



5.3 Fixons des objectifs

“Analysons les témoignages” #3

Atelier

1h30

Comment analyser la parole des habitantes d'un quartier et faire émerger les problématiques communes ? Cet atelier d'analyse part d'un ensemble de témoignages pour synthétiser 1 à 4 *angles d'attaques* pour les ateliers d'élaboration de projets locaux de transitions.

Sommaire :

- 1 Contexte et objectif p.1
- 2 Participant·es p.2
- 3 Déroulé et méthodologie p.2
- 4 Résultats p.3
- 5 La suite p.10
- 6 Remerciements p.10
- 7 Modalités d'organisation p.10

Programme

Quartier : Porte d'Orléans, Paris 14**Sujet :** “Bien manger au juste prix”**Période :** 2025 / 2026

Activité

Date : 10 Mars 2026**Lieu :** Local Réseau Quartiers en Transitions**Organisé par :** Équipe NEAR locale

Contexte et objectifs



Précédemment dans la [démarche participative NEAR du quartier](#), visant à faire émerger des projets écologiques imaginés par les habitantes :

Après un [diagnostic](#) (+ de 700 répondantes) révélant une liste de sujets qui posent problèmes pour la planète et la qualité de vie des habitantes, une [consultation citoyenne](#) (254 votes) a désigné le sujet prioritaire : “**bien manger au juste prix**”. Puis un programme de rencontres a réuni habitantes et expertes pour approfondir le sujet, ses enjeux et gagner en connaissance.

Les activités ont continué avec des temps d'inspiration pour identifier les problématiques du quartier. Un premier atelier “parler des problèmes” a réuni 2 personnes. En parallèle, une vingtaine d'entretiens courts (5 à 30 min) ont été menés dans les parcs, la rue, etc... afin de recueillir l'avis d'habitantes moins habituées ou disponibles pour des dispositifs participatifs.



Suite à une série d'entretiens avec les habitantes un temps d'analyse pour :

- **Comprendre les difficultés et les problèmes**
- **Identifier les barrières communes à lever** et les “causes racines”, les origines profondes d'un problème
- **passer des témoignages disparates à une synthèse des problématiques qui sera transmise aux citoyens participant aux prochains ateliers.**



Participants

Annabelle Daumas, designeuse
spécialiste des questions de Genre.

Benjamin Fayolle, designer
spécialiste des approches systémiques.

Les deux participant·es font parti de l'équipe NEAR, et sont les personnes qui ont conduit les entretiens. Il et elle sont membres de l'association *Réseau des Quartiers en Transitions* (partie prenante du projet NEAR Porte d'Orléans), qui développe une méthodologie pour rendre plus facile et conviviale la participation des citoyens à l'enjeux climat.

Déroulé et méthodologie

L'objectif de ce temps d'analyse est de partir des témoignages d'habitants au sujet de l'alimentation durable révélés lors des entretiens précédents grâce à la méthode des 5 pourquoi, pour les transformer en problématiques pertinentes pour penser des projets qui répondent aux enjeux vécus dans le quartier.

La méthode d'analyse employée ici repose sur une distinction entre *causes racines* et *symptômes observables*. Les témoignages sur les problématiques d'alimentation partent généralement d'un effet observé, relatif à la situation d'un individu particulier (qui pourrait être vécu différemment par quelqu'un d'autre). En faisant questionner les raisons de cette situation, les participants arrivent à déterminer des causes plus structurelles, qui permettent des réponses collectives durables.

L'analyse s'organise en 3 temps :

1. Re-lire et ranger les idées présentes dans les témoignages dans 5 catégories :

- Les problèmes généraux (ex: "*l'humain est trop individualiste*")
- Les problèmes particuliers (ex: "*impossible avec mes horaires de travail*")
- Les causes racines : la raison finalement identifiée pour les problèmes.
- Les pistes de solution (ex: "*il faudrait un magasin de producteurs !*")
- Les motivateurs (ex: "*je fais attention à ça, surtout pour mes enfants*")

2. Extraire les *causes racines* identifiées, et les rassembler par paquets partageant des thèmes communs.

3. Traduire chaque paquets de causes racines en une *grande question* (ou *angle d'attaque*) à destination de quelqu'un qui voudrait imaginer des projets de quartier.



Résultats

Pourquoi l'accès à l'alimentation durable reste difficile pour une bonne part des habitantes de la Porte d'Orléans ?

1. Catégoriser les idées recueillies dans les témoignages des habitants :

1.1. Problèmes généraux :

- *Nous vivons dans le contexte du productivisme agricole hérité de l'après-guerre.*
- *Pleins d'initiatives sur le sujet, mais un manque de coordination collective.*
- *Milles-feuilles administratif : beaucoup de barrières organisationnelles.*
- *"On est trop individualistes".*
- *L'industrie agro-alimentaire a fait du bio un segment de marché sur lequel beaucoup marger.*
- *Le bio = un truc de bobo.*
- *Avec la mondialisation, l'offre manque de cohérence sur la saisonnalité (certains fruits disponibles en toute saison) et la provenance (produits importés).*
- *Nous sommes formatés à avoir une alimentation non-durable, changer d'habitude demande de l'énergie.*
- *Le modèle drive ça ne marche pas ici.*
- *Le modèle AMAP ne fonctionne pas ici.*
- *Il y a une forte influence des codes sociaux sur l'alimentation : dans certaines cultures, être un peu gros c'est une bonne chose, ici c'est stigmatisé.*
- *De toute façon, le 1er problème à régler, c'est ceux qui ont faim.*
- *Les prix augmentent, mais pas les salaires.*
- *Avec les crises géopolitiques, les prix montent, mais avec l'opacité des marchés on ne sait pas pourquoi des produits en France grimpent aussi.*
- *Le bio n'est pas une priorité ici, c'est dû à la sociologie populaire du quartier.*
- *L'offre durable a disparue, beaucoup de magasins ont fermés.*
- *La pollution (dûe à la densité, à la proximité du périph, etc...) rend impropre à la consommation le peu de choses qui poussent ici en ville.*
- *Le passage à l'échelle des petites initiatives sur l'alimentation durable est souvent impossible, ça ne répond pas à des logiques industrielles.*
- *Avant de penser durable, il faut que tout le monde mange à sa faim (notamment les enfants).*
- *Il faut à manger et un toit pour tous d'abord, ensuite on verra.*
- *"Toutégatos" : on attend beaucoup de gratuité, mais l'inflation reflète aussi le cout nécessaire de l'effort écologique*



Résultats

- Si on compare les prix du paniers, les courses sont 2x moins chers en magasin discount (Lidl, Aldi, Netto, ...) qu'en distributeur bio.
- Il y a un poids des lobbies trop important.
- Les jeunes hommes aiment trop la viande, ils ne souhaitent pas changer d'habitude.
- Il y a des fausses idées sur la nutrition de la viande, y compris dans le corps médical.
- Le marché Jourdan est revendeur et non producteur, donc les prix suivent des marges plus importantes.
- Il y a un vrai poids des pulsions

1.2. Problèmes particuliers (pouvant avoir des causes systémiques) :

- Je suis informé sur les avantages, les dangers, ..., mais c'est trop cher.
- J'aime trop la viande
- C'est trop cher pour moi
- Le marché a des heures d'ouverture trop contraignantes pour quelqu'un qui travaille
- Il faut que j'arbitre le budget pour la famille au complet
- Les AMAP* sont trop contraignantes (horaires et lieux fixes), et ne laissent pas le choix des produits (*Association de groupement d'achats de paniers alimentaires en direct de producteurs paysans, souvent bios).
- Je subis des discriminations, ma parole est dénigrée donc j'y vais pas.
- Pousser la poussette jusqu'à Alesia pour aller au magasin bio : on le fait mais c'est compliqué.
- La Coop14 demande du temps d'engagement que je n'ai pas, même si j'aimerais y aller.

1.3. Causes racines :

- L'info [sur l'alimentation durable] est noyée dans la surabondance
- Il y a un déficit de représentation de la question dans l'espace politique et public
- Il y a un déficit de représentation des personnes précarisées ou discriminées dans l'espace politique et public (x2)
- Les prix de l'alimentation sont assujettis aux marchés mondialisés
- Le prix du bio suit les prix du marché
- Les initiatives locale un peu "bricolées" sont incompatibles avec un passage vers des projets de grande échelle.



Résultats

- *Le personnel proche des publics (notamment corps médical, écoles, ...) n'est pas suffisamment formé aux enjeux de l'alimentation durable par les nutritionnistes qualifiés.*
- *Le prix des loyer et charges associées est incompatible avec des magasins d'alimentation durable à bas coûts.*

1.4. Pistes de solution :

- *Mettre en avant l'alim durable à travers le corps médical, les écoles, les mères de famille, ...*
- *Répéter l'information sur l'alimentation durable (fêtes, écoles, salles de sport, coucours, conciergeries, ...)*
- *Installer des ruches*
- *Utiliser les parkings pour cultiver des endives ou installer des champignonnières*
- *Proposer des modèles mixtes entre cantine-restaurant (sur le modèle de ce qui a été fait dans le 93)*
- *Proposer des petites déjeuners aux enfants (à l'école, en mairie, ...) pour éviter les inégalités dûes à la faim*
- *Plus de soupe populaire et/ou de restaurants solidaires avec des menus de 2 à 5€*
- *Faire former le corps médical et socio-éducatifs par des nutritionnistes*
- *Rendre + concrètes et imagées les infos, sortir de l'information "experte"*
- *Proposer un magasin de producteur, avec un tour de rôle des postes*
- *Favoriser les circuits courts / locaux.*
- *Aménager le rail de la petite ceinture pour du petit fret local.*

1.5. Motivateurs :

- | | |
|---|---|
| • <i>Agir pour les enfants</i> | • <i>Les bénéfices pour la santé</i> |
| • <i>Proximité avec la nature</i> | • <i>Pouvoir choisir ses produits</i> |
| • <i>Coupler les espaces de restauration et de sociabilité ("des endroits où on peut se poser")</i> | • <i>Pouvoir gérer soi-même les quantités</i> |
| • <i>Voir des animaux</i> | • <i>Pouvoir se laisser surprendre face aux étales du magasin</i> |
| • <i>Plus de clarté sur les prix, les marges dans la chaîne</i> | • <i>Les avantages pour la santé (dont les coûts évités à long terme)</i> |
| • <i>Un prix avantageux</i> | • <i>Les avantages économiques.</i> |
| • <i>La qualité des produits</i> | |



Résultats

2. Extraire les *causes racines* identifiées et les rassembler par thèmes
et 3. Rédiger une problématique pour chaque paquet identifié

Paquet 1 : La question de la sociologie et des représentations

Causes racines identifiées :



Autres items associés :

- Coupler les espaces de restauration et de sociabilité ("des endroits où on peut se poser")
- Subir des discriminations dans certains espaces.
- Le bio = un truc de bobo.
- Il y a une forte influence des codes sociaux sur l'alimentation : dans certaines cultures, être un peu gros c'est une bonne chose, ici c'est stigmatisé.

Problématique :

Grande Question n°1

Problème :

Alors que le quartier est multiculturel, les espaces d'alimentation durable et/ou de "*coopération citoyenne*" sont souvent associés à de "l'entre soi" (les bobos, les vieux qui ont le temps, etc ...). De nombreuses personnes se sentent donc exclues, pensent que ce n'est pas pour elles, ont peur d'y subir des jugements.

La Grande Question :

Comment changer cette représentation, et faire en sorte que tout le monde puisse se reconnaître dans l'alimentation durable ?



Résultats

Paquet 2 : Découpler l'offre alimentaire d'un marché mondialisé sujet aux crises

Causes racines identifiées :

*"C'est les
marchés
[financiers]
maintenant"*

Prix du bio
= prix du
marché

Autres items associés :

- Favoriser les circuits courts / locaux.
- C'est trop cher pour moi.
- Nous vivons dans le contexte du productivisme agricole hérité de l'après-guerre.
- Les prix augmentent, mais pas les salaires.
- Avec les crises géopolitiques, les prix montent, mais avec l'opacité des marchés on ne sait pas pourquoi des produits en France grimpent aussi.
- L'industrie agro-alimentaire a fait du bio un segment de marché sur lequel beaucoup marger.

Problématique :

Grande Question n°2

Problème :

Les prix de l'alimentation - notamment dans les grandes enseignes - suivent les prix du marché mondial : avec l'inflation, les crises, les prix évoluent à la hausse.

La Grande Question :

Comment faire en sorte que le prix du panier soit moins sous l'influence des crises mondiales et des fluctuations des marchés ?



Résultats

Paquet 3 : Difficile de faire vivre des projets d'alimentation durable !

Causes racines identifiées :

Prix des loyers et charges pour des magasins peu chers et durables

Initiatives multiples, absence de coordination collective (et "milles-feuilles administratif")

Les initiatives "bricolages" sont incompatibles avec un passage à l'échelle / massification / pérennité

Autres items associés :

- *Pleins d'initiatives sur le sujet, mais un manque de coordination collective.*
- *Le marché a des heures d'ouverture trop contraignantes pour quelqu'un qui travaille.*
- *Pousser la poussette jusqu'à Alesia pour aller au magasin bio : on le fait mais c'est compliqué.*
- *L'offre durable a disparue, beaucoup de magasins ont fermés.*

Problématique :

Grande Question n°3

Problème :

Les initiatives qui proposent une alimentation saine, locale, si possible à petit prix (épiceries solidaires, coops, cantines associatives, ...) ont souvent du mal à survivre. Pourquoi ? Parce que, alors qu'elles ne cherchent pas à faire de profits, il y a tout de même des loyers élevés, salaires, coûts matériels, ... et peu de moyens pour se développer.

La Grande Question :

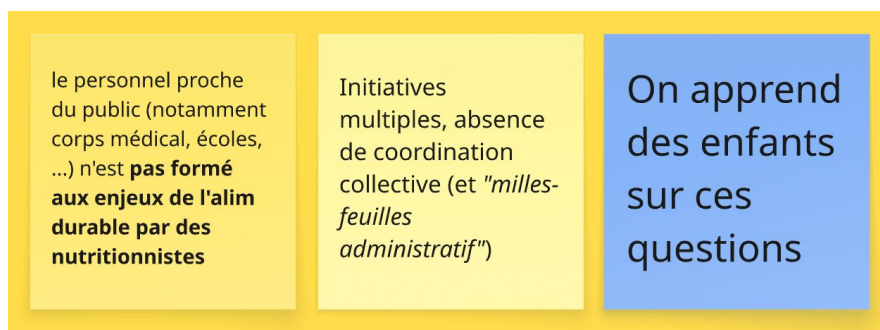
Quelle solution pourraient aider des initiatives à réduire leurs coûts (locaux, personnel, matériel, ingrédients, etc.) et ainsi leur permettre de durer dans le temps sans sacrifier leur mission sociale et écologique ?



Résultats

Paquet 4 : Coordonner les initiatives et informer clairement sur les enjeux

Causes racines identifiées :



Autres items associés :

- *L'info [sur l'alimentation durable] est noyée dans la surabondance.*
- *Il y a des fausses idées sur la nutrition de la viande, y compris dans le corps médical.*
- *Mettre en avant l'alim durable à travers le corps médical, les écoles, les mères de famille, ...*
- *Répéter l'information sur l'alimentation durable (fêtes, écoles, salles de sport, coucours, conciergeries, ...)*
- *Il y a un poids des lobbies trop important.*

Problématique :

Grande Question n°4

Problème :

De nombreuses petites initiatives existent pour informer sur l'alimentation durable, mais face à la surinformation (pubs, médias, réseaux sociaux...), aux infos contradictoires, et au manque de formation du personnel soignant, enseignant, et socio-culturel sur ces enjeux, difficile d'y voir clair.

La Grande Question :

Comment coordonner la diffusion d'une information claire sur l'alimentation durable pour les habitants du quartier et renforcer son impact ?



La suite

L'ensemble des problématiques vont être présentées lors de l'atelier d'Élaboration #1, où 6 habitants vont devoir répondre aux Grandes Questions posées en proposant des idées de projets pour leur quartier.

Remerciements

Merci :

... À toutes et tous les participantes de la séquence d'inspiration d'avoir pris le temps d'échanger sur le sujet lors des entretiens précédents !

... À Annabelle et Benjamin de l'équipe NEAR pour la conduite et l'analyse des échanges.

Modalités d'organisation

Côté matériel, cette activité a nécessité :

- La retranscription des témoignages des activités *Parlons des problèmes #1 et #2*.
- 2 ordinateurs avec l'application en ligne Miro (un espace virtuel qui permet d'organiser rapidement des posts-its et des blocs de texte).

Cet atelier, comme tout le reste du programme NEAR Porte d'Orléans, a bénéficié d'une subvention de l'Union Européenne dans le cadre du programme NetZeroCities. Le projet est piloté par la Direction de Transition Écologique et du Climat de la Ville de Paris, l'association Réseau des Quartiers en Transitions, l'Association pour la transition Bas Carbone et la Coopérative Carbone Paris & Métropole du Grand Paris.