont des exploitations céréalières reconverties et/ou diversifiées déclarent consommer de saison, comme le montrent des exemples de repas de Guillaume (exploitation n°2), Claire (exploitation n°6) et d'Alice (exploitation n°7). C'est par exemple, dans la famille de Guillaume un repas de courge spaghetti avec des pâtes et de la viande hachée (tableau 2). Pour la famille d'Alice, les légumes présents sont les suivants : betterave, chou, carotte, céleri, épinards, salade, courge, pomme (tableau 6) ; et pour celle de Claire, ce sont les légumes de saison, tels que le poireau, les endives, qui sont des *« légumes de la ferme »* (extrait du tableau 5).

[32] Extrait de l'entretien mené avec Sébastien et Laura le 12/04/2021

Extrait du tableau 5 (réalisation MH) :

Date	Repas	Photos
25/02/2021 soir	« Repas du soir : les restes pâtes endives houmous et du bon pain fait à Paris avec notre farine »	 
26/02/2021 midi	« Quiche poireaux salade endives pain et houmous »	 
26/02/2021 soir	« Soupe de légumes de la ferme et reste de quiche »	

Il en est de même des maraîchers dont les produits frais et de saison constituent la base de leur alimentation. La famille de Maria (exploitation n°26) en mange tous les jours : la cuisine est faite quotidiennement et il y a très peu de plats congelés à la maison. Nathalie (exploitation n°22) consomme *« des légumes je vais respecter les saisons et les cuisiner en saison. L'hiver ça sera choux et carottes, poireaux. Quand là ça commence on peut avoir un peu de blettes, des épinards, donc je les fais frais »*. Certains repas qui ont été pris en photo concordent avec ces dires (extrait du tableau 2).

Extrait du tableau 2 (réalisation MH) :

Date	Repas	Photo
03/04/2021 midi	« Côte de blette à la provençale (côte de blette, tomate en bocal de l'été dernier, lardons et ail avec une tranche de jambon et un yaourt maison »	
05/04/2021 midi	« Ce midi : chou nouveau braisé, reste de viande d'hier midi et tarte à la rhubarbe (pâte brisée maison avec le mixeur et la farine de Guillaume) »	 

Léa (exploitation n°17) cuisine au quotidien surtout des soupes, des purées, et le weekend elle fait des gratins, des lasagnes, comme *« des lasagnes de blettes »*. L'été ce sont des *« salades de tomates, concombres »*, et l'hiver *« il faut faire des soupes »*. La viande sera également consommée fraîche - à rebours d'autres maraîchers comme Nathalie qui, elle, préfère congeler la viande : *« je ne fais pas de colis parce que j'aime pas congeler »*.
Dans le cas d'Éric et d'Irène (exploitation n°20), la fraîcheur est un élément intrinsèque des repas consommés. *« La base de ce qu'on va mettre, de ce qu'on va manger, c'est les légumes de la semaine […] : on se fait cuire des pâtes, tu prends des tomates en été, des concombres »*.

Les ménages agricoles qui ont des exploitations en grande culture mangent également de saison, à l'instar de la famille de Jean (exploitation n°1) : *« manger des tomates en plein hiver ça m'énerve, on est plus poireaux, chou »*. Sa femme et lui font attention à la qualité des produits achetés, qu'il définit comme : *« la fraîcheur principalement »* de la viande ou du poisson. L'envie de fraîcheur se retrouve également dans le plaisir de faire le jardin : il aime *« aller cueillir [sa] salade le soir pour préparer la salade, aller chercher trois-quatre tomates sur le pied de tomates et puis l'avoir dans l'assiette tout de suite après. C'est super agréable »*. Le frais est également un critère d'achat pour Pierre (exploitation n°9): avec sa femme ils mangent par exemple *« des légumes et des fruits de saison, de la soupe, des œufs, des salades de betterave »*.

Pour les éleveurs rencontrés, la fraîcheur est immédiatement convoquée pour qualifier la qualité de leur assiette au quotidien. Ainsi pour Lucien (exploitation n°14), manger *« frais, c'est important ».* Bien manger pour lui signifie manger *« de saison, bio on essaye, varié, manger brut ».*

D'autres ménages associent le bien manger au bio. Catherine et Philippe (exploitation n°4), ou Don Alejandro (exploitation n°26) considèrent que le bio c'est meilleur, c'est la *« santé ».* Toutefois pour la plupart des ménages enquêtés, le bio constitue un critère controversé comme nous le montrerons dans le chapitre suivant.

La fraîcheur et la saisonnalité des produits ne sont pas les seuls critères retenus dans le fait de bien manger. La qualité *« organoleptique »*, le *« goût »*, et le côté *« naturel »* des produits sont aussi des paramètres importants : *« la composition intrinsèque du produit, je veux dire, un animal qui a été bien nourri, forcément le produit sera de bonne qualité derrière, pour la santé je veux dire »,* indique Sébastien (exploitation n°13). D'autres critères participent ainsi à définir la qualité des produits qui composent les assiettes. Par exemple pour Alice (exploitation n°7) bien manger cela signifie *« manger local au maximum, des protéines, des vitamines, la base de la nutrition, des féculents, des fibres, diversifier au maximum »*, et mal manger *« trop de sucres et trop de gras »*.

La saisonnalité et la fraîcheur sont des critères qui concernent selon les ménages les légumes, la viande, le poisson. Cette forme de « bien manger » constitue pour certains ménages une forme de distinction par rapport aux autres consommateurs, qui mangeraient moins bien, si l'on reprend les propos de Marie (exploitation n°5). Si une

pluralité de ménages agricoles déclare manger frais et de saison, la spécialisation agricole explique la forme que cette consommation prend, avec des assiettes qui laissent plus ou moins de place au végétal, qui est consommé différemment selon les ménages. Les ressources agricoles mobilisées sont donc peu transformées. La qualité des produits constitue également un critère d'achat, qui est présenté dans le chapitre suivant. La qualité des assiettes se définit aussi en négatif, par la mise à distance des produits transformés.

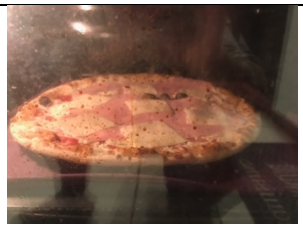
2. L'usage des produits transformés et des plats préparés : un peu, beaucoup, pas du tout

La place des produits transformés renseigne également sur la qualité des assiettes des ménages agricoles, et sur les ressources agricoles mobilisées. Pour certains ménages, manger des produits transformés permet de ne pas se différencier trop du reste de la société : *« nous on mange comme tout le monde : on mange un McDo de temps en temps, sur la route, pour les enfants »,* me dit Jeanne (exploitation n°11).

Dans la famille de Nathalie (exploitation n°22), les produits transformés sont présents à plusieurs reprises dans les repas de la semaine photographiés. Ils permettent de préparer maison des plats de la restauration rapide appréciés des enfants : des hamburgers ou des pizzas maison (extrait du tableau 2). Elle a aussi *« des plats Picard au congélateur [pour] dépanner le jour où il n'y a plus rien »*, elle achète *« des crêpes surgelées pour les enfants au jambon [même si] c'est pas terrible ce qu'ils mettent là-dedans, avec une petite salade »*.

Dans la famille de Céline et Laurent (exploitation n°3), les produits transformés sont aussi présents. Le jour de l'entretien, le repas du midi auquel je prends part est composé de *« hamburgers maison composés de pain à burger, de steaks hachés bio du supermarché, de sauce samouraï, de chorizo, de fromage en portion individuelle, d'oignons rouges, de carottes râpées, de salade verte, de lentilles vertes du père de Céline, d'olives, de bâtonnets de surimi, de yaourts. Céline finira également une betterave périmée et des nuggets de légumineuses, puis en dessert on mange le gâteau au yaourt fait maison que j'ai ramené [cdt] »*. En général ils vont manger *« des pâtes et du riz, des haricots verts et des petits pois »*, *« en conserves »*, tout comme la *« bolo »*, et les poêlées de légumes cuisinées sont achetées *« congelées »*.

Extrait du tableau 2 (réalisation MH) :

Date	Repas	Photo
02/04/2021 midi	Hamburger maison et salade verte (« de notre production bien sûr »)	
07/04/2021 soir	« Pizza salade verte (maison) »	

Les produits transformés et préparés sont donc mobilisés par certains ménages qui souhaitent se faciliter le quotidien et/ou faire plaisir à leurs enfants. Nathalie explique ainsi que ses *« enfants en ce moment ne peuvent plus manger [de restauration rapide] et c'est la fin du monde pour eux. [Le] weekend je n'ai pas du tout envie d'aller faire la queue, alors du coup j'ai acheté du pain, et je leur fais leur hamburger maison le vendredi soir »*. Selon Laurent, *« les repas c'est quand même assez souvent une viande ou, une viande ou du poisson, ou du jambon, ou des lardons, parce qu'en plus on cuisine ça pour les enfants parce qu'ils adorent donc on mélange par exemple tu fais revenir des lardons, pas beaucoup, ça fait une sauce, avec un peu de crème fraiche et tu rajoutes du riz des pâtes tout ce que tu veux et c'est tout de suite très bon, alors c'est ultrabasique »*. Les plats préparés constituent une forme de *care* (Meah et Jackson, 2017), même si les ménages reconnaissent que ces produits ne sont pas très sains et bons pour la santé. Ainsi, Sébastien et Laura (exploitation n°13), parents de quatre enfants, achètent *« rarement des choses préparées, une pizza de temps en temps »* ou de *« la sauce bolognaise »*, car *« c'est le soir on n'a plus le temps, donc voilà, c'est la 5e fois dans la semaine qu'on mange des pâtes mais c'est pas grave »*. Les produits utilisés peuvent s'employer directement dans l'assiette, ou servent à faire de la cuisine d'assemblage pour recomposer des plats industriels qui deviennent *« faits maison »*. Le degré de transformation des produits n'est pas le même selon les ménages : de la sauce déjà préparée aux pâtes en passant par le fromage sous plastique.

Pour d'autres ménages, souvent sans enfants, les produits utilisés sont moins transformés : ce sont surtout les pâtes qui sont consommées (très) régulièrement. Marie et Olivier (exploitation n°5) vont faire des pâtes sauf s'ils peuvent préparer *« deux grosses plâtrées »* qui permettent *« de ne pas cuisiner midi et soir »*. Lors de ma venue le 02/04/2021, nous avons mangé des pâtes sans gluten car elle est intolérante au gluten. Pendant la semaine durant laquelle Marie prend les repas en photo (extrait du tableau 4), les produits transformés utilisés sont les suivants : pâtes, gnocchis, sardines en boîte, ou encore chocolat et compotes de pomme (même si Marie fait ses propres confitures à partir des fruits du verger). L'alimentation transformée est assimilée à *du « mal manger »* : *« les burgers, les pizzas tout faits, qu'on consomme par ailleurs, c'est pas de l'alimentation »* même si elle indique que *« les chips on en mange aussi, de temps en temps »*.

Extrait du tableau 4 (réalisation MH)[33] :

Date	Repas	Photo
12/04/2021 midi	Pâtes et boîte de sardines	 
13/04/2021 goûter	Tablette de chocolat et compote de pommes sans sucre	
14/04/2021 midi	Lentilles, riz, boîte de sardines	

[33] La colonne repas a été complétée à partir des photos qui ont été prises par le ménage.

Dans la famille de Maria (exploitation n°26), les produits transformés et industriels sont présents dans l'alimentation quotidienne de la famille. Lors des repas pris à la chinampa, les sodas sont consommés quotidiennement et les escalopes et nuggets de poulet côtoient des plats cuisinés par les femmes de la famille (photo 6). Les membres de la famille ont toutefois conscience des enjeux sanitaires et environnementaux et Maria m'indique lors d'un échange que *« les tortillas consommées quotidiennement sont industrielles et non bios, elles contiennent du glyphosate »*.



Photo 6 – Nuggets de poulet et tortillas réchauffent à côté d'un mole verde de poulet (MH, 16/03/2022)

Le petit-déjeuner comporte aussi des produits transformés : *« Au petit déjeuner, Don Alejandro et sa fille se font des sandwiches à l'avocat, je mange un gâteau avec du beurre et du sucre, du café sucré, qu'on peut aussi prendre avec du lait. Il y a un pot géant de mayonnaise sur la table [cdt] »*. Si les femmes de la famille cuisinent beaucoup, elles achètent également des produits tout faits qui permettent de gagner du temps, comme des *sopes* et des *tlacoyos* (galettes de maïs) ; et les sandwiches que chacun compose à sa façon ne sont pas servis uniquement au petit-déjeuner : arrivée un jour en fin d'après-midi *« je mange des tortas (pain rond à sandwich), sans fromage, avec du jambon, de la mayonnaise, de la tomate (et de l'oignon je crois) [cdt] »*. Les sandwiches sont également présents le lendemain matin : *« Je me lève vers 08h, pour descendre prendre mon petit-déjeuner un peu après que Don Alejandro a commencé à prendre le sien, avec sa fille et son mari. On*

discute, avec du café et des tortas à base de mayonnaise, jambon, et fromage pour eux. Maria et sa fille déjeuneront un peu plus tard ensemble, d'un pain plus petit, jaune à l'intérieur, où elles mettent mayonnaise, jambon et fromage fondu (de Oaxaca et cheddar) [cdt] ». Le repas du midi par contre nous mangeons des *« sopes fait maison, par Maria et moi, à partir de maïs nixtamalisé qui doit servir à la composition d'un repas pour la fête organisée à l'occasion du baptême du fils d'une amie sur la chinampa le samedi suivant [cdt] »*. Chacun les compose à sa façon : avec des haricots, des oignons, du porc, etc. Les pâtes, de manière moins régulière, font également partie du quotidien alimentaire de la famille (photo 7).



Photo 7 – Repas pris à la chinampa (MH, 14/03/2022)

D'autres produits transformés et préparés interviennent dans le quotidien alimentaire des ménages agricoles de manière plus épisodique. Dans le cas de Jean (exploitation n°1), le tout fait c'est *« en dépannage » : « on achète pas tout fait […]. On en a pour dépanner à midi […]. Pendant la saison des asperges, on n'a pas le temps […]. Mais après oui comme tout le monde je pense, on a une boîte de conserve, un truc qui traîne […], c'est archi salé souvent […]. Les principales conserves […] ça va être haricots, la conserve commune, […] une boîte de flageolet, une sauce tomate et c'est tout ça va pas plus loin »*.
Catherine et Philippe (exploitation n°4) ont quelques plats préparés chez eux, comme une *« boîte de raviolis bio »* Quant à la famille de Claire (exploitation n°6), elle fait un *« MacDo de temps en temps »*, et a des *« bonbons industriels et des yaourts industriels dans [leur]*

frigo ». Alice et Bastien (exploitation n°7), avec leur fille, mangent *« parfois des gratins tout fait de chez Carrefour »* : *« on en a quand même »*.

Certains maraîchers sont plus fermes. Par exemple Éric et Irène (exploitation n°20) ne mangent *« jamais de plats préparés »*. Les féculents sont parfois considérés comme une forme de *« mal manger ou de manger industriel »*, comme l'exprime Léa (exploitation n°17) : *« au pire ce qui dépanne ça peut être des pâtes ou quelque chose comme ça mais c'est tout, pas de plats préparés, non jamais ici. »*. Christian (exploitation n°18) avoue toutefois avoir *« quelques plats préparés pour dépanner »*.

Les deux éléments essentiels de la composition des assiettes sont la fraîcheur et la saisonnalité, définies en négatif par rapport aux produits transformés, pourtant bien présents dans le quotidien alimentaire des ménages. Ces derniers ainsi que les plats préparés font partie du quotidien alimentaire des ménages agricoles, de manière plus ou moins importante selon le profil des ménages en fonction de la spécialisation agricole, de l'âge, de la présence d'enfants ou non. Pour certains, cela permet de montrer qu'ils *« mangent comme tout le monde »*[34]. Les produits transformés viennent répondre à de nombreux enjeux matériels du quotidien notamment pour les ménages ayant des enfants : faciliter la préparation et la gestion quotidiennes des repas, faire plaisir, gagner du temps, dépanner occasionnellement, etc. Ils permettent de faire une cuisine d'assemblage. Cependant, la manière dont ils sont utilisés ou les discours à leur égard confirment que les ménages agricoles ont la volonté de *« bien manger »,* voire de se distinguer du reste des consommateurs, notamment par la consommation de produits frais et de saison (Adamiec et al., 2020). Il y a donc un lien direct entre pratiques agricoles et pratiques alimentaires, par le choix des ressources agricoles qui interviennent dans la composition des assiettes. Ce lien s'explique aussi par la spécialisation agricole qui oriente plus précisément le type de ressources agricoles mobilisées.

Par ailleurs, les ménages agricoles du périurbain de Mexico ont une assiette qui paraît plus saine et durable que les consommateurs urbains situés dans le périurbain de Mexico (Bertran Vilà, 2020). Les assiettes des ménages agricoles du périurbain de Paris se rapprochent en partie de celles vivant dans les espaces de la grande couronne (Crédoc, 2019) : elles sont beaucoup faites maison. Par la place des produits frais et de saison, leurs assiettes rappellent également celles de ménages vivant dans le rural, ou celle de ménages urbains aisés (Poulain, 2017 ; Cardon et al., 2019). Les ménages agricoles mangent et

[34] *Ibid.*

accèdent donc à des ressources agricoles de qualité, ce qui passe notamment par l'autoconsommation.

III. Manger ses propres produits et viser l'autonomie alimentaire, une spécificité des ménages agricoles ?

La dernière sous-partie interroge la troisième double spécificité des ménages agricoles énoncée par l'un des enquêtés[35] : l'autoconsommation de leurs produits agricoles, qui renverrait à leur capacité à être autonome d'un point de vue alimentaire (Hervieu et Purseigle, 2013).

1. Autoconsommation d'une variété de produits agricoles

Les ménages agricoles des périurbains de Mexico et de Paris autoconsomment leurs ressources agricoles. Les maraîchers sont les ménages qui pratiquent le plus l'autoconsommation. Dans le quotidien alimentaire de la famille de Nathalie (exploitation n°22) deux légumes issus de l'exploitation se retrouvent dans la composition des repas qui ont été pris en photo (extrait du tableau 2) : la salade verte et le coulis de tomate (concernant la blette, ce n'est pas précisé), soit un produit frais et un produit transformé. La faible part de légumes peut s'expliquer par la saison de prise des photos. Si les légumes ne composent pas l'intégralité de ses repas, elle mange *« tous [ses] produits »* : *« samedi soir on a mangé notre première salade. La première petite batavia j'avais été la couper le matin et puis le soir j'ai fait ça, on s'est régalés »*. L'autoconsommation permet de manger de saison : *« ça commence on peut avoir un peu de blettes, des épinards, je les fais frais. Mais je mets très peu de légumes au congélateur, je n'ai pas un énorme congélateur et je préfère qu'il y ait de la viande, et deux trois trucs pour dépanner au cas où »*.

Pour Éric et Irène (exploitation n°20), *« la base de ce qu'on va manger, c'est les légumes de la semaine »*. Éric a *« quatre poules aussi et les œufs ça remplace la viande pour moi, au niveau de mes habitudes alimentaires »*.

[35] Yves (exploitation n°10) lors de l'entretien du 18/02/2021.

Extrait du tableau 2 (réalisation MH) :

Date	Repas	Photo
02/04/2021 midi	Hamburger maison et salade verte (« de notre production bien sûr »)	
03/04/2021 midi	« Côte de blette à la provençale (côte de blette, tomate en bocal de l'été dernier, lardons et ail avec une tranche de jambon et un yaourt maison »	

Certains céréaliers ne sont pas en reste, notamment quand ils sont diversifiés en maraîchage et/ou avec une boutique à la ferme, c'est-à-dire engagés dans des formes de circuit court et d'écologisation des pratiques. Cela va souvent de pair avec une conversion des productions, au moins partielle, à l'agriculture biologique. Dans le cas de la famille de Guillaume, céréalier diversifié en maraîchage et boutique à la ferme, lors des sept jours durant lesquels ont été consignés les repas dans le cahier laissé après les deux entretiens, les légumes de l'exploitation ont été utilisés de manière presque quotidienne (tableau 7) : la végétalisation des assiettes évoquée dans la sous-partie précédente passe par la mobilisation des ressources agricoles de l'exploitation.

Tableau 3 – Participation des produits de l'exploitation aux repas quotidiens de la famille de Guillaume (réalisation MH)

Date	Repas	Produits issus de l'exploitation
22/03/2021	Courge spaghetti à la tomate, des pâtes et du bœuf haché	Courge
23/03/2021	Velouté de légumes, pain et fromage	Légumes
24/03/2021	Pâtes et jambon	Non
25/03/2021	Mini tartelettes aux épinards et au chèvre et pommes au four	Légumes
26/03/2021	Pain, beurre, confiture avec du café	Fruits
27/03/2021	Riz et haricots verts, crêpes jambon et champignon	Légumes
28/03/2021	Restes du midi	Légumes
29/03/2021	Lasagnes	Non
30/03/2021	Courge farcie au bœuf et riz	Légumes
31/03/2021	Semoule de légume poulet	Légumes
01/04/2021	Les restes du midi	Légumes
02/04/2021	Cabillaud frais avec pommes de terre sautées	Légumes
03/04/2021	Omelette complète et pain	Non
04/04/2021	Croissants et pains au chocolat, café	Non
05/04/2021	Purée de légumes et saumon	Légumes
06/04/2021	Salade composée avec radis et croque-monsieur	Radis

La famille de Claire (exploitation n°6) consomme quant à elle les légumes issus de la partie maraîchage de l'exploitation, mais également la farine issue de la partie céréalière (extrait du tableau 5).

Extrait du tableau 5 (réalisation MH) :

Date	Repas	Photos
25/02/2021 soir	« Repas du soir : les restes pâtes endives houmous et du bon pain fait à Paris avec notre farine »	
26/02/2021 soir	« Soupe de légumes de la ferme et reste de quiche »	

Marie et Olivier (exploitation n°5) consomment beaucoup de lentilles car elles sont produites sur l'exploitation (extrait du tableau 4). Les œufs sont très présents aussi dans les assiettes car Catherine et Philippe, les parents d'Olivier (exploitation n°4), ont des poules et les deux ménages se servent en œufs. Les produits viennent également du jardin comme le précise Marie : *« toute l'année on a des légumes, en ce moment on a des panais, du fenouil, des betteraves. Il y a toujours quelque chose. L'année dernière il y a eu beaucoup de fruits, prunes, pommes poires cerises, tellement qu'il y a eu des pertes, on en a fait des compotes et des confitures, des compotes pommes poires hyper bonnes ».* Les assiettes mêlent ainsi produits transformés et produits bruts issus de l'exploitation. Alice et Bastien (exploitation n°7) consomment quant à eux leurs lentilles et leurs huiles.

Extrait du tableau 4 (réalisation MH) :

Date	Repas	Photo
11/04/2021 midi	Salade de pommes de terre avec lentilles, œufs durs, carottes	
14/04/2021 midi	Lentilles, riz, boîte de sardines	
14/04/2021 soir	Gnocchis avec un œuf à la coque et de la soupe	
15/04/2021 midi	Riz aux légumes avec un œuf au plat	
16/04/2021 midi	Œuf à la coque avec des tartines beurrées	

Certains céréaliers, conventionnels ou non, autoconsomment également une partie de leurs productions, notamment celles du jardin. Catherine et Philippe autoconsomment des légumes du jardin, *« poireaux, carottes, butternut, tomates, courgettes »*, *« des soupes, des confitures, compotes, des clafoutis, à la base de fruits du jardin »*, *« des mirabelles, différentes sortes de prunes, prunes rouges, quetsches, un petit peu de pommes, beaucoup de poires, de la rhubarbe aussi »*.
Jean (exploitation n°1) pratique également l'autoconsommation. Sa famille consomme des produits du jardin : *« j'ai recommencé à faire des tomates, ça a été très bien la première année et puis après c'était [fini]. Quelques salades comme ça mais voilà. […] ».*
La famille de Jeanne (exploitation n°11) consomme quant à elle la farine qui est préparée à partir des blés de l'exploitation familiale et les produits de la ferme, ainsi que les légumes vendus dans la boutique.

Les produits laitiers et la viande font également partie des produits autoconsommés. Sébastien et Laura (exploitation n°13) consomment *« beaucoup par [leur] boutique »*, comme les invendus du pain confié à la vente par un autre exploitant. Ils mangent également le fromage qu'ils fabriquent, ainsi que de la viande de veau et de vache qu'ils produisent.

Il en est de même des céréales. Dans le cas d'Eduardo (exploitation n°25), comme dans celui de nombreux ménages agricoles du périurbain de Mexico, c'est le maïs qui est autoconsommé : « *Pour les tortillas, nous cultivons le maïs et nous le transformons [mais] on les garde pour notre consommation personnelle ».* Dans le périurbain de Paris, c'est la farine des céréales qui est autoconsommée, comme le montre l'extrait du tableau 4 présentant les repas pris par la famille de Claire et Thomas (exploitation n°6).

Les ménages du périurbain de Mexico autoconsomment également leurs autres productions. Cela représente 10 à 20% des productions maraîchères des ménages[36]. Le jour où j'ai partagé le repas de Clara, sa mère et ses cousines (exploitation n°24), les produits autoconsommés étaient le ragoût de chèvre, et les fromages de chèvre et de vache. A certaines périodes, c'est le lapin comme dans la famille de Maria (qui le vend maintenant sous forme de plats préparés à une clientèle occasionnelle). Dans la famille de Maria (exploitation n°26), au moment de mes enquêtes, les produits autoconsommés étaient

[36] Chiffre extrait des entretiens menés en 2022 avec trois producteurs : Eduardo le 03/04/2022, Don Alejandro le 07/04/2022, et Pedro le 28/03/2022

rares : suite à des difficultés de santé de Don Alejandro, la chinampa n'était plus cultivée (photo 8). Au début de nos enquêtes, elle commençait juste à être remise en culture : les phases d'observation participante ont notamment consisté à défricher des parcelles. Par exemple, lors d'un repas que nous avons pu observer, seul le nopal est issu de la chinampa.



Photo 8 – Salade de nopal, haricots rouges et mole verde (MH, 15/03/2022)

L'autoconsommation est donc pratiquée par de nombreux ménages agricoles et elle concerne une variété de produits. Les produits issus de l'exploitation, de la boutique à la ferme et du jardin, participent à composer les assiettes des ménages agricoles enquêtés. Ces produits sont variés : légumes, fruits, viande, céréales. Cette autoconsommation concerne la majorité des ménages et elle dépend pour une bonne part de la spécialisation agricole des ménages même si la présence d'une boutique à la ferme, d'arbres fruitiers ou d'un jardin potager interviennent aussi. L'autoconsommation est garante de la qualité des produits car les ménages savent comment ils produisent, et comment les agriculteurs dont ils revendent et consomment les produits travaillent : *« au moins je sais ce qu'il y a derrière »* dit Irène (exploitation n°20). Toutefois, certains ménages agricoles n'autoconsomment pas leurs productions.

2. Des ménages qui n'autoconsomment pas leurs productions

Parmi les ménages que nous avons enquêtés, trois n'autoconsomment pas leurs productions : Pierre, céréalier conventionnel ; Céline et son conjoint, couple repreneur d'une exploitation céréalière en conversion vers l'agriculture biologique ; et Thierry, éleveur allaitant célibataire. Dans le cas de Pierre (exploitation n°9), l'autoconsommation n'a pas été évoquée comme une pratique du ménage, par ailleurs proche de la retraite : elle a été arrêtée lorsque son père a repris l'exploitation.

Céline et Laurent (exploitation n°3) sont au début de la reprise de l'exploitation. Ils ont le projet d'installer une unité de transformation de leurs productions agricoles céréalières : *« on va faire de la boisson végétale, […] on a déjà la ligne […] de transformation pour faire du lait de soja, [enfin] de la boisson végétale »*. On peut émettre l'hypothèse que si le projet est mené à bien ils autoconsommeront une partie des laits végétaux produits. Céline a le projet également de réactiver le jardin potager de l'exploitation à terme : « *Notre jardin il est là, il est en friche mais comme on s'installe là, pour le moment tu vois […] Mais le temps ça va être un sujet quand même, parce que gérer un potager, […] ça demande du temps […].Notre rêve ça serait d'avoir les moyens financiers pour embaucher quelqu'un ici pour gérer l'alimentation et le ménage, […] parce que c'est trop de temps […] Et les enfants. On n'aime pas passer du temps à faire ça, comme on n'a pas beaucoup de temps, on aimerait bien pouvoir faire autre chose ».*

Enfin Thierry (exploitation n°12) ne consomme pas la viande qu'il produit, mais les légumes oui *: « il n'a pas de voiture, donc il ne peut pas aller chercher à l'abattoir des colis de viande. Mais il autoconsomme quelques légumes de la parcelle de jardin partagé qu'il cultive dans une commune à proximité de son exploitation (par exemple : radis noirs, épinards), ainsi que quelques volailles qu'il élève [cdt] »*.

Si l'autoconsommation semble partagée par de nombreux ménages, l'autonomie alimentaire concerne très peu de ménages, principalement maraîchers et céréaliers. L'autoconsommation joue un rôle important pour accéder à des ressources agricoles de qualité pour certains ménages agricoles. Le maintien de produits issus ou liés à l'activité agricole dans les assiettes confère une certaine spécificité aux pratiques alimentaires des ménages agricoles, malgré leur entrée dans la société de consommation (Bagès et Rieu, 1988) : on peut donc constater un lien fort entre pratiques agricoles et pratiques

alimentaires, puisque des premières dépend l'accès à ces ressources de qualité. La pratique de l'autoconsommation rapproche les ménages agricoles enquêtés de ménages vivant dans les espaces ruraux (Gallien et al., 2012 ; Delfosse, 2019). Le contexte périurbain métropolitain, par la proximité aux ressources agricoles qu'il permet, joue un rôle dans la composition des assiettes des ménages agricoles enquêtés : c'est surtout parce que certains ménages agricoles diversifient leurs productions et vendent en circuit court, bénéficiant de la proximité aux bassins de consommation métropolitain, qu'ils peuvent autoconsommer leurs ressources agricoles.

Conclusion du chapitre

Ce chapitre a permis d'explorer les assiettes des ménages agricoles des espaces périurbains métropolitains de Mexico et de Paris. Ils mangent comme tout le monde : leurs assiettes sont plus ou moins carnées ou végétalisées, les produits transformés sont présents sous des formes variées, mais ils essayent de consommer surtout des produits frais et de saison. Leur spécificité réside dans leur capacité à manger de produits de qualité et issus de leurs propres productions, commerciales et/ou domestiques. L'analyse a donc permis de révéler des éléments pour l'échantillon de ménages enquêtés, et ne prétend pas monter en généralité. Il y a un lien entre pratiques agricoles et pratiques alimentaires : la proximité des ressources agricoles, qu'elle soit à l'échelle de l'exploitation agricole ou du voisinage (avec par exemple un accès à des forêts pour chasser) participe en partie à expliquer la composition des assiettes.

En second lieu, la composition des assiettes renvoie à des espaces sociaux différenciés dans les mondes agricoles (Hervieu et Purseigle, 2013) : elle varie, notamment la part des produits transformés, selon les profils des ménages (spécialisation agricole, âge, présence d'enfants). Mais tous les ménages revendiquent un rapport particulier à l'alimentation : ils entendent consommer des *« nourritures engagées »* (Ascher 2005) qui les distinguent du consommateur *lambda*. Trois facteurs expliquent la composition de leurs assiettes : leur activité agricole, leur localisation dans des espaces périurbains peu denses et ruraux autour de Paris et en partie à Mexico, et leur appartenance à des mondes agricoles plutôt aisés pour la majorité d'entre eux. De la spécialisation agricole des ménages enquêtés dépend le type de ressources agricoles auxquelles ils accèdent, et elle participe à expliquer le lien entre pratiques agricoles et pratiques alimentaires des ménages agricoles.

En troisième lieu, le genre structure la préparation des repas (Régnier et al., 2009) et les liens entre pratiques agricoles et alimentaires : ce sont les femmes, agricultrices ou

travaillant hors de l'exploitation, qui préparent la majorité des repas présentés dans ce chapitre. Les ménages agricoles, et notamment les femmes interrogées, soulignent que la préparation des repas représente un temps et une charge de travail importante. Toute une série de stratégies est mise en place pour gagner du temps et proposer des plats considérés comme bons, c'est-à-dire préparés à partir de produits frais et non transformés : faire des cuissons longues sur les temps de travail car on est sur l'exploitation ; préparer des plats qui durent plusieurs repas pendant lesquels on mange les restes qu'on agrémente. Pour d'autres ménages, souvent sans enfants, la gestion du temps par les femmes, consiste à cuisiner des plats simples, comme des pâtes, des œufs, etc., quand elles n'ont pas le temps. La proximité des ressources agricoles permet aux ménages agricoles de consommer des produits de qualité : elle serait source de justice agri-alimentaire (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Hochedez, Le Gall, 2016). Le cas de Thierry (exploitation n°12) montre que des rapports de pouvoir dans le système alimentaire s'incarnent dans les assiettes *via* des formes de déconnexion entre l'agriculture pratiquée et l'alimentation présente dans l'assiette (Hochedez, 2022). Il indique toutefois consommer des légumes et de la viande, et n'a pas mentionné l'usage de produits transformés, ayant une préférence pour la cuisson en cocotte. Les enjeux de justice agri-alimentaire se poseraient dans l'accès aux ressources agricoles (Alkon et Agyeman, 2011). La composition des assiettes des ménages agricoles s'appuie sur une diversité de stratégies d'approvisionnement, qui sont présentées dans le chapitre suivant : elles permettent de comprendre comment les ménages agricoles accèdent aux ressources agricoles.

Chapitre 5 – Des stratégies d'approvisionnement marchandes et non-marchandes

Le quatrième chapitre a montré quelle est l'alimentation des ménages agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris au prisme de leurs assiettes et des produits qui les composent. La mise en évidence de ces derniers appelle à questionner les manières dont ils s'approvisionnent : l'autoconsommation permet d'accéder à des ressources agricoles, toutefois elle ne constitue pas la seule stratégie mise en œuvre au regard des produits qui composent les assiettes (Sylvestre, 2015). L'hypothèse suivante a donc été avancée : ce serait la manière dont ils accèdent aux ressources agricoles qui pose des enjeux de justice agri-alimentaire, davantage que les aliments qu'ils mangent (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Alkon et Agyeman, 2011 ; Reynolds et Cohen, 2016).

Ce chapitre propose d'explorer les stratégies d'approvisionnement des ménages pour accéder aux ressources qui composent leurs assiettes : comment se connectent-ils aux ressources agricoles ? Qu'est-ce qui conditionne l'accès aux ressources ? Comment leurs pratiques agricoles et leurs pratiques alimentaires se connectent-elles *via* ces stratégies ? Il s'agit de comprendre quels sont les enjeux de justice agri-alimentaire sous-jacents aux stratégies d'approvisionnement mises en œuvre, en interrogeant leur spécificité au regard de la spécialisation agricole et de la localisation dans les espaces périurbains métropolitains des ménages enquêtés.

Plusieurs stratégies d'approvisionnement sont mises en évidence. Tout d'abord je présente la stratégie qui s'ancre dans des logiques de consommation, par l'achat de denrées alimentaires, puis les stratégies d'approvisionnement non-marchandes que sont l'autoconsommation, la transformation et le stockage. Enfin je montre que certains ménages agricoles s'appuient sur des réseaux familiaux, agricoles et institutionnels pour s'approvisionner.

I. Aller faire les courses

Les ménages agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris ont, comme stratégie d'approvisionnement alimentaire principale, l'achat. Ce dernier constitue une première forme de connexion entre agriculture et alimentation. La consommation comme mode d'approvisionnement principal rapproche les ménages agricoles de la figure du ménage

vivant en périurbain métropolitain (Essers, 2020), participant pleinement à la société de consommation (De Certeau, 1990). Je décris les logiques qui sous-tendent les achats alimentaires des ménages agricoles enquêtés selon trois entrées : celle des budgets consacrés à l'alimentation, celle des critères d'achat qu'ils mobilisent, et celle de deux modalités que sont la fréquence et le type d'achats réalisés.

1. Des budgets peu contraignants concernant l'accès aux aliments

Les budgets alimentaires que j'ai pu obtenir ou reconstituer sont globalement fonction de la taille des ménages (Tableau 7). Les ménages qui n'apparaissent pas dans le tableau n'ont souvent pas su dire quel était le montant de leur budget : soit parce que la personne enquêtée ne fait pas les courses (par exemple Lucien (exploitation n°14)), soit parce que l'achat représente une faible partie de son alimentation (par exemple Marie et Olivier (exploitation n°5)), soit parce que la question n'a pas pu être abordée lors de l'entretien.

1.1 Des budgets moins élevés chez les ménages maraîchers

Certains ménages maraîchers ont des budgets alimentaires plus faibles que d'autres ménages, en raison de l'autoconsommation de légumes. Nous pouvons faire l'hypothèse que ces budgets comprennent des achats non-alimentaires et que l'autoconsommation, sauf quand elle est mentionnée spécifiquement, n'est pas comptabilisée dans les budgets présentés, qui ne représenteraient donc qu'une partie des comptes associés à l'alimentation. Ainsi, seul Nicolas (exploitation n°19) évoque ce point : *« En achat d'alimentation on est autour de 300 euros par mois […]. Ça fait pas beaucoup [pour une famille de quatre]. Ceci étant c'est que je déclare quand même ma consommation de légumes je suis obligé […] : on déclare 1000 euros je crois par an. [Je] consomme une part de récolte. [C'est déclaré comme du revenu] »*.

Dans la famille de Maria (exploitation n°26), les comptes alimentaires font l'objet de calculs précis. Ils ne concernent pas uniquement les personnes qui vivent dans la maison de son père, Don Alejandro : *« ils intègrent la participation des frères et sœurs de Maria, enfants de Don Alejandro, qui mangent à la maison presque quotidiennement. Maria tient les comptes et rembourse sa sœur et sa belle-sœur quand elles font des courses alimentaires. Cette organisation s'est mise en place quand Don Alejandro est tombé malade et qu'il ne pouvait plus rester tout seul. Le budget permet ainsi de nourrir environ*

11 à 12 personnes à certains repas dont la sœur de Maria et son mari, sa belle-sœur et ses petites-filles [cdt] ».

L'autoconsommation permet de faire des économies estime Léa (exploitation n°17) : « *Alors je ne sais pas par mois ce que ça représente, mais ça doit chiffrer quand même parce que les paniers de famille que je fais c'est à 25 euros. Mais si vraiment les gens respectent les 4-5 fruits et légumes par jour, s'ils font du légume à presque tous les repas, on doit être à disons 30 euros par semaine, donc 120 euros par mois. Avec mes parents à côté 150 et même sans les compter 120, 130, on va dire 130. Sur l'année ça fait 1300-1400-1500 on n'est pas loin de 2000 euros. Donc ce n'est pas négligeable ».*

Tableau 7 – Budgets consacrés à l'alimentation (réalisation : MH)

Prénoms	Nb de personnes qui prennent leurs repas ensemble quotidiennement	Budget alimentaire déclaré lors de l'entretien	Budget alimentaire reconstitué par mois (environ)
Marco et Andrea	2	5000 pesos / mois	275 euros par mois (mai 2024)
Jean	5	"Une semaine 300, un petit quinze jours, 400"	1200 euros par mois
Céline et Laurent	4	200-300 euros par semaine, dont le non-alimentaire	800-900 euros par mois
Marianne	4	600-800 euros par mois ; "un gros budget" "un choix de vie" "avoir de la qualité" "ne pas partir en vacances" donc dépenser plus sur la nourriture	600-800 euros par mois
Thierry	1	N'achète pas son alimentation	N'achète pas son alimentation
Sébastien et Laura	6 (minimum, sans les stagaires, etc.)	100 euros la semaine "si je lisse" (couches pour bébé par ex)	400 euros par mois
Don Alejandro, Maria, Fernando, leur fille, Carmen (aide à domicile)	5 (+ enfants et petits-enfants de Don Alejandro, soit 11 personnes presque quotidiennement)	450 pesos par jour (25 euros, mai 2024), 600 pesos (33 euros, mai 2024) si on compte les produits de la chinampa	750 euros par mois, 1000 euros avec les produits de la chinampa
Nicolas	4	300 euros par mois pour les achats alimentaires + 1 part de récolte par an soit 1000 euros par an	380 euros par mois
Julien	1	50 euros supermarché toutes les trois semaines donc 20 euros par semaine + 1 panier de légumes d'AMAP donc 20 euros), soit environ 40 euros par semaine	160 euros par mois
Nathalie	4	100 euros par semaine	400 euros par mois

Julien (exploitation n°21) indique que le prix qu'il paye, s'il paraît faible, représente une part importante de ses revenus car il est au RSA. L'autoconsommation permet donc de faire des économies en démarrage d'activité. Il fait ses courses au supermarché *« On va dire que j'y dépense 50 euros toutes les trois semaines, et c'est quasi que de la nourriture […], des courses pour la coloc. Christian achète des trucs aussi de son côté, donc je ne sais*

pas […]. À vue de nez, 50 euros toutes les trois semaines, ça fait 20 euros par semaine […]. À la grosse louche, parce qu'on consomme les légumes d'ici. Si on devait rajouter un panier AMAP, c'est 20 euros [par semaine] […]. *40 euros, ça fait 160 euros par mois, donc si j'étais au SMIC, je serai à 12 ou 15% […]. Là je suis à un tiers de [ce que je gagne] ».*

1.2 Le choix de dépenser plus dans l'alimentation

Le budget de Marianne est intéressant car d'une part il exemplifie l'image que l'on se fait généralement d'un agriculteur : c'est quelqu'un qui ne part pas en vacances. D'autre part il illustre la majorité des propos des ménages agricoles rencontrés, qui sont prêts à mettre plus cher pour des produits de qualité :

« M : J'ai un gros budget alimentation (rires), ça varie, [entre 600 et 800 euros pour quatre].

MH : Vous ne trouvez pas que c'est trop cher d'acheter à manger ?

M : En fait c'est un choix de vie dans notre famille. On a fait le choix de privilégier des produits qui sont locaux, de producteurs, donc on préfère y mettre le prix et avoir de la qualité plutôt que d'acheter au plus bas prix pour rentrer, voilà. En contrepartie comme je suis femme d'agriculteur […],on ne part pas forcément énormément en vacances parce qu'il y a la moisson etc.. La contrepartie c'est qu'on n'a pas non plus le dernier téléphone à la mode, etc., c'est vraiment un choix de vie. La partie alimentation passe avant, c'est notre budget principal ».

Certains toutefois, comme Marie (exploitation n°5) considèrent que *« le prix de l'alimentation n'est pas assez cher payé, notamment quand on regarde le prix des pâtes, des chips ».* Si les ménages indiquent dépenser plus pour une alimentation de qualité, ils pointent du doigt la distorsion du système agri-alimentaire par rapport à une offre qui n'est pas assez rémunérée, comme l'illustre Jean (exploitation n°1) : *« [Quand ma femme] va faire un caddie, c'est entre 300 et 400 [pour] une semaine et demi environ. […] C'est un budget. Mais bon comme je dis aujourd'hui la nourriture, les gens se plaignent que tout coûte cher […]. Il faut toujours que les supermarchés c'est à celui qui fera le moins cher, quand vous voyez pour le lait, les éleveurs ils réclament quoi, 10 centimes de plus du pack, seulement. C'est rien 10 centimes franchement, tout le monde jouerait le jeu, je pense qu'ils s'en sortiraient déjà beaucoup mieux*

M : Vous trouvez que les prix payés à l'agriculture ne sont pas assez chers ?

J : Oui. Quand vous voyez ici, je ne me considère pas comme une petite ferme. J'ai quand même 300 hectares. Eh bien je n'arrive pas à joindre les deux bouts tous les ans. C'est pas normal, je veux dire on est à 2,5 sur 300 hectares […]. Quand vous voyez le prix de la baguette aujourd'hui, alors que nous le prix du blé en rapport n'a pas du tout augmenté, ça n'a rien changé. L'autre jour je vois la boulangère : ah Monsieur G. vous avez vu le prix du blé il a augmenté, oui, un petit peu
M : Est-ce que le prix de la baguette augmente ?
J : Pas tant que ça. Voilà et eux ils sont passé à plus d'un euro, là 1,1€, 1,2€ la baguette, chez nous c'est kif-kif. […] Ça ne change pas grand-chose ».

1.3 L'alimentation coûte cher

D'autres ménages considèrent que le prix payé pour l'alimentation est cher. Céline et Laurent (exploitation n°3) illustrent la posture de nombreux ménages pour qui le bio, en plus de ne pas être un critère garantissant suffisamment la qualité des produits et des productions, est cher : « *Franchement ça nous coûte une blinde au Carrefour, tout en bio, moi je fais mes courses une fois par semaine c'est 300 euros. On est quatre. [Je] crois que j'avais calculé que ça faisait 800-900 sur le mois. [Mais] je compte le non-alimentaire aussi. [Donc] ça représente moins ».*

Pour Sébastien et Laura (exploitation n°13), les prix, trop élevés, représentent un frein à l'achat. Certains produits, tels que la viande, ne coûtent rien, ou coûtent au contraire beaucoup. La notion de coût élevé peut ainsi se traduire par l'autoconsommation de ses propres produits : le budget est *« toujours explosé. On fait au mieux. Parfois on fait un panier de légumes au maraîcher d'à côté. On ne peut pas acheter tout le temps, c'est pas possible. Manger que ses légumes, on n'a pas les moyens c'est clair, mais on le fait de temps en temps, donc [on achète] légumes du supermarché, mais ça m'énerve un peu, en tout cas on achète français […]*
M : Et les prix ça va c'est pas trop cher la viande en local ? […]
S : Quand c'est le veau, ça nous coûte très cher […]. Parce que vu le prix qu'on le vend, c'est du manque à gagner […] C'est comme nos fromages, on les mange mais ça nous coûte cher […]. On a compris quand on est arrivé ici l'expression les cordonniers sont les plus mal chaussés […]. Parce qu'on avait pas assez de production pour fournir la clientèle qui nous permette d'assurer un minimum de chiffre d'affaires, et du coup quand on mangeait

notre fromage à nous on se disait mince (rires), […] mais maintenant ça va, on mange tout ce qui est raté
L : […] Après niveau budget ça dépend vraiment. Et puis bon dans les courses y'a aussi les couches pour bébé, c'est difficile de scinder mais on est peut-être à 100 euros la semaine, si je lisse, à peu près ».

Nathalie (exploitation n°22) indique également que les prix peuvent être un frein : *« Moi je t'avouerais franchement que si j'étais pas la productrice y'a des choses que je ne mangerais pas tous les jours ou pas régulièrement ».*

Les stratégies d'approvisionnement sont donc peu conditionnées par le budget que les ménages peuvent consacrer à leur alimentation : il constitue un frein pour quelques ménages agricoles, maraîchers et éleveurs. Elles s'organisent aussi selon des critères d'achat multiples.

2. Des critères multiples pour un achat parfait : à l'impossible nul n'est tenu

Les ménages agricoles enquêtés mobilisent plusieurs critères d'achat qui témoignent de leur volonté de manger des produits de qualité. La définition de cette dernière dépend de chaque ménage, et transparaît sous les raisons évoquées par les ménages pour mobiliser tel ou tel critère.

2.1 Faire attention aux marques, aux labels, à la composition des produits

Pour certains ménages, la qualité s'incarne dans les produits frais, certaines marques ou produits labellisés ainsi que leur composition. Les produits achetés par Jean et Éliane (exploitation n°1) sont scrutés avec attention, notamment pour leur fraîcheur : ils regardent « *les marques, la fraîcheur ».* Yves et Carole (exploitation n°10) sont quant à eux attentifs aux labels pour la viande et *« pour les œufs [elle achète] label rouge ».* Ils s'attachent également à certaines marques pour les conserves : *« des petits pois par exemple, mais de la bonne marque sinon c'est pas bon ».* Enfin Philippe et Catherine (exploitation n°4) surveillent surtout la composition des produits : « *par exemple le jambon j'achète sans nitrites maintenant […], je fais attention à ça »* explique Philippe.

Certains ménages font également attention aux conditions l'élevage, comme Léa (exploitation n°17) et sa mère, compagne d'agriculteur conventionnel : elles achètent *« label rouge »*, *« IGP »*, et uniquement *« du poisson pêché, pas l'élevage ».* Céline (exploitation n°3), s'intéresse à un projet d'élevage de poules : *« L'entreprise Poulehouse, l'œuf qui ne tue pas la poule. [Le] concept c'est vraiment de pouvoir manger des œufs sans que tu tues la poulette à la fin […]. Donc ça c'est tout à fait un truc qui pour moi est concevable »*. Mais en attendant sa réalisation, elle convoque d'autres critères : *« bio, quand y'a ou label rouge ».* L'exemple de Céline montre l'enchevêtrement des critères pour arriver à un achat correspondant à l'agriculture que l'on souhaite voir composer les assiettes.

2.2 Regarder la provenance : acheter français

La provenance est mise en avant par de nombreux ménages. Elle se décline de différentes façons : français, du coin, voisin, circuit court, local, etc. Ces manières d'appréhender la provenance donnent notamment à voir différentes manières de se saisir de l'enjeu du « local », allant des producteurs français aux producteurs voisins. Certains ménages expriment une préférence pour les produits français. Nathalie (exploitation n°22) la mobilise dans le cas de la viande de porc et de poulet, et la compare à un label : *« il faut que ce soit quand même du français (rires). Je fais marcher les producteurs de France ».* La provenance française est parfois privilégiée pour les produits secs, comme dans le cas de Marianne (exploitation n°8) : *« Au niveau des produits secs, j'essaye de privilégier la provenance locale française […] Après il y a des produits qu'on ne s'empêche pas d'acheter. Ça peut arriver qu'on mange des avocats, de l'amande, ce genre de choses. Ensuite pour ces produits-là ça va être des produits bio. Sinon en fait l'entre-deux, on privilégie d'abord l'agriculture française ».*

Les ménages agricoles mobilisent le critère de la provenance afin de s'assurer d'avoir des produits de qualité, notamment face à un manque de confiance dans des produits vendus en grande surface. Sébastien et Laura (exploitation n°13) choisissent la provenance française également dans leurs achats de viande et de fromage, mais ce n'est pas toujours suffisant : *« Je suis toujours dans le doute, alors que je trouve qu'il y a des labels de qualité qui devraient être peut-être être mieux gérés. Par exemple […] quand j'achète au supermarché, j'essaye en général de prendre de l'IGP […] ou AOP, ou de m'assurer que le lait est français ».*

Pour Jean (exploitation n°1), la provenance est également un gage de qualité pour les produits dont on sait ce qu'il y a dedans : *« [par exemple] le pot de miel aujourd'hui vous ne savez pas réellement ce qu'il y a dedans. Une fois je me suis fait avoir avec un nom […]. C'était marqué producteur régional, quand on regarde la provenance derrière, origine hors CE»*.

La provenance française semble constituer un critère *minimum* qui permet de concilier le souhaitable et le réaliste (ce que l'on peut trouver dans les commerces) : Léa (exploitation n°17) n'achète « *pas forcément bio, c'est le local et français, pareil, au niveau viande c'est pas grave si c'est pas bio mais il faut que ça soit au minimum français »*.

2.3 Acheter local : un engagement aux multiples raisons

La provenance s'incarne également dans le choix d'approvisionnements dits locaux. Le local recouvre des appréhensions différentes selon les ménages agricoles. Il est une pratique du circuit court qui ne dit pas son nom, mais cela va bien au-delà avec un local élargi (Poulot, 2014a). Par exemple pour Carole (exploitation n°10) *« le local c'est Rungis »*. Toutefois pour les autres ménages enquêtés, celui-ci revêt une acception spécifique : il renvoie principalement au producteur du coin.

Le choix d'acheter dans le voisinage constitue un critère qui permet de restaurer la confiance et garantit une certaine forme de transparence (Praly et al., 2014). Le local est le critère le plus important pour Sébastien et Laura (exploitation n°13) car d'une part il leur permet de dialoguer et de connaître les pratiques des producteurs et de l'autre il leur laisse plus d'autonomie dans leurs choix alimentaires : « *le fait qu'on soit en local, on peut avoir le producteur en face de nous et discuter sur les pratiques. On aura peut-être plus de marge de manœuvre comme ça, en disant : toi tu me vends un paquet de saucisses bio local, super, t'as vu tout le plastique que tu mets autour ? Peut-être qu'en discutant il me dira oui mais j'ai pas le choix à cause de. Du coup je pourrais comprendre son choix. Ou alors il va dire oui c'est peut-être pas génial, je pourrais faire autrement. Alors qu'au supermarché on n'a pas cette marge de manœuvre […]. C'est ça qu'on apprécie en tant que producteurs, quand nos clients viennent nous voir. Les bouteilles plastiques, est-ce que vous pourriez changer pour des bouteilles verre ? On commence à changer, on avait des très bonnes raisons qui font qu'on n'a pas changé tout de suite. Maintenant on peut se permettre de passer au verre et on sait qu'on aura des clients contents, mais ça, ça passe*

par le dialogue. Effectivement le mieux c'est le local pour nous […]. Si après on n'arrive pas à discuter avec lui et qu'il ne veut pas évoluer, on arrête d'acheter chez lui […]. Que si c'est local et pas bio, mais qu'on sait comment c'est fait et que ça peut être très bien fait OK. Nous ce qu'on souhaite en fait c'est vraiment la transparence […] Moi c'est le manque de transparence, ça me gêne beaucoup. Donc acheter local que si la personne est transparente ».

Le critère du local est mobilisé pour d'autres raisons. Marianne (exploitation n°8) a une réelle préférence pour l'agriculture locale car au-delà de la connaissance sur les manières de travailler, elle peut afficher sa solidarité : « *En fait c'est un choix de vie. Dans notre famille, on a fait le choix de privilégier des produits qui sont locaux, de producteurs. Donc on préfère y mettre le prix et avoir de la qualité plutôt que d'acheter au plus bas prix […]. Le fait de connaître le producteur ça permet de, d'être pas rassuré, mais de savoir comment il travaille, de connaître ses difficultés […] En premier c'est l'agriculture locale ».*

Marco et Andrea achètent « local » aux petits producteurs du périurbain de Mexico parce qu'eux-mêmes sont de petits producteurs locaux, dans une forme de solidarité entre pairs qu'on retrouve chez Sébastien et Laura : *« Ce sont des productions locales de producteurs comme nous, qui se réunissent ensemble pour vendre leurs produits localement. On voit tout de suite la qualité ».*

2.4 Le bio : un critère d'achat principal ou secondaire

Le bio est un critère d'achat pour de nombreux ménages mais sa mobilisation est complexe (Lamine, 2008). Il est soit le référentiel principal, soit un critère d'achat parmi d'autres, soit il n'en est pas un.

Pour certains ménages maraîchers, le bio est le critère d'achat principal, comme dans le cas de la famille de Maria (exploitation n°26) : *« la famille essaye de manger bio dans la mesure du possible »*, car *« c'est meilleur et cela permet d'avoir une bonne santé »*. Léa (exploitation n°17) pratique le *« circuit court »* car elle vend en circuit court, mais le bio est également le critère d'achat qu'elle va privilégier : le bio *« c'est [sa] devise »*, même s'ils font « *du circuit court, parce qu'on veut que les gens nous achètent. Nous aussi on fait marcher le circuit court ».*

Il est également le critère d'achat principal pour certains ménages agricoles dont l'exploitation est convertie en agriculture biologique. Philippe et Catherine (exploitation n°4), achètent des produits bio *« car on faisait attention à comment on voulait se nourrir et pas manger plein de pesticides »*. L'achat de produits bio concerne notamment certains produits spécifiques, comme le citron : *« c'est important que ce soit bio, j'utilise facilement le zeste »*. Claire et Thomas (exploitation n°6) consomment et produisent bio également par cohérence, même s'il ne faut pas *« paraître des talibans aux yeux des autres »*. Ils veulent *« se nourrir, pas empoisonner »*, avec l'envie de léguer la terre aux enfants. Ils consommaient bio avant de venir s'installer et reprendre l'exploitation familiale, et expliquent ainsi la conversion en agriculture biologique de leur exploitation.

Pour d'autres ménages, le bio est un critère d'achat plutôt secondaire, ou qui dépend des produits consommés, qu'ils aient convertis leur exploitation, ou non. Par exemple pour Alice (exploitation n°7), *« le bio c'est un critère d'achat, mais on n'achète pas bio si c'est pas local »*. Pour Marie (exploitation n°5) également, *« le bio n'est pas toujours un critère d'achat*, même si l'exploitation est convertie en agriculture biologique, tout comme celle d'Alice. Laura (exploitation n°13) mentionne le bio à de nombreuses reprises lors de l'entretien, pour qualifier les produits achetés (œufs, pâtes, etc.), selon qu'ils sont bio ou non : *« quand y'a du bio, on prend du bio »*. Mais selon les produits, ce ne sera pas le critère d'achat principal : *« c'est pas bio mais c'est local »* précise-t-elle à propos de l'achat de volailles. Elle est méfiante vis-à-vis de certains produits bio : *« un jour j'ai acheté une buche de chèvre à 2 euros […] et je vois que c'était bio, mais lait européen […]. Bio en fait ça suffit pas. [Si] on peut avoir du bio et du local et du français c'est top ».* Pour Marianne, le bio serait une solution de secours : *« le bio c'est vraiment la dernière solution […], c'est vraiment le local que je vais privilégier dans mes achats ».*

Le rapport au bio est donc complexe, comme l'illustre Julien (exploitation n°21) : « *Ce qui est important pour moi, c'est la façon donc c'est produit. Donc ça peut être produit conforme à l'idée du bio, c'est-à-dire pas de chimie, mais il y a des pratiques en bio que je ne cautionne pas […]. Le fait qu'un produit soit bio, pour moi, ce n'est pas une garantie qu'il soit écolo. Mais en l'absence d'autre information, c'est un indicateur de moindre nuisance on va dire […]. Tu as des gens qui produisent des trucs sains et qui ne se font pas forcément labelliser bio. C'est un peu comme l'emballage des pommes bio. Pourquoi ce sont ceux qui font les trucs propres qui doivent payer pour être certifiés, alors que [les*

autres], ils ne payent pas. Idéalement, je préfère manger un truc que je produis ou [qui est] produit près de chez moi, car je peux voir où c'est produit, et comment c'est produit ».

Ainsi, le critère du bio s'articule à d'autres critères qui paraissent plus cohérents pour les ménages. Pour Éric (exploitation n°20), *« si vraiment y'a un choix à faire, je préfère que ce soit pas bio et local, que bio et pas local »*, et pour Irène, la connaissance du producteur et de sa manière de produire vont parfois primer sur le critère bio *: « Les œufs j'achète à la Biocoop, j'en mange pas beaucoup. Là par exemple A. le proprio a proposé d'en donner, je sais qu'ils ne sont pas bio, mais comme je connais A. j'ai plus confiance ».*

Certains ménages marquent quant à eux leur refus d'acheter bio. Pour Yves, le bio « *c'est du poison* ». Jean, sans être totalement contre, est très suspicieux : « *Quand ma femme en achète […], c'est là où je vais éplucher le paquet dans tous les sens et là je vais dire attends ton bio là c'est quoi ? ».*

2.5 Acheter en vrac

Enfin, quelques ménages achètent en vrac, comme Philippe et Catherine : *« J'achète [notamment] le riz en vrac ».* Laura et Sébastien essayent également d'acheter en vrac, avec les limites que cela pose par rapport à leurs autres critères d'achat, notamment celui de la provenance : « *Ça arrive qu'on prenne un peu de vrac. [Mais] le problème du vrac c'est […] qu'il n'y a aucune visibilité sur la provenance. On sait bien que certaines graines, on ne les trouvera pas en France. Mais pour d'autres on peut en avoir des françaises, donc est-ce que prendre vrac et pas acheter, c'est quoi le mieux, c'est quoi le pire ? Et moi je suis toujours balancée et j'aimerais faire parfaitement. Je suis assez frustrée en fait, je dis ah je vais prendre en vrac. Et puis au final j'ai pas amené mon contenant donc j'ai quand même un sachet. Bon qui coûte peut-être moins cher, qui est peut-être moins polluant qu'un autre. Mais au final tout ça pour avoir des flocons d'avoine qui sont du Pérou. Et alors que de l'avoine y'en a en France ».*

En conclusion, les critères révèlent une réflexivité importante des ménages et traduisent une sensibilité aux enjeux écologiques, environnementaux et territoriaux. Ils révèlent ce qui compte dans l'alimentation et dans l'agriculture pour les ménages agricoles, et quels modèles agri-alimentaires sont valorisés, ou non, par les ménages (Poulain, 2008). Certains ménages accordent une grande importance à la dimension spatiale de leurs

approvisionnements : ils valorisent le local, qui se déploie selon plusieurs échelles selon les ménages enquêtés (Maréchal, 2010).
Les différents critères mobilisés par les ménages donnent à voir les ressources agricoles auxquels ils accèdent par leurs achats : ce sont des ressources de qualité. Ces critères s'agencent de plusieurs manières selon les ménages : leur mobilisation varie selon les produits achetés, la période de vie, les contraintes du quotidien, etc. (Régnier et al., 2009). La possibilité ou non de mobiliser tel ou tel critère montre en filigrane les conditions de l'accès à l'alimentation pour les ménages agricoles : certains sont limités par le budget, d'autres par l'absence de produits correspondant à leurs critères par exemple.

3. Des achats plus ou moins fréquents

D'autres logiques président aux stratégies d'approvisionnement des ménages agricoles périurbains de Mexico et de Paris : ce sont les fréquences et les types d'achat effectués. Les produits frais, notamment les fruits et légumes, font l'objet d'un approvisionnement fréquent, d'une fois à plusieurs fois par semaine. Carole (exploitation n°10) va acheter ses produits frais « *une fois par semaine : fromage, fruits, poisson, viande* ». Certains y vont plus fréquemment, comme l'illustre le cas de la famille de Maria (exploitation n°26) : *« les produits frais sont achetés presque tous les jours par Maria, sa belle-sœur ou l'aide à domicile de Don Alejandro [cdt] ».*

D'autres ménages font le plein pour ne pas aller acheter trop fréquemment, comme Jean et Eliane : *« ma femme me dit je vais faire les courses, je prends deux heures, deux heures et demi, et puis elle remplit son caddy, elle n'a pas envie d'aller voir ailleurs […] ».* Nathalie (exploitation n°22) indique quant à elle y aller *« au moins une fois par semaine. [Mais] ça dépend des moments, l'été je n'ai pas le temps d'y aller ».*

Enfin, d'autres ménages, souvent maraîchers, privilégient l'achat en gros. Cela concerne notamment les produits secs, comme dans le cas de la famille de Maria : *« les produits secs sont achetés une fois tous les trois mois ».* Marie (exploitation n°5) fait également ses courses *« une fois tous les mois et demi pour les produits secs : huiles, riz, pâtes, biscottes, chocolat, beurre, cornichons ».* Dans la famille de Clara (exploitation n°24) *« l'achat en gros est privilégié pour faire des économies ».* L'économie n'est pas le seul motif invoqué ; l'objectif est aussi de ne pas avoir à aller souvent faire leurs courses, et dans nombre de cas le problème du temps consacré est invoqué à certaines périodes de l'année.

Trois logiques ont été présentées : celle concernant les produits frais ; celle du « plein » ; et celle de « l'achat en gros ». Les disparités sont importantes entre les ménages qui ont des enfants et ceux qui n'en n'ont pas : cela joue à la fois sur la fréquence des courses et le budget consacré.

La consommation constitue ainsi une première forme de connexion entre agriculture et alimentation. Elle permet d'accéder à des ressources agricoles de qualité, qui se définit selon les critères suivants : produits frais, de saison, locaux, bio, etc. Les logiques d'achat des ménages agricoles sont globalement peu conditionnées par les budgets alimentaires, même si certains ménages sont dans des situations proches de la précarité (Paturel et al., 2015). Elles sont guidées par une pluralité de critères orientés vers la recherche d'une alimentation saine et de qualité, celle d'interconnaissance et de solidarité avec le producteur, celle d'autonomie dans les choix alimentaires et enfin des conditions de production (Dubuisson-Quellier, 2009). La spécialisation agricole des ménages participe à expliquer les critères mobilisés, tout en révélant d'autres logiques liées plus globalement à des choix de vie (Cardon et al., 2019). Ces critères renvoient à ceux mobilisés par des consommateurs urbains et aisés concernant le local et le bio mais aussi ruraux pour les produits frais et de saison (Poulain, 2008). Si l'achat alimentaire est la stratégie majoritaire des ménages agricoles, l'autoconsommation s'impose également.

II. Les multiples formes de l'autoconsommation

L'autoconsommation, qui constitue une alternative à l'achat alimentaire, se définit comme une forme d'approvisionnement non-marchande dans laquelle le producteur consomme ses propres productions (Régnier et al., 2009). J'ai montré dans le chapitre précédent que les produits autoconsommés sont très variés selon les ménages. Dans un premier temps je présente l'évolution des formes et des logiques de l'autoconsommation dans les espaces périurbains métropolitains de Mexico et de Paris. Puis je décris cinq logiques d'autoconsommation qui ressortent des entretiens avec les ménages agricoles : manger les restes, rechercher l'autonomie alimentaire, manger sain et de saison, tester ses propres produits, et l'économie budgétaire.

1. Arrêt, maintien, réactivation et transformation

L'autoconsommation s'arrête, se maintient, se réactive, ou encore se transforme selon les ménages agricoles des espaces périurbains métropolitains de Mexico. Ces différentes évolutions avaient déjà été mises en évidence en France dans la deuxième moitié du 20e siècle (de Cambiaire, 1952 ; Phlipponneau, 1956 ; Grignon, 1987 ; Bages et Rieu, 1988 ; Schlusselhuber Bouteiller, 1988) ; Zonabend, 1999).

1.1 Arrêt

Dans de nombreuses exploitations agricoles du périurbain de Paris, l'autoconsommation est une pratique d'approvisionnement qui s'est arrêtée avec la modernisation et la spécialisation des exploitations agricoles à partir des années 1960-1970. Par exemple, sur l'exploitation de Pierre (exploitation n°9) : *« les grands-parents après la Première Guerre se sont installés d'abord à P., au nord de L., puis à J. : ils cultivaient des céréales, faisaient du maraîchage, des pommes de terre. Ça n'était pas l'agriculture d'aujourd'hui, ils vendaient dans le coin, mais ils avaient une ferme de 200 hectares dès le départ. Les bêtes servaient pour le lait, notamment pour la famille, il y avait des vaches, comme dans beaucoup de fermes. Mais l'élevage s'est arrêté dans les années 50-60 car mon père n'avait plus envie. Les cultures se sont développées, sur les prés. On s'est beaucoup modernisé. Avant il y avait une cinquantaine de vache, moi je n'ai pas connu ».*

1.2 Arrêt, maintien et transformation selon les productions

L'arrêt de certaines formes d'autoconsommation, notamment de viande, est également lié au développement de nouvelles formes de consommation alimentaire, comme le montre l'exemple de l'exploitation de Guillaume (exploitation n°2) : « *Ma mère est arrivée sur l'exploitation en 1961 […]. Il y avait des vaches, des cochons, des volailles, et ma mère s'est mise à faire du beurre et à le vendre sur le village […]. Elle faisait un jardin pas trop mal […]. En 1961 ils avaient encore des salariés, […] donc le jardin était plus grand […]. Puis il n'y avait plus de personnel et plus de temps pour le faire […]. Et à partir de 74, les vaches sont parties, ma mère a arrêté de faire du beurre et […] en 77 même les cochons ils ont arrêté […]. C'est la période où les grands centres commerciaux ont commencé à décoller. [C'était plus facile] d'aller chercher là-bas ».* Mais sur son exploitation, l'autoconsommation de légumes se maintient sur le temps long *via* la pratique du jardin

domestique par sa mère : « *elle a toujours fait du maraîchage […]. Elle faisait quand même pas mal de choses, [mais] on n'a jamais fait tout toute l'année, […]. On pouvait en congeler un peu, mais pas autant que ce qu'on peut avoir là maintenant* ». Ainsi la pratique de l'autoconsommation s'est transformée : le développement de l'activité de maraîchage entraîne la réactivation de l'autoconsommation pour les jeunes générations, avec un objectif d'autonomie alimentaire.

1.3 D'une forme d'autoconsommation à une autre

Sur l'exploitation de Jean (n°1), c'est l'évolution des productions qui permet de nouvelles formes d'autoconsommation : avant il y avait un grand jardin domestique derrière les hangars qui servait à l'autoconsommation ; il a été abandonné dans les années 1970. Maintenant, même si la ferme est spécialisée en grandes cultures, avec la production d'asperges en circuit court, *« [on mange] les asperges [qu'on produit] sous plein de formes »* explique Jean.

1.4 (ré)Activation de l'autoconsommation

Dans les exploitations céréalières du périurbain de Paris, de nouveaux produits peuvent être autoconsommés par la vente en circuit court d'une partie des productions vendues également en circuit long de type coopérative. Cela indique une transformation dans les formes de l'autoconsommation. C'est le cas par exemple du blé. Ainsi, la famille de Claire (exploitation n°6) mange le pain produit avec la farine de l'exploitation, à partir du blé qui est transformé pour être vendu en circuit court.

1.5 Maintien et transformation

Dans les exploitations enquêtées dans le périurbain de Mexico, l'autoconsommation s'est maintenue tout en se transformant, même si elle n'est pas exclusive d'autres formes d'approvisionnement. Par exemple, *« sur l'exploitation de la famille de Clara (exploitation n°26), l'autoconsommation de légumes, sans être exclusive, a toujours été pratiquée. Elle représente aujourd'hui 20% de la production maraîchère. L'autoconsommation de viande a évolué : ils tuent encore une vache de temps en temps pour leur propre consommation, mais autoconsomment moins de lapins qu'il y a 10 ans, quand ils ont eu des difficultés. Ils le faisaient par nécessité et maintenant ils le font par choix [cdt] »*. Il n'y a donc pas à

proprement parler de réactivation de la fonction alimentaire des exploitations, mais bien plus des réorganisations dans les logiques d'autoconsommation : celle-ci permet des économies mais semble devenir surtout plus symbolique.

L'évolution des logiques de l'autoconsommation sur le temps long est liée à celle du commerce alimentaire, des modes d'approvisionnement alimentaires des consommateurs et des exploitations agricoles, qui se spécialisent et se modernisent. Par-delà les évolutions historiques, les formes actuelles d'autoconsommation que nous avons pu observer et qui ont été décrites répondent à plusieurs objectifs.

2. Manger les restes, les produits ratés et les moches : manger ce qui ne se vend pas

La première logique d'autoconsommation est celle de ménages agricoles qui, à l'instar de Laurence (exploitation n°15), ne *« choisissent pas ce qu'ils mangent »*, ou qui, à l'instar de Jeanne (exploitation n°11) *« mangent les restes »* ou invendus de la boutique de la ferme ainsi que la farine de l'exploitation, transformée pour être vendue à la boutique à la ferme. Cette pratique concerne une diversité de profils de ménages agricoles : céréaliers conventionnels qui se diversifient, maraîchers, éleveurs, en agriculture biologique ou non. La famille de Claire (exploitation n°6) consomme les légumes *« moches et ceux qui restent »* issus de la partie maraîchage de l'exploitation, mais également la farine issue de la partie céréalière (Tableau 4). Mais ils ne sont pas *« autonomes »,* et ce n'est d'ailleurs pas leur objectif et comme elle dit *« qui l'est chez nous ? ».* La famille de Clara mange également *« les invendus en fin de semaine : fromages, desserts, etc. »*. Dans le cas d'Eduardo (exploitation n°25), *« les légumes qui restent sont pour nous »*. Ils ont *« toujours autoconsommé leurs produits »*, qu'ils soient conventionnels ou biologiques. Léa (exploitation n°17) consomme : *« ce qui est pas beau, ce qui est moins beau, c'est nous qui consommons tout, donc y'a pas de pertes »*, même si *« maintenant on essaye (…) de se servir un peu au passage quand même ; avant on se servait pas, et on se servait sur tout le moche et puis maintenant j'ai dit il faut qu'on se fasse plaisir aussi au passage »*.

Les restes sont de diverse nature : invendus, moches, ratés, etc. Manger ce qui reste n'est pas exclusif d'autres logiques qui président à l'autoconsommation pour certains ménages agricoles. Cette logique est sous-tendue par deux raisons : les ménages mangent ce qui ne se vend pas et/ou pour ne pas gâcher et gaspiller. L'autoconsommation ne s'explique pas

uniquement par le fait de ne pas gâcher. Elle est également le résultat d'une forte réflexivité par certains ménages agricoles sur leur alimentation.

3. Aller vers l'autonomie alimentaire : autoconsommer (mais aussi échanger) pour maîtriser ses approvisionnements

La seconde logique d'autoconsommation est celle de la recherche d'une certaine forme d'autonomie alimentaire, associée au choix de manger ses propres produits. Elle concerne en majorité des maraîchers néo-agriculteurs qui fournissent des AMAP en agriculture biologique. Deux dimensions participent à définir l'autonomie alimentaire : la volonté et la capacité à consommer ses propres produits et l'existence d'échanges de produits alimentaires (Dolci, 2021 ; Pruvost, 2024).

Le cas de Julien (exploitation n°21) illustre la première dimension : « *Le but c'était de gagner en autonomie sur le maximum d'aspects mais notamment sur l'alimentation* ». Cela implique pour lui de se servir avant ses propres clients : « *Je trouverai dommage de fournir des légumes et de ne pas pouvoir en manger […]. Je vais quand même me nourrir avant, [les clients] mangeront ce qui reste. Le maraîcher, il faut qu'il mange avant de pouvoir produire. Et puis il y a tellement d'agriculteurs qui ne mangent pas ce qu'ils produisent car ils savent comment c'est fait et ils ne veulent pas en manger. Ça serait dommage que je ne mange pas ce que je produis* ».

Nicolas (exploitation n°19) quant à lui exprime l'idée de gagner en maîtrise de ses approvisionnements par l'autoconsommation mais pas uniquement : « *Tu produis des légumes, tu ne vas pas aller en acheter. […] Cette histoire elle me permet aussi de maîtriser mon approvisionnement. [Et] je mange quand même pas mal les produits de mes voisins aussi* ».

Éric et Irène (exploitation n°20) sont dans le même projet d'aller vers l'autonomie alimentaire, qu'ils définissent comme la consommation de leurs propres produits mais également comme l'inscription dans des échanges : *« il y avait […] un désir d'autonomie globale sur la nourriture, l'énergie, l'autonomie au sens large ».* Ce n'est pas encore l'autonomie alimentaire *« mais on avance »*. Comme le dit Irène, « *ça dépend ce qu'on appelle autonomie. Si c'est être tout seul sans parler à personne et produire sans externalités ou si y'a des échanges* ». L'autonomie alimentaire ne se construit ainsi pas

uniquement sur l'autoconsommation mais également sur des échanges. Elle est donc relationnelle.

Des ménages engagés dans des spécialisations agricoles différentes sont également à la recherche d'autonomie alimentaire. Certains céréaliers autoconsomment leurs productions, notamment quand ils sont diversifiés en maraîchage et/ou avec une boutique à la ferme. Cela va souvent de pair avec une conversion des productions, au moins partielle vers les circuits courts ou l'agriculture biologique. Marie (exploitation n°5) est ainsi à la recherche d'autonomie alimentaire : *« la production de ma propre alimentation fait partie du projet de reprise de l'exploitation agricole des parents de mon compagnon »*.

4. Manger sain et de saison

La troisième raison de l'autoconsommation est la recherche d'accès à des produits sains et de saison. Elle peut s'articuler avec le désir d'autonomie, ou le fait de manger ce qui ne se vend pas, comme dans le cas de Léa (exploitation n°17) qui autoconsomme certes des légumes moches, mais aussi car elle sait *« ce [qu'elle] mange ».* Cela a été au départ de son projet agricole : « *quand je suis tombée enceinte de mon premier enfant, j'ai cherché […] de la bonne nourriture et au final je me suis rendue compte qu'il n'y avait pas grand-chose de correct un peu partout, donc je me suis dit que je n'avais qu'à produire pour moi-même et puis après je me suis dit pourquoi pas en faire bénéficier à d'autres familles ».* L'autoconsommation permet de manger de saison : elle cuisine l'été des *« salades de tomates, concombres »*, et l'hiver *« des soupes ».* Dans le cas d'Éric et d'Irène, si l'autoconsommation permet de rechercher l'autonomie alimentaire, elle permet également une certaine saisonnalité, qui est celle des produits : *« la base de ce qu'on va mettre, de ce qu'on va manger, c'est les légumes de la semaine »*, mais aussi celle des type de plats : *« on se fait cuire des pâtes, tu prends des tomates en été, des concombres ».*

5. Tester les produits

Une autre raison, plus secondaire, de l'autoconsommation, est de tester ses produits avant de les proposer aux clients, comme dans le cas de Julien : « *il y a certains trucs qui seront pour moi. Il y a des choses que je fais à petite échelle parce que je fais des tests. Donc je n'en aurais pas assez pour en mettre dans les paniers, ça ce sera pour nous. Et après qui seront peut-être, si c'est concluant, qui seront intégrés dans les paniers des Amapiens ».*

Guillaume cultive également certaines productions pour les goûter avant de les proposer à ses clients : *« Quand on les débute et quand on les teste on ne les fait forcément que pour nous au départ parce qu'on ne connaît pas la culture, ni le légume, ni le fruit par exemple et dans ce cas-là on ne fait que pour nous pour voir ce que ça donne ».*

6. Une autoconsommation qui permet de faire des économies, mais pas toujours

Enfin, la dernière raison à l'autoconsommation est budgétaire (Sylvestre, 2015). Elle n'est pas articulée au fait de manger les invendus par les ménages qui le font. Ainsi, Thierry (exploitation n°12) *« autoconsomme une partie des légumes qu'il cultive sur une parcelle de jardin partagé dans la commune voisine : radis noirs, épinards, etc. [cdt] ».*

L'autoconsommation permet de manger sain de manière économique pour Don Alejandro, le père de Maria (exploitation n°26): *« l'autoconsommation nous permet de manger des produits biologiques, car sinon le bio est trop cher »* et donc *« permet de manger sain ».* C'est également le cas de Léa, qui articule les deux logiques dans l'autoconsommation : elle sait « *ce qu'elle mange […]. De toute façon ce que nous on consomme, c'est ce qu'on n'achète pas. Alors effectivement oui on fait des économies, parce qu'une famille, nous on est 5 ».*

Certains ménages autoconsomment car ils ne peuvent faire autrement pour certains produits, comme Nathalie : « *Quand c'est la saison des tomates, je me fais que des salades de tomate ananas ou de cœur de bœuf (rires), je n'ai pas de pitié (rires). Donc par contre pour en revenir à l'alimentation, t'as l'avantage de ça ».* L'autoconsommation, pour raisons économiques, se transforme finalement en un avantage puisqu'elle donne accès à une alimentation fraîche et de saison. Nathalie choisit les produits qu'elle mange : « *tous mes produits je les mange, je les apprécie […]. Quand, la première botte de radis que j'ai faite y'a deux ou trois semaines, c'était un dimanche, il y a deux semaines».*
Enfin, dans le cas de Julien, si l'autoconsommation n'est pas pratiquée pour des raisons économiques, elle permet toutefois de limiter les dépenses par rapport à des revenus faibles en début d'activité maraîchère : l'autoconsommation lui fait économiser 80 euros par semaine, ce qui représente 15% de son RSA. Peu évoqué de manière aussi directe, l'autoconsommation joue à l'évidence un rôle majeur pour certains maraîchers dont les revenus dépendent des aides sociales au début de leur installation. Une certaine tension est présente dans le discours du maraîcher : si la recherche d'autonomie alimentaire guide

son projet, le faible revenu et les économies permises par l'autoconsommation sont dénoncées comme une forme de précarité du métier : « *Quand j'étais en train de faire le projet, qu'on faisait le travail sur le temps de travail, sur la rémunération […], ça me donnait envie de pleurer. Quand on te dit qu'en pleine saison t'es à 70 heures par semaine et hors-saison t'es à cinquante. Donc ça veut dire que même l'hiver tu fais plus de 35 heures, et qu'au mieux si t'es top technique et bien organisé, tu vas pouvoir avoir un SMIC. Y'en a certains qui arrivent à se payer 2000 balles, mais 2000 balles pour 70 heures par semaine c'est pas cher payé. En absolu c'est pas mal, mais en relatif, et c'est des mecs ceux qui arrivent à se payer 2000 euros en maraîchage c'est des mecs qui ont de l'expérience, qui sont bien équipés, donc ça n'arrive pas tout de suite ».*

Dans le cas de Sébastien et Laura (exploitation n°13), l'autoconsommation peut à l'inverse coûter cher car elle est le signe d'un manque à gagner par la vente des productions : *« Quand c'est le veau, ça nous coûte très cher […]. Parce que vu le prix qu'on le vend, c'est du manque à gagner […] C'est comme nos fromages, on les mange mais ça nous coûte cher ».*

Les six logiques d'autoconsommation que nous avons présentées s'articulent entre elles dans les pratiques des ménages agricoles. Elles reflètent leur spécificité (Bages et Rieu, 1988) mais s'expliquent également par des raisons diverses comme l'économie, le loisir, etc. (Gojard, Weber, 1995). Les pratiques agricoles et alimentaires des ménages agricoles se connectent *via* cette stratégie d'approvisionnement non-marchande qui mobilise les ressources de l'exploitation agricole. L'autoconsommation, qui repose sur des logiques non-marchandes, constitue la seconde forme de connexion entre agriculture et alimentation. Une autre stratégie d'approvisionnement liée à l'autoconsommation, mais également à l'achat, est pratiquée par les ménages : c'est celle de la transformation et du stockage des produits alimentaires.

III. Transformer et stocker : entre spécificité agricole et activité de loisir productif

Deux autres stratégies d'approvisionnement non-marchandes ont été identifiées : la transformation et le stockage des produits alimentaires.

1. Ne pas gâcher et manger « vrai »

Les ménages agricoles transforment plusieurs types de produits agricoles et alimentaires.

1.1 Transformer les surplus du jardin

Catherine (exploitation n°4) transforme une partie des fruits quand ils en ont beaucoup : *« On a eu mirabelles, différentes sortes de prunes, prunes rouges, quetsches, un petit peu de pommes, beaucoup de poires, beaucoup plus que les autres années, j'ai de la rhubarbe aussi, on fait des confitures des compotes ».* Éric (exploitation n°20) fabrique quant à lui, du jus de poire : « *j'habite sur place, […] et il y a des poiriers immenses qui ont été plantés il y a très longtemps […] Cette année P., notre ancien voisin, qui a un pressoir, nous a proposé de faire du jus de poire. […] Donc on s'est fait pas mal de litres de jus de poires, on a plutôt le temps de le faire [l'hiver] ».* Sa mère habite chez lui en ce moment : « *elle a fait des compotes, des confitures avec les prunes du jardin ».*

1.2 Transformer les surplus agricoles

Éric et Irène font également de la transformation de ce qui ne se vend pas, ou des surplus agricoles. La saisonnalité joue dans l'organisation du travail et la capacité de transformer : *« toutes les tomates abîmées, [ma mère] a fait des coulis avec, […]. Je pense qu'en quantité on a ce qu'il faut. Les tomates au pic de production il y a des gens qui sont en vacances juillet-août. On a de l'excédent avec lequel on peut faire des coulis, mais c'est le temps, le temps on l'a pas en été […] pour faire des conserves ».*

L'exemple de Nathalie (exploitation n°22) illustre la double logique de la transformation pour les ménages agricoles : le surplus est transformé, soit pour sa consommation personnelle, soit pour la vente, et en même temps il y a une pratique de transformation associée au plaisir de « manger vrai » : « *l'hiver je suis contente de retrouver mon*

Thermomix, l'été je n'ai pas trop le temps de m'en servir […]. C'est vrai que quand même tu peux faire plein de trucs, tu vois l'été, tu mets tes fruits frais congelés coupés en rondelle et tu fais un sorbet avec […], et puis après tu mets un peu de crème, tu mets ton fouet, et puis ça fait une glace à l'italienne, ça fait un peu plus onctueux, et au moins tu manges tes vrais sorbets ». Sa mère fait également de la transformation : *« A un moment donné, il y a eu les pics de chaud. Dans mes serres les tomates anciennes sont fragiles, elles se sont fendues. C'est là qu'elles sont les meilleures mais le problème c'est au niveau de la conservation, […]. Celles-là je ne peux pas les vendre. [Donc] il y a eu une fois où on en a eu un petit peu plus et ma mère me les a mis en bocaux, pour cet hiver ».* Sinon la transformation se fait à destination des clients : pour *« les courgettes […] les années où on a eu peur d'avoir des pertes, on a fait de la transformation, mais en soupe, pour vendre l'hiver dans nos casiers ».*

1.3 Savoir ce qu'on mange et faire des économies

Nathalie exprime également la volonté de gagner en indépendance et de savoir ce qu'on met dans les produits transformés : *« Je fais mes yaourts moi-même. [J'ai] fait samedi des yaourts à la vanille pour mon fils, 12 pots, et 12 pots de yaourts nature. Donc de ce côté-là maintenant, on est plus indépendant, et [puis] tu sais ce que tu mets dans tes yaourts ».* Sébastien et Laura (exploitation n°13) font également de la transformation, qui illustre la double logique de ne pas perdre et de manger sain. L'économie réalisée est évoquée, ainsi que le plaisir de faire les glaces par exemple pour les enfants : « *Les yaourts je les fais moi-même, il y a beaucoup de choses qu'on fait nous-mêmes pour essayer de gagner en économie et puis se dire qu'il y a plein de choses qu'on peut faire soi-même, c'est très bien ».* Ils fabriquent évidemment le fromage, mais pas uniquement : *« On a notre voisin qui fait du pain mais avant on faisait notre pain nous-mêmes. On essaye de ne pas acheter trop de biscuits, de faire les gâteaux nous-mêmes pour les enfants […]. On va essayer de relancer le kéfir […]. On sait que c'est bon pour notre santé […]. On a remplacé les sodas et tout ça par le kéfir de fruits, le jus de pomme c'est un copain qui nous le fait mais avec nos pommes […] On a huit pommiers, mais on a sorti quand même quelques centaines de bouteilles donc c'est sympa […]. On fait nos glaces nous-mêmes ».*

Sébastien et Laura préparent eux-mêmes certains produits pour éviter que leurs enfants ne mangent industriel, à l'instar de Claire et Thomas (exploitation n°6), qui font une partie de leurs yaourts eux-mêmes. La stratégie de la transformation n'en est souvent donc

qu'une parmi d'autres, comme l'exprime Léa (exploitation n°17) : *« les yaourts on les achète en grande surface, on les achète aussi chez le producteur, quand on peut. Et quand on a le temps on les fait nous-mêmes […]. On a la yaourtière, c'est pareil c'est quand on a le temps […]. Donc on a trois canaux d'arrivage de yaourts ».*

1.4 Préparer le gibier

Jean (exploitation n°1) a indiqué préparer lui-même la viande qu'il chasse. Les autres ménages qui consomment des produits de la chasse font préparer la viande par leur boucher, comme par exemple Carole (exploitation n°10) : *« je prépare la viande, le sanglier, le cerf, j'ai appris de ma mère, mais je vais chez le boucher quand c'est trop gros pour qu'il fasse les côtelettes, etc. ».* Thierry (exploitation n°12) sait quant à lui également *« préparer la viande de gibier avant de la stocker dans son congélateur [cdt] ».*

1.5 Une transformation sporadique

Dans le périurbain de Mexico, Pedro, le frère de Clara (exploitation n°24), m'explique qu'ils *« ne font pas de transformation car ils produisent trois ou quatre fois par an des légumes sur leur parcelle. Ils n'en ont pas besoin ».* La seule pratique déclarée est celle de Maria (exploitation n°26) qui *« met des piments à mariner dans des bocaux car elle aime les manger comme ça [cdt] ».*

La transformation est classiquement associée aux mondes agricoles et ruraux (Vandenbroucke et Delfosse, 2019) et j'ai observé une réactualisation des logiques de la transformation dans les pratiques décrites par les ménages. Les produits transformés ne sont pas uniquement des invendus et du surplus agricoles. Les produits réalisés ne sont pas uniquement des conserves et des bocaux. La transformation semble être devenue pour certains une pratique « de loisir », permettant de manger sain, de ne pas acheter de produits industriels, parfois pour des raisons économiques (*Ibid.*). Elle s'apparente ainsi à une pratique rurale et agricole réappropriée permettant de bien manger (Pruvost, 2024). Elle est réalisée principalement par les femmes des ménages agricoles (Dolci, 2021).

2. Le stockage : maintien d'une spécificité des ménages agricoles ?

Les ménages agricoles enquêtés stockent une partie des produits qu'ils mangent.

2.1 Stocker les surplus agricoles

Certains ménages, comme Guillaume et Laurie (exploitation n°2), stockent principalement les surplus de la production maraîchère : « *par exemple les poireaux […], fin mars on va cueillir les derniers, ça va faire 50-60 kilos et on les congèle pour nous […]. On a trois congélateurs […]. Ma mère a toujours été comme ça, elle en a deux. Il faut pouvoir stocker ce qu'on a et puis aussi quand on a un coup de surproduction. Cette année les tomates ça s'est très bien passé mais l'année d'avant on avait des pics de production où les clients ne venaient pas forcément parce qu'on était pas encore connus comme l'année dernière, et là on a eu pas mal de tomates, qu'on congèle ».*

Cependant pour les maraîchers, notamment ceux qui livrent en AMAP, il y a peu de stocks qui restent, comme le dit Nicolas (exploitation n°19) : *« je fais une vingtaine de conserves de tomates […]. J'ai pas grand-chose, on livre tout à des AMAP, donc on garde un peu dans les périodes de grande abondance […] mais il n'y a jamais grand-chose ».*

2.2 Stocker pour sa propre consommation : surplus, invendus et achats

D'autres ménages stockent surtout des produits pour leur consommation personnelle, comme Sébastien et Laura qui stockent surtout les produits secs et de la viande, ce que leur permet l'espace qu'ils ont chez eux : *« Tout ce qui est sucre, c'est en sac de 5 kilos, on a de la place pour stocker, c'est vite consommé […]. On a des sacs de 10 kilos de pâtes […]. On a le congélateur plein de cochon. Tout ce qui est viande c'est essentiellement congelé ».*

Nathalie quant à elle stocke surtout des produits secs et de la viande, mais également le beurre, pour sa propre consommation, en plus de quelques bocaux issus du surplus de ses productions : *« mes placards sont pleins, par exemple les boîtes de tomate, […], pour cuisiner des pâtes, j'en ai toujours un stock, du riz, de tout. J'anticipe assez, farine je dois avoir 5-6 kilos de farine ».* Elle indique congeler très peu de produits frais sauf *« en bocaux si j'ai un peu de tomate. […] Mais je mets très peu de légumes au congélateur, je n'ai pas*

un énorme congélateur et je préfère qu'il ait de la viande, et puis deux trois trucs pour dépanner au cas où. Mon beurre ».

Enfin, d'autres ménages stockent uniquement pour leur propre consommation, comme Catherine et Philippe (exploitation n°4) : ce sont des produits bruts, des produits transformés, des fruits, des légumes, et des produits de la chasse (comme Yves et Carole ou Thierry), au sec et au frais. Ces produits ne sont pas issus du surplus des productions agricoles : *« les tomates ça se congèle aussi, quand y'en a beaucoup on peut en congeler et en avoir tout l'hiver pour faire des soupes ou faire des trucs […]. J'ai encore beaucoup de fruits congelés ».* Ils stockent au sous-sol, dans un congélateur. Thierry stocke quant à lui beaucoup de produits dans son congélateur pour sa propre consommation : *« des produits de la chasse comme du sanglier ou des volatiles, des légumes qu'il a prédécoupés comme de la courge [cdt]* ».

2.3 Stocker des produits cuisinés ou transformés

Marianne (exploitation n°8) quant à elle va stocker des produits bruts mais également des restes préparés : « *j'ai un très gros congélateur […]. En général tout ce qui est salé je fais des portions je conserve au congélateur […]. Ça va être directement le bœuf bourguignon, ou la potée, il en reste, je fais une portion, je le mets au congel, mais je ne vais pas chercher à transformer pour en faire je sais pas du pâté ou autre chose, ça je ne fais pas ».*

Céline et Laurent (exploitation n°3) stockent quant à eux majoritairement des produits transformés : *« [On] prend des blancs de poulet, on prend du poisson surgelé, parce qu'en frais on a du mal à le conserver. On n'est pas très fiable sur quand est-ce qu'on va consommer donc c'est vrai qu'on utilise de plus en plus le congélateur. Parce que les poêlées, les trucs comme ça, c'est vrai que ça aide bien, toujours dans la logique de on n'a pas le temps, on n'a pas le courage de le faire, donc on achète les poêlées toutes faites les poêlées bio, Carrefour ou autre. C'est vrai que ça dépanne. ».*

2.4 Ne pas stocker

Toutefois, certains producteurs ne veulent pas stocker, à l'instar de Léa (exploitation n°17) : « *moi je n'ai pas de frigo […] pour conserver les légumes. Je n'en veux pas parce que dès que ça passe en frigo ça perd un peu de qualité nutritive. En fait moi c'est du direct*

[…]. C'est du frais ». Don Alejandro (exploitation n°26) préfère également manger frais : « *Maria stocke différents sacs de maïs dans la salle à manger et le salon de la maison. Dans le congélateur, il y a de la viande, des pots qui doivent contenir des restes de plats cuisinés [cdt] ».* Ce sont surtout les produits pour leur propre consommation et secs qui sont stockés, car ils sont achetés tous les trois mois (cf. sous-partie précédente).

La capacité de stocker des ménages agricoles renvoie à l'une de leurs spécificités, qui est d'avoir de grands espaces de vie (Bages, Rieu, 1987). Ils stockent les surplus de leurs productions, mais pas uniquement : des produits bruts, des produits transformés, viande, légumes, produits secs, au frais ou au congélateur, issus du jardin, de la chasse, de dons, etc..

En conclusion, les ménages agricoles accèdent à une diversité de ressources agricoles par la transformation et le stockage. La transformation est pratiquée à partir de la surproduction agricole, des fruitiers, du jardin potager, mais également de produits alimentaires achetés. Le stockage, permis par l'espace qu'ont les ménages agricoles, se fait pour plusieurs types de produits. Les ménages agricoles transforment et stockent surtout des produits issus de l'exploitation, de leur jardin potager, de leur boutique, de leurs fruitiers, des restes, des produits transformés ou encore des achats destinés à leur propre consommation. Toutefois, les produits provenant de l'exploitation et destinés à la vente sont davantage consommés directement quand il y a un surplus invendu, ou bien ils sont conservés au congélateur. Les pratiques de transformation et de stockage constituent une forme de connexion entre agriculture et alimentation qui se situe entre des pratiques productives agricoles et des pratiques productives de loisir « alternatives », permettant de manger sain, pour certains de façon économique (Malié et Thomas, 2016). Ces pratiques se situent à l'intersection de logiques urbaines, rurales et agricoles ; elles participent des formes de l'entre-deux liées aux localisations dans les espaces périurbains métropolitains de Mexico et de Paris, soit des espaces de l'entre-deux (Rey et Poulot, 2014).

IV. Les réseaux non-marchands

Dans cette dernière sous-partie, je présente la stratégie d'approvisionnement qu'est la mobilisation de réseaux non-marchands par les ménages agricoles. Trois formes de réseaux non-marchands sont identifiées : les réseaux familiaux, le troc et l'aide alimentaire.

1. Mobiliser le réseau familial

L'approvisionnement non-marchand se fait tout d'abord par des réseaux familiaux. C'est le cas des céréaliers en conventionnel que sont Yves et Carole (exploitation n°10) , qui ont longtemps eu accès aux légumes frais par les parents de Carole, non-agriculteurs : *« Ma mère qui habitait à côté faisait son jardin et nous donnait des légumes. Nous on ne faisait pas, on n'avait pas le temps. Ils donnaient aussi des produits de la chasse ».* Le réseau familial est toujours actif aujourd'hui, mais pour moins de produits, puisque Carole *« donne du gibier à [son] fils et [sa] belle-fille quand ils en ont trop ».*

Les ménages spécialisés en maraîchage échangent quelques produits comme la salade ou les tomates, comme dans la famille de Nathalie : *« Ce matin, [j'étais] rentrée à la maison car j'ai dû recouper des salades pour [en] mettre dans les casiers ce soir. [Je] sais que mon père et ma mère raffolent des laitues, surtout les premières, donc j'en avais déjà coupé une ce weekend, et là je lui ai ramené une laitue. Ah ils étaient tout contents […]. Ils sont fiers, ils sont contents des légumes que je sors et puis ils sont toujours contents de pouvoir en manger ».* Les produits sont partagés en échange du travail familial, comme l'évoque Léa : *« Mes parents comme ils m'aident, ils se servent, ils vont dans le champ, ils ont besoin d'une salade ils vont se servir, ils font ce qu'ils veulent ».*

Pour d'autres ménages, le réseau familial est mobilisé davantage dans le partage de repas au quotidien. Par exemple, *« Clara et son compagnon mangent très souvent chez les parents de Clara, car cette dernière travaille avec sa mère à la transformation des fromages et des desserts. La cousine de Clara qui aide à la préparation des fromages mange avec elles le vendredi quand elle vient travailler [cdt] »*[37]. Le réseau familial est également mobilisé à l'occasion d'un repas dans la belle-famille de Marie (exploitation

[37] Je n'ai pas su comment les repas étaient comptabilisés par rapport au travail effectué.

n°5) : *« on va manger chez les parents d'Olivier (le compagnon de Marie), avec Marie on passe au jardin potager pour prendre un chou qui servira au repas [cdt] ».*

Enfin, le réseau familial permet de faire des économies, comme dans le cas de Sébastien et Laura qui ont du cochon par le père de Sébastien qui est éleveur : « *le cochon […], on n'a pas à l'acheter donc c'est cool ».* Dans le cas de la famille de Maria, le réseau familial repose sur des logiques marchandes, même s'il permet de faire des économies : il repose *« sur des achats de denrées à des membres de la famille qui sont producteurs agricoles (par exemple le maïs) ou qui peuvent avoir accès à des légumes de qualité et moins chers (par exemple les tomates) [cdt] »*. Par ailleurs, les membres de la famille de Maria qui ne travaillent pas sur la chinampa bénéficient des produits qui en proviennent par la prise des repas. Cela est compté par la participation de chaque ménage au budget alimentaire dépensé chaque jour et tenu par Maria.

Les échanges non-marchands familiaux sont ainsi une constante partagée par de nombreux ménages agricoles (Hervieu et Purseigle, 2013 ; Bosc, 2014). Ils se resserrent au fil du temps autour des ménages d'une même famille ayant une activité agricole, entre deux générations d'éleveurs, de maraîchers ou de céréaliers, travaillant sur une même exploitation ou non. Les dons et les échanges de ressources agricoles et alimentaires peuvent être assimilés à des formes de *care*. La dimension nourricière de ces échanges est importante pour certains ménages, et n'implique pas de contre-don de la part de ceux qui reçoivent. Ces échanges et dons alimentaires mobilisent plusieurs formes de ressources agricoles et alimentaires : ressources domestiques ; ressources de l'exploitation ; ressources issues de produits de la chasse. La ressource alimentaire partagée peut être liée à une activité de loisir, comme dans le cas du partage des produits issus de la chasse. Les dons et échanges se sont toutefois resserrés autour de quelques produits, en faibles quantités : ils sont quasiment devenus symboliques.

2. Troquer, donner, échanger entre voisins et ménages agricoles

Les ménages agricoles enquêtés entretiennent des échanges avec des voisins, qui peuvent être agriculteurs ou non.

2.1 Les échanges entre voisins

Catherine et Philippe (exploitation n°4) échangeaient un gâteau contre un panier de légumes de leurs voisins quand ils étaient jeunes agriculteurs : *« Quand je suis arrivée ici, il y avait un vieux couple qui habitait l'ancienne ferme là. Ils faisaient un immense potager entre les deux. Ils étaient tellement gentils : un matin je me réveille et je vois un énorme panier à la porte. Quasi tous les jours ils m'amenaient des trucs de leurs jardins et puis ils faisaient ça aux autres voisins aussi, ils nourrissaient les gens gratuitement, ils offraient des paniers. Du coup ça m'a donné envie [de faire le jardin]. Dès que je faisais un gâteau je leur en amenais, ils adoraient, ils étaient gourmands. J'allais passer un petit moment avec eux ».*

2.2 Du troc et des échanges ponctuels

Marie et Olivier (exploitation n°5) sont également dans une logique de troc et de dons de produits : *« on file des œufs, des lentilles, les surplus en fait, quand on en a trop ».* Le repas sera également un moyen de rétribution en échange d'un service rendu auprès de voisins par exemple : *« pour le repas du midi, Marie a préparé un repas à base de lentilles avec de l'œuf et du yaourt. C'est une recette égyptienne qu'elle a revisité (elle se fait à partir de pois normalement). Marie a cuisiné la veille pour tout le monde, et notamment pour nous remercier d'être venues l'aider, Carmen, qui est une voisine, et moi, venue faire de l'observation participante [cdt] ».* Les repas sont ainsi un moment important de partage entre Marie et son compagnon, Julien et Christian, qui vivent dans le même hameau et qui sont dans un collectif : *« chacun ramène un produit de sa production, qui sert à composer le repas ».*

Nathalie (exploitation n°22) et Jean (exploitation n°1) échangent de manière occasionnelle une caisse de tomates et d'asperges : « *c'est entre nous, comme ça, pour notre propre consommation ».* Clara et sa mère (exploitation n°24) font également des *« échanges en fin de marché à partir des invendus ».* Maria ne pratique pas l'échange, sauf *« de manière vraiment ponctuelle en fin de marché, pour des fleurs ou des plantes aromatiques, avec les productrices des stands voisins [cdt] ».*

Enfin, le troc fait partie intégrante des stratégies d'approvisionnement de certains ménages, comme pour Éric et Irène (exploitation n°20) : « *les œufs je n'en mange pas*

beaucoup. Là A. le proprio a proposé d'en donner, ils ne sont pas bio, mais comme je connais A., j'ai plus confiance […]. B. nous fournit pain et farine, on troque un peu de légumes : [B. nous file 1kilo de farine par semaine [contre le panier, et deux pains]. B. j'ai confiance en lui […]. Il est labellisé bio mais au-delà de ça on le connaît. On a discuté avec lui, on voit ce qu'il y a derrière, sa manière et ses envies de produire donc ça nous convient aussi. C'est ça l'idée générale, c'est essayer de savoir à qui on achète et avec qui on troque ou à qui on donne de l'argent, qu'est-ce qu'on soutient ».

Dans le cas de Thierry également (exploitation n°12), le don de connaissances du voisinage fait partie intégrante des stratégies d'approvisionnement : *« des connaissances (je ne sais pas comment les qualifier autrement) lui apportent des plats cuisinés, qu'il n'apprécie pas forcément d'ailleurs, ou alors du gibier, comme du sanglier ou des volatiles. Il les vide et les plume (sauf pour le sanglier) et les met au congélateur [cdt] ».*

Les échanges se font majoritairement entre pairs, instituant des formes « d'entre-soi » autour du partage des ressources, entre-soi qui peut également se comprendre comme l'expression d'un réseau agri-alimentaire vicinal (Pruvost, 2024). Ces échanges non-marchands se font dans des communautés de pratiques agricoles (Bosc, 2014) : ils concernent des ménages agricoles engagés dans la transition écologique *via* l'agriculture biologique, ou *via* la diversification et des ménages agricoles « conventionnels » qui produisent des légumes. Comme pour la famille, un resserrement dans le temps se lit autour d'échanges plus strictement agricoles. La dimension nourricière de ces échanges est variable : ce sont des dons et des contre-dons symboliques, ponctuels, et de produits agricoles en petite quantité pour certains ménages, et pour d'autres cela représente une part importante des aliments qu'ils mangent (Zonabend, 1999).
Ces pratiques témoignent de processus de transitions alimentaires liés à des sociabilités autour de l'alimentation, lesquelles débouchent sur la production d'espaces locaux socialement différenciés[38] (Laferté, 2014). Des travaux ont en effet montré combien l'alternative que représente la transition alimentaire constitue une forme d'ancrage et d'espace social visant à réunir les acteurs agricoles et familiaux inscrits dans la même démarche au risque d'en exclure les autres (Allen et al., 2003).

[38] Il convient d'en souligner la dimension exploratoire au regard du nombre d'enquêtés rencontrés.

3. L'approvisionnement *via* l'aide alimentaire : une forme de solidarité institutionnelle

Thierry est le seul agriculteur qui a recours à l'aide alimentaire comme forme d'approvisionnement, s'inscrivant ainsi dans une forme de précarité alimentaire invisible (Paturel et al., 2015) *: « Il y a été inscrit par son tuteur depuis environ cinq ans. Il a été mis sous tutelle il y a une vingtaine d'années, après un accident. Son tuteur lui met à disposition soixante euros par semaine qu'il va retirer toutes les semaines à la banque sur le chemin du lieu de distribution de l'aide alimentaire, par les Restos du cœur. Cet argent lui sert à acheter du pain pour nourrir les volailles de basse-cour qu'il élève sur son exploitation. Il se rend à pied, en longeant la Marne, aux Restos du cœur. Il ramène un cabas et plusieurs sacs de courses, et se fait ramener en voiture par une femme qui vient également le mardi. Il repart avec de nombreux produits : fruits, légumes, lait, produits secs, viande, produits d'hygiène, etc. En plus de ces produits, il autoconsomme une partie des légumes qu'il cultive dans la parcelle qu'il occupe dans un jardin partagé. Il les revend en majorité à des passants le long de la Marne. Cela lui permet de se dégager des liquidités pour pratiquer l'achat-revente d'outils de tout type, parfois même de vaisselle [cdt] ».*

Les différents réseaux identifiés incarnent plusieurs formes de connexion entre agriculture et alimentation pour les ménages agricoles : elles sont familiales, agricoles et institutionnelles. Ces formes de connexion s'apparentent à plusieurs types de solidarité, fondées principalement sur l'interconnaissance familiale et agricole. Elles se resserrent toutefois autour de l'activité agricole familiale et de communautés de pratiques. La mobilisation de ces réseaux permet de faire avancer la définition de l'autonomie des ménages : elle se fonde sur leur production agricole et alimentaire mais également sur plusieurs réseaux (Bages et Rieu, 1988 ; Bosc et al., 2014 ; Pruvost, 2021).

Ces réseaux constituent une stratégie d'approvisionnement moins importante en termes de quantité et de diversité de ressources agricoles par rapport aux achats et à l'autoconsommation. Toutefois ils sont exclusivement liés à cette dernière, sauf dans le cas de l'aide institutionnelle. Le cas de Thierry (exploitation n°12) démontre un processus de déconnexion entre agriculture et alimentation qui est pallié par l'aide institutionnelle. Autrement, ce sont davantage les réseaux familiaux qui prennent le relai, comme dans le cas de Sébastien et Laura (exploitation n°13).

Le contexte périurbain métropolitain paraît jouer un rôle majeur dans les stratégies d'approvisionnement présentées : forte demande métropolitaine en produits agricoles de

proximité et présence de nombreux agriculteurs qui vendent en circuit court vont de pair, d'où l'importance des réseaux d'approvisionnement possibles pour les ménages agricoles. La présence des familles à proximité, qui aide à l'installation de ménages repreneurs, joue également un rôle dans l'accès à ces réseaux.

Conclusion du chapitre

Les stratégies d'approvisionnement des ménages agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris sont diversifiées. J'ai montré ce qui conditionne l'accès aux ressources agricoles *via* l'achat. Le budget constitue un frein relatif dans l'accès à l'alimentation des ménages agricoles enquêtés. Les critères d'achat permettent de préciser le type de ressources agricoles auquel les ménages accèdent par leurs achats : elles sont de qualité, cette dernière étant définie spécifiquement par chacun des ménages.

L'autoconsommation se fait pour une diversité de raisons, et a changé de forme au cours du temps, même si elle reste un invariant des ménages agricoles (Schlusselhuber Bouteiller, 1988). Elle s'appuie moins sur des ressources domestiques, et principalement sur les ressources marchandes de l'exploitation, que ce soit la boutique à la ferme ou la production agricole. Les formes jardinées et domestiques sont plus rares, ce qui est moins vrai dans d'autres cas (Gojard, Weber, 1995 ; Sylvestre, 2015).

La transformation apparaît moins liée à l'activité agricole qu'à une forme de loisir productif (Mallié et Nicolas, 2016), ce qui peut s'expliquer par la situation en contexte périurbain métropolitain. La capacité à consommer ses propres produits ou les fabriquer permet pour certains ménages de choisir leur alimentation dans une logique de qualité. C'est une activité genrée : ce sont principalement les femmes qui transforment les produits, qu'ils soient issus de l'exploitation, du jardin, ou qu'ils aient été achetés. Les ménages stockent également une pluralité de produits, issus de plusieurs sources d'approvisionnement : jardin, exploitation, achats. Cela est rendu possible par les grandes capacités de stockage des exploitations et des maisons, confirmant leur spécificité agricole et leur inscription dans des modes d'habiter ruraux (Bages et Rieu, 1987).

Les relations familières, amicales, professionnelles, de voisinage, sont à prendre en compte dans les stratégies d'approvisionnement (Weber, 1996). La mobilisation de réseaux familiaux et agricoles pour des dons, des échanges ou du troc de produits agricoles devient toutefois symbolique, sauf pour quelques ménages dont l'accès à l'alimentation en dépend en grande partie.

L'agriculture périurbaine de Mexico et de Paris constitue une ressource mobilisée par les ménages agricoles dans leur accès à l'alimentation, *via* plusieurs stratégies d'approvisionnement. Mais ce n'est pas uniquement le système de production qui définit l'accès aux aliments des ménages : le système d'approvisionnement alimentaire est prépondérant.

Les stratégies d'approvisionnement présentées incarnent deux formes de connexion entre agriculture et alimentation : elles sont marchandes et non-marchandes, ces dernières étant à la fois institutionnelles (aide alimentaire) et informelles (dons, échanges et trocs familiaux et agricoles). Ces stratégies donnent à voir la pluralité des liens entre pratiques agricoles et alimentaires, qui s'incarnent dans les pratiques de l'achat, de l'autoconsommation, de la transformation, la mobilisation de réseaux familiaux et agricoles. Les liens entre proximité de la ressource agricole et justice agri-alimentaire sont complexes, de par la multiplicité des pratiques et des stratégies mobilisées. Les formes non-marchandes de ces dernières semblent être particulièrement source de justice agri-alimentaire car elles permettent d'accéder à des ressources alimentaires de qualité et à bas coût pour certains ménages agricoles (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Alkon et Agyeman, 2011 ; Hochedez, Le Gall, 2016 ; Prunier et al., 2020). Toutefois, les formes d'entre-soi agricole et familial interrogent (Allen et al., 2003 ; Slocum et al., 2016). Un enjeu spatial se dégage de la diversité des stratégies d'approvisionnement que nous avons mis à jour : une multitude de lieux et d'échelles est mobilisée par les ménages agricoles périurbains.

Chapitre 6 – Lieux et échelles mobilisés par les liens entre pratiques agricoles et alimentaires des ménages agricoles

La multiplicité des stratégies d'approvisionnement présentée dans le chapitre précédent interroge quant aux lieux mobilisés par les ménages agricoles pour se nourrir. La thèse souhaite aborder de manière renouvelée, au prisme des liens entre pratiques agricoles et alimentaires, des entrées classiques concernant les agriculteurs : leur maison ou les lieux qui leur permettent d'autoconsommer (Bages et Rieu, 1986 ; Madeline, 2007). Les travaux récents se sont concentrés sur certains mondes agricoles (Laferté, 2018 ; Dolci, 2021 ; Pruvost, 2024). L'échantillon de ménages enquêtés comporte une variété de profils, permettant de diversifier les approches.

Ce chapitre vient ainsi explorer la dimension spatiale des liens entre pratiques agricoles et alimentaires mis au jour : quels sont les espaces et les échelles mobilisés par les ménages agricoles pour manger, cuisiner, stocker, transformer, s'approvisionner ? Il s'agit de comprendre ce que signifie la proximité de la ressource agricole, et en quoi l'espace peut constituer une ressource alimentaire en contexte périurbain métropolitain (Hochedez, Le Gall, 2016).

La première sous-partie met au jour la diversité des modes d'habiter des ménages agricoles périurbains de Mexico et de Paris. Dans un second temps, j'explore les espaces qui composent l'échelle de l'exploitation agricole et qui servent de supports aux pratiques suivantes : préparer à manger, manger, transformer, stocker. La troisième sous-partie dessine une géographie de l'approvisionnement alimentaire des ménages agricoles de Mexico et de Paris pour accéder aux ressources agricoles.

I. Modes d'habiter pluriels dans les espaces périurbains métropolitains

Je dresse tout d'abord une géographie des espaces de vie des ménages agricoles. Pour Pierre (exploitation n°9), la spécificité de la vie agricole est de vivre sur l'exploitation. Mais selon les ménages, cela n'est pas toujours le cas. Dès lors, il s'agit de comprendre où vivent les ménages agricoles, ce que signifie vivre sur l'exploitation, à proximité, ou à distance, à partir d'une exploration de leurs espaces de vie : de quels espaces se composent-ils ? Comment ces espaces s'articulent-ils ? Comment les ménages choisissent-ils leurs espaces de résidence dans les contextes périurbains métropolitains de Mexico et de Paris ?

Je présente tout d'abord les trajectoires résidentielles et agricoles de plusieurs ménages. Puis j'analyse trois modes d'habiter dans leur rapport à la proximité de l'exploitation agricole : celle de ménages habitant sur l'exploitation ; celle de ménages habitant à proximité dans le rural ou le périurbain métropolitain ou à proximité en ville ; celle de ménages habitant à distance en ville.

1. S'installer dans les espaces périurbains métropolitains de Mexico et de Paris

Les ménages repreneurs et néo-agriculteurs ont deux logiques qui président à leur installation dans les espaces périurbains métropolitains de Mexico et de Paris.
Dans le cas des ménages repreneurs, l'existence de l'exploitation agricole familiale constitue le motif principal d'installation, en plus d'une volonté de se lancer en agriculture : Alice et Bastien (exploitation n°7) ont repris l'exploitation familiale car ils souhaitaient se lancer dans l'agriculture. C'est également le cas de Marie et d'Olivier (exploitation n°5).
Pour les néo-agriculteurs, l'installation dans le périurbain s'explique par des raisons familiales ou par l'interconnaissance. Par exemple, Nicolas (exploitation n°19) s'est installé en Seine-et-Marne car la famille de sa compagne y habite. Éric (exploitation n°20) a choisi la Seine-et-Marne car sa fille habite toujours à Paris. Marco et Andrea (exploitation n°23) se sont installés dans le périurbain de Mexico car une personne de leur coopérative a de la famille qui travaillait dans l'agriculture.
Les espaces périurbains métropolitains sont des lieux attractifs pour les ménages en raison des connexions, familiales et interpersonnelles, que les ménages peuvent y mobiliser ou maintenir avec la capitale.

2. Vivre en ville ou à la campagne ?

Selon les ménages agricoles, le périurbain constitue un cadre de vie plutôt associé à la campagne, ou au contraire à la ville, à l'instar de nombreux habitants des espaces périurbains (Berger, 2004 ; Cailly et Dodier, 2007 ; Poulot et Aragau, 2012 ; Charmes, 2020).
Le périurbain est vécu comme un cadre de vie agréable, associé à la *« campagne »*, comme l'exprime Catherine (exploitation n°4), ou encore Don Alejandro (exploitation n°26) à propos du périurbain sud de Mexico où il habite. Pour des néo-agriculteurs, l'installation dans le périurbain permet d'avoir un meilleur cadre de vie, à l'image d'Éric : *« moi la ville*

je n'en pouvais plus, c'était trop. Trop de monde, trop de bitume. Un peu en manque de nature […] Ici ça va […]. C'est beau et puis on est bien loti parce que c'est assez préservé pour l'Île-de-France, il y a pas mal d'hectares, de fermes maraîchères, la ferme de Claire où tu as été c'est quand même pas mal aussi. Mais il y a pas mal de maraîchers qui sont un peu coincés entre l'autoroute, une grosse route, ou un supermarché, ou tu vois les champs tout plat à perte de vue sans arbres ».

Dans le cas de ménages installés davantage à proximité de Paris, le cadre de vie apparaît au contraire trop urbain. Pour Marie, qui a développé son projet d'élevage de moutons et de fabrication de vêtements à partir de la laine, *« ici il y a des infrastructures, l'aéroport, on est trop proches de Paris. Quand on se balade, on est tout de suite arrêté par quelque chose ».*

Le périurbain métropolitain constitue un cadre de vie ambivalent, entre les potentiels de connexion à la famille et/ou à des communautés de pratiques agricoles (voir chapitre précédent notamment), la valorisation de ses aménités naturelles et rurales, et la pression métropolitaine.

3. Habiter sur l'exploitation

Les ménages agricoles habitent sur l'exploitation de différentes manières. Ceux dont l'exploitation est principalement en grandes cultures illustrent les modes d'habiter identifiés par Gilles Laferté pour les céréaliers (Laferté, 2018) : Jeanne (exploitation n°11) habite avec sa famille une maison qui se situe dans le corps de ferme de l'exploitation céréalière de son conjoint, mais qui en est distincte. Guillaume (exploitation n°2) habite une partie du corps d'exploitation avec sa famille, qui a été réaménagée. Sa mère occupe *« la maison sur la route. Elle a Alzheimer mais fait encore le jardin et à manger ».* Quant à eux, ils ont changé d'habitat sur l'exploitation : *« au début on habitait une maison derrière au fond de 70m2. Là où on habite maintenant, c'étaient les écuries, là où il y a la salle de bain c'était la salle de naissance […]. Ma femme m'a dit qu'elle voulait la cuisine la plus grande possible, aujourd'hui c'est relatif et elle stocke donc des choses de la cuisine en haut. Avant c'était loué à des chasseurs, au début on a habité en bas puis au bout d'un an ils ont déménagé leur local ».*

Jean (exploitation n°1) quant à lui habite sur l'exploitation, dans une maison qu'il a refaite, et qui se situe à côté du corps de ferme où habitent ses parents : « *J'avais fait une première maison là-bas, après j'ai refait le hangar, le hangar est ici le plus récent, et puis j'ai refait celle-ci y'a 10 ans. Et l'autre là-bas est en location. La location de l'autre me paye*

celle-ci. ». La maison est entourée d'une clôture blanche qui marque la délimitation avec le champ de céréales qui lui appartient en face (photo 9). Elle tourne le dos aux hangars qui abritent des camping-cars pour lesquels Jean loue des emplacements à l'année. On constate une déconnexion forte entre activités agricoles et activités domestiques : il y a une spécialisation du bâti et l'espace domestique tend à être sanctuarisé (Laferté, 2018), malgré la proximité du corps de ferme où habitent ses parents et les bâtiments agricoles.



Photo 9 – Clôture qui délimite le terrain de la maison de Jean (MH, 29/03/2021)

Certains maraîchers habitent sur l'exploitation, comme Nathalie (exploitation n°22), avec ses parents : « *la ferme est juste à côté, là il y a le pré des chevaux, un hangar […]. La maison de mes parents est un peu plus en bas […]. Mes parents avaient leur pavillon et puis nous on s'est installés. En fait c'est ma sœur qui l'avait avant, c'était un logement pour les ouvriers à l'époque, et quand elle a commencé à faire construire sa maison, mes parents lui ont dit de venir habiter là, le temps que mon beau-frère construise […]. Donc […] quand ils sont partis habiter dans leur maison, nous on habitait T. avec mon mari dans un appartement. Comme je me mettais à mon compte et que ça allait être plus simple pour les arrosages et tout pour gérer, ils nous ont dit de venir habiter sur la ferme. On est installés sur la ferme depuis, avant que mon fils naisse […]. Ça va faire dix ans au mois de décembre ».*

La majorité des habitats visités ou observés disposent d'un grand espace disponible et apparaissent confortables (Bagès et Rieu, 1989 ; Madeline, 2007 ; Laferté, 2016). Les ménages agricoles enquêtés vivent en majorité sur l'exploitation agricole, qui se compose

de bâtiments agricoles, et d'une ou plusieurs maisons d'habitation. Les bâtiments datent d'avant ou après la période de modernisation des années 1970 dans le périurbain de Paris. Les maisons d'habitation sont soit intégrées dans le bâti de l'exploitation, soit elles constituent un bâtiment autonome. Habiter sur l'exploitation traduit une forme d'investissement ou de réinvestissement d'un habitat rural et agricole, mais également d'un patrimoine foncier et familial (Madeline, 2007 ; Bessière et al., 2011 ; Bessière et al., 2014 ; Laferté, 2014). Les ménages qui habitent sur l'exploitation vivent dans le périurbain situé proche de l'urbain dense, à l'instar de Jeanne, ou plutôt dans le périurbain rural de faible densité, comme les autres ménages dont nous avons présenté l'habitat.

Le cas de Thierry (exploitation n°12) illustre à l'inverse une forme de précarité liée au logement (Fabre et Laurent, 1998 ; Chartier et Chevrier, 2015 ; Paturel et al., 2015 ; Sylvestre, 2015) : *« il habite dans la maison que son père construisait avant son décès, en 2000. Les travaux ne sont pas finis et la maison n'est pas isolée. Il habitait avant dans la maison familiale qui est dans la commune où est située l'exploitation d'élevage, avec sa mère. Il s'est installé dans la maison quand sa mère est partie vivre chez sa sœur dans le centre. La maison n'est pas finie : les murs sont en parpaing, elle n'est pas isolée et la porte-fenêtre est cassée [cdt] »*.

4. Habiter à proximité de l'exploitation

Pour certains repreneurs d'exploitations en grandes cultures, habiter sur l'exploitation n'est pas toujours possible. Claire et Bastien (exploitation n°6) louent une maison dans le village à côté, en attendant de pouvoir habiter la maison sur l'exploitation, occupée par la grand-mère de Claire avant son décès et qui est actuellement en travaux. Céline et Laurent (exploitation n°3) louent également une maison dans le bourg à proximité de l'exploitation : « *En fait B., le papa de Céline, et sa femme vivent à R.. C'est à cinq bornes, c'est là où pour l'instant on a encore notre maison »*. Nicolas (exploitation n°19) habite également à proximité de l'exploitation : « *C'est pas forcément évident quand tu te fixes des exigences géographiques mais j'ai trouvé de façon assez originale sur Le Bon Coin. C'est un entrepreneur dans le bâtiment qui vendait une des maisons là, qui avait ce terrain-là, 4 ha de terrain, mais il vendait d'abord la maison avant de vendre le terrain […]. Je n'ai pas acheté les deux, je n'avais pas les moyens, j'ai acheté que le terrain. Donc je loue une maison dans le hameau et j'ai acheté mon terrain et puis l'ensemble des bâtiments devant lesquels devant lesquels t'es garée »*. L'exemple de Nicolas montre la

difficulté des ménages néo-agriculteurs non seulement à trouver du foncier agricole, mais également à se loger (Baysse-Lainé, 2018 ; Dolci, 2021) : les néo-agriculteurs et jeunes repreneurs louent en majorité leur habitat. Julien (exploitation n°21) habite également dans le hameau à proximité de ses terres, dans une maison en location : *« je vis en coloc avec Christian »*. Ces ménages habitent à proximité de leur exploitation, dans le rural périurbain.

Deux générations et deux types de ménages agricoles vivant au sein d'un même hameau illustrent ce que signifie habiter sur et à proximité de l'exploitation, et selon quelles temporalités. Catherine et Philippe (exploitation n°4) habitent dans un hameau à côté du hangar où sont stockés les engins agricoles de l'exploitation. Le corps de ferme dans le centre-bourg à quelques kilomètres a été transformé en appartements qui sont loués. Philippe illustre la figure du céréalier-maçon proposée par Gilles Laferté (Laferté, 2018). S'ils n'habitent pas dans le corps de ferme, ils semblent toutefois habiter sur l'exploitation car ils sont dans le hameau qui abrite les hangars et à proximité directe d'environ les trois-quarts de leurs terres agricoles, soit 120 ha : « *Au départ j'avais fait le petit bout de maison. Et puis on a eu des enfants […], on a dit dans 80m carrés ça va être compliqué […]. J'ai eu une entreprise de maçonnerie pendant 15 ans, avec laquelle on a construit la maison. Et on a aménagé beaucoup d'appartements à P. à ce moment-là, dans le corps de ferme, on travaillait pour nous et pour des agriculteurs ».* Le cas de Marie et Olivier - fils de Philippe et Catherine - permet également de questionner ce que signifie vivre sur l'exploitation : *« Ils vivent dans une dépendance des parents d'Olivier, où d'autres personnes louent également. La dépendance est située au fond du jardin, au niveau du poulailler et de là où sont enclos les boucs. Ils ont une cuisine et une chambre au début de mon enquête, puis ils font des travaux pour créer un accès à un escalier et une pièce qui devient leur chambre, leur ancienne chambre devient leur salon, la cuisine reste une cuisine […]. La cuisine est une pièce avec une baie vitrée par laquelle on rentre, il y a quelques placards, une petite table ronde, un four avec des plaques au-dessus. […] Marie et Olivier veulent aménager le local où sont stockés les tracteurs pour y vivre, près de l'endroit où est l'enclos à moutons et les serres, là où est la caravane qui a une petite cuisine en extérieur […] dans laquelle dort Marie de temps en temps, notamment quand il y a des mises-bas de brebis. […]. Marie aimerait aussi aménager l'atelier de tissage dans le hangar pour avoir tout au même endroit [cdt] ».* Certains ménages habitent de manière temporaire sur l'exploitation, comme Christian (exploitation n°18), installé avec Julien,

qui *« vit la semaine en colocation avec lui et repart le weekend dans la première couronne parisienne pour retrouver [sa] compagne »*.

Pour certains repreneurs d'exploitations en grandes cultures et néo-agriculteurs, habiter sur l'exploitation n'est pas toujours possible. Ils habitent à une distance qui peut être parcourue à pied ou en voiture. La maison sur l'exploitation n'est pas encore habitable et est en travaux, ou le ménage n'a pas trouvé de maison sur place. La maison peut être louée à quelques minutes en voiture de l'exploitation et les ménages habitent dans les petites villes et les hameaux autour de l'exploitation agricole. Ces ménages habitent dans le périurbain rural peu dense de Paris.

5. Habiter à distance de l'exploitation

Certains ménages n'habitent pas sur l'exploitation, à l'instar de Léa (exploitation n°17). Ses parents habitent dans le corps de ferme. Elle a fait ce choix pour séparer sa vie personnelle et sa vie professionnelle, mais pas uniquement : « *Je suis mariée et j'ai trois enfants […]. Je ne vis pas sur l'exploitation, c'est un choix personnel. Il faut savoir se détacher de son travail sinon on y passerait du matin jusqu'au soir. Au début on met énormément de temps, et puis après on essaye de dissocier les deux choses pour avoir son temps en famille, etc. pour un équilibre de vie plus sain […]. On était sur N. il y a quelques temps et là on a déménagé un petit peu plus loin […] parce que mon mari a été muté, donc on a suivi la mutation ».*

Ne pas habiter sur l'exploitation arrive parfois à la fin de la vie professionnelle, même si cela interroge. Pour Pierre (exploitation n°9) ne pas habiter sur l'exploitation revient à ne *« pas avoir une vie agricole »* : *« l'entretien s'est fait dans son bureau, dans sa maison neuve. Avant il habitait sur l'exploitation mais il sera bientôt à la retraite. Depuis deux ans il habite dans la maison en raison de son âge, il est moins sur l'exploitation. Il a recruté un salarié, qui vit sur place pour ne pas laisser la maison inoccupée. Ses parents vivaient sur l'exploitation, et lui en ville le temps que ses parents partent à la retraite [cdt] ».* Laurence (exploitation n°15) n'a pas choisi la même stratégie car elle a acheté une maison *« juste à côté de son exploitation »*. Elle y habite aujourd'hui, en attendant de partir à la retraite.

Habiter en dehors de l'exploitation peut signifier également habiter à Paris, hors du périurbain, comme Irène (exploitation n°20), installée avec Éric, qui fait *« les allers-retours à Paris tous les jours, et en profite pour faire des livraisons en AMAP tous les jeudis ».*

Les ménages agricoles vivant dans le périurbain de Mexico dont j'ai pu visiter la maison n'habitent pas sur l'exploitation. Cela est dû à la spécificité de la localisation des exploitations et à la spécialisation agricole. Dans le cas des familles de Maria (exploitation n°26) et de Clara (exploitation n°24), les terres agricoles sont localisées dans la zone *chinampera* et accessibles uniquement en canoé : *« Maria, son conjoint et leur fille vivent avec Don Alejandro, son père, dans la maison qu'il a auto-construite sur d'anciennes terres agricoles chinamperas qui ont été comblées, dans un quartier densément construit de la ville de X. Ils habitent avec lui car la mère de Maria est décédée, son père ne voulait pas vivre tout seul, et il est malade. Il y a une domestique qui vit à la maison et qui s'occupe des repas, avec l'aide de Maria et de sa belle-sœur [cdt] ».* Les parents de Clara vivent également dans *« une maison auto-construite, avec leur fils qui les a rejoints après la séparation d'avec sa femme. Leur maison est accessible en canoé depuis la zone urbanisée, et leur exploitation est située à 40mn de canoé de leur maison [cdt] ».* Marco et Andrea (exploitation n°23) vivent quant à eux dans une maison située dans le tissu périurbain dense. Ils louent des terres agricoles éclatées au Sud et au Nord de Mexico où ils ont installés leurs ruches, qu'ils déplacent régulièrement. Ces modes d'habiter s'expliquent par la forte densité urbaine du périurbain de Mexico et par la particularité de la configuration des *chinampas*, constituées de parcelles de terre entourées d'eau.

Finalement, l'espace périurbain est un entre-deux, valorisé comme un espace de qualité, « la campagne », ou au contraire considéré comme trop urbain (Charmes, 2020). L'installation des ménages s'explique par des raisons familiales de deux natures : la reprise de l'exploitation familiale et/ou la proximité de la famille. C'est donc un espace qui concentre un potentiel de connexions sociales pour les ménages agricoles enquêtés. Les choix de résidence résultent de stratégies qui articulent choix d'un métier, vie personnelle et possibilités matérielles d'installation. Ils sont en tension entre urbain et rural et leur diversité reflète celle des stratégies résidentielles dans le périurbain (Berger, 2004 ; Poulot et Aragau, 2012). Les configurations spatiales des périurbains de Paris et de Mexico participent également à déterminer différentes formes de proximité aux exploitations agricoles.

Les conditions d'accès au patrimoine bâti des exploitations agricoles sont complexes (Perrin et Nougarèdes, 2021). Les choix résultent des possibilités d'installation à proximité de l'exploitation. Les ménages agricoles qui reprennent une exploitation familiale semblent disposer plus facilement d'un habitat sur ou à proximité directe de la ferme, quand les autres, notamment maraîchers et néo-agriculteurs, doivent trouver d'autres arrangements : la location de maisons dans le périurbain proche ou la nécessité de faire la navette avec une résidence principale urbaine.

Les ménages agricoles ont des vies professionnelle et personnelle très articulées (Gasselin et al., 2014) : de par la vie sur l'exploitation, par le travail familial, la proximité de la famille, etc. Les stratégies résidentielles des ménages agricoles enquêtés montrent qu'ils n'embrassent pas tous toutes ces caractéristiques. Selon les étapes des parcours de vie et les conditions matérielles, les modes d'habiter sont différenciés. La forte proximité, voire la superposition, des lieux de travail et de vie domestique des ménages agricoles confirme la spécificité de la vie agricole : la proximité est recherchée par la majorité des ménages agricoles. De plus, l'organisation de la vie et le travail familial autour de l'exploitation agricole est constitutive de formes de *care* dans le cas des ménages de Guillaume et de Maria, envers les personnes âgées de la famille. Le seul cas de Thierry illustre la précarité dans laquelle peut se retrouver un agriculteur. Cette première géographie des espaces de vie des ménages agricoles permet de questionner dans un second temps quels sont les lieux supports des liens entre pratiques agricoles et alimentaires à cette échelle.

II. Cuisiner, manger, stocker, transformer : mobiliser l'espace domestique et l'exploitation agricole

Dresser une géographie du quotidien alimentaire des mangeurs agricoles convoque l'échelle de l'exploitation (Bermond 2007, Bessière et al. 2008, Mundler et Rémy 2012) et l'échelle domestique qui est moins utilisée en géographie (Staszak 2001). Dans cette seconde sous-partie, nous entrons par la cuisine pour comprendre quels sont les espaces domestiques et de l'exploitation agricole qui sont mobilisés dans les liens entre pratiques agricoles et alimentaires, au travers de plusieurs activités productives et domestiques : manger, cuisiner, transformer, stocker.

1. Manger à la maison et au travail (Monjaret, 2002)

La cuisine sert à la préparation et à la prise des repas de la famille de Maria (exploitation n°26) : *« On passe à table : Juana, Maria et Julia font la cuisine. Juana fait cuire les filets de poulet, puis au fur et à mesure garnit les assiettes avec Maria, de légumes vapeur, de poulet, avec des tortillas. Fernando (le mari de Maria), mange avec nous et repart. Les sauces vertes et les concombres sont laissés en libre-service. On sert à l'assiette, selon la demande de chacune. Maria et Juana attendent que tout le monde ait mangé pour se servir et manger. L'eau est à l'ananas (la veille elle était à la pastèque) [cdt]* ». Quand il y a beaucoup de monde, c'est la salle à manger qui sert pour prendre les repas : *« Au menu du repas pris entre 15h et 17h, Julia a ramené du chicharrón et du fromage de Oaxaca (500 grammes ou bien 1 kilo à vue de nez) […], les haricots cuisent déjà dans la cuisine. Elle fait cuire le chicharrón, et se lance dans la préparation des quesadillas et des sopes. Juana a fait des sauces vertes, une forte, une pas forte, il y a une eau de pastèque. Maria débarrasse la table de la salle-à-manger car il y a du monde : Marco, sa petite-fille, sa fille, Fernando arrive ensuite et son amie Ana qui fait le baptême de sa fille le samedi suivant. On déménage les sauces, les eaux dans les pichets en plastique dans la salle-à-manger et ensuite chacun vient s'installer avec son assiette. Les quesadillas sont de chicharrón, les sopes sont à la sauce verte forte et au fromage. Soit elles les apportent dans une assiette et tout le monde se sert, soit chacun revient avec son assiette, ou Julia et Maria font les aller-retour [cdt] ».*

Pour Marie et Olivier (exploitation n°5), la cuisine sert également de salle à manger (photo 10) : *« Ils vivent dans une dépendance des parents de O., composée d'une cuisine et d'une chambre, au début de mes enquêtes. Puis ils font des travaux pour créer un accès à un escalier et une pièce qui devient leur chambre et leur ancienne chambre devient leur salon […] La cuisine est une pièce avec une baie vitrée par laquelle on rentre, il y a quelques placards, une petite table ronde, un four avec des plaques au-dessus. M. ne trouve pas que la cuisine soit pratique. Il y a quelques produits stockés, mais ils achètent en semi-gros et je ne sais pas où ils les stockent […]. Le midi on rentre manger à la cuisine avec Marie et sa voisine venue l'aider : des pâtes au parmesan (sans légumes, car s'il faut des légumes, il faut aller dans le potager, ça prend plus de temps), des pâtes sans gluten, de la levure de bière, des cornichons, des biscottes, du beurre, le quatre-quarts que j'ai apporté avec de la compote de prunes (faite avec les prunes du jardin des beaux-parents) et un café [cdt] ».*



Photo 10 – Table à manger dans la cuisine de Marie et O. (Marie, 15/04/2021[39])

La cuisine des maisons des ménages agricoles est le lieu de sociabilités familiales et professionnelles. Par exemple, certains repas du midi sont partagés avec les enfants, le grand-père et le stagiaire qui travaille sur l'exploitation de Claire (exploitation n°6), dont l'exploitation est céréalière convertie en agriculture biologique et diversifiée en maraîchage et circuit court (photo 11).



Photo 11 – Repas du midi pris avec les enfants, le grand-père et le stagiaire (Claire, 26/02/2021)

[39] Photo prise lors de la semaine où Marie a photographié à ma demande les repas.

La proximité du lieu d'habitation et du lieu de travail, voire leur superposition, permet certains arrangements dans un quotidien dense, comme le montrent Laura et Sébastien (exploitation n°13) : « *On aime bien [cuisiner] mais on n'a pas toujours le temps […]. [Donc] on va cuisiner le weekend comme ça. Mais ça peut arriver qu'on fasse un bourguignon, on le met en route à 7-8h le matin […]. Une grosse pièce de cochon on la met lentement toute la matinée elle cuit toute seule, donc c'est un gain de temps, faut juste qu'on y pense à l'avance […]. Mais on n'est pas assez organisés […] : fallait qu'on mange à 12h05, il est 12h10, on n'a rien fait, [donc] on mange à une heure, un sac de pâtes avec des lardons, de la crème, et puis des oignons, ça fait le job* ».

La cuisine n'est pas le seul lieu dédié à la prise des repas : l'exploitation l'est aussi. Par exemple, Jean (exploitation n°1) prend beaucoup de ses repas à la maison, sauf l'été, comme d'autres céréaliers : *« l'été pendant la moisson c'est vrai que je suis rarement là le midi, tout ce qui est période d'été, en général c'est un bon mois, c'est tout le mois de juillet la moisson. Et puis une grosse période aussi assez lourde pour nous est octobre. Parce que là on a la récolte du maïs, on a tous les semis de céréales, tout ce qui est blé, orge, tout ça, ça se sème en octobre, donc c'est vrai que je suis pas souvent là le midi, et là malheureusement c'est sandwich, que je vais chercher à la boulangerie ».*

Don Alejandro (exploitation n°26) mange avec son fils et Silvia, Carlos et Diego, qui sont les trois ouvriers agricoles (photo 12) : *« vers 12h on se dirige vers la remise (construite depuis deux ans), et le fils de Don Alejandro met du bois sous la plaque pour réchauffer les plats qu'ils ont amené pour manger ce midi. […] On mange, Don Alejandro, son fils, Pedro, Allan, Guadalupe (les ouvriers agricoles) et moi : des tortillas, du nopal de l'exploitation, des haricots, de l'avocat, des pâtes en sauce, du nopal et des œufs, pour plus tard du melon que j'ai ramené du tianguis à côté de chez moi […]. Chacun se sert, Pedro, l'un des deux ouvriers agricoles nous sert un soda sucré à la pomme [cdt] ».*



Photo 12 – Préparation du repas par le fils de Don Alejandro et Pedro (MH, 14/02/2022)

Sur les exploitations que j'ai enquêtées dans le périurbain de Mexico, les repas sont pris en charge par les producteurs qui emploient les ouvriers agricoles. Dans le périurbain de Paris, j'ai constaté le partage des repas pour certains néo-agriculteurs avec les stagiaires[40]. Ainsi selon les cas, les repas sont partagés, et préparés ensemble, et dans d'autres chacun ramène sa gamelle[41]. Le repas peut être le moyen de remercier quelqu'un pour ses services, comme une voisine ou une amie agricultrice dans le cas de Marie (exploitation n°5).

Les repas et leur préparation participent dans certains cas à connecter plusieurs mondes agricoles, les exploitants et les ouvriers, stagiaires, woofeurs, qui travaillent de manière pérenne ou non sur l'exploitation. Les sociabilités autour de l'alimentation sont donc surtout familiales et professionnelles, parfois amicales ou de voisinage. Elles reflètent des connexions ou des déconnexions entre plusieurs mondes agricoles, générationnels et/ou sociaux.

2. Transformer, stocker : la maison comme lieu support des activités productives

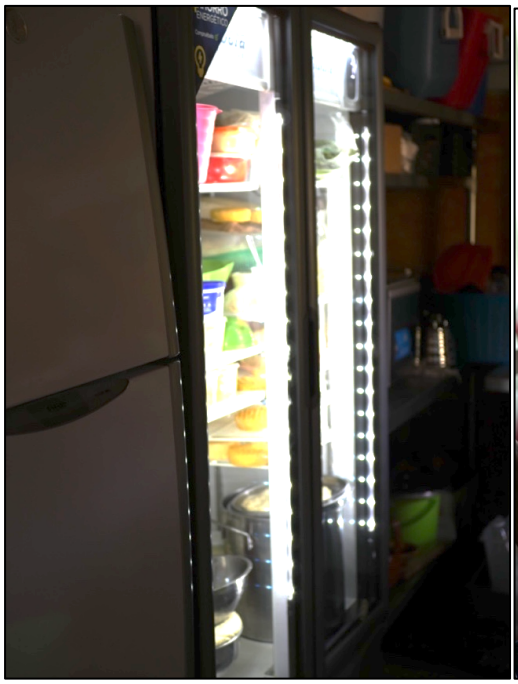
« Cette année-là j'avais fait plein de variétés anciennes […] dans ma salle de bain (rires) […]. J'avais mis mon plant dans la baignoire et j'avais fait mon plant de tomate de variété

[40] Cela n'a pas été évoqué avec les autres enquêtés.
[41] Par exemple pour les apiculteurs Marco et Andrea (exploitation n°23) ou d'Eduardo (exploitation n°25).

ancienne que j'ai repiqué dans mes serres » me dit Nathalie (exploitation n°22), à propos de la période qui correspond à sa formation en maraîchage. Certains lieux servent à la fois aux activités professionnelles et personnelles des ménages agricoles. Si la salle de bain n'a été mentionnée que par Nathalie, d'autres lieux moins intimes servent aux activités productives et domestiques. C'est notamment le cas de la cuisine, qui également dans le cas de Nathalie est un lieu où se déroulent des activités productives : « *[J'étais] rentrée à la maison car j'ai dû recouper des salades parce que [je n'en avais plus] pour mettre dans les casiers ce soir. [Je] les ai ramenées tout de suite pour les nettoyer [puis] je les mets dans le frigo pour ce soir* ».

Clara et sa mère Rosa (exploitation n°24) s'occupent de la transformation du lait en fromages, desserts, et produits laitiers de l'exploitation, qu'elles vendent ensuite dans des marchés et des restaurants du centre et du périurbain de Mexico. La cuisine de Rosa sert d'atelier de transformation et de stockage. Elle est le lieu principal des activités productives (photos 13 à 18) : *« elles me montrent la cuisine qui sert aussi d'atelier de fabrication et de stockage, avec trois frigos, un pour les fromages, un pour les fromages et pour eux, et un qui ne fonctionne plus mais qui sert à stocker les produits secs (par exemple la vanille). Ainsi, tout s'entremêle, entre la fabrication de fromages et la cuisson des haricots et de la viande de chèvre congelée plus tard dans la journée. Le vendredi est un jour particulier car c'est un jour de fabrication et il n'y a pas le temps de cuisiner comme les autres jours, où Rosa prend davantage le temps […]. Clara me présente leur production comme artisanale. Elles veulent agrandir et séparer la cuisine de l'atelier, mais ça coûte cher. Clara pense faire un crédit pour ça [cdt] ».* Entre 15h-17h, la table est débarrassée pour que l'on puisse manger : *« Vers 14h environ, le compagnon de Clara arrive avec des courses faites dans un magasin qui vend en gros (sel, riz, crème de lait, mangues, fraises, bananes). Clara lave les fruits avant qu'on ne les mange. Les haricots cuisent, pendant que la fabrication des fromages se poursuit. Il va chercher des tortillas plus tard. […] Il revient, tout le monde mange entre 15h et 17h30 des bananes, des mangues, des goyaves, des fraises, avant de manger les haricots avec des tortillas et de l'oignon, ou de la chèvre. Le bébé de Clara mange de la mangue et de la banane après avoir goûté plus tôt de la courgette à la vapeur mais ça ne lui a pas plu. Clara se coupe aussi du fromage de vache qu'elle met dans des tortillas. La cousine fait la vaisselle à la fin du repas, vers 18h [cdt] ».*











Photos 13 à 18 – La cuisine sert d'atelier de transformation et de stockage (MH, 22/04/2022)

Maria (exploitation n°26) vend les légumes de la *chinampa* et s'occupe de l'activité écotouristique. Elle prépare les repas qui sont servis lors de l'accueil de touristes dans la cuisine de la maison de son père. Mais aussi lors d'évènements organisés pour des amis de la famille, comme le repas qui sera préparé pendant les trois jours de ma période d'observation, organisé pour la fête du baptême de la fille d'une amie de Maria, Ana : *« Dans la cuisine, on commence à préparer certaines choses pour le lendemain : enlever la queue des piments, on me donne les pas forts pour que je n'ai pas trop de soucis car ils piquent beaucoup. Rosa et Juana s'occupent d'autres préparations […]. Julia et Maria discutent et enlèvent les feuilles des quelites pour les tamales. Je les aide, Fernando aussi (sinon les hommes ne font pas la cuisine). […] Maria a mis le maïs à nixtamaliser, les piments à cuire en fin de journée. Ça sent fort au point de nous faire tous tousser dans la cuisine […]. Levée à 7h pour aller à 8h au moulin avec Maria pour moudre les piments (avec oignons et ail) et le maïs pour faire les tamales pour la fête de baptême de la fille d'Ana. Je pense manger, je m'installe dans la cuisine en attendant les autres. En fait je ne mangerai pas, un ami de Maria arrive, pour aider à la cuisine aujourd'hui, pour faire à manger pour 80 personnes. Maria me donne des oignons à peler et couper en quart pour mettre avec les piments. Juana fait réchauffer le café et le lait pour Don Alejandro [cdt] ».* La salle à manger sert quant à elle à stocker des produits secs (maïs, haricots, graines) et à préparer certains repas. Le salon et la cour servent également à stocker pour l'activité de la chinampa : *« Pendant qu'elle met à chauffer [les tamales] sur la gazinière dans une poêle, elle m'explique à quoi ils sont (quelites de la chinampa, sauce verte avec de la viande) et d'où vient le maïs : de la belle-famille de Alba, qui en cultive de manière conventionnelle dans l'État de Mexico. Maria me dit qu'ils ne sont pas organiques, ils utilisent beaucoup les engrais chimiques. Le maïs sert pour la cuisine et pour récupérer des graines et le semer sur la chinampa. Ils donnent et ils ne vendent pas à la famille de Maria. Elle me montre deux sacs de grains de maïs dans la salle-à-manger, des rouges et des jaunes, en cherche d'autres noirs dans le vaisselier pour me les montrer mais elle ne les trouve pas. Elle les aurait déjà donnés à son père pour qu'ils les sèment. […] Dans le salon, il y a des caisses de vaisselle qui a servi pour un événement le weekend dernier (ils en ont encore deux autres ce weekend), je vois un sac plein de canettes de bières vides, ont-elles servies pour l'événement ? […] Dans la salle-à-manger, on trouve aussi des nopales, des feuilles de choux, des herbes pour condiment, dehors il y a des choux-fleurs, des caisses de tomates [cdt] ».*

Guillaume (exploitation n°2) stocke également des produits secs dans le salon : *« les courges sont entreposées sur des planches au fond du salon, derrière les fauteuils qui donnent sur la télévision. A gauche il y a une grande cuisine ouverte, qu'il a aménagée, et nous discutons sur la table à manger »*.

Autrement, les ménages agricoles stockent dans des congélateurs, qui sont dans des pièces annexes de la maison (Grignon et Grignon, 1980 ; Bages et Rieu, 1986 ; Guillou et Guibert, 1989), dans le cas de Sébastien et Laura (exploitation n°13), ou au sous-sol pour tous les produits, dans le cas de Catherine et Philippe (exploitation n°4). Pour ces deux ménages, les produits stockés sont destinés à leur consommation personnelle. Le stockage peut être réalisé de fait *via* l'exploitation et notamment la boutique lorsqu'il y en a une : par exemple Jeanne (exploitation n°11) considère que sa boutique est son *« garde-manger »* dont elle consomme les invendus.

3. Un travail féminin

Les activités de préparation des repas, quotidiens ou liés à l'activité agricole, de transformation et de conservation sont réalisées majoritairement par les femmes des ménages agricoles, ou du cercle familial, lorsqu'elles se déroulent dans l'espace domestique (Barthez, 1982 ; Rieu, 2004). Lorsqu'elles sont réalisées sur l'exploitation, elles sont réalisées par des hommes ou par des femmes, selon la personne du ménage qui a investi cette activité[42]. L'espace domestique, et notamment la cuisine, est un espace investi majoritairement par les femmes dans le cas des ménages agricoles rencontrés. Les hommes semblent s'y investir dans les entretiens réalisés à deux voix, mais la mise en pratique paraît rester largement féminine, par exemple dans le cas de Catherine et Philippe (exploitation n°4). Certains agriculteurs rencontrés font la cuisine uniquement quand leur femme ne la fait pas, comme le père de Clara, (exploitation n°26) : *« Le père de Clara ne sait pas faire la cuisine, il savait faire les œufs de différente manière, quand les enfants étaient petits et qu'il devait s'occuper de la chinampa et des enfants car sa femme vendait au marché. Il ne faisait que des œufs, ses enfants s'en plaignaient, donc il a dû apprendre à faire d'autres choses (mais je ne sais pas quoi). Sa femme cuisine, leur prépare les repas, mais ce n'est pas toujours possible car elle a beaucoup de travail à la*

[42] On remarque toutefois que dans les ménages agricoles composés d'un homme et d'une femme, cette dernière réalise majoritairement les activités les plus importantes en travail et liées à la durabilité des exploitations. Ce point sera développé dans la troisième partie.

transformation, surtout en fin de semaine car il faut tout préparer pour vendre ensuite le dimanche [cdt] ». Les activités de transformation sont réalisées majoritairement par les femmes : par exemple Marie a fait avec Catherine les confitures et les compotes avec les fruits du jardin l'an dernier, et la mère de Nathalie fait les conserves avec les tomates en surplus.

En conclusion, les liens entre pratiques agricoles et alimentaires renvoient à plusieurs activités productives et domestiques : cuisiner, manger, transformer, stocker. Elles se déploient dans les espaces domestiques et de l'exploitation agricole. J'ai ainsi dressé une géographie plus fine des espaces qui jouent un rôle dans ces liens (Staszak, 2001) : ils se déploient dans les espaces domestiques (cuisine, salon, salle-à-manger) et dans l'exploitation agricole (boutique, etc.), confirmant notamment la spécificité des ménages agricoles concernant la forte imbrication de leurs vies professionnelles et personnelles (Gasselin et al., 2014).

III. Lieux et échelles de l'approvisionnement alimentaire des ménages dans les espaces périurbains métropolitains

Dans la troisième sous-partie, j'explore la dimension spatiale des approvisionnements alimentaires des ménages agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris : quels sont les lieux qui constituent des *« ressources alimentaires »* en tant qu'espaces de la production agricole (Hochedez, Le Gall, 2016) et de l'approvisionnement alimentaire ? Quelles sont les échelles mobilisées ? Le contexte périurbain métropolitain joue-t-il un rôle dans la géographie des approvisionnements alimentaires des ménages agricoles enquêtés ?

1. Les mobilités alimentaires

Avant de présenter les différents lieux fréquentés par les ménages, il est important de faire un point sur les mobilités alimentaires (Essers et Poulot, 2019). Elles se font essentiellement en voiture dans le périurbain de Paris, sauf dans le cas de Thierry (exploitation n°12) qui se déplace à pied car il n'a pas de véhicule : cela conditionne son accès à l'alimentation. Elles se font à pied lorsque l'on va chercher des produits dans sa boutique, son stockage, son jardin ou son exploitation maraîchère. Elles se font à pied, en

bateau ou en voiture dans le périurbain de Mexico. Les ménages sont moins motorisés, ou la motorisation est réservée à l'approvisionnement des marchés, des lieux de vente et non de la consommation personnelle. Ainsi, la mobilité a été évoquée comme un frein à l'approvisionnement alimentaire uniquement dans le cas de Thierry qui ne peut récupérer de viande issue de son élevage car il ne peut se rendre à l'abattoir. Autrement, il considère que la marche lui permet de rester en bonne condition physique et de maintenir des liens sociaux.

2. Autoconsommer *via* l'exploitation, le jardin, la boutique

Trois lieux différents permettent aux ménages agricoles d'autoconsommer : l'exploitation, la boutique à la ferme et le jardin potager. Les maraîchers autoconsomment à partir de leur production agricole, comme Nicolas (exploitation n°19) (photo 19) *: Généralement on arrive toujours à se mettre un petit truc de côté […]. Là avec les céleris par exemple cette année j'en ai pas mangé beaucoup. [Je] suis rarement le dernier servi […]. Je vais récolter ce dont j'ai besoin […] quasiment à la minute, quand je rentre du boulot, je prends ce dont j'ai besoin pour le soir, […] et puis sinon le weekend, je vais sortir je vais aller chercher ce dont j'ai besoin. […] On prend ce qu'on veut et on se sert aussi dans ce qui reste ».*



Photo 19 – Exploitation maraîchère de Nicolas dans le hameau où il vit (MH, 12/04/2021)

L'autoconsommation *via* l'exploitation concerne également les produits laitiers et la viande : Sébastien et Laura (exploitation n°13) font *« une vache de temps en temps »* pour leur propre consommation et autoconsomment les fromages ratés, à l'instar de la famille de Clara (exploitation n°24), qui autoconsomme légumes, viande de chèvre et de vache et produits laitiers de leur exploitation.

L'autoconsommation *via* l'exploitation agricole représente la part majoritaire de la consommation alimentaire de certains ménages, comme par exemple celui d'Eduardo (exploitation n°25), ou une part plus sporadique, à l'image de la famille de Maria (exploitation n°26) (photos 20 et 21) pour des raisons liées à la santé de son père.



Photos 20 et 21 – La chinampa de Don Alejandro en reprise (MH, 16/03/2022)

Certains ménages n'autoconsomment qu'une partie de leurs productions agricoles. Ce sont pour Guillaume (exploitation n°2) les produits issus de la production maraîchère, mais pas ceux des grandes cultures : ils vont manger *« les légumes du jour. Maintenant on prend au fur et à mesure que ça vient ».* Ils se servent dans les serres, le jardin, *« on tape dans les réserves, là c'est plus courgettes, pommes de terre, poireaux […] vraiment ce qu'on est capable d'avoir frais ».* Ils autoconsomment aussi « *les surgelés qu'on arrive à avoir, là par exemple, les tomates on en sort un peu, encore que cette année on n'en a pas beaucoup, on a dû les finir, mais ça va être des trucs au fur et à mesure ».* Cette réactivation de l'autoconsommation par le maraîchage se superpose à celle déjà existante de l'autoconsommation *via* le jardin domestique de la mère de Guillaume et celui qu'ils ont fait pour tester leurs légumes avant de les vendre. Ainsi, seule une partie de leurs parcelles, productives et domestiques, constitue une ressource alimentaire.

Pour d'autres céréaliers, à l'instar de Jean (exploitation n°1), l'autoconsommation se fait *via* les parcelles de l'exploitation dédiées à l'asperge, mais aussi par la boutique à la ferme, où d'autres produits sont vendus. Ils mangent les asperges produites « *sous plein de formes, mes filles, ah encore des asperges, ah écoutez profitez-en c'est de saison […] Sinon, ici je revends aussi, même si c'est pas de la région, on a des amis dans le Sud de la France qui font de l'huile sous AOC, et c'est pareil on a de l'huile d'olive à la maison pour toute l'année* ». Ont été réactivés le jardin potager et la boutique à la ferme avec la diversification : *« Tous les produits qu'on vend ici, on fait le stock pour l'année quand on peut ».* Le jardin potager a été arrêté, mais il essaye de reprendre : *« mon père avait connu ça, un immense potager à l'époque. C'était son grand-père qui faisait […]. Et moi étant gamin, paradoxalement j'en ai fait un pendant des années et ça me plaisait bien, entre 10 et 15 ans je faisais mon jardin, j'avais les tomates, j'avais les salades, je ramenais tout ça à la maison […]. Et après j'ai eu l'école, et puis c'est un peu tombé. Là j'ai recommencé à faire des tomates, ça a été très bien la première année. Quelques salades comme ça sinon mais c'est tout ».*

Marianne (exploitation n°8) quant à elle, s'approvisionne sur la boutique de l'exploitation agricole où elle travaille : *« Je prends tous mes légumes à la ferme, on a un accord avec l'exploitation où on paye nos légumes, en plus ils sont bio, à demi-tarif. Donc tous les salariés ont droit à leurs légumes à demi-tarif ».*

Le jardin potager domestique est également mobilisé pour l'autoconsommation des ménages agricoles, de plusieurs manières et sous plusieurs formes. Catherine (exploitation n°4) entretient un jardin potager et récolte les fruits des arbres fruitiers qui sont dans le jardin : « *Catherine fait pas mal du potager […]. L'année dernière t'as fait beaucoup de poireaux, on en mange encore, carottes, butternut, tomates (elle cite aussi), courgettes […]. C'est pas très grand mais y'a de quoi se nourrir […] l'été c'est pas mal […]. Après ça dépend comment ça donne chaque année, mais les tomates dès que ça donne, ça peut être quotidien de manger des tomates […]. Et puis aussi les fruits […]. On a 6 œufs par jour donc on peut partager facilement [avec Marie et Olivier] ».* Ici l'activité potagère est peu liée à l'activité agricole, contrairement aux exemples présentés ensuite.

Des ménages repreneurs réactivent l'autoconsommation *via* le jardin potager, comme Marie (exploitation n°5) : *« elle a déplacé et commencé à faire le jardin à côté de là où se trouvent les brebis. Il y a toujours quelque chose à manger, comme les choux en ce moment.*

Mais cela demande beaucoup de travail et elle se demande si elle ne va pas arrêter pour se fournir à terme sur l'exploitation maraîchère de Julien et Christian [cdt] ». Le jardin potager et les serres maraîchères cohabitent sur l'exploitation mais n'ont pas le même statut (photos 22 et 23) : entre *« jardin »* à destination marchande pour Julien (exploitation n°21) et jardin domestique qui prend sa place dans un *« projet vivrier d'autonomie alimentaire et agricole »* pour Marie.



Photos 22 et 23 – Jardin potager et serres maraîchères cohabitent sur l'exploitation céréalière en diversification (MH, 22/01/2021)

D'autres ménages agricoles ont le projet de réactiver le jardin potager, comme Sébastien et Laura (exploitation n°13) ou Alice et Bastien (exploitation n°7). Mais l'objectif premier ne sera pas l'autoconsommation des ménages. Le jardin s'insère dans les projets de développement de l'exploitation de plusieurs manières : en lien avec l'activité associative d'accueil de personnes handicapées dans le premier cas, et à visée pédagogique dans le second cas.

Thierry (exploitation n°12) cultive une *« parcelle en jardin partagé, qui sert d'abord à produire des légumes pour les vendre, et ensuite à sa propre consommation [cdt] ».* Ainsi, le jardin ne se situe pas forcément sur l'exploitation : *« Thierry faisait le jardin sur son exploitation avant, sur la parcelle proche de la route. Mais depuis cinq ans environ, il a une parcelle dans le jardin partagé de la commune d'à côté. Il serait intéressé pour avoir également une parcelle dans le jardin partagé de sa commune [cdt] ».*

Enfin, des pratiques de glanage se lisent sur certaines exploitations : « *Silvia, ouvrière agricole travaillant sur l'exploitation de Don Alejandro, glane des quelites*[43] *pendant que nous défrichons les parcelles destinées à une nouvelle production de légumes, qu'elle cuisinera le soir à la poêle [cdt]* ». Ces pratiques investissent aussi d'autres lieux que l'exploitation, plus ou moins proches de celle-ci : « *À l'entrée de L., j'y vais un petit peu car par endroit il y a des arbres fruitiers, plus ou moins abandonnés, donc je vais glaner des fruits, des pommes, des noix, autour de L.* », indique Julien (exploitation n°21). Thierry (exploitation n°12) quant à lui ramasse les champignons dans les forêts alentours : *« rosés, prêches, morilles, cèpes ».*

L'autoconsommation mobilise trois lieux différents sur les exploitations agricoles et dans les espaces domestiques (Bages et Rieu, 1988 ; Weber, 1998 ; Gallien et al., 2012) : l'exploitation, la boutique et le jardin potager domestique. Ces trois lieux d'autoconsommation sont rarement mobilisés de façon exclusive. Par exemple, Marie et Olivier autoconsomment à partir du jardin potager et des parcelles de l'exploitation céréalière qu'ils diversifient en lentilles, qu'ils vendent soit en coopérative, soit à la ferme de manière sporadique. Claire et Thomas (exploitation n°6) autoconsomment le pain fait avec la farine biologique issue de leur production céréalière vendue autrement à la coopérative, en plus des légumes de leur production maraîchère et des invendus de la boutique.

Sur certaines exploitations, l'autoconsommation a été réactivée par la diversification de l'exploitation et le développement d'un débouché en circuit court, comme celle de Claire et Thomas. Sur d'autres, on constate une continuité dans la pratique de l'autoconsommation mais qui, en mobilisant de lieux différents, change de forme, comme dans le cas de Guillaume et Laurie (exploitation n°2).

Enfin, le jardin potager représente globalement une faible part de l'approvisionnement alimentaire des ménages pour leur autoconsommation et en général. Les ménages préfèrent autoconsommer à partir de leurs parcelles agricoles ou achètent leurs produits alimentaires ailleurs. Par exemple, Alice et Bastien (exploitation n°7) n'ont plus le temps de faire le jardin, alors qu'ils le pratiquaient avant de reprendre la ferme : *« A B., on avait un jardin potager, mais on n'était pas autosuffisants, on avait surtout des légumes d'été, des tomates par exemple, et des plantes médicinales. Maintenant on n'a plus le temps ».* Ils mobilisent ainsi d'autres lieux pour s'approvisionner.

[43] Plantes herbacées comestibles

Plusieurs lieux constituent des ressources agricoles et alimentaires pour les ménages à l'échelle de l'exploitation : les parcelles dédiées à l'activité agricole, la boutique, le jardin domestique. Les espaces de la production agricole sont donc importants dans l'accès à la ressource agricole, et participent pleinement aux processus de connexion entre agriculture et alimentation (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Hochedez, Le Gall, 2016 ; Slocum et al., 2016). L'exemple d'Alice et Bastien montre que d'autres lieux permettent aux ménages de s'approvisionner.

3. Aller chez le producteur : en boutique, à la cueillette sur l'exploitation, en AMAP et au marché

Plusieurs ménages agricoles font leurs courses chez le producteur, *via* plusieurs lieux. Certains fréquentent les boutiques de producteurs qui se situent dans le voisinage de leur exploitation agricole, comme Alice (exploitation n°7) qui fait également la cueillette sur une exploitation voisine : *« On va chez Claire tous les samedis matins pour acheter nos légumes et le pain bio. On va à la cueillette du Plessis pour la viande et les yaourts, on en achète peu car c'est cher, on va à la boutique de T., même si tout n'est pas bio et n'est pas local, et on va acheter nos pâtes à la boutique de D. »*. Elle explique sa fréquentation des producteurs voisins : *« Les marchés on aime bien pour les producteurs, pour l'ambiance, c'est pas plus cher, ça a du goût ce sont des bons produits, mais c'est pas forcément bio ».* Alice partage avec les producteurs chez qui elle se rend des modes de production et de commercialisation similaires : conversion à l'agriculture biologique, diversification des productions, vente en circuit court, etc.. Ils sont également issus d'une même génération de repreneurs d'exploitations familiales.

Marianne (exploitation n°8) fait ses courses très régulièrement dans les boutiques de producteurs locaux : *« Je prends tous mes légumes à la ferme […] Ensuite, j'achète mes produits frais chez les producteurs du coin. Donc ferme de C. pour les produits laitiers, je vais à la ferme à A. pour la viande, pour certains fromages, comme le fromage de chèvre je vais à la ferme de la N. qui se trouve un peu après A […]. Je regroupe, toutes les semaines, le samedi matin, je fais le circuit […]. J'arrive à avoir à peu près tout ce qu'on mange par ce biais-là ».*

Certains ménages font leurs achats en boutique quand ils livrent leurs propres produits, dans des exploitations qui sont dans les mêmes pratiques agricoles, à l'instar de Julien (exploitation n°21) : *« Avant je faisais un petit marché, chez L., j'en profitais pour faire*

mes courses en même temps. En ce moment je ne fais plus le marché donc j'ai pas trop le temps d'y aller ».

L'achat fait lors de la livraison de ses propres produits est une logique qui se retrouve également dans la commercialisation en AMAP. Nicolas (exploitation n°19) a un contrat viande à l'AMAP où il livre : *« La viande c'est AMAP, je me fournis d'autres produits que mes légumes dans mes AMAP. [J'ai] un contrat viande, j'ai un contrat poulet. […] C'est des colis de 10kg deux fois par an ».*
Sébastien et Laura (exploitation n°13) achètent également leurs légumes soit en AMAP, soit en boutique chez le maraîcher quand ce n'est plus possible en AMAP : *« en étant dans une AMAP pendant deux trois ans, qu'on livrait en fromage, on récupérait un gros panier de légumes en retour […]. [Donc] on ne se déplaçait pas exprès pour un panier, on profitait de notre livraison pour avoir notre panier, un énorme panier pour presque rien, c'était génial. Et puis un jour j'ai dû arrêter de livrer cette AMAP donc je n'ai plus eu mon panier* […]. *Du coup on prend de manière irrégulière chez nos maraîchers voisins ».*
Le critère du temps est mis en avant : l'achat auprès du producteur se fait car on peut superposer livraisons et achats alimentaires : *« si je vais chercher une commande chez un producteur, en même temps je vais lui acheter son produit. [En] étant producteur et en ayant des échanges, c'est plus facile d'acheter en direct. Mais est-ce que je prendrais le temps d'aller dans telle ou telle ferme acheter au quotidien, ça n'a pas changé par rapport à avant ».*

L'achat chez le producteur se fait également au marché. Marco et Andrea (exploitation n°2) achètent *« local »* aux petits producteurs du marché à côté de chez eux, dans le périurbain de Mexico, ou alors sur les trajets qu'ils font vers leurs ruches. Nathalie (exploitation n°22), quant à elle, va acheter des produits au marché de Rungis, où elle vend tous les matins ses propres produits : *« Les clémentines je vais acheter une caisse à Rungis directement. Je vais demander à un vendeur [de me trouver] une bonne caisse de clémentines [qu'on se] partage avec ma mère et mes frangines, ou par exemple pour Noël […] avec toute la famille […]. Ma grand-mère me demandait de prendre un plateau de clémentines, un peu de fruits exotiques et ma mère aussi […]. Voilà c'est de temps en temps, si y'a une demande quelconque ».* Des producteurs de Rungis lui achètent également des produits : *« j'ai une petite voisine qui me prend toujours, j'ai aussi deux ou trois voisins, ils vont me prendre une caisse de tomates, ou une demi-caisse de haricots verts ou des choses comme ça, pour leur conso perso, ça arrive ».* Nathalie a fait également

ses approvisionnements aux marchés locaux quand elle vendait avec sa mère les produits de l'exploitation, mais elle a arrêté les deux en même temps : *« [Depuis] que j'ai arrêté les marchés, je vais très peu au marché à L. ».*

Certains lieux sont inaccessibles. Les ménages agricoles du périurbain de Mexico vendent dans des réseaux alimentaires alternatifs, où sont admis uniquement des productions agroécologiques, mais ne peuvent y acheter des produits car ils sont trop chers. L'approvisionnement par le producteur se fait soit sous forme de troc en fin de marché dans le cas de Clara et sa mère (exploitation n°24), soit sous forme d'achat à un producteur de la belle-famille de Maria (exploitation n°26) situé dans le périurbain rural de Mexico.

Aller chez le producteur se fait *via* la fréquentation de plusieurs lieux : exploitation, boutique, cueillette, AMAP (Maréchal, 2008). Ces lieux permettent de s'approvisionner en circuit court, et se présentent comme des alternatives au système de distribution agro-industriel que les ménages souhaitent éviter de fréquenter dans la mesure du possible (Chiffoleau, 2019 ; Pasquier Merino et Bertran Vilà, 2020). Ils sont plus ou moins anciens. Les boutiques à la ferme sont anciennes mais les logiques sont différentes selon l'ancienneté : les ménages installés depuis longtemps mangent les restes et fréquentent le supermarché quand les repreneurs vont faire leurs courses dans les boutiques d'autres ménages qui partagent une communauté de pratiques, en complément du supermarché. Les AMAP enquêtées sont récentes. Aller chez le producteur est facilité par la connaissance d'un certain nombre de producteurs voisins, mais également par la superposition des temps et des approvisionnements agricoles et alimentaires.
Des liens entre pratiques agricoles et alimentaires sont ainsi mis en évidence : les ménages fréquentent des lieux qui vendent des productions similaires aux leurs et inscrits dans une même démarche. Cela conduit à certaines formes d'entre-soi. Ces liens se perçoivent également dans la superposition des temporalités des approvisionnements agricoles et spatiaux. Plusieurs échelles s'articulent dans les stratégies d'approvisionnement des ménages agricoles : celle de l'exploitation agricole, du voisinage périurbain, et celle métropolitaine de l'AMAP.

4. L'impossible évitement du supermarché

Le supermarché est un lieu fréquenté par la majorité des ménages agricoles enquêtés. Léa (exploitation n°17) fréquente un grand supermarché pour faire la majorité de ses achats : *« Les grosses courses, en général on y va une fois par semaine, une à deux fois par semaine pour les produits frais, la viande, le poisson »*. Cela lui permet d'acheter certains produits frais et de qualité pour des tarifs avantageux : *« Auchan, ils ont le poisson du jour, la criée […]. Dans les grandes surfaces, les gros Leclerc, les gros Auchan, ils ont quand même de la belle marchandise [qui] arrive, parce qu'ils ont du débit, ils achètent des quantités, moi j'ai du direct criée, et j'arrive à trouver des belles soles, des super beaux poissons pour des tarifs super corrects. ».*

Sébastien et Laura (exploitation n°13) fréquentent également beaucoup le supermarché car c'est un gain économique mais aussi de temps. Ils fréquentent des supermarchés de grande taille : « *on va toujours au supermarché […] c'est encore une grosse partie de ce qu'on consomme […].* Ils y vont tous les dix jours, pour les raisons suivantes : *« [l] y a le fait qu'on ait quatre enfants, c'est un budget aussi. Alors je ne dis pas que les producteurs sont forcément plus chers mais [il] faut regarder le coût que ça engendre et le temps disponible […]. C'est un gain de temps exceptionnel […]. Nous on va à Super U à 10km, mais après ça peut arriver qu'on aille à Intermarché, à un drive Leclerc […]. C'est assez gros [mais] c'est pas un truc de Marne-La-Vallée non plus. C'est pas [non plus] le Carrefour City, tu vois, c'est pas la supérette ».*

Jean et Éliane (exploitation n°1) fréquentent régulièrement les petits supermarchés, qui revendent les asperges produites au printemps par Jean : « *[Ma] femme va au supermarché principalement, [au Carrefour Market à C.]. […] C'est pas trop grand comme structure, c'est l'idéal, par rapport au Carrefour de S.. Donc on en a deux, un ici le Carrefour Market ou le Leclerc qui est à T.. Leclerc, qui au passage m'a pris pas mal d'asperges l'année dernière, parce que l'année dernière on n'a pas vendu à la ferme [à cause du Covid]. […] On se fournit à ces deux supermarchés, et on va de plus en plus à A., y'a un petit […] Rapid Market […]. Ils sont très commerçants, il y a tout ce qu'il faut pour tous les jours, ils ont des horaires d'ouverture super. Ils font un peu de charcuterie, ils ont tout […]. C'est pareil ils me prennent des asperges pour tous les petits vieux qui ne viennent pas forcément jusqu'ici […]* ». La superposition des lieux de vente agricole et alimentaire se superpose également dans le cas des supermarchés. Pour ces ménages

agricoles, le supermarché constitue le lieu d'approvisionnement principal, même s'il n'est pas exclusif.

Le supermarché constitue sinon un lieu d'approvisionnement parmi d'autres, voire un lieu minoritaire. Il permet à Marianne (exploitation n°8) de compléter ses achats effectués directement chez les producteurs, et est même préféré par rapport à des magasins spécialisés : *« pour le reste je vais en supermarché, et la plupart du temps quand c'est possible j'achète en bio […] donc je ne vais pas en supermarché spécialisé bio, mais en supermarché. Je vais au rayon bio du Carrefour, du Leclerc […]. C'est par rapport au lieu géographique, au plus proche de chez moi, Leclerc et Carrefour Market, donc L. et G.. J'ai pas cherché à aller dans un magasin spécialisé bio […] parce qu'en fait au niveau des produits frais, j'ai les producteurs. Et au niveau des produits secs, en fait j'essaye quand même de privilégier la provenance locale française, et en magasin bio la plupart du temps c'est pas français. Alors qu'on arrive à trouver du bio français dans les supermarchés. Plus facilement en tout cas ».*

Toutefois pour d'autres ménages, le supermarché ne répond pas à certains critères d'achat, même s'ils ne peuvent faire autrement. Sébastien et Laura essaient *« d'acheter le mieux au supermarché mais tout en ayant l'impression se faire berner. Même encore maintenant si je dois acheter au supermarché de la viande française, mais est-ce que ça l'est vraiment ? [Je] trouve qu'il y a des labels de qualité qui devraient être peut-être être mieux gérés. Par exemple le fromage, […] quand j'achète au supermarché, j'essaye en général de prendre de l'IGP, ou AOP, ou de m'assurer que le lait est français par exemple. Un jour j'ai acheté une buche de chèvre à 2 euros, et je vois que c'était bio, mais lait européen. [Ça] m'énerve parce que bio ça suffit pas. [Et] après il y a le fait aussi d'essayer de réduire les déchets. C'est vraiment très difficile, [notamment quand on fait le drive, les produits sont toujours suremballés ».* Ainsi, des ménages agricoles n'y achètent pas certains produits, préférant s'approvisionner *via* d'autres lieux du commerce alimentaire : Carole (exploitation n°10) évite d'y acheter les légumes et Philippe (exploitation n°4) y achète principalement *« les conserves, la viande, le jambon »*, Catherine complète pour le reste en Biocoop.

Certains ménages vont quant à eux le moins souvent possible au supermarché. Éric (exploitation n°20) souhaite ne plus du tout le fréquenter, même s'il y va régulièrement : *« J'ai eu une période où j'ai essayé de ne plus aller du tout au supermarché […]. J'ai essayé d'aller à la facilité parce que je continue d'aller au supermarché pour acheter le café, le*

chocolat ou des trucs comme ça […]. Ce que j'appelle supermarché c'est un Carrefour Market qui est juste en bas, à côté de la gare. Je continue à y aller pour quelques trucs et puis après j'ai recommencé à y aller plus souvent, et là depuis peu je me suis redit stop, on arrête ». Ainsi même s'il est fréquenté peu régulièrement, le supermarché permet certains achats spécifiques, *« des produits secs en demi-gros tous les trois mois, comme l'huile, le sucre, etc., car c'est moins cher »* comme le dit Clara (exploitation n°24).

Les ménages agricoles fréquentent plusieurs types de supermarchés, qui reflètent les logiques de la distribution agro-alimentaire dans les espaces périurbains métropolitains (Essers, 2020) : entre petits commerces de proximité et grandes enseignes de distribution, voire commerce de gros. Les ménages ayant des enfants ont tendance à davantage le fréquenter que les ménages agricoles sans enfants, pour des raisons de praticité et d'économie.

5. Les commerces de proximité : des interconnaissances diversifiées

Les ménages agricoles fréquentent trois types de commerces de proximité : les commerces de bouche, les marchés et les commerces spécialisés dans la vente de produits biologiques. Maria (exploitation n°26) fréquente les commerces spécialisés et le marché public de la ville : *« On part faire les courses pour les repas de la journée et pour la fête du baptême de la fille de l'amie de Maria. On s'arrête à la boucherie (qui vend aussi des produits comme de la mayonnaise), pour que Maria passe commande de la viande pour le samedi (porc et graisse de porc pour les tamales) et achète du jambon pour le midi. On s'arrête ensuite auprès d'une vendeuse de rue de poulets pour passer commande pour le samedi également […]. On rentre dans le marché et on achète des feuilles pour les tamales (4 paquets, 100 pesos), des tomates rouges, vertes, trois sortes de piments, des oignons, des avocats (80 pesos le kilo) […] Maria ira chercher l'après-midi des fraises ou un ananas et en achètera un gros à 45 pesos la pièce, des carottes, de l'ail, etc. tout est à 15, 20 pesos le kilo, sauf l'ail qui est plus cher, 30 pesos la gousse. On ressort chargées, on repart. On s'arrête à un magasin où elle achète des produits secs comme des noix, des haricots, des produits de conserve comme du lait concentré. Je prends des amandes que je lui rembourse. On arrive à la maison vers 11h30 pour prendre le petit-déjeuner […] Maria et Alba parlent de la préparation du repas suivant. Alba dit qu'elle a acheté des filets de poulet, qu'on pourrait racheter des chayotes (3kgs) et acheter des tortillas (3kgs). Maria dit qu'elle repart dans 30mn faire les courses et peut prendre ça [cdt] »*.

Pour certains ménages, le marché est lieu plébiscité. La mère de Léa (exploitation n°17) fréquente beaucoup le marché : « *pour moi ça reste un plaisir le marché, deux fois la semaine, c'est un peu un échappatoire aussi. C'est vivant […]. Je préfère carrément le marché [au supermarché], je vais faire un tour même si j'achète rien, et puis finalement j'ai vu des bananes bio dernièrement donc j'achète sur le marché. Bananes bio, pommes bio. Je repère le bio sur le marché ».* Carole (exploitation n°10) fréquente également le marché de manière hebdomadaire : *« Je vais au marché de C. une fois par semaine, c'est très important pour moi d'aller voir les commerçants que je connais depuis longtemps. J'achète du fromage, des fruits, du poisson, il y a deux bouchers aussi. Par contre je vais chez mon primeur, pas chez le maraîcher. Je complète au supermarché pour les grosses commissions, les pâtes, etc. ».* Le marché n'est ainsi pas un lieu où les ménages souhaitent être en contact avec le producteur. Il est plébiscité pour d'autres raisons : lien social, interconnaissance, critères d'achat, etc. (Poulot et Aragau, 2012 ; Berroir et al., 2016).

Jean (exploitation n°1), même si sa femme va principalement au supermarché, fréquente les commerces de bouche et parfois le marché. Encore une fois se superposent les temps agricoles et alimentaires, mais de manière moins régulière : « *pour les fruits et légumes, on va de temps en temps à E.. Un peu plus loin, y'a le Carrefour Market et après il y a une petite rue encore commerçante de village et là il y a un primeur, les boulangers. Là le primeur a souvent des bons légumes mais c'est un peu plus cher […]. [J'ai aussi] un boucher à côté de ma banque. Donc quand je vais à la banque souvent je ramène de la bonne viande […] de temps en temps, plus souvent pendant les asperges parce que je vais plus à la banque […]. Le poisson en général, on le prend au supermarché, on va rarement chez le poissonnier au marché à L. [car je] ne prends pas le temps d'y aller. [À] l'époque quand les filles étaient petites il y avait l'école à côté, donc des fois j'y allais le mercredi matin […]. J'aime bien me balader au marché c'est vrai mais sinon depuis [j'y] vais pour voir le prix des asperges en saison, voir si je suis bien placé ».* Les commerces de bouche sont aussi fréquentés de manière occasionnelle par Catherine et Philippe (exploitation n°4) : *« [On va à la fromagerie] quand on va recevoir des gens et on veut un beau plateau de fromage y'a du choix »*, indique Catherine.

Certains ménages délaissent les commerces de proximité et de bouche traditionnels pour des commerces plus en accord avec leurs critères alimentaires. Catherine et Philippe fréquentaient le marché mais ils ont arrêté : *« [J'allais] au marché de T. [quand les enfants étaient petits] mais je faisais moins attention à l'époque aux pesticides, même si c'était*

quand même des producteurs locaux qui venaient vendre leurs légumes […] ». Elle va maintenant au Biocoop de leur voisinage, même si les prix pratiqués sont parfois élevés (ils achètent alors au supermarché) : *« c'est un hangar, c'est très simple. [C'est] en pleine campagne, ils travaillent à côté […]. J'achète moins de choses l'été car je vais avoir mes salades et tout. Mais quand j'ai moins j'achète parce que je sais que c'est du bio ».*
La Biocoop constitue un lieu d'achat qui répond à certaines attentes, mais pas suffisamment, comme l'exprime Éric (exploitation n°20) : *« Je vais à Corto*[44] *et après j'ai eu une période où j'ai essayé de plus aller du tout au supermarché, mais ça a pas duré, donc j'allais à la Biocoop […] qui est à 20mn d'ici et après j'ai essayé d'aller à la facilité parce que je continue d'aller au supermarché […] mais à la Biocoop de P., si tu regardes les légumes ça vient d'Espagne, ou bon de France, mais c'est pas dingue ».*
Pour d'autres ménages, comme celui de Nicolas (exploitation n°19) le Biocoop constitue une réelle alternative au supermarché, l'ayant globalement remplacé : *« [Ça] fait deux-trois ans que je vais plus au super U. [On] n'y va plus parce qu'on va à la Biocoop, pour le riz, les pâtes. Elle est loin elle est à P., à 25mn […]. C'est bio, [on] achète du vrac, on arrête d'acheter des déchets […]. [On y va] moins d'une fois toutes les semaines. C'est entre une fois tous les dix jours, tous les quinze jours ».*

La fréquentation des commerces de proximité des ménages agricoles se rapproche de celles d'autres ménages vivant en périurbain (Aragau et al., 2011 ; Berger et al., 2014 ; Gary et Fol, 2016 ; Berroir et al., 2017), évoquant un chaînage des activités (Cailly et Dodier, 2007 ; Essers et Poulot, 2019). Des commerces comme Biocoop, qui a été cité par de nombreux ménages, sont des lieux plébiscités, même s'ils ne permettent pas de répondre à tous les critères d'achat, exposés dans le chapitre cinq. Le marché n'est pas fréquenté pour aller chez le producteur, mais plutôt car le ménage y connaît les commerçants, ou encore pour la fraîcheur des produits vendus.

6. Aller à l'aide alimentaire

Enfin, Thierry (exploitation n°12) *« se rend tous les mardis après-midi au centre de distribution des Restos du Cœur de la commune à côté de chez lui, à pied. Il ramène un cabas et plusieurs sacs de courses, et se fait ramener en voiture par une femme qui vient le même jour que lui. Il repart avec de nombreuses denrées: fruits, légumes, lait, produits secs, viande, produits d'hygiène, etc. [cdt] ».* Ce lieu est primordial dans ses stratégies

[44] Groupement d'achat italien de type AMAP

d'approvisionnement quotidiennes : autrement il stocke les produits qu'on lui donne ou qu'il récupère du jardin partagé.

Conclusion du chapitre

Les ménages agricoles font preuve d'un nomadisme alimentaire qui caractérise les habitants du périurbain (Dodier et al., 2012 ; Essers, 2020), comme le montre l'exemple de Lucien (exploitation n°14) : *« au quotidien, on consomme les produits vendus à la ferme, les restes souvent, les œufs de la ferme, pour les légumes du jardin on est peu autonomes, on a quelques fruitiers […]. Je prends les légumes à l'AMAP que je livre, sinon ma femme va dans des magasins : Carrefour, Grand Frais, La Vie Claire, la Cueillette de P., à la boutique de la Cueillette et au voisin maraîcher qui a vendu à la boutique ».* Les espaces périurbains de Paris, mais également ceux de Mexico, ne sont donc pas des déserts alimentaires (Alkon et Agyeman, 2011 ; Wagner et al., 2019).

Dans un premier temps, j'ai montré que l'espace périurbain métropolitain est un entre-deux (Rey, Poulot, 2014) et un véritable bassin de vie pour les ménages agricoles enquêtés, articulant plusieurs échelles (Aragau et al., 2018) : celles de l'exploitation agricole, du local périurbain et du périurbain métropolitain. En effet, les ménages agricoles ont des modes d'habiter qui varient selon la distance à leur exploitation agricole, et donc à la ressource agricole. Tous ont un intérêt à être proches de cette ressource. Deux logiques se distinguent toutefois : celles des ménages agricoles installés ou repreneurs, et celle des néo-agriculteurs, en raison de leur inégale capacité à accéder au patrimoine bâti et agricole (Baysse-Lainé, 2018 ; Guillemin, 2020 ; Perrin et Nougarèdes, 2021). Il y a également une différence de genre dans la mobilisation du patrimoine bâti foncier et agricole (Bessière et Gollac, 2020) : il est transmis principalement à des hommes. L'espace périurbain métropolitain constitue à la fois un potentiel de connexion à des réseaux familiaux et agricoles, à un cadre de vie qualitatif et à la fois un lieu soumis à la pression urbaine (Poulot et Aragau, 2012). La ressource agricole s'incarne ainsi dans un patrimoine foncier et bâti auxquels toutes et tous n'ont pas accès, la proximité de cette ressource constituant ainsi un enjeu de justice agri-alimentaire empreint de justice sociale.

Dans un second temps, j'ai montré que plusieurs pratiques alimentaires et agricoles se déploient dans l'espace domestique et de l'exploitation, contribuant à diluer les limites entre espace privé et espace professionnel (Gasselin et al., 2014). Cela révèle toute la richesse et l'importance de l'échelle de l'exploitation agricole dans les liens entre pratiques agricoles et alimentaires, ainsi que leur dimension éminemment genrée (Paturel et

Ndiaye, 2020). La spatialisation de la ressource agricole se précise : elle s'incarne à l'échelle domestique et de l'exploitation agricole dans une variété de lieux mobilisés de manière différente selon les ménages agricoles.

Dans un troisième temps, j'ai mis au jour les lieux de l'approvisionnement alimentaire fréquentés par les ménages agricoles. La superposition des temporalités est centrale dans l'agencement des pratiques, ce qui souligne une fréquentation de lieux qui permettent d'accéder des produits similaires à ceux que les ménages produisent. L'espace de l'exploitation constitue un lieu important, *via* les parcelles de production, la boutique et le jardin domestique. D'autres lieux sont mobilisés par les ménages. Le local s'incarne par l'achat au producteur voisin, en circuit court, ou par la mobilisation de lieux du commerce spécialisé (Aragau et al., 2011 ; Chiffoleau, 2019). Les formes d'approvisionnement en circuit court sont différentes entre le périurbain de Mexico et celui de Paris (Requier-Desjardins et Roudart, 2019). Le supermarché et les commerces indépendants sont également très fréquentés, même si ce premier est moins valorisé dans les pratiques des ménages agricoles (Essers, 2020).

Ce chapitre a permis d'explorer la dimension spatiale des liens entre pratiques agricoles et alimentaires des ménages agricoles et d'en révéler la géographie complexe. Les pratiques agricoles et domestiques mobilisent plusieurs lieux et plusieurs échelles, dont principalement l'échelle domestique. L'agriculture périurbaine productive a toute sa place dans les processus de connexion pour les ménages agricoles, comme cela a été montré dans d'autres contextes (Proust, 2022). Les paysages alimentaires des ménages agricoles (Vonthron, 2021) sont spécifiques, même si un certain nombre d'éléments les rapproche des autres ménages périurbains (Dodier et al., 2007). L'analyse de la dimension spatiale dans les différentes sous-parties a permis de mieux comprendre l'accès à la ressource agricole : si l'exploitation agricole constitue une ressource alimentaire et spatiale importante, l'espace périurbain métropolitain est également primordial. L'échelle du voisinage périurbain et celle du périurbain métropolitain s'articulent à celle de l'exploitation agricole pour l'approvisionnement alimentaire des ménages agricoles. La géographie des liens entre pratiques agricoles et alimentaires qui a été réalisée montre que la ressource agricole est éminemment spatiale, que des enjeux se posent en termes de justice agri-alimentaire concernant l'accès des ménages à ces ressources spatiales, et que les articulations entre espace et justice agri-alimentaire doivent être analysées en tenant compte de la diversité des lieux et des échelles mis au jour.

La thèse aborde ainsi de manière renouvelée des entrées classiques concernant les agriculteurs, comme leur maison ou l'imbrication des vies privées et professionnelles, au

prisme des connexions entre pratiques agricoles et alimentaires et leur lien à la justice agri-alimentaire. L'échantillon de ménages enquêtés comporte une variété de profils de ménages agricoles, ce qui permet de renouveler les approches par rapport à des recherches qui privilégient certains mondes agricoles (Laferté, 2018 ; Dolci, 2021 ; Pruvost, 2024).

Les chapitres quatre, cinq et six ont permis d'explorer les liens entre pratiques agricoles et alimentaires des ménages à partir d'un triple questionnement : que mangent-ils ? Comment accèdent-ils à cette alimentation et *via* quels lieux ? Ces liens se déploient à plusieurs niveaux : des estomacs aux espaces périurbains de Mexico et de Paris (Hochedez, 2022), mobilisent des ressources agricoles plurielles (des aliments et des lieux) (Hochedez et Le Gall, 2016), et articulent plusieurs échelles (Slocum et al., 2016 ; Hammelman et al., 2024). Dans le chapitre suivant, il s'agit de comprendre à quels processus de connexion entre agriculture et alimentation renvoient les liens entre pratiques agricoles et alimentaires.

Chapitre 7 – Autoconsommer, consommer et subsister dans les espaces périurbains métropolitains de Mexico et de Paris

Les chapitres précédents ont éclairé les liens entre pratiques agricoles et alimentaires dans les espaces périurbains métropolitains de Mexico et de Paris au prisme de leurs assiettes, de leurs stratégies d'approvisionnement et des lieux et des échelles qu'ils mobilisent pour se nourrir. J'ai montré quelles sont les ressources agricoles mobilisées par les ménages agricoles, comment et *via* quels lieux ils s'y connectent. Des éléments interrogent. Certains ménages semblent accéder plus facilement que d'autres à certaines ressources agricoles (Reynolds et Cohen, 2016). Ces derniers permettent de pallier à des difficultés dans certains cas, ou sont mobilisées simplement *via* des choix de consommation dans d'autres (Chartier et Chevrier, 2015 ; Dubuisson-Quellier, 2009). Des pratiques et des réseaux informels permettent à certains ménages d'être proches de la ressource agricole, quand ils ne peuvent y accéder autrement. Plusieurs questions émergent donc des analyses précédentes concernant les liens entre proximité de la ressource agricole et justice agri-alimentaire : qui sont les ménages concernés ? Quelles sont les pratiques mises en œuvre et quelles ressources spatiales sont mobilisées ?

Pour répondre à ces questions, dans le chapitre 7 j'explore deux profils de liens entre pratiques agricoles et alimentaires qui émergent des analyses des chapitres précédents, l'autoconsommation et la consommation alimentaire. Il s'agit de comprendre ce que signifient concrètement ces pratiques pour les ménages au prisme de leurs parcours biographiques, et quels sont les liens entre ces profils et les processus de connexion entre agriculture et alimentation : ces profils renvoient-ils à des processus de connexion ou de déconnexion (Hochedez et Le Gall, 2018) ? Quelles sont leurs spécificités dans les contextes périurbains métropolitains ? Quelles différences ou similitudes, entre les contextes métropolitains de Paris et de Mexico, Nord et Sud, peuvent être mises au jour ?

Dans un premier temps, j'explore les liens qui s'incarnent dans des pratiques d'autoconsommation, puis ensuite ceux qui s'expriment dans des pratiques de consommation. Ce chapitre se termine par l'analyse des processus de déconnexion au prisme des pratiques des ménages agricoles.

I. Connecter agriculture et alimentation *via* l'autoconsommation alimentaire

Cette première sous-partie explore les processus de connexion entre agriculture et alimentation qui s'incarnent dans des pratiques d'autoconsommation alimentaire en contexte périurbain métropolitain, surtout explorées dans d'autres contextes (Bages et Rieu, 1988 ; Poisot Cervantes, 2020 ; Dolci, 2021 ; Moreno Gaytán, 2022 ; Pruvost, 2024). Il s'agit de comprendre les significations de ces pratiques à partir des parcours biographiques des ménages agricoles. Que signifie autoconsommer en contexte périurbain métropolitain ? Quelles en sont les spécificités et quelles échelles sont mobilisées ?

1. L'autoconsommation resserrée à l'échelle de l'exploitation

Certaines formes d'autoconsommation mobilisent principalement l'échelle de l'exploitation, et ce pour différentes raisons. Certains ménages présentent l'autoconsommation comme une conséquence de l'activité agricole et du maintien d'une boutique à la ferme sur le temps long. C'est le cas de ménages agricoles installés en agriculture depuis longtemps, qui ont repris les exploitations familiales. Laurence (exploitation n°15) a repris l'exploitation laitière familiale dans les années 1980-90 après avoir travaillé dans l'évènementiel, et son compagnon a développé une exploitation maraîchère, après avoir revendu son exploitation laitière. Ils mangent *« majoritairement les restes de la boutique (ses fromages et les légumes et fruits d'autres producteurs), les tomates du jardin, [ils] ont du mal à stocker. [Ils vont] peu au supermarché [cdt] »*.

Jeanne (exploitation n°11), compagne d'un exploitant céréalier, vient du *« milieu agricole »*. Elle a développé la boutique à la ferme il y a quinze ans après avoir travaillé dans la recherche médicale et élevé ses cinq enfants. Elle enseigne en début de semaine et travaille à la boutique en fin de semaine. La boutique à la ferme est également son *« garde-manger »* : elle *« autoconsomme sa farine, et mange les produits qu'elle achète à des producteurs voisins, de Rungis pour les vendre dans la boutique [cdt] »*. Le jardin potager a été abandonné lors de la modernisation de l'exploitation céréalière, tout comme dans le cas de l'exploitation laitière de Laurence, sur laquelle ses parents cultivaient un potager.

Nathalie (exploitation n°22) quant à elle a repris il y a dix ans l'exploitation maraîchère familiale, après un travail d'expert-comptable : *« Alors moi je n'avais rien à voir du tout*

dans l'agricole. J'ai un BTS comptabilité-gestion, j'ai fait une année pour aller vers l'expertise comptable, et puis tout en travaillant, parce que je suis fille d'agriculteurs, mes parents étaient en polyculture céréales et ils faisaient un petit peu de légumes, pomme de terre, car mon père était spécialisé dedans, un peu carotte, et il vendait déjà sur le carreau des producteurs lui-même à Rungis. Lui c'était la pomme de terre alors que moi c'est les tomates. Chacun sa spécialité. En fait j'ai repris. Je travaillais avec mes parents les weekends quand on était jeune et puis étudiante. Ça m'a plu, et puis mes parents m'avaient laissé la partie serres à gérer puisque ma maman avait repris les marchés de mon grand-père. Mon grand-père du côté de ma maman était maraîcher et il vendait directement sur les marchés, surtout dans le Val de Marne. Quand il a pris sa retraite ma maman a repris un marché à mon grand-père, elle a fait ça pendant plusieurs années. Mon père a décidé de produire un petit peu de tomate. Moi je suis arrivée entre temps donc c'est moi qui m'occupais des tomates, des légumes sous serre, pour approvisionner, pour avoir un petit peu de notre production sur les marchés. Et puis je me suis passionnée de ça, et puis après j'ai rencontré mon mari, qui travaillait sur l'exploitation. Après j'ai repris des études agricoles pour pouvoir reprendre l'exploitation parce qu'avec mon BTS ça suffisait pas pour reprendre une exploitation agricole, donc j'ai fait un brevet professionnel pour la reprise ». Elle autoconsomme ses légumes, va au supermarché faire ses courses, échange une caisse de produits avec Jean (exploitation n°1) de manière occasionnelle, et achète parfois à ses collègues de Rungis. L'autoconsommation se fait *via* les produits de l'exploitation, des exploitations d'autres producteurs qui fournissent la boutique située dans le village, des échanges entre producteurs occasionnels, et le supermarché. Elle permet l'accès à certains produits agricoles : *« Si je n'étais pas la productrice, il y a des choses que je ne mangerais pas tous les jours ou pas régulièrement ».*

Certains ménages ont un projet d'autonomie agricole, mais pas alimentaire. Par exemple Claire et Thomas (exploitation n°6), repreneurs d'une exploitation agricole céréalière qu'ils ont converti et diversifié, après avoir travaillé dans un tout autre domaine (l'automobile), ont un *« projet militant »* : ils recherchent *« l'autonomie économique, alimentaire de l'exploitation », mais pas de « [leur] alimentation ».* Le projet est différent de ceux présentés avant, mais ils autoconsomment des produits maraîchers issus de la diversification de l'activité agricole.

Dans d'autres cas, l'autoconsommation est le point de départ de l'activité. Léa (exploitation n°17) s'est lancée en maraîchage bio à un moment précis de son parcours de vie : *« c'est*

quand j'ai eu ma première fille. Quand je suis tombée enceinte de mon premier enfant, j'ai cherché un peu à me nourrir […] et au final je me suis rendue compte qu'il n'y avait pas grand-chose de correct un peu partout, donc je me suis dit, je n'ai qu'à produire pour moi-même. Et puis après je me suis dit pourquoi pas en faire bénéficier à d'autres familles ». L'autoconsommation lui permet également de faire des *« économies »*. Elle essaye d'acheter *« en circuit court »* mais fréquente également le supermarché pour acheter la viande, le poisson, etc.

L'autoconsommation de Guillaume et Laurie (exploitation n°2) s'explique par deux facteurs. Tout d'abord, la reprise de l'exploitation par leur fils : *« le projet du maraîchage c'est vraiment le projet de Thomas. Nous on avait le jardin pour manger nos produits c'était autre chose […]. Monter un local comme ça, si on n'était pas sûrs que le gamin reprendrait on ne le ferait pas. À cinquante ans on ne le fait plus ».* Ensuite, la volonté de se nourrir eux-mêmes : « *On fait nous-mêmes de plus en plus ce qu'on peut, on apprend ça de plus en plus aux enfants […], de pouvoir utiliser nos matières premières pour pouvoir nous alimenter nous-mêmes en fait ».* La culture du jardin potager par la grand-mère leur permet d'autoconsommer, plus récemment leur jardin potager pour les tests, ainsi que leur exploitation. La recherche d'autonomie alimentaire se fait principalement à l'échelle de l'exploitation agricole et mobilise plusieurs ressources agricoles : le jardin potager et les parcelles en agriculture conventionnelle. La diversification liée à la reprise future par leur fils leur permet d'autoconsommer davantage qu'avant. L'autoconsommation n'est pas exclusive : Guillaume et sa compagne vont également au supermarché et chez l'éleveur laitier proche de leur exploitation.

Cette première forme d'autoconsommation est organisée principalement à l'échelle de l'exploitation et concerne surtout le ménage agricole, évoquant des pratiques déjà enquêtées (Schlusselhuber Bouteiller, 1988). Les ressources viennent majoritairement de l'exploitation mais pas uniquement : elles peuvent venir de producteurs du coin ou de Rungis. Ce profil de pratiques interroge les notions d'autoconsommation et de subsistance (Mundler et al., 2014 ; Pruvost, 2021). L'autoconsommation ne repose pas uniquement sur les ressources de l'exploitation, ni sur des ressources domestiques. Elle repose de manière secondaire sur un collectif de pratiques à partir de l'approvisionnement chez les producteurs qui fournissent les boutiques des exploitations. Les ménages ne sont pas dans la recherche de prise en main des moyens de leur subsistance, même s'il y a un désir d'autonomie pour certains.

2. L'autoconsommation permet d'assurer ponctuellement la subsistance des ménages agricoles du périurbain de Mexico

Des logiques différentes expliquent l'autoconsommation des ménages agricoles du périurbain de Mexico. Elle représente la quasi-totalité des légumes consommés pour la famille de Clara (exploitation n°24) et celle d'Eduardo (exploitation n°24).

Les parents de Clara travaillaient *« dans une usine et se sont installés en tant qu'éleveurs laitiers sur des terres appartenant à son grand-père. Ils ont développé leur activité agricole et son père me dit qu'ils gagnent mieux leur vie en tant qu'éleveurs qu'en travaillant à l'usine [cdt] »*. Leurs enfants travaillent avec eux après avoir exercé dans le domaine vétérinaire. Leur fils s'était lancé dans l'exploitation maraîchère avec sa femme, mais étant séparé il a rejoint celle de ses parents. Clara a décidé d'aider sa mère à la transformation des fromages. L'autoconsommation des produits de l'exploitation, légumes, lait et viande, est une conséquence de leur activité agricole. Ils ont toutefois recouru à *« l'autoconsommation de lapins il y a une dizaine d'année pour pouvoir manger de la viande. Aujourd'hui ils les revendent à des particuliers et en cuisinent un pour eux de temps en temps [cdt] »*.

Les logiques de l'autoconsommation évoluent dans le temps. Dans la famille de Clara, ce sont *« les fromages et produits laitiers de la fin de la semaine qui sont autoconsommés, et les légumes sont choisis par sa mère pour être cuisinés [cdt] »*. Eduardo et sa famille mangent principalement les légumes invendus, *« qui [leur] restent »*. L'autoconsommation mobilise les ressources de l'exploitation agricole mais pas uniquement : *« [Clara et sa mère] font du troc de produits en fin de marché : sa mère avant au marché public et elle et sa sœur au marché alternatif [cdt] »*. Cette pratique n'a toutefois pas été évoquée par les autres ménages, ou comme quelque chose de marginal dans le cas de Maria (exploitation n°26) qui *« échange quelques invendus à la fin du marché alternatif avec les producteurs des stands voisins »*. Enfin, l'autoconsommation n'est pas exclusive d'autres stratégies d'approvisionnement. Les ménages enquêtés fréquentent le supermarché, les commerces spécialisés, le marché.

L'autoconsommation en contexte périurbain métropolitain ne correspond pas à une agriculture de subsistance ou vivrière car les ménages vendent leurs productions sur les

marchés (Guibert et Velut, 2011 ; Hervieu, Purseigle, 2013). Elle permet à certaines périodes d'assurer les moyens de subsistance, notamment en cas de difficulté économique.

3. La recherche d'autonomie agricole et alimentaire à l'échelle vicinale

Pour Marie et Olivier (exploitation n°5), la recherche d'autonomie se fait sous la forme d'un projet agricole et alimentaire vivrier où la dimension collective est partie prenante. Olivier reprend l'exploitation de son père Philippe (exploitation n°4), qui est proche de la retraite, après avoir travaillé dans le domaine du conseil. Marie était dans l'enseignement. La reprise de l'exploitation familiale par Olivier a été le point de départ pour se lancer dans un projet agricole et créatif *« d'élevage de moutons, de fabrication de la laine et de vente des créations à partir de la laine qu'elle a tissé en atelier »* qu'elle portait depuis plusieurs années. L'objectif est d'avoir également une agriculture *« vivrière »* et *« travailler pour se payer un service qu'on peut faire soi-même, produire sa nourriture »*, avec *« l'objectif d'un projet agricole qui soit celui de l'autonomie notamment alimentaire »*. Pour Marie, *« vivre est un métier »,* elle préfère *« travailler pour se payer ce qu'elle pourrait faire ».* Marie fait : *le « jardin, la transformation, les semis, la logistique, la cueillette et Olivier fait la cuisine ».* Plus tard, elle aimerait avoir un appareil à tireuse pour les brebis, ce qui lui permettrait de *« faire son beurre, pas le vendre »*. Son compagnon est davantage dans la recherche *« d'autonomie de l'exploitation agricole au sein du système »* mais *« il est content de manger les produits du jardin »*.

L'autonomie ne se conçoit pas à l'échelle du ménage ou de l'exploitation, mais à l'échelle du voisinage : il y a des échanges entre agriculteurs de *« semis, de plants, de produits »,* il s'agit de *« faire système avec les relations sociales et se nourrir »*, donc les ménages échangent *« des œufs, des lentilles, du surplus, quand on en a trop ».* Le ménage fait *« communauté »* pour éviter l'isolement que certains expérimentent sur leur exploitation céréalière (mention à propos d'un couple de repreneurs qui habitent à proximité) : *« ils ont monté un collectif avec Julien, Christian (exploitations n°18 et 21), et P. (productrice d'herbes aromatiques), qui se sont installés sur les terres du père de O. en location via un groupement foncier agricole [cdt] »*.

Marie indique que pour le moment elle ne vit pas de son projet de tissage, elle vend *« juste à des amis comme ça, je n'ai pas le temps pour plus pour l'instant car j'ai des activités très vivrières ».* Est posée l'ambivalence du rapport à l'autoconsommation, la recherche

d'autonomie alimentaire et de reprise en main de ses moyens de subsistance. *« Vivre est un travail »* mais elle souhaite que ce travail soit fait en collectif, soit partagé. La recherche d'autonomie alimentaire passe pour le moment par le jardin potager : *« toute l'année on a eu des légumes du jardin, mais j'aimerais que ça devienne moins vivrier : arrêter le jardin potager, en faire moins en tous cas, avoir des activités moins vivrières, vivre de mon projet ».* A terme elle souhaiterait s'approvisionner chez les maraîchers. Marie définit l'autonomie ainsi : c'est *« ne pas dépendre, choisir de dépendre de ses productions, de celle de ses voisins, ne pas donner ses sous à Carrefour ».* Pour elle, *« on devrait tous produire notre nourriture, ou la majorité de notre nourriture ».* Pour autant, ils font leurs courses au supermarché pour les produits secs comme les pâtes, etc., tous les mois et demi.

Julien (exploitation n°21), qui fait partie du collectif, a également pour objectif l'autonomie alimentaire, en plus d'avoir un métier qui ne *« fasse plus partie du problème »* : *« [Je] trouvais que mon activité professionnelle précédente était pas très utile niveau écologique. L'écologie, la nature, la bouffe, c'est un sujet qui me préoccupe depuis très longtemps […] J'étais informaticien. À un moment j'ai cherché un peu comment en tant qu'informaticien je pouvais faire des trucs utiles. Mais j'ai pas vraiment trouvé […]. Et donc j'ai fini par me dire que en fait l'informatique faisait partie du problème […]. La conclusion c'est qu'il fallait faire autre chose que de l'informatique. Le truc de base je me suis dit c'est l'agriculture ».* Le fait qu'il soit en AMAP avant de se reconvertir a joué dans son parcours : *« J'ai fait des formations, j'étais en AMAP là où je vivais, [en tant qu'informaticien] [et j'ai aidé à développer l'AMAP] donc j'étais en contact avec le maraîcher de l'AMAP ».* L'autoconsommation était partie prenante du projet d'installation agricole : *« le but c'était de gagner en autonomie sur le maximum d'aspects mais notamment sur l'alimentation ».* Son exploitation est un *« jardin »* où il s'approvisionne en majorité et complète au supermarché ou quand il vendait ses produits à la boutique à la ferme de Lucien (exploitation n°14), situé à quelques kilomètres. Ainsi, *« je vais quand même me nourrir avant, ils (les amapiens) mangeront ce qui reste. Le maraîcher faut qu'il mange avant de pouvoir produire. Et puis y'a tellement d'agriculteurs qui mangent pas ce qu'ils produisent car ils savent comment c'est fait et ils veulent pas en manger. Ça serait dommage que je mange pas ce que je produise ».* Il fréquente peu le supermarché.

Enfin pour Christian (exploitation n°18), *« manger c'est très important, c'est le numéro 1 ».* C'est également un néo-agriculteur, qui s'est converti une dizaine d'années avant la retraite : *« j'ai fait un premier FONGECIF pour m'installer en maraîchage, ça n'a pas*

marché donc je suis reparti en entreprise, puis plusieurs années après j'ai fait une rupture conventionnelle et je me suis lancé ». Il a commencé à s'intéresser à l'agriculture car la famille de sa femme vit dans le Sud de la France. Il a pu rencontrer des *« petits producteurs »*, et il a découvert le bio *via* la biodynamie dans le vin qu'un ami développait également dans le Sud. Il était dans une AMAP avant de se convertir et a aidé à développer trois AMAP : *« À partir du moment où j'ai fait ma première reconversion en AMAP, on n'allait plus qu'en AMAP, j'étais investi dans les associations, trois que j'ai aidé à se lancer. Je faisais les contrats de diversification, les lentilles par exemple, comme je connaissais les agriculteurs parce que je m'étais renseigné pour être maraîcher, j'allais leur demander »*. La première année ils ont ainsi *« tout autoconsommé »* car l'AMAP n'était pas encore en place. Comme en AMAP il faut produire 130% des productions commandées sous forme de panier, ils devraient *« pouvoir continuer à autoconsommer »*. Même si l'autoconsommation est importante pour Christian, la volonté d'autonomie alimentaire n'a pas été évoquée, comme c'est le cas pour les autres ménages du collectif.

L'autonomie alimentaire se construit à partir de l'exploitation agricole et dans un collectif de pratiques à l'échelle du voisinage. Elle incarne une forme de reprise en main de la subsistance (Pruvost, 2021) qui mobilise l'échelle de l'exploitation et celle du voisinage agricole. Toutefois le terme de subsistance n'a pas été mentionné par les ménages. L'autonomie recherchée est alimentaire et agricole. D'une part, elle mobilise les exploitations qui ont des pratiques similaires pour se fournir en produits manquants, via les circuits courts. D'autre part, les ménages cherchent à rendre leurs exploitations autonomes du point de vue de leur fonctionnement (Gasselin et al., 2014).

4. La recherche d'autonomie, entre exploitation agricole et échelle métropolitaine

Éric et Irène (exploitation n° 20) ont comme point de départ de leur activité agricole la recherche d'autonomie alimentaire. Ils sont néo-agriculteurs, ont quitté leur précédent emploi (société de coursiers à vélo pour Éric, et sage-femme pour Irène), et dans le cas d'Éric de lieu de vie, pour s'installer dans le périurbain rural de Paris. L'installation en maraîchage biologique et en AMAP s'inscrit dans un parcours sur le temps long. Ils étaient investis dans des AMAP avant de décider de se reconvertir dans l'agriculture : « *tout ça c'est venu parce que j'étais en AMAP. C'est le fait d'être en AMAP et de commencer à réinterroger, je pense que l'AMAP pour des gens qui rentrent dedans c'est vraiment moteur au niveau de leur réflexion alimentaire ».* Il y a également un désir d'autonomie :

« *il y avait l'envie d'aller à la campagne, un désir d'autonomie globale sur la nourriture, l'énergie, l'autonomie au sens large, et puis une motivation assez forte à avoir un mode de vie qui serait plus en adéquation avec ma manière de voir les choses, à savoir pas vivre au détriment des autres […] ».* L'autonomie alimentaire n'est pas acquise : « *on est loin [de l'autonomie alimentaire], mais on avance […]. On échange quand même les céréales contre les légumes […]. Enfin ça dépend ce qu'on appelle autonomie. Si c'est être tout seul sans parler à personne et produire sans externalités ou s'il y a des échanges ».* L'autonomie ne se conçoit donc pas à l'échelle de l'exploitation : elle implique un réseau de voisins exploitants agricoles, aux pratiques reconnues : « *en fait, nos légumes je sais exactement ce qu'on va faire, donc après t'as envie de connaître le reste. B. il nous fournit pain et farine, on troque un peu de légumes. Bruno j'ai confiance en lui ».* Les stratégies d'approvisionnement sont essentiellement alternatives, entre autoconsommation et approvisionnement en AMAP. Dans le cas d'Éric, l'autonomie alimentaire se construit également à partir de leur exploitation et de celles de voisins, même s'il continue de faire ses courses au supermarché et au boucher voisin. Dans le cas d'Irène, l'autonomie alimentaire se construit à partir de leur exploitation, d'exploitations agricoles voisines, d'achats dans une Biocoop de Paris à côté d'où elle habite, et *via* l'achat à des producteurs italiens (réseau Corto[45]).

Certains ménages agricoles du périurbain de Paris sont dans la recherche d'autonomie alimentaire. Cela concerne principalement des ménages qui ont une activité de maraîchage, des néo-agriculteurs qui cultivent en AMAP. Elle est le point de départ de l'activité agricole. Cette autonomie mobilise plusieurs échelles selon les lieux et les ressources agricoles que les ménages agricoles investissent. Ces pratiques incarnent également des formes de prise en main des moyens de subsistance (Pruvost, 2021), même si ce terme n'est pas non plus employé par les ménages enquêtés : au-delà de la recherche d'autonomie alimentaire, Éric et Irène souhaitent développer un atelier de réparation d'outils par exemple.

Cette première sous-partie a permis de mettre au jour trois profils de liens entre pratiques agricoles et alimentaires qui reposent principalement sur l'autoconsommation : un qui mobilise principalement l'exploitation, un second principalement le local vicinal et un troisième qui mobilise l'échelle métropolitaine. L'autoconsommation prend des formes

[45] Corto est une association créée en 2013 comme réseau d'achats solidaires pour des produits agricoles qui viennent de Sicile.

spécifiques dans les contexte périurbains de Mexico et de Paris. Elle se fait pour plusieurs raisons : conséquence de l'activité agricole, difficultés économiques, recherche d'autonomie alimentaire. Elle incarne plusieurs processus de connexion entre agriculture et alimentation, selon les raisons convoquées par les ménages. Elle mobilise plusieurs ressources agricoles, plusieurs lieux et plusieurs échelles. Elle prend appui sur une agriculture principalement productive et marchande, biologique, et de manière minoritaire sur des ressources agricoles domestiques. L'agriculture périurbaine productive a donc toute sa place dans les processus de connexion entre agriculture et alimentation au prisme de l'autoconsommation.

Ce premier profil de liens entre pratiques agricoles et alimentaires vient interroger la définition de la subsistance pour les ménages agricoles dans les contextes périurbains métropolitains de Paris et de Mexico, entre Nord et Sud. L'autoconsommation assure la subsistance des ménages, au moins en partie. Mais pour la majorité des ménages agricoles du périurbain de Paris, l'autoconsommation ne signifie pas recherche de reprise en main des moyens de subsistance (Pruvost, 2021). Certains sont en recherche d'autonomie alimentaire, mais ne mobilisent pas ce terme. Les ménages agricoles du périurbain de Mexico pour qui l'autoconsommation est importante ne sont pas dans une recherche d'autonomie alimentaire ou de reprise en main de leurs moyens de subsistance : elle permet de parer aux difficultés économiques, même si cela est moins le cas aujourd'hui (Hervieu et Purseigle, 2013). Ce profil de liens interroge également les contours de la subsistance en contexte périurbain métropolitain : la subsistance mobilise les ressources agricoles de l'exploitation agricole en majorité, mais également des réseaux familiaux et agricoles, ainsi que les échelles domestiques, locales et métropolitaines. Une différence Nord-Sud existe : les réseaux agricoles et familiaux n'ont pas la même importance dans l'autoconsommation. Ainsi, la proximité de la ressource agricole, *via* l'autoconsommation et la mobilisation de réseaux informels, permettrait d'atteindre une situation de justice agri-alimentaire, en assurant la subsistance des ménages.

II. La consommation comme forme de connexion

Dans cette sous-partie, j'explore un second profil de liens entre pratiques agricoles et alimentaires, qui s'incarne principalement dans des pratiques de consommation alimentaire.

1. « Faire sa vie en circuit court » (Pruvost, 2024)

Plusieurs ménages agricoles mobilisent principalement les circuits courts pour consommer. Marco et Andrea (exploitation n°23) achètent *« local »* aux petits producteurs du marché à côté de chez eux, dans le périurbain de Mexico, ou alors sur les trajets qu'ils font vers leurs ruches : ils achètent à « *un marché de petits producteurs, ils n'utilisent pas de produits chimiques car les productions sont trop petites. […] Si par exemple nous avons besoin de fromage, on attend le jour où nous avons besoin d'aller au village où sont nos ruches, et nous achetons du fromage ».*

Alice et Bastien (exploitation n°7) s'approvisionnent majoritairement en local. Il y a une continuité avec les pratiques d'approvisionnement qu'ils avaient avant de reprendre la ferme familiale : *« Le local compte beaucoup pour nos achats alimentaires, déjà à 22 ans quand on habitait ensemble, ça fait 15 ans qu'on est ensemble, on faisait nos marchés […]. On va chez Claire maintenant, tous les samedis matins, pour acheter nos légumes et le pain bio, on va à la cueillette du P. pour la viande ; on achète du porc à la ferme du M., le poisson au marché de T., les produits laitiers à la ferme ou au supermarché, les pâtes à la ferme de E. […]. Claire vend nos tisanes, notre farine et notre huile, on y va tous les samedis matins et je ramène parfois les produits qui manquent. […] On mange nos lentilles, nos pommes de terre, nos huiles de tournesol, de colza et de chanvre ».*

Marianne (exploitation n°8) fréquente beaucoup les boutiques de certains producteurs car elle travaillait avec eux lors d'un précédent emploi : *« Ça me tient à cœur du fait que déjà j'ai travaillé avec eux […], c'était les fermes avec qui je travaillais et que j'animais et puis je trouve que c'est important justement de faire vivre les producteurs ».* Ainsi, elle a un circuit : *« Je prends tous mes légumes à la ferme [où je travaille comme fabricante de pâtes]. Ensuite moi, j'achète mes produits frais au niveau des producteurs du coin. […] Et au niveau des produits secs, j'essaye de privilégier la provenance locale française, et en magasin bio la plupart du temps c'est pas français. Alors qu'on arrive à trouver du bio*

français dans les supermarchés. Plus facilement en tout cas ». L'autoconsommation ne concerne que les œufs, qui proviennent de poules élevées en batterie : « *il y a une diversification en poules pondeuses en batterie en cages. Il y a eu jusqu'à 6000 poules et là il n'y en a plus que 250 si je ne me trompe pas. […] C'est mon beau-père qui est à la retraite qui continue de s'en occuper […]. Donc je ne les achète pas, je vais me servir directement sous la poule. C'est de l'extra frais, par contre c'est pas du bio et c'est de la batterie mais comme c'est du local. En fait ça peut paraître bizarre, mais même si c'est en batterie j'ai confiance de la façon dont elles sont élevées, et en plus je vois tous les jours »*.

Les ménages du périurbain de Paris vont s'approvisionner dans différents points de vente : AMAP, boutique à la ferme, cueillette, supermarché. La diversité de lieux s'explique par la localisation en contexte périurbain métropolitain (Essers, 2020). Cette diversité n'a pas été évoquée par les ménages agricoles du périurbain de Mexico, qui ne s'approvisionnent pas ou peu en circuit court, notamment pour des raisons économiques.

2. Consommer essentiellement *via* les intermédiaires

Céline et Laurent (exploitation n°3) reprennent la ferme céréalière du père de Céline, la convertissent en agriculture biologique et ont le projet de la diversifier en installant un atelier de transformation de laits végétaux. Le supermarché est le lieu principal de leurs achats, même s'ils aimeraient faire évoluer leurs pratiques alimentaires. L'organisation du quotidien, notamment alimentaire, est contrainte par l'activité agricole et la gestion de trois enfants en bas âge. Ils vont *« au Carrefour Market, c'est hyper pratique parce que y'a tout […]. On habite à côté et en plus [ils] ont une gamme bio […]. On n'est pas, je pense que les D. et les R. sont beaucoup plus avancés, ils font tout eux-mêmes, ils utilisent leurs légumes, nous on est encore beaucoup dans, on va acheter au Carrefour déjà, et puis on a encore des produits industriels […]. On achète tout là-bas parce qu'on n'a jamais été trop bons en cuisine […]. Et là on n'a plus le temps, parce qu'entre la ferme et les gosses en bas âge, quand on a du temps on a envie de se reposer et on n'a pas envie de passer deux heures à cuisiner, ni à faire les courses ».*

Jean (exploitation n°1) consomme principalement *via* des intermédiaires comme le supermarché, les commerces de bouche, même s'il autoconsomme un peu ses asperges et les légumes qu'il revend, et pratique occasionnellement le circuit court. Il a toujours travaillé dans le milieu agricole : *« J'ai repris la ferme en 2002. J'ai travaillé avant ici en*

tant que salarié, juste après l'école […]. C'est familial. C'est une exploitation qui a subi un petit peu de transformation […]. C'est une ferme principalement céréalière. Colza, blé, maïs, orge. Avec quand même une spécialité, les asperges […]. Mon père avait commencé. Tout doucement, pendant la période de conserverie justement il avait un peu d'asperges. Et puis maintenant qu'il n'y a plus que de l'asperge, on est passé à une bonne vingtaine d'hectares d'asperges, ça fait entre 20 et 25 tonnes d'asperges par an ». La pratique du circuit court est minoritaire et résulte de la diversification de son exploitation. Les achats se font principalement au supermarché et *via* des commerces de bouche quand il se trouve à proximité pour raisons personnelles ou professionnelles. Il autoconsomme une partie de ses productions, de celles de sa boutique, de ses voisins, mais c'est très marginal, tout comme les produits qui viennent du jardin potager. Le circuit court est minoritaire dans son budget, toutefois l'accès à des produits de qualité *via* les producteurs est important d'un point de vue symbolique. Le supermarché est structurant dans les achats, mais les autres stratégies d'approvisionnement semblent importantes pour lui. Il vend par ailleurs des asperges en AMAP, mais ne réalise pas pour autant des achats *via* ce système.

Yves et Carole (exploitation n°10) fréquentent principalement les intermédiaires comme le primeur et le boucher, ainsi que le supermarché. Yves a repris l'exploitation familiale à la suite de son père et a toujours travaillé dans le milieu agricole. Le jardin potager est cultivé mais pas pour des raisons alimentaires : « *j'ai repris le jardin depuis dix ans, mais ce n'est pas pour manger des produits de la ferme, c'est pour l'entretien, l'exercice, je fais ça seul le matin. Maintenant il y a de plus en plus de fleurs. Il y a des légumes surtout l'été : tomates, salades, haricots, radis […] ».* Mais sa femme ne fait pas de confitures *« avec les fruits du jardin […]. Je vais au marché de C. une fois par semaine, c'est très important pour moi de voir des gens, mes commerçants que je connais depuis longtemps. J'y achète du fromage, des fruits, du poisson, il y a deux bouchers aussi […] pour les fruits et légumes je vais au primeur, pas au maraîcher […]. Au Carrefour je fais les grosses commissions : pâtes, produits secs, etc. […]. On mange aussi des produits que mon mari ramène de la chasse ».*

Pierre (exploitation n°9) *« a toujours été agriculteur, il n'y a pas eu de grand changement avec ce que faisaient les parents ».* Lui et sa compagne, fréquentent également le supermarché et le boucher : *« On va au marché de L. pour les produits frais, c'est un marché très important […]. Ma femme y va le vendredi et le dimanche quand il manque quelque chose […]. Le marché avait un bon boucher mais il est parti, donc on va à*

Intermarché car ils ont un boucher, une boucherie. Ma femme son père était boucher donc elle regarde ça […] Sinon on va à Auchan ». Ils n'autoconsomment pas du tout leurs productions, qui sont principalement vendues sous contrat avec des entreprises agro-alimentaires comme *« Nestlé, Lu »*.

L'approvisionnement *via* les intermédiaires est surtout pratiqué par des ménages en céréaliculture proches de la retraite, ou jeunes avec des enfants. Certains ménages agricoles s'approvisionnent essentiellement *via* le supermarché et les commerces de bouche, notamment le marché. L'autoconsommation est très marginale, voire inexistante et est peu mise en avant dans les stratégies d'approvisionnement.

En conclusion, la connexion entre agriculture et alimentation se fait majoritairement *via* des pratiques de consommation pour les ménages agricoles enquêtés. Dans cette sous-partie, j'ai mis au jour deux profils de consommation alimentaire, qui reposent sur plusieurs réseaux et lieux d'approvisionnement, entre circuits courts (Maréchal, 2008) et mobilisation des intermédiaires (Essers et Poulot, 2019). Ils incarnent des processus de connexion entre agriculture et alimentation en contexte périurbain métropolitain avec plusieurs agricultures : une agriculture périurbaine et/ou une agriculture nationale voire internationale selon les produits achetés.

III. Les formes de la déconnexion entre agriculture et alimentation

Dans cette dernière sous-partie, il s'agit de comprendre comment les liens entre pratiques agricoles et alimentaires peuvent également renvoyer, dans certains cas, à des processus de déconnexion entre agriculture et alimentation.

1. Autoconsommer *via* l'exploitation comme forme de déconnexion

Les pratiques d'autoconsommation peuvent renvoyer à des processus de déconnexion à certains moments spécifiques dans la vie de l'exploitation, comme le démarrage. Dans le périurbain de Mexico, Eduardo (exploitation n°25) a repris l'exploitation familiale depuis trois générations. L'autoconsommation a toujours fait partie des stratégies d'approvisionnement de la famille. Mais quand il a eu des difficultés à commercialiser ses productions quand elles ont été converties à l'agriculture biologique, l'autoconsommation

a été très importante : « *il y avait des personnes qui voulaient qu'on arrête de faire ça, pour être plus rentables, donc on mangeait nos productions, on vendait un peu, mais aujourd'hui on est plutôt bien* ».

Dans le cas de Julien (exploitation n°21), si l'autoconsommation n'est pas pratiquée pour des raisons économiques, elle permet toutefois de limiter les dépenses par rapport à des revenus faibles en début d'activité maraîchère : elle lui permet d'économiser 15% de son RSA par mois, sinon l'achat de produits alimentaires représenterait 30% de son aide.

Sébastien et Laura (exploitation n°13) indiquent que l'autoconsommation de la viande est majoritaire, sous plusieurs formes : manger les invendus, manger ce qui est raté et manger la viande qui est produite sur l'exploitation du père de Sébastien. Elle représente un manque à gagner dans certaines situations : *« le cochon, [on n'a pas à l'acheter donc c'est cool […]. Quand c'est le veau, ça nous coûte très cher, [parce que] vu le prix qu'on le vend, c'est du manque à gagner […]. C'est comme nos fromages, on les mange mais ça nous coûte cher. On a compris quand on est arrivé ici l'expression les cordonniers sont les plus mal chaussés […]. Parce qu'on n'avait pas assez de production pour fournir la clientèle qui nous permette d'assurer un minimum de chiffre d'affaires, et du coup quand on mangeait notre fromage à nous on se disait mince […]. Maintenant ça va, on mange tout ce qui est raté ».*

L'autoconsommation peut donc renvoyer à des processus de déconnexion entre producteur et consommateur, notamment au démarrage de l'exploitation. La proximité de la ressource agricole ne serait donc pas toujours le signe de justice agri-alimentaire.

2. Aller au supermarché : la consommation comme forme de déconnexion

Les pratiques de consommation peuvent renvoyer à des situations de déconnexion pour les ménages agricoles. Dans le cas de la famille de Maria (exploitation n°26), la déconnexion renvoie à une faible autoconsommation et un recours important aux intermédiaires, *via* un marché situé dans la périphérie rurale de Mexico et le supermarché. Elle s'explique par des difficultés de santé : *« quand je viens faire mes enquêtes, la production est en reprise sur la chinampa suite à la maladie de Don Alejandro [cdt] ».* Pour les produits secs de type huile, Maria se rend au supermarché tous les trois mois pour acheter en gros et faire des stocks et pour les produits frais les courses sont quotidiennes :

« Maria et Alba parlent de la préparation du repas suivant. Alba indique qu'elle a acheté des filets de poulet, qu'on pourrait racheter des chayotes (3kgs) et des tortillas (3kgs). Maria dit qu'elle repart dans 30mn faire les courses et peut prendre ça [cdt] ». L'exploitation ne paraît pas prendre une place importante dans les stratégies d'approvisionnement de la famille au moment des enquêtes, même si elle revêt une importance symbolique car elle permet de manger des produits agroécologiques. L'autoconsommation prend aussi appui sur des réseaux agricoles familiaux dans le cas de la famille de Maria : *« la famille de sa belle-sœur cultive du maïs, avec plein de pesticides, dans la périphérie rurale ouest de Mexico et leur donne des sacs de différentes variétés qui sont stockés dans le salon de la maison de Don Alejandro […] ».*

Sébastien et Laura autoconsomment une partie de leurs produits invendus mais la consommation *via* le supermarché reste majoritaire dans leurs stratégies d'approvisionnement, car les circuits courts sont trop onéreux : *« [On] va plus vers les circuits courts, vers nos copains producteurs, parce qu'on a la boutique, et qu'on consomme beaucoup aussi dans les produits qu'on commercialise. On va toujours au supermarché […], c'est encore une grosse partie de ce qu'on consomme […] ».* Pour les légumes, l'approvisionnement oscille entre supermarché et circuits courts, mais ces derniers sont difficilement accessibles, d'un point de vue financier et organisationnel : *« Les légumes on achète soit au supermarché, [sinon] on a deux trois maraîchers dans le coin […]. En étant dans une AMAP [qu'on livrait en fromage] pendant deux trois ans, [on] récupérait un gros panier de légumes en retour, un énorme panier pour presque rien, c'était génial et puis un jour j'ai dû arrêter de livrer cette AMAP donc je n'ai plus eu mon panier, on a un peu déchanté […]. Du coup on prend de manière irrégulière chez nos maraîchers voisins, parce que [c'est pas le même prix, c'est pas accessible] ».*

Dans le premier cas la déconnexion renvoie à l'incapacité d'autoconsommer ses propres produits. Dans le second cas, elle renvoie à l'incapacité d'acheter des produits aux exploitations voisines.

3. Aller à l'aide alimentaire et s'approvisionner dans les marges du système alimentaire périurbain métropolitain

Thierry (exploitation n°12) a recours à l'aide alimentaire depuis quelques années : *« il a été mis sous tutelle suite à des problèmes de santé dans les années 2000. Le gestionnaire de son dossier l'a inscrit à l'aide alimentaire car il n'a droit qu'à soixante euros par semaine, qu'il retire au distributeur en allant à l'aide alimentaire. Il s'y rend toutes les semaines […]. Il reçoit des dons sous forme de produits de la chasse, de plats cuisinés, chasse lui-même et glane des champignons dans les forêts autour de chez lui [cdt] »*. Il autoconsomme également une partie des productions issues de la parcelle de jardin partagé qu'il cultive. C'est la résultante de son activité agricole informelle, dans les marges du système alimentaire, car il produit essentiellement pour revendre auprès de promeneurs ou de connaissances. Il participe à des formes informelles de connexion entre agriculture et alimentation locales, mais est déconnecté du système alimentaire conventionnel. Ses stratégies d'approvisionnement sont non-marchandes, situées dans les marges des systèmes agri-alimentaires conventionnels et alternatifs. Elles mobilisent plusieurs lieux, dans un local à caractériser et la prise en charge de sa subsistance ne repose pas uniquement sur l'exploitation. Celle-ci apparaît même marginale dans son alimentation : il ne consomme pas la viande issue des vaches qu'il élève car il n'a pas de voiture pour se rendre à l'abattoir, et il autoconsomme occasionnellement la volaille qu'il élève, mais qui est destinée principalement à de la vente au particulier.

Ainsi, autoconsommation, consommation et aide alimentaire renvoient à plusieurs types de processus de déconnexion (Chartier et Chevrier, 2015 ; Paturel et al., 2015 ; Sylvestre, 2015). Cela interroge les liens entre proximité de la ressource agricole et justice agri-alimentaire.

Conclusion du chapitre

Dans ce chapitre, j'ai mis au jour plusieurs profils de liens entre pratiques agricoles et alimentaires, et montré leur spécificité au regard des contextes périurbains métropolitains de Mexico et de Paris. Tout d'abord, un premier profil de liens s'incarne dans des pratiques d'autoconsommation alimentaire. Elles mobilisent plusieurs ressources agricoles, plusieurs lieux, et plusieurs échelles. Elles interrogent la définition et les contours de la notion de subsistance en contexte périurbain métropolitain et entre Nord et Sud. Certains ménages du périurbain de Paris sont dans la recherche d'autonomie alimentaire qui renvoie à une prise en main des moyens de subsistance (Pruvost, 2021). L'autoconsommation des ménages du périurbain de Mexico est liée en partie à des difficultés économiques et permet aux ménages de subsister (Hervieu et Purseigle, 2013 ; Paturel et al., 2015). Mais surtout, les pratiques d'autoconsommation constatées en périurbain métropolitain montrent que les ménages agricoles enquêtés sont inscrits dans des rapports sociaux du capitalisme (Bernstein et Morena, 2019) : elles reposent sur l'activité agricole de l'exploitation, et ne s'inscrivent pas dans des logiques alternatives au système conventionnel. La confrontation de ces trois formes d'autoconsommation montre les limites à associer producteurs des Nords et des Suds sans mettre concrètement en regard leurs pratiques, contrairement à ce qui a été proposé dans certains travaux (Bennholdt-Thomsen et Mies, 2022). Les ménages agricole repreneurs ou néo-agriculteurs illustrent des formes originales de retour à la terre dans les contextes des périurbains métropolitains de Mexico et de Paris (Rouvière, 1995).

Le second profil de liens s'incarne dans des pratiques de consommation alimentaire : le recours aux intermédiaires n'est pas nécessairement conçu comme une forme de déconnexion pour les ménages agricoles. Pour certains ménages, cela permet de manger « local » (Chiffoleau, 2019) et traduit une certaine forme d'engagement (Dubuisson-Quellier, 2009), quand d'autres les raisons convoquées sont d'ordre essentiellement pratique. Ces pratiques renvoient à celles d'autres habitants du périurbain (Dodier et al., 2007).

Enfin, un dernier profil de liens renvoie quant à lui à des processus de déconnexion, qui s'incarnent dans des pratiques d'autoconsommation, de consommation ou dans le recours à l'aide alimentaire, indiquant des formes de précarité alimentaire (Paturel et al., 2015).

Ces profils ont permis de montrer les modalités concrètes des processus de connexion entre agriculture et alimentation (Hochedez, 2022) envisagés du point de vue des pratiques alimentaires. Ils montrent qu'une même pratique peut signifier connexion ou déconnexion : cela révèle une certaine ambivalence des processus de connexion entre

agriculture et alimentation envisagés à partir des liens entre agriculture et alimentation (Hochedez, 2022). La connexion peut renvoyer à la fois à des processus d'inclusion et d'exclusion (Hochedez et Le Gall, 2018). La proximité de la ressource agricole ne serait pas forcément le signe de justice agri-alimentaire. Les liens entre proximité de la ressource agricole et justice agri-alimentaire sont ambivalents dans les espaces périurbains métropolitains, contrairement à ce qui a pu être montré dans les espaces urbains métropolitains (Gottlieb et Joshi, 2010). Toutefois, ces analyses font écho à des travaux qui montrent cette ambivalence dans les métropoles en termes de justice sociale et spatiale (Reynolds et Cohen, 2016 ; Slocum et al., 2016).

Conclusion de la partie

Dans cette partie, j'ai montré quelles sont les ressources agricoles qui composent les assiettes des ménages agricoles, quelles sont leurs stratégies d'approvisionnement, et *via* quels lieux et quelles échelles ils accèdent à ces ressources. Cela a permis d'explorer la pluralité des liens entre pratiques agricoles et pratiques alimentaires des ménages, qui s'incarne dans leur spécialisation agricole, les critères d'achat, les lieux et les échelles mobilisés et la capacité de pouvoir accéder, ou non, à certains produits. Les ménages agricoles conservent certaines spécificités : autoconsommation des produits de l'exploitation et de la boutique (Bages et Rieu, 1988) ; capacité (inégale) à mobiliser des réseaux informels pour accéder à leur alimentation ; proximité (inégale) à des ressources agricoles multiples (notamment un patrimoine foncier et bâti) (Baysse-Lainé et Perrin, 2021). Mais certaines de leurs pratiques et de leurs modes d'habiter les rapprochent des profils d'habitants périurbains mis en évidence dans d'autres recherches (Dodier et al., 2007 ; Essers, 2020).

L'agriculture périurbaine métropolitaine constitue une ressource agricole car elle rentre dans la composition des assiettes des ménages agricole enquêtés, sous plusieurs formes et de plusieurs manières : par sa présence sur l'exploitation agricole, l'achat dans des boutiques de producteurs ou dans des AMAP, des dons et des échanges de produits dans des réseaux familiaux et professionnels.

L'exploration des lieux et des échelles mobilisés par les ménages dans leurs stratégies d'approvisionnement montre que l'espace constitue une véritable ressource agricole : cette dernière ne se limite pas aux seuls produits agricoles. L'espace périurbain métropolitain constitue un potentiel de connexions que les ménages agricoles peuvent mobiliser dans leurs stratégies d'approvisionnement alimentaire. La proximité de la ressource agricole s'incarne dans la mobilisation de plusieurs contextes et plusieurs échelles, qui doit être interrogée dans ses rapports à la justice agri-alimentaire (Hochedez, Le Gall, 2016 ; Herman et Goodman, 2018 ; Hammelman et al., 2024).

J'ai enfin exploré deux profils de liens entre pratiques agricoles et pratiques alimentaires, et leurs spécificités dans les espaces périurbains métropolitains de Mexico et de Paris. Ces profils renvoient soit à des processus de connexion, soit de déconnexion entre agriculture et alimentation : la proximité de la ressource agricole ne serait donc pas toujours source de justice agri-alimentaire (Chiffoleau, 2012 ; Hochedez, Le Gall, 2016), car les analyses ont notamment mis au jour des enjeux de justice sociale (Reynolds et Cohen, 2016). Le rôle

de l'espace doit également être interrogé (Slocum et al., 2016) au regard des lieux et des échelles mobilisés. Les liens entre processus de connexion entre agriculture et alimentation et justice agri-alimentaire ne seraient pas si évidents : la troisième partie a pour objet de les interroger.

Partie III

Appréhender les dimensions spatiales de la justice agri-alimentaire en contexte métropolitain : réflexion à partir des espaces agricoles périurbains de Mexico et de Paris

Dans la seconde partie, j'ai montré que les ménages agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris accèdent de manière inégale à des ressources agricoles diversifiées : des produits agricoles, des réseaux d'approvisionnement, des contextes et des échelles. Deux principaux résultats ont été mis en évidence : les liens entre processus de connexion entre agriculture et alimentation et justice agri-alimentaire sont ambivalents (Hochedez, 2022) et l'espace, au prisme des contextes et des échelles mobilisés par les ménages, constitue une ressource agricole pour les ménages (Hochedez, Le Gall, 2016). Plusieurs échelles sont mobilisées par les ménages agricoles : celle de l'exploitation agricole, l'échelle locale et l'échelle métropolitaine (Schlusselhuber Bouteiller, 1988 ; Chiffoleau, 2012 ; Baysse-Lainé et Perrin, 2021). Les contextes métropolitains dans lesquels les espaces agricoles périurbains enquêtés se situent jouent également un rôle dans l'accès des ménages aux ressources agricoles (Hochedez, Le Gall, 2016). Il apparaît ainsi nécessaire d'interroger les liens entre la proximité de la ressource agricole, qui s'incarne dans les contextes et les échelles que les ménages agricoles mobilisent, et les processus de justice agri-alimentaire.

La troisième partie de la thèse propose d'explorer le rôle de ces deux dimensions spatiales dans les processus de justice agri-alimentaire dans les contextes des espaces agricoles périurbains de Mexico et de Paris. Il ne s'agit pas de comprendre si les espaces enquêtés sont justes ou injustes, mais d'examiner les manières dont ces deux dimensions participent, ou non, aux inégalités et aux processus qui sont identifiés dans les chapitres qui composent cette partie. Pour cela, je mobilise la grille de lecture proposée par Slocum et al. (2016), car il n'en existe pas d'autre actuellement. L'objectif est d'examiner le rôle de ces deux dimensions spatiales dans les nœuds identifiés par les autrices : l'équité/le traumatisme, la terre, les échanges et le travail.

La partie s'organise de la manière suivante. Dans le chapitre 8, je procède à l'identification des dimensions alimentaires et agricoles des inégalités auxquelles sont confrontés les ménages agricoles pour comprendre les liens entre proximité des ressources agricoles et justice agri-alimentaire. Dans le chapitre 9, j'examine la dimension procédurale de la justice agri-alimentaire à partir des initiatives qui connectent agriculture et alimentation et qui sont mises en œuvre par ménages agricoles de Mexico et de Paris. La mobilisation de la grille de lecture de Slocum et al. (2016) se fait de trois manières dans ces chapitres : je tente de montrer en quoi les inégalités et les processus s'inscrivent dans les nœuds, les spécificités qui ressortent concernant les ménages enquêtés, et j'explore l'apport du rôle des contextes et des échelles dans les nœuds. L'approche procédurale permet notamment de questionner l'articulation des nœuds entre eux dans la construction de la justice agri-

alimentaire. Le chapitre 10 constitue une exploration des deux dimensions spatiales que sont les contextes et les échelles et leurs rôles dans les processus de justice agri-alimentaire. Cette exploration pourrait être dupliquée dans d'autres contextes pour en vérifier les propositions. L'organisation du chapitre est multiscalaire : j'examine à chaque échelle son rôle dans les processus de justice agri-alimentaire, ainsi que le rôle du multiscalaire dans les processus identifiés.

Chapitre 8 – Mettre au jour les dimensions alimentaires et agricoles des inégalités auxquelles sont confrontés les ménages agricoles

Dans la partie précédente, j'ai explicité les ressources agricoles auxquelles les ménages agricoles accèdent et l'importance du rapport à la production dans la définition de leur accès à l'alimentation (Hochedez, Le Gall, 2016). Ces ressources agricoles ne sont pas uniquement des aliments, elles sont également sociales et spatiales. Leur dimension sociale s'incarne notamment dans des réseaux formels et informels qu'ils peuvent mobiliser, ou non, pour s'alimenter. Ces réseaux fonctionnent à partir de lieux et à des échelles qui ne se limitent pas à l'exploitation agricole : l'espace périurbain métropolitain et les échelles métropolitaines permettent également d'accéder à ces ressources. Ces éléments contribuent à complexifier la manière dont on peut définir la proximité de la ressource agricole, par rapport à ce qui a été proposé dans le chapitre 1 de la thèse. Par ailleurs, les ménages ne mobilisent pas tous toutes ces ressources, mais la connexion à ces ressources ne signifie pas non plus que les ménages sont dans une situation de justice agri-alimentaire. Les liens entre proximité de la ressource agricole et justice agri-alimentaire sont donc à interroger, à partir des dimensions spatiales mises au jour.

« L'analyse des inégalités est au cœur de la justice alimentaire » (Slocum et al., 2016 : 13). Ce chapitre propose donc d'interroger ces liens à partir de l'analyse des dimensions agricoles et alimentaires des inégalités auxquelles les ménages agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris sont confrontés. Pour cela, je mobilise la grille de lecture de Slocum et al. (2016) car les différents nœuds qui la composent (équité/traumatisme, terre, échange, travail) permettent d'approcher à la fois les dimensions agricoles et alimentaires. *In fine*, il s'agit de faire ressortir la dimension spatiale des inégalités agricoles et alimentaires à partir de ce cadre d'analyse. Cela permettra d'approfondir la compréhension des liens entre proximité de la ressource agricole et justice agri-alimentaire.

Les inégalités ont été difficiles à identifier car les ménages les présentaient rarement comme telles (Baysse-Lainé et Perrin, 2021). Les verbatims et les extraits des carnets de terrain présentés sont donc parfois plus longs que ceux présentés précédemment. Ce choix a été fait pour rendre compte de l'expression des inégalités en essayant de rester au plus près de ce qui a été exprimé par les ménages agricoles lors des entretiens.

Dans une première sous-partie, est mise au jour la dimension alimentaire des inégalités auxquelles sont confrontés les ménages, et dans une seconde sous-partie, leur dimension agricole.

I. Des inégalités alimentaires difficilement identifiables

Les inégalités auxquelles sont confrontés les ménages agricoles concernant leur accès à l'alimentation sont différentes de celles qui ont été mises en évidence pour les consommateurs urbains (Gottlieb et Joshi, 2010). Paradoxalement, le fait de ne pas avoir le choix de leur alimentation n'est pas perçu comme une injustice par Laurence et son compagnon (exploitation n°15) par exemple : ils ne choisissent *« pas ce qu'ils mangent »* car ils mangent les invendus de la boutique. Mais ils choisissent *« les meilleures tomates »*, alors que les consommateurs ont *« plus l'habitude des tomates molles anciennes »*. Cette sous-partie propose de mettre au jour les inégalités alimentaires auxquelles sont confrontés les ménages, et leurs différentes dimensions, pour apporter de premiers éléments d'explicitation concernant les liens entre proximité de la ressource agricole et justice agri-alimentaire.

1. La dimension économique des inégalités alimentaires

L'achat est pratiqué par la majorité des ménages enquêtés et constitue la pratique principale d'approvisionnement. Le budget conditionne l'accès aux aliments de plusieurs manières. Certains ménages ne peuvent acheter des aliments qui sont trop onéreux, comme Nathalie (exploitation n°22) : « *Moi je t'avouerais franchement que si je n'étais pas la productrice il y a des choses que je ne mangerais pas tous les jours ou pas régulièrement »*. Ainsi, des familles fréquentent des lieux connus pour les prix bas qu'ils pratiquent, même si cela implique de ne pas acheter selon les critères de leur choix. Par exemple, la famille de Clara (exploitation n°24) fait ses courses *« en gros au supermarché pour que ça coûte moins cher, en périphérie de la ville ».* Sébastien et Laura (exploitation 13) achètent au supermarché des légumes qui sont trop chers chez le maraîcher voisin, *« [sinon], on achète les légumes du supermarché, français »*. La famille de Maria (exploitation n°26) achète quant à elle des légumes produits de manière conventionnelle car les produits biologiques sont trop onéreux.

Si le budget n'est pas une contrainte concernant l'alimentation, il en est une pour d'autres aspects de la vie courante. Marianne (exploitation n°8) a un *« gros budget alimentation […]. Je suis femme d'agriculteur […], donc on ne part pas forcément énormément en vacances parce qu'il y a la moisson etc., [on] n'a pas non plus le dernier téléphone à la mode, c'est vraiment un choix de vie. La partie alimentation passe avant, c'est notre budget principal »*.

Enfin, le budget peut constituer une contrainte à certains moments spécifiques du parcours de vie. Pour Julien (exploitation n°21), maraîcher, le coût de l'alimentation est devenu important par rapport au revenu depuis qu'il s'est installé : *« avant j'avais les moyens donc je ne me posais pas trop la question du prix, enfin je regardais mais ce n'était pas un frein. Aujourd'hui je fais plus gaffe […]. [Je dépense] environ 160 euros par mois [en comptant] un panier de mes légumes, donc [je] suis à un tiers de ce que je gagne »*.

Thierry, quant à lui, n'a pas de budget pour son alimentation car *« il a été mis sous curatelle suite à [son] hospitalisation. Il touchait 20 euros par semaine quand sa sœur était sa curatrice et touche 60 euros par semaine depuis que c'est un curateur externe [cdt] »*. Il va à l'aide alimentaire des Restos du Cœur dans la ville voisine et autoconsomme une partie de ses productions : il est exclu du système de consommation alimentaire (Paturel et al., 2015 ; Bonzi, 2023). Il n'achète rien au supermarché pour lui, seulement *« du pain pour les canards et ce jour-là du maquereau pour ses chats [cdt] »*.

Le budget contraint l'accès à l'alimentation de plusieurs manières : il conditionne la quantité, le type de produits achetés et les lieux fréquentés (Andrieu et al., 2006). Les ménages agricoles concernés sont ceux qui ont fait état de difficultés concernant leurs revenus, qui vendent en circuit court, et qui font du maraîchage et de l'élevage : les enquêtes permettent de préciser le profil des ménages en contexte périurbain métropolitain (Paturel et al., 2015). Ils sont soit dans une période de démarrage de leur exploitation, soit dans une période de reprise, ou ayant connu des difficultés professionnelles et personnelles, comme Thierry par exemple (Chartier et Chevrier, 2015). Pour certains maraîchers, le budget est une contrainte constante. Ils mobilisent d'autres lieux d'approvisionnement, des réseaux d'achats non-marchands ou encore des pratiques telles que la transformation et le stockage. Mais dans d'autres cas, la contrainte du budget n'a pas été évoquée (voir chapitre 5). La proximité de la ressource agricole permet *a priori* d'avoir accès à une alimentation de qualité.

2. La présence des ressources agricoles sur l'exploitation permet une amélioration relative de l'accès à l'alimentation

L'accès au foncier agricole est important pour l'alimentation de certains ménages, par la proximité des ressources agricoles qu'il garantit. La famille de Clara (exploitation n°24) a souligné à plusieurs reprises l'importance de l'autoconsommation dans ses pratiques d'approvisionnement, et donc de l'accès à la ressource agricole *via* le foncier qu'ils possèdent. Il y a une dizaine d'années, elle a connu *« une période difficile et ils ont autoconsommé beaucoup de lapin »*. Maintenant l'autoconsommation de viande est occasionnelle pour la viande, *« lapin, chèvre, vache, qu'ils revendent en partie »*, mais celle de légumes reste importante. Les ouvriers agricoles qui travaillent sur l'exploitation de Don Alejandro (exploitation n° 27) ne s'approvisionnent pas sur la parcelle, sauf *via* des pratiques de glanage, au début de mes enquêtes en 2022. A la fin de celles-ci, Maria (exploitation n°26) m'annonce que *« Diego a obtenu de cultiver une parcelle de la chinampa pour qu'ils aient leurs propres légumes, et il reste le soir après le travail sur la chinampa, pour s'en occuper »*. Les modalités de la mise à disposition du foncier ne sont pas connues. Une forme de justice peut être rendue *via* l'autoconsommation et la proximité de la ressource agricole sur l'exploitation, qui permet de connecter agriculture et alimentation. Elle repose sur du foncier productif et du foncier destiné à l'alimentation domestique, dont les ménages sont propriétaires ou non.

Toutefois, la présence de ressources agricoles sur l'exploitation ne semble pas garantir l'absence d'inégalités alimentaires pour les ménages agricoles des espaces périurbains métropolitains enquêtés. D'une part, l'accès à l'alimentation n'est pas suffisant en termes de quantité. Thierry (exploitation n°12) va à l'aide alimentaire toutes les semaines même qu'il élève des vaches allaitantes, reçoit des dons de produits de la chasse, de plats cuisinés, qu'il cultive un jardin, a des volailles de basse-cour et pratique le glanage. D'autre part, l'accès à l'alimentation n'est pas suffisant en termes de qualité. Dans le périurbain de Mexico, la famille de Maria (exploitation n°26) consomme des produits issus de l'agriculture conventionnelle car ils n'ont pas les moyens d'acheter des produits biologiques et l'exploitation ne permet pas d'autoconsommer toute l'année des produits agroécologiques. Le budget contraint l'accès à l'alimentation en termes de qualité et le foncier agricole ne garantit pas un accès à une alimentation suffisante en quantité. Les réseaux familiaux dans le périurbain métropolitain permettent de pallier à ces contraintes. Ce n'est donc pas la présence de la ressource agricole sur l'exploitation qui

compte, mais la possibilité de mobiliser des réseaux d'interconnaissance et institutionnels dans le périurbain local et métropolitain.

Le cas de Sébastien et Laura (exploitation n°13) illustre bien les tensions entre consommation et autoconsommation dans l'accès à l'alimentation. Ils déclarent : *« on n'a jamais aussi mal gagné notre vie depuis [qu'ils sont] ici, [ils n'ont] de salaire fixe qui tombe tous les mois, mais [ils ne se sont] jamais aussi bien nourris. [S'ils ont] moins les moyens d'acheter de la viande, [ils] en achète[nt] maison, [ils] en mange[nt] moins. [Ils] se contente[nt] de ça et du coup [ils] l'apprécie[nt] d'autant plus »*. Ils accèdent à des ressources agricoles de qualité *via* leur exploitation et des réseaux d'approvisionnement agricoles familiaux. Toutefois ils font face à des formes d'inégalités alimentaires : ils doivent aller au supermarché plutôt qu'à la boutique du maraîcher en raison des coûts élevés des produits, et l'autoconsommation constitue un manque à gagner. L'inégalité alimentaire à laquelle ils font face est celle du choix de leur alimentation, dans lequel le facteur économique entre en jeu. D'une part le budget conditionne la qualité des aliments qu'ils achètent. D'autre part, il y a une tension entre autoconsommation de leurs produits qui leur permet d'avoir une alimentation de qualité et nécessité d'avoir des revenus qui proviennent de la vente de ces produits.
Les ressources agricoles présentes sur l'exploitation ne garantissent pas toujours un accès suffisant à l'alimentation tant en termes de quantité que de qualité. La proximité intègre d'autres échelles que celles de l'exploitation, celles du périurbain local et métropolitain. De plus, le type de ressources agricoles présentes sur l'exploitation n'est pas neutre dans l'accès à l'alimentation (Bages et Rieu, 1988 ; Hochedez, Le Gall, 2016) : certains profils de ménages agricoles semblent confrontés davantage que d'autres à des inégalités alimentaires en fonction de leur spécialisation agricole (Pagès, 2011 ; Agreste, 2024).

Le fait d'habiter dans un espace productif où les ressources agricoles sont présentes ne garantit pas toujours l'accès à l'alimentation de son choix, notamment pour certains produits. Il en est ainsi des produits biologiques dans le périurbain de Mexico. Eduardo (exploitation n°25) ne trouve pas de viande produite de manière biologique : *« il est très difficile de trouver de la viande, par exemple du poulet, produite de manière biologique. Nous l'achetons dans des boucheries conventionnelles »*. Ce n'est pas une question financière : *« nous sommes habitués à payer le prix juste »*. Cela illustre le déploiement spatial injuste du commerce biologique dans la métropole de Mexico : celui-ci se développe

majoritairement dans les quartiers centraux et aisés de la capitale, dans une logique de gentrification alimentaire (Capron et al., 2022 ; Pasquier Merino et Buratti, 2024).
Dans le périurbain rural de Paris, l'accès aux produits biologiques peut-être plus lointain (Essers, 2020). Par exemple Christian (exploitation n°18) doit faire plus de kilomètres : *« on va à la Biocoop, pour le riz et les pâtes. Elle est loin, à Provins et Provins c'est 25min [alors que le] Super U il était [à 13min] »*. Mais cela permet d'acheter *« du bio […], du vrac »*.

Enfin, la fabrication de produits à partir des ressources agricoles de l'exploitation pour répondre aux besoins de la clientèle ne garantit pas la capacité à choisir les produits auxquels les ménages accèdent. Dans le marché public où Clara et sa mère (exploitation n°24) vendaient il y a quelques années, les acheteurs appréciaient des produits sucrés. Depuis qu'elles vendent dans les marchés alternatifs, elles *« ont revu certaines méthodes de fabrication, pour faire des produits plus sains, et leur famille mange mieux depuis qu'elles ont arrêté de sucrer trop leurs produits, etc. même si elles reconnaissent qu'ils mangent bien déjà par rapport à d'autres populations »*. L'accès à l'alimentation dépend donc de relations sociales et spatiales asymétriques (Hochedez, Le Gall, 2016), et s'inscrit dans des enjeux de justice sociale qui concernent les relations entre producteurs et consommateurs (Alkon et Agyeman, 2011).
La proximité de la ressource agricole serait source de justice agri-alimentaire pour les ménages agricoles périurbains car elle permet d'accéder à des produits de qualité et de reconnaître ce qu'est la qualité. Elle permet également de pallier les contraintes budgétaires évoquées par les ménages. Mais ces contraintes s'expliquent par des revenus agricoles insuffisants qui ne permettent pas d'acheter l'alimentation de son choix.
Ainsi, la possibilité d'autoconsommer *via* l'exploitation agricole et les réseaux familiaux souligne combien la ressource agricole provenant de l'exploitation est importante dans l'accès à l'alimentation, mais elle n'est pas suffisante. Les ressources agricoles des espaces périurbains métropolitains ne permettent pas d'accéder non plus à l'alimentation de son choix, car certaines filières, comme la bio, sont moins présentes que dans le centre de la métropole de Paris, voire absentes dans le cas de la métropole de Mexico.
Les dimensions économiques et spatiales des inégalités alimentaires s'articulent de manière ambivalente : si l'autoconsommation alimentaire vient pallier la contrainte budgétaire, celle-ci ne garantit pas l'absence d'inégalité alimentaire, voire peut en rajouter quand les ménages raisonnent en termes de manque à gagner.

La proximité de la ressource agricole n'est donc pas suffisante pour garantir une situation de justice agri-alimentaire, entendue en termes d'accès quantitatif et qualitatif à l'alimentation : les relations entre proximité et justice alimentaire sont ambivalentes. Les inégalités alimentaires auxquelles sont confrontés les ménages agricoles périurbains de Mexico et de Paris comportent une dimension spatiale. Cette dimension spatiale s'exprime à deux échelles : celle de l'exploitation agricole, et celle du périurbain métropolitain. Elle s'incarne pour la première dans l'accès au foncier agricole, et pour la seconde dans la répartition spatiale de l'offre alimentaire.

La proximité de la ressource agricole est donc à la fois source de justice et d'injustice agri-alimentaire et s'inscrit dans des relations sociales et spatiales asymétriques qui dépassent l'échelle de l'exploitation agricole pour inclure celles du périurbain local et métropolitain (Hochedez et Le Gall, 2016 ; Hammelman et al., 2024). Les arbitrages entre consommation/autoconsommation que les ménages doivent opérer dans leur accès à l'alimentation renvoie à des enjeux de justice sociale concernant leurs revenus, en fonction de leurs spécialisations agricoles (Paturel et al., 2015). Les inégalités alimentaires sont liées à d'autres dimensions : celles du temps et du travail.

3. Le temps, une contrainte majeure pour les ménages agricoles et révélateur d'inégalités autour du travail domestique et productif

Le temps est une contrainte évoquée par de nombreux ménages agricoles pour se nourrir, pour s'approvisionner, pour préparer les repas, pour faire le jardin potager. Il intervient dans les dimensions pratiques de l'accès à l'alimentation. Cela concerne des ménages repreneurs ayant des enfants en bas âge, comme Claire et Thomas (exploitation n°6) : *« manger est surtout une contrainte de temps. Ils cuisinent beaucoup plus car leurs deux enfants mangent avec eux trois ou quatre midis par semaine »*. Cela concerne aussi des agriculteurs sans enfants à charge. Christian (exploitation n°18) constate qu'il en a *« connu des maraîchers qui ne mangent pas bien, qui mangent des plats préparés Carrefour car ils mettent tout dans leur production et n'ont pas le temps. Nous le midi on doit se forcer pour ne pas mal manger, pour ne pas faire tout le temps pâtes, lentilles, etc., du coup on passe prendre quelques blettes dans le champ, pour mettre avec les pâtes, mais l'été le soir quand tu rentres à 10h tu as juste envie de prendre une douche et de te faire des pâtes »*.

Dans le cas de Nathalie (exploitation n° 22), ce sont les stratégies d'approvisionnement qui sont conditionnées par le temps : *« [avant] j'achetais ma viande, mon poisson, tout ça, à Inter, je faisais comme les autres. Je ne vais jamais au marché, pas le temps […]. C'est vrai que depuis que j'ai arrêté les marchés, je vais très peu au marché. J'ai déjà tous mes légumes, j'ai des œufs, donc on arrive à se dépatouiller, on n'est pas morts de faim […] L'avantage quand on faisait les marchés c'est que j'achetais ma viande et mon poisson, ma charcuterie sur place [alors que] maintenant je les prends à Inter et c'est pas toujours [bien] ».*

Se consacrer à un potager n'est pas non plus chose évidente. Certes Marianne (exploitation n°8) n'aime *« pas trop ça, et [son] mari non plus » mais « de toute façon il n'en a pas le temps avec les grandes cultures c'est compliqué […] et il est double actif. Et puis on n'en a pas tant besoin que ça, d'avoir ce lien, parce qu'en fait j'ai le lien par l'échange que j'ai avec les maraîchers [de l'exploitation]. Après mon fils commence un petit peu à faire, l'année dernière il a acheté plein de tomates donc on avait plein de tomates en plus de celles d'ici ».*

Le travail alimentaire est réalisé principalement par les femmes des ménages agricoles enquêtés, à l'instar des ménages non-agricoles (Barthez, 1982 ; Régnier et al., 2009). Dans la famille de Don Alejandro, les femmes s'occupent du travail domestique autour de la cuisine, ou des activités annexes à celles de la production comme la commercialisation. Seule Silvia, ouvrière agricole, travaille dans la production agricole, et elle prend en charge la préparation des repas pour elle, son mari, ses trois enfants et son beau-frère chez elle. Le partage des tâches semble plus équitable pour les ménages agricoles repreneurs, même si on retrouve pour une bonne part l'invisibilité de ce travail domestique. Le projet de Marie est celui d'une *« agriculture vivrière autonome »*, mais les activités du quotidien lui prennent du temps, notamment celles *« de la préparation des repas, du jardin potager, de la transformation »*. Son travail est *« moins visible »* que celui d'Olivier sur l'exploitation : elle a pris en charge *« beaucoup des activités vivrières »*, et elle a l'impression d'être *« moins indispensable »* qu'Olivier sur l'exploitation. Depuis un an elle indique toutefois que la répartition des activités domestiques au sein du couple est *« plus équilibrée et elle se consacre davantage à son activité agricole »*.

Le temps paraît ainsi une contrainte révélatrice de deux enjeux de justice autour du travail en lien avec l'alimentation des ménages agricoles périurbains : d'une part l'inégale

répartition du travail domestique entre les membres d'un même ménage ou d'une même famille (Rieu, 2004), et de l'autre l'importante charge de travail dans les exploitations en reprise et aux pratiques écologisées qui prennent en charge d'autres fonctions que celles de la production (Maréchal et Spanu, 2010 ; Béguin, 2011 ; Gasselin et al., 2014 ; Dupé et al., 2023). La dernière dimension des inégalités alimentaires mises au jour concerne les modèles alimentaires.

4. La capacité à définir la « bonne alimentation » : ne pas s'identifier aux modèles et pratiques agri-alimentaires de la transition écologique

La définition d'une alimentation de qualité n'est pas la même pour tous les ménages agricoles, et cela peut être un élément de tension. Les ménages agricoles en grandes cultures conventionnelles se montrent défiants à l'égard de certains modèles ou pratiques de la transition écologique qu'ils ne souhaitent pas retrouver dans leurs assiettes. Cela fait écho à leur refus d'intégrer ces modèles dans leurs pratiques agricoles (Beghuin et al., 2019 ; Lucas et al., 2020). Carole (exploitation n°10) fréquente au marché *« le primeur, mais pas le maraîcher »* à cause des prix pratiqués qui sont élevés. Son mari Yves pratique *« le jardin pour [sa] santé »* mais pas pour autoconsommer, même s'ils mangent les légumes du jardin.

Pierre (exploitation n°9) trouve les produits *« plus sains qu'avant même s'il y a des traitements. Le glyphosate est épandu sur les terres, pas sur les cultures, c'est interdit par la PAC, mais les gens ne connaissent pas. On traite les plants uniquement quand ils sont malades par exemple […]. Aujourd'hui on a de meilleurs outils, on travaille bien, la qualité est meilleure qu'avant […]. Quand on me dit que les produits du jardin de la grand-mère étaient meilleurs, alors là dans le fumier vous pouvez en être sûr qu'il y en avait du nitrate ».* Jean (exploitation n°1) est également défiant vis-à-vis du bio : *« Le bio, aujourd'hui, c'est très bien, vous voyez les jardins de communautés qui se montent dans les villes, dans les villages, c'est super les gens ils produisent leur produit. Mais je préfère acheter une tomate saine qu'une tomate qui va être plein de toxines […]. Quand ma femme achète du bio […], c'est le seul paquet où je vais lire ce qu'il y a derrière ».* La défiance de ces ménages qui ne se retrouvent pas dans les modèles alimentaires définis comme durables pose la question du prescripteur de la définition d'une alimentation saine et durable et souligne les difficultés qu'ont les ménages à définir la qualité (Guthman, 2008). Un enjeu de justice sociale émerge dans le rapport des ménages agricoles à la capacité de définir ce qui constitue le sain et le durable pour eux (Slocum et al., 2016).

Les inégalités alimentaires sont difficilement identifiables car elles sont rarement présentées comme telles par les ménages agricoles enquêtés. Elles renvoient à des dimensions mises en évidence pour les consommateurs urbains (Gottlieb et Joshi, 2010), mais qui s'incarnent de manière particulière en raison de leur activité agricole : le budget, la proximité des ressources agricoles à l'échelle de l'exploitation et du périurbain métropolitain, le temps, le travail agricole et alimentaire, et le rapport aux modèles alimentaires. Elles s'expliquent par la spécialisation agricole, par des difficultés de vie, ainsi que par la temporalité dans laquelle s'inscrivent les ménages (au démarrage de leur activité, ou bien proches de la retraite). Ce sont les ménages engagés dans des agricultures durables qui paraissent avoir le plus de difficultés à accéder à une « bonne alimentation », qu'ils définissent à partir de critères propres. Les liens entre proximité de la ressource agricole et justice agri-alimentaire s'articulent donc autour d'enjeux de justice sociaux et spatiaux (Alkon et Agyeman, 2011 ; Hochedez et Le Gall, 2016).

Les résultats présentés s'inscrivent dans la grille de lecture de Slocum et al. (2016) et la prolongent : au nœud du travail agricole peuvent s'intégrer le travail domestique, de subsistance et de consommation, aux dimensions fortement genrées et souvent invisibilisés dans les travaux sur la justice alimentaire (Glennie et Alkon, 2018). Les stratégies d'approvisionnement alimentaire des ménages agricoles s'intègrent dans celui des échanges, en intégrant les relations sociales et spatiales asymétriques dans lesquelles elles s'inscrivent (Hochedez, Le Gall, 2016). Au nœud de la terre s'intègrent les espaces, les échelles en tant que ressources agricoles mobilisées par les ménages agricoles pour s'alimenter, de l'autoconsommation et de la consommation alimentaire. Enfin, certains ménages agricoles, en maraîchage, en élevage et aux pratiques écologisées (transformation, circuits courts), rencontrent davantage que les autres ménages enquêtés des situations d'injustice agri-alimentaire dans leur accès à l'alimentation. Cet enjeu de justice sociale s'intègre au nœud de l'équité, du point de vue de la consommation alimentaire des ménages agricoles, et pas uniquement du point de vue de leur production agricole.

L'inégalité alimentaire dépasse une appréhension en termes de déconnexion et d'exclusion (Hochedez, 2022) : la connexion aux ressources agricoles n'est pas toujours source de justice agri-alimentaire. Cette dernière n'est pas qu'une question d'accès aux aliments, mais également à d'autres ressources, économiques, spatiales et relationnelles, qui s'articulent entre elles. En outre, la connexion à certaines échelles ne signifie pas toujours connexion et donc justice à d'autres échelles : la proximité des ressources agricoles peut garantir la justice agri-alimentaire pour des consommateurs aux échelles locale,

périurbaine et métropolitaine, mais exclure celle de l'exploitation agricole. La présence de ressources agricoles dans l'espace périurbain métropolitain n'est pas non plus source de justice agri-alimentaire car certains produits n'y sont pas commercialisés (Hochedez et Le Gall, 2016). Cet espace constitue un espace de connexion à certaines ressources, mais également un espace marginalisé car d'autres sont absentes (Depraz, 2017). Ces inégalités alimentaires s'expliquent par les difficultés auxquelles les ménages sont confrontés dans leur activité agricole.

II. Les dimensions agricoles des inégalités

La seconde sous-partie a pour objectif de comprendre les dimensions agricoles des inégalités auxquelles sont confrontés les ménages des espaces périurbains de Mexico et de Paris. Pour explorer ces dimensions, les quatre nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016) sont mobilisés et structurent l'analyse : terre, équité/traumatisme, échanges, travail, qui a été présentée dans le chapitre 1. Au-delà de la mise au jour des inégalités, il s'agit d'expliciter les processus qui y conduisent et leurs dimensions spatiales (Hochedez, 2022).

1. Terre

Les exploitations agricoles des périurbains de Mexico et de Paris font face à trois types d'inégalités concernant le foncier agricole, qui s'inscrivent dans le nœud de la Terre (Slocum et al., 2016).

1.1 Le double effet des processus d'urbanisation

Les exploitations situées dans le tissu urbain proche de Paris font face à des processus d'urbanisation des terres, d'où un morcellement de leurs surfaces. L'exploitation de Pierre (exploitation n°9) a été *« impactée deux fois »* par les projets d'urbanisation : par *« la construction de l'autoroute dans les années 80, qui a coupé l'exploitation en deux et a pris 20 ha, et puis la ville nouvelle s'étend »*. La pression de l'urbanisation est toujours là : *« Je ne sais pas si mes terres ne vont pas être expropriées pour étendre la ville nouvelle. Sinon mon neveu reprendra. […] De toute façon ici depuis quarante ans c'est la même chose : l'urbanisation ».*

Ne pas être impacté par l'urbanisation peut au contraire être perçu négativement, surtout quand l'exploitation n'a pas pu s'agrandir par ailleurs. Jeanne (exploitation n°11) n'a pas la même position : *« les gens pensent qu'on est riche quand on voit ma maison, moi aussi j'ai des préjugés, moi aussi j'aurais bien aimé qu'on ait un appartement à Courchevel, plutôt que de toujours travailler tout le temps. On est des rares qui n'ont pas été expropriés et qui n'ont pas touché d'argent […]. On aurait aimé s'agrandir mais tout le monde ne peut pas s'agrandir ».*

Dans le périurbain de Mexico, Marco et Andrea (exploitation n° 23) indiquent qu'ils sont dans une situation d'entre-deux : *« il y a des gens qui ne veulent pas perdre leurs terres [mais ne les utilisent pas]. Donc ils préfèrent nous donner encore plus d'espace que ce dont nous avons besoin, tant que les terres sont utilisées. Parce que parfois les terres qui ne sont pas utilisées peuvent l'être par quelqu'un d'autre qui peut arriver et commencer à s'y installer ».* Mais comme les autres, ils sont confrontés à la croissance urbaine : *« quand tu as des ruches, il y a toujours le risque qu'un jour la personne te dise de partir, [parce qu'il y a] la croissance urbaine […] ».*

Dans les espaces périurbains métropolitains de Paris et de Mexico, les exploitations agricoles sont soumises à une pression urbaine importante qui peut contribuer à réduire leur surface (Banzo, 1994 ; Poulot et Rouyres, 2007 ; Zambrano et Rojas, 2021 ; Dabo, 2022). A Paris cela a été évoqué par les ménages résidant dans les espaces périurbains denses (carte 1). Mais ne pas être affecté par ces processus peut également être perçu comme une injustice financière (Baysse-Lainé et Perrin, 2021).

1.2 Difficultés d'accès au foncier agricole

Les néo-agriculteurs, principalement en maraîchage, rencontrent des difficultés d'accès au foncier agricole. Dans le périurbain de Paris, certains s'installent sur des terres agricoles louées à des agriculteurs qui ont des exploitations en grandes cultures, comme Éric et Irène (exploitation n°20) : *« On a connu [les propriétaires en 2014] parce que E. et moi on a fait notre stage chez C.. [Lui] les avait connu par le GAB. Ils avaient mis une annonce. [Un jour] on a eu C. au téléphone, en lui racontant qu'on ne trouvait pas, et en lui demandant si les proprios ils n'auraient pas un autre bout de terrain à louer et voilà, ils ont montré cette parcelle là et on s'est dit OK ».*

Christian et Julien louent quant à eux des terres à Philippe et Catherine, qui avaient déjà été converties à l'agriculture biologique, comme l'explique Julien : *« Après la formation*

vient l'étape de la recherche de foncier, qui n'est pas la partie la plus simple […] J'ai regardé différents endroits, j'ai regardé les offres de la SAFER, [mais] tu n'as pas énormément de détails. J'allais aussi [aux réunions organisées] par Terres de Liens […]. Avant de venir ici j'étais sur un autre projet mais qui n'a pas abouti […]. Et ici en fait c'était une soirée [sur] le thème de l'association dans l'agriculture quelque chose comme ça. [Ça] réunissait des gens qui avaient des terrains et qui cherchaient du monde pour s'installer et des gens qui cherchaient des terrains pour s'installer. Et j'ai rencontré Marie et O. et P.. Et Christian je l'avais rencontré sur le projet d'avant qui n'avait pas abouti ».

Pour d'autres ménages, l'accès au foncier apparaît facilité par les connexions au monde agricole. Léa (exploitation n°17) s'est installée en location sur les terres de son père. Marco et Andrea (exploitation n°23) ont quant à eux mobilisé le réseau familial de l'un de leurs partenaires dans l'exploitation apicole : *« [L'un de nos camarades de classe] nous a dit qu'il avait de la famille ici, et qu'il y avait de la place pour mettre des ruches là-bas […]. [Ensuite on a fait] connaissance avec les autres producteurs, on a parlé un peu de ce que nous faisons, et ils ont commencé à dire « j'ai un endroit que je n'utilise pas, peut-être que je peux vous le prêter. Donc nous sommes allés le voir, et c'est comme ça que nous avons commencé à connaître ces terrains ».*

Les néo-agriculteurs ne sont que très rarement propriétaires de leur foncier. Dans le périurbain de Mexico, Marco et Andrea louent le foncier sur lequel ils installent leurs ruches quand les autres producteurs sont propriétaires de leurs terrains. C'est une des particularités des exploitations que nous avons enquêtées : elles ne s'inscrivent pas dans le régime de la propriété sociale qui est le plus largement répandu au Mexique (voir chapitre 3). Dans le périurbain de Paris, les néo-agriculteurs louent également le foncier qu'ils exploitent, alors que c'était la norme auparavant (Dabo, 2022). Seul Nicolas (exploitation n°19) est propriétaire de son foncier agricole. Toutefois, la majorité des exploitations franciliennes en grandes cultures ne sont pas propriétaires de leur foncier, ou seulement d'une partie. L'absence de connexion au monde agricole explique ma difficulté d'accès et d'installation, ainsi que le peu de terres disponibles (Torre et al., 2013 ; Baysse-Lainé, 2018). La connexion au monde agricole assure un accès facilité au foncier agricole.

1.3 Enjeux environnementaux et de santé

Plusieurs enjeux environnementaux et de santé concernant les sols ont été évoqués par les ménages agricoles rencontrés. Certains mettent en œuvre des solutions pour les limiter.

Les effets du changement climatique : baisses de rendements, abandon de cultures

Les exploitations font face aux effets du changement climatique, qui diminuent les rendements de certaines cultures, voire les rendent impossibles, comme dans le cas de Jean (exploitation n°1) : *« le colza c'est devenu une culture problématique. On a beaucoup de mal depuis deux-trois ans, moi cette année d'ailleurs je n'en ai pas, je n'arrive pas à faire un semi qui soit correct et qui lève. Le colza ça se sème entre le 15 août et le 30 août. Et on a eu une période de sécheresse à cette époque-là depuis deux-trois ans qui est folle. [Pourtant] il suffirait d'avoir 15-20 mm d'eau, ça suffirait pour le démarrer […]. On est de plus en plus dans ce cas-là dans la région ».*

Lucien (exploitation n°14) a des soucis concernant la production de fourrage : « *Pour les fourrages c'est juste avec les sécheresses. [Elles augmentent les coûts de production] ».*

Pour Pierre (exploitation n°9) au contraire, les effets sont limités : *« aujourd'hui le problème c'est l'évolution des rendements qui plafonne, la R&D diminue en France […]. Les saisons sont moins marquées, ça nous impacte, mais pas tellement. C'est plutôt homogène, mais quand l'hiver n'est pas froid, les insectes ne meurent pas, [par exemple] en betteraves certains ont tout perdu. Le réchauffement depuis 20 ans on ne le sent pas tellement, ce n'est pas à cette échelle que ça se réchauffe ».*

Plusieurs effets du changement climatique se font ressentir : la sécheresse et des saisons moins marquées. Cela a un impact principalement économique sur les exploitations, qui voient leurs charges augmenter, ou qui perdent des revenus. Selon la spécialisation agricole des exploitations, les effets et les impacts ne sont pas les mêmes : certaines exploitations en grandes cultures peuvent changer les productions qu'elles vendent, pour les exploitations d'élevage cela se traduit par l'achat des ressources qui ne sont plus produites sur place.

Pollution et abaissement du niveau des eaux

Dans le périurbain de Mexico, les exploitations font face à la pollution et à l'abaissement du niveau des eaux en raison de l'urbanisation. Sur son exploitation Don Alejandro (exploitation n°26) constate *« l'abaissement des niveaux d'eau dans le système de*

chinampas ». Cela impacte la production, mais aussi la transformation des fromages qui *« est parfois retardée car il n'y a pas d'eau à la maison »* de la mère de Clara (exploitation n°24). Les deux chinampas ont fait partie d'un *« programme universitaire de restauration des chinampas de Mexico »,* qui a eu pour but de *« dépolluer l'eau d'irrigation des cultures maraîchères via la restauration des milieux humides par des plantations, et notamment permettre à l'axolotl de réinvestir le milieu. C'est par ce programme écologique que la famille de Maria a commencé à vendre sur des marchés alternatifs [cdt] ».* Toutefois, le programme ne paraît avoir qu'un effet limité puisque les effets de l'abaissement du niveau des eaux se font toujours sentir quand je réalise mes enquêtes.

Gérer l'épuisement du sol

Les enjeux environnementaux relevés concernent également le traitement des terres exploitées. Pour Nathalie (exploitation n° 22) l'enjeu est de traiter tout en essayant de ne pas épuiser ses sols : *« quand tu mets en terre l'inconvénient c'est les maladies et moi je veux traiter le moins possible, je ne suis pas une fan des phyto […]. Alors il fallait trouver une solution parce que […] quand tu veux faire de la tomate il faut la mettre sous abri donc ça revient toujours au même endroit, tu ne peux pas faire de rotation. Donc la solution […] c'était de prendre du plant greffé sur des pieds d'aubergine pour renforcer le système racinaire et renforcer la plante contre les maladies […]. Là on fait de l'engrais bio en bouchon […] j'amende au maximum comme ça le plus naturellement possible mais je me dis qu'un jour je serai peut-être obligée [de traiter] ».*

Éric et Irène ont également dû gérer l'épuisement du sol qu'ils ont repris : *« Avant c'était une parcelle en céréales conventionnelles […]. Nous avons fait la conversion. Le propriétaire a moissonné son blé conventionnel en automne et nous on a eu la parcelle à la fin de l'année 2014. [On a mis trois ans à être certifiés bio]. Le gros problème c'était surtout le sol à reprendre, parce que le sol n'était pas en grande forme […]. Et puis au niveau de l'installation la difficulté, ça a été de tracer les chemins, de décider où on mettait les serres, il n'y avait rien ».*

Les modes de production conventionnels impactent grandement la qualité des sols : la capacité de produire durablement est en jeu, notamment pour les maraîchers. Les céréaliers rencontrés, comme par exemple Jean (exploitation n°1) ou Guillaume (exploitation n°2) indiquent avoir une gestion raisonnée des produits phytosanitaires, se rapprochant de figures d'agriculteurs ayant des pratiques écologisées (Lucas et al., 2020).

Des enjeux de santé pour la terre et les humains

Les impacts des traitements phytosanitaires ont motivé certains producteurs agricoles à convertir leur exploitation à l'agriculture biologique, comme Catherine et Philippe (exploitation n° 4) : *« j'ai fait des traitements toute ma jeunesse et à un moment j'en avais marre. J'ai eu un truc aussi […]. La thyroïde, on sait pas à 100% le lien […]. Et j'ai aussi eu une dépigmentation de la peau, donc les traitements il fallait arrêter […] pour ta propre santé et la santé des autres. Parce que quand tu traites et que tout le village sent que tu as traité ça veut dire que ça vole, que tout le monde en respire ».*

Eduardo (exploitation n°25) a converti son exploitation à l'agriculture agroécologique pour des raisons environnementales : *« Avant, nous produisions de manière conventionnelle, avec des produits chimiques. Mais ce qui s'est passé, c'est que des maladies sont apparues, les terres se sont abîmées, alors nous avons décidé de passer à des pratiques biologiques, ou agroécologiques depuis 2000 […]. Nous avons vu le changement dans notre corps, dans celui de nos clients aussi. [Maintenant] nous vendons des produits écologiques […]. Nous avons utilisé peu de produits chimiques, alors nous ne l'avons pas trop senti, mais c'est pour les générations futures […]. Mon grand-père produisait de manière écologique, puis la génération de mon père a utilisé pas mal de produits chimiques, et nous sommes retournés aux pratiques de mon grand-père ».*

Lucien (exploitation n°14) a dû arrêter l'élevage de porcs et de volailles en raison des zoonoses : « *Avant j'avais une trentaine de porcs qui étaient intégrés au cycle mais à cause de la grippe porcine je n'en ai plus, j'avais aussi un peu moins d'une centaine de volailles mais avec la grippe aviaire je n'en ai plus […]. Avec les cochons on était dans un cercle vertueux, je leur donnais le lactosérum, sinon ça va dans les champs et c'est acide, et le babeurre, il n'y avait pas de pertes comme là où je jette après avoir fait le beurre, c'est perdu maintenant ».*

Ces trois exemples renvoient à des enjeux de santé humaine et animale souvent peu évidents à mettre en évidence, et qui dépassent l'échelle des exploitations agricoles (INRA, 2011 ; Morand et Soubelet, 2022). Ils montrent, à l'instar des exemples cités précédemment, l'importance des modes de production agroécologiques pour réduire les effets dénoncés et qui impactent les exploitations de diverses manières, à plus ou moins long terme : pertes de revenu, d'autonomie agricole, etc.

Trois dimensions agricoles des inégalités liées au nœud de la Terre ont été exposés : la réduction des terres agricoles, les difficultés d'accès au foncier agricole et les enjeux environnementaux et de santé liés aux modes de production agricole, mais pas

uniquement. Les inégalités ne sauraient ainsi se limiter à la question de l'accès au foncier, elles sont multidimensionnelles (Baysse-Lainé et Perrin, 2021). Les dimensions mises en avant rejoignent celles exposées par Slocum et al. (2016), tout en les précisant concernant les deux contextes enquêtés. Les exemples présentés viennent notamment approfondir le nœud de la Terre concernant les enjeux environnementaux et de santé qui concernent les agriculteurs (Hochedez, 2022).

2. Équité et traumatisme

Les ménages agricoles périurbains sont confrontés à plusieurs formes de rapports de force dans les circuits de commercialisation dans lesquels ils s'inscrivent.

2.1 Des relations asymétriques avec plusieurs types d'acheteurs

Les ménages rencontrent des difficultés concernant la maîtrise des prix. Les négociants commandent la formation des prix, comme l'explique Yves (exploitation n°10) pour la pomme de terre : *« ils te proposent un prix médian, mais t'achètent tes productions quand elles sont plus chères que le prix médian. Quand elles sont au prix bas, ils ne te les achètent pas, sous prétexte qu'elles ne sont pas belles, malades. Ils ne jouent pas le jeu ».*
Guillaume (exploitation n°2) a également des difficultés avec la coopérative concernant la formation des prix : *« aujourd'hui j'en ai marre de la coopérative, c'est à sens unique […]. Une fois il y avait une aide de la région, eh bien elle a baissé les prix car il y avait l'aide ».*
Il vend ainsi ses productions à un négociant *« plutôt qu'à la coopérative car la coopérative si on ne prend pas tous leurs produits on ne bénéficie pas de leurs prix ».* Toutefois il a déjà *« refusé de vendre une fois au négociant »* car *« celui-ci veut s'arranger avec les gros producteurs et répercute les prix bas sur les petits comme lui ».*
Pour Nathalie (exploitation n° 22), les rapports de force s'expérimentent concernant les prix avec les acheteurs intermédiaires qui revendent ensuite aux consommateurs (restaurateurs, commerces indépendants) : *« à Rungis [nous] valorisons nous-mêmes nos produits […], nous fixons notre prix […]. On ne les vend pas à des mandataires qui eux fixent les prix selon le bon vouloir de leurs clients, on est quand même maîtres de notre production […]. Après comme je te dis si c'est trop cher et tu les vends pas, donc à un moment donné tu baisses ».* Le rapport aux acheteurs est donc complexe, entre recherche de confiance et d'autonomie : *« il me fait confiance parce qu'il sait comment je travaille. Mais après, à toi de ne pas les décevoir, il suffit d'une fois, ça va très vite, la confiance c'est*

dur à obtenir mais ça peut très vite se perdre c'est pour ça que t'as tout intérêt à bien travailler ».

Thierry (exploitation n°12) rencontre des difficultés avec l'abattoir pour négocier les prix : *« il vend ses bêtes dans le 59 car à l'abattoir qui est plus proche, ils n'en veulent pas. Tout le monde les critique »* et elles sont déclassées : *« il y a deux ans on vendait 1,65€ le prix du veau carcasse et 2,25€ la vache ».*

Pour Lucien (exploitation n°14), la baisse de la demande en circuit court a entraîné la vente en circuit long : « *Je vends 16 euros le kilo en direct, tout le monde vend à ce prix, mais je ne peux pas faire plus bas. A la coopérative je vends 3,8 euros le kilo de carcasse, mais on ne peut pas comparer car dans la vente en direct le boucher prend une partie […]. En direct ça demande beaucoup de travail, à l'heure le gain est marginal »,* même s'il n'a pas de *« problème à pratiquer les prix, c'est la « commercialisation qui prend un peu de temps ».* Il travaille donc *« 80 heures par semaine, 100 heures facile [:] à l'heure on n'est pas rentable »* et s'il ne faisait *« que la viande [il aurait] déjà plié bagage [:] le lait c'est plus stable et régulier ».* Les aides représentent *« 30 à 40% du montant total »* concernant son exploitation. Ainsi, il se pose la question du futur : *« les emprunts seront bientôt remboursés, ça fait dix ans que je fais ça, je pense que je vais arrêter, c'est beaucoup de sacrifices surtout pour ma femme, et je veux voir ma fille […]. Je vais m'arrêter une fois que j'aurais fini de rembourser, pour laisser quelque chose de propre à mon frère, il ne reprendra pas l'élevage, il fait de la pension pour les chevaux ».*

Les rapports de force peuvent également s'exprimer concernant les productions demandées. Certains acheteurs, comme les collectivités, sont difficiles à fournir et posent des enjeux d'autonomie, comme l'explique Nathalie : *« j'ai même eu des collectivités, je les ai fournies un petit peu [mais] ils ont un calibrage, […] et ce que je ne veux pas c'est être accrochée à eux, c'est-à-dire avoir un contrat, un contrat épais comme ça où tu t'engages à les fournir, […] et puis moi je ne veux pas avoir un seul client, j'en veux plein de petits parce que le jour où le gros il n'en veut plus, tu fais comment pour vendre ta marchandise ? Moi je réfléchis comme ça, prudemment on va dire ».*

Les entreprises agroalimentaires peuvent refuser la production. Ça a été le cas de Philippe et Catherine (exploitation n°4) qui ont cultivé pendant plusieurs années, jusqu'en 2019, 10 à 20 hectares de haricots verts pour D'Aucy : *« [une année on a fait] 10 ha de haricot en plus, [une partie a bien marché, l'autre non] et ils ont refusé un camion. C'était quand même 15 tonnes de haricots qu'ils n'ont pas payés […], ils les ont donnés aux vaches, on a eu zéro […]. Ils sont venus les récolter, ils les ont emmenés en Bretagne, […] et après ils*

les ont refusés. [Ils] ont dit on les donne à un éleveur pour ses bêtes. Déjà les donner c'est pas cool, ils pourraient au moins les vendre [au moins le prix du foin]. On a été très choqué […], on a encore fait une année mais après on a arrêté parce qu'en fait ils exploitent […]. Le prix c'est 50 centimes du kilo donc ce n'est pas cher du tout […] ».

Les ménages agricoles rencontrent deux types de difficultés avec les acheteurs de leurs productions : absence de maîtrise des prix et refus d'achat de la production. Les acheteurs sont de plusieurs types, mais partagent la caractéristique commune d'être des intermédiaires dont la taille leur donne une marge de manœuvre importante par rapport aux ménages agricoles, sauf dans le cas de Lucien : négociants, coopératives, entreprises agroalimentaires, collectivités, abattoir, etc. Ces injustices caractérisent principalement les producteurs vendant dans le système conventionnel, mais également en circuit court (Gottlieb et Joshi, 2010).

2.2 La concurrence entre producteurs agricoles

Nathalie évoque également la concurrence entre producteurs maraîchers et céréaliers pour la vente en circuit court de légumes en maraîchage : *« A mon avis les fraises cette années elles ne vont pas valoir cher. Parce que l'année dernière, [il n'y avait] pas beaucoup de fraises, il n'y avait pas d'export au mois de mars […]. Du coup tous les petits producteurs français ont très bien vendu leurs fraises. Seulement maintenant les gros exploitants, les gros céréaliers ont l'impression [qu'on] s'en est sorti. Je ne vais pas dire que j'ai gagné plus mais c'était une année correcte, je n'ai pas eu de pertes. Par contre les céréales c'est pas terrible […], donc il y en a beaucoup qui […] se sont décidés à faire de la fraise. Mais ils ne savent même pas comment ils vont les vendre, comment ils vont les valoriser et puis ils vont inonder le marché. Et c'est ce qui s'est passé quelques années en arrière quand mon père faisait de la pomme de terre. Y'a eu une année où ça s'est très bien vendu, [et] les autres, ceux qui regardent les chiffres, les gros céréaliers, ils se sont tous mis à faire de la pomme de terre. L'année d'après le cours s'est effondré et mon père pour essayer de valoriser son produit, parce que ça se vendait mal, s'est décidé à prendre une place sur le carreau de Rungis. Il a vendu sa marchandise et il a continué comme ça il n'avait plus de bâton dans les roues, on ne lui disait pas on ne te prend ta marchandise, [il] était plus autonome ».*

La concurrence peut se situer entre maraîchers et céréaliers, mais également entre productions biologiques et conventionnelles : la mère de Clara (exploitation n° 24) vendait auparavant les produits laitiers sur les marchés publics : *« Sa mère fabriquait les fromages et les vendaient tous les jours au marché de T., jusqu'à il y a deux ans. Il y avait beaucoup de compétition, les produits étaient payés peu chers. Ils gagnent mieux depuis qu'ils sont dans les marchés alternatifs, pour les légumes notamment [cdt] ».*

Ces exemples montrent que se posent des enjeux de justice sociale en fonction des spécialisations agricoles des exploitations agricoles et de leur taille (Guillemin, 2022), certaines, notamment en maraîchage et aux modes de production durable, subissant des effets de concurrence d'exploitations de plus grande taille et à même de pouvoir pratiquer des prix plus bas.

2.3 Informalité et difficulté de commercialisation

Clara et sa mère commercialisent dans les marchés alternatifs et quelques restaurants, mais l'informalité de leur activité cause des difficultés : « *Clara me dit qu'elles ont eu « des essais avec d'autres restaurants, comme par exemple à P., mais il fallait faire des factures et elles étaient payées un mois plus tard. Or ça n'était pas possible pour elles. Elles ont aussi fait un essai avec une école de gastronomie mais ils voulaient des produits calibrés, et elles étaient payées tard. Elles sont aussi invitées à des marchés mais il faut payer la place, l'essence, ça prend du temps, c'est loin et du coup elles y perdent plus qu'autre chose […]. Il y a cinq ans qu'elles ont une camionnette : avant c'était super difficile de vendre, elles y allaient en taxis, qui parfois refusaient car les légumes rendent de l'eau, de la terre, etc. [cdt] ».* L'informalité de certaines activités agricoles inscrit d'autant plus les exploitations concernées dans des rapports de force sociaux et spatiaux asymétriques (Hochedez, Le Gall, 2016).

Les ménages agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris sont confrontés à plusieurs formes de rapports de force dans les systèmes de commercialisation, principalement avec l'aval de la filière, qu'elle soit longue ou courte (Gottlieb et Joshi, 2010). Être dans des circuits courts et connectés au consommateur final n'exempte pas les ménages agricoles de rencontrer des difficultés (Chiffoleau, 2012) : négociations difficiles avec les acheteurs, concurrence entre producteurs, obligation de passer par des circuits conventionnels et longs pour éviter de perdre de l'argent, ou encore dépendance à la

demande des consommateurs. Le contexte périurbain métropolitain joue un rôle dans les inégalités suivantes : celles concernant les difficultés de la vente en circuit court, l'informalité de l'activité, les concurrences entre agriculteurs. Cela indique qu'il est un espace de pressions autant que de connexions multiples. Toutefois, les inégalités mentionnées renvoient également à des échelles du système agro-alimentaire qui sont nationales, sur lesquelles les ménages n'ont pas de prise (Rastoin et Ghersi, 2010).

3. Échange

D'autres inégalités mises en avant par les ménages agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris concernent les revenus et le fonctionnement économique des exploitations.

3.1 En grandes cultures, des revenus instables palliés en partie par la diversification et la conversion

Des prix instables et insuffisants

Les prix payés à l'agriculteur ne sont pas assez chers selon Jean (exploitation n°1) : *« je ne me considère pas comme une petite ferme, j'ai quand même 300 hectares. Je n'arrive pas à joindre les deux bouts tous les ans. C'est pas normal, on est à 2,5 sur 300 hectares. Tous les ans, je dois allez voir la banque, faire un court terme de 50 000 euros pour pouvoir finir l'année […]. Quand j'ai repris, les quatre premières années ça a été et malgré tout, j'ai grandi en surface. Mais la compensation en surface n'a pas amélioré mon résultat ni quoi que ce soit, ça me l'a stabilisé seulement […]. Ça n'a rien changé. Les prix des céréales aujourd'hui c'est très fluctuant […], mais en rapport, notre prix n'augmente pas ».*

Guillaume (exploitation n°2) considère également que le travail n'est pas assez rémunéré en grandes cultures, en raison des cours instables et des charges qui augmentent : *« sur les légumes que je vends, je trouve que les prix qu'on applique n'ont pas l'air de gêner les clients […]. Et moi le prix me convient, je n'estime pas que ma main d'œuvre n'est pas payée. Alors que la grande culture si je compte les heures. [Une] année, j'avais été volontaire désigné d'office pour analyser les systèmes économiques. On m'avait demandé le coût horaire de travail. Je crois qu'on était à 71 centimes de l'heure que je suis payé en tant que patron* […]. *Mon salaire était pas énorme […]. J'arrivais à tenir l'exploitation viable, à rembourser mes crédits. Mais après ce qu'il restait pour moi, ma vie de tous les*

jours, ça n'a jamais été mirobolant. Là c'est de pire en pire, je ne pense pas que ça se soit beaucoup amélioré […]. Il y a la baisse des cours, les produits phyto qui ont encore augmenté […]. Les engrais flambent comme c'est pas permis […] maintenant les produits phyto qui augmentent ». La compagne de Guillaume quant à elle *« travaille partout et tout le temps »* : elle est responsable de bloc opératoire, vend des tupperwares et est très impliquée dans la conduite de l'exploitation notamment sur la partie maraîchage.

Les exploitations agricoles en conventionnel sont ainsi très souvent endettées. Marie (exploitation n°5) explique qu'*« après avoir payé les charges et les salaires, on a 5000 euros de trésorerie, donc on vit endetté toute l'année pour pouvoir payer des choses, ça ne fonctionne pas très bien. On a des aides de la PAC toute l'année, on fait des investissements de temps en temps, mais s'il y a un problème c'est compliqué. On n'est payé qu'une seule fois, on a à peine de quoi faire avec 5000 euros : si par exemple la porte du hangar est cassée et qu'il faut la remplacer, c'est 5000 euros ».*
L'endettement existe aussi dans les activités parallèles : Jean a créé une *« Entreprise de Travaux Agricoles [avec un voisin] et on fait environ 600 hectares avec la moissonneuse-batteuse par an. Sur les fermes aux alentours, principalement. Ça c'est encore une autre petite activité qui permet de rentabiliser une moissonneuse-batteuse. C'est pareil les prix sont devenus énormes, une machine comme ça coûte 300 000 euros aujourd'hui, donc il faut en couper des tonnes de blé pour la payer ».*

Les difficultés concernant les revenus agricoles semblent s'accentuer avec la volatilité des cours de ces dernières années, mais sont également structurelles et liées au fonctionnement des exploitations (Chartier et Chevrier, 2015 ; Colson et Blogowski, 2016). Les solutions mises en place à l'échelle de l'exploitation y pallient de manière insuffisante : agrandissement, revenu non agricole (Bessière, 2008), fonctionnement avec de l'endettement, etc. Ces éléments renvoient à des situations qui avaient déjà été révélées auparavant (Blogowski et al., 1983).

Développer d'autres activités et convertir au bio

Le manque de revenus peut être pallié par le développement d'autres activités, notamment pour les exploitants en grandes cultures (Laferté, 2018). Philippe (exploitation n°4) a développé une activité de maçonnerie dans les années 1980 : « *j'avais fait une entreprise de maçonnerie [pendant 15 ans] parce que les céréales ça ne rapportait pas tant que ça, donc il fallait faire un peu autre chose ».* Certaines activités sont poursuivies,

comme la location des appartements dans le corps de ferme, qui demande peu de travail, mais d'autres finissent par être arrêtées, comme la maçonnerie. Il a également converti son exploitation en agriculture biologique, même si ce n'est pas uniquement pour améliorer les revenus : « *Le développement de la bio en Seine-et-Marne, c'est l'économique qui fait qu'en conventionnel les prix étaient mauvais, c'était plus intéressant d'être en bio qu'en conventionnel. C'est moins vrai aujourd'hui […] ».* La sécurisation des revenus par la conversion à l'agriculture biologique ne semble pas être une garantie, Philippe pointant du doigt que les différences de prix s'estompent déjà (David, 2009).

La perception d'aides pour les exploitations en reprise qui se convertissent et se diversifient

Les exploitations en reprise peuvent bénéficier d'aides qui permettent d'assurer le fonctionnement de l'exploitation. Céline et Laurent (exploitation n°3) évoquent la tension autour de la reprise de l'exploitation : *« On reprend une exploitation avec un endettement, on achète le bail […], l'exploitation, le droit d'exploiter, on est endettés. [On] prend des parts, une automobile, des bâtiments qui sont abîmés, tout ça c'est des frais, beaucoup de frais. Si [on veut] un nouveau semoir pour faire du semis direct ou un nouveau trieur pour bien pouvoir séparer les céréales, c'est très cher. [Pour] autant y'a quand même beaucoup d'aides […]. Les rendements, si on arrive à faire du 20-30 quintaux ça serait déjà super. [On] a fait dix quintaux, tu payes à peine les charges […]. [Cette] année en termes de frais, on a utilisé beaucoup de nos semences de l'année dernière, on utilise très peu d'amendements et de produits, d'engrais, même bio, on en utilise quasiment aucun […]. Du coup en termes de charges on était très bas, les rendements étaient pas bons, mais grâce aux aides, ça va [on était plutôt bien]. C'était positif on va dire, l'année dernière c'était négatif. [Il y a même] un petit peu pour qu'on [investisse] un peu. On va peut-être même pouvoir payer Céline. [C'est] une question importante, ça fait deux ans et demi qu'elle est là, elle ne s'est pas payée encore. Pourtant c'est sept jours sur sept […]. On va essayer de lui dégager un SMIC ».* Développer des cultures et les transformer devrait permettre d'améliorer la productivité et donc d'avoir de meilleurs revenus.

Certaines exploitations bénéficient d'aides publiques qui permettent aux ménages d'avoir des salaires, comme par exemple Alice et Bastien (exploitation n°7) : *« la PAC nous paye, c'est de l'argent public, c'est normal, ça fait partie de notre salaire, ils payent notre travail. Je touche un peu plus d'un smic et mon mari touche un peu moins d'un smic. Je dois rembourser 6000 euros/an (sans compter environ 16 000 de reprise) ; et mon compagnon*

doit 45 000 euros par an à rembourser. Mais on ne veut pas être surendettés ». Les aides ont permis de réaliser des investissements pour aménager les bâtiments agricoles pour l'activité de transformation des huiles et pour l'atelier de distillation. Toutefois l'installation et la conversion en agriculture biologique pose des problèmes de revenus : Bastien a travaillé trois ans en bio sans avoir les revenus liés à la labellisation. Claire et Thomas (exploitation n°6) arrivent également à se payer deux SMIC. En 2020 ils ont réussi à maintenir leurs revenus *« avec les aides de la région pour la sécheresse »*. Ils étaient cadres auparavant et *« ce n'est pas pour l'argent qu'ils font ça »*. Ils ont eu *« des aides de la région et de la PAC pour convertir les céréales en bio, mais on ne peut pas dépendre que de ça. On ne veut pas dépendre d'emprunts bancaires, on fait avec ce qu'on a »*.

Le fait de dépendre des financements publics pour bénéficier d'un revenu interroge cependant quant à la nature du revenu perçu, son montant et par rapport au fonctionnement global de l'économie de l'exploitation qui ne semble pas pouvoir se maintenir sans un endettement pérenne (Kirsh et al., 2017).

3.2 Pour les activités maraîchères, une instabilité peu atténuée par les circuits courts

Des revenus insuffisants et peu stables

Pour les ménages maraîchers du périurbain de Paris, les revenus sont également peu stables. Pour Nathalie (exploitation n° 22), c'est une situation de long terme : *« tu sais il y a des années, tu es un peu ric-rac parce que tu sors de l'hiver. [Les] produits d'hiver tu les valorises beaucoup moins que les produits d'été […]. Donc pendant deux trois mois tu n'as pas de rentrée d'argent. [Par contre] t'as le plant qui commence à arriver, à payer, tu as les engrais, tu as tout à payer, mais tu n'as pas eu de rentrée énormément d'argent. [C'est décalé]. [J'ai] des autorisations de découverts des fois, ils (les banques) facilitent. Ils savent que le problème c'est que nous on est obligé de dépenser [pour] toutes les factures […]. On est obligés de faire des courts termes, une avance de trésorerie pour le début de saison. Avant je ne le faisais pas mais depuis que j'ai repris l'exploitation à Papa, comme il y a beaucoup plus de choses, j'ai été obligée. [Avant] je faisais beaucoup plus attention. Je savais ce que j'avais exactement comme dépenses, et combien de temps fallait que je tienne et tout ça, mais là c'était plus compliqué et puis j'avais la reprise donc j'ai été obligée d'emprunter, j'ai été obligée de racheter un tonneau à traiter parce que celui de mon père*

était beaucoup trop gros [pour les céréales], il n'était pas du tout adapté pour ma culture maraîchère […]. Et puis j'ai dû acheter cette année un semoir à engrais, parce que celui de mon père a rendu l'âme. Ça c'est les aléas aussi, bien sûr tu t'en rends compte en début de saison, t'es obligée d'acheter en catastrophe. [Donc j'ai quelques dépenses avec la reprise […], un peu d'emprunt. Mais par contre cette serre, elle est payée depuis l'année dernière, et puis l'autre j'avais pris sur 13 ans, ça se finit en 2024, mais j'ai des plus petites annualités ».

Pour pallier à cette instabilité, les exploitations maraîchères perçoivent peu d'aides, comme par exemple celle de Nathalie (exploitation n°22) : elle perçoit des aides de la PAC depuis 2020, *« par rapport aux céréales. [Avant] je n'étais pas du tout dans les services de la PAC puisque je faisais que des légumes […]. Les céréales ça me rapporte grosso modo une saison d'une [petite culture standard]. Je ne compte pas là-dessus et puis la PAC c'est vraiment parce que tout le monde le demande, c'est un complément de prix parce que nos prix sont tirés de plus en plus vers le bas ».* Cette aide ne représente pas grand-chose pour Léa non plus (exploitation n°17) : *« on a très très peu d'aides, justement la surface fait qu'on n'a pas beaucoup d'aides. On doit toucher entre 250 et 300-400 euros maximum d'aide par an, donc c'est pas ce qui nous fait vivre, qu'on les ait, qu'on les ait pas, pour moi ça change rien du tout ».*

La situation des exploitations maraîchères de petite taille contraste ainsi fortement avec celles des exploitations céréalières qui arrivent à capter des aides pour améliorer leur situation économique, même si cette amélioration est relative (Kirsh et al., 2017). Les exploitations agricoles de Léa et de Nathalie reposent sur la vente de gré à gré, mais d'autres privilégient d'autres systèmes d'échange censés être plus équitables.

Des systèmes d'échange peu équitables

Certains systèmes de commercialisation sont censés garantir une plus grande sécurité des revenus. Pour Nicolas (exploitation n°19) la rémunération est juste, mais reste la problématique de l'endettement : *« j'essaye de faire en sorte que mes prix soient adaptés au coût que ça représente, le bon prix de la rémunération. Par exemple, quand on travaille en AMAP le prix du panier est défini sur la base d'un chiffre d'affaires viable pour la ferme. Donc si je fais les choses bien, normalement je suis payé au juste prix. Ceci étant j'ai quand même du mal à me payer, mais pour d'autres raisons. Mais c'est moi qui décide de mes prix et les gens ne discutent pas beaucoup. [D'abord] dans les AMAP ce n'est pas dans le*

principe, et les restaurants avec qui je travaille, ce qui leur importe c'est de travailler avec des gens de proximité, ils ne cherchent pas à négocier des prix bas. De toute façon j'arrêterais de travailler avec eux si c'était le cas. [Mais] j'ai une structure qui me coûte cher donc j'ai du mal à me rémunérer. Et après on a eu des difficultés covidiennes, mais en soit je suis assez content, c'est globalement viable ».

Dans le périurbain de Mexico, la vente dans les marchés alternatifs est perçue comme plus ou moins avantageuse par les ménages. La famille de Maria (exploitation n°26) rencontre plusieurs difficultés. Les marchés alternatifs ne permettent pas une meilleure rémunération sur le long terme. Pendant la période Covid la vente de légumes rapportait *« 4 à 5 000 pesos par semaine, mais ce montant est déjà retombé à ce qu'il était avant, de 3000 pesos par semaine les bonnes semaines […] »*. Il est insuffisant pour payer les salaires des trois ouvriers agricoles et du frère de Maria qui travaille à temps plein sur la chinampa. Ce sont les *« revenus issus de l'écotourisme qui permettent de les payer, ainsi que les projets de développement. Don Alejandro, Maria, son mari et son frère ne perçoivent pas de revenu pour leur travail sur la chinampa : Don Alejandro a sa pension de retraite, son fils et son beau-fils travaillent par ailleurs et Maria ne touche aucun revenu [cdt] »*. Le label de production biologique est trop onéreux : il coûte *« 10 à 15 000 pesos par produit et est valable 5 à 8 ans »*. Les revenus issus de l'écotourisme sont également *« nécessaires pour faire face aux soins pour la santé de Don Alejandro [cdt] »*. L'activité sur la chinampa n'était pas rentable quand Don Alejandro n'était pas à la retraite : il a cumulé le travail agricole et un travail à côté pendant toute sa carrière.

Dans le cas de la famille de Clara (exploitation n°24), les enjeux sont différents et tiennent à la répartition genrée du travail et des revenus. Ses parents ont quitté le travail en usine pour se lancer dans l'élevage laitier, qui s'est avéré *« plus rémunérateur que le travail en usine »*. La répartition du travail et des revenus est genrée : la production est faite par le père et le fils et la transformation par la mère et sa fille, aidées de la cousine. Le père de Clara considère que leurs revenus *« sont meilleurs depuis que les ouvriers agricoles ont arrêté de travailler pour eux (ils ne sont plus venus) : cela leur permet de gagner 2000 pesos par semaine chacun en plus »*. Clara et sa mère sont associées. La situation est plus instable de leur côté. Elles se payent *« quand elles ont fini de payer les salaires de leur tante et cousine, les coûts divers comme l'électricité, les investissements nécessaires, la nourriture aussi (dans le sens où elles prélèvent de la production légumière et fromagère). Il y a des semaines où elles ne se payent pas. Clara n'a pas eu de salaire pendant 2 ans, et*

il y a des semaines où elles se payent 1700, 1800 pesos. Pendant la pandémie au plus fort elles se payaient 3000 pesos chacune. Mais l'effet Covid est déjà retombé ». « L'écotourisme aide ponctuellement, c'est de l'argent gagné facilement : 2000 pesos en 4h au lieu d'une semaine [cdt] ». Ils bénéficient d'un programme appelé *Sembrar Vida*, qui permet de toucher 5000 pesos par mois, pendant huit mois, pour semer. Elles *« veulent agrandir et séparer la cuisine de l'atelier, mais ça coûte cher »*. Clara *« pense faire un crédit pour ça, à une banque qui ne prête pas cher. Mais c'est difficile entre un tel investissement et les paiements à la semaine qui ne permettent pas toujours de gagner quelque chose ».*

Pour Eduardo (exploitation n°24), la période de conversion et de début de commercialisation a été *« difficile »*, mais maintenant qu'il a plusieurs circuits de vente, cela revient à peu près au même entre la vente sur les *« marchés conventionnels »* et *« alternatifs »* car les prix plus élevés compensent une production moins importante : *« ça coûte plus cher de produire de manière biologique »*, mais c'était très rentable de *« manière conventionnelle »*.

Ainsi, la vente en AMAP contribue à garantir une certaine stabilité économique dans le périurbain de Paris. Mais si l'exploitation est très mécanisée, l'agriculteur ne parvient pas à se dégager un revenu (Chiffoleau et Prevost, 2012). Dans le périurbain de Mexico, les réseaux alimentaires alternatifs ne semblent pas apporter d'amélioration du revenu sur le long terme : les ménages mettent plutôt en avant un « effet covid » qui a été mis en évidence en France (Chiffoleau et al., 2020).

3.3 En élevage, des difficultés économiques

En lien avec les difficultés de commercialisation qu'ils rencontrent, certains éleveurs rencontrent des difficultés de revenus et d'endettement liées au démarrage ou à la reprise de l'exploitation. Sébastien et Laura (exploitation n°16) ont dû emprunter pour racheter l'exploitation : *« l'exploitation c'était [plus d'un million]. On a eu plusieurs sources de financement, un financement bancaire avec un prêt de 800 000 euros, classique, avec plusieurs taux, plusieurs durées en fonction de si c'est du matériel, du foncier, etc. Il y a un peu de prêts familiaux, et on a fait une petite campagne de collecte de fonds pour financer [via] une plateforme de crowdfunding […]. On a fait de l'emprunt, on pouvait emprunter 1000, 2000, 5000 euros, [sous forme] d'emprunt différé de six ans »*. Il n'ont pas eu d'aides sauf *« les aides d'installation »* car Sébastien est *« jeune agriculteur »*. Pour la

partie fromagerie, *« on a créé une société [avec deux fromagers] qui sont actionnaires à un peu moins de 50%, donc ça rapporte un peu d'argent et de la trésorerie pour le démarrage »*. Ils ont dû adapter le modèle économique de la ferme pour pouvoir la reprendre. Les anciens propriétaires avaient fini de rembourser les emprunts et pouvaient faire un peu ce qu'ils voulaient : *« ils ont eu beaucoup de subvention, ils avaient des charges extrêmement faibles, ils étaient propriétaires du foncier donc ils pouvaient se permettre d'avoir une production très extensive et s'en sortir. Du coup ils ne transformaient même pas toute la production, ils transformaient [environ] 15 000 litres en règle générale sur une production d'une centaine de milliers de litres […]. Nous l'année dernière on était à 100, presque 140 000 de lait, on a tout transformé. [La] valorisation on l'a quand on transforme. Eux ils vendaient tout en lait conventionnel à la laiterie d'à-côté, qui devait vendre ça 350 euros les mille litres. Nous quand on transforme on valorise à 1000, 1200 euros les mille litres. [Si] on avait gardé leur fonctionnement, c'était pas la peine, ça servait à rien qu'on reprenne la ferme […]. On pouvait racheter la ferme et financer les emprunts uniquement si on avait cette partie transformation majoritaire […]. On pourrait revendre en conventionnel […], ça arrive qu'on en vende un peu [mais] ça ne me va pas de vendre du lait à la laiterie, j'ai l'impression de le jeter. [Par exemple il y a] trois ans, j'en ai vendu un peu […], mais c'était vendu au marché européen, 220 euros les mille litres […], je l'aurais jeté par terre ce n'était pas loin d'être la même chose. Enfin non parce que heureusement qu'il y avait ça, ça a permis aux producteurs de survivre mais c'était pas du tout envisageable pour nous de faire ça plus longtemps ».*

L'endettement peut entraîner des difficultés importantes pour certains éleveurs. Thierry (exploitation n° 12) commercialise ses bovins directement à l'abattoir. Après le décès de son père en 2000, *« ça a été en se dégradant »*. Il dit un peu plus tard lors de l'entretien qu'il a dû *« rembourser des dettes »* jusqu'en 2010, mais sans donner plus de détail. Il reçoit des aides de la PAC mais elles baissent car il a laissé les ronciers se développer.

Les exploitations en élevage rencontrent ainsi des difficultés liées à la valorisation de leurs productions. Presque tous les éleveurs rencontrés ont indiqué que la transformation du lait est indispensable pour le fonctionnement économique de l'exploitation, ainsi que la valorisation dans la filière biologique quand l'exploitation est convertie.

En conclusion, les inégalités qui s'inscrivent dans le nœud des échanges sont principalement liées aux revenus et au fonctionnement économique des exploitations.

Elles renvoient à des échanges non-équitables pour les agriculteurs et agricultrices rencontrés, à la fois dans les circuits conventionnels et les circuits alternatifs (Slocum et al., 2016). Les revenus agricoles sont instables et insuffisants pour nombre de spécialisations agricoles (Pagès, 2011 ; Colson et Blogowski, 2016). L'endettement est important et semble caractériser l'intégralité de la trajectoire des exploitations : de la reprise à son fonctionnement annuel. Les aides participent entièrement au fonctionnement économique des exploitations, sauf pour certaines, en maraîchage sur de petites surfaces. Il y a des inégalités pour accéder à ces aides, selon les spécialisations agricoles, qui traduisent des enjeux de justice sociale (Reynolds et Cohen, 2016 ; Guillemin, 2022) : les exploitations de surface peu importante et dont la spécialisation agricole est le maraîchage ne peuvent bénéficier des aides reçues par les exploitations en grandes cultures, pour qui elles assurent une certaine stabilité.

Certaines formes de connexion entre agriculture et alimentation, comme le circuit court, sont une solution ambivalente (Chiffoleau, 2012). Elles ne garantissent pas toujours de meilleurs revenus, et des échanges qui ne sont pas toujours équitables pour les producteurs agricoles : c'est la demande des consommateurs qui influencent les prix qu'ils fixent et le type de produits qu'ils vendent.

Les solutions mises en œuvre à l'échelle des exploitations ne semblent pas suffisantes. Les inégalités renvoient à des relations sociales et spatiales asymétriques (Hochedez, Le Gall, 2016) qui caractérisent les systèmes agro-alimentaires dans leur globalité (Rastoin et Ghersi, 2010), notamment aux échelles métropolitaines et nationales.

4. Travail

Enfin, les ménages agricoles périurbains de Mexico et de Paris font face à des inégalités concernant les conditions de réalisation de leur travail productif.

4.1 Le manque de (re)connaissance des consommateurs

Les demandes de consommateurs ne tiennent pas toujours compte des réalités du travail agricole. Jean (exploitation n°1) l'évoque pour les traitements phytosanitaires : *« avant on avait des compagnies de perdreaux, j'en avais même dans la pâture souvent, mais on n'en voit plus. Vous allez entendre que c'est peut-être nous, avec les produits chimiques qu'on met dans les champs. Je ne dis pas qu'on n'est pas fautifs, mais nos parents en ont mis beaucoup plus que nous des produits chimiques, encore plus nocifs à l'époque. Nos parents*

c'était du systématique, ils traitaient, alors qu'aujourd'hui on est vraiment au compte-goutte. Ça coûte tellement cher qu'on met juste ce qu'il faut, et puis l'efficacité des produits aujourd'hui est meilleure que ceux d'une vingtaine d'années ». Il est également défiant vis-à-vis du bio : *« Aujourd'hui on voit réapparaître dans les céréales des maladies, comme l'ergot, qui est une maladie mortelle pour l'homme, et ça commence à devenir un problème à cause du bio. Parce que l'ergot s'est redéveloppé à partir des cultures bio. C'est un champignon qui se développe dans le blé. À partir, je vais vous dire une bêtise, d'un pourcentage minime, si y'en a dans la farine c'est mortel pour l'homme ».*

Yves (exploitation n° 10) considère que les consommateurs ne se rendent pas compte du travail demandé en maraîchage : *« les gens veulent du local mais c'est très physique, dur, comme les fraises qu'on doit ramasser à la main, donc un ami maraîcher a arrêté les fraises […]. Pourquoi vous croyez que les gens ont arrêté le maraîchage en première couronne ? Vous êtes prête à payer sept ou huit fois le prix, car la main d'œuvre ça coûte cher »*, me dit-il lors de l'entretien.

Ce manque de connaissance de la part des consommateurs renvoie une injustice de type symbolique (Baysse-Lainé et Perrin, 2021), mais qui a été évoquée par de nombreux enquêtés.

4.2 Une charge de travail importante

Les ménages font face à des charges de travail importantes, quelle que soit leur spécialisation agricole. Sébastien et Laura (exploitation n°13) pointent la quantité de travail à fournir en élevage : *« c'était un challenge. [J'avais] toujours dit jamais de vache laitière parce que c'est trop de travail, et c'est effectivement beaucoup de travail. La problématique de la traite biquotidienne 365 jours par an elle est bien là »*.

Sur l'exploitation maraîchère de Nathalie (exploitation n°22), le travail est manuel, presque du *« jardinage »,* et n'est pas rémunéré à la hauteur : *« [je ne vends pas à perte à Rungis]. Par contre des fois quand tu fais le calcul avec la main d'œuvre et tout, c'est pas des miracles non plus […]. Pour être rentable si tu fais le calcul […], même un peu plus de 10 euros la main d'œuvre de l'heure, plus les charges […]. Moi, je ne me paye pas encore un salaire fixe ».* Ainsi, Léa (exploitation n°17) insiste sur la nécessité de l'aide familiale pour réaliser le travail agricole : *« on sous-estime énormément le travail qu'on a en agricole, dans le maraîchage bio, surtout en petite exploitation. [On] a vraiment beaucoup de travail sur les petites exploitations [quand] on n'est pas mécanisés […]. Mais bon on*

s'en sort quand même, on a de la main d'œuvre familiale qui nous aide, [des aides bénévoles], heureusement sinon on n'y arriverait pas ».
Cette charge de travail n'est pas reconnue : Jean (exploitation n°1) explique que *« les gens ne se rendent pas compte de ce que ça représente comme travail. […] Du temps de travail, de la fatigue, du temps que ça prend. Les consommateurs sont « déconnectés ».*

Trois dimensions injustes sont relevées par rapport à la charge de travail : sa quantité importante, une rémunération qui n'est pas à la hauteur, et son manque de reconnaissance.

4.3 Équilibrer vie professionnelle et vie personnelle, travail agricole et domestique

Les conditions de travail sont ainsi beaucoup mentionnées par les ménages agricoles repreneurs. Céline et Laurent (exploitation n°3) font face à des difficultés liées à la mécanisation de leur exploitation et au rythme de travail : *« l'année dernière j'avais pris cher […]. Les moments phares de la saison culturale, ce sont un peu des moments de stress, avec des gros horaires, avec de la tension tout le temps parce que faut être très à l'écoute de sa machine et c'est que de la conduite […] Ça ne s'improvise pas […] ».* L'un des enjeux est ainsi de pouvoir partager le travail avec Laurent et une employée. Ils estiment ne pas avoir encore optimisé le fonctionnement de l'exploitation : *« pour l'instant on a un système qui n'est pas optimisé du tout, on perd beaucoup de temps sur plein de choses, mais c'est le métier qui rentre. [Il] va falloir qu'on trouve vite un moyen de réduire la charge d'activité, que ce soit la manutention pour le stockage, que ce soit pour les interventions sur les véhicules, sur le nombre de parcelles qu'on a […]. On veut tester différentes cultures et variétés, [mais] c'est un modèle qui pour l'instant est très expérimental »*, et qui multiplie la charge de travail.

Le genre participe à structurer la répartition des activités agricoles et domestiques sur l'exploitation de Nathalie (exploitation n°12) : *« Mon mari travaille avec moi, lui il c'est l'homme à tout faire, la mécanique, […] tu sais la mécanique moi c'est pas ma passion, il m'installe l'arrosage dans les serres […] mon père s'occupe de semer [les céréales], de faire les traitements. Je le laisse s'en occuper et puis il est content de le faire. Par contre je fais couper par un voisin, moi à cette période de la moisson je suis dans mes tomates et je n'ai pas le temps de m'occuper de ça ».* Mais pour conduire un tracteur, *« on n'est pas plus bêtes qu'eux »* me dit-elle en parlant des relations avec les collègues masculins à Rungis. C'est

également elle qui gère les courses et la préparation des repas, et elle se fait aider par sa mère pour la mise en bocaux de certains produits agricoles en surplus.

La question des conditions de travail renvoie ainsi à des inégalités de genre dans la répartition du travail (Barthez, 1982).

4.4 Isolement professionnel, social et spatial

Les mauvaises relations avec le voisinage agricole impactent le travail et contribuent à l'isolement professionnel. Thierry (exploitation n°12) évoque les nombreux problèmes qu'il a eu avec le voisinage agricole et familial. Comme il a été peu présent sur son exploitation pour des raisons de santé, des agriculteurs du voisinage lui ont *« racheté ou pris de l'équipement sur sa ferme »*, comme une *« presse à foins qui a été revendue par la curatrice à un voisin agriculteur [cdt] »* (ce n'est pas toujours clair lors des entretiens malgré les demandes de clarification). Un de ses voisins lui faisait le travail à façon mais a revendu les foins *« pour son compte »*. *« Thierry achète maintenant du foin à un autre agriculteur, mais estime que le poids n'est pas celui convenu pour le prix payé [cdt] »*. Il explique que *« son tracteur est chez un réparateur qui ne veut pas le réparer et le lui rendre »,* et que *« son hangar a brûlé »* il y a quelques années. On lui a acheté des terrains mais il estime qu'il *« s'est fait avoir sur le prix ».* Lors de l'entretien, il répète de nombreuses fois : *« ils payeront »* car il estime qu'on a *« profité de lui »*. De fait, il apparaît ne pas entretenir de relation avec sa famille et avec ses voisins agriculteurs, ou très peu. Une autre problématique soulevée lors de l'entretien est celle des terres : une partie aurait été mal assignée par le notaire, à sa tante et non à son père. Il souhaiterait *« poursuivre le notaire en justice »* pour obtenir réparation. Enfin, il n'a pas de voiture car *« il ne pourrait pas l'entretenir selon son curateur »* et c'est est un frein : *« il ne peut pas aller aux réunions du syndicat agricole auquel il est affilié »*. Dans son cas, sa demande concerne la réattribution de terres en son nom, et la restitution d'outils agricoles et s'apparente à une demande de justice redistributive. L'exemple de Thierry renvoie également à la dimension sociale de la précarité des agriculteurs (Chartier et Chevrier, 2015) : la situation en périurbain métropolitain ne constitue pas toujours un potentiel de connexion pour les ménages agricoles.

4.5 Des contraintes administratives de plus en plus lourdes

Dans plusieurs spécialisations agricoles, les agriculteurs pointent du doigt l'accumulation de la charge de travail administratif. Jean (exploitation n°1) les évoque en grandes cultures : *« c'est censé faciliter les choses mais on a toujours de plus en plus de paperasse, c'est infernal […]. Et puis même dans notre métier c'est de plus en plus de contraintes administratives, de déclarations. Comme dit mon père, il me dit heureusement que t'as repris parce que ça devient infernal, j'aurais pas pu ».*

Lucien (exploitation n°14) mentionne quant à lui les contraintes administratives liées à l'activité en bio : « *Il y a des aides de la PAC pour les éleveurs en bio, [mais] c'est un peu lourd administrativement. Il faut voir comment évolue le cahier des charges bio, s'il y a plus de contraintes de production sur le bien-être animal ».* En 10 ans il constate ainsi : *« les normes n'ont fait que s'ajouter ».* Ainsi, *« cela fait onze ans que je fais ça, c'est un métier épanouissant, mais j'ai un peu fait le tour […]. C'est prenant, il y a des sécheresses, le discours sur l'élevage est [pesant], la réglementation est contraignante […] et la consommation de viande baisse ».*

La charge administrative croissante impacte le rapport au travail des agriculteurs (Mesnel, 2017) : certains maraîchers ne demandent pas des aides car cela demande trop de travail administratif, quand cette charge ne questionne pas le futur de l'activité agricole.

Les difficultés vécues par les ménages agricoles concernant le nœud du travail ont trait aux conditions sociales de sa réalisation : la charge de travail est importante, il y a une absence de reconnaissance sociale et économique, des situations d'isolement professionnel, social et géographiques, et des charges administratives de plus en plus lourdes. Ces difficultés sont différentes selon les spécialisations agricoles : les ménages en reprise et néo-agriculteurs en maraîchage et élevage, pratiquant l'agriculture biologique et le circuit court, font part de difficultés plus importantes que d'autres ménages (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Béguin et al., 2012 ; Gray, 2013 ; Guthman, 2014).

En conclusion, la grille de lecture de Slocum et al. (2016) est un cadre d'analyse pertinent pour explorer la dimension agricole des inégalités auxquelles sont confrontés les ménages enquêtés : elle a une portée heuristique. J'ai montré la spécificité des quatre nœuds pour les ménages agricoles. Le nœud de la terre a été travaillé à partir des dimensions agricoles relevées dans les deux contextes périurbains métropolitains de Mexico et de Paris : la

diminution du foncier agricole à cause de l'urbanisation (Poulot et Rouyres, 2007 ; Dabo, 2022), les difficultés d'accès pour les néo-agriculteurs à ce foncier (Baysse-Lainé, 2018), et des enjeux environnementaux et de santé liés aux modes de production conventionnels qui lient les agricultures périurbaines à l'écosystème global (Hochedez, 2022). Le nœud de l'équité intègre les relations sociales et spatiales asymétriques que les ménages entretiennent avec les différents acheteurs de leurs productions, dans les systèmes conventionnels et alternatifs (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Allen et al., 2003). Celui des échanges renvoie aux difficultés que les ménages rencontrent concernant le fonctionnement économique de leur exploitation, entre revenus insuffisants et aides pas toujours perceptibles. Enfin, celui du travail intègre les difficultés liées aux conditions sociales de sa réalisation : j'ai notamment montré que ces difficultés concernent les ménages qui pratiquent le circuit court, la transformation, et produisent en agriculture biologique.

Ces analyses montrent que la dimension agricole des inégalités renvoie à des enjeux de justice sociale (Reynolds et Cohen, 2016) : les exploitations aux pratiques écologisées rencontrent plus de difficultés que d'autres, notamment en grandes cultures, sur la majorité des nœuds (Grey, 2013 ; Guthman, 2014). Toutefois, j'ai également montré que ces dernières rencontrent des difficultés concernant les nœuds de la terre (morcellement et réduction des terres, pollution des sols, impacts des modes de production sur la santé), de l'équité (difficultés de maîtriser les échanges avec les acheteurs du système conventionnel) et des échanges (fonctionnement économique instable des exploitations en raison de la volatilité des cours) (David, 2009 ; Hervieu et Purseigle, 2013 ; Dabo, 2022).

Les analyses mettent également au jour plusieurs dimensions spatiales des inégalités relevées dans chacun des nœuds. Le contexte périurbain métropolitain participe à expliquer certaines difficultés rencontrées par les ménages agricoles enquêtés, notamment celles concernant les pressions sur le foncier agricole (réduction et difficultés d'accès). Celles concernant les difficultés des ménages aux pratiques écologisées s'expliquent également par la proximité aux métropoles car elles s'inscrivent dans le renouvellement des relations ville-campagne (Lamine et Chiffoleau, 2012 ; Poulot, 2014c). Mais elles ont été relevées dans d'autres contextes davantage ruraux et moins connectés aux logiques métropolitaines (Aubry et Chiffoleau, 2009 ; Chiffoleau et Prevost, 2012). Les ménages agricoles peuvent également se sentir isolés socialement et professionnellement (Bernard et al., 2006 ; Poulot, 2014b ; Duvernois et Paradis, 2016). D'autres difficultés dans les nœuds des échanges, de l'équité, et du travail, rencontrées à l'échelle des exploitations agricoles, renvoient quant à elles au fonctionnement global des systèmes agri-alimentaires

dans lesquels sont inscrites les agricultures périurbaines de Mexico et de Paris et donc à des échelles nationales et internationales (Rastoin et Ghersi, 2010 ; Gottlieb et Joshi, 2010).

Les inégalités mises au jour concernent donc les systèmes conventionnels mais également les systèmes alternatifs dans lesquels les ménages agricoles s'inscrivent (Allen et al., 2003 ; Gray, 2013 ; Guthman, 2014 ; Guillemin, 2022). La dimension agricole des inégalités est liée notamment à des processus de connexion entre agriculture et alimentation : la connexion au consommateur, qu'elle renvoie à la vente de produits ou à une proximité du voisinage par exemple, ne garantit pas une situation de justice agri-alimentaire (Hochedez, Le Gall, 2016). Ces processus entretiennent des liens ambivalents à la justice agri-alimentaire que le prochain chapitre va explorer (Hochedez, 2022).

Conclusion du chapitre

Dans ce chapitre, les inégalités alimentaires et agricoles auxquelles sont confrontés les ménages agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris ont été mises au jour. Les inégalités concernant l'alimentation des ménages sont difficiles à identifier (Paturel et al., 2015). Les ménages peuvent être freinés par le budget qu'ils consacrent à l'alimentation (Régnier et al., 2009). Mais la proximité de la ressource agricole aux échelles de l'exploitation et du périurbain métropolitain ne pallie pas ce frein économique : les ménages doivent faire des arbitrages entre vente et autoconsommation des produits agricoles, cette dernière pouvant représenter un manque à gagner (Hervieu et Purseigle, 2013). Certains produits ne sont pas accessibles dans les espaces périurbains enquêtés, comme par exemple la viande de poulet biologique à Mexico. Le temps et le travail alimentaires sont conséquents (Béguin et al., 2011). Les modèles alimentaires de l'alimentation durable ne sont pas appropriés par tous les ménages, posant la question de la définition de la bonne alimentation, qui a déjà été abordée dans d'autres contextes (Guthman, 2008 ; Slocum et al., 2016). Les dimensions agricoles des inégalités sont multiples et s'inscrivent dans les nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016) : terre, équité/traumatisme, échange, travail, dont j'ai montré la spécificité pour les ménages et les contextes enquêtés.

Les inégalités sont révélatrices d'enjeux sociaux (Reynolds, Cohen, 2016) : elles concernent certains ménages agricoles plutôt que d'autres, notamment ceux engagés dans des processus de connexion entre agriculture et alimentation. Selon les spécialisations

agricoles, les aides et les subventions sont plus ou moins importantes, et certaines se font concurrence dans la vente en circuit court.

Elles sont aussi révélatrices d'enjeux spatiaux : la proximité de la ressource agricole n'est pas toujours source de justice agri-alimentaire, et des processus de connexion à l'échelle locale ou périurbaine peuvent être source d'inégalités à l'échelle de l'exploitation agricole. Le contexte périurbain a un rôle dans les inégalités alimentaires et agricoles identifiées, de l'échelle domestique à l'échelle métropolitaine. Les nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016) ont une dimension éminemment spatiale qui a été explicitée dans les deux sous-parties. L'espace joue donc un rôle dans la production des inégalités auxquelles sont confrontés les ménages agricoles périurbains (Hochedez, Le Gall, 2016).

Ces inégalités s'expliquent par plusieurs processus. Tout d'abord, ce sont des processus d'urbanisation qui impactent les agricultures périurbaines de Mexico et de Paris et qui ont pour conséquences : la réduction des terres, la pollution des sols et de l'eau, les relations difficiles avec le voisinage (Zambrano et Rojas, 2021 ; Dabo, 2022). Ensuite, les inégalités s'expliquent par des processus liés à l'industrialisation de l'agriculture (Charvet, 1997 ; Banzo, 1994 ; Bovin, 1996 ; Poulot, 2010) qui entraînent : l'agrandissement de la taille des exploitations, des tensions pour l'accès au foncier, la pollution des sols et de l'eau, une limitation des capacités d'action des producteurs agricoles notamment dans la formation des prix (Guillemin, 2022), une mise en concurrence des agriculteurs, d'inégales possibilités d'accès aux aides (Mazoyer et Roudart, 2002). La spécialisation de l'agriculture rend difficile la diversification des exploitations agricoles et limite les débouchés pour certaines filières comme l'élevage car les infrastructures de collecte, de transformation, etc., sont absentes. Les processus de capitalisation de l'agriculture impactent également le fonctionnement économique et l'autonomie des exploitations qui doivent s'endetter pour fonctionner (Hervieu et Purseigle, 2013 ; Cochet, 2017). Enfin, les inégalités s'expliquent par des processus de connexion entre agriculture et alimentation, qui s'inscrivent dans des relations ville-campagne renouvelées dans les espaces périurbains métropolitains enquêtés (Chiffoleau et Prevost, 2012 ; Poulot, 2014c ; Berger et Chaléard, 2017). Les circuits courts ne garantissent pas de meilleurs revenus et des échanges plus équitables pour les producteurs comme pour les consommateurs (Chiffoleau, 2012 ; Chiffoleau et Paturel, 2016). Les producteurs ne peuvent pas toujours pratiquer les prix qu'ils souhaitent ou vendre certains produits qui ne répondent pas à la demande. Seuls les consommateurs aisés peuvent accéder aux produits vendus dans les réseaux alimentaires alternatifs du périurbain de Mexico. Cela renvoie à des processus de gentrification (Pasquier Merino et

Buratti, 2024). Dans le périurbain de Paris, il y a une évolution des pratiques de consommation alimentaire qui deviennent plus individuelles (Ascher, 2005) et mettent en difficulté les exploitations d'élevage dans le cas de Paris. Les aides aux exploitations favorisent certains modèles agricoles mécanisés au profit de ceux qui reposent surtout sur de la main d'œuvre. Les consommateurs urbains méconnaissent la réalité du travail agricole. Les processus de connexion entre agriculture et alimentation entraînent également une surcharge de travail pour des producteurs qui prennent en charge plusieurs maillons des filières (production, transformation, vente, stockage) (Allen, 2004 ; Béguin et al., 2011 ; Guthman, 2014). Enfin, les processus de connexion sont aussi sociaux, autour des liens professionnels, de voisinage, que les ménages agricoles périurbains sont en capacité d'entretenir ou non, selon leur localisation, leur spécialisation agricole et leurs modes de commercialisation (Chartier et Chevrier, 2015 ; Paturel et al., 2015).

Les contextes des périurbains de Paris et de Mexico, Nord et Sud, jouent un rôle dans les inégalités et les processus identifiés. Les processus d'urbanisation et de spécialisation de l'agriculture s'expliquent par la spécificité de ces contextes métropolitains (Banzo, 1994 ; Douzant-Rosenfeld et Grandjean 1995 ; Poulot, 2010). Les processus de gentrification observés sont liés au contexte métropolitain de Mexico, tout comme l'absence d'accès à une offre en produits biologiques dans les périphéries de la capitale. Les processus de connexion entre agriculture et alimentation sont liés au renouvellement des relations ville-campagne dans deux contextes de métropolisation et de nouvelle demande urbaine concernant l'alimentation (Steel, 2013 ; Le Caro et al., 2016).

La proximité de la ressource agricole n'est pas toujours source de justice agri-alimentaire, puisqu'elle peut être source d'inégalité pour certains ménages. La ressource agricole est davantage qu'un aliment : elle est un potentiel de connexions et de liens, une capacité d'action et de décision dans les échanges, de maintien de l'autonomie des exploitations agricoles sur le temps long. L'analyse révèle que les inégalités sont plus complexes que des situations d'exclusion et de déconnexion (Hochedez, 2022) : certaines sont liées à des processus de connexion entre agriculture et alimentation. Ces processus entretiennent des liens ambivalents avec la justice agri-alimentaire car ils n'en sont pas toujours le signe et participent de relations sociales et spatiales asymétriques (Hochedez, Le Gall, 2016). La dimension agricole est centrale dans les inégalités identifiées (Hochedez, Le Gall, 2016 ; Hochedez, 2022) et cela justifie la mobilisation de la notion de justice agri-alimentaire.

La diversité des inégalités auxquelles sont confrontés les ménages enquêtés invite à présent à analyser les initiatives auxquelles ils participent pour comprendre plus précisément les liens entre processus de connexion entre agriculture et alimentation et

justice agri-alimentaire (Hochedez, 2022). Le rôle de l'activité agricole dans les inégalités qu'expérimentent les ménages rend nécessaire la compréhension de la façon dont elle peut participer à les réduire (Chiffoleau, 2012).

Chapitre 9 – Du millefeuille d'initiatives aux processus de justice agri-alimentaire : quelles spécificités dans les espaces périurbains de Mexico et de Paris ?

Les initiatives alimentaires enquêtées dans les travaux sur la justice alimentaire sont principalement collectives et ancrées dans des logiques alternatives (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Reynolds et Cohen, 2016). Elles peuvent se définir comme la « réalisation réelle ou projetée, utilisant différentes ressources (humaines, techniques, financières) et différents acteurs, pour atteindre un objectif » (Soulard & Duvernoy, 2017). Dans les espaces périurbains de Mexico de Paris, les initiatives que j'ai identifié semblent prendre des formes différentes. Elles relèvent rarement de collectifs et elles sont parfois informelles. Elles prennent appui sur des pratiques agricoles mais peuvent également émerger de pratiques alimentaires.

Le chapitre 9 met au jour les dimensions procédurales des initiatives des ménages agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris qui participent à connecter agriculture et alimentation (Hochedez, 2022). Il s'agit de comprendre comment les processus identifiés participent à la construction de la justice agri-alimentaire, en montrant en quoi ces initiatives s'inscrivent dans les nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016), comment elles les articulent, et quelles sont leurs spécificités au regard des contextes périurbains enquêtés. L'analyse des initiatives est guidée par les questions suivantes : quelle agriculture et quelle alimentation les initiatives connectent-elles ? Quel est le rôle de l'agriculture dans la réduction des inégalités et dans les processus de justice agri-alimentaire ?

Le chapitre est organisé en cinq sous-parties, selon l'alimentation et l'agriculture qui sont connectées par les initiatives. Dans un premier temps je présente les initiatives qui s'incarnent dans les pratiques alimentaires des ménages agricoles. Ensuite, je confronte deux initiatives collectives qui visent à produire pour soi et pour les autres. Dans un troisième temps, je présente les initiatives qui visent à connecter agriculture et alimentation périurbaines. Puis, je décris les initiatives qui visent à aller au-delà de la connexion entre agriculture et alimentation, en questionnant leur promesse de différence (Le Velly, 2017). Enfin, je montre les transformations spatiales que les initiatives impliquent, de celle des espaces de vie des ménages à celles des paysages agricoles périurbains.

I. Des initiatives qui connectent alimentations domestiques et agricultures périurbaines

Dans la première sous-partie, j'explore les manières dont les ménages agricoles périurbains connectent leur alimentation domestique à certaines agricultures périurbaines *via* plusieurs pratiques d'approvisionnement.

1. La consommation engagée (Dubuisson-Quellier, 2009)

Certains ménages agricoles sont dans des formes de consommation engagée, qui renvoient à *« [leur volonté] d'exprimer directement par leurs choix marchands des positions militantes ou politiques »* (Dubuisson-Quellier, 2009 : 11).
La première forme d'engagement rencontrée est envers l'environnement. Catherine (exploitation n°4) achète des produits bio pour des raisons de santé car *« on faisait attention à comment on voulait se nourrir et pas manger plein de pesticides »*, et elle s'inquiète aussi *« du transport »*. La protection de l'environnement est également une raison invoquée : *« la façon dont on se nourrit c'est notre santé […], et aussi ce qu'on va laisser pour le monde, la terre »*. Son engagement se traduit par le choix du type de produits qu'elle achète, qui sont labellisés et ont été produits de manière biologique.
Dans le cas de Sébastien et Laura (exploitation n°13) et celui de Nicolas (exploitation n°19), l'engagement envers l'environnement s'incarne dans les critères d'achat au supermarché (acheter *« en vrac »*, sans emballage, les produits à date de péremption proche). Les pratiques traduisent aussi une volonté de résister à la consommation de masse. Ces ménages achètent également aux producteurs voisins, même si dans le cas des premiers, cela est freiné par le coût des produits en local. Cela renvoie à d'autres formes d'engagement.

En effet, pour Marianne, l'engagement envers les producteurs répond à des objectifs de justice sociale (*Ibid.* : 51) et se formalise par l'achat en boutique à la ferme. Marianne (exploitation n°8) le définit ainsi : cela lui *« tient à cœur »* de *« faire vivre les producteurs […] donc [elle] organise [ses] achats et [sa] vie en fonction de. [Elle] passe plus de [son] temps libre à aller acheter et à faire à manger […]. Connaître le producteur ça permet de savoir comment il travaille, de connaître ses difficultés, et donc pour [elle] c'est une solidarité quelque part ».* Elle a connu les producteurs qu'elle fréquente pour faire ses

courses lors de son travail précédent en CIVAM : la solidarité fonctionne par interconnaissance.

L'engagement par la consommation peut répondre également à un souhait de *« vivre autrement »* (*Ibid.* : 115), dans la mesure où ces ménages qui achètent en boutique sont également des producteurs qui vendent leurs productions au moins en partie en circuit court. Pour Claire (exploitation n°7) ce qui compte, c'est *« d'acheter local »* : *« cela compte beaucoup dans nos achats alimentaires »*. Cela s'incarne dans l'approvisionnement auprès de producteurs qui se situent dans le voisinage de l'exploitation qu'elle a repris avec son conjoint : cueillettes, boutiques à la ferme, etc. Marco et Andrea (exploitation n°23) consomment local en achetant aux petits producteurs du périurbain de Mexico parce qu'eux-mêmes sont de petits producteurs locaux, instituant une forme de solidarité entre pairs : ils achètent tout au marché d'à-côté.

Il y a toutefois des limites à ces formes de consommation engagée (Dubuisson-Quellier, 2009) : tous les ménages agricoles ne peuvent les mettre en œuvre. Par exemple Clara et Maria (exploitation n°24) font du troc en fin de marché dans les réseaux alternatifs, mais elles ne s'y approvisionnent pas : elles vont au supermarché ou dans des marchés aux prix moins élevés vendant des produits conventionnels, tout comme Maria (exploitation n°26). Les achats dans les boutiques à la ferme s'apparentent à des formes d'entre-soi, comme l'expriment Sébastien et Laura : « *Il y a quelque chose dans le milieu agricole où tu ne vas pas trop acheter chez le voisin* […] s*auf entre petits producteurs [qui ont la même vision des choses], on se connaît […]. Les amis qui travaillent comme nous, eux ils vont venir, Nicolas quand il passe il va acheter du fromage ou du beurre […]. Mais après avec les autres agriculteurs du coin ils ne viennent pas ».* Ces formes d'entre-soi renvoient à celles évoquées à propos d'autres formes de circuit court, comme les marchés, les AMAP ou d'autres formes d'agriculture (Allen, 2010 ; Paddeu, 2021 ; Montrieux, 2023).

Ces initiatives s'inscrivent et répondent à plusieurs des nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016). Elles s'inscrivent dans les nœuds de l'équité et de l'échange de manière ambivalente : elles visent à promouvoir des échanges plus équitables entre producteurs et consommateurs, mais ne sont pas accessibles à tous les ménages agricoles en tant que consommateurs. La consommation engagée contribue donc à maintenir les ménages agricoles dans des rapports de pouvoir asymétriques (Chiffoleau, 2012 ; Hochedez, Le Gall, 2016). Elles répondent au nœud de la terre car elles contribuent à

implanter ou à pérenniser l'implantation d'exploitations agricoles aux modes de production écologisés (agriculture biologique, agroécologique). Elles ont un impact ambivalent sur le nœud du travail car elles nécessitent que les producteurs prennent en charge la commercialisation, voire la transformation de leurs denrées agricoles pour pouvoir les vendre directement au consommateur, qu'il soit producteur ou non, et impliquent une charge de travail importante (Béguin et al., 2011). Dans les deux dernières formes d'engagement présentées, c'est le principe de solidarité qui prime, incarné dans des interconnaissances qui participent de la construction du local dans les espaces périurbains métropolitains enquêtés (Poulot, 2008).

2. Des solidarités autour de l'alimentation

Les solidarités s'incarnent dans la capacité des ménages à mobiliser des réseaux d'approvisionnement familiaux et d'interconnaissance agricole pour leur consommation alimentaire domestique. Dans le périurbain de Mexico, la famille de Maria (exploitation n°26) *« s'approvisionne sur un marché qui vend des produits conventionnels peu chers mais dont la qualité est reconnue par la famille [cdt] »* situé dans le périurbain rural de Mexico, où habite sa sœur : c'est elle qui ramène les légumes toutes les semaines à la maison de Don Alejandro. Une partie du maïs est fournie par un producteur de la belle-famille, qui est installé également dans le périurbain rural de Mexico. Les réseaux familiaux élargis permettent d'accéder à des ressources agricoles pour s'alimenter et pour produire, et qui proviennent d'espaces périphériques de la métropole de Mexico.

Dans le périurbain de Paris, les solidarités familiales sont resserrées autour de l'activité agricole entre deux générations : Sébastien et Laura (exploitation n°13) ont de la viande de porc qui provient de l'exploitation du père de Sébastien, qu'ils n'ont pas à acheter. Autrement, les dons se font entre ménages agricoles d'un même réseau de pratiques, de manière ponctuelle, *« autour d'un repas »* ou quand *« il y a eu un peu de surproduction »* dit Marie (exploitation n°5). Ces dons sont symboliques et ne viennent pas pallier un manque d'accès. Ces échanges informels renvoient à des formes d'entre-soi qui contribuent à maintenir des asymétries dans les rapports sociaux et les échanges autour de la ressource agricole, montrées dans d'autres contextes (Reynolds et Cohen, 2016 ; Paddeu, 2021 ; Montrieux, 2023).

Les solidarités peuvent également être institutionnelles (Paturel et al., 2015 ; Bonzi, 2023) et d'interconnaissance, par exemple dans le cas de Thierry (exploitation n°12) : il va

chercher toutes les semaines un colis aux Restos du Cœur et reçoit des dons de connaissances, de produits de la chasse et de plats préparés.

Les formes de solidarités présentées s'inscrivent et répondent de plusieurs manières aux nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016) : elles permettent des échanges équitables pour les producteurs pour leur propre consommation alimentaire, et contribuent à rendre les rapports sociaux moins asymétriques, *via* des réseaux familiaux, agricoles et institutionnels. Ces solidarités permettent de pallier partiellement aux asymétries que la consommation engagée peut créer. Les échanges se situent en dehors des logiques du profit : ils sont principalement domestiques et informels. Ces solidarités reposent sur des ressources agricoles productives qui permettent la consommation *via* l'échange domestique et le don institutionnel, mais qui ne répondent pas toujours aux critères des ménages (agriculture biologique par exemple). Elles mobilisent du travail productif, du travail domestique et du travail social (Paturel et Ramel, 2017) : elles reposent en partie sur un travail qui ne rentre pas dans les logiques productivistes (Slocum et al., 2016). Ces initiatives mobilisent plusieurs échelles : l'échelle périurbaine, locale et métropolitaine, au prisme des relations familiales et de voisinage et l'échelle nationale au prisme des dons institutionnels.

3. L'autoconsommation : entre recherche d'équité, conséquence de l'activité agricole et loisir

L'autoconsommation est pratiquée par certains ménages agricoles périurbains car elle permet d'accéder à des ressources agricoles spécifiques qui sont celles de l'exploitation agricole. Elle est articulée à des pratiques de consommation dans les stratégies d'approvisionnement des ménages.

3.1 L'autoconsommation comme forme d'équité

L'autoconsommation permet d'accéder à certains produits de qualité de façon économique (Gojard et Weber, 1995), comme des produits biologiques pour la famille de Maria (exploitation n°26). Autrement elle n'a pas les moyens d'en acheter : les légumes qui sont achetés au marché et fournis par sa sœur sont produits de manière conventionnelle.
Dans le cas de Sébastien et Laura (exploitation n°13), l'autoconsommation permet de également de mieux manger, *via* les invendus de leur boutique et les dons familiaux. Ils

accèdent à des produits biologiques comme la viande qu'ils produisent, qu'ils n'ont simplement pas à acheter comme les colis de porc fournis par les parents. Ils accèdent à des produits qui correspondent davantage à leur critère de consommation que ceux qu'ils trouvent en supermarché (plastique, manque d'information sur le lieu de production, etc.), même s'ils reconnaissent que l'autoconsommation peut leur coûter cher.
De même, l'autoconsommation permet à Nathalie (exploitation n° 22) d'avoir la plupart des produits facilement accessibles : « *Moi j'ai déjà tous mes légumes, après j'ai des œufs, donc tu vois même on arrive à se dépatouiller, on n'est pas morts de faim »,* mais également consommer des légumes qui autrement ne seraient pas accessibles en raison de leur coût, comme les haricots verts par exemple.

Enfin, Thierry (exploitation n°12) cultive une parcelle dans un jardin partagé depuis quelques années pour revendre des légumes à des consommateurs parisiens, se dégageant ainsi des revenus monétaires supplémentaires à ceux qu'il perçoit de manière hebdomadaire suite à sa mise sous tutelle. Il autoconsomme une partie des légumes qu'il produit, en plus des autres sources d'approvisionnement qu'il peut mobiliser (dons institutionnels et de connaissances).

Ces formes autoconsommation sont un moyen pour les ménages d'accéder aux produits agricoles de leur choix, sans recherche d'autonomie alimentaire, ni de souveraineté alimentaire. Elles ne constituent pas le mode d'approvisionnement principal des ménages, qui achètent leur alimentation : elles sont symboliques (Gallien et al., 2013 ; Delfosse, 2019). L'équité s'incarne dans deux manières différentes : par l'économie réalisée et par la possibilité de manger des produits qui répondent à ses critères.
L'autoconsommation vise à rendre les relations sociales et spatiales plus équitables pour les ménages agricoles : elle permet de pallier des freins économiques (Slocum et al., 2016). Les échanges sont informels et se situent en dehors des logiques du profit. L'autoconsommation mobilise des ressources agricoles productives, conventionnelles et biologiques, mais également domestiques dans le cas du jardin de Thierry. Elle repose sur un travail qui ne rentre pas dans les logiques productivistes. Les exemples que j'ai présenté mobilisent l'échelle de l'exploitation agricole (Schlusselhuber Bouteiller, 1988), mais également celle du périurbain proche (Gallien et al., 2012 ; Nahmías et Le Caro, 2012).

3.2 L'autoconsommation comme conséquence de l'activité agricole et loisir

Cette forme d'autoconsommation mobilise d'une part les ressources de l'exploitation. Elle constitue parfois la source principale d'approvisionnement, mais elle n'est pas recherchée. Laurence et son compagnon (exploitation n°15) ne choisissent *« pas ce qu'ils mangent »* car ils mangent les invendus de la boutique à la ferme. Mais ils prennent *« les meilleurs tomates »*, alors que les consommateurs ont *« plus l'habitude des tomates molles anciennes »*. D'autres ménages agricoles en grandes cultures conventionnelles, qui consomment par leur boutique, comme Jeanne (exploitation n°11) et Jean (exploitation n°1), sont dans la même situation. L'autoconsommation n'est pas revendiquée comme une forme d'engagement (Dubuisson-Quellier, 2009 ; Pruvost, 2021) : elle constitue par exemple dans le cas de Jean (exploitation n°1) une manière d'avoir de bons produits de manière occasionnelle.

D'autre part, elle mobilise les ressources potagères. La pratique du jardin potager est plus anecdotique et constitue une forme de loisir dans le cas de Catherine (exploitation n°4) ou d'Yves (exploitation n°10). Même si elle permet une certaine autoconsommation, elle n'est pas recherchée pour s'approvisionner face à des difficultés d'accès dans le circuit marchand, ou pour parvenir à l'autonomie alimentaire, comme cela a été montré dans d'autres contextes (Gallien et al., 2012 ; Guiraud et al., 2022). Dans le cas de Guillaume (exploitation n°2), le jardin potager est un espace-test pour les légumes qu'il souhaite cultiver pour vendre ensuite même s'il permet également de rechercher une certaine forme d'autonomie alimentaire.

Ces pratiques s'inscrivent dans les nœuds de la grille de lecture Slocum et al. (2016) car elles mobilisent un foncier agricole productif et domestique qui est le support de productions locales et/ou commercialisées en circuit court, sans être toujours produites de manière biologique. Elles reposent en partie sur du travail domestique. Les ménages agricoles bénéficient de manière indirecte de relations sociales plus équitables en autoconsommant des produits agricoles vendus en circuit court.

En conclusion, des liens entre pratiques agricoles et alimentaires des ménages agricoles ont été mis en évidence. Ils s'opèrent par le biais de l'autoconsommation (en fonction de leur possibilité d'autoconsommer et du type de ressource agricole présent), par les réseaux agricoles et familiaux qu'ils peuvent mobiliser (entre solidarités et formes d'entre-soi), et

par les critères d'achat qui reflètent les choix productifs des ménages. Toutefois ce lien est ambivalent : certaines formes d'autoconsommation permises par la vente en circuit court ne reflètent pas les choix productifs des ménages agricoles, dans le cas des ménages qui pratiquent la grande culture et vendent en boutique une partie de leur production par exemple. La proximité de la ressource agricole s'incarne dans des espaces (exploitation et périurbain métropolitain), des échelles (domestique, locale et métropolitaine) et des réseaux (familiaux, agricoles et institutionnels) auxquels les ménages peuvent accéder ou qu'ils peuvent mobiliser.

Les pratiques des ménages agricoles connectent leur alimentation domestique et plusieurs formes d'agriculture : des agricultures conventionnelles et biologiques, productives et jardinières, renvoyant à plusieurs spécialisations agricoles.

Certaines de ces pratiques peuvent être caractérisées comme des initiatives, car elles renvoient à des formes d'engagement des ménages (Dubuisson-Quellier, 2009). Il faut en souligner le caractère multiforme, mais également le fait qu'elles ne sont pas toutes collectives et/ou militantes (Hochedez, 2022) : elles sont le fait de ménages, donc sont individuelles. Elles sont également informelles dans le cas des réseaux agricoles et familiaux mobilisés, ainsi que de l'autoconsommation. Toutes ces pratiques ne sauraient être qualifiées d'initiatives, notamment quand l'autoconsommation est une conséquence de l'activité agricole. Même si les ménages n'ont pas indiqué vouloir atteindre une situation de justice agri-alimentaire, elles permettent d'y parvenir, même partiellement.

En effet, elles répondent de plusieurs manières aux nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016) : elles visent à rendre les échanges plus équitables et à limiter les rapports de force. Elles permettent de maintenir ou à développer du foncier agricole qui est le support de productions agricoles écologiques. Certaines limites existent, notamment dans la capacité de certaines initiatives à limiter les asymétries dans les rapports sociaux et à permettre l'équité par les échanges (Chiffoleau, 2012 ; Allen, 2010 ; Guthman, 2014) : tous les ménages ne peuvent accéder à certaines initiatives. Ces dernières s'inscrivent dans le nœud du travail mais ne parviennent pas à le résoudre : il ne rentre pas dans les logiques du profit, car il est domestique et/ou informel par exemple, mais sa charge reste importante (Barthez, 1982).

Plusieurs processus de connexion entre agriculture et alimentation liés aux pratiques et initiatives sont mis au jour. Tout d'abord des processus de territorialisation : ils s'incarnent dans la volonté de consommer local qui contribue à ancrer l'agriculture dans l'espace périurbain *via* l'achat. Certaines formes d'autoconsommation renvoient

également à des processus de territorialisation, qui s'incarnent spatialement dans les boutiques ou les jardins potagers des ménages agricoles. Ces processus de territorialisation se font à l'échelle des exploitations agricoles puisqu'elles permettent de rendre les échanges plus équitables pour les ménages en leur permettant d'accéder à une alimentation de qualité. Ils se font également à l'échelle du périurbain métropolitain dans le cas des pratiques d'achat.

Le second processus mis au jour est celui d'écologisation des pratiques de consommation et de production : il s'incarne dans l'achat de produits biologiques, de produits en vrac, pour limiter les impacts sur l'environnement.

Enfin, des processus de solidarité s'incarnent dans plusieurs pratiques et initiatives : celle de l'achat aux producteurs du voisinage. Ces formes de solidarité *via* l'achat présentent toutefois certaines limites, tous les ménages ne pouvant les pratiquer. D'autres pratiques renvoient à des processus de solidarités informelles, qui existent et se renouvellent dans les espaces périurbains de Paris et de Mexico. Elles viennent pallier au manque d'accès économique et spatial des ménages agricoles à certains produits alimentaires, de manière limitée dans certains cas. L'aide alimentaire constitue une forme de solidarité institutionnelle, dont les limites ont été montrées (Bonzi, 2023).

Les initiatives et pratiques présentées ne relèvent pas de processus de politisation (Montrieux, 2023). Par exemple l'autoconsommation n'est pas revendiquée par les ménages pour atteindre l'autonomie ou la souveraineté alimentaire (Roudart, 2018).

Ces processus de connexion ne sont pas toujours source de justice agri-alimentaire car les initiatives et les pratiques ne permettent pas de répondre complètement aux nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016).

La spécificité des processus mis au jour s'explique par la localisation des pratiques et des initiatives dans les espaces agricoles périurbains métropolitains de Mexico et de Paris. Le contexte périurbain métropolitain constitue un potentiel de connexion multiples entre agriculture et alimentation, même si les ménages agricoles les mobilisent inégalement.

II. Produire pour soi et pour les autres

Quelques ménages agricoles du périurbain de Paris sont dans une logique de production-consommation : l'activité agricole doit permettre de se nourrir ainsi que d'autres consommateurs.

1. Entre l'AMAP et la boutique à la ferme, le collectif de S. : une agriculture ancrée dans le territoire

Le collectif de S. est composé de Marie et Olivier (exploitation n°5), de Julien (exploitation n°21), Christian (exploitation n°18) et d'un couple de producteurs d'herbes aromatiques. Le projet est celui d'une *« autonomie alimentaire » via* une *« agriculture vivrière »*. L'objectif est de reprendre en main les moyens de subsistance à l'échelle du collectif : la production maraîchère destinée aux AMAP doit également permettre d'approvisionner les ménages agricoles du collectif. La recherche d'autonomie se fait actuellement *via* un jardin potager pour Marie et Olivier. Julien et Christian autoconsomment quant à eux leur production maraîchère.

Le collectif développe plusieurs activités : la conversion de l'exploitation de grandes cultures en agriculture biologique dans des cultures non industrielles (arrêt de la betterave, des cultures à destination de l'alimentation animale, au profit de la lentille notamment) ; l'élevage de moutons et la création de produits à base de laine *via* le tissage (en vendant des produits chers à des consommateurs qui le peuvent, pour vendre moins cher à d'autres qui n'en ont pas les moyens) ; la production maraîchère et aromatique en agriculture biologique et la vente *via* un système d'AMAP fonctionnant avec des consommateurs habitant dans le voisinage : *« le but c'est de nourrir les gens qui habitent ici »* explique Julien. Il y a aussi le projet de création d'une boutique dans le village voisin où se trouve le corps de ferme de l'exploitation céréalière : *« ça serait pour vendre nos produits, avoir un endroit qui soit un lieu de vie, avec un salon de thé, une bibliothèque, et un lieu de débats, pour faire du lien social »* explique Marie. Cela permettrait de *« faire découvrir un rapport au monde via la ferme, qui passe par l'alimentation, le lien social »*. Ce projet est politique sans le dire : si la vente permet *« de faire gagner du temps de commercialisation »*, il s'agit aussi *« par l'échange marchand »* de participer à faire changer les regards des consommateurs voisins.

Les deux maraîchers se sont installés ensemble pour ne pas affronter les difficultés seuls, comme l'explique Christian (exploitation n°18) : *« je voulais être à deux pour le maraîchage, car quand tu te retrouves tout seul dans ton champ, sous la pluie, bon… ce n'est pas facile. Être à deux ça permet de discuter, quand il y a un problème ».* D'autres maraîchers l'expriment aussi, à l'instar de Nicolas (exploitation n°19) : *« je ne veux pas et je ne peux pas travailler seul. C'est pour ça qu'on est deux, et trois ça sera bien. Pour les tâches qu'on a à faire c'est bien, et puis c'est bien pour se remplacer, [pour partir en vacances] »*. L'installation collective permet de déjouer les difficultés et de maintenir un équilibre de vie entre travail, famille et loisirs (Dolci, 2021 ; Dabo, 2022 ; Scorsino et al., 2022 ; Cretin et al., 2023).

Certaines limites sont mises en avant par les membres du collectif. La charge de travail domestique et productif est importante, pour une rémunération pas toujours suffisante, et le ressenti de l'isolement persiste pour certains ménages. Marie et Olivier reprennent et diversifient l'exploitation agricole des parents d'Olivier. Ils mènent donc de front deux activités agricoles : Olivier s'occupe de la partie céréalière et Marie développe son activité d'élevage de brebis et de création de produits à base de laine. Le projet agricole a une vocation *« d'autonomie alimentaire »,* toutefois *« les activités vivrières prennent beaucoup de temps et Marie a peu de temps pour développer sa propre activité : elle souhaiterait que ce soit moins vivrier et davantage se reposer sur le travail des maraîchers [cdt] »*. L'activité d'élevage n'est enfin pas évidente : *« il n'y a plus de vétérinaires de campagne, car c'est trop difficile, il y a des astreintes, les gens ne veulent plus. Or c'est un problème car on a un « parcours santé » à montrer à la chambre, aux techniciens et on le fait avec le véto ».*

Les initiatives multiples du collectif de S. connectent plusieurs alimentations à plusieurs agricultures : leur alimentation (*via* le jardin potager et le maraîchage), celles de consommateurs voisins (*via* le maraîchage, l'AMAP, la future boutique), celles de consommateurs nationaux (via la commercialisation en coopérative des grandes cultures), et des agricultures domestiques, maraîchères et biologiques, et productives, industrielles et biologiques.
Elles s'inscrivent et répondent à plusieurs nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016). Elles participent à développer des échanges plus équitables en produisant pour les consommateurs voisins, et *via* des formes de commercialisation qui se situent en dehors des logiques du capital (Deverre et Lamine, 2010 ; Gottlieb et Joshi, 2010). Elles tentent

de limiter l'asymétrie des rapports sociaux et spatiaux autour de la production agricole en relocalisant la commercialisation par le système d'AMAP (Chiffoleau, 2019). Mais elles renvoient aussi à des formes d'entre-soi (Montrieux, 2023) : aide au travail entre agriculteurs ayant les mêmes pratiques, dons alimentaires au sein du collectif. Les modes de production sont durables (agriculture biologique), et les productions elles-mêmes sont en pleine évolution pour sortir des logiques industrielles (de la betterave industrielle aux lentilles). Le foncier est loué à des néo-agriculteurs aux projets écologiques qui peinent autrement à y accéder (Dabo, 2022). La réponse au nœud du travail est ambivalente et le projet du collectif illustre les limites de ce type d'initiative : il repose sur un travail agricole organisé *a priori* en collectif mais qui est également domestique, important et genré (Bessière et al., 2008)). L'inscription dans le système agro-alimentaire et industriel se maintient pour les productions de lentilles, de pommes de terre, et de céréales qui sont toujours produites et commercialisées via la coopérative. Cet exemple montre bien qu'à l'échelle des exploitations s'imbriquent des logiques conventionnelles et alternatives, qui sont loin de s'opposer (Alkon et Agyeman, 2011) ou de se juxtaposer (Hochedez et Le Gall, 2016). Elles participent de plusieurs manières, qui s'articulent, à des processus de justice agri-alimentaire.

Plusieurs espaces sont mobilisés *via* cette initiative : l'exploitation agricole, le jardin potager, le corps de ferme dans le village voisin. Elle se déploie également à plusieurs échelles : l'échelle domestique de l'exploitation, l'échelle locale du voisinage et des réseaux de producteurs, l'échelle de commercialisation *via* la coopérative.

2. Construire l'autonomie alimentaire *via* le système d'AMAP et le troc

Le projet d'Éric et d'Irène (exploitation n°20) s'apparente à une réappropriation de leurs moyens de subsistance (Pruvost, 2024) : j'ai déjà montré qu'*« il y avait […] un désir d'autonomie globale sur la nourriture, l'énergie, l'autonomie au sens large ».* Ils recherchent l'autonomie alimentaire *via* l'autoconsommation de leurs légumes, le troc avec des producteurs voisins et l'achat auprès de producteurs engagés dans un système d'AMAP en Italie. Ils se sont installés en tant que maraîchers en agriculture biologique et commercialisent *via* le système d'AMAP à Paris, notamment dans le quartier où habite Irène. Les amapiens viennent régulièrement sur l'exploitation : *« on fait pas mal de chantiers en saison avec eux ».*

L'activité maraîchère en AMAP constitue un avantage économique : le fait d'avoir des contrats permet d'obtenir des prêts auprès des banques. Éric et Irène ont ainsi bénéficié

d'aides pour leur *« belle installation » de la Région et de l'Europe via « le dispositif Primeurs à l'époque, en Île-de-France, et [il porte] sur l'achat de matériel neuf […], typiquement l'irrigation, les serres et le tracteur […]. Les investissements ont été conséquents parce qu'on est vraiment partis de rien. [On a fait des emprunts aussi]. Quand je me suis installé je n'avais pas du tout d'économies, donc j'ai tout emprunté. La banque a suivi parce que j'étais en AMAP […]. J'ai [aussi] emprunté à de la famille, à des amis ».*

Certains modèles agricoles et de commercialisation permettent ainsi d'obtenir plus d'aides. Nicolas (exploitation n°19) a choisi également le maraîchage *« pour des raisons économiques en partie, et puis la diversité me plaisait. Ça me paraissait plus facile que de l'arboriculture et moi les animaux ça me plaisait pas, ce n'était pas mon truc et les céréales pas forcément non plus et puis c'est assez compliqué en terme de surfaces et d'accès, c'était plus compliqué donc je me suis dirigé vers le maraîchage ».* Il approvisionne des AMAP *« au trois quart parisiennes et un quart près d'ici ».*
D'autres maraîchers peu ou pas mécanisés, même s'ils commercialisent en AMAP, ont au contraire indiqué ne bénéficier que de très peu d'aides, comme Julien (exploitation n°21) par exemple : *« On n'a pas le droit à un gros montant. [Les aides PAC sont] à la surface et nous on est maraîchers sur petite surface […]. Tu as des aides à la conversion, comme 450 euros par hectare par an, [donc pour] un hectare ils te donnent 450 euros. Tu ne vas pas très loin avec ça […]. C'est pas grâce à ça que tu vas te convertir, c'est un petit appoint mais c'est tout. Il y a aussi les aides au maintien, […] je crois que c'est 300 par hectares et par an […]. C'est une toute petite partie de ton revenu. Alors que dans certaines activités comme les céréales, la politique agricole est clairement faite par et pour les céréaliers […]. En maraîchage, je pense qu'il y a un non-recours à cette aide qui doit être assez important. [Tu as aussi] un crédit d'impôt, assez intéressant, de l'ordre de 3500 euros et ça couvre une partie de tes cotisations sociales. Et puis je crois que c'est à peu près tout ce à quoi t'as droit en tant que maraîcher. Après tu as beaucoup d'aides à l'équipement, ce sont des incitations à d'endetter. Beaucoup de matériel neuf c'est finançable à 40-50-60% par des aides PAC et ça veut dire acheter un gros outil […]. Moi je n'en ai ni envie ni besoin mais ça veut dire que le céréalier qui a plein de matériel, il peut se le faire financer à 60% et le reste c'est le Crédit Agricole qui dit pas de problème je vous fais un prêt. Donc ce sont des aides aux banques finalement. [Moi je n'ai pas de prêt et je n'en veux pas] ».*

L'initiative d'Éric et d'Irène permet la connexion entre une agriculture périurbaine locale, biologique, l'alimentation de consommateurs parisiens et leur propre alimentation, *via* des

réseaux parfois différents. Elle conforte l'espace périurbain comme espace de production pour le bassin de consommation parisien (Poulot, 2010).
Cette initiative s'inscrit et répond aux nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016). Elle participe à des échanges plus équitables pour les maraîchers qui ont des revenus qui semblent les satisfaire. Elle participe à des relations sociales et spatiales équitables car les producteurs décident des produits qu'ils fournissent aux amapiens, pour éviter les pertes (Mundler, 2007). Leur projet participe à préserver du foncier agricole par leurs modes de production biologiques. L'organisation du travail en collectif et le maintien dans les réseaux de néo-agriculteurs permet aux deux maraîchers d'équilibrer leur temps de travail et de partir en vacances (Scorsino et al., 2022).
Toutefois certaines inégalités existent notamment dans la possibilité des ménages à obtenir des aides pour leur installation et leur fonctionnement : certains modèles agricoles sont davantage financés que d'autres (Baysse-Lainé et Perrin, 2021).

En conclusion, la reprise en main des moyens de subsistance se fait de manière collective dans le cas de ces initiatives (Pruvost, 2021). Elles participent à connecter l'alimentation des ménages agricoles et de plusieurs consommateurs, voisins ou parisiens, à une agriculture périurbaine biologique, *via* notamment deux réseaux de commercialisation qui se situent hors du système agro-industriel alimentaire : AMAP et boutique à la ferme. Les ménages sont en recherche d'autonomie alimentaire, qui passe par la diminution ou l'arrêt de l'approvisionnement au supermarché, par des pratiques d'autoconsommation et d'approvisionnement dans des réseaux alternatifs et/ou de voisinage.
Ces deux initiatives s'inscrivent et répondent aux nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016) : elles ont pour objectif de rendre les échanges plus équitables pour les producteurs et les consommateurs, du voisinage et de Paris (Chiffoleau, 2012). Le travail en collectif est censé être partagé pour permettre de limiter le stress en cas de difficultés (Aubry et al., 2011). Les pratiques alimentaires des ménages agricoles renvoient à une prise en charge de la subsistance principalement hors du système agro-industriel conventionnel, qui vaut également pour les consommateurs qu'ils approvisionnent (Gottlieb et Joshi, 2010). Toutefois elles sont ambivalentes dans leurs effets : elles reposent sur une charge de travail agricole et domestique importante, pas toujours bien répartie (Barthez, 1982). Leur confrontation avec d'autres initiatives montre qu'elles ne bénéficient pas des mêmes aides financières (Baysse-Lainé et Perrin, 2021).
Ces initiatives renvoient à des processus de politisation des modes de vie quotidiens (Pruvost, 2021), à des processus d'écologisation des productions par la diversification et la

conversion à l'agriculture biologique (Lamine, 2017), à des processus de territorialisation de l'agriculture par la diversification productive et commerciale (Poulot, 2014b ; Pouzenc, 2020), et aussi de solidarités entre producteurs et consommateurs via le système d'AMAP, via le troc et les réseaux de pratiques et d'entraide (Chiffoleau, 2019).
La recherche de prise en main des moyens de subsistance mobilise deux espaces : l'espace de l'exploitation et celui du périurbain. Ils constituent des espaces-ressources pour les ménages agricoles car ils leur permettent de rechercher une autonomie alimentaire et agricole, *via* des réseaux d'approvisionnement, de vente, et autour du travail agricole. L'espace périurbain constitue un espace de production dans le cas des deux initiatives, mais également un espace de consommation alimentaire dans le cas de l'initiative du collectif de S.. Ces collectifs de pratiques fonctionnent à plusieurs échelles : de l'exploitation, du voisinage, métropolitaine, et européenne.

III. Des initiatives qui connectent agriculture et alimentation périurbaines

Des initiatives participent à connecter agriculture et alimentation périurbaines, de plusieurs manières.

1. Diversifier la commercialisation

Des initiatives visent la diversification et ont pour conséquence le développement de boutiques à la ferme. Pour certaines exploitations en grande culture, cela permet d'améliorer les revenus et de dynamiser l'activité agricole.
Par exemple, Jeanne (exploitation n°11) a développé la boutique à la ferme pour les raisons suivantes : *« par ma boutique je veux promouvoir des céréaliers qui se diversifient. Ce n'est plus possible de ne faire que de la betterave par exemple. Dans les champs on voit à 360, les gens voient ce que vous faites, et l'agriculture doit communiquer : quand mon mari sort le tonneau je n'ai pas peur de prendre une photo et d'expliquer ce qu'il fait car je sais l'expliquer jusqu'au bout ».* Ses clients sont des voisins qui viennent d'un rayon d'une dizaine de kilomètres. La diversification est une nécessité économique : *« la diversification est obligatoire : un céréalier qui ne veut pas se diversifier, ce n'est plus possible de faire 100 ha comme ça, [notamment] avec les cours du blé qui baissent, les sécheresses ».* Elle explique : *« les céréaliers qui se sont convertis et diversifiés l'ont fait après les gamelles*

des années 1990 (cours et sécheresse de 1996) puis après 2016 ». Ainsi, la diversification permet d'assurer une partie des revenus « *puisqu'on était en GAEC*[46] *au départ, puis on a fait une SAS*[47] *pour la boutique car depuis le confinement, les ventes ont augmenté. On peut se diversifier mais jusqu'à un certain point ».* Jeanne a également développé ce projet de boutique car elle a arrêté de travailler en laboratoire pour élever ses enfants : *« je faisais de la recherche puis j'ai eu mon premier enfant. La recherche n'allait pas m'attendre donc j'ai passé le bac agricole, et j'ai ouvert la boutique il y a quatorze ans »*.

Laurence (exploitation n°15) quant à elle a repris l'exploitation familiale car elle y a vu *« une affaire » :* elle a développé le cheptel et la boutique à la ferme qui vend des produits laitiers, des produits du jardin maraîcher de son compagnon et des fruits de Rungis. Une partie du lait est commercialisé en coopérative, et des produits laitiers sont vendus à des restaurants. Elle accueille également des classes. Elle considère que la transformation est nécessaire pour pouvoir s'en sortir. La vente à la ferme lui permet de montrer le dynamisme de son exploitation et de chercher un repreneur. La proximité de Paris et de Disney *via* les axes de communication assure une clientèle parisienne.

Dans d'autres cas, la diversification en circuit court ne paraît pas toujours la solution concernant les revenus, même si elle permet la recherche d'une reconnaissance de la qualité des produits. Guillaume (exploitation n°2) a l'objectif de devenir indépendant du système agro-alimentaire conventionnel : *« comme d'autres, je n'ai pas fait de chiffre positif en 2016 et en 2020 […]. Aujourd'hui j'en ai marre de la coopérative, c'est à sens unique »*. Il vend ses productions à un négociant *« plutôt qu'à la coopérative car la coopérative si on ne prend pas tous leurs produits on ne bénéficie pas de leurs prix ».* Il a également diversifié l'exploitation en maraîchage car son fils veut reprendre en ayant cette spécialisation agricole. Il vend pour l'instant par le bouche à oreille et aménage une boutique : cela doit permettre *« d'aller chercher les légumes dans le champ et de prendre un café avec le consommateur »*. La recherche d'indépendance face au système conventionnel est complexe: *« je fais quand même partie [du système], j'essaye de m'en échapper ne serait-ce que par le lin, c'est une échappatoire, avant c'était le chanvre que j'avais essayé. J'essaye de ne pas dépendre de ce système-là parce que franchement ils arrivent même plus à nous respecter, on est dans un tel cirque, c'est des marchands de bestiaux »*.

[46] Groupement agricole d'exploitation en commun.
[47] Société par actions simplifiée agricole.

Enfin, pour certains, ce type d'initiative n'a pas été évoqué comme une activité permettant d'assurer un revenu par rapport à d'autres activités (location d'emplacement des camping-cars, des logements du corps de ferme, travail à façon). Jean (exploitation n°1) a repris la production d'asperges de son père, qu'il vend en direct sur l'exploitation : il vend un à deux mois dans l'année des asperges à des consommateurs qui viennent de plus ou moins loin car il est situé sur un axe routier très fréquenté. Il vend à un prix fixe : *« on fixe un prix en début de saison et c'est le même prix toute la saison. Alors c'est vrai qu'on va commencer la saison on va peut-être pas être très chers par rapport à ce qui se fait. Et en fin de saison on va être peut-être un peu plus cher que ce qui se fait dans la région. Mais les gens quand ils viennent ici ils savent que c'est tel prix pour la saison ».* 95% de la vente se fait sur la ferme, et il commercialise le reste à des restaurateurs et des commerçants qui lui prennent les surplus. Il vend des asperges dans un petit supermarché d'une ville voisine, où il va faire ses courses : *« ils me prennent des asperges pour tous les petits vieux qui viennent pas forcément jusqu'ici ».* Les supermarchés peuvent ponctuellement aider à la commercialisation, sans négocier les prix, comme en 2020 : *« Leclerc m'a pris pas mal d'asperges l'année dernière, parce que l'année dernière on n'a pas vendu à la ferme [avec le covid]. Les prix sont restés très bons ».* Cela s'explique par le fait que les supermarchés ne pouvaient s'approvisionner sur les marchés européens à cause de la crise sanitaire.

Ces initiatives participent à connecter des agricultures et des consommateurs périurbains qui résident principalement à proximité des exploitations agricoles. Elles s'inscrivent et répondent aux nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016) : elles participent à améliorer la situation économique de certaines exploitations agricoles *via* des échanges plus rentables et donc équitables pour les producteurs et productrices (Maréchal, 2008 ; Gottlieb et Joshi, 2010). Mais ce n'est pas le cas pour toutes, qui doivent trouver d'autres activités pour s'en sortir (production de lin, location, travail à façon, etc.) (Hervieu et Purseigle, 2013). Les solidarités entre producteurs et consommateurs semblent limitées à la recherche de rentabilité économique pour les producteurs, même si certains y voient la possibilité de rapports sociaux renouvelés comme Guillaume.
Le contexte joue un rôle dans la capacité des initiatives à être justes : la proximité de la capitale parisienne a un effet levier. Les exploitations plus éloignées semblent moins en bénéficier. Sébastien et Laura (exploitation n°13), ou Lucien (exploitation n°14) apparaissent captifs de la filière en circuit court : ils produisent en agriculture biologique et leurs exploitations sont dans le rural périurbain de Paris. La proximité de Paris joue aussi un rôle dans la force des demandes sociales (Poulot, 2014b) : les exploitations situées

dans le périurbain proche de Paris sont celles qui ont fait état de pressions quant à l'emploi de produits phytosanitaires ou de certaines productions industrielles comme la betterave.

2. Monter une filière de commercialisation

Pascal (exploitation n°16) a diversifié son exploitation de 200 ha en montant une filière locale de production, transformation et distribution de porc francilien comme l'explique son fils Sébastien qui a aidé à monter l'association : *« [On] a monté une association avec abattoirs et différents salaisonniers, des transformateurs de la viande […]. On a monté une marque [et] l'objectif c'était de maîtriser un minimum la commercialisation. Il y a aussi un travail qui a été fait sur l'alimentation des animaux pour qu'elle soit plus saine. Et puis être en relation avec toute la filière et de retrouver ce que tous les éleveurs ont perdu aujourd'hui, c'est-à-dire la maîtrise de son produit final […]. Tout le monde est impliqué, ce qui permet de savoir ce que deviennent nos animaux et derrière même d'aller accompagner la commercialisation ».*

L'objectif est de recréer ce lien avec la filière mais c'est également économique : *« s'il n'y avait pas eu la partie économique je ne suis pas sûr qu'on aurait fait. En fait on a quand même beaucoup investi dans l'alimentation et pour lancer cette démarche et derrière forcément une retombée économique, mais aussi humaine, sociale ».*

Toutefois, les rapports aux acheteurs sont ambivalents : « *la grande surface continuait à prendre 80% en volumes chez les gros industriels et prenait chez nous, pour avoir l'image, ils prenaient les 1% de volume total de jambon chez nous, alors que l'image qu'ils mettaient de nous étaient, l'affiche en 4 par 3, c'était moi […]. Donc ils cherchent vraiment à s'acheter une conscience aussi et une image ».* Par contre, les industriels ne négocient pas les prix : « *aucune négociation. […] ils avaient besoin de ça pour leur image, et puis je pense après ils remargeaient aussi dessus, et puis c'est un produit un peu exceptionnel, ils l'achètent un peu plus cher, mais ils le revendent aussi derrière plus cher que les autres […] Et même l'abattoir prenait un petit plus dessus [et] il se servait de ce produit [pour rentrer chez certains distributeurs]. Donc ils sont rentrés avec nos produits chez Métro, et derrière ça leur a permis de passer d'autres produits en standard […]. Et la force qu'on a avec cette filière, c'est que c'est une filière qui est tenue par tout le monde mais c'est suite à des initiatives d'éleveurs. C'est ça qui fait vraiment que ça fonctionne ».* Ainsi, si les éleveurs arrivent à monter leur filière et à vendre, cela s'inscrit dans des rapports ambivalents aux acheteurs industriels : entre absence de négociation du prix et utilisation d'une image qui ne reflète pas leurs pratiques d'approvisionnement.

Cette initiative participe à relocaliser la filière porcine à l'échelle du Bassin parisien *via* la vente en supermarché, comme cela a été montré pour d'autres intermédiaires (Baritaux et Billion, 2018). Elle connecte agriculture périurbaine et consommateurs régionaux, mais également agriculture de l'exploitation et alimentation des animaux : la recherche d'autonomie alimentaire se fait à l'échelle de l'exploitation pour l'alimentation de ces derniers. Elle répond aux nœuds de l'échange de la grille de lecture de Slocum et al. (2016) : les éleveurs ont des relations moins asymétriques avec l'aval de la filière conventionnelle, même si les rapports ne sont pas complètement équitables.

3. Les marchés

Les marchés constituent une troisième forme de connexion entre agriculture et alimentation périurbaines.

3.1 Les marchés de plein vent

Les marchés de plein vent ne sont pas des lieux plébiscités par les ménages agricoles enquêtés, a contrario de ce qui a pu être montré pour les consommateurs (Chiffoleau et al., 2017). Les relations peuvent être compliquées avec la mairie. Claire (exploitation n°6) vendait ses légumes sur le marché d'une ville voisine : *« j'avais une mauvaise place à côté des toilettes puis j'ai fini par avoir une bonne place. Mais il s'est arrêté avec l'épidémie de Covid ».* Elle vend maintenant ses produits, et ceux d'autres producteurs, dans une boutique qu'elle a aménagé dans le corps de l'exploitation.
Pour Nathalie (exploitation n°22), les relations étaient également compliquées. Toutefois la boutique à la ferme n'a pas été une solution pérenne comme dans le cas de Claire. Elle a installé une boutique de distribution dans le village à côté de chez elle : *« Avec maman on faisait les marchés, [et] la mairie où on était n'a pas joué le jeu correctement […]. Du coup ma mère a décidé de faire la vente à la ferme. Seulement on n'avait pas de local, donc on s'est mises dans le hangar. Mais il nous servait la semaine pour aller vendre à Rungis nos légumes, pour laver les légumes, mettre en caisse, faire les palettes et tout, donc ça salit. Donc tous les jeudis soirs en plus de notre journée de travail, il fallait qu'on nettoie le hangar, qu'on le balaye et qu'on installe nos tables pour la vente. Et puis moi et ma mère on était bloquées pendant tout le vendredi après-midi et tout le samedi toute la journée pour faire la vente. Ma mère commençait à en avoir un petit peu marre, à fatiguer. On a un copain maraîcher qui est dans le 94, et qui [a] monté un distributeur automatique.*

Ça fonctionnait super bien […] donc on a essayé. [On] a rien demandé à personne, on s'est trouvé le local, on a trouvé le gars qui faisait les casiers et on a fait un prêt et on a acheté nos casiers et on les a installés dans une petite boutique, c'était l'ancienne boulangerie du village, et on paye un loyer au propriétaire ».

Dans le cas de Léa, maraîchère, la raison invoquée est celle de l'aléa de la vente. Elle faisait les marchés avec sa mère : *« le marché on ne sait jamais ce qu'on vend. Donc on a toute la journée du vendredi à préparer […]. Le samedi s'il y a du soleil, on vend tout, s'il pleut les gens ne viennent pas et on ne vend rien, sauf que nous derrière il faut qu'on vende quand même ce qu'on a […]. On avait de la belle tomate et des fois, ça partait pas. On a jeté, on a jeté, dans ces moments-là, pas beaucoup mais quand même. [On faisait] le marché de Nangis, mais maintenant c'est fini, on travaille que sur commande. Comme ça quand on travaille c'est pas pour rien, c'est préparé ».* Toutefois, les relations avec les clients de sa boutique et de la vente sur Paris sont compliquées. Elle a dû baisser ses prix, *« en moyenne trente centimes du kilo et parfois plus sur d'autres produits. Ce qu'il y a c'est que les gens veulent de la variation dans les paniers, mais à côté de ça ils ne veulent pas payer plus […]. Malheureusement on est obligés de faire moins de variétés, si on veut tenir la route, c'est malheureux, mais moi je faisais des choses super sympas, des petites racines, des variétés de tomates super sympas, j'avais 15 variétés différentes, mais les gens veulent [juste] manger de la tomate et qu'elle soit bonne. On a de la chance elle est bonne ».*

Nicolas (exploitation n°19) quant à lui explique que même s'il aime le contact avec le client, il ne veut *« pas faire du marché […]. C'est le rythme de vie, et d'aléas de vente. S'il n'y avait pas d'aléas de vente peut-être que j'irais quand même un peu ».* Il fréquente un autre type de marché : les marchés paysans.

3.2 Les marchés paysans

Certains repreneurs et néo-agriculteurs, comme Sébastien et Laura (exploitation n°13), participent à des marchés *« paysans »* pour s'insérer dans le tissu local (Aubry et Chiffoleau, 2009 ; Baysse-Lainé, 2021) : « *les clients qui viennent, ils font parfois quinze ou vingt kilomètres pour acheter du fromage parce qu'ils croient en notre façon de travailler, en notre produit. Quand ils sont là ils passent voir la traite, et discutent, je trouve que c'est intéressant dans ce sens-là […]. Il y a aussi une démarche qu'on a mise*

en place avec d'autres collègues, l'association L.B.C. […]. Aujourd'hui on est cinq producteurs dans l'association mais l'objectif c'est d'organiser des marchés sur les fermes dans un secteur de 35-40 km autour de la ville voisine. ».

L'enjeu de ce marché est double, travailler à plusieurs tout en arrivant à rester « local » : *« on a cherché à ne pas créer de clivages, [pour ne pas] désorienter les consommateurs […]. Il y a des agriculteurs en conventionnel qui travaillent bien, qui sont passionnés par leur métier, peut-être qu'ils passeront un jour au bio mais aujourd'hui c'est pas le moment pour des milliers de raison. Je trouve que c'est tellement dommage de se priver de ces gens-là […]. On a une charte un peu stricte sur la manière de produire : on ne veut pas que ce soit quelqu'un qui travaille tout en hors-sol, qui ne soit pas lié à sa terre, il faut que ça soit produit sur la ferme, avec un minimum de 70% d'intrants, de matières premières de la ferme, avec un rayon pour rester en local, de 40 km ».*

3.3 Les marchés alternatifs

Dans la métropole de Mexico, des marchés alternatifs sont en pleine expansion. Ces espaces de commercialisation ont pour objectif de permettre aux petits producteurs agroécologiques d'être rémunérés au prix juste (Monachon, 2017). Ils sont créés dans un principe de recherche-action, principalement par des personnes appartenant au monde universitaire, comme des chercheurs ou des étudiants, qui se positionnent comme coordinateurs des marchés. Les producteurs viennent vendre leurs produits qui répondent à des cahiers des charges voire à une charte de certification agroécologique, différentes pour chaque marché. Ils doivent également participer à des animations à destination des consommateurs urbains. Ces derniers sont aisés et résident dans le centre de la métropole. Fernando, le mari de Maria (exploitation n°26) explique qu'il ne perçoit pas positivement ces marchés où *« les producteurs n'ont pas la main dans l'organisation et doivent payer des frais d'emplacement, en plus du salaire du coordinateur ».* C'est Maria qui va vendre à l'un de ces marchés le dimanche. Il participe quant à lui à une autre initiative organisée uniquement par des producteurs situés dans des municipalités proches : toutes les semaines les consommateurs font leur commande *via* les réseaux sociaux et viennent la chercher le dimanche. Ces deux initiatives présentent des limites quant à la rémunération des producteurs : la famille de Maria compte sur l'activité écotouristique et sur le travail gratuit de vente de certains des membres de la famille pour payer les membres qui produisent et les ouvriers agricoles. La famille de Clara (exploitation n°24) qui vend

également sur les deux marchés considère que les revenus sont plus intéressants que dans les marchés publics, toutefois mère et fille n'ont pas de salaire toutes les semaines.

Les marchés constituent des initiative ambivalentes pour les ménages agricoles. Les marchés de plein vent ne sont pas fréquentés sur le long terme en raison de relations conflictuelles et de difficultés de commercialisation. Les marchés paysans et alternatifs regroupent des producteurs qui ont des pratiques similaires : productions biologiques, agroécologiques, proximité du lieu de vente, etc. Ils sont le reflet de certaines formes d'entre-soi (Alkon et Agyeman, 2011), même s'ils permettent de lutter contre l'isolement. S'ils sont créateurs de lien social et permettent une certaine reconnaissance du travail effectué (Chiffoleau, 2012), ils présentent certaines limites. La rémunération n'est pas forcément meilleure que dans d'autres lieux de vente, comme les marchés conventionnels, ou alors de manière temporaire, comme lors de la crise sanitaire (Chiffoleau et al., 2020), et elle n'apparaît pas à la hauteur du travail effectué, comme je l'ai montré dans le chapitre 8. Les marchés constituent donc des initiatives qui répondent de manière ambivalente aux nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016).

En conclusion, les initiatives des ménages agricoles périurbains connectent agriculture et alimentation périurbaines par plusieurs stratégies : les boutiques à la ferme, la relocalisation d'une filière à l'échelle régionale et la participation à des marchés. Elles tentent de répondre aux difficultés que les ménages rencontrent concernant les revenus et l'autonomie économique des exploitations. Ces initiatives répondent partiellement aux nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016). Elles ne sont pas garantes de meilleurs revenus ou de davantage d'autonomie. Il y a des concurrences entre producteurs dans des systèmes de commercialisation alternatifs censés être plus justes. Elles ne s'adressent enfin qu'à certains consommateurs : des voisins, des consommateurs motorisés et/ou aisés, voire des touristes dans le cas du périurbain de Mexico.
Elles participent toutefois à des processus de territorialisation de l'agriculture périurbaine, en connectant cette dernière à plusieurs types de consommateurs. Mais également par la recherche d'autonomie alimentaire pour nourrir les animaux, la diversification des productions agricoles (maraîchage notamment) et des modes de commercialisation (boutiques à la ferme, marchés, filière régionale). Des ménages convertissent leurs productions à l'agriculture biologique, même si cela ne concerne que celles destinées à la vente en circuit court. L'initiative de Jean renvoie à un processus de solidarité car il revend à des supermarchés situés à proximité de son exploitation.

Les contextes périurbains de Mexico et de Paris, Sud et Nord, jouent un rôle dans ces initiatives. Les réseaux alimentaires alternatifs auxquels les ménages du périurbain de Mexico participent sont accessibles à des consommateurs aisés du centre de la métropole et à des touristes (Pasquier Merino et Buratti, 2024). Les ménages agricoles du périurbain de Paris peuvent diversifier leurs productions et leurs commercialisations en raison de la forte demande métropolitaine en produits locaux voire biologiques (Poulot, 2014a).

IV. Au-delà de la connexion entre agriculture et alimentation : quelle promesse de différence (Le Velly, 2017) ?

Enfin, des initiatives ont d'autres ambitions et vont au-delà de la connexion entre agriculture et alimentation.

1. Ouvrir l'exploitation au public

Certains céréaliers en agriculture conventionnelle ouvrent leurs exploitations au territoire, comme Pierre (exploitation n°9) : *« J'ai participé [pendant une dizaine d'années] aux journées à la ferme pour montrer ce qu'on fait aux gens. Ça permet de faire comprendre aux gens qui n'ont jamais fait d'agriculture, de se protéger. Ils ne disent rien quand on va dans le local à phyto. Souvent ce sont des gens qui ont de la famille dans l'agriculture ».* La connexion aux consommateurs voisins se fait lors de journées portes-ouvertes organisées par l'Établissement Public Territorial de Marne-et-Gondoire. Cette initiative répond au nœud du travail en permettant sa (re)connaissance par les consommateurs. Elle participe à la territorialisation de l'agriculture conventionnelle, bien que ponctuelle (Poulot, 2014b), et à la publicisation des espaces agricoles conventionnels (Banos, 2011 ; Clément et Soulard, 2016).

2. Accueillir des personnes handicapées sur l'exploitation

Sébastien et Laura (exploitation n°13) portent un projet d'accueil de personnes en situation de handicap autour de l'exploitation agricole, en lien avec leurs anciennes activités associatives (dans le milieu catholique) : *« on a une association sur la ferme qui a pour but de lancer l'accueil des personnes handicapées. On a une petite maison sur la dernière partie du bâti, qu'on retape. L'objectif c'est d'arriver à proposer de l'activité. Donc*

Laura est salariée ici et un autre couple d'amis s'est installé il y a peu […]. L'idée de l'association, l'accueil […], c'est ça qui va nous faire vivre à l'avenir, c'est le fait de pas être tous seuls et d'être inclus dans le tissu local ». Ils prévoient d'installer un potager : *« avec l'association d'accueil aux personnes handicapées, avec les copains qui sont dans le coin, on essaye de faire un potager [pour trois familles], et d'acheter les légumes à l'association [pour] la financer […]. L'idée c'est de faire un lieu convivial d'échanges, par le travail, [d'avoir] une activité qui puisse être accessible à tous, [pour les liens] »*.

La question de la commercialisation en circuit court reste toutefois prégnante, même s'ils sont *« sur un marché de niche et [ils n'ont] pas de questions à se poser sur la commercialisation [:] ce qui est compliqué c'est qu'on a des prix qui sont relativement élevés, donc il faut qu'on arrive à avoir des clients qui nous prennent suffisamment de marchandise à chaque fois pour qu'on ne se déplace pas pour trois fois rien, car après ce sont les frais de distribution qui sont élevés »*. Même si les intermédiaires sont des fromagers, leur objectif est de développer le plus possible la vente sur place : *« c'est là où on gagne le plus parce qu'on n'a pas d'intermédiaires »*. Enfin, ils ne font pas les AOP Brie de Meaux et de Melun : *« les moules sont un peu cher […], on n'a qu'une seule cave d'affinage […], ce sont des contrôles en plus, une participation financière »*.

Cette initiative répond au nœud de l'équité en permettant à des personnes handicapées de s'investir dans une activité agricole maraîchère sur l'exploitation laitière et de créer des échanges autour de cette activité : en ce sens elle se rapproche d'initiatives mises en évidence dans le contexte des États-Unis (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Reynolds et Cohen, 2016). Elle constitue une autre forme d'accueil à la ferme, qui habituellement s'adresse aux consommateurs ou aux publics scolaires (Poulot, 2014b). Cette initiative répond au nœud de l'échange de manière ambivalente. La commercialisation en circuit court permet des échanges équitables, même si la situation peut encore être améliorée. Par contre l'élevage et la transformation laitière demandent un travail important et qui n'est pas suffisamment rémunéré.

3. De l'exploitation au territoire : vers la création de lien social autour de l'agriculture

Alice et Bastien (exploitation n°7) ont repris l'exploitation céréalière des parents de Bastien, avec l'appui de Terres de Liens pour racheter une partie du foncier : *« on veut faire une ferme citoyenne, la terre n'appartient pas qu'à toi. Maintenant les gens le weekend se baladent dans nos champs »*. Les objectifs sont les suivantes : *« la ferme doit dynamiser le territoire, proposer des produits issus de nos productions, sensibiliser à l'agroécologie, au bio, d'où la boutique. On reçoit des groupes scolaires, on veut faire une exposition pédagogique avec Terres de Liens, faire une ferme ouverte […]. On veut faire des spectacles, faire un lieu ouvert […]. On veut faire vivre les campagnes, il n'y a pas de tissu associatif ici […]. Il y avait un jardin au fond, qui a été bétonné pour les vaches. On voudrait faire un jardin participatif, pour les habitants, les voisins, qui n'ont pas de jardin, pas le temps, qui travaillent à Paris. Il n'y a pas de lieu de vie ici, on voudrait que les associations puissent venir, les écoles […]. On n'a pas le temps de faire le jardin : au début on avait l'idée de faire du maraîchage, on céderait bien 3 ha à un maraîcher pour diversifier un peu »*. La boutique à la ferme existait avant leur installation : la mère du conjoint d'Alice y vendait des produits d'agriculteurs voisins. Ils n'y vendent que leurs productions maintenant. Les relations avec les autres agriculteurs sont importantes : *« on retrouve des collègues, pour échanger, partager, mais moins avec l'ancienne génération. Ils sont parfois passés au bio, mais ne se sont pas lancés dans la diversification et la transformation »*. Mais le rythme de vie est intense : *« pour mon compagnon c'était difficile, pendant trois ans il a travaillé en bio sans avoir les prix derrière alors que c'est très différent. Peut-être qu'on passera tout en circuit court, mais la transformation demande beaucoup de temps, mon compagnon passe déjà trois jours par semaine à ensacher, embouteiller, plus les cultures, notamment l'été »*. De plus, *« le problème c'est la diversification, il y a un travail dans la région pour construire la filière, construire des partenariats durables »*. Ainsi, ils ne travaillent pas « *les weekends car [ils veulent] faire autre chose, et puis pour [leur] fille ».*

Cette initiative répond d'une part au nœud du foncier (Baysse-Lainé, 2018) en mobilisant la fondation Terres de Liens pour gérer le foncier de manière collective. D'autre part, l'ancien espace dédié au jardin potager de l'exploitation agricole change de fonction et devient un jardin maraîcher qui pourra constituer un lieu d'activités sociales et pédagogiques autour de l'agriculture pour les habitants des espaces périurbains proches.

Cette deuxième activité constitue un moyen innovant de gérer du foncier agricole dans les espaces périurbains franciliens, habituellement dédiés à une activité productive. Les jardins pédagogiques sont des fonciers largement mobilisés dans les villes (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Paddeu, 2021), et de manière croissante dans les espaces périurbains et ruraux (Gallien et al., 2012 ; Dabo, 2022). Cette initiative est plus ambivalente dans ses effets concernant les nœuds de l'échange et du travail : ce dernier n'est pas toujours reconnu, financièrement notamment, il est important et isolé, même si le couple travaille à développer de nombreux partenariats dans le territoire (Béguin et al., 2011). Elle participe à l'écologisation de l'agriculture céréalière par sa conversion à l'agriculture biologique, à territorialiser l'agriculture céréalière *via* l'agroforesterie, la boutique à la ferme, l'ouverture au public, et les nombreux partenariats de travail dans le périurbain (Lamine, 2017). Elle relève également de processus de politisation, qui s'incarnent de manière spécifique dans l'espace agricole périurbain à l'échelle de l'exploitation, par l'aspect militant mis en avant par Alice : il y a un engagement important dans la recherche d'ouverture au public de l'exploitation agricole, qui passe par la gestion du foncier *via* Terres de Liens et les nombreuses activités et partenariats qu'elle essaye de développer (Le Guen, 2008 ; Gottlieb et Joshi, 2010 ; Hochedez, 2022).

En conclusion, ces initiatives participent à connecter agriculture et alimentation par l'ouverture de l'exploitation, *via* plusieurs dispositifs, à plusieurs types de publics et de la création de lien social autour de l'agriculture. Elles constituent des promesses de différence (Le Velly, 2017) dans leur réponse aux nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016). L'initiative d'Alice et Bastien s'inscrit dans le nœud de la terre par l'investissement de Terres de Liens et l'ouverture au public. Celle de Sébastien et Laura vise à répondre au nœud de l'équité en rendant l'activité agricole accessible aux personnes handicapées. L'ouverture au public de l'exploitation de Pierre répond au nœud du travail en permettant sa reconnaissance. Elles sont toutefois ambivalentes dans certains de leurs effets : absence d'amélioration réelle de revenu, voire absence de revenu au démarrage de l'exploitation, endettement, travail domestique et agricole important, etc.
Ces initiatives renvoient à plusieurs processus : d'écologisation de l'agriculture périurbaine par la conversion à l'agriculture biologique (Lamine, 2017), de territorialisation *via* la commercialisation et l'ouverture au public (Poulot, 2014b), de solidarités *via* la dimension sociale des projets (Slocum, 2016) et de politisation *via* l'aspect militant mis en avant par Alice et Bastien. Cette dernière initiative constitue une forme de politisation originale qui prend place dans les espaces agricoles périurbains de Paris,

et qui se distingue de celles enquêtées dans les espaces urbains (Reynolds et Cohen, 2016 ; Paddeu, 2021) ou dans les espaces ruraux (Samak, 2016 ; Dolci, 2021 ; Pruvost, 2024).

V. Transformation des paysages agricoles périurbains de Mexico et de Paris

Les initiatives des ménages agricoles participent à transformer les paysages des espaces périurbains de Paris et de Mexico, à plusieurs échelles (Poulot, 2010 ; Poulot, 2014b).

1. Transformation des modes d'habiter

La connexion participe à réorganiser et transformer les espaces de vie et de production de certains ménages agricoles, tout en renouvelant et diversifiant leurs fonctions (Nougarèdes et al., 2023).

1.1 Évolution des modes d'habiter agricole

Dans le cas du collectif de S. (exploitations n°5, 18 et 21), la connexion a réorganisé les espaces de vie et de production des ménages agricoles. Différentes logiques participent à réorganiser les espaces, et redessiner leurs fonctions. L'installation de Marie et Olivier sur l'exploitation suit une trajectoire de reconnexion qui modifie les espaces de vie et reconnecte espaces domestiques et espaces productifs. Ils louent un appartement dans une dépendance située à proximité de la maison des parents. Ils vivent face au poulailler et aux fruitiers. Le jardin potager que Marie a recommencé s'est déplacé de la maison des parents jusqu'au hangar agricole où se situent les moutons que Marie élève. Elle souhaiterait à terme reconvertir une partie du hangar agricole en logement d'habitation pour habiter directement sur l'exploitation (ce qui ne signifie pas la même chose pour tous les ménages finalement), alors qu'elle est à cinq ou dix minutes à pied actuellement. Un camping-car a été aménagé pour y passer des nuits, avec une petite cuisine extérieure. Le jardin est situé à proximité des serres des maraîchers qui s'installent sur l'exploitation. Ces activités nourricières marchandes et domestiques sont le reflet d'une territorialisation de l'alimentation *via* l'écologisation des pratiques alimentaires et agricoles. Elles se situent sur les marges des espaces agricoles productifs, mais au centre du quotidien agricole et alimentaire de ces ménages. Les ressources sont partagées, que ce soient les

outils ou l'eau. L'activité de jardinage passe toutefois après le projet agricole dans son ensemble : l'objectif à terme serait de pouvoir bénéficier des légumes des maraîchers pour ne pas avoir à faire le potager. La reconnexion est ici spatiale, l'activité agricole réorganise les espaces de vie des ménages. Les maraîchers louent une maison dans le hameau. Un couple qui cultive des plantes aromatiques vit sur une *tiny house* au niveau du hangar agricole. La proximité des animaux est recherchée : vivre à côté de leur enclos permet d'intervenir rapidement en cas de problème, d'agnelage par exemple. Le terrain où sont les moutons était anciennement un terrain loué pour faire du dressage canin. La connexion passe également par le projet d'une boutique qui se situerait dans le village où se trouve le corps de ferme, les espaces vacants de ce dernier devenant des potentiels à réaménager pour le jeune ménage et les membres de son collectif. La mère du conjoint continue d'exploiter un jardin potager, surtout l'été. Avant des voisins qui avaient un grand jardin leur donnaient des légumes, ce qui donne à voir les solidarités vicinales qui existaient.

1.2 Création de nouveaux liens entre production jardinière et maraîchère

La connexion a réorganisé l'espace de la production, en le diversifiant, et a créé des liens entre jardin potager et activité maraîchère dans le cas de l'exploitation agricole de Guillaume (exploitation n°2). Le jardin potager de la grand-mère a été prolongé par un jardin potager qui permet de tester les futures productions maraîchères : le ménage et leur fils goûtent les produits avant de les produire sous serre. En face, des serres ont été installées dans la pente, puis sont produits des légumes de plein champ, face à la maison de l'exploitant. Des terrains céréaliers ont été reconvertis face au corps de ferme, de l'autre côté de la route. Ils vont être clôturés pour éviter les vols. La boutique à la ferme est en train d'être aménagée dans les anciens bâtiments où se trouvaient les porcs. Les abords du bâti et le bâti de l'exploitation sont réaménagés et réhabilités, pour la nouvelle activité de production et de vente. Le salon sert de stockage pour les courges qui sont exposées. La diversification est le moteur de la réhabilitation des bâtiments non utilisés du corps de ferme et se traduit par une déspécialisation des fonctions dans leur organisation spatiale, car elles se trouvent réunies et articulées en un même lieu, à une échelle micro-géographique.

2. Connecter agriculture et alimentation domestiques et périurbaines : transformations de l'exploitation agricole et des paysages périurbains

Dans d'autres cas, la connexion permet surtout la réhabilitation du bâti agricole non utilisé, ainsi que d'espaces agricoles moins propices à de la grande culture (Madeline, 2007). Elle contribue à diversifier les fonctions des espaces bâtis et non bâtis, et à rendre caduque au moins en partie leur ancienne logique de spécialisation (Nougarèdes et al., 2023). Les lieux sont investis de nouvelles fonctions liées à l'accueil du public, à des animations pédagogiques par exemple.

2.2 Réhabilitation du bâti et diversification des paysages productifs

Dans la ferme d'Alice et Bastien (exploitation n°7), la connexion entre agriculture productive et alimentation locale a induit une importante réhabilitation du bâti, et a transformé l'espace agricole de manière structurelle. L'exploitation de grandes cultures a été convertie au bio, à l'agroforesterie et s'y ajoute une production de plantes médicinales et aromatiques. De nombreux travaux ont été réalisés pour installer les ateliers de transformation des céréales en huile, pour produire et préparer les huiles essentielles réalisées à base de plantes médicinales et aromatiques, et pour installer la boutique à la ferme. L'ancien jardin potager avait été coulé sous une dalle béton pour faire de l'élevage de vaches par l'oncle du jeune repreneur dans les années 1970 et leur objectif est de le réaménager pour en faire un jardin pédagogique. La connexion entre agriculture et alimentation périurbaines implique une ouverture de la ferme au public et de nouvelles activités de vente et de transformation, qui sont la transposition spatiale de la reterritorialisation de l'agriculture et de l'alimentation à l'échelle de l'exploitation.

Dans des exploitations qui produisent de manière conventionnelle, la connexion entre agriculture et alimentation périurbaine entraîne des réorganisations spatiales et fonctionnelles. Laurence (exploitation n°15) a fait des travaux pour transformer l'ancienne boutique de sa mère en laboratoire de transformation des fromages et des desserts lactés, et a déplacé la boutique dans une autre partie du bâtiment. Elle reçoit également du public scolaire à qui elle fait visiter la ferme.
Dans la ferme de Jeanne (exploitation n°11), l'ancienne étable des veaux a été transformée en boutique à la ferme, qui avant était dans un autre bâtiment derrière, moins visible que celui-ci qui donne sur la cour, les hangars à engins agricoles et la maison familiale. Celui-

ci est plus qualitatif, en vieilles pierres et bois, que l'ancien qui servait à du stockage. Les développements continuent de se faire, avec l'installation de casiers qui permettent aux clients de venir chercher leur commande dans l'ancienne étable, devenu le garde-manger de la famille.

2.3 Transformations à destination des touristes

Dans le cas de la chinampa de la famille de Maria (exploitation n°26), la connexion entraîne des modifications sur la parcelle pour accueillir des activités écotouristiques et pédagogiques (Clauzel, 2011 ; Vega Garcia, 2019). Un petit bâtiment a été construit pour pouvoir accueillir les évènements touristiques sur la parcelle, où une affiche présentant l'exploitation a été suspendue. L'auvent abrite également une table, des chaises et le barbecue pour cuire et réchauffer les repas. Une partie de l'espace agricole a été aménagé pour recevoir des évènements : auvents permettant de cuisiner et de manger de la cuisine mexicaine traditionnelle, terrain aménagé en pelouse. La partie encore cultivée pour l'activité maraîchère ne recouvre qu'une fraction de l'ensemble des parcelles que possède la famille, autrement destinées à la production de maïs, la production de miel, et les évènements écotouristiques. Le reste des parcelles est en jachère.

2.4 Transformer les paysages du périurbain par le maraîchage

La connexion entre agriculture et alimentation, qui est au cœur du projet des exploitations maraîchères, ou de grandes cultures diversifiées en maraîchage, transforme le paysage : l'installation de serres, la production de légumes de plein champ viennent redessiner le paysage agricole. Les installations en AMAP sont plus précaires car elles n'impliquent pas l'achat ou la location d'un corps de ferme. Ces traces dans le paysage sont discrètes car les terres données à l'exploitation maraîchère dans les cas que nous avons rencontrés sont en bordure de forêt, à proximité d'un hameau, au fond d'une vallée, etc. Paradoxalement l'émergence de serres modifie davantage le paysage que les reconfigurations opérées dans les corps de ferme.

Claire et Thomas (exploitation n°6) ont pour objectif l'autonomie du fonctionnement de l'exploitation. Cela se traduit par la reconversion des espaces agricoles proches des bâtiments et situés en fond de vallée et en pente. Un hectare de légumes de plein champ est cultivé face au corps de ferme, à côté d'une serre qui sert aux semis. Des arbres fruitiers ont été plantés dans une pente qui était occupée auparavant par des prairies. Un âne et

des chevaux paissent également à proximité du corps de ferme, selon elle « une ferme sans animaux ce n'est pas une ferme ». Le bâti a été réhabilité également : des poules ont été installées dans un bâtiment du corps de ferme et la boutique a été installée récemment, à la suite de la fermeture du marché de la ville proche suite au début de l'épidémie de Covid-19.

La connexion entre agriculture et alimentation contribue à diversifier les paysages dans le périurbain de Paris (Lamine et Chiffoleau, 2016 ; Le Gall et Hochedez, 2016 ; Toublanc et Poulot, 2017). Dans celui de Mexico, les traces émergent moins qu'elles ne persistent parmi les nombreuses chinampas abandonnées (95% des chinampas ne sont plus cultivées, elles sont urbanisées de manière illégales, reconverties en terrains de football, ou sont destinées à accueillir des évènements touristiques (Zambrano et Rojas, 2021). Les chinampas qui participent encore à la production agricole sont les traces de paysages agricoles anciens que certains tentent de réactiver ou de protéger. Ce sont des paysages agri-urbains car ils sont reconfigurés par les logiques de la demande urbaine (protection de ces espaces et consommation alimentaire). La diversification via la mise en tourisme des exploitations interroge quant aux processus de connexion qui sont à l'œuvre par rapport aux acteurs impliqués.

Conclusion du chapitre

Le chapitre 9 a présenté le millefeuille d'initiatives mis en œuvre par les ménages agricoles dans les espaces périurbains de Mexico et de Paris. Dans un premier temps j'ai mis au jour les initiatives qui s'incarnent dans les pratiques alimentaires des ménages agricoles : elles renvoient à des formes de consommation engagée (Dubuisson-Quellier, 2009), et à des formes d'autoconsommation qui oscillent entre conséquence de l'activité agricole et reprise en main des moyens de subsistance. Ces différentes pratiques ne s'inscrivent cependant pas toutes dans la définition de l'initiative alimentaire présentée en introduction de ce chapitre (Soulard et Duvernoy, 2017 ; Hochedez, 2022). Dans un second temps, j'ai mis en perspective deux initiatives qui visent à produire pour soi et pour les autres, *via* l'autoconsommation, la commercialisation en AMAP et en boutique à la ferme. Dans un troisième temps, des pratiques qui visent à améliorer la situation de l'exploitation agricole ont été analysées : elles participent à connecter alimentation et agriculture périurbaines, mais leurs effets semblent limités. Dans un quatrième temps, j'ai décrit les initiatives qui visent à aller au-delà de la connexion entre agriculture et

alimentation, en interrogeant leur promesse de différence (Le Velly, 2017). Enfin, j'ai montré les transformations spatiales qu'impliquent ces initiatives, allant de celles des espaces domestiques aux paysages agricoles des périurbains de Mexico et de Paris. Ces initiatives participent à connecter plusieurs agricultures et plusieurs alimentations : elles sont domestiques, locales, périurbaines et métropolitaines ; conventionnelles et biologiques.

Le potentiel de justice agri-alimentaire des initiatives a été analysé à l'aune des modalités de connexion entre agriculture et alimentation, qui sont identifiées dans les réponses apportées aux nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016) et selon les processus auxquels les initiatives renvoient : territorialisation, écologisation, solidarités et politisation. Selon les initiatives analysées, les processus prennent des formes différentes. Ils ne visent pas à la justice agri-alimentaire de manière directe, mais y répondent de manière indirecte par leurs effets qui s'inscrivent, ou non, dans les nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016). Les liens entre les processus de connexion entre agriculture et alimentation identifiés et la justice agri-alimentaire sont ambivalents. Ces processus ne sont pas toujours source de justice agri-alimentaire car ils ne répondent pas toujours aux nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016). Certaines des initiatives à dimension collective s'apparentent à des *« food movements »* qui ne disent pas leur nom mais dont les caractéristiques les rapprochent de celles identifiés aux Etats-Unis, notamment concernant l'entre-soi (Allen, 2010 ; Alkon et Aygeman, 2011 ; Slocum et al., 2016). Elles ne permettent pas à tous les ménages d'améliorer leurs revenus (Slocum et al., 2016) et les charges de travail sont importantes dans les exploitations aux modes de production durables (Béguin et al., 2011). Enfin, certaines initiatives sont davantage aidées que d'autres par les politiques publiques (Reynolds et Cohen, 2016) etc.. Quand ils y répondent, les analyses révèlent les processus de justice agri-alimentaire sont des processus d'inclusion (Hochedez, 2022) mais pas uniquement : ils participent à l'inclusion sociale des producteurs et des consommateurs périurbains qui participent aux initiatives, et également à transformer les agricultures périurbaines enquêtées (*via* leur territorialisation et leur écologisation), à améliorer la situation socio-économique des ménages, à gérer le foncier de manière durable et collective, à créer des solidarités avec différents types de publics (habitants, consommateurs, publics pédagogiques, personnes handicapées, etc.). Le contexte périurbain métropolitain joue un rôle dans la manière dont s'incarnent les processus de connexion mis en évidence : j'ai montré dans de nombreux cas que les initiatives considérées s'incarnaient de manière spécifique dans ce contexte, même si des liens peuvent être tissés avec des initiatives mises en évidence dans d'autres

contextes (Allen, 2010 ; Gottlieb et Joshi, 2010 ; Reynolds et Cohen, 2016 ; Hochedez, 2022).

J'ai mis au jour des initiatives qui répondent aux nœuds mais qui ne relèvent pas des initiatives classiquement mises en lumière par la littérature (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Alkon et Agyeman, 2011 ; Reynolds et Cohen, 2016). La justice agri-alimentaire dans les espaces périurbains enquêtés se fait *via* des initiatives alternatives qui s'incarnent de manière spécifique dans les contextes agricoles et périurbains considérés, et principalement *via* d'autres initiatives et d'autres agricultures (Herman et Goodman, 2018). L'agriculture périurbaine, conventionnelle, biologique, de grandes cultures, d'élevage et de maraîchage, joue plusieurs rôles dans les processus de connexion entre agriculture et alimentation identifiés, et donc dans les processus de justice agri-alimentaire : elle participe à connecter consommateurs et producteurs, à produire une alimentation de qualité, elle se territorialise et devient plus durable, elle permet aux ménages d'améliorer leur situation et de mieux manger.

Ainsi, la construction de la justice agri-alimentaire ne dépend pas uniquement de la manière dont les initiatives répondent aux nœuds, mais de l'articulation de ces différents nœuds dans les processus de connexion entre agriculture et alimentation auxquels les ménages agricoles participent. Ces participent de plusieurs manières à transformer les systèmes agricoles et alimentaires des espaces périurbains de Paris et de Mexico, en connectant plusieurs agricultures et alimentations, en mobilisant plusieurs espaces et à plusieurs échelles, dans deux contextes spécifiques. Dans les espaces périurbains de Mexico et de Paris, les initiatives se déploient dans les espaces de l'agriculture alternative et dans ceux de l'agriculture conventionnelle (Guillemin, 2022 ; Hochedez, 2022). Les espaces de l'entre-deux (Le Gall et Rougé, 2014) participent de processus de connexion entre agriculture et alimentation dont j'ai essayé de montrer les spécificités, et peuvent constituer de nouveaux espaces de la justice agri-alimentaire (Herman et Goodman, 2018 ; Hochedez, 2022). Le rôle de l'espace apparaît important dans les processus de justice agri-alimentaire identifiés, au-delà des initiatives présentées. Le chapitre final s'attache à examiner le rôle de l'espace dans les processus de justice agri-alimentaire identifiés dans le chapitre 9 et dans les inégalités mises au jour dans le chapitre 8.

Chapitre 10 – Explorer la dimension spatiale de la justice agri-alimentaire dans les espaces périurbains des métropoles de Mexico et de Paris

Les travaux sur la justice alimentaire mettent en exergue le rôle de l'espace dans la production des inégalités agri-alimentaires et dans les enjeux de justice sociale relevés, et proposent des pistes de réflexion pour produire des espaces justes sur le plan agri-alimentaire (Alkon et Agyeman, 2011). La justice alimentaire juste a souvent comme horizon l'échelle locale (Deverre et Lamine, 2010), ce qui a été critiqué comme je l'ai montré dans le chapitre 1. Ainsi, des chercheurs proposent d'explorer les processus de justice alimentaire à partir de nouveaux espaces (Herman et Goodman, 2018), ou de réfléchir au rôle de l'espace dans les processus de justice agri-alimentaire (Hochedez et Le Gall, 2016) en proposant une approche translocale des solidarités (Slocum et al., 2016).
Les chapitres précédents ont permis de mettre au jour que l'espace joue un rôle dans les inégalités et les processus de justice agri-alimentaire auxquels participent les ménages agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris. Il ne s'agit pas de réfléchir à ce que serait un espace de la justice agri-alimentaire. Le chapitre 10 propose une exploration du rôle de l'espace, au prisme des contextes et des échelles, dans les processus de justice agri-alimentaire. Je propose une approche multiscalaire, intégrant l'échelle de l'exploitation agricole, l'échelle locale et l'échelle métropolitaine. Le rôle des contextes, notamment Nord et Sud, est interrogé à chacune de ces échelles.

I. A l'échelle de l'exploitation agricole, l'expression d'enjeux de justice sociale

J'ai montré, dans le chapitre 8 notamment, que l'échelle de l'exploitation agricole joue un rôle dans la proximité de la ressource agricole pour les ménages. Mais proximité et justice agri-alimentaire entretiennent des liens ambivalents. Cette sous-partie a pour objectif d'approfondir l'analyse du rôle que joue cette échelle dans les processus de justice agri-alimentaire.

1. L'échelle de l'exploitation agricole matérialise des inégalités sociales et économiques

Thierry (exploitation n°12) a été confronté à plusieurs difficultés durant sa vie d'éleveur : décès de son père et arrêt des travaux de la maison, endettement, mise sous curatelle et perte de revenus financiers. Les difficultés et les inégalités auxquelles il a été confronté se matérialisent dans l'espace domestique et de l'exploitation agricole : *« les travaux de la maison n'ont pas été achevés et certaines pièces comme la chambre ne sont pas isolées, il n'y a pas le chauffage […]. De nombreux outils et objets sont déposés dans l'espace ouvert qui mène à la maison et qui sont revendus par Thierry […]. Ensuite il y a un espace dédié aux volailles et aux moutons qu'il revend de manière informelle […]. Il n'y a plus de jardin potager mais il en cultivait un le long de la route lors de la crise de Covid-19. Les ronces ont envahi son terrain car il a du mal à l'entretenir et les aides PAC qu'il pouvait demander se réduisent [cdt] »*. Les espaces domestiques et de l'exploitation reflètent les inégalités sociales et économiques auxquelles sont confrontés certains ménages agricoles : ils matérialisent la précarité dans laquelle ils se trouvent (Chartier et Chevrier, 2015 ; Sylvestre, 2015).

La matérialisation des inégalités à l'échelle de l'exploitation agricole se lit également dans la capacité de mobiliser les espaces où se trouve la ressource agricole pour autoconsommer. La production maraîchère de l'exploitation permet à la famille de Maria (exploitation n°26) d'accéder à des produits agroécologiques, qui ne sont pas accessibles d'un point de vue économique : *« Maria me dit qu'ils achètent des produits au marché à côté de chez sa sœur qui sont conventionnels, mais peu chers et de bonne qualité [cdt] »*. La famille ne se fournit pas dans les marchés alternatifs sur lesquels elle vend : elle fréquente d'autres lieux d'approvisionnement. Les ressources sont partagées dans la famille élargie qui vient manger quotidiennement à la maison de Don Alejandro. Cela est également le cas pour la famille de Clara : les ressources maraîchères de l'exploitation profitent aux deux enfants et à leurs familles qui travaillent dans la production maraîchère et laitière.
Certains ouvriers agricoles peuvent accéder aux productions maraîchères pour s'alimenter : Silvia (exploitation n°27) qui travaille sur l'exploitation de Don Alejandro avec son mari Diego et son frère Carlos, glane certaines productions qui sont destinées au compost. Diego a obtenu ensuite de cultiver une petite parcelle sur l'exploitation après son travail le soir. Le partage des ressources de l'exploitation agricole, sous différentes

modalités, montre que des solidarités informelles se déploient à l'échelle et dans les espaces productifs de l'exploitation.
Mais l'exploitation agricole ne peut pas toujours être mobilisée pour pallier les inégalités d'accès économiques car la ressource n'est pas toujours présente : *« la famille de Maria (exploitation n°26) achète des légumes au printemps 2022 car son père a été malade et ils ne se sont pas occupés de l'exploitation [cdt] »*. Parfois c'est le choix des productions qui pose problème : *« Fernando n'est pas content car quand trop de salades sont plantées, ils ne peuvent les revendre à un bon prix, et doivent les jeter car ils n'arrivent pas à toutes les consommer [cdt] »*.

Dans le cas de Laura et Sébastien (exploitation n°13), la ressource agricole est présente, mais elle n'est pas toujours mobilisable. Ils autoconsomment des produits carnés et laitiers de qualité, *via* leur propre production, mais aussi par la vente à la boutique : *« on a du veau produit sur place […]. On fait une vache de temps en temps, donc on arrive à remplir le congélateur […]. On vendait [de la volaille] régulièrement à la boutique donc on arrivait à en avoir mais là c'est un peu plus compliqué en ce moment […] ».* L'espace de l'exploitation agricole, *via* la production et la vente, permet d'accéder à certaines ressources agricoles de qualité, qui dépendent de la spécialisation agricole. L'espace domestique participe aussi à cet accès comme l'explique Laura : *« Les yaourts je les fais moi-même, il y a beaucoup de choses qu'on fait nous-mêmes pour essayer de gagner en économie et puis on se dit qu'en fait il y a plein de choses qu'on peut faire soi-même et c'est très bien »*. Ces espaces participent aux processus de connexion entre agriculture et alimentation, et donc de justice agri-alimentaire : ils permettent de réduire certaines inégalités d'accès à certains produits alimentaires. Mais les approvisionnements qui reposent sur les ressources de l'exploitation agricole sont ambivalents, comme je l'ai montré précédemment : *« Quand c'est le veau, ça nous coûte très cher […] parce que vu le prix qu'on le vend, c'est du manque à gagner […]. C'est comme nos fromages, on les mange mais ça nous coûte cher »*. La possibilité d'accès *via* l'exploitation agricole est onéreuse pour certains ménages, et dépend de leur spécialisation agricole : Laura et Sébastien doivent trouver d'autres solutions à d'autres échelles et en mobilisant d'autres espaces pour s'approvisionner en fruits et légumes.

L'échelle de l'exploitation agricole reflète des inégalités d'accès à l'alimentation, davantage qu'elle ne permet une proximité de la ressource agricole. La ressource agricole n'est pas toujours spatialement présente. Quand elle est présente, elle n'est pas toujours

mobilisable pour les ménages pour leur alimentation qui doivent opérer un choix entre vente et autoconsommation. Cela est le reflet de relations sociales et spatiales asymétriques (Hochedez et Le Gall, 2016) qui sont responsables de formes de précarité économique pour les ménages agricoles concernés (Pagès, 2004) et qui s'expriment à l'échelle de l'exploitation agricole.

2. Une échelle qui est le point de départ de la politisation des modes de vie

L'exploitation agricole contribue beaucoup aux approvisionnements de certains néo-agriculteurs du périurbain de Paris, qui sont en maraîchage. Léa (exploitation n°17) s'est lancée dans le maraîchage bio quand elle est tombée enceinte de son premier enfant : *« j'ai cherché à me nourrir [avec] de la bonne nourriture […]. Je me suis rendue compte qu'il n'y avait pas grand-chose de correct un peu partout, donc, je me suis dit que je n'avais qu'à produire pour moi-même et puis je me suis dit pourquoi pas en faire bénéficier d'autres familles ».* L'exploitation domestique permet d'accéder à des produits qui ne sont pas accessibles spatialement, et cela représente également une économie : *« ce que nous on consomme, c'est ce qu'on n'achète pas ».* Les ressources sont partagées avec les parents qui aident sur l'exploitation : *« mes parents comme ils m'aident, ils se servent, ils vont dans le champ, ils ont besoin d'une salade ils vont se servir ».* Les deux familles prennent les œufs des poules qui sont dans le jardin des parents de Léa : l'espace productif et l'espace domestique de l'exploitation agricole permettent d'accéder à plusieurs types de ressources agricoles. Cet exemple exprime une forme de consommation engagée (Dubuisson-Quellier, 2009) qui passe par la transformation du mode de vie de la famille de Léa et se fait à une échelle individuelle, plutôt qu'une politisation des modes de vie (Pruvost, 2021) telle qu'exprimée dans les exemples suivants.

L'objectif du collectif de S. est d'arriver à l'autonomie alimentaire en mobilisant principalement les ressources des exploitations agricoles des différents membres : j'ai déjà précisé que Marie (exploitation n°5) cultive un jardin potager mais aimerait à terme se fournir dans les AMAP de Christian et Julien (exploitations n°18 et 20). Ces derniers autoconsomment leurs productions maraîchères. Marie se fournit en œufs dans le poulailler des parents d'Olivier (exploitation n°4). L'espace de l'exploitation agricole, mais également celui de l'espace domestique, sont le support des processus de politisation des modes de vie des membres du collectif. L'espace domestique est également le support de pratiques de loisirs, comme la pratique du jardin potager par Catherine, la mère d'Olivier

(Gojard et Weber, 1995). L'autonomie alimentaire et la politisation des modes de vie reposent toutefois sur des rapports de force internes qui ont pour point de départ la tension entre travail agricole et travail domestique. J'ai ainsi déjà montré que *« les activités vivrières prennent beaucoup de temps et Marie a peu de temps pour développer sa propre activité »*.

L'espace de l'exploitation agricole sert également de point de départ à la politisation du mode de vie d'Éric (exploitation n°20). Cet espace n'est toutefois pas suffisant pour permettre la politisation des modes de vie souhaitée par les ménages agricoles rencontrés, comme cela a déjà été mentionné : *« ça dépend ce qu'on appelle autonomie. Si c'est être tout seul sans parler à personne et produire sans externalités ou s'il y a des échanges »*, ce qui est le cas d'Éric et d'Irène.

Par rapport à ce qui a été montré dans d'autres contextes (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Pruvost, 2024), les initiatives présentées ne relèvent pas de formes de précarité, notamment économique (même si certains ménages ont indiqué avoir des revenus faibles et/ou irréguliers). Éric et Irène sont dans un système d'AMAP dynamique, bénéficient de nombreuses aides en raison de la mécanisation de leur exploitation et des investissements qu'ils y ont réalisés. Leurs revenus, sans être importants, sont stables et augmentent au fur et à mesure que les années passent. Ils partent en vacances l'été une quinzaine de jours. Marie et Olivier reprennent une exploitation familiale en grandes cultures et en agriculture biologique , qu'ils diversifient par d'autres activités. Léa développe son exploitation maraîchère sur le foncier agricole de l'exploitation de ses parents. Ces exemples donnent à voir des processus de politisation des modes de vie dont la localisation en contexte périurbain métropolitain participe à expliquer les spécificités. Mais cela montre aussi que des enjeux de justice sociale se posent, au regard des situations plus précaires que rencontrent d'autres ménages dans les deux contextes enquêtés et dans d'autres contextes urbains (Reynolds et Cohen, 2016) et ruraux (Dolci, 2021).

3. Des solidarités familiales qui constituent des formes de *care*

Enfin, à l'échelle de l'exploitation agricole s'expriment des solidarités familiales. La mère de Guillaume (exploitation n°2) est âgée et vit dans la maison qui donne sur la route dans le corps de ferme : *« elle faisait beaucoup de jardin, c'est elle qui a appris au fils, il a voulu faire ça pour ça. Même là elle nous aide encore, le problème c'est qu'elle va sous la serre à*

des heures l'été où nous on n'y va pas et elle ne sait pas combien de temps elle y reste ». Maria (exploitation n°26) vit dans la maison de son père Don Alejandro avec Fernando son mari et leur fille : *« ils sont venus habiter après leur mariage chez lui car il était malade ».* Le partage des ressources et des comptes avec les frères et sœurs est la conséquence de la solution trouvée par Maria pour prendre soin de lui : chaque frère ou sœur est présent deux jours par semaine à la maison. Ces solidarités intra-familiales dépassent les enjeux de connexion entre agriculture et alimentation mais participent pleinement aux processus de justice agri-alimentaire : les activités agricole et alimentaire sont intrinsèquement liées aux solidarités constatées envers les aînés. Les liens entre proximité et justice ne sont pas uniquement spatiaux, ils sont aussi sociaux, comme cela a pu être montré dans d'autres contextes et pour d'autres initiatives (Gottlieb et Joshi, 2010).

4. La disponibilité foncière des exploitations en grandes cultures

Certains agriculteurs mobilisent le foncier bâti de l'exploitation pour pallier les difficultés de revenus auxquelles ils font face. Le père de Jean (exploitation n°1) a développé une activité de location d'emplacements pour camping-car quand il a arrêté la conserverie, afin d'utiliser les bâtiments vides : *« c'est mon père qui avait commencé ça dans les années 80 avec les caravanes. Quand il a arrêté la conserverie, il avait beaucoup de bâtiments : qu'est-ce qu'on fait des bâtiments, il n'avait plus d'animaux. [C'est une activité qui est un gros plus. [Cette] année c'est peut-être pas une bonne année en rendement, en 2016 pareil on a pris une bonne claque. On a pris moitié en rendement. Je n'ai pas pris un sou sur la ferme ces deux années, cette année c'est un peu compliqué. Donc l'activité de location de places de caravanes, camping-car, c'est un bon plus […]. Ça fait un revenu régulier]. À l'époque y'avait 90% de caravanes. Et aujourd'hui c'est des camping-cars principalement. Ça a commencé crescendo pour arriver aujourd'hui à 280 véhicules […]. On a deux sites de stockage, il y en a un ici et depuis 4-5 ans je loue un autre hangar sur la commune de D., là-bas on en a une soixantaine aussi […]. De plus en plus de gens partent en vacances avec et puis en région parisienne, les gens dès qu'ils ont deux trois jours s'ils peuvent partir ils partent. Là c'est un peu plus compliqué depuis un an et demi avec le confinement quoiqu'il y en en a suite à l'annonce hop ils sont venus chercher leur camping-car. On a quand même beaucoup de retraités […] En plus dans cette SCI[48], parce que c'est une autre société, il y a également dix appartements dans la vieille cour de ferme ».*

[48] Société Civile Immobilière.

Guillaume (exploitation n°2) diversifie son exploitation céréalière conventionnelle par le maraîchage en agriculture biologique et installe une boutique à la ferme car son fils veut reprendre l'exploitation avec cette spécialisation agricole. Cela leur permet de *« faire eux-mêmes »* le plus possible, en plus de l'approvisionnement au supermarché. La diversification permet la reprise et justifie les investissements dans l'exploitation agricole, dont le foncier bâti non utilisé peut être reconverti pour cette nouvelle activité.

La disponibilité en foncier bâti et non bâti permet aux exploitants agricoles en grandes cultures de trouver des solutions face aux difficultés économiques auxquelles ils font face (Madeline, 2007 ; Poulot, 2014b ; Laferté, 2018). Cela révèle des enjeux de justice sociale quant à l'inégale capacité des ménages de pouvoir mobiliser ces ressources foncières selon leur spécialisation agricole et leur trajectoire (Baysse-Lainé, Perrin, 2021).

En conclusion, j'ai identifié plusieurs enjeux de justice sociale à l'échelle de l'exploitation agricole, qui relèvent des processus de justice agri-alimentaire identifiés (Hochedez, 2022). A cette échelle, se matérialisent des inégalités et des formes de précarité auxquelles sont confrontés certains ménages agricoles, concernant leur habitation et leur accès à l'alimentation (Chartier et Chevrier, 2015 ; Sylvestre, 2015). Elle est le point de départ de processus de politisation pour des ménages agricoles qui disposent de ressources spécifiques : spécialisations agricoles qui font l'objet d'une forte demande urbaine (Aubry et Chiffoleau, 2009), aides publiques (Reynolds et Cohen, 2016), foncier familial (Baysse-Lainé, 2018), transmission d'une exploitation, etc. Pour des exploitants en grande culture, le foncier bâti et non bâti disponible permet de développer des activités qui permettent de pallier aux difficultés économiques (Laferté, 2018). Le foncier bâti et non bâti permet également à des ménages en difficulté de stocker des aliments, de faire certaines préparations culinaires, et de développer des activités parallèles à l'agriculture (vente d'objets, d'animaux de basse-cour) (Bages et Rieu, 1987 ; Pagès, 2004). Le dernier enjeu relevé concerne les solidarités intra-familiales qui existent à cette échelle : la présence des ménages sur l'exploitation ou à la maison permettent à des aînés de rester autonomes, et celle des parents, parfois retraités, permet d'aider dans le travail agricole à certaines périodes de l'année ou pour certaines tâches (Sourisseau, 2014 ; Gasselin et al., 2014).
Le contexte périurbain métropolitain, de Mexico ou de Paris, joue un rôle dans certaines initiatives. Les ménages bénéficient de la proximité avec un bassin de consommation urbain important pour développer des initiatives telles que le maraîchage en circuit court. Dans le périurbain de Paris, la problématique de l'accès au logement est importante, les

ménages manquent souvent de place et doivent par exemple trouver des solutions pour leurs camping-cars qu'ils utilisent régulièrement (Berger, 2004).

II. Les multiples incarnations du local dans les espaces agricoles périurbains métropolitains

Les liens entre local et la justice alimentaire ont été abondamment traités par la littérature scientifique, notamment pour en montrer les limites en contexte urbain (Allen et al., 2003 ; Guthman, 2003 ; Alkon et Agyeman, 2011). Le local est critiqué car il est considéré comme un espace et horizon de la justice alimentaire qui ne répond pas à de nombreux enjeux de justice sociale : pour Slocum et al. (2016), les solidarités alimentaires doivent ainsi se construire à une échelle translocale. Le local est mobilisé à de nombreuses reprises lors des entretiens par les ménages agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris. Cette sous-partie doit permettre d'une part de comprendre ce qu'il signifie pour les ménages. D'autre part, il s'agit de comprendre quel est son rôle dans les processus de justice agri-alimentaire identifiés dans les deux contextes enquêtés.

1. La connexion à des réseaux d'interconnaissance et familiaux

Thierry (exploitation n°12) mobilise son voisinage de plusieurs manières : *« il produit des légumes sur une parcelle de jardin partagé situé dans une commune voisine […]. Des voisins et des connaissances lui apportent des dons alimentaires sous forme de produits de la chasse et de plats maison […]. Il va glaner dans les forêts du voisinage (bois, champignons, châtaignes) […]. Il va à l'aide alimentaire toutes les semaines dans la commune voisine [cdt] »*. Le local représente un potentiel de connexions que Thierry est en capacité de mobiliser, à des ressources agricoles sous forme d'aliments et qui sont présentent dans plusieurs espaces (parcelle de jardin, forêt), et à plusieurs réseaux de relations : d'interconnaissance, de voisinage et institutionnelles.

La famille de Maria (exploitation n°26) s'approvisionne sur un marché situé dans l'espace périurbain de Mexico à proximité de l'habitation de sa sœur, et en maïs dans l'exploitation de la belle-famille de cette même sœur qui se situe également dans le périurbain de Mexico. Le local constitue un potentiel de connexion à des réseaux familiaux que le ménage agricole est en capacité de mobiliser pour ses approvisionnements alimentaires et

agricoles, ainsi que pour venir aider à la prise en charge du père de Maria. Il participe à des solidarités familiales via les connexions qu'il offre aux réseaux familiaux situés dans l'espace périurbain métropolitain.

Le local constitue un potentiel de connexions à plusieurs ressources agricoles, qui sont alimentaires, spatiales et relationnelles. Sa mobilisation permet de pallier à des situations de précarité économiques et alimentaires (Chartier et Chevrier, 2015 ; Paturel et al., 2015) par la mobilisation de réseaux de solidarités multiples (Essers, 2020).

2. La vente de produits locaux permet d'accéder à des produits de qualité

Laura et Sébastien (exploitation n°13) s'approvisionnent beaucoup *via* leur boutique, où ils vendent des produits des exploitations du voisinage : *« Le pain [du village] il y a de temps en temps des invendus donc on mange pas mal de pain, un jour il va rester un pain, un jour il va en rester sept, donc on a le congélateur. […]. On a des sacs de 10 kilos de pâtes […]. Ce sont des pâtes bio de la Marne […]. Là on achète local, enfin ses produits sont à la boutique […]. Il y a notre voisin qui fait du bœuf bio aussi, donc quand il lui reste une caissette, on lui achète […]. L'agneau c'est chez notre copain producteur […]. On prend en allant […]. On a eu de la volaille, on en vendait régulièrement à la boutique donc du coup on arrivait à en avoir mais là on en a plus. Il y a un élevage qui se monte pas loin, donc on est ravis, à quelques kilomètres. C'est pas bio mais c'est local ».* Le cochon vient de chez les parents de Sébastien (exploitation n°16) qui habitent non loin : *« on a le congélateur plein de cochon ».* Les connexions agricoles permettent l'approvisionnement alimentaire domestique, mais pas toujours : *« Si je vais chercher une commande chez un producteur, en même temps je vais lui acheter son produit et du coup en étant producteur et en ayant des échanges, c'est plus facile d'acheter en direct […]. On fait au mieux, parfois on fait un panier de légumes au maraîcher d'à côté, on ne peut pas acheter tout le temps, c'est pas possible, manger que ses légumes on n'a pas les moyens c'est clair, mais on le fait de temps en temps ».* La vente à la boutique de produits locaux permet d'accéder à des produits alimentaires de qualité, sous la forme d'invendus. Le local constitue un potentiel de connexion à des réseaux agricoles pour approvisionner la boutique et de l'exploitation et pour bien se nourrir, et à des réseaux familiaux qui permettent d'accéder à des produits que le ménage peut autoconsommer. Toutefois, les manières dont accède le ménage aux produits locaux reflètent des inégalités d'accès : certains produits ne sont pas accessibles

économiquement. Le contexte périurbain métropolitain joue un rôle dans la densité de de connexions que les ménages peuvent mobiliser.

Éric et Irène (exploitation n°20) s'approvisionnent *via* une exploitation céréalière convertie à l'agriculture biologique du voisinage, comme cela a été montré précédemment : *« on échange les céréales contre les légumes […] : C. nous fournit deux pains et un kilo de farine par semaine, on troque un peu de légumes »*. Le potentiel de connexion que le local offre s'incarne dans des relations avec des agriculteurs aux pratiques similaires qui travaillent dans le voisinage, renvoyant à des formes d'entre-soi qui ont été mises en évidence dans d'autres contextes (Paddeu, 2021).

Le local constitue donc un espace qui offre potentiels de connexion à plusieurs types de ressources : à des aliments *via* la boutique ou l'exploitation d'agriculteurs voisins et à des réseaux de producteurs qui permettent de s'approvisionner sous forme d'invendus ou de troc. Les deux situations que j'ai présentées sont toutefois très différentes : Laura et Sébastien consomment des invendus de leurs boutiques et ne peuvent acheter les produits locaux ou de manière irrégulière. Éric et Irène pratiquent le troc, mais n'ont pas mentionné de difficultés à accéder à l'alimentation de leur choix, même si les économies réalisées sont indéniables. Le local participe à la production de certaines inégalités d'accès (Allen et al., 2003).

3. Un local qui participe à des formes de consommation engagée (Dubuisson-Quellier, 2009) et à la politisation des modes de vie (Pruvost, 2024)

Le collectif de S. mobilise l'échelle locale de plusieurs manières. La vente *via* un système d'AMAP se fait auprès des consommateurs habitant à proximité : *« le but c'est de nourrir les gens qui habitent ici »* explique Julien (exploitation n°21). Il y a aussi le projet de création d'une boutique dans le village voisin où se trouve le corps de ferme de l'exploitation céréalière : *« ça serait pour vendre nos produits, avoir un endroit qui soit un lieu de vie, un salon de thé, une bibliothèque, un lieu de débats, pour faire du lien social »* explique Marie (exploitation n°5), *« pour faire découvrir un rapport au monde via la ferme, qui passe par l'alimentation, le lien social »*. Ce projet est politique sans le dire : si la vente permet *« de faire gagner du temps de commercialisation »*, il s'agit aussi *« par l'échange marchand »* de participer à faire changer les regards des consommateurs voisins.

Le collectif participe également à plusieurs collectifs de pratiques agricoles, plus ou moins informels, qui participent à l'ancrer dans le territoire. Plusieurs degrés de coopération sont évoqués par Marie : *« un premier entre les agriculteurs du village, plutôt âgés et pratiquant une agriculture conventionnelle ; un second entre voisins agriculteurs bios, plutôt jeunes (échanges de conseils, de semis) ; et enfin un troisième au niveau de la CUMA, regroupant des agriculteurs jeunes et moins jeunes, en conventionnel et en agriculture biologique, autour de l'échange et du prêt de salariés et d'outils »*. Des synergies locales se créent : par exemple le collectif de S. fournit du foin et de la luzerne à Lucien (exploitation n°14) : ils se complètent *« à l'échelle d'un territoire »* dit Lucien. Ce dernier commercialise les légumes de Julien, Christian (exploitation n°18) et ceux de Guillaume (exploitation n°2) dans l'attente du fonctionnement de l'AMAP et de la boutique à la ferme. Claire (exploitation n°6) achète les semences avec Julien sous forme d'achats groupés, et vend à sa boutique les produits d'Alice et Bastien par exemple. Elle évoque par ailleurs les relations de solidarités avec les voisins : ce sont les *« gens qui viennent à la boutique qui nous aident, pour planter des haies le long du verger »* par exemple, pas les amapiens : *« ils n'ont pas d'esprit de solidarité ».*

Pour les consommateurs qui vont acheter les paniers de légumes vendus par Julien et Christian, le local permet constitue une forme de consommation engagée par la pratique du circuit court (Dubuisson-Quellier, 2009). Pour les ménages du collectif, la politisation de leurs modes de vie articule échelle de l'exploitation et échelle locale : la première leur permet de se nourrir, et la seconde de développer leurs activités agricoles grâce aux réseaux de pratiques agricoles auxquels ils peuvent se connecter. Dans certains de ces réseaux participent des agriculteurs aux pratiques diversifiées (Lucas et Gasselin, 2021). D'autres sont réservés aux agriculteurs qui pratiquent l'agriculture biologique (Van Dam et al., 2017). Ces réseaux constituent un soutien au renouvellement de l'activité agricole (Scorsino et al., 2022).

Le cas du collectif de S. est à confronter avec celui des ménages du périurbain de Mexico enquêtés. Les initiatives de vente en circuit court, *via* les réseaux alimentaires alternatifs, permettent aux consommateurs urbains aisés de manger sainement et constituent une forme de consommation engagée. Toutefois, les modes de vie des ménages agricoles ne sont pas politisés : l'autoconsommation ou la mobilisation de réseaux à l'échelle locale permet de pallier à des difficultés d'accès à l'alimentation.

4. Trouver des solutions aux difficultés agricoles à l'échelle locale

L'échelle locale permet de trouver des solutions concernant la commercialisation. Nathalie (exploitation n°22) a installé une boutique de distribution dans le village à côté de chez elle suite à plusieurs difficultés liées à la vente en marché dans le périurbain de Paris et sur la ferme : *« Avec maman on faisait les marchés, [et] la mairie où on était n'a pas joué le jeu correctement […]. Du coup ma mère a décidé de faire la vente à la ferme, en direct. Seulement on n'avait pas de local, donc on s'est mises dans le hangar. Mais il nous servait la semaine pour aller vendre à Rungis nos légumes, pour laver les légumes, mettre en caisse, faire les palettes et tout, donc ça salit. Donc tous les jeudis soirs en plus de notre journée de travail, il fallait qu'on nettoie le hangar, qu'on le balaye et qu'on installe nos tables pour la vente. Et puis moi et ma mère on était bloquées pendant tout le vendredi après-midi et tout le samedi toute la journée pour faire la vente, parce qu'on avait décidé de faire ça. Et puis ma mère commençait à en avoir un petit peu marre, à fatiguer. On a un copain maraîcher qui est dans le 94, et qui [a] monté un distributeur automatique. Ça fonctionnait super bien […] donc on a essayé. [On] n'a rien demandé à personne, on s'est trouvé le local, on a trouvé le gars qui faisait les casiers et on a fait un prêt et on a acheté nos casiers et on les a installés dans une petite boutique, c'était l'ancienne boulangerie du village, et on paye un loyer au propriétaire ».* L'échelle locale permet de trouver des solutions par rapport aux difficultés rencontrées dans la commercialisation à l'échelle du périurbain métropolitain et à l'échelle de l'exploitation agricole (Chiffoleau, 2019).

L'échelle locale permet également de trouver des solutions à des difficultés de revenus, quand celles qui mobilisent l'échelle de l'exploitation agricole ne suffisent pas. Jean (exploitation n°1) a créé une *« Entreprise de Travaux Agricoles [avec un voisin] et on fait environ 600 hectares avec la moissonneuse-batteuse par an, principalement sur les fermes aux alentours. C'est une autre petite activité qui permet de rentabiliser une moissonneuse-batteuse. Les prix sont devenus énormes, une machine comme ça coûte 300 000 euros aujourd'hui, donc il faut en couper des tonnes de blé pour la payer ».* Il fait ainsi les céréales à façon pour Laurence (exploitation n°15).

La structuration des activités agricoles dans les grandes cultures pose question par rapport au fort endettement des agriculteurs, entre absence de revenu agricole et endettement pour les machines. La diversification des revenus permet d'en assurer la régularité (Gafsi, 2017). La vente en circuit court d'asperges n'a pas été évoquée comme une activité permettant d'assurer un revenu. Des formes de solidarité ponctuelle peuvent

exister dans le voisinage. Les supermarchés peuvent ponctuellement aider à la commercialisation, sans négocier les prix, comme cela a été le cas pour Jean en 2020 : *« Leclerc m'a pris pas mal d'asperges l'année dernière, parce que l'année dernière on n'a pas vendu à la ferme [avec le covid]. Les prix sont restés très bons »*. Toutefois, cela s'explique par le fait que les supermarchés ne pouvaient s'approvisionner sur les marchés européens à cause de la crise sanitaire. Les solutions mises en place par Jean ne semblent pallier que partiellement les difficultés financières : il faut emprunter pour acheter une moissonneuse qu'il faut ensuite rentabiliser, la boutique à la ferme n'a pas été évoquée comme une solution économique, et l'aide ponctuelle des supermarchés est fonction de logiques qui dépassent l'échelle du local comme pendant la crise de Covid-19 (Chiffoleau et al., 2020).

Pour Guillaume (exploitation n°2) l'objectif est de pouvoir être indépendant du système agro-alimentaire conventionnel. Cela passe par des solutions de commercialisation dans le voisinage : *« comme d'autres, je n'ai pas fait de chiffre positif en 2016 et en 2020 […]. Aujourd'hui j'en ai marre de la coopérative, c'est à sens unique »*. Il vend ainsi ses productions à un négociant *« plutôt qu'à la coopérative car la coopérative si on ne prend pas tous leurs produits on ne bénéficie pas de leurs prix ».* La recherche d'indépendance face au système conventionnel est complexe : *« je fais quand même partie [du système], j'essaye de m'en échapper ne serait-ce que par le lin, c'est une échappatoire, avant c'était le chanvre que j'avais essayé. J'essaye de ne pas dépendre de ce système-là parce que franchement ils arrivent même plus à nous respecter, on est dans un tel cirque, c'est des marchands de bestiaux »*. Si les solutions sont recherchées dans le périurbain, les enjeux auxquels elles renvoient dépassent cette échelle et concernent le fonctionnement asymétrique du système agro-industriel (Gottlieb et Joshi, 2010).

Pour les ménages qui pratiquent l'agriculture conventionnelle, maraîchère ou en grandes cultures, l'échelle locale permet donc de trouver des solutions face à des difficultés économiques et de commercialisation (Poulot, 2010, Dabo, 2022) par les potentiels de connexion à plusieurs débouchés de commercialisation qu'elle offre. Si les solutions mises en œuvre s'ancrent localement, elles semblent dépendre du contexte métropolitain (Brand et Bonnefoy, 2011).

5. Le risque d'enfermement dans la filière en circuit court

Un enjeu spécifique aux exploitations d'élevage situées dans le périurbain de Paris est la dépendance aux circuits courts, ou au contraire à des circuits de commercialisation conventionnels, à cause de la disparition de la filière dans la région (Poulot, 2014b). Cela a des conséquences multiples, comme l'explique Lucien (exploitation n°14) : *« il n'y a plus d'éleveurs et les élevages perdent des têtes tous les ans […]. Ici il y a les clients mais pas la filière : l'abattoir est à deux heures de route, pareil pour les cochons, et pour les volailles il est [encore] ailleurs […]. Il y a peu de laiteries ici donc la boutique à la ferme c'est un peu le seul mode de commercialisation »*. La commercialisation de viande devient également compliquée : *« la consommation de viande a diminué, et des éleveurs se mettent au détail, le colis c'est moins à la mode […]. Du coup le conditionnement des steaks hachés devient compliqué, il faut faire pour une ou deux personnes maintenant. Mais au détail c'est pas possible commercialement […]. Ce n'est pas évident de s'adapter à ça, donc avant je faisais tout en direct, maintenant je vends une partie à la coopérative […] Pendant un an j'ai eu une cantine qui prenait les morceaux de viande que personne ne voulait. C'était bien on faisait des steaks hachés, on met ce qu'on veut dedans, [mais c'est fini]* ». La commercialisation en circuit long devient obligatoire : elle constitue un manque à gagner relatif car le travail à fournir est moins important.

Sébastien et Laura (exploitation n°13) éprouvent également les difficultés en élevage laitier, entre nécessité de transformer, de vendre en circuit court, et dépendance à la commercialisation conventionnelle. Sébastien pointe du doigt la faible présence de la filière : son prédécesseur valorisait peu le lait *« parce qu'il n'y a pas de collecte en lait bio sur le secteur de la Seine-et-Marne. Les seuls éleveurs laitiers en Seine-et-Marne en bio ils transforment eux-mêmes toute leur production. [Il n'y a pas] de laiterie pour le lait bio […]. En Seine-et-Marne il n'y a plus beaucoup d'éleveurs […]. [Sur une] laiterie à proximité il y a encore 11 ou 12 producteurs. Il y a une autre laiterie à côté de T. qui a peut-être une quinzaine d'éleveurs, [et] après il y a Sodial et Lactalis qui collectent aussi un peu. Mais en conventionnel parce qu'il n'y a pas assez d'éleveurs bio pour lancer une démarche de collecte dans le secteur »*. Cela a des impacts sur les prix de collecte, qui sont beaucoup moins importants en conventionnel qu'en bio, et sur la charge de travail, puisque les éleveurs sont obligés de transformer pour ne pas perdre de revenus. Le local est pris en tension entre les difficultés de commercialisation en circuit court et les logiques de collecte de groupes qui fonctionnent aux échelles nationales et internationales.

Même si l'échelle locale offre un potentiel de connexions à des réseaux de commercialisation dans le voisinage, cela n'est pas sans difficultés : certains éleveurs, pratiquant l'agriculture biologique, se retrouvent enfermés dans la filière, ou dépendent de la filière conventionnelle qui ne rémunère pas les productions au juste prix (Verhaegen, 2012). Laurence (exploitation n°15), dont l'élevage est conventionnel et qui commercialise en circuit court et en coopérative, n'a pas fait état des mêmes difficultés. Deux hypothèses peuvent être émises : elle peut commercialiser en circuit long sans que sa rémunération ne soit affectée, puisque la collecte se fait pour le lait produit en conventionnel. Son exploitation se situe dans le périurbain dense de Paris, à proximité d'axes de communication et de pôles urbains attractifs tels que Marne-la-Vallée.

En conclusion, l'échelle locale constitue un potentiel de connexion à des ressources agricoles plurielles : des aliments, des espaces, des réseaux familiaux, institutionnels, interpersonnels, agricoles et de commercialisation. L'échelle locale ne se réduit donc pas aux circuits courts ou aux réseaux alimentaires alternatifs dans le cas ménages agricoles des espaces périurbains enquêtés, abondamment enquêtés dans la littérature (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Maréchal, 2008 ; Chiffoleau, 2019 ; Pasquier Merino et Bertran Vilà, 2020). Plusieurs collectifs de pratiques agricoles ont été mis au jour, qui regroupent des agriculteurs ayant des pratiques diversifiées (Gasselin et al., 2014 ; Lucas et Gasselin, 2021), ou qui pratiquent uniquement l'agriculture biologique (Van Dam et al., 2017). L'échelle locale renvoie ainsi à des réseaux de solidarités multiples, qui ne se limitent pas au renouvellement des relations ville-campagne *via* l'alimentation (Lamine et Chiffoleau, 2012). Ils dessinent des formes originales de solidarités autour du local dans les espaces périurbains de Mexico et de Paris (Hochedez, Le Gall, 2016).
Les analyses rejoignent celles qui ont pu être faites dans d'autres contextes (Guthman, 2004 ; Allen, 2010) sur les limites du local en matière de justice agri-alimentaire : ce n'est pas un espace ou un horizon de la justice agri-alimentaire, mais un potentiel de connexions qui est mobilisable ou non par les ménages agricoles des espaces périurbains métropolitains de Mexico et de Paris. Des enjeux de justice sociale sont relevés : tous les ménages ne peuvent accéder de la même manière aux ressources que l'échelle locale propose (Alkon et Agyeman, 2011 ; Slocum et al., 2016 ; Hochedez et Le Gall, 2016). Les inégalités mises au jour dépendent des spécialisations agricoles, des modes de production (biologique ou conventionnel), des modes de commercialisation des ménages, et selon de la localisation des exploitations dans le périurbain, de Mexico ou de Paris. Des asymétries existent également entre consommateurs et producteurs : les circuits courts permettent

aux premiers de bien se nourrir et d'être dans des formes de consommation engagée (Dubuisson-Quellier, 2009), mais pas nécessairement pour les seconds, qui sont confrontés à des formes de précarité économique, sociale ou alimentaire selon les cas (Chartier et Chevrier, 2015 ; Paturel et al., 2015).

L'échelle locale s'articule à l'échelle de l'exploitation domestique : elle participe à réduire certaines inégalités d'accès à l'alimentation, et permet de trouver des solutions à des difficultés économiques ou de commercialisation. Certains exemples présentés montrent que l'échelle du périurbain métropolitain s'articule à ces deux échelles dans les processus de justice agri-alimentaire identifiés. Elle fait l'objet de la troisième sous-partie.

III. L'échelle métropolitaine intensifie les potentiels de connexion dans les espaces agricoles périurbains

Les processus de justice agri-alimentaire ont été principalement enquêtés dans les espaces urbains centraux des métropoles (Gottlieb et Joshi, 2010 ; Alkon et Agyeman, 2011 ; Reynolds et Cohen, 2016). Les espaces périurbains sont souvent considérés comme des espaces de l'injustice (Baysse-Lainé et Perrin, 2021), des marges (Depraz, 2017) et sont soumis à une logique centre-périphérie dominée par les dynamiques urbaines (Prunier, 2022). Pour autant, si la croissance urbaine a pu fragiliser l'activité agricole dans les espaces périurbains de Mexico et de Paris (Banzo, 1994 ; Dabo, 2022), cela a évolué : les nouvelles demandes urbaines en matière d'alimentation saine et durable participent à la dynamisation l'activité agricole des espaces périurbains métropolitains : l'agriculture périurbaine devient multifonctionnelle et se territorialise (Poulot, 2010 ; Brand et Bonnefoy, 2011). Toutefois, les effets de la métropolisation ne sont pas sans ambivalences sur les agricultures et les agriculteurs périurbains (Poulot, 2014b). Dans cette sous-partie, j'interroge donc le rôle de l'échelle métropolitaine dans les processus de justice agri-alimentaires identifiés dans les espaces agricoles périurbains de Mexico et de Paris.

1. Bénéficier d'une densité de lieux pour s'approvisionner

La localisation dans l'espace périurbain métropolitain permet aux ménages d'accéder à de nombreux lieux d'achat pour s'approvisionner (Essers et Poulot, 2019) : par exemple Léa (exploitation n°17) fréquente plusieurs supermarchés et Catherine (exploitation n°4) fréquente un Biocoop. Marianne (exploitation n°8) s'approvisionne tous les samedis

matins auprès de producteurs qu'elle connaît : elle a *« à cœur »* de *« faire vivre les producteurs […] donc [elle] organise [ses] achats et [sa] vie en fonction de […]. Connaître le producteur ça permet de savoir comment il travaille, de connaître ses difficultés, et donc pour [elle] c'est une solidarité quelque part ».* Elle a connu les producteurs qu'elle fréquente pour faire ses courses lors de son travail précédent. La situation des ménages en périurbain métropolitain permet des pratiques de consommation engagée (Dubuisson-Quellier, 2009).

Sébastien et Laura (exploitation n°13) avaient quant à eux la possibilité de récupérer un panier de légumes dans une AMAP qu'ils livraient en première couronne du périurbain de Paris : *« en étant dans une AMAP pendant deux-trois ans, qu'on livrait en fromage, on récupérait un gros panier de légumes en retour […]. On profitait de notre livraison pour avoir un énorme panier pour presque rien. C'était génial et puis un jour j'ai dû arrêter de livrer cette AMAP donc je n'ai plus eu mon panier, donc on a un peu déchanté […]. Du coup, on prend de manière irrégulière chez nos maraîchers voisins, [parce que] c'est pas le même prix, c'est pas accessible ».* L'AMAP a constitué un réseau plus accessible financièrement, mais pas sur le temps long : la vente en circuit court tirée par la demande urbaine métropolitaine a permis au ménage d'accéder à des produits alimentaires plus accessibles d'un point de vue économique que ceux des boutiques de producteurs qui se situent à proximité de leur exploitation.

Plus les ménages vivent dans le rural périurbain, plus les distances s'allongent ou certains commerces ne sont plus accessibles : Nicolas (exploitation n°19) doit rouler une demi-heure pour aller à son Biocoop. Eduardo (exploitation n°25) ne peut pas acheter de poulet bio car il n'y a pas de commerces dans le périurbain métropolitain de Mexico. Ce type de produit est accessible uniquement dans le centre de la capitale.

La localisation des ménages dans des espaces périurbains métropolitains leur permet d'avoir accès à une multiplicité de lieux d'approvisionnement alimentaire, qui sont autant d'espaces-ressources où les ménages trouvent des produits qui respectent leurs critères d'achat. En ce sens, l'échelle métropolitaine offre un potentiel de connexions dense en termes de lieux d'approvisionnement alimentaire (Essers, 2020). Toutefois ce potentiel dépend de la distance avec la capitale et n'est pas toujours pérenne. Certains réseaux comme les AMAP sont davantage présents dans le centre de la métropole parisienne et constituent une offre plus accessible économiquement que les boutiques à la ferme dans le périurbain (Aubry et al., 2012). Dans les espaces périurbains ruraux, certains produits ne sont pas accessibles, ou moins facilement (Delfosse, 2019). Dans le cas de Sébastien et

Laura, l'échelle métropolitaine s'articulait à l'échelle de l'exploitation agricole pour s'approvisionner, alors que l'échelle locale joue un rôle plus ambivalent : elle permet d'accéder à des produits sous la forme d'invendus mais pas sous la forme d'achats.

2. Tirer parti de la proximité avec les capitales pour la commercialisation des productions agricoles

Les exploitations situées dans le périurbain agricole de Paris semblent tirer parti de la proximité à la capitale, quel que soit le type de circuit court employé (Brand et Bonnefoy, 2011). Jean (exploitation n°1), à l'instar de Jeanne (exploitation n°11) et Laurence (exploitation n°15), bénéficie de la proximité de Paris, par rapport à d'autres exploitations : *« La vente à la ferme [représente] 95% [de la commercialisation des asperges]. Et c'est ce qui fait l'avantage d'être dans la région, d'avoir une exploitation en zone périurbaine comme on dit, nous on est sur l'axe Disneyland-Charles de Gaulle »*.

Les producteurs agricoles qui vendent en AMAP, même s'ils sont situés dans le périurbain rural, bénéficient également de la proximité avec Paris et des dynamiques métropolitaines pour commercialiser leurs productions : Éric et Irène (exploitation n°20) vendent à des AMAP parisiennes qui sont notamment localisées dans le quartier où habite Irène : autour de Bagnolet et dans l'Est de Paris.

Nicolas (exploitation n°19) commercialise en AMAP principalement à Paris : *« les AMAP [sont] aux trois-quarts parisiennes et un quart près d'ici »*. Son installation en Seine-et-Marne s'explique par des raisons familiales : *« ma famille et mes amis aussi sont dans l'Est de Paris, et je n'avais pas très envie de m'éloigner. D'autre part, la famille de ma compagne est du Nord-Est de la Seine-et-Marne. Donc on se rapprochait de sa famille sans trop s'éloigner de la mienne »*. Ces raisons familiales sont similaires à celles évoquées par Éric et Irène : elle vit encore dans l'Est de Paris et lui a une fille qui habite à Paris. Des raisons familiales et personnelles expliquent donc les choix de localisation des AMAP où vendent ces ménages agricoles.

Pascal (exploitation n°16) a participé au montage d'une association et d'une filière de porc francilien à l'échelle régionale et au-delà : la commercialisation se fait *« essentiellement en Île-de-France, mais les industries, les salaisonniers avec qui on travaille, ce sont des petits industriels, et ils ont parfois des marchés plus larges que ça »*, tout comme les supermarchés auprès de qui ils essayent de commercialiser, par exemple Cora ou Leclerc, même si les produits ne sont pas *« forcément dans tous les Leclerc de France, mais il faisait partie de leur mercuriale nationale »*. Ainsi, *« le plus gros du volume est sur la*

grande distribution, après on a quelques petits bouchers, [par exemple] un charcutier qui fait les marchés ». Les bénéfices de la position métropolitaine dépassent le seul périurbain pour s'inscrire à l'échelle régionale, voire nationale.

Concernant les ménages agricoles du périurbain de Mexico, les effets de la localisation dans la région métropolitaine sont plus ambivalents. Les marchés alternatifs se développent dans les quartiers aisés et centraux de la métropole de Mexico. Certains, auxquels participent les ménages agricoles enquêtés, sont installés dans les espaces périurbains du sud de la métropole. Maria et Fernando (exploitation n°26) vendent dans deux types de marchés alternatifs : le premier marché, organisé par des universitaires, se tient dans un Parque Ecológico situé à côté d'un important marché à fleurs dans la périphérie sud de Mexico. C'est un lieu touristique, d'où partent des bateaux pour visiter les *chinampas*. L'autre marché, organisé par des producteurs, se tient à côté d'une base de loisirs. Bien que situé sur un axe routier important, il est moins visible. Il est fréquenté moins par des touristes que par des habitants de Mexico, plutôt aisés. Maria et Fernando (exploitation n°26) préfèrent vendre dans le marché qui est tenu uniquement par des producteurs et non pas par des universitaires : ils maîtrisent davantage les prix et l'organisation de leurs ventes. Toutefois la vente dans la périphérie de Mexico n'est pas toujours évidente : les clients tendent à discuter davantage les prix selon Fernando. Dans les deux cas les revenus tirés de la vente ne suffisent pas à assurer les salaires des ouvriers agricoles et des membres de la famille qui vendent les productions sur les marchés.

La localisation dans les espaces agricoles périurbains pose certains problèmes quant à la commercialisation dans le centre de la métropole. Clara et sa mère (exploitation n°24) ne vendent pas dans le centre de Mexico pour des raisons qui sont liées à des *« difficultés logistiques »*, et au *« prix élevé des emplacements »*. Elles ont un camion mais avant elles allaient en taxi avec leurs productions dans le centre de la capitale. Certains réseaux de vente, comme les restaurants, leur sont difficilement accessibles en raison de l'informalité de l'activité : elles ne peuvent pas fournir de factures.

L'échelle métropolitaine permet de connecter producteurs agricoles périurbains et consommateurs urbains *via* des réseaux alimentaires alternatifs considérés comme étant plus justes, mais certaines limites existent : les revenus tirés de la vente sont moins importants en périphérie que dans le centre de la métropole ; la distance au centre de la métropole constitue un frein pour les producteurs dans l'accès aux réseaux alimentaires alternatifs ; certains circuits de commercialisation ne sont pas accessibles pour les ménages agricoles enquêtés. La localisation dans la région métropolitaine de Mexico n'est

pas un critère suffisant pour que les réseaux alimentaires alternatifs soient plus justes. Cela montre les limites des initiatives qui reposent sur des agricultures traditionnelles des espaces périurbains ruraux (Alkon et Agyeman, 2011 ; Guibrunet et al., 2023) et qui renvoient à des processus de gentrification qui maintiennent une dichotomie centre-périphérie (Pasquier Merino et Buratti, 2024).

La localisation des exploitations dans les régions métropolitaines leur permet de se connecter à une demande urbaine importante (Brand et Bonnefoy, 2011 ; Poulot, 2014c). Dans le périurbain de Paris, les réseaux de commercialisation pour se connecter à cette demande sont diversifiés (boutiques à la ferme, casiers, AMAP, filière régionale, etc.). La distance à la capitale ne semble pas faire de différence : Sébastien, bien que son exploitation soit située dans le périurbain peu dense de la métropole, évoque également le rôle positif de la proximité de la capitale concernant la commercialisation en circuit court : *« on fixe nos prix, alors on a la chance d'avoir la région parisienne […]. On est dans une situation relativement privilégiée par rapport à ça. Après on est quand même au fin fond de la campagne, on n'a pas une ville de 20 000 habitants près de chez nous. Pour faire venir les gens à la boutique c'est quand même un challenge, mais ça se développe petit à petit ».* Dans le cas des exploitations situées dans le périurbain de Mexico, la distance au centre de la métropole semble au contraire jouer un rôle dans la possibilité de se connecter à cette demande urbaine : la localisation dans le périurbain agricole et rural semble constituer un frein dans la capacité à accéder à certains réseaux de commercialisation considérés comme plus justes. Il serait nécessaire de s'interroger plus globalement sur les bénéfices de ces réseaux, notamment par rapport aux profils des producteurs qui y accèdent (Bertran-Vilà et al., 2022).

3. Lutter contre l'isolement social, professionnel et géographique

Nicolas (exploitation n°13) explique que la situation en périurbain métropolitain permet de lutter contre l'isolement de plusieurs manières, dont la vente à la ferme : *« quand on est arrivés […], un jour je me suis dit mince ça fait quinze jours que je ne suis pas sorti de la ferme et que je n'ai vu personne. Alors j'avais quand même vu du monde parce qu'on est ouvert sur l'extérieur, parce qu'on a un magasin, que les gens viennent et qu'on croise du monde comme ça, mais j'ai passé quinze jours sans mettre un pied dehors […] ».* La création de projets collectifs doit permettre de lutter contre l'isolement : *« l'idée de l'association [avec deux autres couples qui se sont installés dans le coin], l'accueil [de*

personnes handicapées], etc., c'est vraiment des choses qu'on veut mettre en place et vers lesquelles on peut avancer […]. Nous c'est ça qui va nous faire vivre à l'avenir, c'est le fait de ne pas être tout seuls et d'être inclus dans le tissu local […]. Il y a aussi cette démarche qu'on a mise en place avec d'autres collègues, cette association de cinq producteurs qui organise des marchés sur 35-40 kms ». Ces différentes initiatives constituent de nouvelles formes d'action collective qui permettent de lutter contre l'isolement dans les espaces périurbains ruraux de Paris (Lucas et al., 2014).

Alice (exploitation n°7) développe des projets avec le public et aussi de recherche pour lutter contre l'isolement : *« les commerces ont fermé dans le village […]. Il n'y a pas de tissu associatif ici […]. Je ne peux pas travailler seule pendant 20 ans, les céréaliers se regroupent pour discuter, mais il y a beaucoup de solitude pour moi : j'essaye de développer des projets de recherche ».* Par ailleurs, elle est contente de connaître Marie : *« ici comme Marie j'ai dû me trouver mon truc, pour me faire mon environnement, ce n'est pas facile ».* Selon la localisation de l'exploitation et les projets que développent les ménages agricoles, les possibilités de connexion ne sont pas les mêmes. Les projets de faire de l'exploitation un lieu de vie ouvert, en accueillant par exemple des spectacles, et de développer des projets de recherche avec des instituts de formation (lycées et universités) de la région constituent deux manières de lutter contre l'isolement. Le cas d'Alice s'inscrit dans une double perspective : celle des agriculteurs et agricultrices qui convertissent l'exploitation à l'agriculture biologique et la diversifient, et qui se retrouvent isolés dans des espaces où les grandes cultures conventionnelles sont encore largement majoritaires. Mais aussi celle de l'isolement et de l'invisibilisation des femmes conjointes d'agriculteurs et qui sont elles-mêmes agricultrices (Barthez, 1982 ; Bessière et al., 2014 ; Guérillot, 2021), alors qu'elles participent, notamment, à la diversification des activités agricoles, qui représente une charge de travail importante (Gasselin et al., 2014 ; Annes et Wright, 2017).

Nathalie (exploitation n°22) a des relations parfois compliquées avec les agriculteurs voisins de son exploitation. Elle mentionne un maraîcher voisin, dont la production est très mécanisée : *« chacun fait son travail comme il peut, s'en sort comme il peut, je trouve que c'est un métier déjà assez difficile sans qu'on soit à se tirer dans les pattes, mais ils ont une mentalité, ils sont toujours là c'est des curieux, qu'est-ce qu'elle a fait la XX […]. Ah bah on voit que l'année dernière ça a du rapporter parce qu'elle a réinvesti. [Mais moi] je ne veux pas du tout adhérer à ça, et je suis un peu en retrait du village ».* À Rungis, elle

semble davantage s'y retrouver : *« j'ai beaucoup plus d'affinités à Rungis parce qu'en fait il y en a qui sont exactement comme moi. Déjà on a un mode de vie un peu à part des autres, […] avec nos horaires, nos façons de travailler, des fois on n'a pas de weekend, on n'a pas de jour férié, on ne part pas en vacances l'été. [On] est un petit peu en retrait par rapport à la société, par rapport aux autres. Ce côté-là à Rungis quand on en parle, avec d'autres, c'est vrai qu'on se sent pareil »*. Elle apprécie les sociabilités à Rungis : *« c'est convivial, je trouve que c'est très important pour moi de ne pas être que dans mon champ, […] c'est bien de pouvoir échanger avec d'autres, et avoir une relation sociale, [pouvoir] échanger des idées, des fois on a des conseils, ou tiens tu sais pas où est-ce que je pourrai trouver, je suis en galère, j'arrive pas à trouver du plant de ceci, ou du plant de cela, toujours quelqu'un qui peut te renseigner et qui peut t'aider »*. Elle trouve un réseau professionnel à Rungis, un lieu de commercialisation métropolitain et national, qui lui permet de rompre avec l'isolement du travail quotidien et avec des relations difficiles dans son voisinage.

La localisation dans l'espace périurbain métropolitain permet aux ménages agricoles de trouver des solutions pour lutter contre l'isolement social, professionnel ou géographique, auxquels ils sont confrontés. Il constitue un potentiel de connexion à plusieurs ressources qui sont des lieux, des relations et des réseaux que les ménages peuvent mobiliser et mettre en place car ils sont à proximité de la capitale parisienne (Bernard et al., 2006 ; Poulot, 2014b).

4. Des tensions autour du maintien et de l'accès au foncier agricole

La recherche de foncier par Marco et Andrea (exploitation n° 23) s'inscrit dans les tensions entre croissance urbaine et protection des espaces naturels des espaces périurbains de Mexico : *« quand tu as des ruches, il y a toujours le risque qu'un jour la personne te dise de partir, [parce qu'il y a] la croissance urbaine […] »*. L'installation de ruches permet parfois de limiter les risques d'occupation des terrains : *« il y a des gens qui ne veulent pas perdre leurs terres [mais ne les utilisent pas]. Donc ils préfèrent nous donner encore plus d'espace que ce dont nous avons besoin, tant que les terres sont utilisées. Parce que parfois les terres qui ne sont pas utilisées peuvent l'être par quelqu'un d'autre qui peut arriver et commencer à s'y installer »*. L'agriculture constitue une activité dont la pérennité est encore questionnée dans le périurbain de Mexico (Bataillon, 1971 ; Banzo, 1994), même si elle est protégée officiellement par les politiques publiques (Zambrano et Rojas, 2021).

Les tensions sur le marché foncier agricole francilien rendent l'installation des néo-agriculteurs difficile. Julien (exploitation n° 21) est passé par un organisme professionnel dédié aux néo-agriculteurs pour trouver du foncier *: « Après la formation vient l'étape de la recherche de foncier, qui n'est pas la partie la plus simple […] J'ai regardé différents endroits, les offres de la SAFER, [mais] tu n'as pas énormément de détails et tu n'as qu'un mois pour candidater, donc c'est difficile de passer par ce biais. J'allais aussi [aux réunions organisées] par Terres de Liens je crois […]. Avant de venir ici j'étais sur un autre projet mais qui n'a pas abouti […]. Et ici en fait c'était une soirée [sur] le thème de l'association dans l'agriculture quelque chose comme ça. [Ça] réunissait des gens qui avaient des terrains et qui cherchaient du monde pour s'installer et des gens qui cherchaient des terrains pour s'installer. Et j'ai rencontré Marie et O. et P.. Christian je l'avais rencontré sur le projet d'avant qui n'avait pas abouti […]. On travaillait juste sur le projet, ça mettait beaucoup de temps, ça n'avançait pas […]. Finalement on s'est mis à travailler sur l'installation ici, on a visité les terrains, […] on a fait une formation […] d'Abiosol pour réfléchir un peu à comment on s'organisait. Et puis on est arrivés à signer un bail l'année dernière ».* Même si l'accès au foncier est difficile dans les espaces périurbains (Baysse-Lainé, 2018), le parcours de Julien montre que dans l'espace périurbain métropolitain de Paris les néo-agriculteurs peuvent mobiliser de nombreuses connexions, sous la forme de réseaux professionnels, pour s'installer.

Les espaces périurbains métropolitains sont des espaces de tensions. Dans le périurbain de Mexico, l'agriculture est en tension entre la croissance urbaine qui menace son maintien (Zambrano et Rojas, 2021) et le rôle qu'elle peut jouer dans la protection des espaces non bâtis. Dans le périurbain de Paris, le marché foncier est difficilement accessible aux néo-agriculteurs, mais il s'y trouve une densité importante de réseaux mobilisables pour s'installer (Dabo, 2023 ; Pinton et al., 2023).

5. Des relations de voisinage conflictuelles

Certains agriculteurs ont des relations de voisinage tendues dans les espaces périurbains proches de Paris. Yves (exploitation n°10) donne un exemple : *« j'ai proposé des solutions, par exemple de planter une haie de miscanthus entre les maisons et mes céréales, mais du coup j'ai demandé à la commune de me trouver le débouché, comme du compostage ou autre, mais elle n'a pas voulu, donc tant pis ».* Les pressions et les difficultés avec le voisinage, de consommateurs ou d'agriculteurs, sont aussi présentes dans la filière

d'élevage. Laurence (exploitation n°15), dont l'exploitation est située près de Disney, veille à ce que *« les vaches soient nourries à l'herbe, les épandages sur les céréales sont mal vus ici », tout comme « les grosses exploitations, avec cent vaches »*. Elle s'est déjà faite *« agresser »* par une association de défense des animaux et ils ne veulent plus *« de reportage [chez eux] »*.

La localisation dans le périurbain métropolitain semble rendre plus difficile la cohabitation entre agriculteurs et consommateurs qui ont certaines attentes concernant leur cadre de vie (Torre et al., 2006 ; Delfosse et Baysse-Lainé, 2019 ; Vandenbroucke et Delfosse, 2019). Si ces attentes contribuent à limiter l'usage d'intrants, elles constituent autant de pressions sur les agriculteurs qui n'en sont pas uniquement responsables.

6. Un entre-deux dans les parcours de certains ménages

Certains ménages agricoles considèrent que le cadre de vie est trop urbain. Pour Marie (exploitation n°5), *« il y a des infrastructures, l'aéroport, on est trop proches de Paris. Quand on se balade, on est tout de suite arrêté par quelque chose »*. L'espace périurbain métropolitain ne serait pas forcément la dernière étape du projet, qui serait celui d'aller vers plus d'autonomie dans un cadre rural. Marie aurait ainsi préféré *« le P., avoir sa petite ferme avec les animaux, un habitat qui ne bouge pas, un jardin potager […]. Elle a bientôt 40 ans, donc ça lui semble difficile de recommencer dans 10 ans. Ici ce n'est pas la campagne et dans le P. elle a de la famille* ».

Éric (exploitation n°20) aimerait aussi aller plus loin dans le rural, malgré son appréciation du cadre de vie : *« j'ai une fille de 11 ans […]. Tant qu'elle est petite je reste dans le coin, mais je pense que le jour où elle est grande [je partirai d'ici] pour faire, pareil, un projet agricole au sens large, mais ailleurs au sens large, mais peut-être un peu plus loin de la ville […]. J'irai plus loin de la ville et plus loin aussi dans ce qu'on vit là, plus loin sur l'autonomie énergétique, alimentaire, dans un coin de campagne où t'as plus de place. Tu as de la forêt autour que tu peux exploiter, ça te fait des ressources […]. Je pense qu'il y a quelque chose de plus global à faire que ce qu'on fait ici, même si je suis super content de faire ça, par rapport au fait d'être en AMAP et d'avoir ce lien avec des gens, sur Paris, en ville. Fournir des légumes je trouve ça vraiment chouette, [j'apprends plein de trucs sur la nature, le bricolage], mais j'ai envie d'aller plus loin »*. Le projet reste ambivalent : entre un désir d'autonomie plus fort et un vocabulaire qui emprunte au

capitalisme. L'espace rural constitue un horizon vers lequel tendre pour avoir plus d'autonomie au sens large (Pruvost, 2024).

S'il ne semble constituer qu'une étape dans les parcours de certains agriculteurs et agricultrices, l'espace périurbain métropolitain constitue en tous les cas un entre-deux dans les parcours des ménages de néo-agriculteurs (Le Gall, Rougé, 2014), où se trouvent plusieurs types de ressources qui permettent de développer des projets agricoles : des ressources spatiales que sont le foncier agricole et l'exploitation agricole à reprendre ainsi que des réseaux associatifs et professionnels aidant à l'installation (Pinton, 2023). La proximité de Paris constitue également un avantage puisqu'elle permet le maintien de relations familiales et interpersonnelles.

En conclusion, la localisation dans les espaces périurbains métropolitains de Mexico et de Paris permet aux ménages agricoles enquêtés d'accéder à des ressources spatiales, sociales et relationnelles (Brand et Bonnefoy, 2011 ; Hochedez et Le Gall, 2016). L'échelle métropolitaine offre des potentiels de connexion que les ménages mobilisent de manière inégale, selon leur spécialisation agricole, leurs modes de production et la distance à la métropole-centre. Cela pose des enjeux de justice sociale (Guillemin, 2022). Les espaces périurbains métropolitains sont également des espaces de tension (Hochedez et Le Gall, 2016) : entre urbanisation et protection des terres autour de Mexico et difficultés d'installation mais accès à de nombreux réseaux d'aide dans le périurbain de Paris.
Une différence importante peut être relevée entre les deux contextes périurbains de Mexico et celui de Paris. Autour de Mexico, les ménages agricoles situés dans le périurbain rural ont des difficultés d'accès aux réseaux alimentaires alternatifs qui doivent leur permettre d'avoir de meilleurs revenus. Mais elles tirent parti du tourisme national et international, ainsi que de la proximité des universités qui mettent en place des programmes de recherche sur l'agriculture (Zambrano, Rojas, 2021). Toutefois ces derniers ne concernent pas toutes les agricultures : ils portent principalement sur l'agriculture dans la zone *chinampera (Ibid.)*. Dans le périurbain de Paris, les ménages semblent trouver davantage de ressources à proximité de leur exploitation, en vendant à des consommateurs-voisins, et davantage tirer parti de la proximité avec la capitale qui constitue comme un potentiel économique important (Brand et Bonnefoy, 2011 ; Poulot, 2014b ; Dabo, 2022) : les initiatives vont de la diversification de la production et de la commercialisation au développement de projets extra-agricoles, etc.

Conclusion du chapitre

Ce chapitre a constitué une exploration du rôle de l'espace dans la production des inégalités et des processus de justice agri-alimentaires à partir d'une perspective multiscalaire qui a compris : l'échelle de l'exploitation agricole, l'échelle locale et l'échelle métropolitaine. A chacune de ces échelles, le rôle des contextes, notamment Nord et Sud, a été analysé.

L'échelle de l'exploitation agricole est mobilisée par certains ménages agricoles qui sont en situation de précarité économique ou alimentaire (Chartier et Chevrier, 2015 ; Paturel et al., 2015), ou alors par des ménages qui politisent leurs modes de vie (Pruvost, 2024). Elle permet de mettre au jour des enjeux de justice sociale autour des inégalités d'accès à l'alimentation des ménages agricoles.

L'échelle locale permet de mettre au jour également des enjeux de justice sociale selon que les ménages agricoles sont en capacité de mobiliser les ressources agricoles auxquelles elle permet de se connecter (Alkon et Agyeman, 2011 ; Reynolds et Cohen, 2016). Ces ressources sont principalement des réseaux de différentes natures : familiaux, institutionnelles, agricoles et professionnels.

Enfin, les analyses à l'échelle métropolitaine montrent que la connexion aux capitales de Mexico et de Paris intensifie les potentiels de connexion auxquels peuvent accéder les ménages agricoles. Toutefois, les espaces périurbains métropolitains subissent plusieurs types de pression : celle de la croissance urbaine qui fragilise l'activité agricole à Mexico (Zambrano et Rojas, 2021), et celle d'un marché agricole en tension qui limite l'accès au foncier des néo-agriculteurs à Paris (Dabo, 2022).

Les échelles de l'exploitation agricole, locale et métropolitaines offrent donc différents potentiels de connexion pour les ménages agricoles, et permettent d'accéder à plusieurs types de ressources agricoles (Hochedez, Le Gall, 2016) : des aliments, du foncier, des lieux, des réseaux, des filières, etc. Tous les ménages ne sont pas en capacité de les mobiliser, ce qui pose des enjeux de justice sociale. Certains potentiels de connexion à une échelle permettent de pallier les inégalités qui se produisent à une autre.

Les liens entre proximité de la ressource agricole et justice agri-alimentaires ne peuvent donc se comprendre sans cette approche multiscalaire. Les processus de justice agri-alimentaire sont multiscalaires : la combinaison des trois échelles permet d'augmenter le potentiel de connexions pour les ménages agricoles périurbains. Les processus de justice agri-alimentaire participent ainsi à la construction de « solidarités translocales » (Slocum et al., 2016 : 34) car les initiatives articulent les trois échelles identifiés.

L'un des résultats de cette exploration du rôle des contextes est la différence entre Nord et Sud concernant les processus de justice agri-alimentaire identifiés. L'échelle de l'exploitation domestique est une ressource davantage mobilisée par les ménages agricoles du périurbain de Mexico, même si le plus faible nombre d'enquêtés demande de nuancer cette affirmation. L'échelle locale est mobilisée différemment. Elle constitue un potentiel de connexion à des solidarités familiales dans le périurbain de Mexico. Elle est davantage mobilisée comme un potentiel de connexion permettant de développer des initiatives agricoles dans le périurbain de Paris. La localisation métropolitaine apparaît avantageuse pour de nombreux ménages agricoles. Toutefois l'espace périurbain de Mexico apparaît davantage comme un espace de production, alors que celui de Paris apparaît comme un espace de production mais également de consommation. Cela signifie que le développement des initiatives et les potentiels de connexion que peuvent mobiliser les ménages dépendent des liens à la capitale dans le périurbain de Mexico. Dans le périurbain de Paris, les initiatives semblent tirer parti de la position métropolitaine tout en s'affranchissant des logiques de la capitale, ce qui participe à émanciper le périurbain (Prunier, 2022).

Dans les espaces périurbains métropolitains de Mexico et de Paris se juxtaposent et s'articulent des processus agri-alimentaires justes et injustes (Hochedez et Le Gall, 2016). D'une part, une échelle peut être mobilisée par un ménage pour pallier des inégalités à une autre échelle. D'autre part, des initiatives justes à une échelle pour certains ménages peuvent être injustes à une autre échelle et pour d'autres acteurs.

Conclusion de la partie

La troisième partie a consisté en une exploration du rôle de l'espace dans la production des inégalités auxquelles sont confrontés les ménages agricoles et dans les processus de justice agri-alimentaire auxquels ils participent. Elle a été conduite à partir d'une mise en perspective multiscalaire, articulant échelle de l'exploitation agricole, échelle locale et échelle métropolitaine.

Le premier chapitre a mis au jour les dimensions agricoles et alimentaires des inégalités auxquelles sont confrontées les ménages agricoles. Les analyses ont contribué à expliciter quelles sont les spécificités qui concernent les ménages agricoles au regard des nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016), mettant notamment au jour des enjeux de justice sociale (Reynolds et Cohen, 2016). Plusieurs processus expliquent les inégalités auxquelles les ménages sont confrontés : des processus liés à l'industrialisation de l'agriculture (Guillemin, 2022), mais également qui connectent agriculture et alimentation (Guthman, 2004). Les liens entre processus de connexion et justice agri-alimentaire sont ambivalents (Hochedez, 2022) car les processus de connexion peuvent jouer un rôle dans leur production. Les liens entre proximité des ressources agricoles et justice agri-alimentaire ont été examinés au prisme du rôle des contextes et des échelles dans les nœuds. Ils sont également ambivalents, car ils dépendent des contextes dans lesquels les ménages s'inscrivent et des échelles qu'ils sont en capacité de mobiliser.

Le deuxième chapitre a exploré la dimension procédurale de la justice agri-alimentaire à partir des initiatives des ménages agricoles et des différents processus de connexion entre agriculture et alimentation auxquelles elles renvoient. Plusieurs processus ont été mis en évidence : des processus de solidarités, de territorialisation, d'écologisation et de politisation. Ils s'incarnent de manière spécifique selon les initiatives des ménages agricoles. Ces processus de connexion entre agriculture et alimentation ne participent pas toujours à la justice agri-alimentaire, selon les contextes et les échelles considérés. Ils sont davantage que des processus d'inclusion (Hochedez, 2022) : ce serait dans l'articulation des différents nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016) que la justice agri-alimentaire peut se construire.

Le dernier chapitre a exploré spécifiquement le rôle des deux dimensions spatiales que sont les contextes et les échelles dans les processus de justice agri-alimentaire à partir de la perspective multiscalaire proposée au début de la troisième partie. Différents processus de connexion entre agriculture et alimentation coexistent dans les espaces périurbains

métropolitains de Mexico et de Paris : ces derniers seraient des espaces de la justice agri-alimentaire, car ils offrent des es potentiels de connexion à des ressources agricoles plurielles. Les analyses ont permis de mettre en exergue les différences entre les contextes périurbains de Mexico et de Paris, et donc les différences entre Nord et Sud dans l'appréhension des processus de justice agri-alimentaire identifiés. L'exploration a été menée aux trois échelles identifiées pour en voir les potentiels en termes de justice agri-alimentaire. Elle a permis de montrer que ce serait dans l'articulation des trois échelles considérées que les processus de justice agri-alimentaire se construisent (Hammelman et al., 2024). Ils renverraient à des formes spécifiques de « solidarités translocales » qui visent à la transformation socio-spatiale des systèmes alimentaires à partir d'une diversité d'agricultures périurbaines (Slocum et al., 2016 : 34 ; Hochedez et Le Gall, 2016). Cette exploration serait à conduire dans d'autres contextes.

Conclusion générale

Dans cette thèse, je me suis proposée d'explorer la définition de la justice agri-alimentaire, en y ajoutant une approche en termes de processus de connexion entre agriculture et alimentation et en insistant sur le rôle des dimensions agricoles et spatiales dans ces processus. Cette proposition s'est faite à partir de l'étude du lien entre les pratiques agricoles et les pratiques alimentaires des ménages agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris. Le propos a été organisé en dix chapitres. Les trois premiers ont permis de préciser le cadre théorique et le cadre d'analyse de la proposition de recherche (chapitre 1), d'exposer la démarche méthodologique (chapitre 2) et de présenter les contextes des terrains d'étude (chapitre 3). Les trois suivants ont été consacrés à l'étude des liens entre pratiques agricoles et alimentaires des ménages agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris au prisme de leurs assiettes (chapitre 4), de leurs stratégies d'approvisionnement (chapitre 5), des lieux qu'ils mobilisent pour se nourrir (chapitre 6) : cette étude a débouché sur l'élaboration de profils de liens entre pratiques agricoles et alimentaires (chapitre 7). Les trois derniers chapitres ont constitué une proposition pour explorer les liens entre processus de connexion entre agriculture et alimentation et justice agri-alimentaire à partir de deux dimensions spatiales que sont les contextes et les échelles. Après avoir mis au jour les inégalités auxquelles sont confrontés les ménages agricoles enquêtés (chapitre 8), j'ai examiné les dimensions procédurales de la justice agri-alimentaire (chapitre 9) et deux de ses dimensions spatiales (chapitre 10). La conclusion souhaite reprendre les hypothèses et souligner les apports et les limites de la thèse sur les plans théoriques et empiriques. J'esquisse enfin quelques perspectives de recherche qui pourraient être engagées.

I. Mise en perspective des hypothèses à partir des résultats de la recherche

La problématique posée dans le chapitre 1 est la suivante : comment les processus de connexion entre agriculture et alimentation que l'on observe dans les espaces agricoles périurbains de Mexico et de Paris participent à la construction de la justice agri-alimentaire dans ces espaces ? La recherche a permis de mettre au jour plusieurs résultats qui mettent en perspective les hypothèses proposées initialement.

La première hypothèse portait sur la capacité des ménages agricoles à mobiliser les ressources agricoles de leur exploitation comme ressources alimentaires : avec ce premier lien entre pratiques agricoles et pratiques alimentaires, la proximité de la ressource agricole serait source de justice agri-alimentaire. Dans les différents chapitres, j'ai montré que les ménages agricoles périurbains de Mexico et de Paris mobilisent plusieurs ressources pour s'alimenter, et qu'elles sont davantage que des produits agricoles et alimentaires : elles s'incarnent dans les réseaux, les lieux et les échelles que les ménages sont en capacité de mobiliser. A partir de l'analyse des capacités d'accès des ménages à ces ressources, j'ai montré que l'accès ne se limite pas à l'échelle de l'exploitation agricole : il peut se faire à d'autres échelles et dans d'autres lieux. L'accès aux ressources agricoles de l'exploitation ne garantit pas la justice agri-alimentaire pour les ménages agricoles enquêtés. La proximité de la ressource agricole articule plusieurs espaces et échelles dont il faut tenir compte dans ses liens à la justice agri-alimentaire.
A la lumière de ces résultats, je propose de faire évoluer la définition de la ressource agricole. Elle est beaucoup plus qu'un aliment, à la fois pour le ménage agricole et pour les autres (consommateurs et producteurs). Elle se définit comme un potentiel de connexion et elle comporte plusieurs dimensions : matérielles (foncières, produits agricoles et alimentaires, logement, équipements, etc.), sociales (informelles et formelles, familiales, professionnelles, amicales, institutionnelles), économiques (financières et patrimoniales) et spatiales (espaces et échelles) (Bourdieu, 1979 ; Dolci, 2021).

La seconde hypothèse envisageait que les processus de connexion entre agriculture et alimentation sont multiples dans les espaces agricoles périurbains métropolitains, et qu'ils participent à la construction de la justice agri-alimentaire. J'ai montré les différentes formes de connexion qui existent entre agriculture et alimentation *via* les stratégies d'approvisionnement des ménages, la dimension spatiale de ces connexions au prisme des lieux et des échelles qu'ils mobilisent pour se nourrir, pour faire l'articulation entre les liens pratiques agricoles et alimentaires et processus de connexion entre agriculture et alimentation. Les liens entre processus de connexion et justice agri-alimentaire sont ambivalents, puisque ces processus ne sont pas toujours source de justice agri-alimentaire. La justice agri-alimentaire est davantage qu'un processus d'inclusion, et les injustices sont davantage qu'un processus d'exclusion (Hochedez, 2022) : elle se construit dans l'articulation des différents nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016).
Le second résultat de la thèse est que la dimension agricole est centrale dans les processus de justice agri-alimentaire. Elle est un facteur qui explique les inégalités auxquelles sont

confrontés les ménages agricoles enquêtés. Les processus de connexion entre agriculture et alimentation sont multiples dans les espaces agricoles périurbains métropolitains. Plusieurs ont été identifiés : des processus de solidarités, de territorialisation, de politisation et d'écologisation. Ces processus, même si la dimension agricole reste centrale, ne sont pas toujours le signe de justice agri-alimentaire pour les ménages agricoles enquêtés.

La troisième hypothèse portait sur l'exploration du rôle de deux dimensions spatiales de la justice agri-alimentaire, que sont les contextes spatiaux et trois échelles (de l'exploitation agricole, locale et métropolitaine), dans les processus de justice agri-alimentaire. Ces dimensions spatiales constituent un fil rouge de cette thèse de géographie. J'ai tout d'abord mis au jour les lieux et les échelles permettant aux ménages de s'approvisionner. Ils ont été rattachés aux profils de liens entre pratiques agricoles et alimentaires qui ont été mis en évidence. Ensuite, j'ai montré le rôle de ces deux dimensions spatiales des nœuds de la grille de lecture de Slocum et al. (2016), puis j'ai montré les lieux et les échelles des différents processus de connexion entre agriculture et alimentation identifiés. Le dernier chapitre de la thèse a constitué une proposition pour explorer le rôle des trois échelles identifiées dans les liens entre processus de connexion et justice agri-alimentaire. Le rôle du contexte périurbain métropolitain a été analysé selon une perspective Nord-Sud (Berger et Chaléard, 2017). La proximité de la ressource agricole est source de justice agri-alimentaire en fonction des potentiels de connexion à cette ressource que les différentes échelles offrent et que les ménages agricoles peuvent mobiliser. L'espace périurbain n'est pas uniquement un espace de pressions (urbaines, économiques, sociales) mais également un espace qui concentre des potentiels de connexion que les ménages agricoles sont en capacité de mobiliser ou non.
Le troisième résultat de la thèse est que la justice agri-alimentaire dépendrait de l'articulation entre les trois échelles considérées. Cette articulation permettrait de construire des solidarités translocales nécessaires à la transformation socio-spatiale (Slocum et al., 2016. Hochedez, Le Gall, 2016). Elle dépendrait également des contextes spatiaux et sociaux dans lesquels sont les ménages agricoles. Les espaces agricoles périurbains métropolitains ne sont pas nécessairement plus justes d'un point de vue alimentaire. Ce qui les rendent plus justes, ce sont les potentiels de connexion qu'ils offrent à la métropole.

II. Apports et limites de la thèse sur les plans théoriques, empiriques et méthodologiques

Après avoir montré comment les résultats mettent en perspective les hypothèses formulées au début de la thèse, j'expose les apports et les limites de cette dernière sur les plans théoriques, empiriques et méthodologiques.

1. Aller vers une évolution de la définition de la justice agri-alimentaire

J'ai proposé d'explorer la définition de la justice agri-alimentaire, pour montrer ses apports par rapport à la notion de justice alimentaire. Cette dernière se définit, si l'on reprend la définition proposée par Gottlieb et Joshi, comme *« l'ensemble des actions qui cherchent à assurer un partage équitable des bénéfices et des risques concernant les lieux, les produits et la façon dont la nourriture est produite, transformée, transportée, distribuée, et ingérée »* (Gottlieb et Joshi, 2010 : 6). Elle est un idéal à atteindre, qui correspondrait à une situation d'équité pour l'ensemble des acteurs du système agri-alimentaire. Je me suis consacrée pour ma part à éclairer, voire compléter la définition de la justice agri-alimentaire, à partir de la proposition de Hochedez (2022). Elle la définit comme un processus de reconnexion entre agriculture et alimentation, soit entre *« toutes les activités des systèmes alimentaires, espaces, acteurs et parties prenantes des systèmes alimentaires afin de les rendre plus inclusifs, au niveau de toutes leurs composantes (comment les aliments sont produits, transportés, transformés, commercialisés, distribués, consommés, digérés, conçus et considérés) (Hochedez & Le Gall, 2018) »* (Hochedez, 2022 : 314), et qui s'opère *« entre les différentes composantes des systèmes alimentaires considérés à tous les niveaux (du corps à la planète), de manière large (du sol à l'estomac et au composteur), dans leurs dimensions matérielles et immatérielles (territoire, réseaux, représentations, politiques) dans une perspective interdisciplinaire (sciences de la vie, expérimentales, sociales/artistiques) et une approche relationnelle »* (Hochedez, 2022 : 314). Cette exploration de la justice agri-alimentaire en termes de processus de connexion entre agriculture et alimentation a été menée dans mon travail en analysant les dimensions agricoles et spatiales dans ces processus.

La justice agri-alimentaire ainsi définie comme processus permet de proposer plusieurs apports par rapport à la notion de justice alimentaire. Elle s'est avérée pertinente pour appréhender l'idéal de justice dans deux contextes particuliers que sont les espaces périurbains de Mexico et de Paris (Slocum et al., 2016). Cette approche procédurale s'est

également révélée féconde pour enquêter les « entre-deux » (Le Gall et Rougé, 2014) qui ne sont pas dans des situations extrêmes d'injustice ni ancrés dans des alternatives, à l'image du périurbain et des agriculteurs périurbains de Mexico et de Paris (Rey et Poulot, 2014 ; Hochedez, 2022).

Plus encore, la thèse a permis d'explorer le rôle de la dimension agricole dans les processus de justice agri-alimentaire, et d'apporter des prolongements à la grille de lecture de Slocum et al. (2016). Elle a été mobilisée pour explorer les liens entre processus de connexion entre agriculture et alimentation et justice agri-alimentaire. Je propose d'envisager le nœud du travail en y intégrant le travail domestique, le travail de subsistance et celui de consommation. Le nœud des échanges a été exploré à partir de la capacité des échanges agri-alimentaires à être justes pour les ménages agricoles du point de vue de leur accès à l'alimentation. Celui de la terre intègrerait les espaces, échelles et ressources agricoles mobilisées par les ménages pour s'alimenter, dont ceux de l'autoconsommation et de la subsistance, et en tenant compte aussi des espaces de la consommation alimentaire. Le nœud de l'équité invite à interroger les asymétries qui structurent les relations sociales et spatiales autour de l'accès à l'alimentation des ménages agricoles, ainsi que les dimensions agricoles et spatiales qui structurent les rapports de pouvoir conduisant à des processus d'injustices agri-alimentaires. La mise en regard Nord-Sud a apporté des éléments par rapport à la saisie de la notion de justice agri-alimentaire au prisme de la grille de lecture de Slocum et al. (2016). J'ai exploré les spécificités des liens entre pratiques agricoles et alimentaires et des processus de justice agri-alimentaire dans les deux contextes. En enquêtant sur les liens entre pratiques agricoles et alimentaires, j'ai ainsi pu montrer l'importance de la vie privée et familiale, de l'intime et du domestique, dans les processus de justice agri-alimentaire et dans l'exploration des dimensions agricoles et spatiales de ces processus, prolongeant la réflexion amorcée par Hochedez (2024).

L'approche en termes de connexion entre agriculture et alimentation des processus souligne combien il existe une diversité de processus de justice agri-alimentaire qui coexistent dans les espaces périurbains métropolitains de Mexico et de Paris. J'ai montré leur spécificité dans les contextes enquêtés, et qu'ils sont davantage que des processus d'inclusion ou d'exclusion (Hochedez, 2022). Ce sont des processus de territorialisation, d'écologisation, de solidarités et de politisation. Les processus mis au jour relèvent de quelques initiatives collectives, mais surtout d'initiatives individuelles mises en place à l'échelle des ménages et de leurs exploitations agricoles. Elles n'ont pas un objectif affiché

d'atteindre une situation de justice agri-alimentaire, mais leurs effets y participent de manière secondaire.

L'approche procédurale a permis d'appréhender différemment les dimensions spatiales considérées. Les travaux sur la justice alimentaire privilégient une approche structurelle et posent la question de ce qu'est un espace juste ou injuste. L'approche spatiale est sinon principalement foncière (Baysse-Lainé et Perrin, 2021). J'ai choisi une autre perspective. La thèse a proposé de prolonger l'approche en termes de solidarités translocales proposée par Slocum et al. (2016) : les solidarités se construiraient au sein des quatre processus identifiés et de leurs articulations, et la justice agri-alimentaire dépendrait de l'articulation des échelles de l'exploitation agricole, locale et métropolitaine. L'objectif n'a pas été de comprendre si l'espace périurbain métropolitain est un espace juste ou injuste, mais d'explorer le rôle de deux dimensions spatiales dans l'espace périurbain dans les processus de justice agri-alimentaire. Cela invite à prolonger la réflexion dans d'autres contextes.

Finalement, je propose de faire évoluer la définition de la justice agri-alimentaire : elle ne serait pas un processus de connexion mais un potentiel de connexions, que les ménages agricoles mobilisent de manière inégale. Je postule donc la pertinence de l'approche procédurale de la justice agri-alimentaire par rapport à l'approche structurelle de la justice alimentaire.

Toutefois, j'ai identifié plusieurs limites à la mobilisation de la notion de justice agri-alimentaire et à son approche en termes de connexion entre agriculture et alimentation. Tout d'abord, le croisement des champs de l'agriculture et de l'alimentation au prisme des pratiques dans le cadre théorique de la thèse s'est heurté à des difficultés liées à l'organisation des champs thématiques et disciplinaires dans les recherches anglophones, hispanophones et surtout francophones, dans lesquels la recherche s'est principalement inscrite. En France, les recherches sont disciplinaires avant de se construire autour d'objets de recherche. Si de nombreux travaux se saisissent des relations ville-campagne au prisme des relations agriculture-alimentation (Lamine et Chiffoleau, 2012 ; Poulot, 2014c ; Berger et Chaléard, 2017), elles sont loin de traiter l'ensemble des problématiques alimentaires et agricoles ensemble : ainsi, l'objet agriculture a un ensemble de sous-thèmes et l'objet alimentation également. Les thématiques agricoles et alimentaires se croisent peu concernant les pratiques alimentaires (Poulain, 2008 ; Lepiller et al., 2021), sauf concernant certains profils spécifiques comme les néo-agriculteurs ruraux dans des recherches récentes (Dolci, 2021 ; Pruvost, 2024). Aux Etats-Unis, l'approche est

sensiblement différente : les disciplines s'organisent autour d'objets communs, comme les *food studies* (Albala, 2013). Les problématiques agricoles et alimentaires ne se croisent pas complètement, mais cette approche a pour avantage de ne pas scinder un objet selon les disciplines qui s'en saisissent. Une piste de réflexion dans la recherche académique en France serait de proposer une approche par objet davantage que par discipline, ainsi qu'une approche transversale des problématiques agricoles et alimentaires.

Ensuite, l'approche en termes de justice sociale n'a pas été centrale dans le cadre de la thèse, mais elle aurait pu permettre d'approfondir certains résultats liés aux dimensions agricoles et spatiales qui ont été mis au jour, en s'inspirant davantage des travaux de Reynolds et Cohen (2016) ou de Guillemin (2022) par exemple. Parallèlement, l'approche en termes de connexion entre agriculture et alimentation, entre amont et aval des systèmes agri-alimentaires, a oblitéré une grande partie des autres maillons intermédiaires des filières, à l'exception des relations avec les acheteurs (Hochedez et Le Gall, 2016).

Enfin, en dépit de la pertinence d'une approche procédurale, la mise en lumière de l'articulation nécessaire des échelles pour faire la justice agri-alimentaire montre la nécessité de dépasser les contextes enquêtés, et pose la question du rôle de l'institutionnalisation et des politiques publiques dans les processus de justice agri-alimentaire (Hochedez, 2022).

2. Sur les plans empiriques et méthodologiques, des approfondissements nécessaires

La thèse a ainsi proposé une exploration de la définition de la justice agri-alimentaire comme processus de connexion entre agriculture et alimentation à partir de la mise en regard des contextes périurbains de Mexico et de Paris. Il ne s'agit pas de prétendre à systématiser ses résultats, mais plutôt de proposer une poursuite de l'exploration de la notion dans d'autres contextes.

Quelques limites ont été identifiées en matière méthodologique, même si je revendique une approche exploratoire. Tout d'abord, le nombre d'enquêtés est différent entre les deux terrains et certains profils de ménages sont absents. Dans l'espace périurbain de Mexico, ce sont les profils des producteurs agricoles aux pratiques conventionnelles, qui vendant dans d'autres circuits de commercialisation que les réseaux alimentaires alternatifs enquêtés : dans les marchés publics, au marché de gros, etc. (Bovin, 1995). Le profil des

producteurs vivant dans les *comunidades agrarias* n'a pas non plus été enquêté, alors qu'ils constituent un monde agricole spécifique dans le périurbain de Mexico (Zambrano et Rojas, 2021). Dans le périurbain de Paris, les agriculteurs conventionnels représentent une faible part des ménages enquêtés alors qu'ils sont majoritaires d'un point de vue statistique (Poulot, 2010 ; RGA, 2020 ; Dabo, 2022), et je n'ai pas enquêté d'ouvriers agricoles comme cela a été le cas dans le périurbain de Mexico.

Ensuite, la méthodologie retenue présente certaines limites au regard des techniques mobilisées dans les recherches sur la justice alimentaire. Je n'ai pas mobilisé des méthodes participatives, qui relèvent de la recherche-action et qui font notamment participer les enquêtés à la construction de l'objet de recherche (Lepiller et al., 2021 ; Hammelman et al., 2024). L'approche qualitative, quasi-ethnographique, a permis toutefois d'obtenir des résultats approfondis, notamment dans le périurbain de Mexico. Cela n'a pas été possible dans le cas de certains ménages agricoles du périurbain de Paris.

III. Perspectives

Plusieurs pistes peuvent être envisagées à la suite de ce travail de recherche. Tout d'abord, l'exploration d'autres contextes, urbains et ruraux, Nords et Suds, au prisme de la notion de justice agri-alimentaire pourrait être poursuivie. Cela permettrait de travailler à la confrontation des contextes et à la circulation des concepts (Hochedez et Le Gall, 2016). Il s'agirait d'approfondir la compréhension de la justice agri-alimentaire en termes de processus de connexion entre agriculture et alimentation, et du rôle des dimensions agricoles et spatiales que j'ai abordé, mais également de mettre au jour d'autres dimensions.

En lien avec cette piste, une seconde piste à envisager serait d'explorer les processus de justice agri-alimentaire pour d'autres acteurs du monde agricole (ouvriers agricoles, salariés agricoles, etc.). D'autres dimensions pourraient être explorées selon les contextes et les acteurs enquêtés. Il serait également intéressant d'enquêter dans d'autres maillons des systèmes agri-alimentaires (Hochedez et Le Gall, 2016), comme les industries agro-alimentaires, pour confronter les notions de justice alimentaire et agri-alimentaire, mettre au jour les spécificités des dimensions agricoles et spatiales, ou encore proposer une lecture en termes de justice sociale.

Il pourrait également être intéressant de poursuivre les enquêtes des pratiques alimentaires, pour les acteurs enquêtés dans la thèse ou ces derniers, à partir de la méthode ethnocomptable par exemple (Lepiller et al., 2021 ; Pruvost, 2024). Les thématiques pourraient être orientées vers les enjeux santé/alimentation/environnement, pour faire le lien avec les travaux sur la justice environnementale et par exemple travailler sur la question des pesticides. Plus loin, il serait possible d'explorer, au prisme de l'alimentation, ce que les politiques publiques (alimentaires, agricoles, nutritionnelles, liées à la santé, l'environnement et le commerce) font aux corps, comme cela a été fait par Gálvez (2018) dans le cas du Mexique par exemple. Une autre manière d'aborder le rôle des institutions serait d'enquêter les enjeux d'institutionnalisation et la manière dont les politiques publiques pourraient jouer un rôle dans les processus de justice-agri-alimentaire, au prisme d'une approche par les initiatives par exemple.

Ainsi, une autre piste à envisager serait celle de l'opérationnalisation de la justice agri-alimentaire à partir de l'étude des initiatives, en y participant par la recherche-action avec des acteurs des systèmes alimentaires (Hammelman et al., 2024). Cette proposition s'inscrit dans des réflexions plus large sur les relations entre sciences et société. Dans le sens de ces réflexions, je participe à la Cabane de la Recherche à Paris-Nanterre, une association qui fait de la recherche pour la société en encourageant la transition écologique.

La notion de justice agri-alimentaire est pertinente pour saisir ce qu'il se passe dans les mondes agricoles. Toutefois, d'autres grilles de lecture peuvent être mobilisées, comme les études agraires critiques (Bernstein et Morena, 2019) ou l'agriculture comparée (Cochet, 2008). Elles paraissent plus pertinentes concernant la compréhension de certaines thématiques comme les relations entre agriculture et capitalisme. Des croisement sont possibles : comprendre les apports respectifs de la justice agri-alimentaire, des études agraires critiques et de l'agriculture comparée au sujet des relations entre agriculture et capitalisme, au prisme de l'espace.

Bibliographie

Littérature scientifique

ADAMIEC Camille, JULIEN Marie-Pierre et REGNIER Faustine, 2020, *L'alimentation au fil des saisons : la saisonnalité des pratiques alimentaires*, Tours, France, Presses universitaires François-Rabelais, 206 p.

AKRAM-LODHI A. Haroon, 2013, *Hungry for Change: Farmers, Food Justice and the Agrarian Question*, Halifax, Kumarian Press, 200 p.

ALBALA Ken (ed.), 2013, *Routledge international handbook of food studies*, Londres, Royaume-Uni, États-Unis, Routledge, 406 p.

ALKON Alison Hope, 2012, *Black, White, and Green: Farmers Markets, Race, and the Green Economy*, Athens, Georgia, États-Unis, University of Georgia Press, 224 p.

ALKON Alison Hope et AGYEMAN Julian, 2011, *Cultivating food justice: race, class, and sustainability*, Cambridge, Massachussetts, États-Unis, MIT Press, 389 p.

ALLEN Patricia, 2010, « Realizing justice in local food systems », *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, vol. 3, n° 2, p. 295-308.

ALLEN Patricia, 2004, *Together at the Table: Sustainability and Sustenance in the American Agrifood System*, University Park, Penn State University Press, 270 p.

ALLEN Patricia, FITZSIMMONS Margaret, GOODMAN Michael et WARNER Keith, 2003, « Shifting plates in the agrifood landscape : the tectonics of alternative agrifood initiatives in California », *Journal of Rural Studies*, vol. 19, n° 1, p. 61-75.

ANDRIEU Elise, CAILLAVET France, LHUISSIER Anne, MOMIC Milan et REGNIER Faustine, 2006, « L'alimentation comme dimension spécifique de la pauvreté. Approches croisées de la consommation alimentaire des populations défavorisées », *La Documentation française* (collection « Les Travaux de l'observatoire national de la pauvreté et de l'exclusion sociale »), p. 247-278.

ANNES Alexis et WRIGHT Wynne, 2017, « Agricultrices et diversification agricole : l'empowerment pour comprendre l'évolution des rapports de pouvoir sur les exploitations en France et aux États-Unis », *Cahiers du Genre*, vol. 63, n° 2, p. 99-120.

ARAGAU Claire, BERGER Martine et ROUGE Lionel, 2011, « Du périurbain aux périurbains. Diversification sociale et générationnelle dans l'ouest francilien », *Pouvoirs Locaux : les cahiers de la décentralisation*, vol. 3, n° 94, (collection « Institut de la décentralisation »), p. 58-64.

ARAGAU Claire, BOULEAU Mireille et MANGENEY Catherine, 2018, « Les bassins de vie ont-ils un sens ? Une interrogation de la proximité en périurbain francilien », *Revue d'Économie Régionale & Urbaine*, nº 5, p. 1261-1286.
ASCHER François, 2005, *Le mangeur hypermoderne: une figure de l'individu éclectique*, Paris, France, Odile Jacob, 330 p.

AUBRY Christine, 2014, « Les agricultures urbaines et les questionnements de la recherche », *Pour*, vol. 224, nº 4, p. 35-49.

AUBRY Christine, 2013, « Les fonctions alimentaires de l'agriculture urbaine au Nord et au Sud - Diversité et convergences », *Bulletin de l'Association de Géographes Français,* vol. 90, nº 3, p. 303-317.

AUBRY Christine, BRESSOUD Fréderique et PETIT Caroline, 2011, « Les circuits courts en agriculture revisitent-ils l'organisation du travail dans l'exploitation ? » dans *Le travail en agriculture : son organisation et ses valeurs face à l'innovation*, L'Harmattan, p. 304 p.

AUBRY Christine et CHIFFOLEAU Yuna, 2009, « Le développement des circuits courts et l'agriculture péri-urbaine : histoire, évolution en cours et questions actuelles », *Innovations Agronomiques*, vol. 5, p. 53-67.

AUBRY Christine, DABAT Marie Hélène et MAWOIS Marie, 2010, « Fonction Alimentaire de l'agriculture urbaine au Nord et au Sud : Permanence et renouvellement des questions de recherche », *Montpellier SupAgro*, p. 1-14.

AUBRY Christine, KEBIR Leïla et PASQUIER Catherine, 2012, « Chapitre 3. Le raccourcissement des circuits alimentaires : une nouvelle ruralité en périphérie des villes ? (étude de cas en Île-de-France) » dans *Nouveaux rapports à la nature dans les campagnes*, Versailles, France, Éditions Quæ, p. 55-69.

AUBRY Christine et MARGETIC Christine, 2023, *Agricultures urbaines en Afrique subsaharienne francophone et à Madagascar*, Toulouse, France, Presses universitaire du Midi, 477 p.

AUDET René, BRISEBOIS Éliane, LEFEVRE Sylvain, MERCILLE Geneviève, GALLANI Alessandra et VERVILLE-LEGARE Marjolaine, 2023, « L'accès à la saine alimentation dans l'est de l'île de Montréal : entre alignements et discordances », *Lien social et Politiques*, nº 90, p. 218-240.

AVILA-SANCHEZ Hector, 2019, « Agricultura Urbana y Periurbana. Reconfiguraciones territoriales y potencialidades en torno a los sistemas alimentarios urbanos », *Investigaciones Geográficas*, nº 98.

ÁVILA-SANCHEZ Héctor, 2011, « Socio-territorial changes in peri-urban food production spaces in Central Mexico », *Norois. Environnement, aménagement, société*, nº 221, p. 39-51.

BAGES Robert et RIEU Annie, 1989, « Norme sociale et spécificité paysanne. La maison des agriculteurs aujourd'hui », *Espaces et sociétés*, n° 52-53, p. 125-138.
BAGES Robert et RIEU Annie, 1988, « Spécificité du mode d'approvisionnement alimentaire des agriculteurs », *Ethnologie française*, vol. 18, n° 4, p. 358-365.

BAGES Robert et RIEU Annie, 1987, *Intérieurs paysans : la maison des agriculteurs aujourd'hui en Midi-Pyrénées*, Toulouse, France, Presses universitaires du Mirail, 35 p.

BAGES Robert et RIEU Annie, 1986, *Pratiques de consommation et spécificité paysanne : Système d'approvisionnement alimentaire et transformations de la maison chez les agriculteurs de Midi-Pyrénées*, Toulouse-Le Mirail, GREMAR-ERMOPRES, 268 p.

BALLET Jérôme, BERTHE Alexandre et FERRARI Sylvie, 2016, « Justice environnementale, justice alimentaire et OGM. Analyse à partir de l'agriculture indienne », *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*, n° 352, p. 9-22.

BANOS Vincent, 2011, « L'ouverture au public des exploitations agricoles en Dordogne : processus de publicisation ou diffusion des normes urbaines ? », *Norois. Environnement, aménagement, société*, n° 218, p. 25-39.

BANZO Mayté, 1998, « Processus d'urbanisation de la frange périurbaine de Mexico : approche méthodologique », *L'Espace géographique*, vol. 27, n° 2, p. 143-154.

BANZO Mayté, 1994, *Dynamique de l'espace péri-urbain et stratégies des producteurs : la périphérie sud-est de Mexico*, Thèse de doctorat, Toulouse 2.

BARITAUX Virginie et BILLION Camille, 2018, « Rôle et place des détaillants et grossistes indépendants dans la relocalisation des systèmes alimentaires : perspectives de recherche », *Revue de l'organisation responsable*, vol. 13, n° 1, p. 17-28.

BARTHEZ Alice, 1982, *Famille, travail et agriculture*, Paris, France, Economica, 192 p.

BATAILLON Claude, 1997, *Espacios mexicanos contemporáneos*, México, Mexique, El Colegio de México, 201 p.

BATAILLON Claude, 1971, *Ville et campagnes dans la région de Mexico*, Paris, Éditions Anthropos, 443 p.

BAYSSE-LAINE Adrien, 2021, « Agriculteurs, exploitations et territoires de la transition vers une alimentation relocalisée », *Bulletin de l'Association de Géographes Français*, vol. 97, n° 4, p. 466-481.

BAYSSE-LAINE Adrien, 2018, *Terres nourricières ? : la gestion de l'accès au foncier agricole en France face aux demandes de relocalisation alimentaire : enquêtes dans l'Amiénois, le Lyonnais et le sud-est de l'Aveyron*, Thèse de doctorat, Université de Lyon.

BAYSSE-LAINE Adrien et PERRIN Coline, 2021, « Inégalités et rapports de domination dans la gestion du foncier agricole en France au prisme de la justice foncière et de la « land justice » », *Justice spatiale - Spatial justice*, nº 16, p. 29.

BEGHUIN Florence, BOURGEOIS Étienne et MERHAN France, 2019, « Dynamique identitaire, trajectoire biographique et apprentissage dans le processus de conversion d'agriculteurs « conventionnels » vers l'agriculture bio », *Le sujet dans la cité*, vol. 8, nº 1, p. 85-103.

BEGUIN Pascal, DEDIEU Benoit et SABOURIN Eric, 2011, *Le travail en agriculture : son organisation et ses valeurs face à l'innovation*, Paris, France, L'Harmattan, 304 p.

BEISCHER Alisa et CORBETT Jon, 2016, « La justice alimentaire comme réponse à la faim dans les paysages alimentaires canadiens », *Justice spatiale - Spatial justice*, vol. 9, p. 37.

BENNHOLDT-THOMSEN Veronika et MIES Maria, 2022, *La subsistance: une perspective écoféministe*, Saint-Michel-de-Vax, France, Éditions La lenteur, 427 p.

BERGER Martine, 2019, « Vers un deuxième âge périurbain ? L'exemple de l'ouest francilien », *Espace populations sociétés [En ligne]*, nº 2.

BERGER Martine, 2012, « Au-delà des banlieues : trois décennies de périurbanisation pavillonnaire en Île-de-France » dans Annie Fourcaut et Florence Bourillon (eds., *Agrandir Paris (1860-1970)*, Paris, Éditions de la Sorbonne (collection « Histoire contemporaine »), p. 373-388.

BERGER Martine, 2004, *Les périurbains de Paris : De la ville dense à la métropole éclatée ?*, Paris, CNRS Éditions (collection « Espaces et milieux »), 317 p.

BERGER Martine, ARAGAU Claire et ROUGE Lionel, 2014, « Vers une maturité des territoires périurbains ? », *EchoGéo [En ligne]*, nº 27.

BERGER Martine et CHALEARD Jean-Louis (eds.), 2017, *Villes et campagnes en relations : regards croisés Nords-Suds*, Paris, Édition Karthala, 299 p.

BERGER Martine, CHALEARD Jean-Louis et GANA Alia, 2021, *Crise des modèles ? : agricultures, recompositions territoriales et nouvelles relations villes-campagnes*, Aubervilliers, Pôle de recherche pour l'organisation et la diffusion de l'information géographique (collection « Grafigéo »), vol. 1, 334 p.

BERMOND Michaël, 2007, « Familles agricoles, mobilités sociales et stratégies d'installation à la terre dans la région d'Alençon (Orne) » dans Philippe Madeline, Geneviève Pierre, Yvon Le Caro (dir.), *Agriculteurs et territoires. Entre productivismes et exigences territoriales*, Rennes, France, Presse universitaires de Rennes, p. 105-120.

BERNARD Cécile, DUVERNOY Isabelle, DUFOUR Annie et ALBALADEJO Christophe, 2006, « Les relations sociales des agriculteurs périurbains : quelles articulations au territoire ? », *Cahiers Agricultures*, vol. 15, nº 6, p. 529-534.

BERNSTEIN Henry et MORENA Edouard, 2019, *L'agriculture à l'ère de la mondialisation: transformations agraires et dynamiques de classe*, Paris, France, Éditions critiques, 203 p.

BERROIR Sandrine, DELAGE Matthieu, FLEURY Antoine, FOL Sylvie, GUEROIS Marianne, MAULAT Juliette, RAAD Lina et VALLEE Julie, 2017, « Mobilité au quotidien et ancrage local dans les espaces périurbains », *Annales de géographie*, vol. 713, nº 1, p. 31-55.

BERROIR Sandrine, DELAGE Matthieu et FLEURY Antoine, 2016, « Le commerce dans la fabrique périurbaine : centralités commerciales et pratiques habitantes au nord de la métropole parisienne », *Géographie, économie, société*, vol. 18, nº 1, p. 35-57.

BERTAUX Daniel et SINGLY François, 2010, *Le récit de vie*, Paris, France, Armand Colin, 126 p.

BERTRAN VILA Miriam, 2017, « Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México », *Anales de Antropología*, vol. 51, nº 2, p. 123-130.

BERTRAN-VILÀ Miriam, PASQUIER MERINO Ayari Geneviève et VILLATORO HERNÁNDEZ Jessica Geraldine, 2022, « Food Producers in The Peri-Urban Area of Mexico City. A Study on the Linkages between Social Capital and Food Sustainability », *Sustainability*, vol. 14, nº 23.

BESKY Sarah, 2015, « Agricultural Justice, Abnormal Justice? An Analysis of Fair Trade's Plantation Problem », *Antipode*, vol. 47, nº 5, p. 1141-1160.

BESSIERE Céline, 2008, « « Travailler à l'extérieur » : des implications ambivalentes pour les compagnes d'agriculteurs », *Nouvelles Questions Féministes*, vol. 27, nº 2, p. 53-66.

BESSIERE Céline, BRUNEAU Ivan et LAFERTE Gilles, 2014, « Introduction : Les agriculteurs dans la France contemporaine », *Sociétés contemporaines*, vol. 96, nº 4, p. 5-26.

BESSIERE Céline, GIRAUD Christophe René Michel et RENAHY Nicolas, 2008, « Famille, travail, école et agriculture », *Revue d'Etudes en Agriculture et Environnement*, nº 88, p. 5-19.

BESSIERE Céline et GOLLAC Sibylle, 2020, *Le genre du capital : comment la famille reproduit les inégalités*, Paris, France, La Découverte, 326 p.

BESSIERE Céline, PAOLI Caroline DE, ROGER Muriel et GOURAUD Bénédicte, 2011, « Les agriculteurs et leur patrimoine : des indépendants comme les autres ? », *Economie et Statistique*, vol. 444, nº 1, p. 55-74.

BLAKE Megan K., 2017, « Building an unjust foodscape: shifting governance regimes, urban place making and the making of Chinese food as ordinary in Hong Kong », *Local Environment*, vol. 23, nº 11, p. 1047-1062.

BLOGOWSKI Alain, BOMPARD Jean-Pierre, GIRARD Jean-Paul et POSTEL-VINAY Gilles, 1983, « Endettement et revenu disponible des exploitations agricoles », *Economie et Statistique*, vol. 151, nº 1, p. 13-22.

BONOMELLI Veronica et ROUDART Laurence, 2019, « Quels effets des circuits courts de commercialisation sur les moyens d'existence des agriculteurs familiaux ? Le cas d'une foire paysanne à Quito (Équateur) », *Économie rurale*, vol. 367, nº 1, p. 95-111.

BONZI Bénédicte, 2023, *La France qui a faim : le don à l'épreuve des violences alimentaires, Paris*, France, Éditions du Seuil, 433 p.

BORN Branden et PURCELL Mark, 2006, « Avoiding the Local Trap: Scale and Food Systems in Planning Research », *Journal of Planning Education and Research*, vol. 26, nº 2, p. 195-207.

BOSC Pierre-Marie, 2014, « Introduction » dans Jean-Michel Sourisseau, Philippe Bonnal, Pierre Gasselin, Elodie Valette et Jean-François Bélières (eds.), *Diversité des agricultures familiales : Exister, se transformer, devenir*, Versailles, Éditions Quæ (collection « Nature et société »), p. 21-26.

BOSC Pierre-Marie, SOURISSEAU Jean-Michel, BONNAL Philippe, GASSELIN Pierre, VALETTE Elodie et BELIERES Jean-François (eds.), 2014, *Diversité des agricultures familiales : Exister, se transformer, devenir*, Versailles, Éditions Quæ (collection « Nature et société »), 384 p.

BOURDIEU Pierre, 1979, « Les trois états du capital culturel », *Actes de la Recherche en Sciences Sociales*, vol. 30, nº 1, p. 3-6.

BOVIN Philiooe, 1996, *El campo mexicano. Una modernizacion a marchas forzadas*, Centro Francés de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, Ciudad de México, 313 p.

BRAND Caroline et BONNEFOY Serge, 2011, « L'alimentation des sociétés urbaines : une cure de jouvence pour l'agriculture des territoires métropolitains ? », *VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement*, vol. 2, nº 11.

BRET Bernard, GERVAIS-LAMBONY Philippe, HANCOCK Claire et LANDY Frédéric (eds.), 2010, *Justice et injustices spatiales*, Nanterre, Presses universitaires de Paris Nanterre (collection « Espace et justice »), 315 p.

BRICAS Nicolas, LAMINE Claire et CASABIANCA François, 2013, « Agricultures et alimentations : des relations à repenser ? », *Natures Sciences Sociétés*, vol. 21, nº 1, p. 66-70.

BRUNET Pierre, 1960, *Structure agraire et économie rurale des plateaux tertiaires entre la Seine et l'Oise*, Caen, France, Société d'impression Caron, 552 p.

BUSTAMANTE Rocío García, MIGUEZ Susana Edith Rappo et TEMPLE Ludovic, 2016, « Innovaciones Socioambientales En El Sistema Agroalimentario De México : Los Mercados Locales Alternativos (tianguis) », *Agroalimentaria*, vol. 22, nº 43, p. 10.

BUSTAMANTE-LARA Tzatzil I., SCHWENTESIUS-RINDERMANN Rita, BUSTAMANTE-LARA Tzatzil I. et SCHWENTESIUS-RINDERMANN Rita, 2018, « Perfil y situación de los productores que integran los tianguis y mercados orgánicos en México », *Agricultura, sociedad y desarrollo*, vol. 15, nº 4, p. 507-530.

CABRERA Edwin Sosa, 2020, « El devenir de los mercados alternativos en la Zona Metropolitana del Valle de México : 2003-2019 », *Revista de Geografía Agrícola*, nº 64, p. 09-32.

CADIEUX Kirsten Valentine et SLOCUM Rachel, 2015, « What does it mean to do food justice? », *Journal of Political Ecology*, vol. 22, nº 1, p. 1-26.

CAILLY Laurent, 2011, « Chapitre 2. L'espace périurbain : un géotype universel ? » dans Guibert Martine et Jean Yves, *Dynamiques des espaces ruraux dans le monde*, Paris, France, Armand Colin, p. 46-62.

CAILLY Laurent et DODIER Rodolphe, 2007, « La diversité des modes d'habiter des espaces périurbains dans les villes intermédiaires : différenciations sociales, démographiques et de genre », *Norois. Environnement, aménagement, société*, nº 205, p. 67-80.

CANO CONTRERAS Eréndira Juanita, 2015, « Huertos familiares: un camino hacia la soberanía alimentaria », *Revista pueblos y fronteras digital*, vol. 10, nº 20, p. 70-91.

CAPRON Guénola, GONZALEZ ARELLANO Salomon et MCCORDIC Cameron, 2018, *The State of Household Food Security in Mexico City, Mexico*, Hungry Cities Report, 48 p.

CAPRON Guénola, GONZALEZ ARELLANO Salomón et MORENO SANCHEZ Linda, 2022, « Les supermarchés au Mexique et dans la Zone Métropolitaine de Mexico », *EchoGéo [En ligne]*, nº 60.

CARDON Philippe, DEPECKER Thomas et PLESSZ Marie, 2019, *Sociologie de l'alimentation*, Malakoff, France, Armand Colin, 231 p.

CARO Yvon Le, JOUSSEAUME Valérie, POULOT Monique et ROUGET Nicolas, 2016, « Agricultures et villes : des articulations renouvelées », *Annales de géographie*, vol. 712, nº 6, p. 553-563.

CARY Paul et FOL Sylvie, 2016, « Du périurbain stigmatisé au périurbain valorisé ? », *Géographie, économie, société*, vol. 18, nº 1, p. 5-13.

CERVANTES SALAS Mauricio Pablo, AGUILAR RODRIGUEZ Adriana, LOPEZ LOPEZ Daniel María, SAAVEDRA GUERRERO Aristides, CERVANTES SALAS Mauricio Pablo, AGUILAR RODRIGUEZ Adriana, LOPEZ LOPEZ Daniel María et SAAVEDRA GUERRERO Aristides, 2020, « Territorialización del capital social: apropiación forestal comunitaria en la frontera entre Tabasco y Chiapas », *Estudios demográficos y urbanos*, vol. 35, nº 1, p. 9-50.

CHALEARD Jean-Louis, 2014, *Métropoles aux Suds, le défi des périphéries ?*, Paris, France, Karthala, Prodig, 441 p.

CHALEARD Jean-Louis et CHARVET Jean-Paul, 2004, *Géographie agricole et rurale*, Paris, France, Belin, 239 p.

CHALEARD Jean-Louis et DUBRESSON Alain (eds.), 1999, *Villes et campagnes dans les pays du Sud: géographie des relations*, Paris, France, Éditions Karthala, 258 p.

CHARLIER Sophie et WARNOTTE Gérard, 2007, *La souveraineté alimentaire : regards croisés*, Louvain-La-Neuve, Belgique, UCL, Presses universitaires de Louvain, 327 p.

CHARMES Éric, 2020, « Le périurbain ou la revanche du village », *Constructif*, vol. 55, nº 1, p. 53-57.

CHARTIER Lucie et CHEVRIER Pierre, 2015, « Les agriculteurs : des précaires invisibles », *Pour*, vol. 225, nº 1, p. 49-59.

CHARVET Jean-Paul, 1977, « La grande entreprise agricole en Beauce », *L'Espace géographique*, vol. 6, nº 4, p. 233-244.

CHIFFOLEAU Yuna, 2019, *Les circuits courts alimentaires: entre marché et innovation sociale*, Toulouse, France, Érès éditions, 174 p.

CHIFFOLEAU Yuna, 2012, « Circuits courts alimentaires, dynamiques relationnelles et lutte contre l'exclusion en agriculture », *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*, vol. 332, nº 6, p. 88-101.

CHIFFOLEAU Yuna, AKERMANN Grégori et CANARD Arielle, 2017, « Les circuits courts alimentaires, un levier pour une consommation plus durable ? Le cas d'un marché de plein vent », *Terrains & travaux*, vol. 31, nº 2, p. 157-177.

CHIFFOLEAU Yuna, DARROT Catherine, MARECHAL Gilles et DENHEZ Frédéric Préfacier, 2020, *Manger au temps du coronavirus: enquête sur nos systèmes alimentaires*, Rennes, France, Éditions Apogée, 160 p.

CHIFFOLEAU Yuna et PATUREL Dominique, 2016, « Les circuits courts alimentaires « pour tous », outils d'analyse de l'innovation sociale », *Innovations*, vol. 50, nº 2, p. 191-210.

CHIFFOLEAU Yuna et PREVOST Benoît, 2012, « Les circuits courts, des innovations sociales pour une alimentation durable dans les territoires », *Norois. Environnement, aménagement, société*, nº 224, p. 7-20.

CLAUZEL Céline, 2011, « Entre patrimoine, tourisme et agriculture : difficulté d'un choix de gestion dans un espace multifonctionnel. Application aux chinampas de Xochimilco (Mexique) », *Cybergeo: European Journal of Geography [En ligne]*, nº 535.

CLEMENT Camille et SOULARD Christophe-Toussaint, 2016, « La publicisation des espaces agricoles périurbains dans le Lunellois, Languedoc. Un cadre d'analyse en géographie », *Annales de géographie*, vol. 712, nº 6, p. 590-614.

COCHET Hubert, 2017, « Séparation capital/travail, flexibilité et rémunération des facteurs de production:La fin de l'exploitation agricole familiale ? », *Économie rurale*, vol. 357-358, nº 1, p. 7-22.

COCHET Hubert, 2011, *L'agriculture comparée*, Versailles, France, Éditions Quae, 159 p.

COLSON François et BLOGOWSKI Alain, 2016, « Les exploitations agricoles en difficulté : Questions à la politique agricole française et européenne », *Pour*, vol. 232, nº 4, p. 191-195.

COULSON Helen et MILBOURNE Paul, 2022, « Agriculture, food and land : Struggles for UK post-Brexit agri-food justice », *Geoforum*, vol. 131, p. 126-135.

COULSON Helen et MILBOURNE Paul, 2021, « Food justice for all ? Searching for the 'justice multiple' in UK food movements », *Agriculture and Human Values*, vol. 38, nº 1, p. 43-58.

CRENN Chantal et DELAVIGNE Anne-Elène, 2010, « Les méthodes de l'anthropologie sociale dans les études sur l'alimentation » dans Chapuis-Lucciani Nicole, Guilhard-Costa Anne-Marie et Boëtsch Gilles (dir.), *L'anthropologie du vivant : objets et méthodes*, CNRS, p. 63-67.

CRETIN Louis, SCHEROMM Pascale, LAURENS Lucette et VONTHRON Simon, 2023, « Les fermes collectives en Occitanie : des dynamiques d'installation territorialisées », *Géocarrefour [En ligne]*, vol. 97, nº 3.

DABO Alioune Badara, 2023, « Le portage foncier public et sa réception par les agriculteurs. L'exemple du pacte agricole de la région Île-de-France », *Norois*, vol. 267, nº 2, p. 55-68.

DABO Alioune Badara, 2022, *Agricultures et agriculteurs en Ceinture verte de Paris : entre stratégies paysannes et politiques publiques agricoles*, Thèse de doctorat, Paris 10.

DABO Alioune Badara, 2021, « Le foncier agricole : un commun dans le pacte agricole de la région Île-de-France ? », *Pour*, vol. 239, nº 1, p. 139-150.

DAIGLE Michelle, 2023, « Relevé du territoire : les souverainetés alimentaires autochtones », *Lien social et Politiques*, nº 90, p. 131-161.

DARE William's, HUARD Stéphen, DELVILLE Philippe Lavigne, LEONARD Eric et LI Tania Murray, 2025, *Demandes de justice et traitement des injustices socio-spatiales et environnementales dans les pays du Sud.*, Montpellier, Cahiers du Pôle foncier, 46 p.

DARLY Ségolène, 2023, « Travail invisible et liens informels entre campagne ordinaire et rue populaire : dans les pas du « maïs chaud » en région parisienne », *Lien social et Politiques*, nº 90, p. 197-217.

DARLY Ségolène, 2011, « La relocalisation des circuits d'approvisionnement de la restauration collective entre politique régionale et réseaux d'acteurs : le cas de l'action des Chambres d'agriculture et des PNR en Île-de-France » dans Traversac Jean-Baptiste (coord.), *Circuits courts : contribution au développement régional*, Dijon, France, Éducagri éditions, p. 167-186.

DARLY Ségolène et AUBRY Christine, 2014, « La demande en produits locaux de la restauration collective : quels liens avec l'offre de proximité dans une région d'agriculture industrielle ? Le cas de l'Ile-de-France », *Géocarrefour*, vol. 89, nº 1-2, p. 145-157.

DARLY Ségolène et MCCLINTOCK Nathan, 2017, « Introduction to Urban Agriculture in the Neoliberal City : Critical European Perspectives », *ACME : An International Journal for Critical Geographies*, vol. 16, nº 2, p. 224-231.

DARLY Ségolène et REYNOLDS Kristin, 2022, « Produire des aliments en ville / Politiser l'alimentation. Agrarisation de la ville par l'agriculture urbaine commerciale et concurrences pour les ressources en contexte néolibéral à Paris et New York. », 2022, p. 19.

DARMON Isabelle et WARDE Alan, 2014, « Introduction: towards dynamic comparative analysis », *Anthropology of food [Online]*, nº 10.

DARROT C., MARIE M., BODIGUEL L., HOCHEDEZ C., MARGETIC C., PECQUEUR B., BLEUNVEN M., GNAMBA M ., LOUESDON M. et MOREAU T., 2022, « PSDR4 FRUGAL - Approcher les systèmes alimentaires urbains par les indicateurs : décrire, comparer, prioriser », *Innovations Agronomiques*, vol. 86, p. 91-105.

DARROT Catherine, MAXIME Marie, HOCHEDEZ Camille, BODIGUEL Luc et MARGETIC Christine, *Saisir le système alimentaire urbain par les indicateurs (FRUGAL)*, Symposium PSDR4, Transitions pour le développement durable des territoires.

DAVID Christophe, 2009, « Chapitre 5. Grandes cultures biologiques, des systèmes en équilibre instable » dans Bellon Stéphane et Lamine Claire, *Transitions vers l'agriculture biologique*, Éducagri éditions (collection « Sciences en partage »), p. 129-141.

DE CAMBIAIRE A. M., 1952, « L'autoconsommation agricole en France », *Économie rurale*, vol. 4, nº 3, p. 111-116.

DE CERTEAU Michel, 1990, *L'invention du quotidien*, Paris, France, Gallimard, 349 p.

DE CONINCK Frédéric et GODARD Francis, 1990, « L'approche biographique à l'épreuve de l'interprétation. Les formes temporelles de la causalité », *Revue française de sociologie*, vol. 31, nº 1, p. 23-53.

DE SHUTTER Olivier, 2012, *Rapport sur le droit à l'alimentation sur sa mission au Mexique (juin 2011)*, 25 p.

DE SHUTTER Olivier, 2011, *Rapport sur le droit à l'alimentation*, 20 p.

DELFOSSE Claire, 2019, « L'alimentation : un nouvel enjeu pour les espaces ruraux », *L'Information géographique*, vol. 83, nº 4, p. 34-54.

DELFOSSE Claire et BAYSSE-LAINE Adrien, 2018, « L'élevage en milieu urbain entre nature et nourriture », *Géocarrefour [En ligne]*, vol. 92, nº 3.

DELFOSSE Claire, FERRAND Mathilde, GANIVET Geneviève et GRIMAULT Patrick, 2019, « La pauvreté en rural ; quels acteurs, quelles actions pour quels projets ? L'exemple de la région Auvergne-Rhône-Alpes », *Bulletin de l'association de géographes français. Géographies*, vol. 96, n°4, p. 688-711.

DELFOSSE Claire et POULOT Monique, 2019a, « Le rural, une catégorie opératoire pour penser les mutations socio-spatiales françaises. La géographie rurale d'hier à aujourd'hui », *Bulletin de l'Association de Géographes Français*, vol. 96, nº 4, p. 528-554.

DELFOSSE Claire et POULOT Monique, 2019b, « Les espaces ruraux en France : Nouvelles questions de recherches », *Bulletin de l'association de géographes français [En ligne]*, vol. 96, nº 4.

DEPRAZ Samuel, 2020, *Justice spatiale et ruralité*, Habilitation à diriger des recherches, Université Paris Nanterre.

DEPRAZ Samuel, 2017, *La France des marges: géographie des espaces « autres »*, Malakoff, France, Armand Colin, 287 p.

DEVERRE Christian et LAMINE Claire, 2010, « Les systèmes agroalimentaires alternatifs. Une revue de travaux anglophones en sciences sociales », *Économie rurale*, nº 317, p. 57-73.

DI MEO Guy, 2016, « Une géographie sociale », *Cybergeo: European Journal of Geography [En ligne]*.

DI MEO Guy, 2008, « Une géographie sociale entre représentations et action », *Montagnes méditerranéennes et développement territorial*, vol. 23, p. 13-21.

DODIER Rodolphe, CAILLY Laurent, GASNIER Arnaud et MADORE François, 2012, *Habiter les espaces périurbains*, Rennes, France, Presses universitaires de Rennes, 219 p.

DOLCI Paula, 2021, *Une géographie du retour à la terre en Italie : migrer, cultiver, habiter*, Thèse de doctorat, Montpellier 3.

DOLCI Paula et GALL Julie Le, 2015, « Survivre « au-dessous du volcan »:La petite paysannerie dans le Parc National du Nevado de Toluca (Mexique) », *Pour*, vol. 225, nº 1, p. 217-227.

DOUZANT-ROSENFELD Denise et GRANDJEAN Pernette, 1995, *Nourrir les métropoles d'Amérique latine : approvisionnement et distribution*, Paris, L'Harmattan (collection « Villes et entreprises »), 300 p.

DUBUISSON-QUELLIER Sophie, 2009, *La consommation engagée*, Paris, France, Sciences Po, les Presses, 143 p.

DUFUMIER Marc, 2004, *Agricultures et paysanneries des Tiers mondes*, Paris, France, Éditions Karthala, 598 p.

DUPE Philippine, DEDIEU Benoit, GASSELIN Pierre et OLLIVIER Guillaume, 2023, « Le travail des agriculteurs en circuit court : une revue systématique de littérature », 17ème Journées de Recherche en Sciences Sociales.

DUVERNOY Isabelle et PARADIS Sylvie, 2016, « Les producteurs de grandes cultures dans le périurbain toulousain. Quelle insertion dans les territoires de la demande urbaine ? », *Cybergeo: European Journal of Geography [En ligne]*, nº 768.

ESSERS Julien, 2020, *Approvisionnements et mobilités alimentaires des périurbains de l'Ouest francilien : étude d'une ruralité métropolitaine*, Thèse de doctorat, Université Paris Nanterre.

ESSERS Julien et POULOT Monique, 2019, « Se nourrir dans le périurbain ouest francilien. Une approche par les mobilités alimentaires », *Bulletin de l'Association de Géographes Français*, vol. 96, nº 4, p. 601-622.

FABRE Camille et LAURENT Catherine, 1998, « Précarité et agriculture dans le département de la Haute-Loire (France) », *Cahiers Agricultures*, vol. 7, nº 4, p. 261-270.

FALIES Cécile et MESCLIER Évelyne, 2015, « Introduction. Agriculture des métropoles : voie d'avenir ou cache-misère ? », *Problèmes d'Amérique latine*, vol. 99, nº 4, p. 5-11.

FERRAND Mathilde, 2021, « L'accès à l'alimentation des ruraux en situation de pauvreté », *Pour*, vol. 239, nº 1, p. 55-67.

FLEURY André et MOUSTIER Paule, 1999, « L'agriculture périurbaine, infrastructure de la ville durable », *Cahiers Agricultures*, vol. 8, nº 4, p. 281-287.

FREMONT Armand, 1976, *La région, espace vécu*, Paris, France, Presses universitaires de France, 223 p.

FUENTES Elena, 2021, « Agricultura familiar y seguridad alimentaria en el México rural », *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, vol. 31, nº 58.

FUSTER-FARFAN Xenia, SOSA VALDEZ Darysleida, WILSON WETTER Yaneira et FIJALKOW Yankel Préfacier, 2021, *Habiter les villes latino-américaines: débats, réflexions et enjeux de la recherche urbaine*, Paris, France, L'Harmattan, 462 p.

GAFSI Mohamed, 2017, « Les stratégies de diversification des exploitations agricoles. Enseignements théoriques et empiriques », *Économie rurale*, vol. 360, nº 4, p. 43-63.

GALLIEN Manon, BOITARD Marjolaine et DELFOSSE Claire, 2012, « Renouveau des jardins potagers entre milieux urbain et rural ? », *Pour*, vol. 215-216, nº 3-4, p. 321-332.

GÁLVEZ Alyshia, 2018, *Eating NAFTA : trade, food policies, and the destruction of Mexico*, Oakland, California, Etats-Unis, University of California Press, 270 p.

GASSELIN Pierre, CHOISIS Jean-Philippe, PETIT Sandrine, PURSEIGLE François et ZASSER-BEDOYA Sylvie, 2014, *L'agriculture en famille : travailler, réinventer, transmettre*, Les Ulis, France, EDP Sciences : INRA-SAD, 382 p.

GASSELIN Pierre, LARDON Sylvie, CERDAN Claire, LOUDIYI Salma et SAUTIER Denis, 2021, *Coexistence et confrontation des modèles agricoles et alimentaires : Un nouveau paradigme du développement territorial ?*, Versailles, France, Éditions Quæ, 396 p.

GASSELIN Pierre, LAURENS Lucette, MARTIN Théo, BARISAUX Marie et DUPE Philippine, 2022, *La géographie du travail agricole : un front de recherche*, ACT-INRAE. Montpellier.

GERVAIS-LAMBONY Philippe, BENIT-GBAFFOU Claire et MUSSET Alain, 2014, *La justice spatiale et la ville : regards du Sud*, Paris, France, Éditions Karthala, 279 p.

GERVAIS-LAMBONY Philippe et DUFAUX Frédéric, 2009, « Justice... spatiale ! », *Annales de géographie*, vol. 665-666, nº 1, p. 3-15.

GIRARD Margaux et REBAÏ Nasser, 2020, « Circuits courts de commercialisation et transition territoriale dans les Andes. Une réflexion depuis le Pérou et l'Équateur », *Cybergeo: European Journal of Geography [En ligne]*, nº 930.

GLENNIE Charlotte et ALKON Alison Hope, 2018, « Food justice : cultivating the field », *Environmental Research Letters*, vol. 13, nº 7.

GOJARD Severine et WEBER Florence, 1995, « Jardins, jardinage et autoconsommation alimentaire », *INRA sciences sociales*, nº 2, p. 1-4.

GOODMAN David, DUPUIS Erna Melanie et GOODMAN Michael K., 2012, *Alternative food networks: knowledge, practice and politics*, New York, Etats-Unis, Routledge, 308 p.

GOTTLIEB Robert et JOSHI Anupama, 2010, *Food justice*, Cambridge, Massachusetts, Etats-Unis, MIT Press, 290 p.

GRANCHAMP Laurence, LAMINE Claire, BERTHOME Guy, TUSCANO Martina et JENATTON Morgan, 2023, « Démocratie alimentaire et approches sensibles dans la transition écologique », *Lien social et Politiques*, nº 90, p. 377-399.

GRAVANTE Tommaso, 2020, « Activismo alimentario y prefiguración política: las experiencias de las redes alternativas alimentarias en la Ciudad de México », *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, XXV, nº 50.

GRAY Margaret, 2013, *Labor and the Locavore : The Making of a Comprehensive Food Ethic*, Berkeley, University of California Press, 240 p.

GRIGNON Claude et GRIGNON Christiane, 1980, « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, vol. 21, nº 4, p. 531-569.

GUEN Roger Le, 2008, « L'engagement professionnel agricole, entre militantisme et services », *Pour*, vol. 196-197, nº 1, p. 114-130.

GUERILLOT Alexandre, 2021, « Le métier d'agricultrice bio : Un nouveau rapport au travail ? », *Travail, genre et sociétés*, vol. 45, nº 1, p. 39-55.

GUIBERT Martine et SABOURIN Éric, 2019, *Ressources, inégalités et développement des territoires ruraux en Amérique latine, dans la Caraïbe et en Europe*, Institut des Amériques, 189 p.

GUIBERT Martine et VELUT Sébastien, 2011, « Les agricultures latino-américaines : dynamiques et enjeux de développement », *La documentation française*, p. 93.

GUIBRUNET Louise, RUBIO Maya et FLORES ABREU Ileana Nuri, 2023, « Reclaiming traditional food systems in alternative food networks. Insights from Mexico city peri-urban agriculture », *Local Environment*, vol. 28, nº 9, p. 1153-1172.

GUILLEMIN Pierre, 2022, « Food (in)justice and social inequalities in vegetable and market garden production in Normandy, France », *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies*, vol. 103, nº 4, p. 321-345.

GUILLEMIN Pierre, 2020, *Les mondes légumiers et maraîchers en Normandie : hétérogénéité sociale et renouvellement de filières agricoles et alimentaires*, Thèse de doctorat, Université Caen Normandie.

GUILLOU Anne et GUIBERT Pascal, 1989, « Le froid domestiqué : l'usage du congélateur », *Terrain. Anthropologie & sciences humaines*, n° 12, p. 7-14.

GUIOMAR Xavier, 2011, « Les collectivités locales à la recherche d'une agriculture de proximité », *Pour*, vol. 209-210, n° 2, p. 169-183.

GUIRAUD Noé, DELFOSSE Claire, VANDENBROUCKE Perrine, VIRICEL Philomène et MUNAR Laura, 2022, « Les jardins dans les espaces ruraux de moyenne montagne en Auvergne Rhône-Alpes : les révélateurs d'un rapport à l'alimentaire en recomposition », *Journal of Alpine Research | Revue de géographie alpine*, vol. 2, n° 110.

GUTHMAN Julie, 2011, *Weighing in : obesity, food justice, and the limits of capitalism*, Berkeley, États-Unis, University of California Press, 227 p.

GUTHMAN Julie, 2008, « Bringing good food to others: investigating the subjects of alternative food practice », *cultural geographies*, vol. 15, n° 4, p. 431-447.

GUTHMAN Julie, 2004, *Agrarian Dreams : The Paradox of Organic Farming in California*, Oakland, California, University of California Press, 328 p.

GUTIERREZ ROMERO Luis, 2019, *La riqueza alimentaria de los pueblos originarios de Milpa Alta y Xochimilco*, México, Mexique, Colegio de Chronistas de la Ciudad de Mexico, 177 p.

HAMMELMAN Colleen, LEVKOE Charles Z. et REYNOLDS Kristin, 2024, *Radical Food Geographies: Power, Knowledge and Resistance*, Abridged édition, Bristol University Press, 304 p.

HARRISON Jill, 2008, « Lessons learned from pesticide drift: a call to bring production agriculture, farm labor, and social justice back into agrifood research and activism », *Agriculture and Human Values*, vol. 25, n° 2, p. 163-167.

HEMARDINQUER Jean-Jacques, 1970, *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, France, Librairie Armand Colin, 315 p.

HERMAN Agatha et GOODMAN Mike, 2018, « New spaces of food justice », *Local Environment*, vol. 23, n° 11, p. 1041-1046.

HERPIN Nicolas, 1988, « Le repas comme institution : Compte rendu d'une enquête exploratoire », *Revue française de sociologie*, vol. 29, n° 3, p. 503-521.

HERVIEU Bertrand et PURSEIGLE François, 2013, *Sociologie des mondes agricoles*, Paris, France, Armand Colin, 318 p.

HOCHEDEZ Camille, 2024, *Les circulations internationales, une ressource pour une transition agri-alimentaire plus juste. Regards d'une géograph(i)e sensible*, Habilitation à Diriger les Recherches, Université de Limoges, UMR GEOLAB.

HOCHEDEZ Camille, 2022, « Food justice: processes, practices and perspectives », *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies*, vol. 103, nº 4, p. 305-320.

HOCHEDEZ Camille, LANCIANO Emilie, NOEL Julien et SALEILLES Séverine, 2022, « La transition à l'épreuve de la justice alimentaire : construction d'un répertoire de pratiques dans 5 initiatives à Angers, Lyon et Poitiers », *Géocarrefour*, vol. 96, nº 4.

HOCHEDEZ Camille et LE GALL Julie, 2018, « Des pétales pour penser la justice alimentaire. Keynote Conference », Université de Laval, Québec.

HOCHEDEZ Camille et LE GALL Julie, 2016, « Introduction au dossier Justice alimentaire et agriculture », *Justice spatiale - Spatial justice*, vol. 9, p. 31.

HOCHEDEZ Camille et LE GALL Julie, 2011, « Nord et Sud face aux crises. De nouveaux réseaux maraîchers métropolitains au service d'une agriculture de proximité : les cas de Buenos Aires et Stockholm », *Norois. Environnement, aménagement, société*, nº 221, p. 25-38.

HOCHEDEZ Camille et MIALOCQ Madeleine, 2015, « Précarités et marginalités en milieu rural », *Pour*, N° 225, nº 1, p. 19-25.

HOLMES Seth M., 2024, *Fruits frais, corps brisés : les ouvriers agricoles migrants aux États-Unis*, traduit par Frédéric Joly, Paris, CNRS éditions (collection « Logiques du désordre »), 403 p.

HOLT-GIMENEZ Eric et GALAND Julie, 2010, « De la crise alimentaire à la souveraineté alimentaire, le défi des mouvements sociaux » dans *Pressions sur les terres. Devenir des agricultures paysannes*, Louvain-La-Neuve, Belgique, Éditions Syllepse, p. 37-56.

HORST Megan, MCCLINTOCK Nathan, BAYSSE-LAINÉ Adrien, DARLY Ségolène, PADDEU Flaminia, PERRIN Coline, REYNOLDS Kristin et SOULARD Christophe-Toussaint, 2021, « Translating land justice through comparison: a US–French dialogue and research agenda », *Agriculture and Human Values*, vol. 38, nº 4, p. 865-880.

HORST Megan, MCCLINTOCK Nathan et HOEY Lesli, 2017, « The Intersection of Planning, Urban Agriculture, and Food Justice : A Review of the Literature », *Journal of the American Planning Association*, vol. 83, nº 3, p. 277-295.

HOURCADE Renaud et MCCLINTOCK Nathan, 2023, « L'alimentation, un enjeu de justice sociale : mouvements alimentaires, politiques publiques et inégalités », *Lien social et Politiques*, nº 90, p. 5-34.

HULOT Magali, 2022, « Transitions alimentaires dans les espaces ruraux périurbains franciliens : une approche par l'assiette des ménages agricoles », *Géocarrefour*, vol. 96, nº 3.

INRA, 2011, *Pesticides, agriculture et environnement: réduire l'utilisation des pesticides et en limiter les impacts environnementaux*, Versailles, France, Quae, 134 p.

JENATTON Morgan, 2020, *Eating well in a world gone bad : everyday political ecology in the supply chains of bread in France and tortillas in Mexico*, Thèse de doctorat, EHESS, Paris.

JOLLIVET Marcel, 2007, « La grande transformation de l'agriculture française sous l'œil du sociologue », *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*, nº 300, p. 26-29.

KESKE Catherine M H, BROOKE DARE Jennifer, HANCOCK Tiffany et KING Myron, 2016, « La connexion entre la sécurité alimentaire, la souveraineté alimentaire et la justice alimentaire dans les écosystèmes boréals : le cas de Saint- Pierre-et-Miquelon », *Justice spatiale - Spatial justice*, Vol. 9, p. 39.

KIRSCH Alessandra, KROLL Jean-Christophe et TROUVE Aurélie, 2017, « Aides directes et environnement : la politique agricole commune en question », *Économie rurale*, vol. 359, nº 3, p. 121-139.

KNEAFSEY Moya, OWEN Luke, BOS Elizabeth, BROUGHTON Kevin et LENNARTSSON Margi, 2016, « Capacity building for food justice in England: the contribution of charity-led community food initiatives », *Local Environment*, vol. 22, nº 5, p. 621-634.

LAFERTE Gilles, 2018, *L'embourgeoisement : une enquête chez les céréaliers*, Paris, Raisons d'agir, 363 p.

LAFERTE Gilles, 2016, « Ferme, pavillon ou maison de campagne : Les formes résidentielles de l'embourgeoisement agricole », *Actes de la recherche en sciences sociales*, vol. 215, nº 5, p. 16-37.

LAFERTE Gilles, 2014a, « Des études rurales à l'analyse des espaces sociaux localisés », *Sociologie*, Vol. 5, nº 4, p. 423-439.

LAFERTE Gilles, 2014b, « L'embourgeoisement agricole. Les céréaliers du Châtillonnais, de la modernisation agricole à nos jours », *Sociétés contemporaines*, vol. 96, nº 4, p. 27-50.

LAMINE Claire, 2017, *La fabrique sociale de l'écologisation de l'agriculture*, Marseille, France, Les Éditions la Discussion, 225 p.

LAMINE Claire, 2008, *Les intermittents du bio: pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents*, Paris, France, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 341 p.

LAMINE Claire et CHIFFOLEAU Yuna, 2012, « Reconnecter agriculture et alimentation dans les territoires : dynamiques et défis », *Pour*, vol. 215-216, nº 3, p. 85-92.

LANDY Frédéric, 2006, *Un milliard à nourrir: grain, territoire et politiques en Inde*, Paris, France, Belin, 270 p.

LE CARO Yvon, JOUSSEAUME Valérie, POULOT Monique et ROUGET Nicolas, 2016, « Agricultures et villes : des articulations renouvelées », *Annales de géographie*, vol. 712, nº 6, p. 553-563.

LE GALL Julie, 2011, *Buenos Aires maraîchère : une Buenos Aires bolivienne ? Le complexe maraîcher de la Région métropolitaine à l'épreuve de nouveaux acteurs*, Thèse de doctorat, Université Panthéon-Sorbonne - Paris I ; Universidad de Buenos Aires.

LE GALL Julie et HOCHEDEZ Camille, 2015, « Quel accès des urbains issus des « Suds du Nord » à la campagne ? L'éducation aux ressources agricoles, un instrument pour connecter les marges urbaines défavorisées aux espaces productifs proches et aller vers davantage de justice alimentaire », Colloque Villes et campagnes en relations : regards croisés Nords-Suds.

LE GALL Julie et ROUGE Lionel, 2014, « Oser les entre-deux ! », *Carnets de géographes [En ligne]*, nº 7.

LE VELLY Ronan, 2017, *Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs : une promesse de différence*, Mines ParisTech, Paris, (collection « Collection Sciences sociales »), 197 p.

LEFEBVRE Henri, 1980, *Fondements d'une sociologie de la quotidienneté*, Paris, L'Arche, 357 p.

LELOUP Héloïse, 2022, « Quels impacts d'un intermédiaire dans le circuit de la tortilla de la ville de Mexico ? », *EchoGéo [En ligne]*, nº 60.

LELOUP Héloïse, 2016, « L'agriculture de proximité à Lima, vers un système productif plus juste pour les producteurs et les consommateurs », *Justice spatiale - Spatial justice*, vol. 9, p. 26.

LELOUP Héloïse et GALL Julie Le, 2020, « Une petite entreprise agro-alimentaire mexicaine face à la Covid-19 : Maizajo, productrice de tortillas nixtamalisées, au devant de la continuité », *Cahier des UMIFRE*, p. 4.

LEONARD Eric, 1995, *De vaches et d'hirondelles : grands éleveurs et paysans saisonniers au Mexique*, Orstom Éditions, Paris, 334 p.

LEPILLER Olivier, FOURNIER Tristan, BRICAS Nicolas et FIGUIE Muriel (eds.), 2021, *Méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs*, Versailles, Éditions Quæ, 244 p.

LEVKOE Charles Z., 2006, « Learning Democracy Through Food Justice Movements », *Agriculture and Human Values*, vol. 23, nº 1, p. 89-98.

LINCK Thierry, 1993, *Agricultures et paysanneries en Amérique Latine : mutations et recompositions*, Paris, ORSTOM, 257 p.

LOISEAU Gaëlla, PERRIN Coline et PULLIAT Gwenn, 2022, « Les paillotes gitanes de vente de fruits et légumes à Montpellier, entre justice alimentaire et relégation », *EchoGéo [En ligne]*, nº 60.

LUCAS Véronique et GASSELIN Pierre, 2021, « Coexister en Cuma : la coopération entre agriculteurs hétérogènes » dans Pierre Gasselin, Sylvie Lardon, Claire Cerdan, Salma Loudiyi et Denis Sautier (eds.), *Coexistence et confrontation des modèles agricoles et alimentaires : un nouveau paradigme du développement territorial ?*, Versailles, France, Étidions Quae (collection « Nature et société »).

LUCAS Véronique, GASSELIN Pierre, BARBIER Jean Marc, PIGNAL Anne-Claire, CITTADINI Roberto, THOMAS Franck et TOURDONNET Stéphane de, 2020, « Une agroécologie silencieuse au sein de l'agriculture française » dans Christel Bosc, Mehdi Arrignon, *Les transitions agroécologiques en France : enjeux, conditions et modalités du changement*, Clermond-Ferrand, France, Presses Universitaires Blaise Pascal, p. 147.

LUCAS Véronique, GASSELIN Pierre, THOMAS Franck et VAQUIE Pierre-François, 2014, « Coopération agricole de production : quand l'activité agricole se distribue entre exploitation et action collective de proximité » dans Pierre Gasselin, Jean-Philippe Choisis, Sandrine Petit, François Purseigle, Zasser-Bedoya Sylvie, *L'agriculture en famille : travailler, réinventer, transmettre*, Les Ulis, France, EDP Sciences : INRA-SAD, pp. 201-222.

MADELINE Philippe, 2007, *Constructions agricoles d'hier et d'aujourd'hui. Essai de géographie sociale.*, Habilitation à diriger des recherches, Université de Nantes.

MALASSIS Louis, 1994, *Nourrir les hommes : un exposé pour comprendre, un essai pour réfléchir*, Paris, France, Flammarion, 126 p.

MALIE Anaïs et NICOLAS Frédéric, 2016, « Des loisirs productifs aux "alternatives". Le rapport ambivalent des classes populaires aux pratiques agricoles et alimentaires en milieu rural », *Savoir/Agir*, vol. 38, nº 4, p. 37-43.

MARECHAL Gilles, 2019, *Systèmes alimentaires localisés en France et au Brésil, deux voies distinctes de renforcement des agricultures paysannes*, 11 p.

MARECHAL Gilles, 2010, *Les circuits courts alimentaires: bien manger sur les territoires*, Dijon, France, Educagri, 213 p.

MARECHAL Gilles et SPANU Alexiane, 2010, « Les circuits courts favorisent-ils l'adoption de pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement ? », *Le Courrier de l'environnement de l'INRA*, nº 59, p. 33-45.

MARES Teresa M., 2019, *Life on the Other Border: Farmworkers and Food Justice in Vermont*, Oakland, California, University of California Press, 238 p.

MAYE D., 2013, « Moving Alternative Food Networks beyond the Niche », *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, vol. 20, nº 3, p. 383-398.

MAYE Damian, HOLLOWAY Lewis et KNEAFSEY Moya (eds.), 2007, *Alternative food geographies : representation and practice*, Bingley, Royaume-Uni, Emerald, 358 p.

MAYSELS Rachael, FIGUEROA CASAS Apolinar, OTERO SARMIENTO Juan Diego et ZUÑIGA MENESES Shiomara Mileydi, 2023, « Conceptualization of alternative food networks in Latin America: a case study of a local food system in Southwestern Colombia », *Frontiers in Sustainable Food Systems*, vol. 7.

MAZOYER Marcel et ROUDART Laurence, 2002, *Histoire des agricultures du monde : du néolithique à la crise contemporaine*, Paris, France, Éditions du Seuil, 705 p.

MCCLINTOCK Nathan, 2014, « Radical, reformist, and garden-variety neoliberal: coming to terms with urban agriculture's contradictions », *Local Environment*, vol. 19, nº 2, p. 147-171.

MEAH Angela et JACKSON Peter, 2017, « Convenience as care: Culinary antinomies in practice », *Environment and Planning A: Economy and Space*, vol. 49, nº 9, p. 2065.

MELOT Romain, LAROCHE-DUPRAZ Catherine, ROUACHED Lamia, GROUIEZ Pascal et LEVASSEUR Pierre, 2021, « Les revenus agricoles », 2021, vol. 4, nº 378, p. 174.

MESNEL Blandine, 2017, « Les agriculteurs face à la paperasse : Policy feedbacks et bureaucratisation de la politique agricole commune », *Gouvernement et action publique*, vol. 6, nº 1, p. 33-60.

MINKOFF-ZERN Laura-Anne, 2019, *The New American Farmer: Immigration, Race, and the Struggle for Sustainability*, Cambridge, Massachusetts, The MIT Press, 216 p.

MINKOFF-ZERN Laura-Anne, 2014, « Challenging the Agrarian Imaginary: Farmworker-Led Food Movements and the Potential for Farm Labor Justice », *Human Geography*, vol. 7, nº 1, p. 85-101.

MISLEH Denise, 2022, « Moving beyond the impasse in geographies of 'alternative' food networks », *Progress in Human Geography*, p. 1-19.

MITCHELL Don, 2021, *They Saved the Crops: Labor, Landscape, and the Struggle over Industrial Farming in Bracero-Era California*, Athens, Etats-Unis, University of Georgia Press, 576 p.

MONACHON David Sebastian, 2017, *Redes Alimentarias Alternativas: nuevos compromisos políticos y sociales. Un estudio comparativo Franco-Mexicano*, Thèse de doctorat, Centro de investigaciones y estudios superiores en antropología social, Ciudad de México.

MONJARET Anne, 2002, *L'alimentation au travail*, L'Harmattan., Paris, France, (collection « Consommations et sociétés »), 190 p.

MONTRIEUX Gabriel, 2023, « Un introuvable levier de justice sociale. Démesure militante des circuits courts alimentaires alternatifs », *Lien social et Politiques*, nº 90, p. 330-353.

MORAND Serge et SOUBELET Hélène, 2022, « Quels liens entre agriculture, biodiversité et zoonoses ? », *Environnement, Risques & Santé*, vol. 21, nº 3, p. 217-220.

MORANGE Marianne et CALBERAC Yann, 2012, « Géographies critiques » à la française » ? », *Carnets de géographes [en ligne],* nº 4.

MORENO GAYTAN Silvia et AVILA-SANCHEZ Hector, 2022, « Recursos territoriales rurales y circuitos cortos de proximidad social : el caso de Mor-Mex », *Revista de Geografía Agrícola*, p. 133-156.

MORENO GAYTAN Silvia Iveth, 2022, « Entre lo comunitario y la escasez: La práctica de la agricultura urbana en la zona oriente del Valle de México », *Trace (Cemca)*, nº 81, p. 24-47.

MORENO-GAYTAN Silvia Iveth, JIMENEZ-VELAZQUEZ Mercedes Aurelia et HERNANDEZ-JUAREZ Martín, 2019, « Sustentabilidad y agricultura urbana practicada por mujeres en la Zona Metropolitana de Ciudad de México, Valle de Chalco Solidaridad », *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, vol. 29, nº 54.

MORICEAU Jean-Marc, 1994, *Les fermiers de l'Île-de-France: l'ascension d'un patronat agricole*, Paris, France, Fayard, 1069 p.

MUNDLER Patrick, 2007, « Les Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (AMAP) en Rhône-Alpes, entre marché et solidarité », *Ruralia. Sciences sociales et mondes ruraux contemporains*, nº 20.

MUNDLER Patrick, CONSALES Jean-Noël, MELIN Gil, POUVESLE Cyril et VANDENBROUCKE Perrine, 2014, « Tous agriculteurs ? L'agriculture urbaine et ses frontières », *Géocarrefour*, vol. 89, nº 1-2, p. 53-63.

MUNDLER Patrick et REMY Jacques, 2012, « L'exploitation familiale à la française : une institution dépassée ? », *L'Homme & la Société*, vol. 183-184, nº 1, p. 161-179.

MURRAY Sandra, GALE Fred, ADAMS David et DALTON Lisa, 2023, « A scoping review of the conceptualisations of food justice », *Public Health Nutrition*, vol. 26, nº 4, p. 725-737.

MUSSET Alain, 2015, *Le Mexique*, Paris, PUF, 125 p.

MUSSET Alain, 1999, « Entre milpas et gratte-ciel : les paysans de Mexico » dans Jean-Louis Chaléard et Alain Dubresson (eds.), *Villes et campagnes dans les pays du Sud : géographie des relations*, Paris, France, Éditions Karthala, p. 61-85.

NAHMIAS Paula et LE CARO Yvon, 2012, « Pour une définition de l'agriculture urbaine : réciprocité fonctionnelle et diversité des formes spatiales », *Environnement urbain / Urban Environment*, vol. 6, p. 1-16.

NOËL Julien et DARROT Catherine, 2018, « Huit initiatives bretonnes d'agriculture urbaine solidaire : quelles formes de justice et de démocratie alimentaire ? », *VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement [En ligne]*, Hors-série 31.

NOUGAREDES Brigitte, ROUQUIER Orlane, LAURENS Lucette, MADELINE Philippe, MESINI Béatrice et PERRIN Coline, 2023, « Le bâti alimentaire territorial : un nouveau concept pour anticiper les besoins en constructions des filières alimentaires territoriales », *Norois*, vol. 267, nº 2, p. 31-54.

ORTIZ COSSÍO Atenea et GRAVANTE Tommaso, 2019, « Alternative Food Networks as Ecosocial Laboratory: an Analysis from the Experience of Farmers in Mexico City », *Textual*, nº 82, p. 1-26.

PADDEU Flaminia, 2021, *Sous les pavés, la terre: Agricultures urbaines et résistances dans les métropoles*, Paris, France, Seuil, 222 p.

PADDEU Flaminia, 2016, « D'un mouvement à l'autre : des luttes contestataires de justice environnementale aux pratiques alternatives de justice alimentaire ? », *Justice spatiale - Spatial justice*, vol. 9, p. 37.

PADDEU Flaminia, 2014, « L'agriculture urbaine à Detroit : un enjeu de production alimentaire en temps de crise ? », *Pour*, vol. 224, nº 4, p. 89-99.
PADDEU Flaminia, 2012, « L'agriculture urbaine dans les quartiers défavorisés de la métropole New-Yorkaise : la justice alimentaire à l'épreuve de la justice sociale », *VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement [En ligne]*, vol. 12, nº 2.

PAGANINI Nicole et LEMKE Stefanie, 2020, « "There is food we deserve, and there is food we do not deserve" Food injustice, place and power in urban agriculture in Cape Town and Maputo », *Local Environment*, vol. 25, nº 11-12, p. 1000-1020.

PAGES Alexandre, 2011, *La pauvreté en milieu rural*, Toulouse, France, Presses universitaires du Mirail, 199 p.

PASQUIER MERINO Ayari G., 2020, « Traditions culinaires modernes de la précarité. Insécurité alimentaire et pratiques quotidiennes au sein de ménages pauvres à Mexico » dans *Manger en ville - Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie*, Versailles, Éditions Quae, p. 172.

PASQUIER MERINO Ayari G. et BERTRAN VILA Miriam, 2020, *Alimentación, salud y sustentabilidad: hacia una agenda de investigación*, Ciudad de México, Universidad Nacional Autónoma de México, 230 p.

PASQUIER MERINO Ayari Genevieve et BURATTI Simone, 2024, « Mercados de producción agroecológica y artesanal: sustentabilidad y gentrificación en la Ciudad de México », *Iconos. Revista de Ciencias Sociales*, nº 79, p. 79-97.

PASQUIER MERINO Ayari Genevieve, TORRES SALCIDO Gerardo, MONACHON David Sébastien et VILLATORO HERNÁNDEZ Jessica Geraldine, 2022, « Alternative Food Networks, Social Capital, and Public Policy in Mexico City », *Sustainability*, vol. 14, nº 23.

PATUREL Dominique, MARAJO-PETITZON Élodie et CHIFFOLEAU Yuna, 2015, « La précarité alimentaire des agriculteurs », 2015, vol. 225, nº 1, p. 77-81.

PATUREL Dominique et NDIAYE Patrice, 2020, *Le droit à l'alimentation durable en démocratie*, Nîmes, France, Champ social éditions, 236 p.

PATUREL Dominique et RAMEL Magali, 2017, « Éthique du care et démocratie alimentaire : les enjeux du droit à une alimentation durable », *Revue française d'éthique appliquée*, vol. 4, nº 2, p. 49-60.

PECH Alexandra, 2022, *Au-delà de la cantine et du potager : ressources et freins à une éducation alimentaire des adolescent.es au collège. Étude du foodscape de trois collèges (France, Mexique)*, Thèse de doctorat, École normale supérieure, Lyon.

PERRIN Coline, 2015, « Pour une comparaison internationale constructiviste : une recherche sur l'agriculture urbaine en Méditerranée », *Espaces et sociétés*, vol. 163, nº 4, p. 89-105.

PERRIN Coline et NOUGAREDES Brigitte, 2020, *Le foncier agricole dans une société urbaine: innovations et enjeux de justice*, Avignon, France, Cardère, 355 p.

PHLIPPONNEAU Michel, 1956, *La vie rurale de la banlieue parisienne : étude de géographie humaine*, Paris, France, Armand Colin, 593 p.

PIERRE Darré, ANNE Mathieu et LASSEUR Jacques, 2006, *Le sens des pratiques : Conceptions d'agriculteurs et modèles d'agronomes*, INRA, Paris, 320 p.

PINTON Florence, ASSELAIN Valentin et SAINCLAIR Juliette, 2023, « Mettre en œuvre une agriculture de proximité : dynamiques foncières autour de l'installation de néo-agriculteurs en Île-de-France », *Économie rurale*, vol. 383, nº 1, p. 69-83.

POISOT-CERVANTES Myriam, 2020, *Aportes para la transición agroecológica de un sistema alimentario local, el caso de la comunidad «el bejucal» en méxico*, Mémoire M2, Universidad international Andalucía, Mexico, 142 p.

POULAIN Jean-Pierre, 2017, *Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, France, Presses Universitaires de France, 315 p.

POULAIN Jean-Pierre, 2008, *Manger aujourd'hui: attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, France, Privat, 235 p.

POULOT Monique, 2016, « Chapitre 1. Les agricultures périurbaines : alimenter ou nourrir les villes : des systèmes agricoles entre résistances et innovations » dans Sylvain Allemand et Edith Heurgon (eds.), *Nourritures jardinières dans des sociétés urbanisées*, Paris, France, Hermann, p. 115-120.

POULOT Monique, 2014a, « Histoires d'AMAP franciliennes : quand manger met le local dans tous ses états », *Territoire en mouvement Revue de géographie et aménagement. Territory in movement Journal of geography and planning*, nº 22, p. 40-53.

POULOT Monique, 2014b, « Agriculture et acteurs agricoles dans les mailles des territoires de gouvernance urbaine : nouvelle agriculture, nouveaux métiers ? », *Espaces et sociétés*, vol. 158, nº 3, p. 13-30.

POULOT Monique, 2014c, « Agriculture et ville : des relations spatiales et fonctionnelles en réaménagement : Une approche diachronique », *Pour*, vol. 224, nº 4, p. 51-66.

POULOT Monique, 2014d, « L'invention de l'agri-urbain en Île-de-France. Quand la ville se repense aussi autour de l'agriculture », *Géocarrefour*, vol. 89, nº 1-2, p. 11-19.

POULOT Monique, 2011, « Des arrangements autour de l'agriculture en périurbain : du lotissement agricole au projet de territoire. Exemples franciliens », *VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement*, vol. 11, n°2.

POULOT Monique, 2010, « L'agriculture francilienne dans la seconde moitié du XXe siècle : vers un postproductivisme de proximité ? », *Pour*, vol. 205-206, nº 2, p. 161-177.

POULOT Monique, 2008, « Les territoires périurbains : « fin de partie » pour la géographie rurale ou nouvelles perspectives ? », *Géocarrefour [En ligne]*, vol. 83, nº 4.

POULOT Monique et ARAGAU Claire, 2012, « Habiter en périurbain ou réinventer la qualité de la ville », *Historiens et géographes*, nº 419, p. 119-126.

POULOT Monique, ARAGAU Claire et ROUGE Lionel, 2016, « Les espaces ouverts dans le périurbain ouest francilien : entre appropriations habitantes et constructions territoriales », *Géographie, économie, société*, vol. 18, nº 1, p. 89-112.

POULOT Monique et ROUYRES Thérèse, 2007, « Refaire campagne en Île-de-France », *Norois. Environnement, aménagement, société*, nº 202, p. 61-71.

POUZENC Michaël, 2020, « Articuler un « penser global » et un « agir local » : la territorialisation des « Community Supported Agriculture », *Développement durable et territoires. Économie, géographie, politique, droit, sociologie*, vol. 11, nº 1.

PRALY Cécile, CHAZOULE Carole, DELFOSSE Claire et MUNDLER Patrick, 2014, « Les circuits de proximité, cadre d'analyse de la relocalisation des circuits alimentaires », *Géographie, économie, société*, vol. 16, nº 4, p. 455-478.

PROUST Angèle, 2022, « Food justice and land justice in São Paulo: urban subsistence farming on the margins of the city », *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies*, vol. 103, nº 4, p. 347-367.

PROUST Angèle, 2020, « Se nourrir par l'agriculture périurbaine à São Paulo », *EchoGéo [En ligne]*, nº 54.

PRUNIER Delphine, 2022, « Agricultura, alimentación y disputas territoriales: reflexiones iniciales », *TRACE*, nº 81, p. 5-23.

PRUNIER Delphine, LE GALL Julie, PASQUIER MERINO Ayari Genevieve et ESPINOSA DE LA MORA Dulce María, 2020, *Justicia y soberanía alimentaria en las Américas. Desigualdades, alimentación y agricultura*, Universidad Nacional Autónoma de México, Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos (CEMCA), École Urbaine de Lyon – Université de Lyon, Fundación Heinrich Böll., Mexico, 136 p.

PRUVOST Geneviève, 2024, *La subsistance au quotidien: conter ce qui compte*, Paris, France, La Découverte, 492 p.

PRUVOST Geneviève, 2021, *Quotidien politique : féminisme, écologie et subsistance*, Paris, France, La Découverte, 394 p.

RASTOIN Jean-Louis et GHERSI Gérard, 2010, *Le système alimentaire mondial. Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, Versailles, Éditions Quæ, 565 p.

REBAÏ Nasser, BILHAUT Anne-Gaël, DE SUREMAIN Charles-Édouard, KATZ Esther et PAREDES Myriam (eds.), 2021, *Patrimonios alimentarios en América Latina : Recursos locales, actores y globalización*, Marseille, IRD Éditions (collection « D'Amérique latine »), 266 p.

REGNIER Faustine, LHUISSIER Anne et GOJARD Séverine, 2009, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, France, La Découverte, 121 p.

REQUIER-DESJARDINS Denis et ROUDART Laurence, 2019, « Introduction. Les circuits courts alimentaires : regards croisés entre l'Amérique latine et l'Europe occidentale », *Économie rurale*, 2019, vol. 367, n° 1, p. 7-11.

REQUIER-DESJARDINS Denis et TORRES SALCIDO Gerardo, 2020, « Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) y circuitos cortos en América Latina » dans Martine Guibert et Éric Sabourin (coord.), *Ressources, inégalités et développement des territoires ruraux en Amérique Latine, dans la Caraïbe et en Europe*, Fondation EU-LAC, Agence Française de Développement, p. 119-132.

RETIERE Morgane, 2022, *Politiques d'approvisionnement de la restauration scolaire au Brésil et en France : la transition écologique à l'épreuve des métropoles*, Thèse de doctorat, Paris 8 (Paris), Universidade de São Paulo (Brésil).

REY Violette et POULOT Monique, 2014, « Chercheures d'entre-deux », *Carnets de géographes [En ligne]*, n° 7.

REYES GOMEZ Antonieta Carolina, 2019, *La transición agroecológica y la reconfiguración del territorio a través de los sistemas de garantía participativos : una comparación entre México y Francia*, Thèse de doctorat, Toulouse 2.

REYNOLDS Kristin, BLOCK Daniel et BRADLEY Katharine, 2018, « Food Justice Scholar-Activism and Activist-Scholarship: Working Beyond Dichotomies to Deepen Social Justice Praxis », *ACME : An International Journal for Critical Geographies*, vol. 17, n° 4, p. 988-998.

REYNOLDS Kristin et COHEN Nevin, 2016, *Beyond the kale: Urban agriculture and social justice activism in New York City*, Athens, Etats-Unis, The University of Georgia Press, 189 p.

RIBARDIERE Antonine et VALETTE Jean-François, 2014, « La pauvreté urbaine à Mexico : une approche de la diversité des colonies populaires », *EchoGéo [En ligne]*, n° 30.

RIEU Annie, 2004, « Agriculture et rapports sociaux de sexe : La « révolution silencieuse » des femmes en agriculture », *Cahiers du Genre*, vol. 37, n° 2, p. 115-130.

ROBERT-BOEUF Camille, 2017, « Cultiver la ville en Russie », *Géographie et cultures*, 2017, n° 101, p. 17-34.

ROQUE ESCARTIN Itze Magdalena, 2022, *Elementos para el diseño de una politica alimentaria en el Sur rural de la Ciudad de México*, UAM Azcapotzalco, Ciudad de México, 119 p.

ROUDART Laurence, 2018, « Nouvelles ruralités, agroécologie, souveraineté alimentaire : vers des alternatives de développement ? Introduction », *Mondes en développement*, vol. 182, nº 2, p. 7-19.

ROUVIERE Catherine, 2015, *Retourner à la terre : l'utopie néo-rurale en Ardèche depuis les années 1960*, Rennes, France, Presses Universitaires de Rennes, 500 p.

ROUX Bernard, 2012, « L'agriculture familiale au Brésil:Une présence ancienne mais une reconnaissance très récente par les politiques publiques au pays du capitalisme agraire », *L'Homme & la Société*, vol. 183-184, nº 1, p. 125-159.

SAAVEDRA PELAEZ Fernando, 2015, « L'agriculture urbaine dans la Ville de Mexico : analyse critique des politiques », *Problèmes d'Amérique latine*, vol. 99, nº 4, p. 67.

SABOURIN Éric, 2014, « L'agriculture brésilienne en débat : évolutions récentes, controverses et politiques publiques », *Problèmes d'Amérique latine*, vol. 95, nº 4, p. 33-55.

SABOURIN Éric, MARZIN Jacques, COQ Jean-François Le, MASSARDIER Gilles, FREGUIN-GRESH Sandrine, SAMPER Mario, GISCLARD Marie et SOTOMAYOR Octavio, 2014, « Agricultures familiales en Amérique latine. Émergence, avancées et limites des politiques ciblées », *Revue Tiers Monde*, vol. 220, nº 4, p. 23-41.

SALOMON CAVIN Joëlle, BOISVERT Valérie, RANOCCHIARI Simone, DUSSERRE-BRESSON Quentin et POULOT Monique, 2021, « L'engagement militant dans la recherche en agriculture urbaine. Réflexions sur le contexte français au miroir du scholar activism nord-américain », *Natures Sciences Sociétés*, vol. 29, nº 3, p. 288-298.

SAMAK Madlyne, 2016, « La politisation variable des alternatives agricoles », *Savoir/Agir*, vol. 38, nº 4, p. 29-35.

SBICCA Joshua, 2018, *Food justice now!: deepening the roots of social struggle*, Minneapolis, Etats-Unis, University of Minnesota Press, 274 p.

SCHLUSSELHUBER BOUTEILLER Catherine, 1988, *L'autoconsommation alimentaire dans les exploitations agricoles*, Thèse de doctorat, Paris 10.

SCORSINO Carla, POLGE Étienne et DEBOLINI Marta, 2022, « Les collectifs d'agriculteurs comme soutien au renouvellement de l'activité agricole. Éléments issus de l'analyse du réseau d'un collectif paysan », *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*, nº 382, p. 79-94.

SERRANO José, TANGUAY Céline et YENGUE Jean-Louis, 2021, « Le rôle des collectivités locales dans la gouvernance alimentaire : le cas du projet alimentaire territorial de Tours-Métropole-Val-de-Loire », *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*, vol. 375, nº 1, p. 41-59.

SLOCUM Rachel, 2018, « Must everything be called “food justice?” », *Local Environment*, vol. 23, nº 11, p. 1103-1105.

SLOCUM Rachel, CADIEUX Kirsten et BLUMBERG Renata, 2016, « Solidarité, espace et « race » : vers des géographies de la justice alimentaire », *Justice spatiale - Spatial justice*, vol. 9, p. 41.

SOJA Edward, 2010, *Seeking Spatial Justice*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 276 p.

SOSA VARROTTI Andrea P., RAMIREZ D. C. et SERPE Paula C., 2022, « Land grabbing and agribusiness in Argentina: Five critical dimensions for analysing corporate strategies and its impacts over unequal actors. », *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies*, vol. 103, nº 4, p. 417-437.

SOSA-CABRERA Edwin et MORETT-SANCHEZ Jorge, 2019, « Transformaciones del sistema agroalimentario en la Zona Metropolitana del Valle de México », *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, vol. 29, nº 53.

SOULARD Christophe-Toussaint et DUVERNOY Isabelle, 2017, « Initiatives locales et émergence d’une gouvernance du système alimentaire urbain : cas de Montpellier et Toulouse », Athènes, Grèce, Colloque ASRDLF.

SOURISSEAU Jean-Michel, 2014, *Agricultures familiales et mondes à venir*, Versailles, Éditions Quae, 360 p.

SOUZA-SEIDL Renata, 2016, *L’agriculture écologique comme qualité de vie des agriculteurs : approche comparative entre deux régions métropolitaines en France et au Brésil*, Thèse de doctorat, Université Paris-Nanterre, Universidade Federal de Minas Gerais.

STASZAK Jean-François, 2001, « L’espace domestique : pour une géographie de l’intérieur », *Annales de géographie*, vol. 110, nº 620, p. 339-363.
STEEL Carolyn, 2013, *Hungry city: how food shapes our lives*, London, Royaume-Uni, Vintage Books, 383 p.

SYLVESTRE Paul, 2015, *Nourrir et se nourrir. Une approche géo-anthropologique de la précarité alimentaire chez les agriculteurs. Études de cas dans les départements du Rhône et de la Vienne (France)*, Mémoire de Master 2, École normale supérieure, Lyon.

TALLET Bernard, RIBARDIERE Antonine, LE FUR Anne et SESSINI Jérôme, 2011, *Atlas Mexico*, Paris, France, Éditions Autrement, 88 p.

THARREY Marion, 2020, *Impact de la participation à un jardin partagé en ville sur l’adoption de styles de vie plus durables*, Thèse de doctorat, Montpellier, SupAgro.

THERY Hervé, 2015, « Les paradoxes des « sans-terre » et de l'esclavage rural au Brésil », *Hérodote*, vol. 156, nº 1, p. 50-72.

TILLIE Pascal, 2011, *Restructuration de l'agriculture et stratégies des ménages agricoles : le cas des producteurs de lait au Mexique*, Thèse de doctorat, Versailles-St Quentin en Yvelines.

TORNAGHI Chiara, 2016, « Urban Agriculture in the Food-Disabling City: (Re)defining Urban Food Justice, Reimagining a Politics of Empowerment », *Antipode*, vol. 49, nº 3, p. 781-801.

TORNAGHI Chiara, 2014, « Critical geography of urban agriculture », *Progress in Human Geography*, vol. 38, nº 4, p. 551-567.

TORNAGHI Chiara et CERTOMA Chiara, 2019, *Urban gardening as politics*, Londres, Royaume-Uni, Routledge, 220 p.

TORRE André, AZNAR Olivier, BONIN M., CARON Armelle, CHIA Eduardo, GALMAN M., LEFRANC Christine, MELOT Romain, GUERIN Marc, JEANNEAUX Philippe, PAOLI Jean-Christophe, SALAZAR M. I., THINON Pascal et KIRAT Thierry, 2006, « Conflits et tensions autour des usages de l'espace dans les territoires ruraux et périurbains. Le cas de six zones géographiques françaises », *Revue d'Économie Régionale & Urbaine*, nº 3, p. 415-453.

TORRE André, TRAVERSAC Jean-Baptiste, DARLY Ségolène et MELOT Romain, 2013, « Paris, métropole agricole ? Quelles productions agricoles pour quels modes d'occupation des sols », *Revue d'Économie Régionale & Urbaine*, nº 3, p. 561-593.

TOUBLANC Monique et POULOT Monique, 2017, « Les territoires agriurbains en Île-de-France : entre paysage ordinaire, paysage agricole et paysage alimentaire ? », *Projets de paysage. Revue scientifique sur la conception et l'aménagement de l'espace*, nº 17.

VALETTE Jean-François, 2014, *Mobilités et ancrages dans les quartiers populaires de la périphérie de Mexico : une approche de la maturation urbaine*, Thèse de doctorat, Paris 1 Panthéon Sorbonne.

VAN DAM Denise, LAGNEAUX Séverine, NIZET Jean et STREITH Michel, 2017, *Les collectifs en agriculture bio: entre idéalisation et réalisation*, Dijon, France, Educagri Editions, 195 p.

VANDENBROUCKE Perrine et DELFOSSE Claire, 2019, « Transitions alimentaires en rural : pratiques et représentations habitantes », *Bulletin de l'association de géographes français. Géographies*, vol. 96, nº 4, p. 585-600.

VANIER Martin, 2003, « Le périurbain à l'heure du crapaud buffle : tiers espace de la nature, nature du tiers espace. / The peri-urban area : Nature's third space ? », *Revue de Géographie Alpine*, vol. 91, nº 4, p. 79-89.

VANIER Martin, 2000, « Qu'est-ce que le tiers espace ? Territorialités complexes et construction politique », *Revue de Géographie Alpine*, vol. 88, nº 1, p. 105-113.

VÁZQUEZ-MEDINA José Antonio et MEDINA F. Xavier, 2020, « Traditional Mexican Cuisine: Heritage Implications for Food Tourism Promotion », *Journal of Gastronomy and Tourism*, vol. 4, nº 4, p. 239-250.

VEGA GARCIA Valentina, 2019, *Les jardins (chinampas) de Xochimilco entre histoire, paysage et enjeux patrimoniaux*, Thèse de doctorat, Sorbonne Paris Cité.

VELICU Irina et OGREZEANU Andreea, 2022, « Quiet no more: The emergence of food justice and sovereignty in Romania », *Journal of Rural Studies*, 2022, vol. 89, p. 122-129.

VERHAEGEN Étienne, 2012, « Chapitre 14. Les réseaux agroalimentaires alternatifs : transformations globales ou nouvelle segmentation du marché ? » dans Denise Van Dam, Michel Streith, Jean Nizet, Pierre Stassart (dir.), *Agroécologie. Entre pratiques et sciences sociales*, Dijon, France, Éducagri éditions, p. 265-279.

VICART Marion et WATHELET Olivier, 2016, « Des familles conso-motrices ? Ethnographie des mobilités alimentaires dans les pratiques d'approvisionnement en France », *Anthropology of food [Online]*, nº 11.

VONTHRON Simon, 2021, *Offre commerciale alimentaire et pratiques spatiales d'approvisionnement des ménages : Construire une géographie des paysages alimentaires*, Thèse de doctorat, Montpellier 3.

WAGNER Jeremy, HINTON Lucy, MCCORDIC Cameron, OWUOR Samuel, CAPRON Guénola et GONZALEZ ARELLANO Salomon, 2019, « Do Urban Food Deserts Exist in the Global South? An Analysis of Nairobi and Mexico City », *Sustainability*, vol. 11, nº 7, p. 15.
WALD Sarah D., 2011, « Visible Farmers/Invisible Workers : Locating Immigrant Labor in Food Studies », *Food, Culture & Society*, vol. 14, nº 4, p. 567-586.

WALKER Renee E., KEANE Christopher R. et BURKE Jessica G., 2010, « Disparities and access to healthy food in the United States : A review of food deserts literature », *Health & Place*, vol. 16, nº 5, p. 876-884.

WEBER Florence, 1996, « Réduire ses dépenses, ne pas compter son temps. Comment mesurer l'économie domestique? », *Genèses. Sciences sociales et histoire*, vol. 25, nº 1, p. 5-28.

WEBER Florence, 1998, *L'honneur des jardiniers: les potagers dans la France du XXe siècle*, Paris, France, Belin, 287 p.

WEILER Anelyse Margaret et GREZ Evelyn Encalada, 2022, « Rotten asparagus and just-in-time workers : Canadian agricultural industry framing of farm labour and food security

during the COVID-19 pandemic », *Canadian Food Studies / La Revue canadienne des études sur l'alimentation*, vol. 9, nº 2, p. 38-52.

WILSON Amanda et LEVKOE Charles Z., 2022, « Introspecting food movements in Canada: Unpacking tensions towards justice and sustainability », *Canadian Food Studies / La Revue canadienne des études sur l'alimentation*, vol. 9, nº 2, p. 101-124.

YOTOVA Maria, 2018, « The "goodness" of homemade yogurt: self-provisioning as sustainable food practices in post-socialist Bulgaria », *Local Environment*, vol. 23, nº 11, p. 1063-1074.

ZAMBRANO Luis et ROJAS Rubén, 2021, *Xochimilco en el siglo XXI*, Instituto de Biología, Ciudad de México, Mexico, 272 p.

ZONABEND Françoise, 1999, *La mémoire longue : temps et histoires au village*, Paris, J.-M. Place, 294 p.

Presse et données statistiques

BELLAMY Vanessa et PLATEAU Claire, 2007, *Consommation et mode de vie des agriculteurs*, Paris, INSEE (collection « L'agriculture, nouveaux défis »).

BONO Pierre-Henri et PURSEIGLE François, 2024, *Colère des agriculteurs : l'étude de nos chercheurs*, CEVIPOF (Sciences Po), AgroToulouse.

BORDET-GAUDIN Régine, LOGEAIS Caroline et ULRICH Amandine, 2021, *Le niveau de vie des ménages agricoles est plus faible dans les territoires d'élevage*, INSEE.

BRASSEUR Marie-Flavie et DUBUJET François, 2022, « En Île-de-France, près de 10 000 ménages déclarent un revenu provenant d'une activité agricole - Insee Flash Ile-de-France - 65 », *INSEE Flash*.

BVA, 2024, *Perception de la représentation agricole par les agriculteurs dans un contexte de revendications*.

CEDRSSA, 2020, *La agricultura y su relación con la pobreza en México*, México, Mexique.

COULEAUD Nathalie, LENSEIGNE Fabrice et MOREAU Gérard, 2021, « Aires d'attraction des villes : la France et ses territoires. », *INSEE Références*, p. 204.

DEMOLY Elvire et SCHWEITZER Camille, 2021, « En 2017, 20 % des ménages ont consommé des produits alimentaires de leur propre production ou de celle d'un autre ménage », *INSEE Focus*, nº 236.

GIRARD Laurence, 2024a, « La mobilisation des agriculteurs contre l'accord entre l'UE et le Mercosur se poursuit », *Le Monde*, 19 nov. 2024 p.

GIRARD Laurence, 2024b, « Colère des agriculteurs : pourquoi les mobilisations se poursuivent », *Le Monde*, 29 janv. 2024 p.

INEGI, 2021, Censo Nacional de Gobiernos Municipales y Demarcaciones Territoriales de la Ciudad de México 2021.

INEGI, 2023, Resultados definitivos del censo agropecuario 2022, Comunicado de prensa número 667, 13 p.

INSERM, 2023, Obésité et surpoids : près d'un Français sur deux concerné. État des lieux, prévention et solutions thérapeutiques, Communiqué de presse, 20 février.

LE MONDE et AFP, 2025, « Mobilisation des agriculteurs : la Coordination rurale appelle à manifester et à « monter sur Paris » à partir de dimanche », *Le Monde*, 1 avr. 2025 p.

MARCUS Vincent, 2024, *La pauvreté monétaire, moins fréquente en présence de non-exploitants*, Agreste (coll. « Primeur »).

MASSEMIN Émilie, 2024, « Pourquoi les agriculteurs se remobilisent », *Reporterre*, 18 nov. 2024 p.

PONSAN Mathilde et GRAMOND Florence, 2024, *Résultats Enquête Agriculteurs (février 2024)*, BVA, Collectif Nourrir, Terra Nova.

PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA, 2024, « Presidenta reafirma que sin maíz no hay país: en febrero trabajará junto al Congreso para legislar la prohibición del maíz transgénico », *Prensa del Gobierno de Mexico*, 21 déc. 2024 p.

REINERT Magali, 2024, « Maïs OGM : le bras de fer entre le Mexique et les États-Unis se muscle », *Reporterre*, 15 avril.

REINERT Magali, 2021, « Le Mexique interdit le maïs OGM : historique, mais pas facile à appliquer », *Reporterre*, 15 février.

RIVERA DOMMARCO Juan Ángel, COLCHERO M. Arantxa, FUENTES Mario Luis, GONZALEZ DE COSIO MARTINEZ Teresita, AGUILAR SALINAS Carlos A., LICONA Gonzalo Hernández et BARQUERA Simón (eds.), 2018, *La Obesidad en México. Estado de la política pública y recomendaciones para su prevención y control.*, Cuernavaca, Morelos, Mexico, Instituto Nacional de Salud Pública, 272 p.

SANS NOM, 2024, « Mobilisation des agriculteurs : les principaux points de manifestation à prévoir au début de la semaine », *Libération*, 15 nov. 2024 p.

Catherine Pétillon, 2024, « Agriculteurs : la colère partout en France », Radio France, 29 janvier.

« Campaña Nacional Sin maíz no hay país », en ligne.

Liste des tables

1. Table des cartes

Carte 1 – Localisation des communes des ménages agricoles enquêtés dans le périurbain de Paris (réalisation MH, source : IAU) 96
Carte 2 – Localisation des communes enquêtées dans le périurbain de Mexico (réalisation : MH) 103

2. Table des tableaux

Tableau 1 – Ménages agricoles enquêtés dans les périurbains de Mexico et de Paris 82
Tableau 7 – Budgets consacrés à l'alimentation (réalisation : MH) 147

3. Table des photographies

Photo 1 – Repas en train de réchauffer à la chinampa avec Pedro et son père (MH, 28/03/2022) 114
Photo 2 – Fruits consommés le midi qui viennent d'être achetés (MH, 19/04/2022) 116
Photos 3 et 4 – Plats qui composent le repas pris le midi à la chinampa de la famille de Maria (MH, 15/03/2022) 117
Photo 5 – Plats qui composent le repas du midi 16 mars 2022 sur la chinampa : riz aux légumes, haricots rouges, nuggets, mole verde, tortillas (MH, 16/03/2022) 119
Photo 6 – Nuggets de poulet et tortillas réchauffent à côté d'un mole verde de poulet (MH, 16/03/2022) 131
Photo 7 – Repas pris à la chinampa (MH, 14/03/2022) 132
Photo 8 – Salade de nopal, haricots rouges et mole verde (MH, 15/03/2022) 140
Photo 9 – Clôture qui délimite le terrain de la maison de Jean (MH, 29/03/2021) .. 182
Photo 10 – Table à manger dans la cuisine de Marie et O. (Marie, 15/04/2021) 189
Photo 11 – Repas du midi pris avec les enfants, le grand-père et le stagiaire (Claire, 26/02/2021) 189
Photo 12 – Préparation du repas par le fils de Don Alejandro et Pedro (MH, 14/02/2022) 191
Photos 13 à 18 – La cuisine sert d'atelier de transformation et de stockage (MH, 22/04/2022) 193
Photo 19 – Exploitation maraîchère de Nicolas dans le hameau où il vit (MH, 12/04/2021) 197
Photos 20 et 21 – La chinampa de Don Alejandro en reprise (MH, 16/03/2022) 198
Photos 22 et 23 – Jardin potager et serres maraîchères cohabitent sur l'exploitation céréalière en diversification (MH, 22/01/2021) 200

Annexes

1. Grille d'entretien (français)

1.L'exploitation

Questions générales :

Est-ce que vous pouvez me raconter l'histoire de l'exploitation ?

Est-ce que vous pouvez me décrire l'exploitation, comment elle est organisée, comment elle a évolué au fil du temps et des générations ?

Sous-questions :

Depuis quand êtes-vous installé à l'exploitation ? Vos parents l'occupaient avant ? Vous êtes propriétaire ?

L'exploitation fait combien d'hectares ? Elle a toujours été de cette taille ?

Quelles sont les surfaces occupées par productions respectives ?

Vous avez toujours cultivé les mêmes produits / élevés les mêmes animaux ?

Est-ce que vous avez fait des investissements dans l'exploitation ? Pourquoi ? Vous avez dû vous endetter pour les faire ?

Vous avez toujours cultivé / élevé / travaillé de la même manière ? Vous aimeriez changer, ou avez déjà souhaité changé ? Qu'est-ce qui faciliterait ça ? Qu'est-ce qui vous en empêcherait ?

Vous commercialisez comment votre production ? Vous avez quels liens avec les acheteurs/le consommateur final ? Vous trouvez qu'on achète votre production au juste prix ?

Pour les semences vous vous fournissez où ?

Est-ce que vous utilisez des intrants (engrais, ou autres) ?

Votre production est sous un signe de qualité ? Vous pensez que c'est utile, pour l'agriculteur, pour le consommateur ?

Est-ce que vous percevez des aides de la PAC ? La PAC, vous en pensez quoi ? Et la réforme à venir ?

La crise sanitaire a-t-elle eu un impact sur votre activité (production, récoltes, commercialisation) ? Avez-vous mis en place une stratégie vis-à-vis de la crise et de ses conséquences ?
Est-ce que vous êtes syndiqué ?
Est-ce que vous appartenez à une association ?
Est-ce que pour vous appartenir à ou pouvoir compter sur un réseau c'est important dans votre métier ?
Avez-vous des interactions avec les collectivités (chambres d'agriculture, région, département, commune) dans le cadre de votre exploitation ? Ça vous aide dans votre activité ? De quelle manière ?

Vous pensez quoi de l'agriculture autour de chez vous ?
Vous connaissez bien les agriculteurs autour de chez vous / de l'exploitation ? Vous vous entendez bien avec eux ? Est-ce qu'il y a des nouveaux ? Ils font quoi comme agriculture ? Vous en pensez quoi ?

L'agriculture doit répondre à quels enjeux selon vous aujourd'hui ? Comment vous situez-vous par rapport à eux ? Est-ce qu'ils impactent la manière dont vous travaillez ?

2.L'agriculteur – trajectoires familiales

Questions générales :

Est-ce que vous pouvez me raconter comme vous êtes devenu agriculteur ?
Qu'est-ce que ça veut dire être agriculteur pour vous ?

Sous-questions :

Depuis combien de temps êtes-vous agriculteur ?
Être agriculteur, ça signifie quoi pour vous ? Pourquoi vous l'êtes devenu ?

S'il y a eu reprise de l'exploitation familiale : pourquoi ? souhait personnel ou familial ? à partir de quand ? avez-vous travaillé avant avec vos parents ? vos grands-parents étaient-ils agriculteurs ?
Comment s'est passée la transmission ? Y a-t-il eu des changements dans la taille de l'exploitation, les productions, la manière de travailler, des investissements ?

Si néo-installation : Que faisiez-vous avant ? Que faisaient vos parents et vos grands-parents ?
Comment s'est déroulée votre installation ? Vous en êtes où aujourd'hui ? Il y a eu des difficultés particulières ?

Vous avez fait une formation particulière ?
Y-a-t-il eu des évolutions dans la pratique de la profession ?

Est-ce que vous avez dû vous former pour pouvoir opérer des changements ? Pourquoi ? Qui a été à l'initiative (vous, organisme, association, réseau) ? Comment vous vous êtes formés ?

Si vos parents étaient exploitants : avez-vous constaté des changements (produits cultivés / animaux élevés / manières de le faire / investissements, etc.) pendant la période pendant laquelle ils travaillaient, la vôtre ou les deux ?
Si vos enfants ont repris l'exploitation : est-ce qu'ils ont fait des changements par rapport à quand c'était vous qui décidiez ? Lesquels ? Vous en pensez quoi ?

Vous avez quel âge ?
Vous habitez seul ? Vous êtes marié ? Votre conjoint.e travaille sur l'exploitation ?
Vous avez des enfants ? Ils ont quel âge ? Où vont-ils à l'école ou font-ils leurs études ? Ils aident à l'exploitation de temps en temps ? Ils travaillent sur l'exploitation ?
Pensez-vous et souhaitez-vous que vos enfants reprennent l'exploitation un jour ? Pourquoi ? Ils en pensent quoi eux ?
Est-ce que vous avez des employés ? A quelle période ? Mêmes personnes à chaque fois ? Ils travaillent bien ?
Est-ce que vous savez qui reprendra la ferme ?

3.Pratiques et représentations alimentaires

<u>Questions générales :</u>
Pouvez-vous me décrire et me raconter :
Où vous faites vos courses, quand et comment vous vous organisez pour les faire ?
Vos habitudes alimentaires (pour cuisiner, l'organisation des repas, les produits et les plats que vous préférez, ceux que vos enfants préfèrent, si vous avez un jardin potager, si vous allez au restaurant, etc.) ?

S'il y a eu des changements dans vos habitudes (récemment ou il y a longtemps), et pourquoi ?
S'il y a (eu) des changements entre la génération de vos parents, la vôtre et celle de vos enfants ?

Sous-questions :
Où est-ce que vous allez faire vos courses pour acheter à manger ? Vous y allez souvent ? Vous y allez quand ? Pour acheter tout ou seulement certains produits ? Vous êtes toujours allé là-bas ? Pourquoi vous avez changé ?
Vous avez une voiture ? Est-ce qu'il y a des endroits où vous n'allez pas ? Pourquoi ?
Est-ce que vous allez sur des exploitations voisines pour acheter certains produits ?

Comment vous choisissez les produits que vous achetez ? En fonction de quels critères ?
Vous en pensez quoi de la façon dont la nourriture est produite ? Vous faites attention à l'endroit où la nourriture est produite et comment elle est produite ? Aux endroits où vous allez acheter les produits ?
C'est important, pour vous, ce qu'on mange ? Pourquoi ? Vous faites attention aux signes de qualité ?

Est-ce que vous trouvez que c'est cher d'acheter à manger ? Vous trouvez que ça a augmenté ? Des produits en particulier ? Vous avez un budget ?

Est-ce que devenir agriculteur a changé quelque chose par rapport aux produits que vous mangez ?
Est-ce que vous choisissez de manger certains produits parce qu'ils sont cultivés près de chez vous ?

Vous avez le temps de manger le midi / le soir / le weekend ? A la maison, vous prenez vos repas en famille ?

Qui cuisine ? Vous aimez prendre le temps de cuisiner ? Qu'est-ce que vous aimez préparer ? Vous mangez ce que vous aimez ? Y a-t-il des moments particuliers dans la semaine ?
Quels sont vos plats préférés ? Ceux de vos enfants ? Comment vous conciliez les deux ? Comment vous les cuisinez, les préparez ?

Comment vous avez appris à cuisiner ? Quelqu'un vous a appris ?

Si vos parents étaient exploitants : dans l'organisation des repas, pour faire la cuisine, dans le choix des produits à consommer, il y a eu des changements entre la génération de vos parents / votre génération ? Lesquels ?
Si vous venez de vous installer : qu'est-ce que ça a changé dans l'organisation des repas, pour faire la cuisine, de devenir agriculteur ? Pourquoi ?

Vous avez un jardin potager ? Pourquoi ? Qu'est-ce que vous produisez ? Où (exploitation / domicile) et quel lieu (jardin, basse-cour, etc.) ? Quels produits ? Depuis quand ? Est-ce que ça représente une part importante de votre alimentation (selon quelle saison) ? Est-ce que vos parents le faisaient ? Vos enfants vous aident ? Vous cuisinez quoi avec ?
Est-ce que vous consommez certains produits de vos récoltes ? Lesquels ? Souvent (à une saison particulière) ? Vous cuisinez quoi avec ?
Est-ce que vous allez chasser/pêcher ? Où ça ? Souvent ?
Vous cueillez des champignons, des baies, etc. ?

Est-ce que vous connaissez vos voisins ? Vous allez leur emprunter des produits (farine, etc.) chez eux ?

Crise sanitaire mise à part, est-ce que vous allez manger à l'extérieur ? Où en général ? Souvent ?
Est-ce que la crise sanitaire a changé quelque chose, à part la fermeture des restaurants, pour vous ? Quoi ?

4.Photos des repas pris pendant une semaine

Pouvez-vous prendre en photo vos repas pris pendant une semaine matin, midi et soir, et me les envoyer ?

2. Grille d'entretien (espagnol)

Estoy haciendo una investigación de geografía para la tesis de doctorado sobre las trayectorias de vida de productores agrícolas y de sus familias de las periferias de México. El objetivo es hacer entrevistas con productores, y si se puede observación participante (o sea poder quedarse algunos días y participar las actividades de producción), sobre tres temas :

- las prácticas agrícolas (qué y cómo se produce) ;
- la organización de la explotación al largo tiempo (como se maneja, si hubo cambios, dificultades, etc.) ;
- las prácticas de consumo alimentario (para conocer los modos de vida y las estrategias de vida).

Son preguntas muy abiertas, sobre estos tres temas, ustedes me cuentan lo qué quieren.
Me interesaría visitar también si no les molesta, y tal vez si están de acuerdo, sacar fotos.
Busco contactos de productores, si están de acuerdo, ¿me podrían ayudar en eso?

1.Prácticas agrícolas

¿Superficie de la chinampa/explotación? ¿Cambios en la superficie?
¿Son dueños de sus tierras?
¿Productos cultivados? ¿Mayoría de algunos? ¿Siempre fueron los mismos?
¿Dónde y cómo comercializan sus productos? ¿Cambios? He visto que venden al mercado alternativo de Xochimilco : ¿Qué les parece este tipo de evento?
¿Los precios son buenos en estos tiempos? ¿Cómo se deciden?
¿Forman parte de una organización de productores, o algo así?
¿Hace mucho tiempo que hacen las actividades de ecoturismo? ¿Por qué las empezaron?

¿Guardan las semillas o las compran? ¿Siempre fue así?
¿Usan fertilizantes, productos agroquímicos? ¿Lo hicieron antes? ¿O usan productos y procesos naturales?
¿Tienen un sello para reconocer que las producciones son orgánicas? ¿Por qué? ¿Es caro? ¿Sirve para algo o no?
¿Necesitan o tienen (tuvieron) apoyo/ayudas del gobierno para su actividad agrícola?

¿La crisis sanitaria hubo consecuencias en su trabajo, la venta de productos?

¿Cuál es el estado de la producción agrícola en Xochimilco? ¿Hay mas producción agroecológica o producción, digamos, convencional, que usa agroquímicos?
¿Qué producen lo más?
¿Dónde venden? ¿En qué circuitos de comercialización?
¿Los productores chinamperos agroecológicos son una mayoría o una minoría ahora? ¿Eso cambió al largo tiempo?
¿Cómo producen los otros productores?
¿Hay muchos invernaderos? ¿Qué producen abajo? ¿Usan agroquímicos y fertilizantes?

2.Historia de la explotación y trayectoria de vida

¿Pueden contarme como empezaron la producción chinampera?
¿Cómo llegaron a ser productores chinamperos?
¿Cuál sería el futuro de la chinampa según ustedes?

¿Desde hace cuándo? ¿Su familia era en la producción chinampera? Si no, ¿qué hacían antes? ¿Dónde vivían? Por qué quisieron ser chinamperos?

¿Usted puede contarme la historia de su familia respecto a la producción chinampera?
¿Hubo periodos de dificultades? ¿O periodos en lo cuales todo iba bien? ¿Por qué?
¿Hubo cambios en la manera de producir? ¿En la comercialización?

¿Me pueden contar como se desarrolla un día de trabajo, una semana de trabajo? ¿Cuáles son los horarios, las actividades, como planean todo?

¿Qué edad tienen?
¿Trabajan con su familia? ¿Con quién en su familia?
¿Hay empleados que no son de la familia?

3.Estrategias de vida respecto a la alimentación

¿Comen productos de la chinampa? ¿Son productos que vienen de un huerto reservado al autoconsumo o productos que vienen de la chinampa? ¿Cómo seleccionan estos productos?
¿Hay diferencias entre los productos que consumen y los que venden? ¿Cuáles son? ¿Esos productos representan la mayoría de su alimentación?
¿Cómo guardan los productos? ¿Les consumen frescos o les transforman?
¿Dónde guardan los productos? ¿Puedo sacar fotos?

¿Dónde compran los productos que consumen? ¿Es fácil procurarse todos los productos que necesitan? ¿ Por qué?

¿Cuáles son los productos que consumen lo más? ¿Lo menos? ¿Por qué? ¿Hay productos que les gustarían consumir más? ¿Eso cambió al largo tiempo, hubo diferencias con sus padres por ejemplo?

¿Volverse productor/chinampero cambió algo en su manera de consumir?

¿Tienen criterios para elegir los productos que consumen? ¿Cuáles son?
¿Les parece que los precios son caros? ¿Por todos los productos o algunos?
¿Tienen un presupuesto para las compras?

¿Tienen el tiempo de comer? ¿A la mañana, al medio día, por la noche? ¿Cómo hacen? ¿Comen juntos, en familia?
¿Les gusta cocinar? ¿Quién cocina? ¿Dónde cocinan? ¿Cómo se organizan para cocinar?

¿A veces cocinan para eventos en particular? ¿Quién reciban?
¿Comen afuera a veces?

¿Hubo cambios en todo eso entre su generación y la de sus padres, en su generación, con las nuevas generaciones?

¿Qué opinan de cómo se produce la alimentación ahora en México?
¿Tienen en cuenta como se produce y donde se produce los productos que consumen?

¿Conocen a sus vecinos? ¿Se dan o intercambian productos a veces? ¿Por cuales razones?

¿Hubo cambios con la crisis sanitaria?

¿Puedo visitar la chinampa, el huerto, la cocina, el lugar donde guardan los alimentos?

¿Tienen contactos de otros productores?

3. Grille d'observation

GRILLE D'OBSERVATION	
1.Organisation spatiale de l'exploitation	
Espaces bâtis : organisation, aménagement, travaux réalisés, évolution des fonctions	
Espaces cultivés : organisation, répartitions, changements	
2.Lieu d'habitation	
Dans l'exploitation, hors de l'exploitation (distance)	
Dans le corps de bâtiment, maison indépendante	
3.Description de la cuisine	
Pièce à part/ouverte	
Équipements	
4.Produits mangés, cuisinés, cultivés, stockés	
Produits observés	
Lieux d'observation	
5.Description du lieu où sont pris les repas	
Pièce à part/ouverte	
6.Lieu de stockage	
Localisation	
Produits stockés	
7.Jardin	
Localisation	
Produits cultivés	

4. Cahier de suivi (vierge)

Date : ……/……..

Repas

Petit-déjeuner
Est-ce que vous avez pris un petit-déjeuner : ☐ oui ☐ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☐ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15mn ☐ + 15mn
Qu'avez-vous mangé :
……
……
……
Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☐ oui ☐ non
Le(s)que(s)l : ……
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 10mn ☐ 10-20mn ☐ 20-30mn ☐ + 30mn
Est-ce que vous avez pris votre petit-déjeuner avec quelqu'un : ☐ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : ……

Déjeuner
Est-ce que vous avez déjeuné : ☐ oui ☐ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☐ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15mn ☐ 15-30mn ☐ 30-60mn ☐ plus de 60mn
Qu'avez-vous mangé :
……
……
……
Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☐ oui ☐ non
Le(s)que(s)l : ……
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 15mn ☐ 15-30mn ☐ 30-60mn ☐ + 60mn
Est-ce que vous avez pris déjeuné avec quelqu'un : ☐ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : ……

Dîner
Est-ce que vous avez dîné : ☐ oui ☐ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☐ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15 mn ☐ 15-30mn ☐ 30-60mn ☐ plus de 60mn
Qu'avez-vous mangé :
……
……
……
Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☐ oui ☐ non
Le(s)que(s)l : ……
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 15mn ☐ 15-30mn ☐ 30-60mn ☐ + 60mn
Est-ce que vous avez dîné avec quelqu'un : ☐ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : ……

Courses
Êtes-vous allé faire les courses : ☐ oui ☐ non
Ou vous êtes-vous fait livrer vos produits : ☐ oui ☐ non
Type de lieu (supermarché, marché, épicerie, etc.) : ……..
Localisation : ……..
A quelle heure êtes-vous allé faire les courses : ……..
Temps passé : ☐ -30mn ☐ 30-60mn ☐ 1h-2h ☐ + de 2h

Produits achetés (au lieu de compléter la feuille, vous pouvez insérer le ticket de caisse, ou prendre une photo du ticket de caisse ou prendre une photo des courses) :

☐ Viande (Précisez : .....)
☐ Poissons (Précisez : .....)
☐ Œufs
☐ Lait ☐ Produits laitiers (☐ yaourt, ☐ crème, ☐ beurre, ☐ fromage)
☐ Huile (colza ☐, tournesol ☐, olive ☐, autre ☐) ☐ Margarine
☐ Légumes (Précisez : .....)
☐ Fruits (Précisez : .....)
☐ Farine ☐ Semoule ☐ Céréales ☐ Riz ☐ Maïs ☐ Pain/Biscottes
☐ Pâtes ☐ Pommes de terre ☐ Lentilles ☐ Haricots ☐ Pois ☐ Soja
☐ Chocolat ☐ Sucre
☐ Thé ☐ Café ☐ Confiseries ☐ Miel
☐ Eau ☐ Boissons sucrées ☐ Boissons alcoolisées ☐ Jus de fruits

Autres produits :
.....
.....
.....

Entourez en bleu les aliments achetés surgelés. Soulignez en bleu les aliments achetés en boîtes de conserve.
Entourez en rouge les produits que vous avez acheté en tenant compte du lieu d'origine. Soulignez en rouge les produits que vous avez acheté en tenant compte du mode de production (bio, etc.).

Quel est le prix de vos achats de produits alimentaires ?
☐ 0 – 5 € ☐ 5 – 10 € ☐ 10 – 20 € ☐ 20 – 40 € ☐ 40 – 80 € ☐ +80 € ☐ ...€ (ou insérer ticket de caisse)

Remarques :
……
……
……
……
……

5. Tableaux des repas (réalisation : MH)

Tableau 2 – Repas de la famille de Nathalie

Date	Repas	Photo
29/03/2021	« Poulet sauce soja et miel et gratin de courgettes. Il y en aura assez pour demain agrémenté d'une salade verte »	 
02/04/2021 midi	Hamburger maison et salade verte (« de notre production bien sûr »)	
03/04/2021 midi	« Côte de blette à la provençale (côte de blette, tomate en bocal de l'été dernier, lardons et ail avec une tranche de jambon et un yaourt maison »	

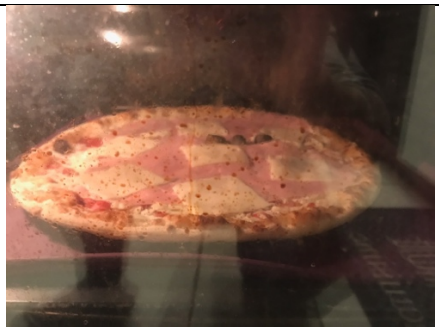
04/04/2021 midi	« Ce midi c'est côte de bœuf, frites et salade verte » Pour le dimanche, on a instauré le repos de la cuisinière (chez mes parents c'était pareil), généralement le repas du dimanche midi étant plus copieux, on ne mange pas ou très peu le soir (ça peut être crêpe, sandwich, ou reste de repas du midi) »	 
05/04/2021 midi	« Ce midi : chou nouveau braisé, reste de viande d'hier midi et tarte à la rhubarbe (pâte brisée maison avec le mixeur et la farine de Guillaume) »	 
06/04/2021 soir	« spaghetti bolognaise que ma fille a préparé »	Pas de photo
07/04/2021 midi	Poulet frites	Pas de photo
07/04/2021 soir	« Pizza salade verte (maison) »	

Tableau 3 – Participation des produits de l'exploitation aux repas quotidiens de la famille de Guillaume[49]

Date	Repas	Produits issus de l'exploitation
22/03/2021	Courge spaghetti à la tomate, des pâtes et du bœuf haché	Courge
23/03/2021	Velouté de légumes, pain et fromage	Légumes
24/03/2021	Pâtes et jambon	Non
25/03/2021	Mini tartelettes aux épinards et au chèvre et pommes au four	Légumes
26/03/2021	Pain, beurre, confiture avec du café	Fruits
27/03/2021	Riz et haricots verts, crêpes jambon et champignon	Légumes
28/03/2021	Restes du midi	Légumes
29/03/2021	Lasagnes	Non
30/03/2021	Courge farcie au bœuf et riz	Légumes
31/03/2021	Semoule de légume poulet	Légumes
01/04/2021	Les restes du midi	Légumes
02/04/2021	Cabillaud frais avec pommes de terre sautées	Légumes
03/04/2021	Omelette complète et pain	Non
04/04/2021	Croissants et pains au chocolat, café	Non
05/04/2021	Purée de légumes et saumon	Légumes
06/04/2021	Salade composée avec radis et croque-monsieur	Radis

[49] Les données ont été extraites du carnet de suivi rempli par Laurie, la compagne de Guillaume (voir annexe 3).

Tableau 4 – Repas de Marie et son compagnon[50]

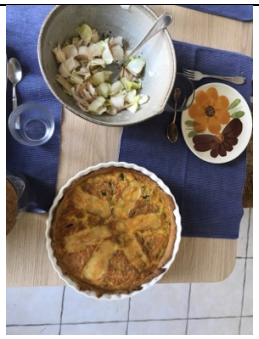
Date	Repas	Photo
06/04/2021 midi	Riz blanc et oignons	
06/04/2021 soir	Riz et légumes en sauce	
10/04/2021 soir	Œufs à la coque et tranches de pain de mie beurrées	
11/04/2021 midi	Salade de pommes de terre avec lentilles, œufs durs, carottes	
11/04/2021 soir	Saucisson, légumes et fruits séchés avec un verre de vin blanc	

[50] La colonne repas a été complétée à partir des photos qui ont été prises par le ménage.

12/04/2021 midi	Pâtes et boîte de sardines	 
12/04/2021 soir	Salade de pommes de terre, lentilles, œuf dur, carottes, cornichon	
13/04/2021 midi	Gnocchis	
13/04/2021 goûter	Tablette de chocolat et compote de pommes sans sucre	
14/04/2021 midi	Lentilles, riz, boîte de sardines	

14/04/2021 soir	Gnocchis avec un œuf à la coque et de la soupe	
15/04/2021 midi	Riz au légumes avec un œuf au plat	
15/04/2021 soir	Œuf au plat avec du riz aux légumes	 
16/04/2021 midi	Œuf à la coque avec des tartines beurrées	

Tableau 5 – Repas de la famille de Claire

Date	Repas	Photos
25/02/2021 soir	« Repas du soir : les restes pâtes endives houmous et du bon pain fait à Paris avec notre farine »	 
26/02/2021 midi	« Quiche poireaux salade endives pain et houmous »	 
26/02/2021 soir	« Soupe de légumes de la ferme et reste de quiche »	
27/02/2021 midi	« Patates sautées et reste de quiche »	Pas de photo
27/02/2021 soir	« Repas fini : soupe et encore la quiche, fromage et cidre »	

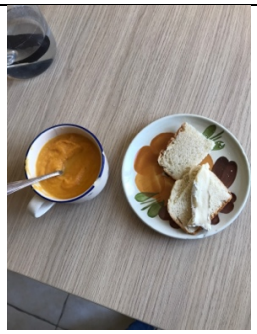
28/02/2021 midi	« Je déjeune seule soupe pain fromage »	
01/03/2021 petit-déjeuner	« Tartine beurre gelée de coing avec un thé »	Pas de photo
01/03/2021 midi	« Couscous légumes et semoule avec les enfants ce midi »	

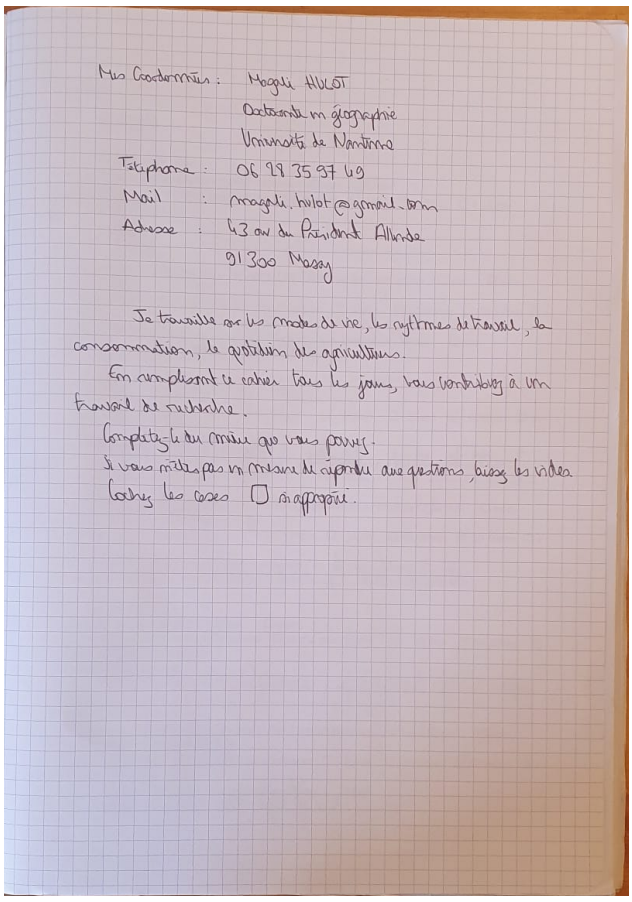
Tableau 6 – Repas de la famille d'Alice[51]

Date	Repas
26/03/2021 midi	Crudités de carottes, céleri, salade avec des épinards, un œuf poché et du boulgour d'orge, un yaourt en dessert
26/03/2021 soir	Tarte salée aux poireaux, du chèvre et des graines (pâte faite maison)
27/03/2021 midi	Potée de betteraves, choix, navets, shitakés, estragon, saucisses et riz et en dessert une pomme
27/03/2021 soir	Soupe de poireaux, pommes de terre, carottes, du pain et du fromage
28/03/2021 midi	Purée avec du tofu et des fruits
28/03/2021 soir	Galettes végétales (carottes, céleri, œuf) avec de la salade
29/03/2021 midi	Pâtes
29/03/2021 soir	Plat de lentilles carottes et du yaourt
30/03/2021 midi	Soupe de courge et du fromage
30/03/2021 soir	Poulet avec des pommes de terre au four avec une pomme, une poire et une orange
31/03/2021 midi	Saucisse avec du riz, un fruit et de la soupe et du fromage pour le soir
31/03/2021 soir	Soupe, fromage (« c'est souvent le repas du soir »)

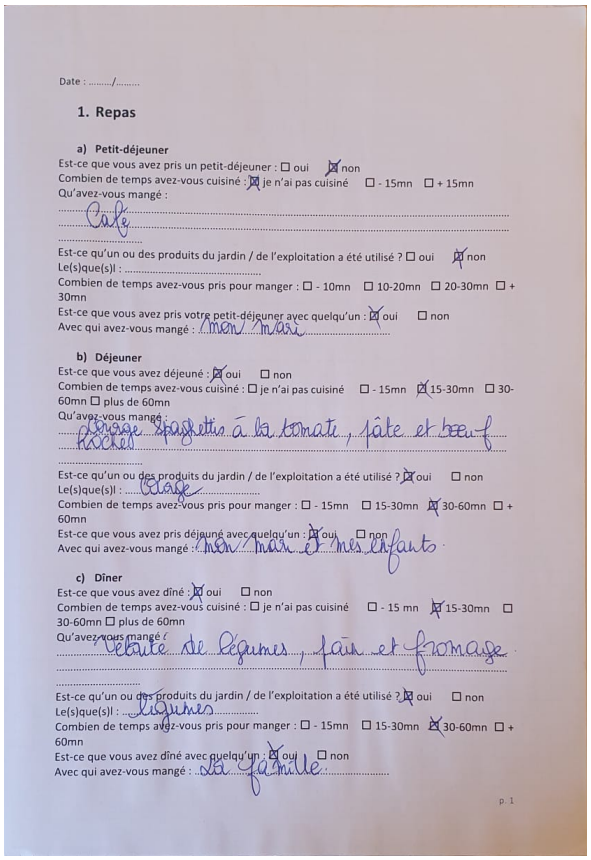
[51] Tableau mis en forme à partir des notes envoyées par Alice.

6. Cahier de suivi rempli par Guillaume et sa compagne




Mes Coordonnées : Magali HULOT
Doctorante en géographie
Université de Nanterre
Téléphone : 06 98 35 97 69
Mail : magali.hulot@gmail.com
Adresse : 43 av du Président Allende
91300 Massy

Je travaille sur les modes de vie, les rythmes de travail, la consommation, la gestion des agriculteurs.
En complétant ce cahier tous les jours, vous contribuez à un travail de recherche.
Complétez le de manière que vous pouvez.
Si vous n'êtes pas en mesure de répondre aux questions, laissez les vides.
Cochez les cases ☐ appropriées.



Date : ...../.....

1. Repas

a) Petit-déjeuner

Est-ce que vous avez pris un petit-déjeuner : ☐ oui ☒ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☒ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15mn ☐ + 15mn
Qu'avez-vous mangé :
Café
Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☐ oui ☒ non
Le(s)que(s)l : .....
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 10mn ☐ 10-20mn ☐ 20-30mn ☐ + 30mn
Est-ce que vous avez pris votre petit-déjeuner avec quelqu'un : ☒ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : mon mari

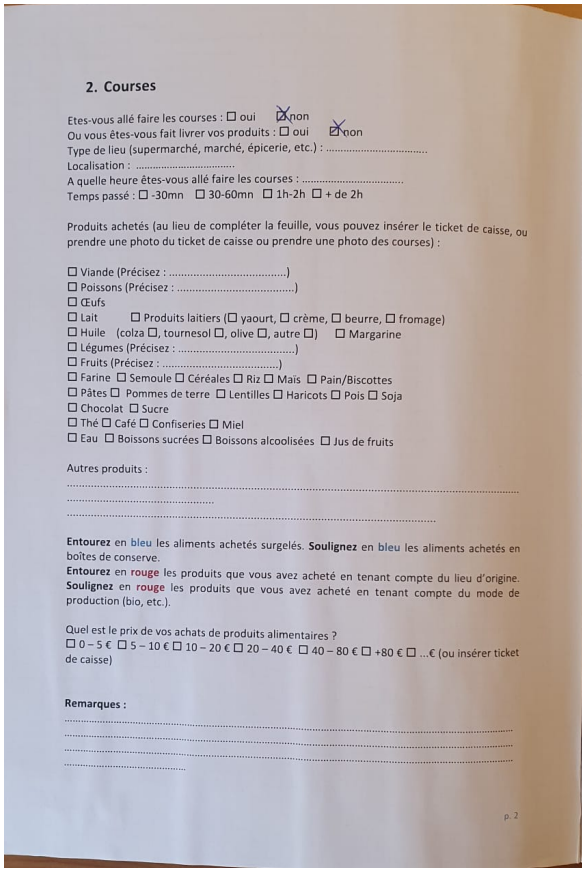
b) Déjeuner

Est-ce que vous avez déjeuné : ☒ oui ☐ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☐ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15mn ☒ 15-30mn ☐ 30-60mn ☐ plus de 60mn
Qu'avez-vous mangé :
Lasagne spaghettis à la tomate, pâte et bœuf haché
Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☒ oui ☐ non
Le(s)que(s)l : basilic
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 15mn ☐ 15-30mn ☒ 30-60mn ☐ + 60mn
Est-ce que vous avez pris déjeuné avec quelqu'un : ☒ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : mon mari et mes enfants

c) Dîner

Est-ce que vous avez dîné : ☒ oui ☐ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☐ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15 mn ☒ 15-30mn ☐ 30-60mn ☐ plus de 60mn
Qu'avez-vous mangé ?
Velouté de légumes, pain et fromage
Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☒ oui ☐ non
Le(s)que(s)l : légumes
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 15mn ☐ 15-30mn ☒ 30-60mn ☐ + 60mn
Est-ce que vous avez dîné avec quelqu'un : ☒ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : la famille

p. 1



2. Courses

Etes-vous allé faire les courses : ☐ oui ☒ non
Ou vous êtes-vous fait livrer vos produits : ☐ oui ☒ non
Type de lieu (supermarché, marché, épicerie, etc.) : .....
Localisation : .....
A quelle heure êtes-vous allé faire les courses : .....
Temps passé : ☐ -30mn ☐ 30-60mn ☐ 1h-2h ☐ + de 2h

Produits achetés (au lieu de compléter la feuille, vous pouvez insérer le ticket de caisse, ou prendre une photo du ticket de caisse ou prendre une photo des courses) :

☐ Viande (Précisez : .....)
☐ Poissons (Précisez : .....)
☐ Œufs
☐ Lait ☐ Produits laitiers (☐ yaourt, ☐ crème, ☐ beurre, ☐ fromage)
☐ Huile (colza ☐, tournesol ☐, olive ☐, autre ☐) ☐ Margarine
☐ Légumes (Précisez : .....)
☐ Fruits (Précisez : .....)
☐ Farine ☐ Semoule ☐ Céréales ☐ Riz ☐ Maïs ☐ Pain/Biscottes
☐ Pâtes ☐ Pommes de terre ☐ Lentilles ☐ Haricots ☐ Pois ☐ Soja
☐ Chocolat ☐ Sucre
☐ Thé ☐ Café ☐ Confiseries ☐ Miel
☐ Eau ☐ Boissons sucrées ☐ Boissons alcoolisées ☐ Jus de fruits

Autres produits :
.....
.....
.....

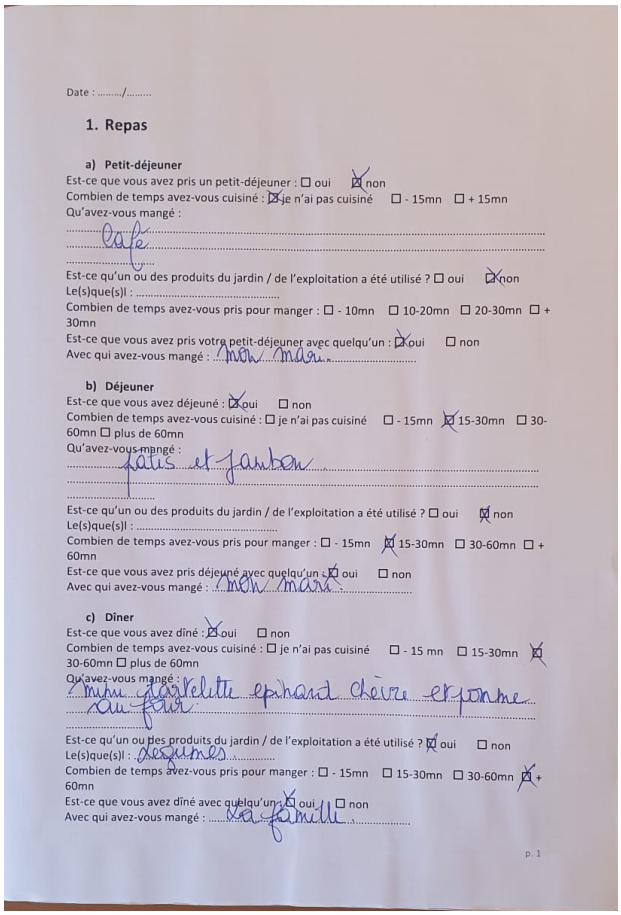
Entourez en **bleu** les aliments achetés surgelés. **Soulignez** en **bleu** les aliments achetés en boîtes de conserve.
Entourez en **rouge** les produits que vous avez acheté en tenant compte du lieu d'origine.
Soulignez en **rouge** les produits que vous avez acheté en tenant compte du mode de production (bio, etc.).

Quel est le prix de vos achats de produits alimentaires ?
☐ 0 – 5 € ☐ 5 – 10 € ☐ 10 – 20 € ☐ 20 – 40 € ☐ 40 – 80 € ☐ +80 € ☐ ...€ (ou insérer ticket de caisse)

Remarques :
.....
.....
.....
.....

p. 2

Cette page n'a pas été remplie pendant la semaine. Elle n'a été insérée qu'une fois dans les annexes.



Date : ...../.....

1. Repas

a) Petit-déjeuner

Est-ce que vous avez pris un petit-déjeuner : ☐ oui ☒ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☒ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15mn ☐ + 15mn
Qu'avez-vous mangé :
Café

Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☐ oui ☒ non
Le(s)que(s)l : .....
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 10mn ☐ 10-20mn ☐ 20-30mn ☐ + 30mn
Est-ce que vous avez pris votre petit-déjeuner avec quelqu'un : ☒ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : Mon mari.

b) Déjeuner

Est-ce que vous avez déjeuné : ☒ oui ☐ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☐ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15mn ☒ 15-30mn ☐ 30-60mn ☐ plus de 60mn
Qu'avez-vous mangé :
Pâtes et jambon

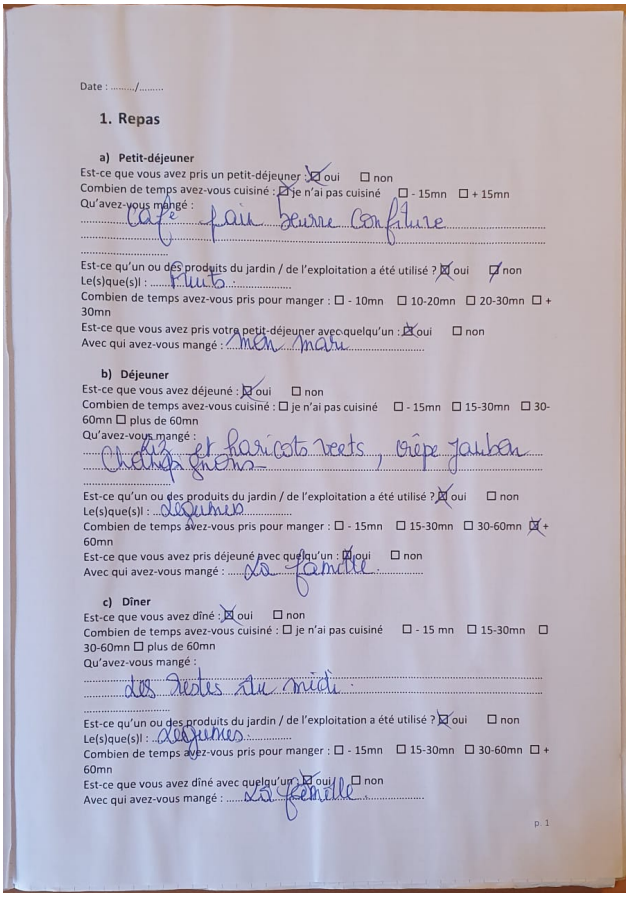
Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☐ oui ☒ non
Le(s)que(s)l : .....
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 15mn ☒ 15-30mn ☐ 30-60mn ☐ + 60mn
Est-ce que vous avez pris déjeuné avec quelqu'un : ☒ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : Mon mari.

c) Dîner

Est-ce que vous avez dîné : ☒ oui ☐ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☐ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15 mn ☐ 15-30mn ☒ 30-60mn ☐ plus de 60mn
Qu'avez-vous mangé :
Mijoté Raclette épinard Chèvre et pomme au four

Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☒ oui ☐ non
Le(s)que(s)l : Légumes
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 15mn ☐ 15-30mn ☐ 30-60mn ☒ + 60mn
Est-ce que vous avez dîné avec quelqu'un : ☒ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : La famille

p. 1



Date : ...../.....

1. Repas

a) Petit-déjeuner

Est-ce que vous avez pris un petit-déjeuner : ☒ oui ☐ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☒ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15mn ☐ + 15mn
Qu'avez-vous mangé :
Café pain beurre Confiture

Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☒ oui ☐ non
Le(s)que(s)l : Fruits
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 10mn ☐ 10-20mn ☐ 20-30mn ☐ + 30mn
Est-ce que vous avez pris votre petit-déjeuner avec quelqu'un : ☒ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : Mon mari

b) Déjeuner

Est-ce que vous avez déjeuné : ☒ oui ☐ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☐ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15mn ☐ 15-30mn ☐ 30-60mn ☐ plus de 60mn
Qu'avez-vous mangé :
Riz et haricots verts, crêpe jambon Cheddar fromage

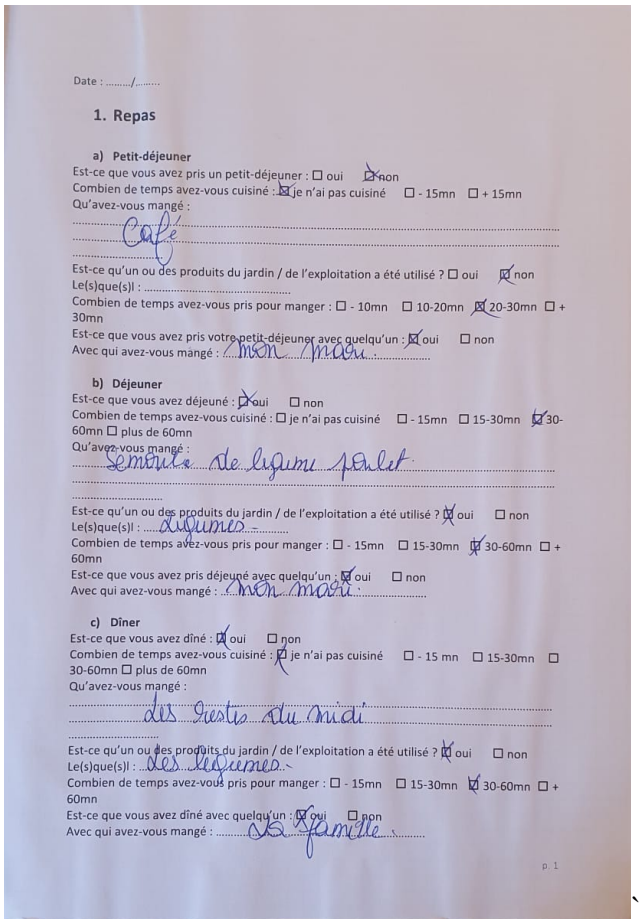
Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☒ oui ☐ non
Le(s)que(s)l : légumes
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 15mn ☐ 15-30mn ☐ 30-60mn ☒ + 60mn
Est-ce que vous avez pris déjeuné avec quelqu'un : ☒ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : La famille

c) Dîner

Est-ce que vous avez dîné : ☒ oui ☐ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☐ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15 mn ☐ 15-30mn ☐ 30-60mn ☐ plus de 60mn
Qu'avez-vous mangé :
des restes du midi

Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☒ oui ☐ non
Le(s)que(s)l : Légumes
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 15mn ☐ 15-30mn ☐ 30-60mn ☐ + 60mn
Est-ce que vous avez dîné avec quelqu'un : ☒ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : La famille

p. 1



Date : ...../.....

1. Repas

a) Petit-déjeuner

Est-ce que vous avez pris un petit-déjeuner : ☐ oui ☒ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☒ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15mn ☐ + 15mn
Qu'avez-vous mangé :
Café
Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☐ oui ☒ non
Le(s)que(s)l : .....
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 10mn ☐ 10-20mn ☒ 20-30mn ☐ + 30mn
Est-ce que vous avez pris votre petit-déjeuner avec quelqu'un : ☒ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : Mon Mari

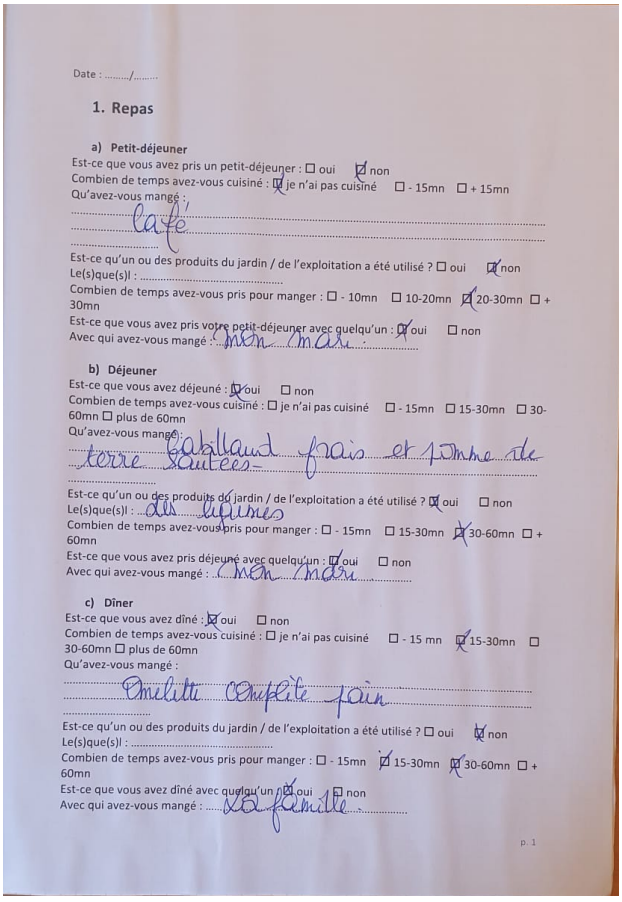
b) Déjeuner

Est-ce que vous avez déjeuné : ☒ oui ☐ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☐ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15mn ☐ 15-30mn ☒ 30-60mn ☐ plus de 60mn
Qu'avez-vous mangé :
Semoule de légume poulet
Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☒ oui ☐ non
Le(s)que(s)l : légumes
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 15mn ☐ 15-30mn ☒ 30-60mn ☐ + 60mn
Est-ce que vous avez pris déjeuné avec quelqu'un : ☒ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : Mon Mari

c) Dîner

Est-ce que vous avez dîné : ☒ oui ☐ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☒ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15 mn ☐ 15-30mn ☐ 30-60mn ☐ plus de 60mn
Qu'avez-vous mangé :
des restes du midi
Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☒ oui ☐ non
Le(s)que(s)l : des légumes
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 15mn ☐ 15-30mn ☒ 30-60mn ☐ + 60mn
Est-ce que vous avez dîné avec quelqu'un : ☒ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : La famille

p. 1



Date : ...../.....

1. Repas

a) Petit-déjeuner

Est-ce que vous avez pris un petit-déjeuner : ☐ oui ☒ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☒ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15mn ☐ + 15mn
Qu'avez-vous mangé :
Café
Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☐ oui ☒ non
Le(s)que(s)l : .....
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 10mn ☐ 10-20mn ☒ 20-30mn ☐ + 30mn
Est-ce que vous avez pris votre petit-déjeuner avec quelqu'un : ☒ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : Mon Mari

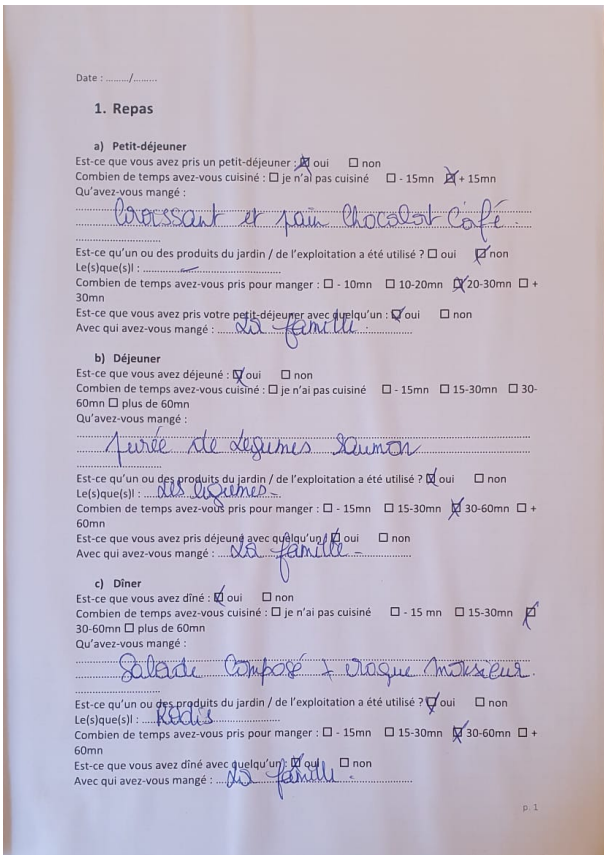
b) Déjeuner

Est-ce que vous avez déjeuné : ☒ oui ☐ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☐ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15mn ☐ 15-30mn ☐ 30-60mn ☐ plus de 60mn
Qu'avez-vous mangé :
Gabillaud frais et pomme de terre sautées
Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☒ oui ☐ non
Le(s)que(s)l : des légumes
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 15mn ☐ 15-30mn ☒ 30-60mn ☐ + 60mn
Est-ce que vous avez pris déjeuné avec quelqu'un : ☒ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : Mon Mari

c) Dîner

Est-ce que vous avez dîné : ☒ oui ☐ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☐ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15 mn ☒ 15-30mn ☐ 30-60mn ☐ plus de 60mn
Qu'avez-vous mangé :
Omelette complète pain
Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☐ oui ☒ non
Le(s)que(s)l : .....
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 15mn ☒ 15-30mn ☒ 30-60mn ☐ + 60mn
Est-ce que vous avez dîné avec quelqu'un : ☒ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : La famille

p. 1



Date : ...../.....

1. Repas

a) Petit-déjeuner

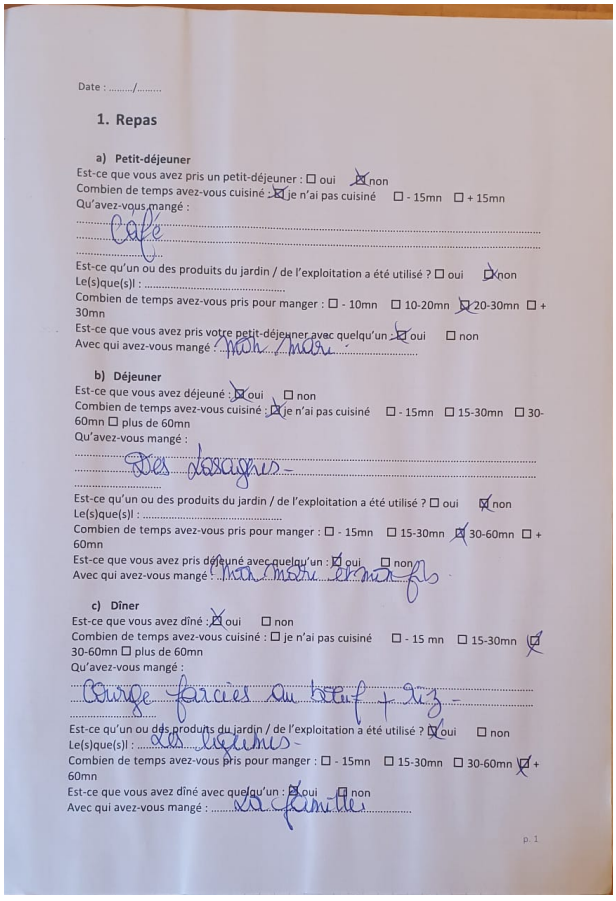
Est-ce que vous avez pris un petit-déjeuner : ☒ oui ☐ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☐ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15mn ☒ + 15mn
Qu'avez-vous mangé :
Croissant et pain Chocolat Café
Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☐ oui ☒ non
Le(s)que(s)l : .....
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 10mn ☐ 10-20mn ☒ 20-30mn ☐ + 30mn
Est-ce que vous avez pris votre petit-déjeuner avec quelqu'un : ☒ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : La famille

b) Déjeuner

Est-ce que vous avez déjeuné : ☒ oui ☐ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☐ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15mn ☐ 15-30mn ☐ 30-60mn ☐ plus de 60mn
Qu'avez-vous mangé :
Purée de légumes Saumon
Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☒ oui ☐ non
Le(s)que(s)l : Les légumes -
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 15mn ☐ 15-30mn ☒ 30-60mn ☐ + 60mn
Est-ce que vous avez pris déjeuné avec quelqu'un : ☒ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : La famille -

c) Dîner

Est-ce que vous avez dîné : ☒ oui ☐ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☐ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15 mn ☐ 15-30mn ☒ 30-60mn ☐ plus de 60mn
Qu'avez-vous mangé :
Salade Composé + Viande Hachée.
Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☒ oui ☐ non
Le(s)que(s)l : Radis
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 15mn ☐ 15-30mn ☒ 30-60mn ☐ + 60mn
Est-ce que vous avez dîné avec quelqu'un : ☒ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : La famille



Date : ...../.....

1. Repas

a) Petit-déjeuner

Est-ce que vous avez pris un petit-déjeuner : ☐ oui ☒ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☒ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15mn ☐ + 15mn
Qu'avez-vous mangé :
Café
Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☐ oui ☒ non
Le(s)que(s)l : .....
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 10mn ☐ 10-20mn ☒ 20-30mn ☐ + 30mn
Est-ce que vous avez pris votre petit-déjeuner avec quelqu'un : ☒ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : Mon Mari

b) Déjeuner

Est-ce que vous avez déjeuné : ☒ oui ☐ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☒ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15mn ☐ 15-30mn ☐ 30-60mn ☐ plus de 60mn
Qu'avez-vous mangé :
Des bisaigres -
Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☐ oui ☒ non
Le(s)que(s)l : .....
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 15mn ☐ 15-30mn ☒ 30-60mn ☐ + 60mn
Est-ce que vous avez pris déjeuné avec quelqu'un : ☒ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : Mon Mari et mes fils

c) Dîner

Est-ce que vous avez dîné : ☒ oui ☐ non
Combien de temps avez-vous cuisiné : ☐ je n'ai pas cuisiné ☐ - 15 mn ☐ 15-30mn ☒ 30-60mn ☐ plus de 60mn
Qu'avez-vous mangé :
Courge farcies au bœuf + riz -
Est-ce qu'un ou des produits du jardin / de l'exploitation a été utilisé ? ☒ oui ☐ non
Le(s)que(s)l : des légumes -
Combien de temps avez-vous pris pour manger : ☐ - 15mn ☐ 15-30mn ☐ 30-60mn ☒ + 60mn
Est-ce que vous avez dîné avec quelqu'un : ☒ oui ☐ non
Avec qui avez-vous mangé : La famille

Table des matières

Résumé **3**

Remerciements **7**

Sommaire **9**

Introduction générale **11**
I. Points de départ 13
II. Élaboration du projet de recherche 14
III. Objets de recherche 16
IV. Le temps de la réalisation 17
V. Organisation de la thèse 18

Partie I – Saisir la justice agri-alimentaire au prisme des liens entre pratiques agricoles et alimentaires des agriculteurs des espaces périurbains de Paris et Mexico **19**

Chapitre 1 – Éclairer les dimensions procédurales, agricoles et spatiales de la justice agri-alimentaire **23**
I. De la justice alimentaire à la justice agri-alimentaire 23
1. La justice alimentaire comme situation à atteindre 23
2. Des processus qui conduisent à une situation de justice alimentaire à la définition de la justice alimentaire comme processus 25
II. Saisir le maillon agricole de la justice agri-alimentaire 27
1. Accéder au foncier et à l'alimentation pour les consommateurs urbains : pratiques, échanges et politiques publiques 27
2. Accéder au foncier et participer à des échanges plus justes pour les producteurs agricoles 33
3. Les agricultures enquêtées : de situations extrêmes à des situations « entre-deux » 38
III. Explorer le rôle de l'espace dans les processus de justice agri-alimentaire 41
1. Un rôle exploré principalement dans les espaces urbains métropolitains 41
2. La mobilisation de la justice (agri-)alimentaire entre Nords et Suds 44
2.1 Une circulation croissante dans les Nords 44
2.2 Un début de mobilisation dans les Suds 46
2.3 Une mise en regard croissante des contextes Nords et Suds concernant les agricultures périurbaines et la justice (agri-)alimentaire 47
2.4 Justice, sécurité, souveraineté, démocratie alimentaires 50
IV. Projet de recherche : explorer la définition de la justice agri-alimentaire 52
1. Explorer les liens entre pratiques agricoles et pratiques alimentaires des producteurs agricoles des espaces périurbains métropolitains 53
1.1 Saisir les pratiques, replacées dans les parcours de vie des producteurs agricoles 54
1.2 Comprendre le rôle des ressources agricoles 55
1.3 Des liens entre pratiques agricoles et alimentaires aux processus de justice agri-alimentaire 56
2. Explorer le rôle de la dimension spatiale 57
2.1 Contexte périurbain 57
2.2 Contextes Nord et Sud 58
2.3 Jeux d'échelles 58
2.4 Saisir la dimension spatiale au prisme des pratiques et des parcours de vie des producteurs agricoles 59
V. Présentation de la problématique et des hypothèses 59
1. Problématique 60
2. Hypothèses 60
3. Déroulement de la thèse 60
Conclusion du chapitre 61

Chapitre 2 – Enquêter les pratiques agricoles et alimentaires des ménages agricoles des espaces périurbains de Mexico et de Paris 63
I. L'alimentation des agriculteurs : un champ méconnu 63
1. L'alimentation des agriculteurs en France : inconnues et paradoxes 64
2. Un intérêt renouvelé pour l'alimentation paysanne et rurale au Mexique 65
II. Définir les objets de l'enquête 66
1. Une approche exploratoire des pratiques alimentaires domestiques et des assiettes des agriculteurs périurbains 67
1.1 Définir les pratiques alimentaires domestiques 67
1.2 Pratiques déclarées, pratiques reconstruites, valeurs, normes et histoires alimentaires 68
1.3 Mettre en regard les pratiques alimentaires de ménages agricoles issus d'un Nord et d'un Sud 69
2. Enquêter les parcours de vie des agriculteurs 69
III. Une méthodologie exploratoire et qualitative 71
1. Un foisonnement de méthodologies pour enquêter sur l'alimentation des individus 71
1.1 Du quantitatif au qualitatif 71
1.2 Enquêter sur les processus de justice agri-alimentaire dans les espaces agricoles périurbains : quelle posture de recherche ? 72
2. Une démarche géographique exploratoire et qualitative 73
3. Déroulement et conditions de réalisation des enquêtes 76
4. Mise en perspective 79
IV. Présentation des ménages agricoles enquêtés 79
1. De l'agriculteur au ménage agricole 80
2. Présentation des ménages agricoles 81
Conclusion du chapitre 86

Chapitre 3 – La place de l'agriculture dans les espaces périurbains métropolitains de Mexico et de Paris 87
I. Des espaces périurbains métropolitains reflets d'un « géotype universel » (Cailly, 2011 : 46) 87
1. Entre urbain et rural, des espaces périurbains au fonctionnement autonome dans la métropole parisienne 87
2. De l'urbanisation des espaces périphériques à des espaces périurbains aux logiques propres dans la métropolisation à Mexico 89
II. Des logiques d'approvisionnement alimentaire métropolitaines différenciées 90
1. Spécificités de l'approvisionnement alimentaire dans les espaces périurbains de Paris 90
2. Un accès à l'alimentation inégal dans la métropole de Mexico 91
III. Recompositions des agricultures périurbaines dans deux métropoles urbanisées 93
1. De la spécialisation et du productivisme à un début de reterritorialisation de l'agriculture dans la métropole parisienne 93
1.1 Une agriculture spécialisée et productive 93
1.2 Reterritorialisation de l'agriculture francilienne au prisme de nouvelles relations ville-campagne 94
1.3 Quelques chiffres 95
1.4 La Seine-et-Marne, espace agricole rural du périurbain métropolitain de Paris 96
2. Dans la région métropolitaine de Mexico, des agricultures diversifiées qui se reconnectent de manière inégale aux alimentations urbaines 98
2.1 L'agriculture périphérique historiquement déconnectée des logiques d'approvisionnement de la métropole 98
2.2 Une agriculture encore présente et diversifiée 99
2.3 Le développement des réseaux alimentaires alternatifs pour soutenir certaines formes d'agricultures 101
2.4 Le Sud de la Ciudad de Mexico, un espace agricole et rural à la périphérie de la capitale 102

Conclusion du chapitre 105

Conclusion de la partie 106

Partie II - Les relations entre agriculture et alimentation dans les espace-temps quotidiens des ménages agricoles des espaces périurbains métropolitains 107

Chapitre 4 – L'assiette des ménages agricoles, entre maintien et renouvellement de spécificités 111

I. Une assiette a priori non spécifique 112
1. Des assiettes variées : entre le cuisiné, l'assemblé et le tout préparé 112
2. Des assiettes « rouges » 118
3. Des assiettes « vertes » 120

II. « On n'a jamais aussi mal gagné notre vie depuis qu'on est ici […], mais on ne s'est jamais aussi bien nourri » 124
1. Des produits frais et de saison 124
2. L'usage des produits transformés et des plats préparés : un peu, beaucoup, pas du tout 128

III. Manger ses propres produits et viser l'autonomie alimentaire, une spécificité des ménages agricoles ? 134
1. Autoconsommation d'une variété de produits agricoles 134
2. Des ménages qui n'autoconsomment pas leurs productions 141

Conclusion du chapitre 142

Chapitre 5 – Des stratégies d'approvisionnement marchandes et non-marchandes 145

I. Aller faire les courses 145
1. Des budgets peu contraignants concernant l'accès aux aliments 146
1.1 Des budgets moins élevés chez les ménages maraîchers 146
1.2 Le choix de dépenser plus dans l'alimentation 148
1.3 L'alimentation coûte cher 149
2. Des critères multiples pour un achat parfait : à l'impossible nul n'est tenu 150
2.1 Faire attention aux marques, aux labels, à la composition des produits 150
2.2 Regarder la provenance : acheter français 151
2.3 Acheter local : un engagement aux multiples raisons 152
2.4 Le bio : un critère d'achat principal ou secondaire 153
2.5 Acheter en vrac 155
3. Des achats plus ou moins fréquents 156

II. Les multiples formes de l'autoconsommation 157
1. Arrêt, maintien, réactivation et transformation 158
1.1 Arrêt 158
1.2 Arrêt, maintien et transformation selon les productions 158
1.3 D'une forme d'autoconsommation à une autre 159
1.4 (ré)Activation de l'autoconsommation 159
1.5 Maintien et transformation 159
2. Manger les restes, les produits ratés et les moches : manger ce qui ne se vend pas 160
3. Aller vers l'autonomie alimentaire : autoconsommer (mais aussi échanger) pour maîtriser ses approvisionnements 161
4. Manger sain et de saison 162
5. Tester les produits 162
6. Une autoconsommation qui permet de faire des économies, mais pas toujours 163

III. Transformer et stocker : entre spécificité agricole et activité de loisir productif 165
1. Ne pas gâcher et manger « vrai » 165
1.1 Transformer les surplus du jardin 165
1.2 Transformer les surplus agricoles 165
1.3 Savoir ce qu'on mange et faire des économies 166
1.4 Préparer le gibier 167
1.5 Une transformation sporadique 167

2. Le stockage : maintien d'une spécificité des ménages agricoles ? 168
2.1 Stocker les surplus agricoles 168
2.2 Stocker pour sa propre consommation : surplus, invendus et achats 168
2.3 Stocker des produits cuisinés ou transformés 169
2.4 Ne pas stocker 169
IV. Les réseaux non-marchands 171
1. Mobiliser le réseau familial 171
2. Troquer, donner, échanger entre voisins et ménages agricoles 172
2.1 Les échanges entre voisins 173
2.2 Du troc et des échanges ponctuels 173
3. L'approvisionnement via l'aide alimentaire : une forme de solidarité institutionnelle 175
Conclusion du chapitre 176

Chapitre 6 – Lieux et échelles mobilisés par les liens entre pratiques agricoles et alimentaires des ménages agricoles 179
I. Modes d'habiter pluriels dans les espaces périurbains métropolitains 179
1. S'installer dans les espaces périurbains métropolitains de Mexico et de Paris 180
2. Vivre en ville ou à la campagne ? 180
3. Habiter sur l'exploitation 181
4. Habiter à proximité de l'exploitation 183
5. Habiter à distance de l'exploitation 185
II. Cuisiner, manger, stocker, transformer : mobiliser l'espace domestique et l'exploitation agricole 187
1. Manger à la maison et au travail (Monjaret, 2002) 188
2. Transformer, stocker : la maison comme lieu support des activités productives 191
3. Un travail féminin 195
III. Lieux et échelles de l'approvisionnement alimentaire des ménages dans les espaces périurbains métropolitains 196
1. Les mobilités alimentaires 196
2. Autoconsommer via l'exploitation, le jardin, la boutique 197
3. Aller chez le producteur : en boutique, à la cueillette sur l'exploitation, en AMAP et au marché 202
4. L'impossible évitement du supermarché 205
5. Les commerces de proximité : des interconnaissances diversifiées 207
6. Aller à l'aide alimentaire 209
Conclusion du chapitre 210

Chapitre 7 – Autoconsommer, consommer et subsister dans les espaces périurbains métropolitains de Mexico et de Paris 213
I. Connecter agriculture et alimentation via l'autoconsommation alimentaire 214
1. L'autoconsommation resserrée à l'échelle de l'exploitation 214
2. L'autoconsommation permet d'assurer ponctuellement la subsistance des ménages agricoles du périurbain de Mexico 217
3. La recherche d'autonomie agricole et alimentaire à l'échelle vicinale 218
4. La recherche d'autonomie, entre exploitation agricole et échelle métropolitaine 220
II. La consommation comme forme de connexion 223
1. « Faire sa vie en circuit court » (Pruvost, 2024) 223
2. Consommer essentiellement via les intermédiaires 224
III. Les formes de la déconnexion entre agriculture et alimentation 226
1. Autoconsommer via l'exploitation comme forme de déconnexion 226
2. Aller au supermarché : la consommation comme forme de déconnexion 227
3. Aller à l'aide alimentaire et s'approvisionner dans les marges du système alimentaire périurbain métropolitain 229
Conclusion du chapitre 230

Conclusion de la partie 232

Partie III – Appréhender les dimensions spatiales de la justice agri-alimentaire en contexte métropolitain : réflexion à partir des espaces agricoles périurbains de Mexico et de Paris... 235

Chapitre 8 – Mettre au jour les dimensions alimentaires et agricoles des inégalités auxquelles sont confrontés les ménages agricoles 239

I. Des inégalités alimentaires difficilement identifiables..... 240
1. La dimension économique des inégalités alimentaires 240
2. La présence des ressources agricoles sur l'exploitation permet une amélioration relative de l'accès à l'alimentation..... 242
3. Le temps, une contrainte majeure pour les ménages agricoles et révélateur d'inégalités autour du travail domestique et productif..... 245
4. La capacité à définir la « bonne alimentation » : ne pas s'identifier aux modèles et pratiques agri-alimentaires de la transition écologique..... 247

II. Les dimensions agricoles des inégalités..... 249
1. Terre 249
1.1 Le double effet des processus d'urbanisation 249
1.2 Difficultés d'accès au foncier agricole..... 250
1.3 Enjeux environnementaux et de santé 252
2. Équité et traumatisme 255
2.1 Des relations asymétriques avec plusieurs types d'acheteurs..... 255
2.2 La concurrence entre producteurs agricoles 257
2.3 Informalité et difficulté de commercialisation..... 258
3. Échange 259
3.1 En grandes cultures, des revenus instables palliés en partie par la diversification et la conversion 259
3.2 Pour les activités maraîchères, une instabilité peu atténuée par les circuits courts 262
3.3 En élevage, des difficultés économiques..... 265
4. Travail 267
4.1 Le manque de (re)connaissance des consommateurs 267
4.2 Une charge de travail importante 268
4.3 Équilibrer vie professionnelle et vie personnelle, travail agricole et domestique 269
4.4 Isolement professionnel, social et spatial 270
4.5 Des contraintes administratives de plus en plus lourdes 271

Conclusion du chapitre 273

Chapitre 9 – Du millefeuille d'initiatives aux processus de justice agri-alimentaire : quelles spécificités dans les espaces périurbains de Mexico et de Paris ? 277

I. Des initiatives qui connectent alimentations domestiques et agricultures périurbaines 278
1. La consommation engagée (Dubuisson-Quellier, 2009)..... 278
2. Des solidarités autour de l'alimentation 280
3. L'autoconsommation : entre recherche d'équité, conséquence de l'activité agricole et loisir281
3.1 L'autoconsommation comme forme d'équité..... 281
3.2 L'autoconsommation comme conséquence de l'activité agricole et loisir 283

II. Produire pour soi et pour les autres..... 286
1. Entre l'AMAP et la boutique à la ferme, le collectif de S. : une agriculture ancrée dans le territoire..... 286
2. Construire l'autonomie alimentaire via le système d'AMAP et le troc..... 288

III. Des initiatives qui connectent agriculture et alimentation périurbaines..... 291
1. Diversifier la commercialisation 291
2. Monter une filière de commercialisation..... 294
3. Les marchés 295
3.1 Les marchés de plein vent 295
3.2 Les marchés paysans 296
3.3 Les marchés alternatifs 297

IV. Au-delà de la connexion entre agriculture et alimentation : quelle promesse de différence (Le Velly, 2017) ? 299
1. Ouvrir l'exploitation au public 299
2. Accueillir des personnes handicapées sur l'exploitation 299
3. De l'exploitation au territoire : vers la création de lien social autour de l'agriculture 301
V. Transformation des paysages agricoles périurbains de Mexico et de Paris 303
1. Transformation des modes d'habiter 303
1.1 Évolution des modes d'habiter agricole 303
1.2 Création de nouveaux liens entre production jardinière et maraîchère 304
2. Connecter agriculture et alimentation domestiques et périurbaines : transformations de l'exploitation agricole et des paysages périurbains 305
2.2 Réhabilitation du bâti et diversification des paysages productifs 305
2.3 Transformations à destination des touristes 306
2.4 Transformer les paysages du périurbain par le maraîchage 306
Conclusion du chapitre 307

Chapitre 10 – Explorer la dimension spatiale de la justice agri-alimentaire dans les espaces périurbains des métropoles de Mexico et de Paris 311
I. A l'échelle de l'exploitation agricole, l'expression d'enjeux de justice sociale 311
1. L'échelle de l'exploitation agricole matérialise des inégalités sociales et économiques 312
2. Une échelle qui est le point de départ de la politisation des modes de vie 314
3. Des solidarités familiales qui constituent des formes de care 315
4. La disponibilité foncière des exploitations en grandes cultures 316
II. Les multiples incarnations du local dans les espaces agricoles périurbains métropolitains 318
1. La connexion à des réseaux d'interconnaissance et familiaux 318
2. La vente de produits locaux permet d'accéder à des produits de qualité 319
3. Un local qui participe à des formes de consommation engagée (Dubuisson-Quellier, 2009) et à la politisation des modes de vie (Pruvost, 2024) 320
4. Trouver des solutions aux difficultés agricoles à l'échelle locale 322
5. Le risque d'enfermement dans la filière en circuit court 324
III. L'échelle métropolitaine intensifie les potentiels de connexion dans les espaces agricoles périurbains 326
1. Bénéficier d'une densité de lieux pour s'approvisionner 326
2. Tirer parti de la proximité avec les capitales pour la commercialisation des productions agricoles 328
3. Lutter contre l'isolement social, professionnel et géographique 330
4. Des tensions autour du maintien et de l'accès au foncier agricole 332
5. Des relations de voisinage conflictuelles 333
6. Un entre-deux dans les parcours de certains ménages 334
Conclusion du chapitre 336

Conclusion de la partie 338

Conclusion générale 341
I. Mise en perspective des hypothèses à partir des résultats de la recherche 341
II. Apports et limites de la thèse sur les plans théoriques, empiriques et méthodologiques 344
1. Aller vers une évolution de la définition de la justice agri-alimentaire 344
2. Sur les plans empiriques et méthodologiques, des approfondissements nécessaires 347
III. Perspectives 348

Bibliographie 351

Liste des tables 384

1. Table des cartes 384
2. Table des tableaux 384
3. Table des photographies 384

Annexes 385
1. Grille d'entretien (français) 385
2. Grille d'entretien (espagnol) 390
3. Grille d'observation 393
4. Cahier de suivi (vierge) 394
5. Tableaux des repas (réalisation : MH) 396
   Tableau 2 – Repas de la famille de Nathalie 396
   Tableau 3 – Participation des produits de l'exploitation aux repas quotidiens de la famille de Guillaume 398
   Tableau 4 – Repas de Marie et son compagnon 399
   Tableau 5 – Repas de la famille de Claire 402
   Tableau 6 – Repas de la famille d'Alice 404
6. Cahier de suivi rempli par Guillaume et sa compagne 405

Table des matières 410