

RAPPORT D'ÉTUDE ISOPOLIS

RÉSILIENCE ALIMENTAIRE - ETUDE EXPLORATOIRE QUALITATIVE



Réalisé par Romane Quintin
Coordonné par Valéry Ridde et Dorine Manhertz

REMERCIEMENTS

Nous souhaitons remercier tout d'abord les participantes et les participants de l'étude qui ont accepté de dédier un temps de leur vie à nos échanges. Il-elle-s nous ont permis de dresser le tableau que vous allez lire ci-dessous. Cette étude n'aurait pas été possible sans l'équipe Recherche du projet Isopolis qui a permis d'ouvrir des débats scientifiques et des partages d'expériences.

Enfin, l'équipe de coordination du projet Isopolis a rendu cette expérience possible et pour cela, nous les remercions chaleureusement. Nous espérons que les recommandations présentes dans ce rapport permettront aux parties prenantes d'Isopolis de prendre des décisions éclairées pour les expérimentations à venir.

SOMMAIRE

Introduction	page 3
Matériel et méthode	page 4
Résultats	page 5
Présentation de l'échantillon	page 5
Les comportements alimentaires	page 6
<i>Approvisionnement</i>	page 6
<i>Stockage</i>	page 12
<i>Préparation</i>	page 13
<i>Repas</i>	page 15
<i>Conclusion</i>	page 17
La résilience alimentaire	page 17
<i>Les perturbations spontanément abordées</i>	page 18
<i>Les perturbations proposées lors des entretiens</i>	page 20
<i>Les impasses</i>	page 21
<i>Contribuer à plus grande échelle</i>	page 22
<i>Sécurité alimentaire</i>	page 22
<i>Conclusion</i>	page 23
Autres thématiques	page 23
<i>Vision du système alimentaire</i>	page 23
<i>Les canaux d'informations</i>	page 25
<i>Les influences intergénérationnelles</i>	page 25
<i>La culture réunionnaise</i>	page 26
<i>Gaspillage alimentaire et déchets organiques</i>	page 27
Discussion	page 28
La question financière dans les choix alimentaires	page 28
Deux modèles de comportements alimentaires qui s'entrechoquent ?	page 29
Les recommandations pour la suite	page 30
Retours sur les méthodes utilisées	page 31
Les limites	page 32
Conclusion	page 32
Bibliographie	page 32
Annexes	page 34

1. INTRODUCTION

Cette étude s'est inscrite dans la phase de diagnostic du projet Isopolis Gamma lancé en juin 2021. Il s'agit d'un projet qui souhaite amorcer une transformation de la société réunionnaise pour tendre vers plus de bonheur. Aussi, la résilience est vue comme la manière de construire un bien-être durable. La phase de diagnostic a été divisée en différentes échelles de résilience, et cette étude a porté sur celle de la résilience alimentaire.

Ce diagnostic a été réalisé sur une période de 5 mois. Pour assurer une rigueur et une qualité de recherche, nous avons circonscrit le diagnostic de la résilience liée à l'alimentation à une partie du système alimentaire. Nous avons donc choisi d'étudier les comportements alimentaires de la population réunionnaise. Pourquoi avons-nous fait ce lien entre résilience alimentaire et comportement alimentaire ? Dans les prochains paragraphes, nous présentons la définition de la résilience alimentaire que nous mobilisons, puis nous explicitons le lien entre ce concept et les comportements alimentaires.

RÉSILIENCE ALIMENTAIRE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Dans la littérature, la résilience alimentaire est étroitement liée à la question de la sécurité alimentaire. Ces dernières années, le concept de résilience alimentaire a été défini comme un processus qui se mobilise pour permettre le maintien de la sécurité alimentaire des populations malgré des perturbations ou des chocs que celles-ci subissent (Bullock et al., 2017 ; Tendall et al., 2015). Cette vision de la résilience au service de la sécurité alimentaire a semblé être adaptable à plusieurs échelles spatiales puisque nous avons trouvé des études à échelle mondiale (Seekell et al., 2017), nationale (Thorne-Lyman et al., 2018), et régionale (Bourgeron et al., 2009 ; Brial et al., 2019).

Or, la définition de la sécurité alimentaire a grandement évolué au cours du temps. Elle prend aujourd'hui en compte les problématiques de qualité alimentaire et de préférences alimentaires, là où par le passé, la question de la quantité a prédominé. La FAO définit donc que : « la sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active » (FAO, 1996). Nous avons décidé d'utiliser cette définition de la sécurité alimentaire dans notre étude puisqu'elle a permis de prendre en compte l'importance culturelle que revêt l'alimentation (Pourchez, 2006). Nous avons donc défini la résilience alimentaire comme « un processus que les acteurs du système alimentaire enclenchent face à un événement ou contexte qui menace l'intégrité de la sécurité alimentaire. Ce processus implique une capacité à mobiliser des ressources internes ou externes leur permettant d'absorber, de s'ajuster ou de se transformer face à un événement ou contexte pour continuer à se développer et contribuer à leur sécurité alimentaire de manière optimale » Isopolis Gamma (2021).

Nous sommes conscients des limites de l'utilisation du concept de résilience alimentaire. Plusieurs articles les explicitent (Béné et al., 2012 ; Newton, 2016). Aussi, notre travail lors de cette étude n'est pas d'éprouver ces limites, nous n'allons donc pas ajouter d'arguments à ce débat.

DE LA RÉSILIENCE AU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE

Nous avons décidé de lier la question de la résilience alimentaire à celle de la sécurité alimentaire. Or, interroger les ménages est une méthode tout à fait pertinente quand on souhaite évaluer la sécurité alimentaire d'un territoire et son évolution dans le temps (Suandi et al., 2021). Il-elle-s vont pouvoir traduire des difficultés d'accès à leur alimentation, le manque de disponibilité dans leur nourriture de base et les stratégies qu'il-elle-s mettent en place pour rester en sécurité alimentaire. Ces stratégies dont nous parlons

reflètent le comportement alimentaire de ces personnes et les changements qu'il-elle-s effectuent pour se nourrir.

OBJECTIF DE LA RECHERCHE

Nous avons donc souhaité évaluer la participation de la population réunionnaise au processus de résilience alimentaire. Des expérimentations ainsi que des études sur cette échelle de résilience vont suivre notre travail. Nous avons donc abordé cette étude dans une approche exploratoire et descriptive.

Enfin, les comportements alimentaires de la population réunionnaise ayant déjà été étudiés d'un point de vue quantitatif (Grangé, 2020), notre second objectif a été d'amener des données qualitatives pour préciser les connaissances autour de cette thématique et d'effectuer des recommandations pour la suite du projet.

2. MATÉRIEL ET MÉTHODE

Pour répondre à la problématique posée, nous avons choisi de réaliser des entretiens semi-directifs. Cette méthode nous a semblé la plus appropriée pour nous adapter au cadre de référence des personnes interrogées. Cela nous a permis de conserver une souplesse dans les points discutés tout en abordant ceux vus comme primordiaux à notre étude (Quivy & Campenhoudt, 2006). Les études quantitatives autour des habitudes d'achat alimentaires de la population réunionnaise nous ont permis d'appréhender l'importance des magasins de grande distribution pour les ménages (Grangé, 2020 ; Méjean et al., 2020). Selon des études menées par l'INSEE en 2017, les Réunionnais-e-s utilisent davantage ces lieux d'approvisionnement qu'en métropole ou dans les Antilles. Une grande diversité de profils se rencontre également (Grangé, 2020 ; Méjean et al., 2020). Nous avons donc choisi de recruter aléatoirement des individus dans les entrées des magasins de grande distribution. Nous avons pris le soin de sélectionner les lieux de recrutement en fonction de leur répartition sur le territoire, des enseignes présentes et de la taille des magasins. Nous avons également des critères de recrutement. Ces dernières devaient être majeures et habiter à La Réunion avant mars 2020.

Pour interroger les individus, nous avons divisé les comportements en quatre étapes : approvisionnement, stockage, préparation et temps du repas (Lahlou, 2005). Cette division nous a permis d'assurer un travail exploratoire sur les habitudes alimentaires. Nous avons souhaité établir un état des lieux de ces pratiques au moment des entretiens pour ensuite aller aborder les évolutions qui ont fait appel au processus de résilience alimentaire.

Lors des entretiens, nous avons utilisé des cartes illustrées (image et nom du produit) pour aider les participant-e-s à définir la journée type alimentaire de leur foyer. Cela nous a permis de faciliter les interactions autour des produits alimentaires utilisés et a mobilisé différentes méthodes pour obtenir des données sur le comportement alimentaire des personnes interviewées (Alves et al., 2021). L'utilisation des cartes nous a également permis d'avoir la journée type de ces personnes devant les yeux pendant nos échanges. Les cartes illustrées sélectionnées n'ont pas représenté des données que nous avons exploitées. Pour réaliser les cartes, nous avons répertorié les différents produits présents dans l'un des plus grands établissements de grande distribution de l'île, sur les marchés et dans de la documentation. Nous avons également laissé à disposition des cartes vierges pour les compléter au besoin.

Pour la retranscription des données et leurs codages, nous avons utilisé une approche rapide de l'analyse qualitative reprise et éprouvée par l'article de Nevedal et al. (2021). Cette approche permet de diminuer le temps assigné à la retranscription en se basant sur les notes prises lors de l'entretien. Les notes sont ensuite complétées en écoutant l'interview enregistré. Les auteurs stipulent que cette méthode ne diminue pas la quantité de données extraites et la rigueur méthodologique appliquée (Nevedal et al., 2021). De plus, cela nous a permis de récolter plus de données, ayant moins de temps assigné à l'étape de retranscription. Pour

l'analyse des données, nous (avons effectué) effectuons une analyse thématique.

3. RÉSULTATS

A. PRÉSENTATION DE L'ÉCHANTILLON

Avant d'aborder nos résultats, nous présentons dans les prochains paragraphes notre échantillon. Les entretiens ont duré entre 30 minutes et 2 heures en fonction de la disponibilité des personnes. Aussi, nous avons pu mener 18 entretiens semi-directifs pour cette étude. Nous aurions souhaité pouvoir associer à cet échantillonnage aléatoire un temps plus ciblé pour compléter les profils représentés. Nous n'avons cependant pas eu le temps de faire cette étape.

Nous avons présenté les participant·e·s au niveau du Tableau 1. Ce tableau reprend les variables qui sont nécessaires à la compréhension de la suite de l'étude. Aussi, nous avons réalisé d'autres graphiques ou tableaux pour présenter la répartition de notre échantillon en fonction de ces mêmes variables. Ces éléments se trouvent en Annexe 1.

Numéro de l'entretien	Âge de la personne interrogée	Commune du foyer	Structure du foyer	Catégorie socioprofessionnelle de la personne interrogée ¹
1	46	Etang-Salé	Divorcé·e avec enfants en garde alternée	Autres personnes sans activité professionnelle
2	50	Saint-Paul	Marié·e avec enfants	Ouvrier·ère·s
3	35	Saint-Paul	Marié·e avec enfants	Profession intermédiaire
4	54	Le Tampon	Marié·e	Autres personnes sans activité professionnelle
5	51	Saint-Paul	Marié·e avec enfants	Artisan·e·s, commerçant·e·s et chef·fe·s d'entreprises
6	78	Saint-Pierre	Veuf·ve	Retraité·e·s
7	70	Saint-Pierre	Marié·e	Retraité·e·s
8	25	Saint-Denis	Concubin·e·s	Profession intermédiaire
9	83	Saint-Denis	Veuf·ve	Retraité·e·s
10	35	Saint-Benoît	Célibataire avec enfants en garde alternée	Artisan·e·s, commerçant·e·s et chef·fe·s d'entreprises
11	19	Saint-André	Marié·e avec enfants	Autres personnes sans activité professionnelle
12	20	Bras Panon	Couple dans le foyer familial	Autres personnes sans activité professionnelle
13	41	Sainte-Anne	Célibataire avec enfants	Autres personnes sans activité professionnelle
14	52	Saint-Benoît	Marié·e dans le foyer familial	Cadres
15	54	Saint-André	Divorcé·e avec enfants	Employé·e·s
16	47	Saint-Joseph	Concubin·e·s avec enfant	Autres personnes sans activité professionnelle
17	82	Saint-Joseph	Veuf·ve	Retraité·e·s
18	22	Saint-Joseph	Concubin·e·s en attente d'un enfant	Cadres

Tableau 1. Présentation des participant·e·s de l'étude en fonction des variables mobilisées dans les résultats et la discussion

(1) Reprise de la nomenclature de l'INSEE : <https://www.insee.fr/fr/information/2400059>

B. LES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

Lors de la rédaction de notre grille d'entretiens, nous avons décidé de diviser en quatre étapes les comportements alimentaires. Cette structure s'est retrouvée donc dans les thématiques majeures abordées par les individus. Nous présentons les résultats en respectant cette structure dans les paragraphes suivants.

I. APPROVISIONNEMENT

Dans cette partie, nous abordons les méthodes d'approvisionnement que les personnes interrogées nous ont partagé. Nous mettons en lumière pour chacune d'entre elles, les raisons qui les poussent ou non à les utiliser.

Méthodes d'approvisionnement	Nombres de citations dans les entretiens
Production domestique	105
Grande distribution	104
Échanges entre individus	49
Autres méthodes	43
Marché	31
Bazar	16

Tableau 2. Nombre de citations dans les entretiens faisant référence aux méthodes d'approvisionnement

Le fait de produire à son domicile et de se rendre dans les magasins de grande distribution sont les deux méthodes d'approvisionnement qui ont suscité le plus de réactions lors des entretiens comme le montre le Tableau 2. Ensuite, les échanges entre les personnes et les autres méthodes ont été largement abordés. Dans les parties ci-dessous, nous définissons plus clairement ce que sont ces « autres » modes. Les marchés et les bazars sont aussi cités, mais dans une moindre mesure, au sein des échanges.

LA PRODUCTION DOMESTIQUE

Cette méthode d'approvisionnement a suscité le plus de réactions comme le montre le Tableau 2 ci-dessus. Les personnes ont abordé diverses facettes de la production : des pratiques quotidiennes, des changements récents ou encore des souvenirs. Sur nos 18 entretiens, 11 foyers ont des activités de production alimentaire. La plantation de fruits et légumes, d'épices, leur ramassage en forêt ou encore l'élevage et la pêche rentrent dans la catégorie production domestique au sein de cette étude. Dans l'élevage domestique, nous n'avons pas rencontré de personnes élevant d'autres animaux que de la volaille. Nous savons toutefois que certains foyers peuvent s'approvisionner en viande chez des particuliers abattant un animal. Dans ce cas, il s'agit de cochon, de *cabri*(2) ou de bœuf.

Ce qui empêche les personnes de produire leur nourriture est avant tout une question de **place dans les logements** ou le **type de logement**. Les personnes de notre échantillon habitant en appartement ne produisent pas. Pour celles résidant dans des maisons, le **manque de temps** ou l'**âge** des personnes ont été soulevés comme des causes les empêchant de produire. L'**incapacité de tuer les animaux** a semblé empêcher les personnes de se lancer dans l'élevage de volailles (l'élevage le plus envisagé). Ce frein est cité par tous les profils de personnes. Ainsi, un homme de 25 ans nous a dit ne pas se projeter à tuer un animal et une femme de 83 ans nous a exprimé sa répulsion de la violence et de celle à l'encontre des animaux.

(2) Chèvre en créole.

Pourquoi produire ?

Lors de la rédaction de notre grille d'entretiens, nous avons décidé de diviser en quatre étapes les comportements alimentaires. Cette structure s'est retrouvée donc dans les thématiques majeures abordées par les individus. Nous présentons les résultats en respectant cette structure dans les paragraphes suivants.

Plusieurs individus nous ont témoigné de la dureté et le temps que cela peut représenter. Il-elle-s nous ont également dit subir des contraintes environnementales (la disparition du *bichik*(3), le manque d'eau, les ravageurs sur les papayers) et financières (augmentation du prix de la nourriture des volailles). Ces raisons nous ont semblé fragiliser la pratique quotidienne de production.

Qu'est-ce qui les pousse donc à continuer de produire ? Beaucoup nous ont dit avoir l'envie, **aimer le faire**. Ces activités peuvent être des **loisirs** comme pour les combats de coqs ou la pêche. La production domestique est gage d'une certaine **qualité**. Il-elle-s sont sûre-s qu'il n'y a pas de produits chimiques appliqués. Aussi, certain-e-s disent faire des **économies** en plantant plutôt qu'en achetant leur nourriture. Enfin, cette pratique peut être perçue comme inhérente à la **culture et aux valeurs réunionnaises**.

Les produits et les personnes concernées

Nous avons pu voir une forte corrélation entre les codes « production » et « produits phares » (4). La viande de poulet est un très bon exemple. Cette thématique est revenue très fréquemment et très spécifiquement et nous l'abordons dans la partie Résilience des résultats

Nom des produits	Redondance
Poules, banane, chou chou, thym	Dans 4 entretiens ou plus
Papaye, mangues, oignons, basilic, brèdes, coq, avocat, romarin, salade, canard, patates, manioc	Dans 2 à 4 entretiens
Ail, haricot, maïs, langouste, sapotier, fruit de la passion, poisson, tomate, cannelle, piment, oie, coton mili ⁵ , citrouille, choix chinois, carotte, tangor ⁶ , citron, goyavier et goyave	Dans au moins 1 entretien

Tableau 3. Liste des denrées alimentaires produites en fonction de leur redondance dans les entretiens

Dans notre échantillon, nous avons pu observer que les individus vivants dans l'est de La Réunion avaient souvent une activité de production alimentaire chez eux. Ces foyers habitent pour beaucoup dans des maisons. Ce point pourrait nécessiter une analyse approfondie pour éprouver cette observation.

(3) Poisson (*Sicyopterus lagocephalus*) d'une petite taille qui remonte les rivières à un moment de l'année et qui est très prisé à La Réunion.

(4) Nous avons pu définir cette importance quand l'interrogé utilisait des expressions comme « ça c'est sûr », « c'est obligatoire » ou si la personne parlait fréquemment d'un même produit et que nous avions de longs paragraphes sur ce sujet.

(5) Coriandre en créole.

(6) Un agrume qu'on trouve à La Réunion.

Les souvenirs du passé

L'importance du nombre de citations relatives à la production domestique s'est expliquée par la forte prévalence de **souvenirs** associés à cette activité. Les personnes ont déposé des témoignages de leur histoire individuelle. Tout d'abord, il y a le **lien avec les proches et l'apprentissage** de pratiques agricoles. Plusieurs personnes nous ont dit avoir appris avec leurs grands-parents à travailler la terre. Ces connaissances intègrent aussi les plantes médicinales ou les tisanes.

Ces témoignages nous ont donné à voir **un passé agricole très riche** :

« - Est ce que vous soignez des animaux ?

- Euh animaux domestiques, il y en a plus. Tout ce qui est poule, cochon et tout ça, c'était vraiment dans ma petite enfance. Mes grand-parents, ils élevaient des animaux.

- Vos parents ne le faisaient pas ?

- On va dire que si, si... Mes parents si.

- Ils le font encore ?

- Non ils ont arrêté, ça commence à être une charge de travail, une grosse charge de travail.

- Donc vous quand vous étiez petite, vous étiez habituée à voir des animaux ?

- Ah oui des poules, des cochons, des chèvres et des vaches. » Entretien 14, femme mariée habitant chez sa belle-famille, âgée de 52 ans, cadre.

Ces souvenirs où s'embrassent production et enfance ont révélé **des expériences de pauvreté** vécues difficilement : « On [elle, ses frères et ses sœurs] n'avait pas à manger, on avait pas de chaussures, on avait presque pas de vêtement. On voulait apprendre un peu à l'école mais on avait rien. On avait pas d'encre, pas de cahier. On avait rien. Mes parents ils ne savaient pas lire ou écrire. Et nous aussi on est pas resté longtemps sur les bancs de l'école. On a été enlevé sur les bancs de l'école pour aller travailler dans les champs, on avait 12 ans. J'avais 12 ans et je travaillais comme un bœuf, comme un chameau avec les grosses balles de chou, de haricot. On cultivait tout ça et on allait vendre ça. Il nous mettait des sacs lourds sur nos épaules. Nos parents il a fé travail a nou comme des chameaux étant petite fille. » Entretien 9, femme veuve, âgée de 83 ans, retraitée.

LA GRANDE DISTRIBUTION

La grande distribution a été la seconde méthode d'approvisionnement la plus citée. Dans les discours, les individus ont mobilisé les champs lexicaux de la norme ou de l'évidence : « Généralement, au supermarché comme tout le monde. » Entretien 8, homme en concubinage, âgé de 25, profession intermédiaire.

Quelles ont été les raisons présentées pour expliquer cette évidence ? La priorité qui est ressortie dans les entretiens a été d'**aller au moins cher**. C'est le maître mot pour la sélection des grandes surfaces. Plusieurs individus ont identifié par expérience les enseignes de grande distribution qu'ils estiment les moins cher. D'autres utilisent les publicités promotionnelles reçues pour cibler les enseignes avec leurs produits en promotion. Le changement d'enseignes se fait sur une journée et pour d'autres cela se fait de semaine en semaine. La visite de plusieurs supermarchés peut être associée à des moments plaisants :

« - ça permet aussi de sortir un petit peu. Vous savez, là je vais y aller chez Leclerc, ça va me permettre de voir un petit peu les gens et de me libérer la tête. Parce que si on reste tout le temps dans le même magasin, ça sert à rien en fin de compte. [...] ça permet de se vider la tête, on va pas rester dans son petit coin.

- Vous croisez des gens que vous connaissez ?

- Ah bah oui, ce matin j'arrive, j'ai trouvé un pote à moi là. J'ai, j'ai pas vu ce mec depuis à peu près 10 ans. Donc vous voyez. » Entretien 3, (homme) marié avec des enfants, âgé de 50 ans, ouvrier.

« - On va que ça soit à Leclerc, à Carrefour ou à Super U.

- Toutes les semaines dans les 3 ?

- Ah non non non, euh ... on se donne peut-être, on se donne peut-être un jour dans la semaine un supermarché.

- Et ça change de semaine en semaine ?

- Oui parce qu'on regarde en fonction de ce qui est en promotion et de ce qui nous intéresse. On fait un tir groupé, on ne regarde pas que l'alimentaire. Il y a aussi les produits d'hygiène, il y a plein de choses en fait. » Entretien 14, (femme) mariée habitant chez sa belle-famille, âgée de 52 ans, cadre.

L'**offre en produits** (alimentaire et non-alimentaire) a aussi été citée puisqu'elle est prise en compte dans le choix du magasin. Enfin, **la proximité des grandes surfaces** a été un argument présenté et il intervient dans la sélection de lieux de grande distribution. Les personnes sont cependant capables de s'éloigner quand un supermarché propose une gamme de produits ou des prix plus intéressants. Elles peuvent aussi profiter d'un trajet professionnel ou autre pour aller effectuer leur achat dans des magasins préférés mais qui sont vus comme trop éloignés autrement.

Les raisons qui poussent les personnes à aller aux supermarchés sont donc nombreuses et fortes. Il existe toutefois quelques éléments défavorables à l'approvisionnement dans les magasins de grande distribution pour certaines personnes. La taille des grandes surfaces ou la foule sont les raisons prédominantes. Aussi, pour certains produits, il semble impensable de les acheter, les individus nous disent qu'ils les préfèrent produit par eux-mêmes ou leurs réseaux relationnels. Ces remarques ont été fréquentes pour les denrées alimentaires ayant une forte saisonnalité ou encore les légumes lontan (7).

AUTRES MÉTHODES

On peut voir qu'une part importante de l'approvisionnement des Réunionnais-e-s interrogé-e-s se trouve dans la partie « autres méthodes ». Nous avons donc référencé une multitude de moyens que les personnes interrogées mobilisent pour obtenir leur alimentation. Dans cette section, on retrouve notamment les **magasins spécialisés** tels que les charcuteries, les boulangeries, les primeurs ou encore les cavistes. Le magasin spécialisé le plus fréquemment cité a été la boulangerie. La boucherie-charcuterie a ensuite été le second le plus abordé. Les personnes y voient une qualité ou une éthique qui est liée au fait qu'il s'agisse de produits locaux. D'autres parlent de la proximité de ces commerces avec leur domicile. Les personnes préfèrent également le goût des produits des magasins spécialisés à ceux de grandes surfaces. Ces commerces peuvent être préférés quand les foyers interrogés reçoivent des personnes. Ce mode d'approvisionnement a aussi été qualifié de plus onéreux par plusieurs individus.

Ensuite, **les épiceries** ou les boutiques ont été des modes d'approvisionnement mobilisés par nos participant-e-s. Ces lieux sont vus comme plus chers, mais permettent des dépannages rapides ou acheter de bières à l'unité pour être consommées dès leur obtention.

(7) Mot créole pour faire référence aux pratiques ou autres éléments qui datent d'un mode de vie traditionnelle, qu'on retrouvait dans le passé.

Les **stations-service** sont également des lieux d'approvisionnement alimentaire qui peuvent être mobilisés pour l'achat de pain ou de viennoiseries.

Deux personnes de la tranche d'âge de plus de 65 ans, veuves et ayant encore une bonne mobilité nous ont dit ramasser en **forêt** des fruits comme des barbadines ou des goyaviers quand il s'agit de la saison.

Dans deux autres foyers, les **magasins spécialisés dans la vente de produits biologiques** sont privilégiés. L'argument de la santé a été très prégnant dans l'un de ces cas. Ces foyers s'estiment en transition, ils n'arrivent pas à acheter tous leurs produits sous le label « bio », mais c'est un idéal vers lequel ils souhaitent tendre. L'aspect financier de cette démarche les ralentit.

Une autre méthode est la **vente directe** de nourriture. Cela peut se faire avec des **producteur-riche-s professionnel-le-s ou entre particuliers** (notamment pour la viande). Les transactions avec des producteur-riche-s sont des occasions pour réaliser des achats groupés avec la famille et en grande quantité tandis que les particuliers permettent de donner accès à des produits comme du bœuf, du canard, des pois verts et ce, à moindre coût.

« Après on a des occasions quand un quelqu'un tue un animal, parfois il achète un peu de bœuf. En supermarché c'est cher le bœuf frais. Quand j'ai des amis qui un bœuf, j'achète une petite partie. » Entretien 5, homme marié avec des enfants au domicile, âgé de 51 ans, chef d'entreprise.

LES ÉCHANGES

La plupart des personnes interrogées sont dans des réseaux d'échanges alimentaires avec leur entourage. A la suite de ces entretiens, nous avons synthétisé ces liens via un schéma ci-dessous.

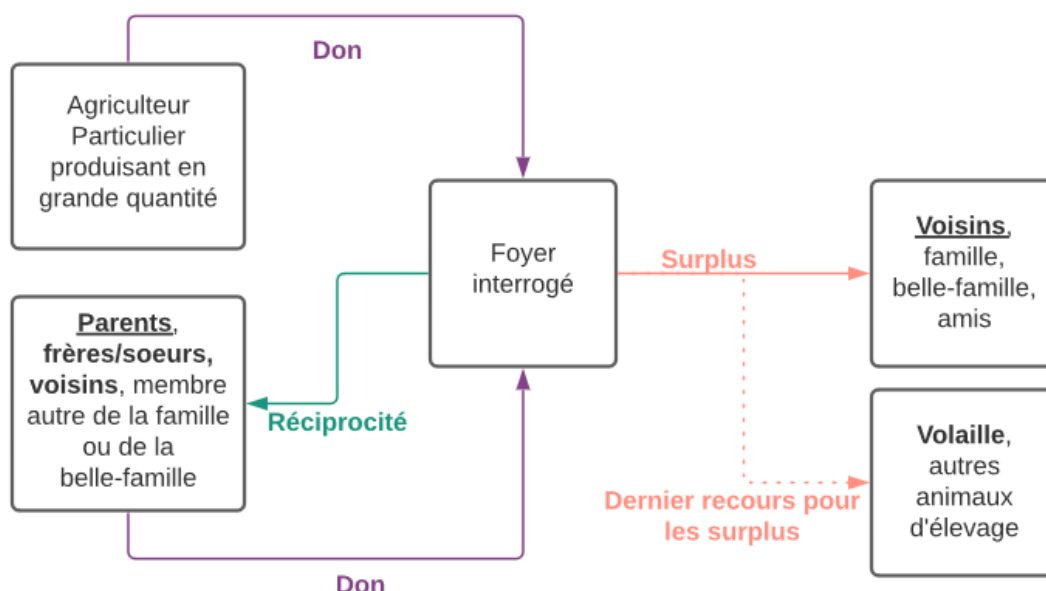


Figure 1. Schéma récapitulatif des échanges de denrées alimentaires entre les foyers. Les éléments soulignés ou en gras représentent les intermédiaires les plus souvent cités.

Plusieurs observations émergent de cette synthèse. Tout d'abord, les personnes plus âgées dans une famille semblent donner à leurs proches plus jeunes (notamment les enfants) et ce don n'amène pas souvent de réciprocité. Il semble aussi que les personnes du monde agricole ou produisant beaucoup ne vont pas recevoir de retour sous forme de denrée alimentaire. Cette envie de réciprocité sous forme d'aliments est toutefois importante pour les individus notamment quand il s'agit de pairs du même âge et produisant en moyenne ou faible quantité. Dans l'entretien 1 et 15, nous avons reçu les témoignages de deux femmes divorcées qui habitent en appartement. Elles nous ont dit utiliser les surplus d'un autre de leur réseau pour donner à celles et ceux qui les fournissent régulièrement. Elles fonctionnent ainsi puisqu'elles habitent en appartement :

« - Pour l'instant je ne peux pas vraiment être dans le partage réciproque.

- Mais vous aimeriez ?

- Bien sûr. Mais non, mais ça m'arrive comme mon copain élève des animaux. Ça m'arrive de donner une poule ou un canard. Ça m'arrive de donner. On fait comme ça, on a pas trop le choix. » Entretien 1, femme divorcée avec enfants en garde alternée, âgée de 46 ans, sans activité professionnelle.

Les produits échangés sont représentatifs de ceux que les particuliers produisent ou (consomment dans / en tant que ?) des plats cuisinés (Cf partie préparation de repas et repas).

LE MARCHÉ

Sur la totalité de nos entretiens, 8 foyers ont déclaré aller au marché chaque semaine. Ils s'y procurent leurs fruits et légumes ainsi que de la viande ou des produits à grignoter (pistaches par exemple). Ils nous ont dit y trouver des produits de qualité, locaux et éthiques. Il peut s'agir d'un moment ritualisé comme lors de l'entretien 9 où la femme de 83 ans va avec une de ses amies tous les mercredis au marché. La proximité du lieu de vie au marché favorise son utilisation, l'inverse est également vrai. Deux hommes habitant dans les hauteurs de l'île nous ont dit ne pas vouloir descendre jusqu'au marché pour quelques légumes. Pour l'un d'entre eux, il est possible de s'y rendre s'il a une autre activité dans la zone du marché le jour de son ouverture.

« - Si ça arrive, par exemple le vendredi à Saint-Joseph il y a le marché couvert. Donc si je monte le vendredi, comme vendredi dernier où je suis monté, je vais faire un petit tour au marché acheter des légumes.

- Toutes les semaines ?

- Non, quand j'arrive à monter, je monte pas tout le temps » Entretien 16, concubinage avec enfant, âgé de 47 ans, sans activité professionnelle.

Deux autres foyers n'allant pas au marché ont justifié de cela par le prix qu'ils trouvent trop cher au marché.

LES BAZARS

Les bazars sont des vendeur-euse-s que nous retrouvons sur les bords de route. Ils peuvent aussi être ambulants. Ils proposent principalement des fruits et des légumes. Sur nos 18 entretiens, 12 personnes ont indiqué que leur foyer s'approvisionne parfois ou régulièrement par cette méthode. Ils utilisent ces lieux pour acheter notamment des *zépices* (8), des légumes et moins fréquem-

(8) « ensemble des plantes qui sont utilisées quotidiennement dans la cuisine pour aromatiser, colorer et donner sa spécificité à la cuisine créole » (Cohen, 2000). On retrouve par exemple le curcuma, l'ail, les oignons et le thym.

ment des fruits. Ces foyers trouvent les prix des bazardiers plus faibles que ceux du marché. On a pu également noter que la proximité des bazardiers avec le lieu de vie des personnes favorisent ce choix à celui du marché.

Aussi, pour d'autres, ce mode d'approvisionnement se combine tout à fait au marché et il permet d'avoir un apport en fruit et légumes complémentaire à cet autre biais. Cela permet d'avoir fréquemment des fruits et légumes frais. Ce qui évite des problèmes de stockage et gaspillage.

La grande diversité de produits, la fraîcheur de ces derniers par rapport au marché, la connaissance d'un gérant de bazar ainsi que la volonté de donner son argent à différentes échoppes ont été d'autres raisons citées pour expliquer l'utilisation des bazars par les foyers interrogés. Ces raisons sont plus anecdotiques que celles présentées dans les paragraphes précédents.

II. STOCKAGE

Le matériel que la majorité des foyers ont déclaré avoir pour stocker leurs denrées alimentaires est le suivant : **réfrigérateur, congélateur et placard**. Les deux premiers permettent de stocker des produits frais ou des plats préparés (par le foyer ou l'industrie). Les fruits, légumes et produits d'origines animales sont destinés au réfrigérateur. Tandis qu'au congélateur se retrouvent généralement la viande, le poisson et les crevettes.

Cette étape de stockage est largement influencée par les **promotions** présentes dans les supermarchés. Plusieurs foyers ont déclaré acheter en une plus grande quantité un produit quand il est en promotion. « *Le riz était en promotion la semaine dernière, bah j'ai acheté mon stock de riz. Je sais que pendant longtemps, j'aurai mon riz* » Entretien 4, femme mariée de 54 ans, sans activité professionnelle. Le **logement** de la personne est aussi très impactant dans la manière de stocker la nourriture. Deux foyers ayant vécu ou vivant en appartement ont dit que le manque de place les pousse à moins acheter.

Un foyer que nous avons rencontré nous a décrit avoir d'importantes capacités de stockages : 2 congélateurs. Plus tard dans la conversation, nous avons pu apprendre qu'il s'agit d'une famille ayant de grandes fluctuations dans les rentrées d'argent. En début de mois, il-elle-s achètent en grande quantité quand il-elle-s ont de la capacité financière, cela leur permet de tenir jusqu'à la fin du mois et arrondir les prochains mois. Ce n'est pas le seul foyer mobilisant le stockage pour surmonter des moments difficiles. Lors du second entretien, l'homme interrogé a admis avoir stocké en quantité des oignons quand il a entendu que les prix allaient augmenter lors du second confinement. Plusieurs autres foyers nous ont dit pouvoir tenir 6 mois avec leurs réserves. **L'étape de stockage semble donc être centrale pour certaines familles car elle permet d'amortir les chocs.**

Ces habitudes de stockage peuvent être modifiées notamment lors de la mise en ménage avec une personne et ses membres de la famille. Une femme nous a dit apprécier la méthode d'approvisionnement et de stockage de sa belle-famille, elle les a donc adoptés.

« *A la base, généralement on consomme sur une semaine. On prend, on achète et on consomme pour pas qu'il n'y ait de gaspillage. Euh ça c'est nouveau pour moi. [...] Dans chaque foyer c'est pas tout à fait la même façon de fonctionner. Mes parents ne fonctionnent pas comme ça. Mes beaux-parents ils consomment comme ça. Je trouve que c'est un modèle qui est bien* » Entretien 14, femme mariée habitant chez sa belle-famille, âgée de 52 ans, cadre.

III. PRÉPARATION

La préparation du repas est une étape du comportement alimentaire dans notre étude. Nous avons pu référencer les informations que prennent en compte les personnes en charge de cette tâche dans leur foyer. Nous avons également analysé la répartition de cette étape au sein des ménages.

L'envie de varier les plats d'un jour à l'autre est une raison générale qui pousse plusieurs foyers à cuisiner chaque jour. A l'inverse, **le manque de temps ou d'envie de cuisiner** peut réduire le temps alloué à cette tâche. Deux femmes actives nous ont dit cuisiner plus lors du confinement ou en vacances puisqu'elles ont le temps. Quotidiennement, d'autres activités sont préférées à celles de cuisiner ou le travail prédomine.

LA STRUCTURE DU FOYER

Il s'agit d'un facteur très influent sur l'étape de la préparation. La personne qui cuisine doit prendre en compte le **nombre de membres du foyer à table**, si des restes doivent être conservés pour le lendemain. Aussi, à ce niveau, les préférences ou les **régimes alimentaires des personnes** sont pris en compte. Dans les foyers où il y a des personnes âgées, la capacité à mâcher ou à digérer un aliment intègre également l'étape de préparation.

La présence d'**enfants** au sein d'un foyer va être vectrice de beaucoup d'influence à l'étape de préparation du repas. Cela peut aller parfois jusqu'à la préparation de deux repas différents pour satisfaire tous les membres du foyer. Dans l'entretien 12, la jeune femme que nous avons interrogée ne mangent pas de brèdes (9) ou de civet. Quand elle voit que ses parents cuisinent recettes ou aliments, elle se prépare un autre repas à côté.

Lors de deux entretiens, nous avons noté que **les femmes ayant des enfants et sans activité professionnelle** (entretien 4 et 13) ne cuisinent pas pour elles le midi. Elles sont pourtant en charge de la préparation des repas le soir pour tout leur foyer. De plus, lors de crises comme des cyclones ou pendant le confinement, les membres du foyer sont à la maison sur le temps de midi et ces femmes cuisinent. Cette observation n'est plus vraie quand les femmes sont entièrement seules dans leur foyer suite à un divorce (entretien 1 et 15). Au vu du faible nombre d'entretiens correspondant à ces contextes, nous ne pouvons pas tirer de conclusion, mais l'impact du divorce sur les habitudes alimentaires, les femmes et leurs régimes alimentaires sur le long terme semblent intéressants à étudier.

LE LENDEMAIN ET LA RESTAURATION SUR LE LIEU DE TRAVAIL

Les personnes en charge de cuisiner doivent aussi penser au **lendemain midi** dans certains cas. Il peut s'agir d'individus restants à la maison (retraité-e ou sans emploi) et qui ne cuisinent pas. Cela peut aussi concerner les travailleur-euse-s qui ont l'habitude de manger des repas cuisinés à la maison sur leur lieu de travail.

L'activité professionnelle a un fort impact sur la répartition de la charge de la préparation du repas. Pour les **couples natifs de l'île et actifs**, la répartition de la préparation se fait en fonction de la personne ayant la disponibilité horaire. Le temps de préparation se situe le soir pour ces couples et l'individu qui rentre le plus tôt est chargé de cette tâche. Cette logique n'est plus vraie si une personne est au chômage ou les deux en situation inactive.

(9) Mot créole pour désigner les feuilles comestibles.

Le **midi**, les personnes qui cuisinent sont celles qui sont chez elles. Ça peut être le cas quand les personnes sont en **télétravail ou sans activité professionnelle**. Comme nous l'avons déjà dit, les femmes au foyer (ayant eu des enfants et responsable de la préparation des repas pour le foyer) ne cuisinent pas pour elles le midi. On ne retrouve pas cette tendance pour un jeune homme en concubinage qui est en télétravail ou pour une femme seule divorcée et sans activité professionnelle. On peut aussi avoir des foyers, où la personne qui reste au domicile la journée n'est pas celle responsable de la préparation des repas. Dans ce cas, ces personnes mangent des restes et plus rarement cuisinent quand elles n'ont pas envie de manger la même chose que le jour d'avant.

AUTRES INFLUENCES

Quand les personnes reçoivent, elles vont également apporter des soins particuliers au niveau de la préparation. Elles vont utiliser la cuisine feu de bois, une marmite particulière ou ajouter des protéines animales à leur plat. La commensalité du repas et son aspect social n'ont pas été étudiés lors de cette recherche.

Quand les repas en extérieur ne sont pas adaptés aux personnes, elles ont tendance à préférer cuisiner. Ainsi, plusieurs fois, les individus interrogés nous ont dit cuisiner parce qu'acheter de la nourriture à l'extérieur ou déjà préparée est trop cher pour eux. D'autres préfèrent connaître les ingrédients présents à l'intérieur de leur nourriture ou ne trouvent pas de plats respectant leurs impératifs religieux.

« - On est déjà allé dans les fast foods, on a été jeunes mais on préfère à la maison. Le goût il est meilleur. » Entretien 18, femme en concubinage qui attend un enfant, âgée de 22 ans, cadre.

ZOOM SUR LA CUISINE FEU DE BOIS

La cuisine feu de bois est revenue régulièrement lors des entretiens. Cette méthode semble préférée pour la cuisson de « carry longs » afin de limiter la dépense de gaz. Cette tendance risque de s'intensifier au vu de l'augmentation du prix de la bouteille de gaz comme plusieurs personnes l'ont soulevé en entretien. Le goût du fumé est également très apprécié.

« - Vous avez une cuisine feu de bois ?

- Oui et gaz. C'est pas tout le temps feu de bois, c'est pour économiser le gaz, ça dépend du carry. Parce que le gaz est à 18 euros. Tout est économie, moi je cherche les économies où il y en a.

- Donc le soir vous cuisez votre grain sur feu de bois pour économiser du gaz ?

- ça dépend, ça dépend le temps, si c'est un carry long voilà on utilise le bois. Ça dépend au gaz ou au bois. » Entretien 4, femme mariée de 54 ans, sans activité professionnelle.

C'est une pratique qui demande cependant un certain espace au sein du logement. Une femme âgée nous a aussi témoigné que le départ de son fils du foyer ne lui permet plus d'avoir accès facilement à du bois. Sur cette thématique, les personnes interrogées nous ont alors parlé d'un membre de leur famille qui utilise encore le feu de bois.

« - Vous avez une cuisine feu de bois ?

- Non.

- Vous aimeriez bien en avoir une ?

- Non. Il y a chez mémé. On habite à côté donc y va souvent. » Entretien 18, femme en concubinage qui attend un enfant, âgée de 22 ans, cadre.

IV. REPAS

Cette partie va reprendre la chronologie d'une journée pour présenter les différents temps de repas des personnes que nous avons interrogées.

LE MATIN

Le produit alimentaire phare est le **café** puisque plus de 11 foyers nous ont dit en consommer tous les matins. Si certaines personnes ne prennent pas de petit déjeuner, elles nous ont dit tout de même boire une ou deux tasses le matin. Ce café est associé avec du pain dans beaucoup de cas. Les personnes vont y ajouter du beurre, fromage, chocolat ou confiture. Les personnes qui ne consomment pas de petit déjeuner le font pour partir au plus vite sur les routes ou parce qu'elles n'ont pas l'habitude, d'appétit à ce moment. Le pain peut être remplacé par des mueslis ou des flocons d'avoine plus ou moins transformés dans le but d'avoir des habitudes plus saines.

« J'essaye, alors, là on m'a dit pour pouvoir garder la ligne et que ça te coupe la fin jusque 12h, on m'a conseillé de faire une galette avec du son d'avoine, son de blé avec un yaourt et un œuf. [elle se reprend] avec du fromage blanc et un œuf. Après tu remets un ou deux fruits et du sucre. J'essaye ça depuis une semaine. » Entretien 3, femme mariée avec un enfant, 35 ans, profession intermédiaire.

Quand nous avons interrogé des parents, il-elle-s nous ont dit que certains de leurs adolescent-es mangent rarement le matin, quand il-elle-s le font, il-elle-s consomment des chips, du ketchup ou des restes comme des pizzas au petit déjeuner.

« L'ado, le matin, pas grand-chose. Il va boire un cappuccino en dosette.

- Il ne mangera pas forcément ?

- Non pas forcément, enfin... Par contre si il va rester du salé, de la veille, il va le manger. S'il reste des pizzas il va le manger le matin.

- Et s'il reste du carry, il va le manger aussi ?

- Non, plus euh, plus pizza, hamburger. C'est les ado » Entretien 16, homme en ? concubinage avec enfant, âgé de 47 ans, sans activité professionnelle.

LE MIDI

Comme nous avons pu le voir dans la partie préparation du repas, le temps du midi est largement influencé par l'**activité professionnelle** des personnes. Pour les femmes qui ont l'habitude de cuisiner pour leur famille et qui se retrouvent seules à midi, elles mangent des repas simples comme du pain avec du fromage ou du manioc cuit à l'eau et au sel.

Si ces personnes travaillent dans la restauration comme les individus lors des entretiens 10 et 14, ils vont manger sur place. La cantine est un lieu de restauration pour les enfants ou les personnes travaillant dans des écoles. Pour d'autres, il-elle-s mangent des restes ou des sandwiches maison si il-elle-s ont peu de temps ou sont éloigné-e-s des snacks. Les snacks permettent à d'autres d'avoir un repas chaud le midi et aussi de ne pas avoir à cuisiner le soir pour le lendemain quand cette activité n'est pas appréciée. Il existe probablement d'autres raisons à ces choix que nous n'avons pas pu couvrir lors de cette étude.

Si les personnes mangent des restes, elles consomment souvent des repas à base de riz, grain (10), légumes et des protéines d'origine animale (viande, poisson, etc.). Quand les personnes cuisinent, on retrouvera la base présentée précédemment ou encore des plats comme des sautés mines (11). La présence de protéine d'origine animale semble plus anecdotique pour les plats cuisinés le midi. Pour les personnes consommant des sandwiches fait maison, ils sont essentiellement constitués de pain, fromage, jambon ou rillettes.

Les deux personnes les plus âgées de notre échantillon (respectivement 82 ans et 83 ans) nous disent ne pas avoir d'appétit sur le temps du midi. Elles vont manger des yaourts, des fruits ou encore des snacks surgelés.

LE SOIR

C'est le moment de la cuisine pour les couples actifs. Le repas peut être déterminé par sa **rapidité** à être préparé. Les carry « vite fait », des pâtes, de la friture. Ce n'est pas toujours le cas cependant. Nous ne possédons pas assez d'éléments pour comprendre ce qui pousse certains foyers à cuisiner le soir en prenant du temps ou non. Il est possible que l'**attrait à cuisiner** soit un facteur important.

Sur nos 18 entretiens, 4 foyers nous ont dit manger des **carry** très régulièrement. Les foyers originaires de métropole n'ont pas cette habitude. Aussi, les jeunes Réunionnais nous ont dit préférer les pâtes au riz. Pour les personnes âgées de 70 ans environ, le repas du soir est plus léger que celui du midi. Ils mangent notamment de la soupe avec beaucoup de légumes. Pour les personnes de plus de 80 ans, la tendance semble différente puisque sur deux entretiens, les femmes nous ont dit manger des plats cuisinés le soir. Ce paragraphe souligne selon nous l'effet de l'âge (ainsi que générationnel) des habitudes alimentaires et l'importance des origines géographiques dans les plats cuisinés.

ENTRE DEUX REPAS

Dans cette section, nous abordons les moments où les individus dans les foyers consomment de la nourriture ou des boissons en dehors des repas.

Le temps le plus marqué pour avoir de la consommation alimentaire hors repas est le moment de l'**apéritif** : juste avant le repas du soir généralement. 5 foyers ont mis cette habitude dans leur journée type. Les deux foyers originaires de la métropole de notre étude sont dans les 5 ménages concernés par cette pratique. Ce temps se traduit par une consommation d'alcool avec une collation. Le vin, la bière et le rhum ont été les boissons citées. Les foyers essaient d'éviter de manger des chips et préfèrent des lamelles de légumes (concombre, carotte), des olives pour des questions de santé. Il semble que cette habitude soit différente lors des week-ends.

Cette thématique de la **santé** revient très largement quand on aborde le fait de grignoter. Les individus essaient de favoriser les pistaches ou les cacahuètes non salées pour grignoter. Une femme nous a même dit préférer les amandes et noisettes puisqu'il s'agit d'aliments moins gras.

Les croissants au bureau le matin, la consommation de soda tout au long de la journée (avec ou sans sucre), la pause au travail, le goûter des enfants, la télévision le soir ont été les moments de consommations alimentaires hors repas cités.

(10) Ce sont les légumineuses comme les lentilles

(11) Sauté de nouilles chinoises en créole

Cette étude s'est inscrite dans la phase de diagnostic du projet Isopolis Gamma lancé en juin 2021. Il s'agit d'un projet qui souhaite amorcer une transformation de la société réunionnaise pour tendre vers plus de bonheur. Aussi, la résilience est vue comme la manière de construire un bien-être durable. La phase de diagnostic a été divisée en différentes échelles de résilience, et cette étude a porté sur celle de la résilience alimentaire.

Ce diagnostic a été réalisé sur une période de 5 mois. Pour assurer une rigueur et une qualité de recherche, nous avons circonscrit le diagnostic de la résilience liée à l'alimentation à une partie du système alimentaire. Nous avons donc choisi d'étudier les comportements alimentaires de la population réunionnaise. Pourquoi avons-nous fait ce lien entre résilience alimentaire et comportement alimentaire ? Dans les prochains paragraphes, nous présentons la définition de la résilience alimentaire que nous mobilisons, puis nous explicitons le lien entre ce concept et les comportements alimentaires.

V. CONCLUSION

Nous avons donc dépeint les comportements alimentaires des foyers que nous avons rencontrés. Notre rapport ne peut pas prétendre couvrir toutes les pratiques alimentaires du territoire. Quand nous avons abordé les journées types des foyers, nous n'avons pas pu prendre en compte le caractère festif ou exceptionnel de certains repas. Des personnes nous ont tout de même parlé des pique-niques du week-end ou des fêtes. Cependant, cette étude ne couvre pas cet aspect de l'alimentation. Nous avons aussi deux foyers dans nos entretiens qui ont des habitudes alimentaires très différentes de celles présentées ci-dessus. Il s'agit de familles nombreuses où les membres n'ont pas d'activité professionnelle. Les habitudes semblent très variables entre les personnes de la famille elle-même et au niveau des plages horaires de repas. Un entretien a repris le comportement alimentaire d'une famille mauricienne arrivée il y a plusieurs décennies. Les conditions de l'entretien (environnement bruyant) ne nous ont pas permis de mener à bien le temps d'échanges. Cela nous a cependant permis d'identifier d'autres habitudes alimentaires que cette étude n'a pas pu couvrir.

Notre travail exploratoire vise à dessiner une image générale sur les comportements alimentaires. Il nous a également permis d'avoir une base de compréhension pour ensuite apprécier la participation à la résilience alimentaire.

C. LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE

Au cours de l'enquête, notre objectif a été d'investiguer la participation de la population réunionnaise à la résilience alimentaire du territoire en étudiant les comportements alimentaires. Cette question de recherche nous a permis d'identifier deux niveaux au sein de la résilience alimentaire: (i) niveau individuel : les individus face à une perturbation de longueur variable et qui touche à leurs habitudes alimentaires que nous avons définies lors de la première partie de l'entretien ; (ii) niveau collectif : nous avons tenté d'identifier les modifications que les individus peuvent faire (ou effectuent déjà) pour faciliter la résilience du système alimentaire réunionnais.

Nous les avons invité-e-s à parler des éléments qui ont perturbé les habitudes alimentaires de leur vie. Aussi, le format semi-directif des entretiens a permis à des personnes d'aborder ces changements à d'autres moments de l'entretien. Dans cette partie, nous faisons la synthèse de ces perturbations. Nous avons scindé cette section en deux parties : les changements spontanés et ceux proposés. Les premiers font référence aux perturbations que les personnes ont spontanément abor-

dées en décrivant leurs habitudes alimentaires tandis que les seconds sont celles que nous avons proposé pour amorcer la conversation autour des changements d'habitudes alimentaires.

I. LES PERTURBATIONS SPONTANÉMENT ABORDÉES

LES GLOBALES

Il y a eu 3 perturbations assez communes aux personnes ayant participé à l'enquête : le déménagement, les préoccupations liées à la santé et enfin la fluctuation des prix. Dans le premier cas, le fait de **déménager** va impacter l'espace de stockage, permettre de produire ou encore de changer les lieux habituels d'approvisionnement. Ensuite, les **préoccupations de santé** ou des restrictions dues à des problèmes de santé vont amener de nombreuses réactions. Certains se sont tournés vers les produits issus de l'**agriculture biologique**, pour d'autres, cela est passé par un arrêt de la consommation de certains produits. La **viande** a été particulièrement visée par ce cas et notamment la viande de porc. Dans beaucoup de ces changements, l'indicateur qui a poussé à prendre la décision a été la question de la **prise de poids**. Elle a pu être existante ou anticipée. Il s'agit donc d'un déclencheur de changement d'habitudes. Plusieurs individus ayant constaté une prise de poids sont allés plus loin dans les démarches avant de changer leurs habitudes. Ils ont calculé leur IMC, sont allés chez le médecin ou sont montés sur des balances :

« - Qu'est-ce qui a fait qu'avec votre compagne vous ayez décidé de changer et de manger plus de légumes ?

- Bah c'est ça, c'est la prise de poids. Un petit peu aussi avec le médecin. Je sais que ça fait un peu plus d'un an et demi que je suis revenu à La Réunion. Il y a un an je faisais 95 kilos et je voulais perdre déjà et j'ai repris deux kilos. Donc là je veux revenir à un poids...

- Votre médecin vous en parle souvent de cela ?

- No, il dit de faire attention. En fin de compte, on se voit pas gros mais si on regarde notre IMC, il est pas bon.

- Vous l'avez calculé votre IMC ? C'est votre médecin qui l'a calculé ?

- On a vu un truc sur internet, ça fait le calcul automatiquement. Je ne me sens pas obèse mais je suis à la limite en fait.

- Qu'est-ce qui vous a poussé à aller jusqu'à calculer votre IMC ?

- Je voulais perdre un petit peu de poids, parce que quand je suis arrivé à La Réunion je ne faisais pas ce poids là. C'est ça qui fait que ... Si l'IMC a un moment... C'est qu'il y a trop de graisses et il faut faire attention. » Entretien 16, homme en concubinage avec enfant, âgé de 47 ans, sans activité professionnelle.

Le fait d'avoir une personne de la famille atteinte d'une maladie comme le diabète ou ayant vécu un accident vasculaire cérébral semble également pousser les individus à s'interroger sur leur santé et leurs pratiques alimentaires. Les conseils et remarques des médecins ont fortement impacté les personnes qui les recevaient.

Enfin, la **fluctuation des prix** des produits est ressorti dans les changements largement partagés par les personnes interrogées. Si un produit est vu comme trop cher, les personnes ont attendu avant de le consommer ou ont fait une exception si leur envie pour ce dernier était grande. Dans l'ensemble, sur l'achat des denrées, ces personnes ont l'impression de devoir payer plus cher pour une même quantité d'aliments avec le temps. Cette problématique a regroupé 5 foyers ayant aussi témoigné de difficultés financières ou du fait de devoir être très vigilants sur les dépenses.

EN FONCTION DE L'ÂGE

Ensuite, des thématiques sont ressorties plus spécifiquement en fonction des âges. Pour les **personnes âgées**, le fait de prendre de l'âge ont beaucoup modifié leurs habitudes alimentaires. Ils ont témoigné d'une baisse d'appétit, de changement de goût, de difficulté à digérer ou mâcher certains aliments. Cela a pu aller jusqu'à une perte de mobilité et d'autonomie. Dans ce cas, les personnes sont aidées par leur famille pour les tâches d'approvisionnement. Cependant, les personnes souhaitent continuer à choisir leur produit et à les payer elles-mêmes.

« Je n'aime pas faire les courses avec les enfants, c'est la galère. [Je lui demande pourquoi] C'est la galère pour plusieurs raisons, parce que j'ai ma fille à la Providence. Elle me dit allons maman si tu as besoin de quelque chose, on va à Carrefour, on en profite. Mais là-bas quand on passe à la caisse c'est eux qui payent et moi j'aime pas ça. J'ai beau dire non, j'ai des sous. J'aime pas ça. »
Entretien 9, femme veuve, âgée de 83 ans, retraitée.

D'autres thématiques abordées par les personnes les plus âgées de notre échantillon ont été celles de la retraite qui a changé la structure de leur journée et la quantité d'énergie dépensée quotidiennement. On a aussi le décès du/de la conjoint-e ou d'un-e proche. Ainsi, les personnes ont dû apprendre à cuisiner ou ont perdu une partie de leur réseau avec lequel il-elle-s avaient l'habitude de faire des échanges alimentaires. Enfin, il y a aussi eu le départ des enfants de la maison et la solitude qui ont été abordés comme des facteurs diminuant l'envie de cuisiner.

Pour les **tranches d'âges plus jeunes**, l'arrivée d'enfants dans la vie qui a demandé de structurer plus fortement les temps de repas dans la journée. Le départ du foyer familial pour les études, l'internat ou la mise en ménage ont été autant de temps dans la vie qui ont influencé les personnes. La rencontre entre deux familles semble vectrice de beaucoup de changements. C'est la confrontation d'habitudes alimentaires qui semblent « normales » pour chacun. Lors de l'entretien 14, la femme a intégré le foyer de sa belle- famille et de nombreux points de son quotidien ont nécessité une adaptation : le type de réfrigérateur, la fréquence des achats en grande surface, l'heure du repas, le contexte du repas, la prise en compte d'autres goûts et des conditions de santé des membres du foyer.

LES AUTRES CAS

Le **divorce** ou la séparation des parents a concerné quatre entretiens. Les femmes ayant vécu un divorce ont mis du temps à aborder ce point, mais quand elles l'ont fait, elles ont abordé très en détail l'impact de ce moment pour elles. Dans un premier temps, il y a eu une grande perte de l'envie de manger ou de cuisiner notamment à cause de la solitude pendant le repas. Cela a impacté sur le long terme puisqu'à la suite de la séparation, une des participantes nous dit vivre en appartement et ne plus pouvoir utiliser sa cuisine feu de bois ou produire sa nourriture. Nous avons aussi eu la vision de deux personnes qui ont vu leurs parents se séparer pendant leur enfance. Pour l'un, cela a été la perte de l'influence de l'un de ses parents dans la cuisine et l'autre a repris le rôle de la mère momentanément absente (dans ce dernier cas, il a s'agit d'une séparation temporaire).

II. LES PERTURBATIONS PROPOSÉES LORS DES ENTRETIENS

Certaines personnes n'ont pas développé leur propos sur cette partie. Pour amorcer la conversation et avoir une base d'analyse sur certaines perturbations, nous avons proposé une série d'éléments ayant pu provoquer le processus de résilience des individus.

LE CONFINEMENT DE MARS 2020

Nous avons pu interroger sur l'expérience vécue pendant le premier confinement qui a eu lieu sur l'ensemble du territoire français en mars 2020. Cette question a éveillé tout le contexte lié à la covid-19 (vaccin, pass).

Lors du premier confinement, les retours ont été très partagés. Pour certain-e-s, il-elle-s n'ont pas vu de différence. Il-elle-s ont appliqué les gestes barrières, sont allé-e-s dans les mêmes lieux d'approvisionnements. Pour d'autres, l'expérience a même été positive, cela a permis de prendre le temps et plaisir à cuisiner, aller vivre chez des membres de sa famille ou amis. Le retour du plaisir à cuisiner a concerné les femmes actives qui nous ont dit manquer de temps au quotidien pour cuisiner comme elles le souhaiteraient. Il y a eu plus de partages avec les voisin-e-s ou cela a été l'occasion d'une remise en forme. D'autres ont testé des livraisons de légumes à domicile. Une partie des personnes interrogées ont mal vécu cette période. C'est notamment la hausse du prix des *zépices* qui a impacté ces familles. Certain-e-s ont entendu à la radio que les importations de légumes diminuaient et ont donc fait des réserves, d'autres ont dû utiliser des boîtes de conserve. A chaque fois, cela a amené à une diminution de la consommation de ces denrées alimentaires vues comme essentielles. La peur d'attraper la maladie dans les lieux de distribution a également été abordée. C'est notamment vrai pour les foyers où des personnes âgées sont présentes. Les membres de la famille sont allé-e-s moins régulièrement dans les magasins de grande distribution et nous ont partagé leur angoisse lors de ces moments. Aussi, d'autres changements ont semblé avoir été accueillis avec neutralité comme la présence des enfants à la maison, l'utilisation des magasins de grande distribution à proximité ou le manque de quelques produits lors des achats.

Sur cette période relativement courte du premier confinement, des personnes ont pu nous dire avoir vécu une bonne expérience (aller vivre avec des membres de sa famille) mais sur la durée de la pandémie, elles se sentent impactées défavorablement (perte en mobilité, en capacité physique ou diminution des échanges avec les proches).

AUTRES

Nous avons proposé deux éléments perturbateurs : les cyclones et l'évènement des gilets jaunes.

Dès que nous avons abordé les **cyclones**, les foyers ont admis que cela avait un impact sur leurs habitudes alimentaires et ont listé les adaptations qu'ils mettent en place : achat de boîte de conserve, réserves d'eau, pâtes. Certains ont des stocks prêts à tout moment. Les enfants sont à la maison toute la journée, il faut donc cuisiner pour eux le midi. Au-delà de cet aspect, les cyclones ont l'air de faire partie de la vie des Réunionnais-e-s. Ils ne demandent pas d'effort des ajustements marquants et il-elle-s connaissent les répercussions d'un tel évènement climatique sur l'île. Certains peuvent toutefois avoir des souvenirs de cyclones particulièrement destructeurs pendant leur enfance.

« - Quand il y a un cyclone, c'est les boîtes de conserve.

- Vous vous sentez prêt si jamais un était prévu ?

- Oui je me sens prêt. De tout façon, je suis natif de La Réunion donc les cyclones, ça fait partie de l'ADN de l'île. Quand il y a cyclone on sait que c'est boîte de conserve, on sait que le prix de la tomate va flamber. Ça va être six euros le kilos. On sait très bien qu'il y aura moins d'ail, moins d'oignons. On sait que le tonnage de la canne ne sera pas bon. On le sait ces choses-là. » Entretien 8, homme en concubinage, âgé de 25 ans, profession intermédiaire.

Pour les **gilets jaunes**, beaucoup n'ont pas eu un souvenir mémorable de cette période. Cette crise a surtout impacté les déplacements selon eux-elles, le lien n'est pas souvent fait avec l'alimentation. En insistant, nous avons appris qu'il-elle-s ont changé leur méthode d'approvisionnement. Certain-e-s ont utilisé leur stock, d'autres sont allé-e-s dans les magasins de proximité et ont acheté leurs nourritures en petite quantité. Une femme célibataire, avec 4 enfants et un revenu faible, admet que cette période a été compliquée pour elle :

« - Pendant les gilets jaunes oui ça a un petit peu chamboulé parce que là il y avait beaucoup de supermarchés qui fermaient. Ils se faisaient vandaliser.

- Comment ça s'est passé pour toi alors ?

- Je fais toujours pareil donc quand je vois qu'il y a une manifestation ou que les supermarchés n'ouvrent pas. Je fais cuire moins mais sans priver les enfants.

- Donc c'est toi qui te privés ?

- Non mais moi je peux manger du pain ou peu importe. » Entretien 13, femme célibataire avec enfants, âgée de 41 ans, sans activité professionnelle.

III. LES IMPASSES

Lors des multiples lectures de nos retranscriptions, nous avons décidé de créer le code « piège ». Ce code reflète les insatisfactions que les personnes ont eu vis-à-vis d'une situation touchant à leur alimentation. De plus, pour rentrer dans cette catégorie, les personnes ne doivent pas trouver de solutions à leur insatisfaction. Les prochains paragraphes reprennent les thématiques qui ont fait l'objet d'impasses pour les participant-e-s de l'étude.

Plusieurs foyers nous ont dit être insatisfaits de devoir **acheter du poulet au supermarché**. Il s'agit même d'un produit qui revient régulièrement et qu'on peut qualifier d'important pour la plupart des foyers interrogés. Cependant, pour elle-eux, le poulet du supermarché est plein d'hormones ou de produits chimiques, mais il-elle-s n'ont pas les moyens de soigner (12) eux-mêmes tout le poulet qu'il-elle-s souhaitent manger. Les gens qui nous ont témoigné cela produisent en partie, mais il-elle-s se sentent sous-tension avec l'augmentation du prix du maïs qu'il-elle-s achètent. Si cette augmentation continue dans le temps ou se renforce, il-elle-s pensent arrêter d'élever ces animaux malgré leur insatisfaction lors de l'achat de poulet en grande surface.

« Dans les grandes surfaces on est obligé d'acheter par exemple les petits poulets tout ça là. A un moment on a pas le choix. Là j'ai les moyens de soigner quelques poulets mais c'est pas tous les jours que j'aurais du poulet à table. Si j'ai 10 poulets, ça va pas me durer voilà. Il faut le temps que ça grossisse. Bah je suis obligée d'acheter et je sais que ce que j'achète n'est pas bon. Mais j'ai pas le choix. Parce qu'aller acheter un poulet où c'est écrit « grossi à Salazie », ça revient au même. C'est bourré d'hormones. Les aliments sont bourrés d'hormones. » Entretien 4, femme mariée de 54 ans, sans activité professionnelle.

(12) Expression utilisée en créole pour dire élever.

Sinon, c'est aussi la **fluctuation des prix** en supermarché que les personnes nous ont dit subir. Il-elle-s achètent déjà le produit le moins cher donc dès que les prix augmentent, il-elle-arrêtent momentanément de consommer ce produit ou il-elle-s le prennent tout de même.

« - Bah on essaye de prendre les trucs les moins chers mais quand on a pas le choix... Il faut bien se nourrir. [...] On a toujours pris la marque repère en fait. On subit » Entretien 18, femme en concubinage qui attend un enfant, âgée de 22 ans, cadre.

IV. CONTRIBUER À PLUS GRANDE ÉCHELLE

Lors de l'entretien, nous avons utilisé un assortiment de photographies pour que les personnes puissent nous présenter leur journée alimentaire type. Nous avons également souhaité utiliser ces photos pour modéliser les changements qu'il-elle-s sont prêt-e-s à faire pour participer à une résilience alimentaire globale. Aussi, nous avons retiré de leur journée type les aliments importés ou produits en trop faible quantité pour être présents dans le quotidien des gens si les importations s'arrêtaient. Nous avons ensuite demandé aux personnes d'ajuster leur alimentation.

Cette partie nous a surtout permis de mettre en lumière le côté essentiel de la nourriture et les stratégies « survivalistes » que les personnes pourraient mettre en place. Cela signifie que les individus sont prêts à s'adapter, à manger des aliments qui ne sont pas dans leurs préférences alimentaires pour survivre. Toutefois, ces éléments n'ont pas permis d'appréhender actuellement la contribution que les individus sont prêts à faire au nom de la résilience alimentaire d'un territoire.

D'autres méthodes pourraient être plus adaptées. Dans la quatrième partie, nous faisons un retour sur notre travail et les pistes d'amélioration.

V. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Lors de nos entretiens, nous avons pu relever des temps où les personnes n'ont pas pu atteindre leur sécurité alimentaire. Nous leur avons posé directement la question ou alors il-elle-s nous ont présenté des situations qui ont relevé d'un état d'insécurité alimentaire.

Dans l'ensemble, les personnes que nous avons interrogées nous ont dit manger selon leur préférence. Il est arrivé cependant pour certains ménages que sur de courtes périodes, ce ne soit plus le cas. Il s'agit de ménages habitant dans l'**est de l'île**. Ces périodes sont amenées par des perturbations ou étapes de vie : un divorce, la crise des gilets jaunes, un problème administratif qui a bloqué les fonds attendus ou la mise en ménage. La jeune femme de l'entretien 12 a été la seule à nous dire connaître régulièrement des périodes difficiles financièrement avec sa famille et donc difficile en termes d'approvisionnement alimentaire. Il-elle-s ont déjà eu recours à de l'aide alimentaire. Lors d'une crise, il-elle-s se réunissent et cherchent tous un « petit boulot » pour pouvoir avoir des rentrées d'argent. Il-elle-s achètent des aliments peu chers et en quantité, souvent des pâtes et du jambon. Enfin, quand il-elle-s ont des rentrées d'argent importantes, il-elle-s font des stocks. Il s'agit d'une des familles interrogées avec la plus grande capacité de stockage. Les foyers concernés par ce risque sont généralement dans des **positions fragiles** : faible revenu, pas d'autonomie au niveau de la mobilité, dépendance aux aides de l'Etat. Dans le cas du divorce, nous pensons que c'est le choc psychologique de la séparation qui a amené cette situation. Cet événement peut également fragiliser la situation de la personne qui perd son logement et sa structure familiale. Nous manquons toutefois de recul et de données pour approfondir cette analyse.

« Quand il y a eu mon divorce, j'ai vraiment touché le fond. Si je vous dis ça, c'est parce qu'il m'est arrivé de n'avoir rien à mettre dans la marmite. A Noël, mon fils était en métropole, j'ai mangé un bout de pain rassis, le soir du réveillon. Je sais que je suis passée par là, maintenant je peux manger ça comme ça. J'ai pas besoin de chercher midi à quatorze heures. » Entretien 15, femme divorcée avec son enfant, âgée de 54 ans, employée.

Deux autres foyers nous ont témoigné avoir vécu des moments d'insécurité alimentaire et il-elle-s n'habitaient pas dans l'est. Il s'agit de personnes âgées qui nous ont raconté **leur enfance et la vie lointan**.

VI. CONCLUSION

On peut voir que les adaptations aux perturbations externes aux personnes comme les cyclones ou les blocages des gilets jaunes se mettent en place rapidement. Les personnes consomment alors les produits dans leurs stocks (la consommation en boîte de conserve augmente) et vont s'approvisionner dans les magasins de proximité. Les individus ne vont donc plus visiter différentes enseignes pour fonctionner avec des promotions. Aussi, ce type de perturbations n'est pas mémorable. Les personnes nous ont cité des perturbations plus individuelles quand nous les avons interrogé sur ce qui modifie leurs pratiques alimentaires. Ainsi, il semble qu'une résilience alimentaire soit en place pour des contraintes environnementales récurrentes comme les cyclones. Les drames individuels sont toutefois très impactant et semblent plus difficile à surmonter par les personnes.

Quand il s'agit d'apprécier la résilience alimentaire à une échelle plus globale en regardant les contributions que les foyers font ou sont prêts à faire, la limite du besoin essentiel peut freiner les modélisations que nous avons souhaité effectuer pendant les entretiens. Ainsi, nous proposons des pistes d'amélioration dans la suite du rapport.

Aussi, dans cette partie, nous avons pu identifier des temps d'insécurité alimentaire. Ces temps ont été associés à des situations fragiles et ont surtout touché les foyers à l'est de l'île.

Enfin, lors de notre analyse thématique, d'autres aspects de l'alimentation des personnes interrogées ont été mis en lumière. Dans les prochains passages, nous les présentons.

D. AUTRES THÉMATIQUES

Dans les paragraphes qui suivent, nous présentons les thématiques que nous avons pu soulever au cours de notre analyse des entretiens. Ces thèmes n'ont pas fait l'objet de question directe lors des échanges. Ils ont toutefois émergé lors de l'analyse et vont pouvoir compléter les éléments de l'étude exploratoire que nous avons présentée précédemment. Ils apportent également une lumière sur la perception du système alimentaire de la part des personnes que nous avons interrogées.

I. VISION DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

L'exercice que nous avons réalisé en retirant les images de la journée type alimentaire pour mimer l'arrêt des importations sur l'île de La Réunion ne nous a pas permis de mettre en avant les contributions que peuvent effectuer les Réunionnais-e-s à la résilience alimentaire du territoire.

Cela a cependant ouvert le dialogue sur la vision que les personnes ont du système alimentaire réunionnais.

Dans 5 entretiens, la question de la **gestion de l'espace** pour maintenir la production à La Réunion a été abordée. Pour certain-e-s, le fait de vivre en appartement empêche les gens de produire par eux-mêmes. Pour d'autres, c'est la division des terrains familiaux en fonction du nombre d'enfants qui limite l'espace disponible pour la production domestique. Finalement, deux de ces foyers nous ont témoigné de leur inquiétude à voir les terres agricoles disparaître sous le béton ou les constructions.

« Regarde les maraîchers de la Bretagne. Y en a presque plus. Béton. Ou a remarqué ? Regarde en face de chez une amie, il y avait un monsieur qui cultivait : haricot, pistache, maïs. Ils ont fait un immeuble ! Mais à force de faire des immeubles, à un moment on aura plus de place pour planter. Nou va manger que des trucs importés. Nos produits sont meilleurs. » Entretien 9, femme veuve, âgée de 83 ans, retraitée.

Ensuite, 4 foyers nous ont partagé leur vision du **système agricole réunionnais**. Un homme nous a dit ne pas comprendre comment les agriculteur-ric-e-s fixent les prix et il trouve qu'il-elle-s les augmentent régulièrement. Un autre de l'ouest de l'île nous a parlé du fait que les producteur-ric-e-s ne plantent plus des légumes loin, mais il-elle-s préfèrent se canaliser sur une production.

« Les producteurs se sont canalisés sur un truc. Donc tu vas trouver ça [certains légumes lontans] chez des petits planteurs dans les hauts, chez des bazardiers qui vendent au bord de la route. Mais les gens qui viennent là, là [le marché de Saint-Paul], ils veulent une production où c'est sûr que ça part. Donc les trucs un peu rares comme avant, ils vont pas se casser la tête avec. » Entretien 5, homme marié avec des enfants encore au domicile, âgé de 51 ans, chef d'entreprise.

Sur la thématique de la production agricole, une femme a souligné la vieillesse des agriculteur-ric-e-s actuel-le-s et s'est demandé qui prendra leur relève. Aussi, un couple de Saint-Pierre s'est inquiété des OGM et du futur de l'agriculture réunionnaise. Il-elle-s craignent que le territoire se tourne vers de la production industrielle. Ce même couple visitent régulièrement des services de soins palliatifs et nous a dit y voir de plus en plus d'agriculteur-ric-e-s parmi les malades. La question de la santé et de la production biologique est revenue très fréquemment.

Encore une fois, le **prix des denrées alimentaires** est revenu. Les foyers trouvent que ces derniers fluctuent beaucoup ou que la vie est chère. Un couple originaire de la métropole admet ne pas comprendre la structuration des prix à La Réunion. Pour un jeune natif de l'île, ces variations sont normales et représentent l'évolution du marché. Cependant, lui et plusieurs autres foyers ne comprennent pas pourquoi les prix des produits locaux sont plus chers. Dans deux entretiens, il-elle-s pointent l'octroi de mer (13) comme responsable de cette tendance.

Enfin, la problématique de l'**eau** est revenue dans 3 entretiens. Elle est liée à des inquiétudes environnementales ou à des tensions pour la production domestique. Le manque de pluie ou la captation de l'eau ont changé la manière dont les ménages produisent (arrosage plus fréquent, changement dans les légumes produits).

(13) Il s'agit d'une taxe présente dans les régions ultra-marines françaises. Elles touchent produits et biens importés sur le territoire.

II. LES CANAUX D'INFORMATIONS

Dès les premiers entretiens, les personnes nous ont parlé d'informations qui influencent leurs habitudes alimentaires. Dans ce paragraphe, nous recensons les canaux d'informations des personnes.

Nous en avons parlé lors de la partie sur les méthodes d'approvisionnement, la **publicité** a un grand impact sur les comportements des personnes. Elle influence surtout le choix des enseignes de grande distribution. Une personne nous a également dit être touchée par les messages publicitaires de santé.

Ensuite, les canaux d'informations comme **internet** et la **télévision** ont été très largement cités (la radio pour une personne). Les foyers semblent réagir très différemment face à ces canaux d'information. La télévision peut par exemple participer à donner envie de cuisiner ou d'innover aux personnes qui regardent des émissions culinaires. Elle peut aussi amener des actualités qui vont pousser les gens à faire des stocks quand ils entendent que les prix de certains produits vont augmenter. Pour internet, deux foyers nous ont dit avoir vu des vidéos choquantes au niveau d'abattoirs et avoir arrêté ou diminué la viande suite à cela. Les contenus sur ces plateformes rayonnent facilement puisque de nombreux foyers discutent entre eux des informations qu'ils trouvent. Cela peut également être le cas pour les promotions dans les publicités.

Un nombre un peu plus faible de personnes, 4 pour être précis, nous ont parlé de leur **médecin** comme source d'information influençant leur comportement alimentaire. Cette source semble avoir un impact fort quand les personnes réalisent les effets de leur alimentation sur leur santé.

« - Euh...Quand on fait des examens chez le docteur. Forcément, quand on fait des bilans, il y a une remise en question en fait.

- Vous avez déjà eu des mauvais bilans chez le médecin ?

- Non pas forcément. Je dirais pas mauvais bilans mais des choses où il faut faire attention. On est presque à la limite. Si on veut continuer à en manger, il faut diminuer la quantité. Des choses comme ça. Passé la frustration, faut se... faut se... Il faut réfléchir, si on veut continuer à avancer, continuer à manger varier. C'est frustrant au début. » Entretien 14, femme mariée habitant chez sa belle-famille, âgée de 52, cadre.

Comme nous l'avons dit précédemment, les informations rayonnent rapidement grâce aux échanges entre personnes. Les participant·e·s nous ont beaucoup parlé de l'influence des membres de leurs familles sur leur pratique alimentaire. Nous avons décidé d'en faire un paragraphe spécifique.

III. LES INFLUENCES INTERGÉNÉRATIONNELLES

Il s'agit d'un thème qui est revenu régulièrement notamment puisque dans notre entretien nous avons invité les personnes interrogées à parler des habitudes alimentaires de leur foyer. Nous avons donc de nombreux passages où les personnes parlent de « cette génération » ou des « jeunes ». Aussi, comme nous avons pu le voir précédemment, les personnes d'une même famille s'influencent largement. Les prochains paragraphes visent donc à croiser les habitudes alimentaires décrites par les personnes interrogées et leurs visions des autres générations.

Pour parler des différentes générations, les personnes utilisaient souvent les « enfants », leurs « grands-parents » comme référence. Cependant, il est difficile de déterminer des tranches d'âges claires. Le rapport que l'individu a vis-à-vis du riz nous a permis de recroiser les différentes visions des individus. Sur cette base, nous avons pu élaborer une typologie de profils.

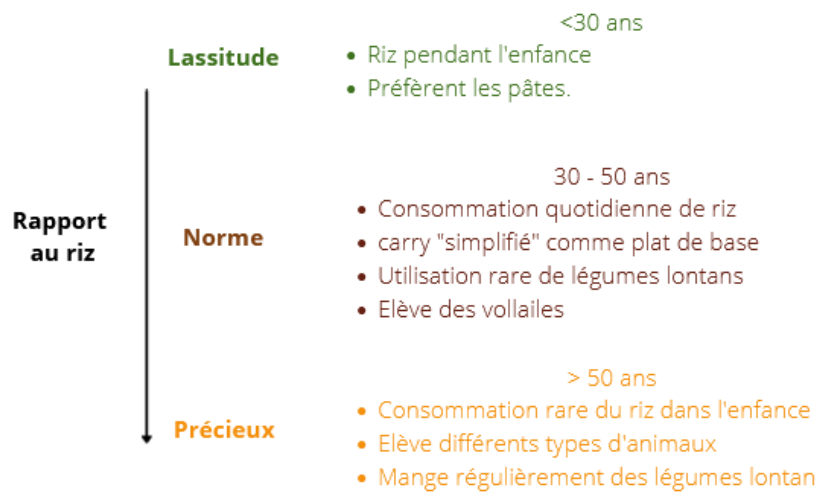


Figure 2. Schéma représentant les typologies de profils en fonction de leur rapport à la consommation de riz

Ces profils semblent se dessiner grâce à nos 18 entretiens. Une étude ciblée est toutefois nécessaire pour comprendre l'évolution générationnelle des comportements alimentaires à La Réunion. Cet effet générationnel soulève de nombreuses interrogations qu'il advient de discuter. Le riz est perçu comme un pilier de la culture culinaire créole, même par les jeunes qui le consomment de moins en moins. Quelles sont les implications de cette observation ? Ce que nous avançons sur cette thématique demande à être plus profondément étudié et discuté.

IV. LA CULTURE RÉUNIONNAISE

Nous avons référencé les passages où les personnes ont identifié un élément comme réunionnais ou créole. Dans les discours, soit les personnes ont défini clairement un élément comme créole, soit elles l'ont mis en opposition avec une pratique « non-créole ».

« - Tu mangeais des pâtes à l'école aussi ?

- Pas trop non, j'étais dans un internat et c'était un truc tout en créole » Entretien 18, femme en concubinage qui attend un enfant, âgée de 22 ans, cadre.

Ainsi, les éléments affichés comme créoles sont les suivants : le riz, le café, le piment, les saucisses, les grogs, les carry ou moins fréquemment les sandwiches américains gratinés « à la réunionnaise ». La barquette peut également être perçue comme constitutive de la cuisine réunionnaise. Le fait d'avoir une cour, de « manger de tout » ou les combats de coq est inhérent à la culture réunionnaise selon les personnes interrogées. A l'inverse, les raclettes, les fast foods, les pâtes ou les pizzas ne sont pas vus comme interne à la culture réunionnaise. Ils sont toutefois consommés, notamment pour varier les plats :

« - Est-ce que vous mangez parfois à l'extérieur ?

- Oui, au resto. Ça peut être des restos d'hôtels ou des typiques. [...] ça arrive qu'on commande des pizzas de temps en temps pour varier de la cuisine créole. » Entretien 16, homme ou femme en concubinage avec enfant, âgé de 47 ans, sans activité professionnelle.

Lors de l'entretien 8, nous avons beaucoup discuté de l'influence de la culture métropolitaine sur la culture créole. Le jeune homme se sent appartenir à la France, souhaite participer à cette culture, mais ce qu'il souhaite vivre, c'est un équilibre entre la culture française issue de la métropole et la culture créole. Il a admis que la génération de ses parents est encore porteuse de la culture créole, mais que les jeunes s'en détachent de plus en plus. Selon lui, l'influence de la télévision ou encore la facilité à aller en métropole favorisent ce phénomène. Il nous a notamment cité le temps de l'apéritif comme une habitude métropolitaine qu'il a inclus dans son quotidien. Il m'explique que les générations précédentes n'ont pas un temps avant le repas comme celui-ci. L'entretien 16 a confirmé cette influence que laisse un séjour en métropole, il dit s'être « métropolisé » suite à 15 ans de vie là-bas.

V. GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DÉCHETS ORGANIQUES

Lors de nos lectures sur la résilience alimentaire, nous avons appris que le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets sont des enjeux forts pour les milieux insulaires (Brial et al., 2019). Nous avons également intégré ces thèmes à notre grille d'entretien.

LES PRODUITS CONCERNÉS ET CONTEXTES

Les produits alimentaires qui sont jetés par les personnes interrogées sont les produits frais (laitier ou légumes) ou les épluchures. Il s'agit ensuite de produits cuisinés ou de riz. Des contextes favorisent ce phénomène : l'oubli d'avoir ce produit, changement de préférences alimentaires dans le foyer, mauvaise gestion de quantité lors de la préparation du repas. Aussi, plusieurs personnes nous ont dit que la quantité qu'elles jettent a évolué dans le temps. Tout d'abord, une personne ayant vécu en métropole nous dit qu'à La Réunion, au vu du prix de la nourriture, il est plus attentif au gaspillage. Un couple de retraités nous a aussi confié qu'ils ne se forcent plus à finir leur assiette comme leurs parents leur ont appris à le faire pour limiter leur prise de poids. Enfin, le fait de vivre en appartement amène une femme à être plus attentive à la quantité de riz qu'elle cuisine par exemple. Elle peut aujourd'hui le donner aux poules qu'elle élève dans sa maison, elle se soucie donc moins de la quantité préparée.

« Si je fais trop, je donne aux animaux. [...] Avant en appartement on faisait attention à la nourriture. » Entretien 13, femme célibataire avec enfants, âgée de 41 ans, sans activité professionnelle.

LES STRATÉGIES POUR LIMITER

Les personnes interrogées ont eu des réactions fortes quand nous les avons questionnées sur le fait de jeter de la nourriture. Beaucoup ont marqué un temps d'arrêt, ont répondu « non » automatiquement à cette interrogation. Quand nous avons creusé cette thématique, nous avons pu mettre en lumière les stratégies que les individus mettent en place pour éviter de jeter la nourriture ou les déchets organiques.

Tout d'abord, la stratégie largement utilisée pour limiter le gaspillage est de donner la **nourriture gâtée aux chiens, chats et cochons**. Il est également possible de nourrir les **poules**, mais ce sont les restes de riz ou d'épluchures qui sont concernées par cette pratique. Mais qu'en est-il pour les personnes qui n'élèvent pas ? Deux participantes vivant en appartement nous ont rapporté garder les restes gâtés pour les donner à un proche, qui lui, élève. Dans ces deux cas, les personnes voient très régulièrement le proche concerné.

« - Je ne mets pas à la poubelle, je sais que maman a son chien dans ces cas-là.

- Vous donnez au chien dans ce cas ?

- Moi j'ai un chat et ma maman a un chien. Eux ils ne sont pas malades quand ils mangent ça quand ça a tourné un petit peu. Je garde ça au frigo et je lui donne dès le lendemain. Je ne laisse pas ça perdurer.

- Vous la voyez tous les jours ?

- Tous les jours, il faut profiter de ceux qu'on aime. Moi j'ai déjà perdu mon papa. » Entretien 15, femme divorcée avec son enfant, âgée de 54 ans, employée.

Ensuite, les personnes connaissent la rapidité de la péremption des produits, elles vont donc **adapter leur méthode d'approvisionnement** en fonction de la conservation des denrées alimentaires. L'achat de **surgelés** ou la **congélation** de produits frais sont aussi des stratégies régulièrement mises en place pour limiter le gaspillage alimentaire.

Certains foyers n'ont pas de problèmes à manger deux plats similaires consécutivement tandis que d'autres ne le souhaitent pas. Dans ce cas, ils vont mobiliser des lieux de stockage comme le réfrigérateur ou les congélateurs.

Enfin, lorsque les personnes gagnent (14) auprès de leur proche des denrées alimentaires, elles peuvent en recevoir en trop grande quantité pour que leur foyer puisse le consommer. Dans ce cas, il-elle-s ne souhaitent pas jeter le surplus et il-elle-s vont en faire profiter leurs voisin-e-s principalement et leurs proches. Ces surplus peuvent aussi venir de la production du foyer, un régime de bananes par exemple.

Une personne nous a dit utiliser un compost pour éviter de jeter dans sa poubelle les légumes défraîchis. Une seconde a cherché à obtenir un compost d'appartement, mais elle n'a pas trouvé de lieu où en acquérir.

4. DISCUSSION

La fin de la récolte des données nous a amené à analyser les discours des personnes que nous avons rencontrées. Nous avons ensuite pu les mettre en regard avec la littérature scientifique disponible sur ces thématiques. Au vu de nos contraintes temporelles, nous avons décidé d'approfondir deux aspects de nos résultats : l'importance de l'aspect financier dans les choix alimentaires et la rencontre de deux modèles alimentaires distincts.

A. LA QUESTION FINANCIÈRE DANS LES CHOIX ALIMENTAIRES

Dans nos résultats, la thématique des prix des denrées alimentaires et du coût de la vie revient très fréquemment. Aussi, comparés à la métropole, les plus faibles revenus de la population associés aux prix plus importants pour le panier alimentaire expliquent l'importance que peut revêtir cette dimension pour la population (Méjean et al., 2020). Un travail sur la cherté de la vie perçue par les consommateur-riche-s a été effectué à La Réunion. Dans la revue de littérature de cette thèse, la chercheuse présente le smart et wise shopping. Il s'agit de stratégies mises en place par les consommateur-riche-s pour pouvoir atteindre leurs standards de consommations tout en maîtrisant les dépenses associées (Pothin, 2017). Les comportements associés à ces pratiques se retrouvent

(14) Expression créole pour dire qu'une personne nous a donné des légumes ou autres produits alimentaires.

dans notre échantillon. Nous avons pu observer des habitudes associées au *smart shopping* au sein des personnes que nous avons interrogées. Il s'agit de gérer au mieux ses dépenses en utilisant les bonnes affaires et promotions en cours. Nous avons référencé l'apparition du *wise shopping* (diminution de la quantité achetée et ses coûts associés, voire l'arrêt de l'achat) dans trois différentes situations : volonté de diminuer les coûts associés à l'alimentation, recentrer ses achats sur l'alimentation lors de difficultés financières ou lors de fluctuation de prix. Dans sa thèse, Pothin explique que ces comportements ont pour objectif de : « réduire l'inconfort lié à la situation de cherté de la vie et à une baisse perçue du pouvoir d'achat » (Pothin, 2017). Le fait de trouver la vie chère et de devoir mettre en place des comportements comme le *wise/smart shopping* ne va pas pour autant faire sortir les individus de l'envie de consommer ou de développer des valeurs non matérialistes. Les stratégies pour économiser vont même continuer dans le sens de la consommation puisqu'elles sont réinvesties pour l'achat d'autres produits ou services. En d'autres termes, face à la vie chère, les personnes mettent en place des comportements d'adaptations pour économiser et continuer à consommer (Pothin, 2017).

Nous avons identifié que la production domestique et donc l'autoconsommation sont des parties importantes de l'approvisionnement alimentaire. Dans la littérature, il est précisé que les foyers les plus pauvres ont une plus forte propension à produire leur nourriture. Les ménages avec des enfants auraient cette tendance également (Méjean et al., 2020). Le fait de produire sa nourriture peut également être un comportement associé à l'envie de consommer tout en réduisant les coûts associés à l'alimentation (Pothin, 2017). Dans notre échantillon, l'économie effectuée en cultivant a été abordée, mais cela ne représente pas l'unique raison justifiant cette pratique (activité vue comme plaisante, inhérente à la culture). De plus, il est intéressant de voir que l'autoconsommation ne se substitue pas à l'achat, mais vient bien le compléter (DAAF, 2015).

Enfin, certain-e-s participant-e-s nous disent ne pas comprendre comment s'effectue la structuration des prix sur le territoire. Il-elle-s ne comprennent pas pourquoi le prix des produits locaux est plus important.

Cependant, la question monétaire n'est pas le seul point que nous souhaitons approfondir dans cette discussion. Nos données donnent à voir deux modèles alimentaires qui se rencontrent et qui impactent les personnes et leurs normes.

B. DEUX MODÈLES DE COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES QUI S'ENTRECHOQUENT ?

Les réactions fortes autour des thématiques « grande distribution » et « production domestique » sont des témoins de la rencontre entre un mode de vie traditionnel et de consommation de masse. Dans la littérature, on parle de transition nutritionnelle ou de modernité alimentaire. Cette modernité est même désignée comme « compressée » au vu de la rapidité à laquelle elle s'applique sur les territoires ultramarins. On peut donc voir dans nos données et dans la littérature des preuves que plusieurs systèmes alimentaires co-existent. Le nombre de repas est un exemple parlant. Dans un modèle traditionnel, la journée se structure autour de deux repas. Tandis que, dans un mode moderne, c'est une journée rythmée de trois repas qui ressort. Dans nos entretiens, on retrouve la coexistence de ces pratiques (Tibère & Poulain, 2019). Aussi, la cohabitation de l'importance des magasins de grande distribution avec la production domestique et les échanges peut être représentative de cette modernisation alimentaire. Cette rencontre de modèles est génératrice de plus de complexité au sein du repas (arrivée des entrées, des desserts et des apéritifs dans la structu-

re d'un repas). Par ailleurs, on observe une diminution des féculents dans le régime alimentaire depuis 1980. La part de consommation en protéine d'origine animale a augmenté ainsi que la consommation de glucides (Méjean et al., 2020 ; Tibère & Poulain, 2019).

L'importance de la satiété et de la quantité semble être un point central d'une bonne alimentation pour les Réunionnais-e-s. Selon Méjean et al., le souvenir des pénuries alimentaires amène ce type de perception (Méjean et al., 2020 ; Tibère & Poulain, 2019). Lors de nos entretiens, les personnes nous ont, elles, beaucoup parlé des questions de santé autour de l'alimentation. Ils souhaitent tous manger dans leur idéal des aliments cultivés sans intrants chimiques. Certains foyers vont donc consommer des produits certifiés issus de l'agriculture biologique. Cette tendance a également été observée dans d'autres rapports sur les départements ultramarins (Méjean et al., 2020). Dans l'article de Tibère & Poulain de 2019 (les données récoltées datent de 2005-2005), le « bien mangé » rime rarement avec santé pour les Réunionnais-e-s. Comme nous le disions précédemment, la quantité prime. Or, nos entretiens semblent montrer une évolution de la perception du « bien manger ». De plus, ces préoccupations de la santé et de l'alimentation semblent toucher des tranches d'âges, des genres et des catégories socioprofessionnelles différentes. Nous avons toutefois noté des discours contradictoires, certaines personnes souhaitant manger des produits pour lesquels elles savent qu'il n'y a pas de produits chimiques ajoutés. Il-elle-s ne vont toutefois pas en acheter et justifient cela par une diversité d'arguments : « *On parle de bio ici, mais il y a tellement de choses dans l'air, qui rentrent dans les maisons.* » Entretien 10, homme ou femme célibataire avec enfants en garde alternée, 35 ans, commerçant.

Ainsi, il semble qu'il y ait une évolution suite au constat posé par Laurence Tibère. Lors d'un symposium, elle prend l'exemple de la viande qui est passé d'un usage festif à quotidien sur l'île de La Réunion et du fait que la santé n'est pas au cœur des décisions alimentaires (*Alimentations traditionnelles et mutations alimentaires*, 2018). Les participant-e-s de l'étude sont entourées de proches ayant des maladies chroniques ou cardiovasculaires dans leur famille. Ils semblent que cela participe à intégrer les questions de santé dans l'alimentation. Ainsi, plusieurs répondant-e-s à l'enquête diminuent ou arrêtent leur consommation de viande et intègrent la notion de santé dans l'alimentation qu'il-elle-s souhaitent avoir.

Suite à ce constat, quelles sont les préoccupations à prendre pour appréhender ces systèmes alimentaires en coexistence ? Nous avons cristalliser ces résultats et discussions pour permettre aux parties prenantes du projet Isopolis de s'appuyer sur ce que nous avons investigué pour nourrir la construction de ce dernier.

C. LES RECOMMANDATIONS POUR LES EXPÉRIMENTATIONS À SUIVRE

Cette étude a pour objet, au-delà de son apport en connaissances sur les pratiques alimentaires du territoire, de participer à la construction d'expérimentations futures au sein du projet Isopolis Gamma. Pour effectuer ces recommandations, nous nous appuyons donc sur la littérature scientifique et nos résultats.

La première recommandation porte donc sur l'aspect financier associé à l'alimentation. Il y a une réalité dans le fait de choisir son approvisionnement en fonction du prix, c'est une dimension qui doit être prise en compte. Il y a une limite au prix que sont prêts à payer les gens pour leur produit. La thèse de Pothin met en lumière la pro-action des personnes quand il s'agit d'optimiser leurs dépenses. Cette posture active peut être un grand levier si le projet arrive à s'en saisir.

Une autre étude souligne l'importance du coût dans la prise de décision des produits et approvisionnement (Tibère & Poulain, 2019). La transparence dans la formation des prix est décrite comme une piste intéressante à creuser dans la recherche de Pothin (2017). Aussi, ce que notre étude et la lecture de cette thèse mettent en lumière, c'est la méconnaissance du système économique insulaire de la part de la population. Or, cette spécificité territoriale a un impact sur le prix de produits (Méjean et al., 2020 ; Pothin, 2017).

Comme nous l'avons vu précédemment, deux modèles coexistent et les normes alimentaires de la population évoluent rapidement en leur sein. Il est donc intéressant d'observer le fonctionnement de la production domestique et des échanges. Comme nous l'avons vu au niveau de la Figure 1 modélisant les systèmes de don et troc entre les personnes, cela met en contact de nombreuses personnes et générations. De plus, l'autoconsommation permet une augmentation de la consommation en fruits, légumes et viande (DAAF, 2015). Or, on voit qu'il y a des freins à cette activité. On a parlé de la dureté, du manque de temps, du manque de place surtout et de la difficulté à tuer un animal. Cette production est à la croisée de beaucoup de problématiques. On a pu voir qu'il s'agissait aussi d'une manière efficace pour limiter la quantité de déchets organiques jetés. Ainsi, travailler sur la préservation et le renforcement de la production alimentaire domestique semble être une piste pour maintenir la résilience alimentaire des individus et in fine du territoire. Il ne faut toutefois pas mettre de côté le besoin de répondre aux standards de la consommation qui semble présente dans la population.

D. RETOUR SUR LES MÉTHODES UTILISÉES

Les méthodes que nous avons mobilisées ont permis de mettre en lumière la difficulté à enclencher le processus de résilience alimentaire pour des perturbations individuelles ou internes au foyer. À l'inverse, les contraintes environnementales récurrentes comme les cyclones semblent être totalement intégrées au style de vie des individus sur l'île de La Réunion. Cependant, la méthodologie proposée ne permet pas de mettre en lumière la contribution des individus à la résilience alimentaire à plus grande échelle. Nous avons fait émerger le côté « survivaliste » des individus.

Nous pensons qu'une approche longitudinale permettrait d'apprécier les changements que les personnes ont faits ou sont prêts à faire au nom d'une résilience alimentaire d'un territoire. Ainsi, mettre en place des actions de prévention et suivre ensuite l'évolution des pratiques alimentaires individuelles est une piste méthodologique à creuser. De plus, si la résilience alimentaire est perçue comme un processus, une approche longitudinale permettrait une analyse fine des différentes étapes de ce dernier. La difficulté réside alors dans la définition des étapes de ce processus (Vandangeon-Derumez & Garreau, 2014).

Aussi, quand il s'agit de travailler sur la résilience alimentaire à une échelle individuelle, l'entrée des comportements alimentaires semble tout à fait pertinente. Ce prisme des habitudes alimentaires doit encore être éprouvé pour un passage d'échelle individuelle à territoriale.

E. LES LIMITES

Nous avons expliqué notre méthode de recrutement dans la partie Matériel et Méthode, il faut cependant garder à l'esprit qu'une part de la population n'est pas représentée dans notre travail. Nous n'atteignons pas les personnes qui n'utilisent pas la grande distribution pour s'approvisionner. Cela peut être le cas de personnes n'ayant pas les capacités financières d'acheter leur nourriture ou encore pas d'accès à ces magasins pour des questions de mobilité par exemple.

Aussi, notre travail a pris très peu en compte la commensalité, l'aspect festif de l'alimentation des personnes. Nous avons travaillé sur leur quotidien.

Le cadre de cette étude ne nous a pas permis d'effectuer un travail en amont sur les cadres théoriques mobilisables pour notre recherche. Nous n'avons pas eu le temps d'effectuer une triangulation des données. Nous avons toutefois porté une attention particulière à une récolte et à une analyse de données systématiques. Notre travail donne à voir une réalité et une évolution de comportements alimentaires sur un territoire français ayant des caractéristiques très particulières. Nous invitons donc les lecteurs de ce rapport à l'observer comme une mise en lumière de pistes d'études.

5. CONCLUSION

Cette étude exploratoire sur la résilience alimentaire au travers des comportements alimentaires permet d'amener des points de recommandations sur les expérimentations qui vont suivre au sein du projet Isopolis. Ces recommandations portent sur l'importance de l'aspect financier dans le choix des modes d'approvisionnement et des produits consommés. Nous avons également souligné l'importance de préserver et de renforcer la capacité de production domestique des individus. La partie Résultat de cette étude permet de mettre en lumière les obstacles que les foyers identifient. Elle référence également les pratiques et met en lumière des pistes d'études.

Nous avons également pu éprouver le fait d'utiliser les comportements alimentaires pour observer la résilience alimentaire. Nous estimons qu'il s'agit d'un prisme intéressant pour évaluer la mobilisation du processus de résilience alimentaire par les foyers. Il doit encore être testé avec nos axes d'amélioration pour une analyse plus territoriale de la contribution des ménages.

6. BIBLIOGRAPHIE

Alimentations traditionnelles et mutations alimentaires: Une vision internationale. (2018, mars 12). Cerin. <https://www.cerin.org/breves-scientifiques/alimentations-traditionnelles-et-mutations-alimentaires-une-vision-internationale/>. [Consulté le 15/11/2021].

Alves, K. Y. A., Rodrigues, C. C. F. M., Salvador, P. T. C. de O., & Fernandes, S. D. de M. (2021). Use of photography in qualitative research in the health area: Scoping review. *Ciência & Saúde Coletiva*, 26(02), 521-529. <https://doi.org/10.1590/1413-81232021262.41052020>

-
- Béné, C., Wood, R. G., Newsham, A., & Davies, M. (2012). Resilience: New Utopia or New Tyranny? Reflection about the Potentials and Limits of the Concept of Resilience in Relation to Vulnerability Reduction Programmes. *IDS Working Papers*, 2012(405), 1-61. <https://doi.org/10.1111/j.2040-0209.2012.00405.x>
- Bourgeron, P. S., Humphries, H. C., & Riboli-Sasco, L. (2009). Regional analysis of social-ecological systems. *Natures Sciences Societes*, 17(2), 185-193.
- Brial, A., Ferrari, S., Gombert-courvoisier, S., & Hoarau, J.-F. (2019). Alimentation durable en milieu insulaire: Réflexions et modélisation d'un indice spécifique. *Proposition de publication pour la Revue Économie Rurale*. https://www.sfer.asso.fr/source/jr2019/articles/A11_Brial.pdf
- Bullock, J. M., Dhanjal-Adams, K. L., Milne, A., Oliver, T. H., Todman, L. C., Whitmore, A. P., & Pywell, R. F. (2017). Resilience and food security: Rethinking an ecological concept. *Journal of Ecology*, 105(4), 880-884. <https://doi.org/10.1111/1365-2745.12791>
- Cohen, P. (2000). *LE CARI PARTAGÉ. Anthropologie de l'alimentation à l'Île de la Réunion* (Karthala).
- DAAF, A. (2015). *Les comportements alimentaires des Réunionnais* (Analyses No 99). DAAF.
- FAO. (1996). *Déclaration de Rome sur la sécurité alimentaire mondiale*. Sommet mondial de l'alimentation. <http://www.fao.org/3/w3613f/w3613f00.html>
- Grangé, C. (2020). La grande distribution alimentaire domine toujours le marché, mais un peu moins qu'avant (Insee Analyses No 51 ; Lieux d'achats à La Réunion en 2017, p. 4). INSEE. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4981424>
- Lahlou, S. (2005). Peut-on changer les comportements alimentaires? *Cahiers de nutrition et de diététique*, 40(2), 91-96.
- Méjean, C., Debussche, X., Martin-Prével, Y., Réquillart, V., Soler, L.-G., & Tibère, L. (2020). *Alimentation et nutrition dans les départements et régions d'Outre-mer* (Expertise Collective). IRD.
- Nevedal, A. L., Reardon, C. M., Opra Widerquist, M. A., Jackson, G. L., Cutrona, S. L., White, B. S., & Damschroder, L. J. (2021). Rapid versus traditional qualitative analysis using the Consolidated Framework for Implementation Research (CFIR). *Implementation Science*, 16(1), 67. <https://doi.org/10.1186/s13012-021-01111-5>
- Newton, A. C. (2016). Biodiversity Risks of Adopting Resilience as a Policy Goal. *Conservation Letters*, 9(5), 369-376. <https://doi.org/10.1111/conl.12227>
- Pothin, G. (2017). *La cherté de la vie du point de vue du consommateur: Définition, antécédents et conséquences* [Thèse, Université de la Réunion]. <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-01845500>
- Pourchez, L. (2006). Comportements alimentaires, petite enfance et grande distribution. *Journal des anthropologues*. Association française des anthropologues, 106-107, 145-167. <https://doi.org/10.4000/jda.1303>
- Quivy, R., & Campenhoudt, L. van. (2006). *Manuel de recherche en sciences sociales* (3e éd. entièrement rev. et augm.). Dunod.
-

Seekell, D., Carr, J., Dell'Angelo, J., D'Odorico, P., Fader, M., Gephart, J., Kummu, M., Magliocca, N., Porkka, M., Puma, M., Ratajczak, Z., Rulli, M. C., Suweis, S., & Tavoni, A. (2017). Resilience in the global food system. *Environmental Research Letters*, 12(2). <https://doi.org/10.1088/1748-9326/aa5730>

Suandi, Napitupulu, D. M. T., Damayanti, Y., & Efran, E. (2021). Management strategy for household food security in Jambi Province. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 694(1), 12013. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/694/1/012013>

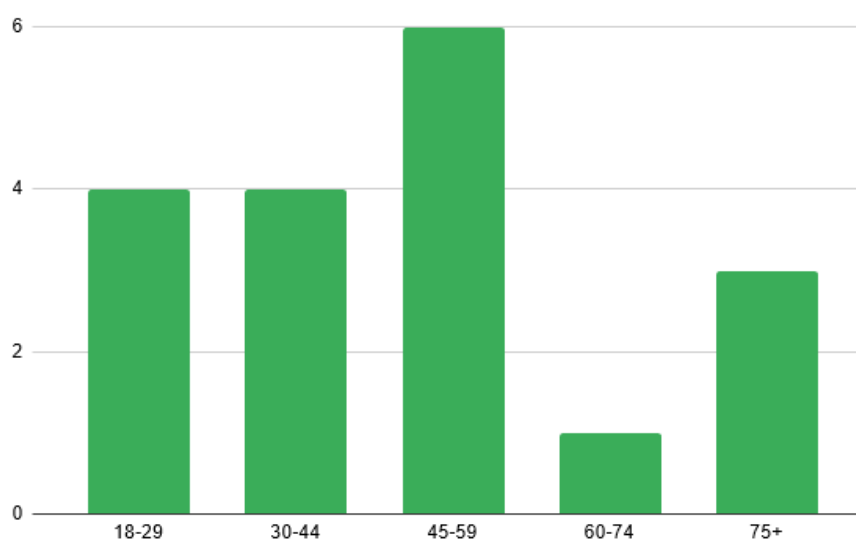
Tendall, D. M., Joerin, J., Kopainsky, B., Edwards, P., Shreck, A., Le, Q. B., Kruetli, P., Grant, M., & Six, J. (2015). Food system resilience: Defining the concept. *Global Food Security*, 6, 17-23. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2015.08.001>

Thorne-Lyman, A. L., C, A. K., Manohar, S., Shrestha, B., Nonyane, B. A. S., Neupane, S., Bhandari, S., Klemm, R. D., Webb, P., & Jr, K. P. W. (2018). Nutritional resilience in Nepal following the earthquake of 2015. *PLOS ONE*, 13(11), e0205438. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0205438>

Tibère, L., & Poulain, J.-P. (2019). La « modernité alimentaire » dans les territoires français d'Outre-mer. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 54(5), 266-274. <https://doi.org/10.1016/j.cnd.2019.05.003>

7. ANNEXES

A. RÉPARTITION DES PARTICIPANT·E·S EN FONCTION DE L'ÂGE, DE LA STRUCTURE DU FOYER ET LA CATÉGORIE SOCIOPROFESSIONNELLE



Graphique 1. Nombre d'enquêtés en fonction de la tranche d'âge

Marié·e avec enfants	4
Veuf·ve	3
Marié·e	2
Divorcé·e avec enfants	2
Couple dans le foyer familial	2
Célibataire avec enfants	2
Concubin·e·s	1
Concubin·e·s en attente d'un enfant	1
Concubin·e·s en avec enfant	1

Tableau 3. Structure de notre échantillon en fonction de la composition du foyer

Les catégories socio-professionnelle ¹⁵	Le nombre d'entretiens
1 - Agriculteur·rice·s	0
2 - Artisan·e·s, commerçant·e·s et chef·fe·s d'entreprises	2
3 - Cadres	2
4 - Profession intermédiaire	2
5 - Employé·e·s	1
6 - Ouvrier·ère·s	1
7 - Retraité·e·s	4
8 - Autres personnes sans activité professionnelle	6

Tableau 4. Nombre d'entretiens en fonction de la catégorie socioprofessionnelle

(15) Reprise de la nomenclature de l'INSEE : <https://www.insee.fr/fr/information/2400059>