المجلس العربي
للعلوم الاجتماعية
Arab Council
for the Social Sciences
Conseil Arabe
pour les Sciences Sociales

Conseil Arabe pour les Sciences Sociales
Série de documents de travail

L'alimentation sous l'angle des communs :
projet Archipel nourricier en Île-de-France
une expérience inspirante pour le Maroc

– Ouafaa Bouhdoud –

Document de travail No. 33

Juillet 2025

L’alimentation sous l’angle des communs : projet Archipel nourricier en Île-de-France une expérience inspirante pour le Maroc

- Ouafaa Bouhdoud-

Conseil Arabe pour les Sciences Sociales

Document de travail #33

Juillet 2025

Prière d’adresser les correspondances à :

Ouafaa Bouhdoud

ouafaa.bouhdoud21@gmail.com

Docteure en géographie.

© 2025 Conseil Arabe pour les Sciences Sociales

Tous droits réservés

Ce document est disponible sous une licence Creative Commons Attribution 4.0 International (CC By 4.0). Cette licence vous permet de copier, distribuer et adapter le matériel gratuitement tant que vous créditez l'œuvre convenablement (y compris l'auteur et le titre, le cas échéant), fournissez le lien de la licence et indiquez si des modifications ont été effectuées. Pour plus d'informations, veuillez consultez cette page :
https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/

Les opinions exprimées dans le présent document sont celles de l'auteur et n'expriment ou reflètent pas nécessairement les opinions officielles du Conseil Arabe pour les Sciences Sociales (CASS).

À propos de la Série de documents de travail

La Série de documents de travail vise à disséminer de nouvelles publications académiques intéressantes liées au domaine des sciences sociales et à la région, et d'explorer des idées novatrices par le biais de débats scientifiques. Le CASS accepte les documents qui traitent des questions de nature substantive, théorique, méthodologique ou technique. L'approche de la recherche peut être empirique, théorique, ou les deux. Les documents peuvent être soumis en arabe, anglais ou français.

Arab Council for the Social Sciences
Immeuble Alamuddine, 2ème étage
Rue John Kennedy, Ras Beyrouth
Beyrouth, Lebanon
00961-1-370214
info@theacss.org | www.theacss.org

L'alimentation sous l'angle des communs : projet Archipel nourricier en Île-de-France une expérience inspirante pour le Maroc

Résumé

L'alimentation est un droit universel de toute l'humanité. Néanmoins, ce n'est pas toujours le cas. Des populations partout dans le monde entier souffrent de la faim chronique, de l'insécurité alimentaire, etc. Afin de remédier à cette problématique et d'« assurer » ce droit vital, plusieurs projets y ont été consacrés dans de nombreux pays. Mais, est-ce que ces projets sont durable ? gérés d'une façon équitable, communautaire, partagée, ou bien accaparés par l'État et/ou le privée ? Dans ce sens, la théorie des biens communs d'Elinor Ostrom, qui s'intéresse à l'idée de la possibilité de pérennisation des biens communs naturels entre autres, s'accorde avec « les communs de l'alimentation ». Ainsi, l'objectif de notre recherche s'articule sur l'étude de cas du projet « Archipel nourricier » à Marne-la-Vallée en Île-de-France. Après avoir fait connaissance des multiples facettes dudit projet (acteurs, démarches, objectifs), nous avons adopté la méthode de l'observation participante à travers notamment le Festival Territoires Solidaires et Innovants initié par la Chaire d'ESS-UGE. Aussi, nous avons réalisé un questionnaire auprès de visiteurs de l'évènement *Alim'Ton Agglo.* L'étude a démontré que le commun n'a pas toujours « complétement » besoin de l'État et/ou du marché pour s'organiser et agir pour le bien commun, et ce d'une façon durable. En mettant des règles prédéfinies entre les membres de la communauté (coopérative dans cet exemple), ils peuvent vivre dignement en fournissant une production bio à des prix justes à travers des circuits courts, en faveur d'une population précaire. Une telle gouvernance favorise une « alimentation saine et durable », mais également de la solidarité et de la cohésion sociale. L'exemple de l'évènement *Alim'Ton Agglo* démontre de son côté l'intérêt portée par la population au sujet de l'alimentation. Toutefois, cette population n'est pas toujours consciente des multiples concepts autour de l'alimentation. Finalement, cette étude de cas a nourri notre ambition pour s'en inspirer au profit du Royaume du Maroc selon ses spécificités particulières.

Mots clés : biens communs, Elinor Ostrom, alimentation, Archipel nourricier, Paris-Vallée de la Marne, Maroc.

Introduction

Jugée comme étant un droit de toute l'humanité, l'alimentation demeure un « axe » important dans les stratégies de développement durable dans de nombreux pays. Elle est en effet non seulement une nécessité vitale, mais également un patrimoine immatériel, une culture, une action collective autour d'aliments qui symbolisent la solidarité, la convivialité et la cohésion sociale. Toutefois, si en 2022, 9,2% de la population mondiale (735 millions de personnes) a subi de la faim chronique, et 29,6% (2,4 milliards de personnes) de l'insécurité alimentaire selon les Nations unies (Mathilde Gérard 2023), la dénutrition est à la cause de 45% des décès d'enfants âgés de moins de cinq ans (www.who.int), car l'alimentation n'est pas toujours « pratiquée » correctement et sainement. Plus particulièrement, dans la région arabe, 53,9 % de la population souffraient de l'insécurité alimentaire grave en 2021 et 162,7 millions de personnes (plus de la moitié) n'avaient pas les moyens de s'offrir un régime alimentaire sain en 2020 (Jafaar Al Merei 2023). Au Maroc, 2,3 millions de marocains sont sous-alimentés (2020-2022) et 15,5% de marocains (5,7 millions de personnes) ne pouvant se permettre une alimentation saine en 2021 (Laila Zerrour 2023). D'un autre côté, si l'agriculture biologique et durable enregistre un progrès croissant, avec aujourd'hui 3,7 millions de producteurs.trices bio à travers le monde en 2021 (www.tdc-enabel.be), elle reste insuffisante par rapport à la dominance de l'agriculture intensive ou conventionnelle qui se déploie dans le secteur privé et/ou public. Les communautés (non marché ou État) qui gèrent l'alimentation comme un bien commun d'une façon mutuelle et durable reste peu répandu par rapport à l'agriculture classique. Par conséquent, afin de sensibiliser les différentes catégories de la population à ce sujet, mais aussi renforcer les communs de l'alimentation, qui relève de la théorie des biens communs d'Elinor Ostrom (1990), certains projets ont été créés. Le projet Archipel nourricier constitue l'un de ces projets qui se réalisent progressivement en France. Dans ce contexte, notre recherche sur le terrain dans le cadre d'un programme postdoctoral de mobilité de courte durée, initié par la Fondation Maison des Sciences de l'Homme (FMSH) et le Conseil Arabe des Sciences Sociales (CASS), et réalisé à la Chaire d'Economie Sociale et Solidaire de l'Université Gustave Eiffel (Chaire d'ESS-UGE) associée au laboratoire d'économie Erudite,

nous a permis de prendre connaissance dudit projet, développé dans le cadre du Pôle Territorial de Coopération Économique de Paris-Vallée de la Marne (PTCE PVM), et ce à travers la méthode de l'observation participante. Le but étant de s'inspirer de telles expériences au bénéfice des pays de la région arabe, et plus particulièrement le Maroc. Dans cet article, nous allons présenter dans un premier temps, l'alimentation sous l'angle des communs. Ensuite, nous verrons quelques expériences des communs de l'alimentation à travers le monde. Finalement, nous analyserons l'expérience du projet de l'Archipel nourricier de PVM, tout en proposant quelques recommandations pour une potentielle inspiration au profit du Maroc.

Méthodologie

La réalisation de notre étude consiste à une participation « pratique » d'une expérience des communs de l'alimentation. Pour cela, et après avoir cerner le sujet d'un point de vue théorique par le biais d'une bibliographie et webographie générale et spécifique, nous avons participé à des évènements liés à ce sujet. Ainsi, nous avons adopté la méthode de l'observation participante à travers l'atelier cuisine de rue inscrit dans le cadre du projet Archipel nourricier et organisé par la Chaire d'ESS et les acteurs principaux impliqués. Nous avons également opté par la même méthode en participant à un deuxième évènement qui consiste à éclairer la connaissance du consommateur sur la thématique de l'alimentation en général et celle des communs en particulier. De ce fait, nous avons pris part à l'animation du stand du projet Archipel nourricier mis en place par la Chaire afin de transmettre aux visiteurs les principaux objectifs dudit projet. Cela nous a permis de contribuer à la vulgarisation de la théorie du bien commun et ses intérêts avantageux. En outre, nous avons profité de cette occasion pour mener des questionnaires auprès de trente personnes visiteuses dans le but de savoir le degré de leurs connaissances et consciences envers ce sujet entre autres. En dernier lieu, nous avons présenté quelques recommandations pour une probable implication de cette expérience au Maroc.

1- L'alimentation sous l'angle des communs

L'alimentation est selon le Fonds des nations unies pour l'enfance (UNICEF) un droit vital pour tous (chaque homme, chaque femme et chaque enfant). La nourriture doit être de ce fait, d'après le même organisme : disponible et accessible de façon stable, régulière et salubre (UNICEF s.d). Plus particulièrement, nous entendons parler de plus en plus, à l'heure actuelle, de l'alimentation saine et durable, car non seulement l'être humain a besoin de s'alimenter, mais il doit veiller à la qualité de sa nutrition aussi bien que sa durabilité.

L'alimentation durable désigne selon le centre de ressources économie circulaire et déchets « *l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire* » (www.optigede.ademe.fr). En raison de l'intérêt croissant porté à ce sujet, de nombreux plans et stratégies ont été élaborés en France, tels que : le Plan Alimentaire Durable (PAD) 2022-2027, les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), le Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition (PNAN) et le Programme National pour l'Alimentation (PNA).

Notre approche théorique de l'alimentation l'aborde d'une façon plus particulière sous l'angle des communs dont la théorie a été développée par l'économiste américaine Elinor Ostrom en 1990, et pour laquelle, elle a obtenu en 2009 le prix de la Banque de Suède en sciences économiques (Nobel d'économie) (Hervé Le Crosnier 2018, 16).

Une première entrée dans cette théorie peut se faire à partir du concept des biens communs. Bien que la définition diffère selon les chercheurs, elle garde toutefois une vision partagée. Un bien commun ou « common » en anglais est : *Une ressource renouvelable collective [……] les exemples les plus typiques sont des sites de pêche, des étendues d'eau, des prairies de pâturage, des lacs, des océans, des nappes phréatiques, des forêts, des systèmes d'irrigations ou même Internet. Ce sont des ressources renouvelables qui d'un côté sont produites continuellement, et de l'autre sont consommées par des personnes qui en dépendent* (Pablo Servigne s.d. 1).

Ou bien : « *une multitude de biens ou de ressources allant du plus tangible - ex : l'eau - au plus virtuel - ex : le logiciel libre -, en passant par le réseau de vélos partagés d'une ville*. » (Tine De Moor 2012, 7) ; généralement, « *Les communs sont, d'un côté, ce que nous avons ensemble, ce dont nous héritons et qu'il nous faut maintenir et préserver pour les générations futures et, d'un autre côté, ce que nous construisons ensemble dans l'esprit de partage* » (Hervé Le Crosnier 2018, 16).

Les travaux d'Elinor Ostrom ont été développés en partant de ceux de l'économiste américain Paul Anthony Samuelson, également couronné en 1970 par le prix Nobel. Ce dernier a créé une classification des biens communs « économiques », non exclusifs et rivaux. Leur non exclusivité exprime leur gratuité (en accès libre tels que les pâturages), quant à leur rivalité, elle désigne que leur consommation limite les autres usagers à en tirer profit, du fait qu'ils sont exploités au maximum, sans règles définies (tableau 1).

Tableau 1. Classification des biens par l'économiste Paul Anthony Samuelson en 1954

	Exclusion	**Non exclusion**
Rivalité	Les biens privés : maison individuelle, part sociale d'entreprise, voiture, etc.	**Les biens communs** : forêts, pâturages, étang, vallée, ressource halieutique, l'air, le climat, etc.
Non Rivalité	Les biens club ou à péage : Autoroute à péage, réseau téléphonique, etc.	Les biens publics : la paix, la stabilité du système financier, la santé, etc.

Source : Les biens communs- Centre de Ressources en Economie-Gestion (www.ac-versailles.fr)

En reprenant cette typologie, le biologiste américain Hardin Garrett explique, dans son célèbre article « The Tragedy of the Commons » publié en 1968, que la conséquence de l'utilisation d'un pâturage laissé libre d'accès par des éleveurs de moutons tend vers une exploitation excessive de ce milieu et conduit à une surexploitation du pâturage. Dans ce cas, la seule solution est selon lui le recours à la gestion publique ou privée. Elinor Ostrom a réfuté cette hypothèse en étudiant de multiples cas à travers le monde pendant une dizaine d'années. Ses recherches sur le terrain lui ont permis de construire la théorie des biens communs qui démontre, comment ces derniers, partagés, peuvent ne pas être victime de déclin, s'ils sont gérés par une communauté qui s'auto-organise, s'entends et agit mutuellement, à travers des normes et des règles, et ce sans la nécessité d'avoir recours aux

alternatives de « tout marché » ou « tout État ». Ils peuvent toutefois (la communauté, le public et le privé) se compléter et interagir en commun (Pablo Servigne 2012, 26).

En considérant les communs, qui ajoutent à la définition des biens communs de Samuelson leur encastrement dans une communauté qui en assure la gestion durable au bénéfice de ses membres, on distingue trois types de communs dans la littérature scientifique contemporaine :

• Les communs de ressources naturelles, telles l'eau, les forêts, les pâturages, les pêcheries, la biodiversité, l'air, etc. Ces communs se rapportant à des « biens communs naturels » peuvent être considérés comme un patrimoine mondial qui appartient à toute l'humanité, mais pas forcément d'une manière équitable. Ils peuvent également être de nature « unique » tels que les forêts tropicales, les chaînes de montagnes, les pôles, etc. (Cândido Grzybowski 2010, 16). Ils ont été longtemps, avant leur enclosure capitaliste, gérés par des communautés traditionnelles.

• Les communs de la connaissance qui désignent des ressources numériques des Nouvelles technologies de l'information et de la communication (NTIC) développés plus récemment et partagés mondialement par tous les usagers qui ont des droits et des devoirs (Hervé Le Crosnier 2010, 20). Ces derniers représentent une communauté virtuelle qui se sert des logiciels ou encyclopédies libres entre autres (Hervé Defalvard 2017, 43).

• Les communs sociaux qui regroupent des ressources sociales (santé, emploi, culture, etc.) mis en commun et associées à une visée universaliste et un accès local démocratique (Hervé Defalvard 2017, 43).

Les communs ne doivent pas être considérés sous une approche de division, mais plutôt sous une approche de multiplication par des communautés qui les entretiennent, assurent leur renouvellement, les partagent et donc multiplient leurs usages et usagers (Olivier Petitjean 2010, 6). Selon la scientifique et l'écofiministe Vandana Shiva « *les communs sont le tissu de la vie* ». Ce tissu englobe toutes les échelles, du naturel au social, en passant par le culturel et le numérique, et ce en relation avec l'échelle temporel de génération en génération (Silke Helfrich 2010, 10).

Bien qu'il existe des « communs planétaires » partagés par un groupe qui est l'humanité entière, « *il n'y a pas de communs sans mise en commun, sans communalisation* » d'après l'historien Peter Linebaugh (Silke Helfrich 2010, 12). Aussi, le « bien vivre » exige le partage des biens communs et la participation de tous les acteurs de la collectivité pour assurer un partage équitable et démocratique (Cândido Grzybowski 2010, 16). Selon l'économiste Alain Lipietz « *Les biens communs ne sont pas des choses, mais des rapports sociaux […] : formes de propriété, d'autorité, règles coutumières* » (Alain Lipietz 2010, 22).

En considérant ici l'alimentation comme « *l'ensemble des mondes sociaux, depuis leurs institutions jusqu'à leurs pratiques, où se réalisent la production, la transformation et la consommation des aliments* » (Hervé Defalvard 2023, 3), nous pouvons aborder des exemples de ces mondes sociaux de l'alimentation qui sont des communs.

2- Les communs de l'alimentation : des expériences avantageuses

Actuellement, l'alimentation donne lieu à de multiples expériences à l'échelle internationale et locale (la France) qui démontrent la volonté des communautés à s'organiser autour de l'alimentation en en faisant un « bien commun ». A ce sujet, nous pouvons citer quelques exemples :

• Les Groupes d'Achats Solidaires de l'Agriculture Paysanne (GASAP) en Belgique : ces groupes offrent de la vente directe des produits agricoles, sans intermédiaires. Ils se déclarent frères des Associations de Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) de la France. Les GASAP constituent une initiative citoyenne qui vise à renforcer l'agriculture paysanne d'agroécologie, et ce via un partenariat entre les mangeurs et les producteurs. Cet exemple de commun regroupe, en effet, des acteurs (producteurs et consommateurs) qui se mobilisent et s'auto-organisent mutuellement. Les producteurs s'engagent à produire des « paniers de légumes bio », quant aux consommateurs, ils s'engagent à payer en avance le prix juste, par la voie d'un contrat de solidarité. Ils s'engagent également à accepter certains risques liés à la production (intempéries, maladies…) et donc aux variations des livraisons (www.gasap.be). D'un autre côté, en produisant selon des principes agroécologiques, les

biens communs se pérennisent, permettant ainsi aux autres usagers futurs d'en profiter.

• Community Supported Agriculture (CSA) : il s'agit de groupes de consommateurs qui s'alimentent directement auprès des agriculteurs, ou à l'inverse, de groupes d'agriculteurs qui rassemblent autour d'eux des consommateurs. Ce type de commun s'est développé dans plusieurs pays à travers le monde et adoptent le même principe des AMAP en France (Michaël Pouzenc 2020, 1). Un partenariat est conclu entre agriculteurs et consommateurs sans intermédiaires, « *ce qui est produit à la ferme va directement au consommateur* » (www.communitysupportedagriculture.org.uk). Ledit partenariat inclut certaines règles, par ex. : le consommateur doit payer à l'avance, en début de saison, pour pouvoir bénéficier de son panier de légumes hebdomadaire, le producteur à son tour s'engage à diversifier sa production bio. Cette dernière devra être partager à parts égales entre les consommateurs en dépit de sa qualité, ainsi que tous les producteurs et les consommateurs ont le droit de s'exprimer sur les pratiques de production, etc.

De ce fait, les agriculteurs bénéficient d'un revenu plus stable et un lien plus étroit avec les consommateurs qui tirent profit à leur tour, de produits locaux et sains. En effet, l'expérience des CSA reflète son succès de translocalisme (Hervé Defalvard 2023, 3), puisqu'elle a été partagée à l'échelle internationale. A titre d'exemple, grâce à des échanges via le site internet des CSA entre ses membres et des communautés amérindiennes, ces dernières ont pu développer la culture d'un champignon japonais au Mexique, considéré comme source alimentaire nourrissante au profit de la population locale (Michaël Pouzenc 2020, 5-6,).

• Associations de Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) : à partir de 2001, leur expérience s'est développée en France, ainsi que dans plusieurs autres pays à travers les cinq continents. Elles s'appuient en effet sur un partenariat entre un groupe de citoyen.ne.s (formant une AMAP) et une ferme paysanne (ferme en AMAP). Cette dernière apporte sa récolte financée par les citoyen.ne.s « amapien.ne.s ». Le type de système de vente est direct entre producteurs et consommateurs (circuit court). Les amapiens peuvent ainsi manger localement, sainement et à un prix juste à travers des paniers bio hebdomadaires, préacheter en début de saison ou de mois, ce qui favorise le renforcement du lien social avec les producteurs et dans les quartiers, en contribuant aux activités de l'association entre autres (www.amap-idf.org) (www.colibris-lemouve- ment.org). Les AMAP

représentent en réalité un projet commun et une alternative économique, écologique et sociale (Annie Weidknnet 2012, 365) au système « tout marché » et/ou « tout État ».

• Les supermarchés coopératifs : ils se sont inspirés de l'expérience américaine Prak Slope Food Coop (PSFC) développée en 1973, dans le but de proposer une alternative aux circuits conventionnels (Clotilde Grassart 2023, 7). En effet, ce type de supermarchés sont des organisations non lucratives gérées par leurs membres. Ces derniers, en tant qu'associés (clients) possèdent le même pouvoir de décision et travaillent dans le cadre de bénévolat (2-4h/ mois), ce qui permet de réduire les charges et donc fixer des prix et une rémunération équitable (www.inc-conso.f). Le premier supermarché coopératif en France « La Louve » a été implanté à Paris en 2017. A l'instar du principe des supermarchés coopératifs, il se caractérise par son autogestion. Or, chaque coopérateur a le droit de participer au financement, à la gouvernance et au fonctionnement général. Les produits mis en vente sont locaux, bio, artisanaux ou même exotiques, vendus à des prix raisonnables (www.cooplalouve.fr). Leur communauté regroupe des consom'acteurs, sociétaires, et non pas seulement adhérents (Hervé Defalvard 2023, 4). Ce type de commun (supermarché coopératif) exprime sa volonté d'une gestion des biens communs (produits vendus) d'une façon commune sous l'angle des communs de l'alimentation.

• Les Sociétés Coopératives d'Intérêt Collectif (SCIC) : elles regroupent des salariés, des producteurs et des bénéficiaires, et s'activent dans plusieurs champs au service du développement local, dont l'alimentation entre autres (www.les-scop.coop). Parmi les exemples, on peut citer le Groupement pour la Résilience Alimentaire Local (GRAL) qui veille à la création de circuits de distribution des produits alimentaires sains et locaux via une plateforme de vente en ligne (www.ladepeche.fr), ainsi qu'à de nombreuses activités liées à l'alimentation ; la SCIC Rhône-Saône Légumes qui produit à travers sa légumerie-conserverie des légumes et fruits bio et locaux au profit des cuisiniers professionnels et des particuliers, tout en employant des personnes en insertion. Ses produits sont exposés également dans les magasins bio et les grandes distributions (www.ambition-ess.org). Ce type de commun regroupe non seulement des producteurs et des consommateurs, mais également des salariés, ce qui favorise la lutte contre le chômage et donc la pauvreté. Il représente aussi un modèle de rassemblement de multitudes d'acteurs et une solidarité sociale.

En parallèle avec notre sujet de recherche, le projet de l'Archipel nourricier constitue une expérience innovante du commun de l'alimentation. Nous présenterons ci-dessous trois cas en France :

- L'Archipel nourricier de Blois : il s'est créé à travers un partenariat entre l'association Bio Solidaire et la ville de Blois, l'association Escale et Habitat et le bailleur social Terres de Loire Habitat en 2021. Il s'agit de l'installation de micro-jardins par l'association et des personnes salariées en insertion. Le but est de former les habitants des quartiers à l'entretien de ces jardins, et puis de bénéficier par la suite des produits bio, locaux et à moindre coût. Aussi, l'objectif est de renforcer le lien social et la sensibilisation des bénéficiaires à l'alimentation saine et à l'agriculture durable (www.blois.fr).
- L'Archipel nourricier à Fresnes-sur-Escaut : le Centre Communal d'Action Social (CCAS) a lancé le projet de l'Archipel nourricier en 2021 dans le cadre du Plan Alimentaire Local. Son objectif est d'accompagner les habitants dans la production, la transformation et la diffusion des produits bio et locaux. Le projet regroupe différents acteurs et conduit des ateliers « de la graine à l'assiette » au profit des habitants, des ateliers pédagogiques pour les écoliers, et installe des hôtels à insectes (www.udccas59.fr), des carrés potagers dans les quartiers et des jardins partagés qui sont considérés comme « des lieux de vie » (www.lavoixdunord.fr).
- L'Archipel nourricier de Loos-en-Gohelle : il s'agit d'un écopôle alimentaire qui est aussi un PTCE, crée par l'association Les Anges Gardins au cœur d'un bassin minier, active jusqu'à 1980. Le projet a débuté en 2017 par l'installation d'une micro-ferme « Cocagne de Gohelle », puis il s'est développé pour atteindre une quinzaine de terrains pour plus de 3,5 hectares. Le but est de produire localement et biologiquement, garantir une sécurité alimentaire du territoire, sensibiliser les habitants à l'alimentation saine et durable (cuisine de rue, ateliers de consommation responsables), favoriser l'insertion professionnelle et le développement économique (épicerie, création d'une monnaie locale (la Manne) pour gratifier les habitants participant au projet), renforcer la participation de plusieurs acteurs (association, collectivité publique, population, bailleurs sociaux, salariés en insertion) et la solidarité (« places à vivres », lieu d'échanges de graines, réparation d'outils) (www.angesgardins.fr) (www.ademe.fr).
- Ferme bio Jnane Chama : située à Casablanca au Maroc, cette ferme est gérée par une

coopérative qui conclut un partenariat avec des producteurs isolés trouvant une difficulté pour se déplacer dans les grandes villes et vendre leurs produits. La coopérative leur permet ainsi de les vendre à distance via sa plateforme ou directement à la ferme. En outre, elle leur accorde son soutien en matière de la logistique, le conditionnement et l'emballage. Par conséquent, Jnane Chama constitue un lieu de travail et/ou de rencontre entre producteurs, transformateurs, et consommateurs. Les produits sont bio, saisonniers et basés sur la permaculture et la co-responsabilité. Une collaboration est établie également avec des associations caritatives dans le but de redistribuer les invendus. D'un autre côté, la ferme offre aussi un service pédagogique en proposant des journées de visite afin de découvrir la permaculture, la manière de plantation et de récolte, les animaux de la ferme y compris les poulets élevés d'une manière responsable mais aussi la possibilité de manger sur place (www.jnanechama.com).

3- L'expérience d'Archipel nourricier de Paris-Vallée de la Marne

Notre étude de cas concerne le territoire de PVM qui constitue une communauté d'agglomérations composée de douze communes sur un territoire de 96km² avec 227 011 habitants. Les compétences « obligatoires » qu'exerce la communauté d'agglomération sont strictement définies par la loi : le développement économique, la politique de la ville (animation et coordination des dispositifs contractuels de développement urbain, de développement locale et d'insertion économique et sociale) entre autres (agglo-pvm.fr).

Afin de renforcer le développement des territoires en France, des PTCE ont été créés. Selon l'article 9 de la loi sur l'Economie Sociale et Solidaire (l'EES) de 2014 :

Les pôles territoriaux de coopération économique sont constitués par le regroupement sur un même territoire d'entreprises de l'économie sociale et solidaire, au sens de l'article 1er de la présente loi, qui s'associent à des entreprises, en lien avec des collectivités territoriales et leurs groupements, des centres de recherche, des établissements d'enseignement supérieur et de recherche, des organismes de formation ou toute autre personne physique ou morale pour mettre en œuvre une stratégie commune et continue de mutualisation, de coopération ou de partenariat au service de projets économiques et sociaux innovants, socialement ou technologiquement, et porteurs d'un développement local durable (lelabo-ess.org).

Ainsi, 140 PTCE ont été recensés en France en 2023. Ces pôles organisent de multiples activités qui s'accordent avec les spécificités de chaque territoire. Pour ce qui est du PTCE, parmi ses axes stratégiques, on peut citer les circuits courts alimentaires ou les tiers lieux comme filières.

En ce qui concerne l'Archipel nourricier PVM :

L'idée d'archipel nourricier est d'orienter les lieux d'agriculture urbaine du territoire vers une consommation alimentaire populaire grâce à la transformation et l'activité cuisine de rue. L'archipel nourricier permet ainsi aux populations fragiles de franchir les barrières multiples vers une alimentation saine et durable. Notre objectif est de mieux identifier et lutter contre la précarité alimentaire ainsi que de valoriser et développer la production locale (ptce-pvm.fr).

Au sein de cette filière, deux projets ont été programmés : le projet du jardin partagé qui constitue une expérimentation mise en place à l'UGE, auquel l'association M2IE se charge de son entretien avec des salariés en insertion, et puis le projet cuisine de rue et ateliers cuisine qui a fait l'objet de notre observation participante. Son objectif est la création d'une alimentation durable et populaire au profit des populations précaires, conformément au grand Projet Alimentaire Territorial (PAT) PVM. Ce dernier vise généralement à relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines (www.agriculture.gouv.fr).

En effet, l'Archipel nourricier de PVM a été inspiré de celui de Loos-en-Gohelle, après une visite en 2022 de son écopôle. Il est aussi en lien avec SCIC Ceinture Verte Paris-Est qui développe du maraîchage bio sur le territoire. Le but principal de ladite SCIC consiste à la relocalisation de l'agriculture nourricière sur les territoires à travers l'installation des maraîchers (www.laceintureverte.fr). Or, Le PTCE PVM veille à « connecter » leur production à la consommation populaire via ses tiers lieux (l'écolieu George Braque…), ou via l'épicerie solidaire implantée sur le campus de l'UGE, au bénéfice des étudiants en situation précaire.

Après trois mois de la visite de l'écopôle de Loos-en-Gohelle, en décembre 2022, un premier évènement a été lancé pour l'inauguration du projet Archipel nourricier de PVM à la Chaire

d'ESS-UGE. Il s'agit de l'atelier cuisine de rue organisé à l'écolieu Georges Braque, accompagné d'autres activités sociales et culturelles. Plusieurs acteurs y ont été impliqués (producteurs locaux, mairie, Chaire d'ESS-UGE, associations, etc.). Des repas ont été alors cuisinés par des bénévoles. Puis deux ateliers cuisine de rue ont été organisés lors de deux évènements qui suivent : l'évènement « *Fantaisie nocturne* » en février 2023 à Noisiel qui représente la plus grande réussite du projet, en rassemblant plus de 150 personnes servies ; et l'évènement « *Ferme en ville* » en juin 2023 à Torcy.

En septembre 2023, un quatrième atelier cuisine de rue, dans lequel nous avions participé, a été programmé dans le cadre de la troisième édition du Festival Territoires Solidaires et Innovants. Au club 11/14[1] à la commune de Lognes, environ une cinquantaine de personnes, étudiants, acteurs impliqués et quelques habitants ont assisté et/ou participé à cet évènement qui a connu la mise en place de plusieurs stands (bien-être, coopérative Valcoop, sport et santé, Archipel nourricier, PTCE PVM, etc.) et activités diverses (enquêtes réalisées sur l'ESS par les étudiants auprès du supermarché coopératif Valcoop (à Torcy) et le groupement coopératif Super U (à Noisiel), réalisation de compost, participation à la cuisine de rue, etc.).

Pour ce qui est de l'atelier cuisine de rue, il a été réalisé grâce à l'implication de plusieurs acteurs. À savoir, la chaire d'ESS-UGE, le PTCE PVM, la mairie de Lognes, le supermarché coopératif Valcoop, le jardin royal de l'association M2ie, l'association Paume de Terre, le groupement coopératif Super U Noisiel, les étudiants et quelques habitants. Chacun a fait de son mieux afin de participer pleinement selon son statut et ses capacités. De notre côté, nous avons cuisiné, avec l'aide du groupe atelier cuisine, une recette marocaine « *Zaalouk* » à base d'aubergines et de tomates. En plus, d'autres préparations y ont été réalisées par des bénévoles (salades méditerranéenne, Houmous libanais, etc.) (figures 1, 2, 3, 4 et 5). L'idée est de préparer des recettes de « cuisine du monde » dans le but de s'orienter vers le principe de « cuisine nourricière » qui consiste d'apporter une alimentation nourrissante à partir de ce qui est disponible comme produits sur le territoire.

[1] Structure de loisir et lieu de rencontres dédié aux jeunes lognots.

Figures 1, 2, 3 et 4. Participation à l'atelier cuisine de rue par des bénévoles à Lognes

Source : www. chaire-ess.univ-gustave-eiffel.fr et cliché personnel 2023.

Figure 5. Participants de l'atelier cuisine de rue et du festival autour de la table

Source : www. chaire-ess.univ-gustave-eiffel.fr

A la fin du festival, une grande fresque a été installée à l'intention des étudiants afin qu'ils

puissent exprimer librement leurs idées sur l'ESS en générale et la cuisine de rue en particulier, et ce d'une façon créative et artistique à travers des dessins, écritures et collages (figures 6 et 7).

Figure 6. Participation des étudiants à la réalisation d'une fresque « expressive »

Source : cliché personnel 2023.

Figure 7. Fresque réalisée par les étudiants sur l'ESS et la cuisine nourricière entre autres

Source : cliché personnel 2023.

En effet, ce festival représente une occasion pour l'expérimentation du commun de l'alimentation. Il exprime la volonté de plusieurs acteurs de concrétiser les mondes sociaux

d'une alimentation en commun avec des produits agricoles bio et locaux. La coopérative Valcoop qui s'auto-organise autour de l'alimentation via son supermarché, offre des produits locaux à des prix justes au bénéfice des producteurs, mais aussi des consommateurs. Des règles sont alors définies pour la gouvernance de leur supermarché coopératif (travail de trois heures toutes les quatre semaines pour chaque adhérent, 100€ de parts sociales doit être achetées par chaque coopérateur qui bénéficie à son tour du droit de vote, et donc le pouvoir de s'exprimer des décisions) (www.valcoop.fr).

Une telle structure de l'ESS s'associe parfaitement avec le projet Archipel nourricier, et plus particulièrement avec les ateliers cuisine de rue. La communauté (coopérative ou autre) réussi à vendre une partie de sa production. Les plats préparés sont alors vendus à des prix libre (parfois gratuit à la charge de la Chaire d'ESS-UGE) destinés à des personnes en situation précaires (étudiants et habitants). Les recettes sont préparées à base de produits bio et locaux, ce qui favorise la sensibilisation à une alimentation saine et durable. En outre, de tels ateliers renforcent la cohésion sociale entre tous les acteurs (producteurs, habitants, étudiants, structures universitaires, etc.).

De ce fait, et en relation avec la théorie d'Elinor Ostrom, le projet Archipel nourricier représente une étude de cas qui exprime comment les biens communs naturels « produits agricoles » devenus ressources « renouvelables » collectives, grâce au partage mutuelle par des communautés « coopératives » auto-organisés qui interagissent d'une façon complémentaire et « en commun » avec l'État et d'autres structures (Chaire d'ESS, PTCE, mairie, etc.) peuvent ne pas être victime de déclin à l'encontre de la tragédie des biens communs. Bien que cette expérience dérive de celle de Loos-en-Gohelle, elle se distingue par l'implication d'une structure scientifique (Chaire de l'ESS) et ses acteurs (étudiants entre autres). Aussi, l'implantation d'une épicerie solidaire au campus de l'Université au profit de ces derniers, en situation précaire, constitue une particularité de l'Archipel nourricier de Paris-Vallée de la Marne par rapport aux autres expériences nationaux (en France) et internationaux discutées dans notre littérature.

Notre étude sur le terrain a également coïncidé avec un autre évènement qui met en lumière le commun de l'alimentation entre autres. Il s'agit de la deuxième édition *Alim'Ton Agglo* organisée en octobre 2023 à la ferme d'Ayau à Roissy-en-Brie. Lors de cette journée, de nombreux producteurs locaux ont pu exposer leurs productions. En plus, plusieurs autres activités y ont été organisées (conférences, animations, jeux et discussions, etc.). Le projet de l'Archipel nourricier a été aussi « exposé » à travers son stand de sensibilisation mis en place par la Chaire d'ESS-UGE (figure 8).

Figure 8. Stand de l'Archipel nourricier à l'évènement *Alim'Ton Agglo* à Roissy-en-Brie

Source : www. chaire-ess.univ-gustave-eiffel.fr

A cette occasion, nous avons réalisé un questionnaire auprès de trente personnes visitant l'évènement comme échantillonnage. Or, notre enquête a révélé que tous les visiteurs résident dans l'agglomération Marne-la-Vallée, et que 66% sont des femmes contre 33% qui sont des hommes. Peut-on alors admettre que la femme s'intéresse de plus à l'alimentation que l'homme, parce que c'est elle qui cuisine et/ou fait des courses habituellement ?

Quant à l'âge, on peut affirmer que la question de l'alimentation attire presque tous les niveaux d'âge, de la jeunesse jusqu'à la vieillesse. D'un autre côté, la variété des professions des visiteurs démontre que le sujet de l'alimentation concerne tous les niveaux d'instruction et situations sociales, surtout si on constate que 99% ont répondu OUI à la question : « Est-ce que vous vous intéressez au sujet de l'alimentation ? ». Par contre, cette population n'est

pas toujours consciente de tous les concepts ou projet reliés à l'alimentation (alimentation saine et durable, circuit court, Archipel nourricier). En réalité, ce n'est que 6% des visiteurs, soit deux personnes qui ont déclaré connaître ce dernier. Finalement, tous les visiteurs affirment qu'ils apprécient de telles manifestations pour des raisons multiples : convivialité, sensibilisation autour de l'alimentation, connaissance de divers acteurs locaux, découvertes, partage des savoirs, etc. De ce fait, nous pouvons constater que l'alimentation est certainement un sujet primordial dans la vie de la population. Des évènements et activités organisés autour dudit sujet est vivement appréciable.

En effet, notre recherche sur le terrain nous a permis de développer notre connaissance en matière de la théorie des biens communs en général et le projet de l'Archipel nourricier en particulier en tant qu'exemple pratique de cette théorie. Si le secteur agricole au Maroc contribue jusqu'à 14 % du PIB national (Centre Marocain de Conjoncture 2021) et emploi 39% de la population active (Agence Française de Développement 2024), des défis restent encore à surmonter.

Dans ce cas, l'inspiration de l'expérience française pourra être réalisée selon les circonstances spécifiques du pays. La création de PTCE sera une opportunité très intéressante pour développer de multiples activités autour d'un développement local durable selon les spécificités des 12 régions à travers le royaume. Parmi lesquelles la création de tiers lieux et de l'Archipel nourricier.

Sachant que le Maroc rassemble plus de 20 000 coopératives agricoles (Chady Chaabi 2023) qui ne s'activent que rarement dans des activités novatrices autour des communs de l'alimentation, la réalisation d'un Archipel nourricier dans chaque région pourra constituer une occasion pour regrouper des coopératives, des associations régionales, l'Office de Développement de la coopération (ODCO), mais aussi le milieu académique afin d'organiser des ateliers cuisine de rue dans des tiers lieux qui seront construits à l'aide des municipalités. La coopérative de la ferme Jnane Chama pourra être un bon exemple pour développer ses activités et participer à ce projet. Au moment des ateliers, les habitants

seront sensibilisés autour des concepts de l'alimentation saine et durable et de l'agriculture biologique. Pour cela, des nutritionnistes pourront être invités pour jouer ce rôle. Les plats cuisinés à base de productions bio et préparés collectivement (habitants, étudiant, etc.) seront partagés gratuitement grâce au financement des collectivités locales et des ONG internationales. Ainsi, les coopératives seront remboursées. Elles pourront également exposer leurs produits aux stands installés. Le consommateur quant à lui enrichira sa connaissance en matière de l'alimentation, découvrira les coopératives de sa région, achètera probablement leurs produits, dégustera des plats sains, mais également vivra un moment de convivialité, de partage et de solidarité.

Conclusion

En guise de conclusion, nous pouvons affirmer que les structures des communs de l'alimentation (coopératives, supermarchés, associations, sociétés, etc.) qui se caractérisent par leur gouvernance autonome et durable se développent de plus en plus à l'heure actuelle, universellement et localement (en France). L'implication du privé ou de l'État se réalise d'une façon partenariale, et non autoritaire ou dominante. Il s'agit de l'idée « *j'ai besoin des autres, et les autres ont besoin de moi* » qui renvoie à la relationalité (Silke Helfrich 2010, 13). Le développement des expériences des communs de l'alimentation favorise « une alimentation saine et durable » qui consiste à lutter contre la pauvreté et la précarité dans le monde et à garantir un emploi décent à de nombreuses personnes. Mais aussi, incite les différents types de la population à s'engager dans le travail d'un commun de solidarité autour de produis locaux et bio. Ainsi, le projet de l'Archipel nourricier représente une expérience nouvelle, innovante, mais nécessite de progresser puisqu'elle est encore dans ses débuts. Elle pourra être aussi un cas inspirant pour le Maroc en tant que pays agricole et « coopératif ».

Bibliographie

Agence Française de Développement. 2024 « Programme Istidama : pour une agriculture plus verte au Maroc ». 24 avril. Consulté le 20 avril 2025. https://www.afd.fr/fr/actualites/grand-angle/programme-istidama-agriculture-plus-verte-maroc

Al Merei, Jafaar. 2024 « Un rapport de l'ONU met en garde contre l'accélération de l'insécurité alimentaire dans la région arabe à cause des crises mondiales ». FAO, 29 mars. Consulté le 15 avril 2025. https://www.fao.org/newsroom/detail/un-report-warns-of-accelerating-food-insecurity-in-the-arab-region-due-to-global-crises/

Centre Marocain de Conjoncture. 2021 « Agriculture au Maroc, un moteur clef de la croissance économique », 31 août. Consulté le 20 avril 2025. https://www.cmconjoncture.com/conjoncture/actualites/agriculture-au-maroc-quel-avenir-pour-le-maroc

Chaabi, Chady. 2023. « Comment le Maroc a métamorphosé ses coopératives agricoles ». Medias 24, 22 mai. Consulté le 25 avril 2025. https://medias24.com/2023/05/22/comment-le-maroc-a-metamorphose-ses-cooperatives-agricoles/

Defalvard, Hervé. 2023. « Alimentation et territoires en commun : de nouvelles perspectives ! ». Cahier de recherche. Chaire ESS-EGE, n° 2023-01. Erudite. https://chaire-ess.univ-gustaveeiffel.fr/fileadmin/contributeurs/Chaire_ESS/Cahier_de_la_chaire/Cahier_de_la_chaire_n2023-01.pdf

Defalvard, Hervé. 2017 « Des communs sociaux à la société des communs ». Revue Recma, n° 345. éd. Association Recma. https://www.cairn.info/revue-recma-2017-3-page-42.htm

Grassart, Clotilde. 2023. « Les supermarchés coopératifs et participatifs, un modèle socio-productif émergeant ? ». Revue de la régulation, 34, 1er semestre, Spring 2023. Consulté le 30 octobre 2023. DOI :https://doi.org/10.4000/regulation.22518

Grzybowski, Cândido. 2010. « Biens communs et bien-vivre » Dans *Les biens communs, modèle de gestion des ressources naturelles*, coordonné et réalisé par Petitjean Olivier. Passerelle dph n°02. Paris : imprimerie Pérolle. https://www.agter.asso.fr/IMG/pdf/coredem_dossier_biens-communs.pdf

Helfrich, Silke. 2010. « Les communs sont le tissu de la vie » Dans *Les biens communs, modèle de gestion des ressources naturelles*, coordonné et réalisé par Petitjean Olivier. Passerelle dph n°02. Paris : imprimerie Pérolle. https://www.agter.asso.fr/IMG/pdf/coredem_dossier_biens-communs.pdf

Le Crosnier, Hervé. 2018. « Une introduction aux communs de la connaissance ». tic et société, Vol. 12, n°, 1er semestre. Consulté le 18 septembre 2023. https://journals.openedition.org/ticetsociete/2481

Le Crosnier, Hervé. 2010. « Une bonne nouvelle pour la théorie des biens communs » Dans *Les biens communs, modèle de gestion des ressources naturelles*, coordonné et réalisé par Petitjean Olivier. Passerelle dph n°02. Paris : imprimerie Pérolle. https://www.agter.asso.fr/IMG/pdf/coredem_dossier_biens-communs.pdf

Lipietz, Alain. 2010. « Questions sur les 'biens communs' » Dans *Les biens communs, modèle de gestion des ressources naturelles,* coordonné et réalisé par Petitjean Olivier. Passerelle dph n°02. Paris : imprimerie Pérolle. https://www.agter.asso.fr/IMG/pdf/coredem_dossier_biens-communs.pdf

Petitjean, Olivier. 2010. « Introduction : Les communs, un modèle d'avenir » Dans *Les biens communs, modèle de gestion des ressources naturelles,* coordonné et réalisé par Petitjean Olivier. Passerelle dph n°02. Paris : imprimerie Pérolle. https://www.agter.asso.fr/IMG/pdf/coredem_dossier_biens-communs.pdf

Pouzenc, Michaël. 2020. « Articuler un ' penser global ' et un ' agir local ' : la territorialisation des ' Community Supported Agriculture ' ». Développement durable et territoires, Vol. 11, n°1, Avril 2020. Consulté le 1 novembre 2023. DOI : https://doi.org/10.4000/developpementdurable.16922

Servigne, Pablo. 2012. « La nature pour tous, et par tous : les biens communs d'infrastructure écologique » Dans *Biens communs : comment (co)gérer ce qui est à tous ?* coordonnée par Errembault Ghislain. Actes du colloque du 9 mars 2012 à Bruxelles. https://base.socioeco.org/docs/biens_communs_fr_web.pdf

Servigne, Pablo. s.d. « La gouvernance des biens communs ». Wallonie, barricade. https://www.barricade.be/sites/default/files/publications/pdf/2010_la_gouvernance_des_biens_communs.pdf

Tine De Moor, 2012. « Eclaircissement conceptuel » Dans *Biens communs : comment (co)gérer ce qui est à tous ?* coordonnée par Errembault Ghislain. Actes du colloque du 9 mars 2012 à Bruxelles. https://base.socioeco.org/docs/biens_communs_fr_web.pdf

Weidknnet, Annie. 2012. « Les AMAP, expérience singulière, modeste mais bien réelle » Dans *Pour*, n° 215-216. éd. GREP. DOI 10.3917/pour.215.0361

Louvin, Jean-Marc. 2021. « Comment pourquoi et pour quoi penser l'alimentation comme commun ? » Dans *Réanchanter la souveraineté alimentaire*. Belgique. Beet the system. https://www.fian.be/IMG/pdf/2021_bts_fr_mep_web.pdf

Gérard, Mathilde. 2023 « ' Une nouvelle normalité' : la faim dans le monde se maintient à un niveau très élevé ». Journal le Monde, 12 juillet. Consulté le 20 octobre 2023 https://www.lemonde.fr/planete/article/2023/07/12/une-nouvelle-normalite-la-faim-dans-le-monde-se-maintient-a-un-niveau-tres-eleve

UNICEF France, s.d. « 15 minutes pour comprendre… le droit à l'alimentation ». Fiche thématique, https://www.unicef.fr/sites/default/files/fiche_thematique_droit_alimentation_0.pdf

Zerrour, Laila. 2023. « FAO : 2,3 millions de marocains sous-alimentés ». Journal Ajourd'hui le Maroc, 14 juillet. Consulté le 20 avril 2025. https://aujourdhui.ma/societe/fao-23-millions-de-marocains-sous-alimentes

www.amap-idf.org

www.berlin.de/special/sharing/4763738-4762435-foodsharing.html

www.communitysupportedagriculture.org.uk

www.cooplalouvre.fr

www.gasap.be

www.inc-conso.fr

www.jnanechama.com

www.ladepeche.fr

www.les-scic.coop

www.optigede.ademe.fr

www.tdc-enabel.be/fr/agriculture-bio-tendances-et-statistiques/

www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition