

## **TITRE DU PROJET :**

**ÉQUITE ALIMENTAIRE ET PROJETS ALIMENTAIRES DE  
TERRITOIRE. REGION CENTRE - TAMIL NADU : REGARDS  
CROISES.**

**Acronyme : PATAMIL**



**Convention n° : Convention n° 2021 – 00144781, Chapitre : 9  
0 9 / 9 2, N a t u r e : 2 0 4 1 8 1, Opération : 0850  
Montant : 210 000,00 €**

**Établissement de tutelle : université d'Orléans,  
Unité de recherche coordinatrice : laboratoire CEDETE**

**Responsable scientifique du projet : Bertrand Sajaloli, en  
étroite collaboration avec Laura Verdelli (CITERES,  
université de Tours)**

## Volet 1

### Résumé en langue vulgarisé des résultats scientifiques

PATAMIL fournit un exemple remarquable de synergie scientifique entre des laboratoires (CEDETE, CITERES, Institut Français de Pondichéry, GEHCO...) et des universités appartenant à des disciplines différentes (géographie, aménagement du territoire, sociologie, anthropologie, histoire, pédologie et biochimie des sols...) et situés dans des lieux disjoints (Orléans, Tours, Pondichéry, Chennai...). Cette synergie, issue des collaborations anciennes insufflée par la politique de recherche de la Région Centre Val de Loire et les échanges de coopération décentralisée, produit des résultats au sein et à l'interface des deux terrains d'étude (Tamil Nadu et région Centre Val de Loire). Ils se caractérisent par la réalisation de 39 livrables principalement issus des travaux des étudiants indiens et français, 11 publications dans des revues de référence, 11 communications dans des colloques internationaux. Le premier thème, indien, explore la fabrique des terroirs et la valorisation des productions agricoles durables dans le territoire de Pondichéry et dans les Jawadhu Hills. Outre la preuve apportée du changement climatique et l'étude de sa perception et des stratégies locales d'adaptation par les communautés paysannes, la culture du millet et ses filières de valorisation commerciale ont été décryptées tandis qu'à Pondichéry, des investigations de terrain ont identifié (i) le fonctionnement, et aussi les difficultés, des circuits courts, (ii) l'évolution des pratiques alimentaires, (iii) le rôle des commerces de bouche et de l'agroécologie dans l'émancipation féminine, (iv) le rôle majeur des restaurateurs dans l'acceptation sociale des céréales traditionnelles et (v) les stratégies de l'aide alimentaire. Le deuxième thème, ligérien, explore la justice alimentaire et plus particulièrement le fonctionnement de l'aide alimentaire. S'appuyant sur le PETR Centre-Cher, sur les agglomérations tourangelle et orléanaise, sur le département du Loiret, les travaux révèlent (i) les concurrences entre acteurs et les dysfonctionnements de l'aide alimentaire, (ii) les disparités spatiales de l'aide, (iii) les distorsions logistiques de l'acheminement des denrées et in fine (iv) l'existence de zones blanches au sein desquelles des populations précaires en quête d'aide alimentaire ne reçoivent aucun secours. À l'interface du Tamil Nadu et de la région Centre Val de Loire, les échanges de connaissance aboutissent sur des constats communs, et ce malgré les contextes socio-géographiques éminemment différents, et des transferts d'expériences féconds. En jeu notamment, (i) le rôle des restaurateurs et de leurs réseaux dans la pérennité des circuits courts et la valorisation des aliments sains, (ii) la nécessité de fédérer les acteurs de l'aide alimentaire autour de politiques globales comme la sécurité sociale alimentaire. Et (iii) l'importance des échanges culturels, via un tourisme échappant aux logiques commerciales de masse, afin d'étoffer la coopération décentralisée entre ces deux territoires.

Toutes les productions de Patamil sont consultables sur le site dédié au projet : [www.patamil.centraider.org](http://www.patamil.centraider.org) ). Conçu par des étudiants du CESR de Tours, alimenté au jour le jour par B. Sajaloli, géré par CENTRAIDER, le site retrace une épopée collective de recherche-action. Il restera en ligne dans les années qui suivent.

## **Volet 2**

### **Résumé en langue vulgarisé de l'impact socio-économique et environnemental**

PATAMIL fournit un exemple remarquable de recherche-action grâce à une implication très forte des acteurs du développement territorial dans la conception et la réalisation du projet scientifique, et une volonté de positionner les problématiques de recherche au sein des questionnements et des besoins des opérateurs. Ceci est particulièrement flagrant en région Centre Val de Loire où les organismes en charge de l'aide alimentaire<sup>1</sup> ont non seulement accueilli la centaine d'étudiants des universités d'Orléans et de Tours impliqués mais encore orienté leurs travaux. Outre la caractérisation des causes multiples des dysfonctionnement de l'aide alimentaire qui conduit à la proposition de solutions immédiates (animation de réseaux connectés des acteurs de l'aide, amélioration de la logistique acheminant les produits, ajustement entre les désirs et besoins des populations précaires et l'offre des acteurs de l'aide, diminution du gaspillage alimentaire...), Patamil propose une vision territorialisée et politique de l'aide en créant des indicateurs territorialisés des demandes sociales alimentaires. Réalisée à l'échelle du département du Loiret, cette approche guide les acteurs de l'aide et est susceptible d'être étendue à l'ensemble de la région Centre. Loin d'être en marge des préoccupations environnementales, ce regard sur l'aide alimentaire intègre les programmes « Mieux Manger pour Tous » et réfléchit aux interactions entre les Tiers-lieux nourriciers engagés dans des productions saines et biologiques et les souhaits des bénéficiaires de l'aide. Dans le Tamil Nadu, une même volonté d'impliquer les acteurs locaux prévaut dans (i) l'étude des effets sanitaires d'une alimentation intégrant les céréales traditionnelles et les produits de cueillette ; (ii) dans la collaboration étroite entre les organismes scientifiques et l'ONG indienne Dhan Foundation qui intervient pour promouvoir le millet dans les Jawadhu Hills et plus globalement pour développer cette région marginalisée ; dans (iii) l'implication des restaurateurs et des producteurs en circuits courts et sains afin de lancer des filières alimentaires environnementalement et socialement vertueuses. En outre, les liens étroits noués avec le service de coopération décentralisé de la région Centre Val de Loire ont été marqués par les deux visites d'une délégation régionale placée sous l'égide la Mme Benassy, vice-présidente, dans les Jawadhu Hills et sur les terrains pondichériens de Patamil. Modestement, Patamil a contribué à animer les échanges socio-culturels entre ces deux territoires, notamment autour du tourisme culturel et de la gastronomie par le truchement de l'IEHCA et de la Villa Rabelais. Par ailleurs, grâce à Centre Sciences et au formidable investissement des élèves du Lycée Franz Stock de Mignières (28), du Lycée en Forêt de Montargis (45) et des étudiants de l'université de Pondichéry, Patamil a favorisé des échanges interculturels entre les jeunes. Le site Patamil, hébergé et géré par le réseau Centraider ([www.patamil.centraider.org](http://www.patamil.centraider.org)), retrace cette multitudes de liens. Enfin, grand fut le souci de Patamil de communiquer ses résultats au opérateurs territoriaux puisque, en plus des 7 publications grand public, 16 conférences ou formations ont été dispensées ainsi que 9 réalisations médiatiques.

---

<sup>1</sup> Secours Catholique du Loiret et du Cher, Mouvement Associatif, réseau ALERTE, association SOLAAL, ESOPÉ, Banque Alimentaire, PETR Centre Cher, PAT Centre Cher et Pays des Châteaux, Tiers-lieux ruraux, Éco-pôle alimentaire de la Chaponnière, AMAP, Restos du Cœur, CCAS, Parmentier-Circuit court solidaire...)

## Volet 3

### Liste des Unités de recherche, équipes et personnes effectivement impliquées dans le projet

Patamil a globalement conservé les choix initiaux de partenariats tant scientifiques que non académiques. Ne figurent dans cette liste que les personnes rencontrées tout au long du projet avec lesquelles un vrai travail collaboratif a été effectué. Patamil remercie toutes les personnes, organismes et institutions avec qui il est rentré en contact plus brièvement mais qui ont pu jouer un rôle de levier dans l'avancée du programme de recherche-action.

#### 1. Partenaires académiques :

*Laboratoire CEDETE, université d'Orléans :*

- **Bertrand Sajaloli**, maître de conférences, responsable du projet
- **Geneviève Pierre**, professeure, responsable de la tâche 3 « Du Projet Alimentaire Territorial à la démocratie alimentaire en région centre val de Loire
- **Oumar Maréga**, maître de conférences

Le CEDETE s'est appuyé sur les étudiants du Master GAED, parcours Développement Durable Local et Solidaire et parcours Dynamiques des Territoires Ruraux ainsi que sur les étudiants de Licence. Il a également recruté des étudiants venus d'universités extra régionales comme l'université de Toulouse et celle de Zurich. Au total, plus de 50 étudiants ont contribué à enrichir le projet par le biais des projets tuteurés du Master I ou II et par celui de mémoire de stage de master II donnant droit à une indemnisation assurée par Patamil.

B. Sajaloli tient également à remercier chaleureusement **Nathalie Pons**, responsable financière du projet Patamil auprès de qui il a trouvé des conseils et des avis précieux tout au long du déroulement du projet.

*Laboratoire CITERES, université de Tours*

- **Laura Verdelli**, maître de conférence, co-animatrice du projet

CITERES s'est également appuyé sur de très nombreux étudiants (voir annexe 1 du volet 6). L'Université de Tours, à travers le Département Aménagement et Environnement de son école d'ingénieurs Polytech Tours (**EPU-DAE**), l'UFR Centre d'Études Supérieur de la Renaissance (**CESR**) et le laboratoire **CITERES**, s'inscrit pleinement dans l'ambition pédagogique et scientifique du projet. En effet, l'implication des étudiants, considérés comme des parties prenantes essentielles, des deux pays constituait l'une des originalités revendiquées du projet.

Les étudiants tourangeaux et orléanais ont contribué au projet sous deux formes complémentaires : des travaux de terrain en région Centre-Val de Loire et sur les terrains indiens, ancrés dans les problématiques locales d'agriculture, d'alimentation, d'aide alimentaire et d'aménagement du territoire, et des missions à l'interface entre recherche opérationnelle et aide à la décision pour les collectivités partenaires. Dès 2022, les étudiants ont participé activement aux activités du projet. Les très nombreux

travaux, de différentes formes (rapports de stage, mémoires de recherche, campagnes de terrain) et à des niveaux différents (de la L1 au M2), s'inscrivent dans la logique de **recherche-action** chère au projet : produire des connaissances utiles, ancrées dans les réalités de terrain, et directement mobilisables par les acteurs locaux engagés dans la transition alimentaire. Ils illustrent la volonté du projet d'identifier concrètement des stratégies favorisant la justice alimentaire, au nom de la démocratie et de l'équité alimentaires.

Provenant de filières et de disciplines diverses, ces étudiants ont apporté une pluralité de regards — techniques, sociologiques, géographiques et historiques — nécessaires pour saisir la complexité des systèmes alimentaires. Leurs travaux s'articulent autour de deux piliers géographiques et méthodologiques :

- En région Centre-Val de Loire : Ils documentent les mécanismes de l'injustice alimentaire locale à travers des diagnostics et contribuent à proposer des solutions à court terme et à long terme.
- Au Tamil Nadu (Inde) : Ils contribuent à l'étude des terroirs traditionnels des Jawadhu Hills et de Pondichéry, à l'analyse de la résilience des territoires par la modélisation de la gestion traditionnelle de l'eau (réservoirs à ciel ouvert) et l'étude des innovations sociales et techniques liées aux ressources locales.

En intégrant ces futurs professionnels au cœur du processus de **recherche-action**, le projet PATAMIL transforme leurs stages, mémoires et séminaires en un matériau empirique précieux pour alimenter les différents volets du programme (*Work Packages*), créant ainsi une synergie entre enseignement, recherche et engagement citoyen.

#### *Laboratoire GEHCO, Université de Tours*

- **Cécile Grosbois**, professeure
- **Sébastien Salvador**, maître de conférences

Le laboratoire Gehco a apporté une aide essentielle à l'étude biophysique des sols du Tamil Nadu et la transmission des connaissances pédologiques vers les paysans qui exploitent les champs.

#### *Institut Français de Pondichéry et université de Pondichéry*

Si des raisons administratives ont relégué cet institut de recherche international au rang de « partenaire non académique », la logique institutionnelle et la qualité des liens de recherche noués entre l'IFP, le CEDETE, CITERES et le GEHCO requièrent de le présenter au même rang que les laboratoires de la région Centre Val de Loire.

- **Frédéric Landy**, Professeur à l'université Paris 10 Nanterre, ancien directeur de l'IFP, chercheur rattaché à l'IFP
- **Hélène Guétat-Bernard**, Professeure à l'ENSFEA-Université de Toulouse, Chercheuse rattachée à l'IFP
- **Delphine Thivet**, IFP, responsable du département Sciences Sociales
- **G. Venkatasubramanian**, IFP, département des Sciences sociales
- **Julien Andrieu**, IFP, Pôle géomatique
- **Samuel Corgne**, IFP, Pôle géomatique

- **Chadi Jadraque, IFP, Pôle Géomatique**
- **Antony Raj Arokiasamy, Research Assistant**

PATAMIL a aussi permis de financer sous la responsabilité de chercheurs associés de l'IFP (Hélène Guétat-Bernard, Frédéric Landy) les enquêtes de trois post-doctorants indiens (co-encadrés pour l'une d'entre elles par la **professeure Ritu Tyagi** de l'université de Pondichéry).

- **Prasanth A** (supervision Hélène Guétat-Bernard et Frédéric Landy) : *Food Supply and Consumption in Rural and Urban Pondicherry Bio-region*
- **M. Roja Laksmi** (supervision Hélène Guétat-Bernard et Ritu Tyagi) : *Empowering Women in Food Entrepreneurship. A Study on Food Justice and Democracy in Pondicherry Bioregion*
- **K. Pathmavathy** (supervision Frédéric Landy et Hélène Guétat-Bernard): *Identification and mapping of actors involved in organic agriculture in an around Pucherry Region*

Les séances annuelles de présentation des travaux du projet PATAMIL à destination des étudiants de l'Université de Pondichéry, organisées dans le cadre du Local Food System Festival, ont été placées sous la responsabilité scientifique et pédagogique de la Professeure **Aruna Chinnappan**, membre du département de Sociologie de cette université, qui en a assuré la conception, l'organisation et l'animation.

Patamil remercie également **Ségyane Sylvain Paquiry**, chef restaurateur, dont les trois restaurants de Pondichéry (le Spot, la Villa Shanti et la Villa Pondichéry) promeuvent les circuits courts et les produits sains.

*Université de Madras-Chennai*

Patamil a également financé, via l'IFP, le post-doctorat en anthropologie de **S. Mandjubarkavi**, dirigé par la professeure **S. Soumathi** consacré aux populations tribales des Jawadhu Hills.

## **2. Partenaires non académiques**

Les principaux partenaires non académiques ont été associés durant tout le projet aux activités de recherche. Il s'agit notamment de l'IEHCA, de Centre Sciences, de l'ONG française A.S.I.E., de l'ONG Indienne Dhan Foundation, du Lycée en Forêt de Montargis et de CENTRAIDER. Le réseau RESOLIS, associé au début du projet, a été moins impliqué dès 2023 du fait du départ de son animateur, Axel Martinez. Il en va de même pour le Syndicat mixte des Châteaux du fait du départ de son animatrice, Camille Bouvet. Au sein du PETR Centre-Cher, un glissement programmatique a conduit les travaux de Patamil vers l'Éco-pôle alimentaire de la Chaponnière de Vierzon, vers la communauté de commune de Vierzon et vers le Secours catholique du Cher, et ce tout en participant aux travaux du PAT animé par le PETR Centre Cher. De même, RESOLIS a été remplacé par le Secours Catholique du Loiret et vers les réseaux départementaux et régionaux de l'aide alimentaire (ALERTE, Mouvement Associatif, DREETS, ESOPE...).

### *IEHCA-Villa Rabelais*

**Olivier Rollin**, Responsable administratif et développement Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation / université de Tours  
Olivier Rollin a joué un rôle clé dans la diffusion des résultats de PATAMIL en les insérant dans les Conférences et Colloques de l'IEHCA et en co-organisant la restitution finale : L'été Indien.

### *Centre Sciences*

**Béatrice Saulnier**, Chargée de mission Indre-et-Loire, coordination projets CSTI des programmes de recherche en région et coordination Fête de la Science.

Béatrice Saulnier et son équipe ont joué un rôle clé dans la diffusion grand public, notamment lors de la Fête de la Science 2024, des résultats des élèves et étudiants du Lycée en Forêt de Montargis et du Lycée agricole Franz Stock

### *Association A.S.I.E.*

**Alain Payen**, vice-président fondateur  
**Chloé Rigal**, administratrice  
**Noémie Atek**, administratrice  
**Baptiste Marie-Catherine**, administrateur

**Francine Deniau**, correspondante régionale ECSI pour la fédération du CNEAP (réseau d'établissements d'Enseignement Agricole privés et de Centre de Formation vers les métiers de la nature et du vivant)

Initiatrice des liens étroits entre l'université d'Orléans et l'ONG Dhan Foundation, l'association A.S.I.E a réalisé plusieurs missions en Inde dans le cadre de Patamil afin de coordonner les échanges entre ce programme de recherche et la Dhan Foundation. Chloé Rigal et Noémie Atek, administratrices d'ASIE, ont par ailleurs réalisé leurs mémoires de Master II DDLS de l'université d'Orléans dans le Tamil Nadu en lien avec la Dhan Foundation. En outre, A.S.I.E a organisé avec Francine Deniau l'implication du Lycée Franz Stock dans Patamil et joué un rôle majeur dans la participation des jeunes à ce projet.

### *Dhan Foundation (<https://dhan.org>)*

**M.P. Vasimalai**, Executive Director  
**P. Premanand**, Board member  
**K.P Bharathi**, Board member  
**M. Saravanan**, Small Millet Fondation, Dhan Foundation  
**G. Jadadeesh**, Dhan Foundation, centre des Jawadhu Hills  
**A. Jadadeesh**, Dhan Foundation, centre des Jawadhu Hills

Initiatrice du développement local des Jawadhu Hills, la Dhan Foundation a joué un rôle majeur dans l'accompagnement de Patamil dans cette région isolée. La Dhan Foundation a par ailleurs accueilli deux fois la délégation régionale du Centre Val de Loire présidée par D. Benassy dans les Jawadhu Hills, participé aux différentes

éditions du Local Food Systems Festival et accueilli dans son siège de Maduraï une des sessions de ce LFSF.

### *Lycée en Forêt de Montargis*

**Stéphanie Plichon**, professeurs d'histoire-géographie, coordinatrice de Patamil  
**Céline Sonnet**, Professeure de Sciences de la Vie et de la terre  
**Anne-Lise Tomassone**, Professeure d'économie et sciences sociales

Ces trois Collègues ont animé durant 3 ans la cohorte d'élèves du LEF ayant réalisé un véritable travail, de recherche sur l'équité alimentaire et les habitudes alimentaires des lycéens. Avec Centre Sciences, elles ont monté l'exposition de 16 posters présentés lors de la Fête de la Science au MOBE en octobre 2024

### *CENTRAIDER*

**Murielle Mignot**, directrice  
**Guillaume Guétreau**, chargé de communication et de la gestion quotidienne du site PATAMIL  
**Maxime Guizouarn**, chargé de mission, accompagnement des acteurs de l'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher  
**Sophie Laly**, responsable administrative et financière

Centraider a joué un rôle essentiel dans la diffusion des résultats de Patamil par le truchement du site et de la Revue du réseau ainsi que dans les liens avec les acteurs de l'aide au développement et de la formation agricole.

### *Le Secours Catholique du Loiret et du Cher*

**Emmanuel Barbier**, responsable de l'antenne du Loiret  
**Laurence Bonnet**, chargée de mission,  
**Axel de Maupéou**, responsable de l'antenne du Loiret

Non identifié au débit du projet PATAMIL, le Secours catholique du Loiret a joué un rôle essentiel dès 2023 en accueillant plusieurs étudiants de Master de différentes universités et surtout en introduisant Patamil dans les réseaux régionaux de l'aide alimentaire. D'où un travail collaboratif très dense avec :

**Bérémy Otto**, chargé de mission Mouvement Associatif  
**Dominique Lorenzi-Bry**, responsable du réseau URIOPPS et du réseau ALERTE,  
**Monique Fantin**, fédération régionale des banques Alimentaires  
**Marie Magendie**, réseau SOLAAL Centre  
**Benoit Delmotte**, responsable du réseau ESOPE (dont B. Sajaloli est maintenant un administrateur)  
**Marie Dagonneau**, Chargée de mission du Tiers-lieux nourricier La Voie Romaine et doctorante de l'université d'Orléans dirigée par G. Pierre dont la thèse porte sur les tiers-lieux ruraux

*Acteurs de l'aide alimentaire et des PAT dans le PETR Centre Cher*

**Céline Millerioux**, chargée de mission à l'éco-pôle de la Chaponnière de Vierzon  
**David Fagueret**, directeur-adjoint de la Communauté de Communes de Vierzon  
**Élise Patrigeon**, chargée de mission du PAT Centre-Cher

*Service des relations internationales de la région Centre Val de Loire*

La région du Tamil Nadu étant un des territoires prioritaires de la politique de coopération décentralisée de la Région, Patamil a travaillé en très étroites collaborations avec ses services et leurs élus. Patamil tient à remercier :

**Mme Delphine Benassy**, vice-présidente de la région CDVL

**Estelle Cochard**, Conseillère régionale

**Emmanuelle Davignon**, Cheffe de service. Actions européenne et internationales

**Sarah Arbez**, chargée de mission. Coopérations européenne et internationale depuis 2023,

**Lisa Bonnet**, chargée de mission. Coopérations européenne et internationale jusqu'en 2023

**Loula Pasquiel**, Chargée du suivi de la coopération région Centre / États du Tamil Nadu et de Pondichéry depuis 2024

**Lucie Duperray**, Chargée du suivi de la coopération région Centre / États du Tamil Nadu et de Pondichéry jusqu'en 2024.

## Volet 4

### Changements intervenus dans le projet par rapport au dossier initial

Aucun changement majeur n'est intervenu dans le projet Patamil entre son dépôt en 2022 et sa conclusion en 2025.

Sur le plan de la gouvernance du projet, les changements ont été minimes puisque, en région seul Gilles Tétard (CITERES, université de Tours) s'est retiré du projet et a été remplacé par B. Sajaloli. De même, dans le Tamil Nadu, si tous les établissements de recherche contactés ont été présents et impliqués, les responsabilités issues des universités indiennes ont été modifiées, notamment à Pondichéry.

Sur le plan des partenaires, les modifications ont été mineures puisqu'à l'exception du pays des Châteaux, avec qui Patamil est en relations étroites mais qui n'a pas fourni de terrain de recherches, tous les autres acteurs académiques ou non académiques ont été des collaborateurs constants. Les changements sont intervenus dans l'implication de Patamil dans les réseaux de l'aide alimentaire, non identifiés lors du montage du projet mais qui ont joué un rôle majeur durant son déroulement. L'engouement des étudiants des deux universités a également constitué une heureuse surprise puisque plus d'une centaine d'entre eux ont prêté leur concours au projet. De même, les élèves du Lycée en Forêt de Montargis et du Lycée Franz Stock ont réalisé de véritables investigations scientifiques dont la qualité concourt à la réalisation de Patamil.

Sur le plan des objets de recherche, Patamil a scrupuleusement respecté la trame des 5 tâches et des multiples Work-Package. Les modifications principales proviennent des recherches et études réalisées durant le projet mais qui n'avaient pas été annoncées à son début.

Il s'agit principalement, en Région Centre Val de Loire, de la formidable dynamique autour de l'aide alimentaire qui a débouché sur l'élaboration d'indicateurs socio-spatiaux permettant de guider les actions des acteurs de l'aide. Il s'agit également des liens identifiés entre gaspillage et solidarité alimentaire, avec notamment l'intervention du réseau Solaal. Il s'agit enfin des liens opérationnels entre la communauté de communes de Vierzon et Patamil en vue de convertir quelques délaissés urbains en parcelles maraichères à disposition des plus précaires. Enfin, la collaboration active entre l'IEHCA, la villa Rabelais et Patamil a été un écran majeur de diffusion des résultats de ce programme de recherche.

Dans le Tamil Nadu, une même dynamique positive s'observe. Non seulement toutes les tâches ont été investies, mais la synergie entre acteurs politiques, scientifiques et acteurs de la société civile a permis d'amplifier les ambitions de Patamil. Les Local Food Systems Festival ont joué un rôle majeur dans la diffusion de Patamil au sein des acteurs de la justice alimentaire et de la promotion d'une agriculture saine et équitable. Il en émane en particulier les études sur l'empowerment des femmes indiennes engagées dans l'agriculture biologique (organic crop) et la restauration de rue, celle sur les variations spatiales et culturelles de l'alimentation urbaine et péri-

urbaine et enfin sur l'importance d'intégrer une céréale traditionnelle, le millet, dans l'alimentation quotidienne afin de diminuer la prévalence du diabète. De même, les Jawadhu Hills, territoire tribal marginalisé et ignoré par les recherches académiques, a été érigé par Patamil en laboratoire spatial du développement durable. Enfin, le rôle du changement climatique et celui des réservoirs d'eau dans la pérennité d'une agriculture rizicole durable ont été dûment précisés.

Les transferts d'expériences entre le Tamil Nadu et la région Centre Val de Loire se sont révélés plus pertinents et féconds que prévus, confortant en cela la coopération décentralisée entre la région Centre et les États du Tamil Nadu et de Pondichéry. La résidence de Banushree C. Reddy en région Centre en octobre 2025, non prévue initialement, l'organisation de *l'Été Indien*, conçu comme une restitution de Patamil auprès du grand public et des acteurs de l'alimentation en Région, les LFFS organisés par l'IFP à Pondichéry et dans les Tamil Nadu (Maduraï, Chennai, Jawadhu Hills, Pondichéry), ont été des jalons pertinents pour penser et intervenir sur les politiques alimentaires en France et en Inde du Sud.

Enfin, le volet communication jeunesse, grâce à l'efficacité et l'implication de Centre Sciences et au formidable travail des étudiants et des jeunes lycéens, a dépassé toutes les espérances. De même, non prévu avec une telle ampleur, le site dédié au projet ([www.patamil.centraider.org](http://www.patamil.centraider.org)) qui retrace une épopée collective de recherche-action et permet la consultation de tous les travaux et produits de Patamil, s'est avéré être un formidable outil de vulgarisation scientifique. Géré par Centraider, il restera en ligne dans les années qui suivent.

## Volet 5

### Bilan des travaux réalisés

#### Synthèse :

Le projet PATAMIL mène une recherche comparative originale entre la région Centre-Val de Loire et le Tamil Nadu, en Inde, sur le thème de l'équité alimentaire et de dispositifs tels que les Projets Alimentaires de Territoire (PAT). L'objectif scientifique central est de comprendre comment les systèmes locaux peuvent garantir un accès juste à une alimentation de qualité pour tous. Les chercheurs, étudiants et partenaires locaux ont travaillé sur le terrain pour comprendre qui mange quoi, comment les aliments sont produits et distribués, et surtout qui reste à l'écart de l'alimentation de qualité.

Dans les Jawadhu Hills, territoire rural et montagneux du Tamil Nadu, les travaux montrent que les céréales traditionnelles appelées « millets » (sorgho, mil, etc.), longtemps considérées comme la nourriture des plus pauvres, font aujourd'hui un retour remarqué. Reconnues pour leurs qualités nutritives et leur faible besoin en eau, elles représentent une piste prometteuse face au changement climatique et aux maladies liées à la surconsommation de riz (comme le diabète). Cependant, les revenus tirés de leur culture restent insuffisants, contraignant de nombreux agriculteurs à migrer pour survivre.

À Pondichéry, l'étude des contrastes entre milieu rural et urbain révèle des inégalités profondes : les foyers ruraux dépendent de productions locales et saisonnières, tandis que les urbains ont accès à une alimentation plus variée mais aussi plus exposée aux aliments transformés. Le passage d'une alimentation traditionnelle à base de millets vers une alimentation dominée par le riz a contribué à la montée des maladies non transmissibles, surtout en milieu rural où l'accès aux soins est limité. Les résultats mettent en lumière le rôle crucial de l'agroécologie et des circuits courts pour soutenir les populations rurales. Sur le plan de la gestion de l'eau, des analyses satellitaires ont permis de cartographier les réservoirs d'irrigation traditionnels du Tamil Nadu, montrant que certains, bien situés, peuvent encore répondre aux besoins agricoles même en saison sèche — ce qui en fait des ressources précieuses à réhabiliter dans un contexte de raréfaction de l'eau.

En France, le projet interroge les mécanismes d'un système alimentaire à « deux vitesses », où l'accès à une alimentation saine reste inégalement réparti, et explore les leviers d'action — circuits courts, gouvernance partagée, éducation alimentaire — pour construire plus d'équité. Le projet s'est, en outre, investi dans la réflexion sur la Sécurité Sociale Alimentaire. En collaboration avec des acteurs sociaux comme le Secours Catholique, les chercheurs étudient comment transformer les pratiques pour passer d'une aide alimentaire d'urgence à un système durable et digne. En région Centre-Val de Loire, le projet identifie des solutions concrètes pour rendre l'alimentation de qualité accessible à tous : développement des circuits courts, gouvernance partagée entre acteurs locaux, et inclusion des populations éloignées — notamment les jeunes — dans les dynamiques de transition alimentaire. PATAMIL démontre ainsi que l'équité alimentaire n'est pas qu'une question de nourriture : c'est aussi un enjeu de justice sociale, d'autonomie des territoires et de résilience face aux crises climatiques à venir.

Sur le plan **environnemental**, les travaux menés au Tamil Nadu montrent que l'agriculture intensive héritée de la Révolution verte a conduit à une dégradation des sols, à la diminution des ressources en eau et à une pollution par les intrants chimiques. Face à cela, la revalorisation des millets et la réhabilitation des réservoirs d'irrigation anciens apparaissent comme des leviers concrets d'adaptation au changement climatique et de restauration des écosystèmes agricoles.

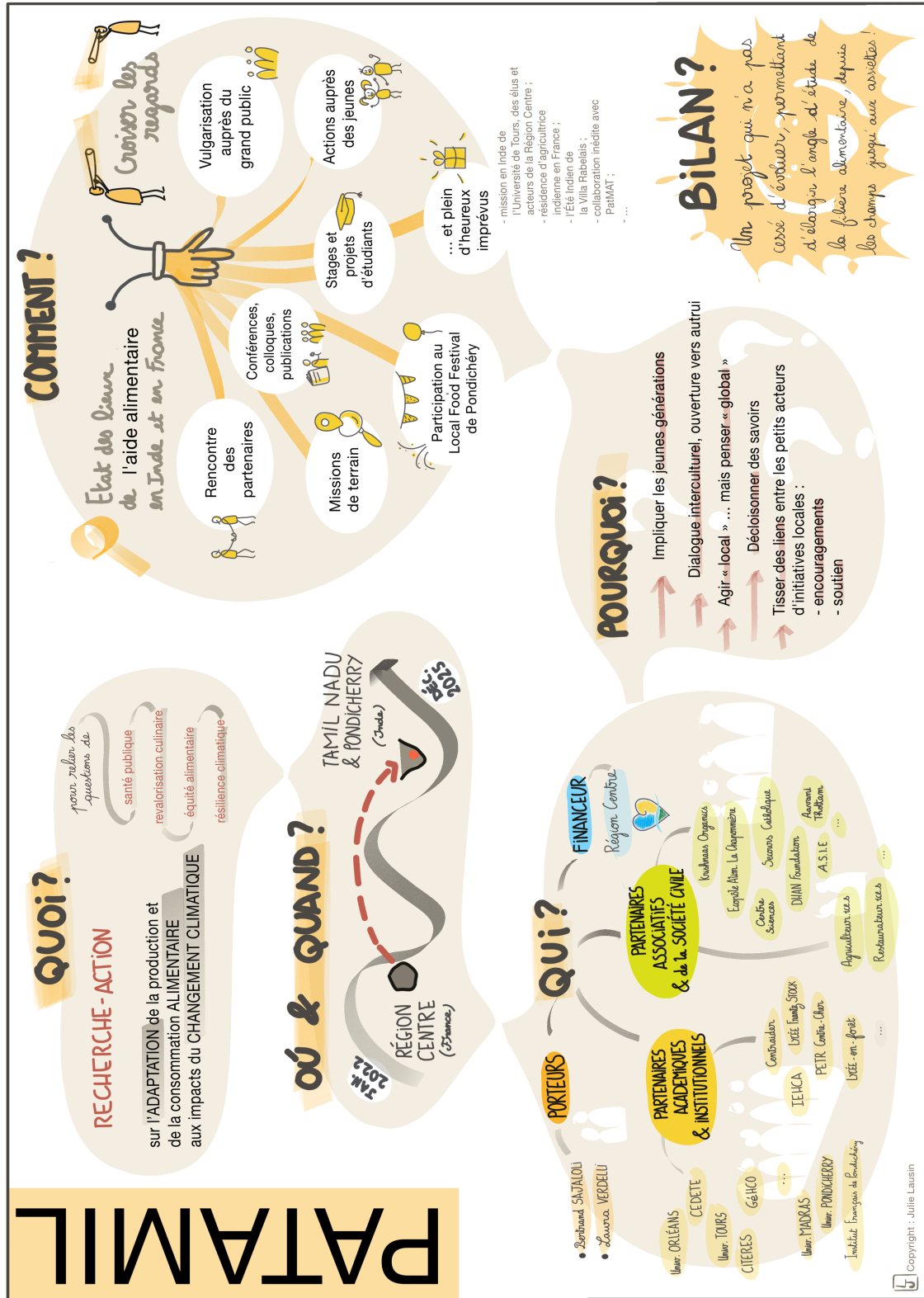
Sur le plan **social et économique**, les résultats soulignent que les femmes jouent un rôle central dans la chaîne alimentaire — production, transformation, commercialisation — mais restent souvent en marge des dispositifs de reconnaissance et de soutien économique.

L'approche de PATAMIL se distingue par son aspect interdisciplinaire et participatif, impliquant des étudiants, des chercheurs français et indiens, ainsi que des citoyens et des lycéens dans la production de connaissances. Ce croisement de regards entre deux continents permet d'identifier des solutions partagées face aux défis de la transition alimentaire mondiale. Elle se distingue également par la volonté de conduire une véritable recherche-action en impliquant les acteurs de l'alimentation dans les recherches et en diffusant largement les résultats au sein des scènes sociales professionnelles. Elle se distingue enfin par une volonté non moins forte de diffuser les résultats auprès du grand public en multipliant les événements publics et en créant un site dédié ([www.patamil.centraider.org](http://www.patamil.centraider.org)) qui a été enrichi au fur et à mesure du projet et restera en ligne quelques années après sa clôture.

En résumé, PATAMIL montre que des solutions locales, ancrées dans les savoirs traditionnels et portées par les communautés, existent des deux côtés du globe — et que le dialogue entre ces expériences est une richesse pour repenser l'alimentation de demain.

# Synthèse graphique

Laura Verdelli et Bertrand Sajaloli remercient chaleureusement Julie Lausin qui a conçu et réalisé cette synthèse graphique.



## **Tâche 1 : Construire des territoires alimentaires équitables dans le Tamil Nadu**

(Animation : Laura Verdelli, CITERES ; Sumathi Rajesh, université de Madras). Cette tâche comprend 3 WP : 1.1 Une agriculture saine pour une alimentation équitable ; 1.2 Sociétés rurales et dignité humaine ; 1.3 Production agricole et alimentation.

En Inde du Sud, les pratiques agricoles doivent s'adapter pour nourrir une population grandissante dans le contexte actuel du changement climatique mais aussi des difficultés post-Révolution verte. L'agriculture indienne est confrontée à la diminution des ressources en eau, à la dégradation de la qualité des sols et à la pollution de l'environnement par les intrants chimiques. Des difficultés sanitaires sont également causées par des habitudes alimentaires à l'origine de maladies non-transmissibles comme le diabète, favorisé par la surconsommation de riz. Pour répondre à ces enjeux, les ONG, suivies du gouvernement indien, mettent en avant les millets et prônent un nouveau système alimentaire. Autrefois qualifiées de nourriture des pauvres ou de culture de la famine, consommées uniquement par les castes les plus basses, ces céréales traditionnelles font aujourd'hui l'objet d'une vaste revalorisation à l'échelle nationale voire mondiale par l'instauration de l'Année Internationale du Mil en 2023, portée par la FAO. Les millets sont reconnus pour leurs qualités nutritives et écologiques, dont la culture participe à atteindre les objectifs de développement durable définis par l'Agenda 2030. Dans les Jawadhu Hills, territoire tribal de montagne du Tamil Nadu (Inde du Sud), les millets sont anciennement cultivés par des pratiques manuelles, au rythme des moussons. Au sein de cet espace en marge de la Révolution Verte, la culture et la consommation des millets ont toujours été dominantes et ce territoire, longtemps enclavé, devient pionnier dans la récente revalorisation des millets, notamment accompagnée par l'ONG indienne Dhan Foundation. Alors que les revenus générés par les millets, surtout cultivés dans une logique de vivrière, sont insuffisants et que la plupart des paysans doivent partir en migration pour assurer leur sécurité financière et celle de leur famille, le regain d'intérêt pour le millet est-il tout à la fois vertueux sur les plans environnemental et de santé humaine, et propice au recul de la pauvreté et au développement de ces territoires enclavés et marginaux ? Plus généralement, l'avènement d'un nouveau système alimentaire s'accompagne-t-il d'une plus grande justice sociale ? Enfin, l'émergence de l'écotourisme et des cultures de rente destinées à l'exportation est-elle à même de profiter aux populations tribales ?

Dans le premier WP, le GéHCO, avait la charge de mieux comprendre la notion de 'terroir', en particulier dans sa dimension 'sol', afin de déterminer les liens entre occupation des sols et pratiques agronomiques des agriculteurs. L'hypothèse testée était de savoir si la variabilité des sols et de leurs propriétés était ou non un facteur décisionnel quant aux pratiques agricoles, à l'échelle régionale, ou encore à l'échelle de l'exploitation agricole. Ces travaux ont été menés sur deux régions principales, au cœur de l'étude menée dans le cadre des autres sous-parties du WP : la région du territoire de Pondichéry et les Jawadhu Hills. En mars 2023 et mars 2024, les deux missions du GéHCO, ont conduit des prospections pédologiques dans les deux terrains retenus. Outre la description des profils de sols ainsi que le prélèvement d'échantillons pour analyses agronomiques (qui ont ensuite été transmises à la paysanne exploitant la ferme), le GéHCO a participé à une action de sensibilisation à l'importance des sols dans la gestion de la production agricole, au travers de la réalisation d'un sondage pédologique et d'échanges avec l'exploitante agricole, les scientifiques présents, et les autres paysans. Ces échanges ont été particulièrement enrichissants car ils montraient la grande complémentarité entre les connaissances empiriques des fermiers, et les connaissances scientifiques. Dans les Jawadhu Hills : les sols prospectés se trouvent au sein des exploitations retenues pour les autres actions du projet. Cette prospection a donné lieu à la description de 7 profils de sols au sein de l'exploitation du village de Veerapanur et 4 au sein d'une exploitation de Padapanjamarathu. Des prélèvements de sols ont été systématiquement réalisés pour les horizons de surface en vue d'analyses agronomiques. Enfin, lors du LFSF de 2025, une présentation de la diversité de ces sols du territoire de Pondichéry a été réalisée en

la présence du ministre de l'Agriculture et de l'Élevage du Territoire de Pondichéry, Mr C. Jayakumar, du Consul Général de France à Pondichéry, Mr. Étienne Rolland-Piegue, de scientifiques participant au LFSF, et de nombreux paysans. Elle a fait l'objet d'échanges nourris. De même, lors d'une seconde intervention au LFSF 2025, au sein de l'Alliance Française, a synthétisé les catena des sols le long des versants et l'intérêt des phytolithes pour comprendre l'histoire de l'évolution des cultures au sein des Jawadhu Hills.

Les WP 2 et WP 3 sont marqués par les travaux de la Dhan Foundation, des étudiantes en master II DDLS de l'université d'Orléans et de ceux de la post-doctorante de l'université de Madras. Outre la preuve apportée du changement climatique et l'étude des stratégies d'adaptation des paysanneries locales, l'examen détaillé des rotations culturales dans les Jawadhu Hills a précisé la place du millet dans l'économie rurale et montré les limites de sa diffusion pour le développement de ce territoire en marge. Le suivi par télédétection de l'évolution des modes d'occupation des sols dans les Jawadhu Hills par O. Maréga et le pôle géomatique de l'IFP a également montré le lien entre conquête des terroirs en haut de pente et accroissement de l'érosion. Les travaux sur la dignité humaine sont marqués par les interventions de la Dhan Foundation, notamment auprès des groupements de femmes : établissements de santé, aide à la scolarisation, mise à disposition des machines à décortiquer le millet, conseils techniques sur la lutte contre l'érosion et les pratiques agroécologiques... associent développement des sociétés rurales et dignité. Un regard anthropologique et sociologique, issu des travaux de A. Kawlra, de H. Guétat-Bernard et de D. Thivet, *Words from Jawadhu Hills, Easter Ghats, South India*, dote enfin cette région marginalisée d'un fort potentiel culturel.

**Tâche 2 : Gouvernance et résilience des projets alimentaires territoriaux de Pondichéry et des Jawadhu Hills** (Animation : Hélène Guétat-Bernard, ENSFEA et IFP ; Frédéric Landy, université Paris X-Nanterre et IFP). Cette tâche comprend 4 WP : 2.1 Diagnostic participatif de durabilité et analyse de l'équité du système alimentaire local ; WP 2 : Analyse des expériences agroécologiques et des réseaux de diffusion des connaissances ; WP 3 : Analyse des modalités d'approvisionnement alimentaire des familles rurales, entre aide alimentaire publique (Public Distribution System), accès au marché et autoconsommation ; WP 4 : Projets alimentaires territoriaux, charte de la gastronomie durable et structuration de filières alimentaires durables pour un éco-tourisme citoyen

Patamil a suivi les diverses initiatives locales autour de l'alimentation qui se coordonnent depuis trois ans à Pondichéry autour d'une plateforme. Les prémices d'un mouvement citoyen permettent de poser les bases d'une réflexion, à l'échelle locale et articulée avec des initiatives régionales, nationales mais aussi internationales (notamment avec la France), autour des circulations alimentaires entre terroirs de production et zones de consommation (économie circulaire, circuits courts, circuits de distribution, marchés) tout en incluant les dimensions patrimoniales de l'alimentation locale et les interfaces de l'agglomération de Pondichéry avec les campagnes environnantes. Dans le contexte d'une ville touristique qui souhaite valoriser son patrimoine architectural et son art de vivre, l'alimentation joue un rôle clé permettant de conjuguer un patrimoine naturel et culinaire : les produits de la mer, les variétés de riz locales dont celles du delta de la Cauvery, les millets des collines proches, la variété des légumes et fruits locaux de l'arrière-pays, et surtout les différents types de culture alimentaire associés à la valorisation de ces produits. Le mouvement citoyen de consommation et des mangeurs pour repenser les liens entre agriculture et alimentation, distendus par la modernisation de l'agriculture et l'extension de l'agro-industrie, rencontre un mouvement paysan local pour se réapproprier les systèmes endogènes de préservation des semences, de gestion de l'eau, de la fertilité des sols autour notamment de pratiques agroécologiques.

PATAMIL a permis de financer sous la responsabilité de chercheurs associés de l'IFP (Hélène Guétat-Bernard, Frédéric Landy) les enquêtes de trois post-doctorants indiens : A. Prasanth, R. Laksmi et K. Pathmavathy. Trois thèmes ont été privilégiés, abordés par des enquêtes avant tout qualitatives (entretiens, observations des pratiques) : la compréhension des réseaux d'agriculteurs bio et la diffusion des pratiques en agroécologie ; l'évolution des modes de consommation alimentaire et le retour des aliments dits traditionnels (notamment les millets) ; et l'entrepreneuriat féminin autour de la transformation alimentaire. Des passerelles ont été faites avec l'Observatoire des dynamiques rurales et des inégalités en Inde du sud (ODRIIS) hébergé à l'IFP : en reprenant les recherches dans un village déjà étudié dans un district de Cuddalore, PATAMIL a bénéficié des données quantitatives et qualitatives déjà collectées à l'échelle familiale et éclairer ces données par une analyse qualitative approfondie des choix alimentaires, ainsi que par l'analyse conjointe de l'histoire des systèmes agricoles et alimentaires vécue par les familles dans la diversité de leurs conditions socio-économiques. Ces trois sujets et les rapports remis dans le cadre de Patamil, en lien avec les questions de justice et démocratie alimentaire au fondement du projet, permettent de relever les points suivants. (i) Les régimes alimentaires ont été profondément modifiés par la révolution verte : le riz consommé souvent trois fois par jour a des conséquences connues de santé publique (diabète et hypertension) qui affectent toutes les catégories sociales. La surconsommation de sucre et d'huiles affecte aussi les familles les plus aisées, car leur usage reste un signe de distinction. Dans ce contexte déjà bien étudié, Patamil a surtout montré que s'observent des similitudes ville/campagne. Les millets traditionnels ont été abandonnés à l'exception de l'éleusine à la campagne. Il n'est pas observé comme dans les métropoles une consommation de millets fortement transformés pour des consommateurs aisés. (ii) Patamil a aussi permis de décrire l'importance de l'alimentation de rue pour les classes sociales pauvres, fondée sur une alimentation souvent de qualité à partir de produits traditionnels (notamment de bouillies de millet) et à des prix accessibles. Le prolongement d'une alimentation domestique vers une

vente dans la rue est un argument de vente pour des femmes de conditions modestes qui, grâce à ce commerce, font vivre leur famille, au prix de longues heures de travail et dans des conditions très difficiles. Souvent invisibilisées, leur rôle nutritionnel est pourtant important dans les quartiers urbains et péri-urbains, et mérite le soutien des politiques publiques. (iii) Sans ce soutien, l'organisation des producteurs (souvent des hommes) reste fragile. Il existe pourtant une demande des familles aux revenus moyens ou élevés, en ville et en campagne, pour des céréales bio (souvent des variétés anciennes de riz et des millets). Structurer les filières est un enjeu de justice alimentaire pour l'accès à une alimentation de qualité pour les familles de diverses conditions sociales.

Enfin, l'étude des réservoirs d'eau du territoire de Pondichéry, effectuée par les étudiants de Polytech-Tours, montrent que certains *tanks*, bien situés, peuvent encore répondre aux besoins agricoles même en saison sèche, ce qui en fait des ressources précieuses à réhabiliter dans un contexte de raréfaction de l'eau.

**Tâche 3 : Du Projet Alimentaire Territorial à la démocratie alimentaire en région Centre Val de Loire. Animation : Geneviève Pierre, CEDETE et Bertrand Sajaloli (CEDETE).** Cette tâche comprend 2 WP : 3.1 : Comprendre les ressorts de l'injustice alimentaire et y remédier ; 3.2 : Proposer des clés pour accéder à l'équité alimentaire en région Centre Val de Loire

Cette tâche a connu un développement inespéré du fait d'une forte implication des acteurs de l'aide alimentaire et de la promotion de la justice alimentaire dans les recherches-actions de Patamil.

Les ressorts de l'injustice alimentaire, après une phase de précision conceptuelle des termes et d'examen critique des politiques publiques en matière d'aide alimentaire, ont été dégagés en observant finement le jeu des acteurs intervenant dans l'aide. Le Secours Catholique (délégation du Loiret et du Cher), le réseau ALERTE, le Mouvement Associatif, la DREETS, le PETR Centre Cher...) ont accueilli chercheurs et étudiants du CEDETE et de CITERES et contribué à l'identification des difficultés. La délégation de l'État à une multitude d'organismes associatifs crée des situations de concurrence et des dysfonctionnements majeurs du dispositif qui se marquent par l'existence de zones blanches dans lesquelles aucune aide ne parvient malgré les besoins et, à l'inverse, de secteurs où une multitude d'organismes multiplient les aides sans aucune concertation. En outre, sur un plan spatial, il n'y a pas de liens établis entre les secteurs en demande d'aide et les interventions des organismes caritatifs.

Patamil a ainsi, dans le Loiret et dans le Cher (département et PETR Centre Cher, notamment Bourges et Vierzon), grâce à un très grand nombre d'étudiants (projets tuteurés, stages d'ingénieurs, mémoires de master I et II), mené des enquêtes auprès des populations bénéficiant de l'aide, auprès des aidants, auprès des logisticiens de l'aide comme la banque alimentaire afin d'identifier les besoins mutuels. Une attention particulière a été portée à la spatialisation de ces données, la mobilité des personnes précaires étant limitée. Un système d'informations géographiques a été monté sur les deux départements afin de localiser les besoins. Sur le plan des acteurs, Patamil a appuyé la structuration des réseaux, comme ALERTE porté par l'URIOPSS, en recensant précisément toutes les structures, en identifiant leurs modes d'intervention et le champ spatial de leurs actions et en créant des liens numériques entre les différents organismes.

Le constat de l'inefficacité de l'aide est tellement accablant en France (Plus de 8 millions de personnes en ont bénéficié en 2025 !) et région Centre Val de Loire (des quartiers de pauvreté à Vierzon voient plus de 25% de leur population recourir aux dons alimentaires), que la recherche de solutions devint un impératif majeur. Outre l'appui aux actions de lobbying portées par les acteurs de l'aide, Patamil a conçu un outil intégrateur qui associe (i) des traitements statistiques des données publiques afin d'évaluer les besoins en aide alimentaire à une cartographie fine de ses besoins et (ii) une analyse spatiale du territoire évaluant les interventions des multiples organismes participant à l'aide alimentaire. La confrontation des deux autorise l'élaboration d'un indice d'efficacité de l'aide, établi aux niveaux des communes ou des communautés de communes, qui apparaît comme une véritable aide à la décision et guidera les actions des acteurs institutionnels, associatifs, publics ou privés de l'aide. Ce travail est en cours de concrétisation au sein du Secours catholique du Loiret grâce à un stage de Master financé par Patamil jusqu'en décembre 2025 et prolongé de 6 mois par le SC). Outre cette approche globale, Patamil a accompagné de nombreuses initiatives locales comme la mise à disposition des délaissés urbains de la communauté urbaine de Vierzon aux plus précaires après leur transformation en jardins maraichers, comme les efforts des tiers-lieux nourriciers (la Voie Romaine, Parmentier...) à fournir les aidés en produits bio de qualité, comme les associations des marais de Bourges qui mettent à disposition et forment les démunis au maraichage.

**Tâche 4 : Équité alimentaire et coopération décentralisée : transferts d'expériences entre la Région Centre Val de Loire et le Tamil Nadu (Animation : Bertrand Sajaloli, CEDETE et Hélène Guétat-Bernard, ENSFEA et IFP).** Cette tâche comprend 3 WP : 4.1 : Assurer des transferts d'expériences de la Région Centre Val de Loire vers le Tamil Nadu ; 4.2 : Assurer des transferts d'expériences du Tamil Nadu vers la Région Centre Val de Loire ; 4.3 : Mutualiser et diffuser les expériences communes entre les deux régions

L'intuition que les transferts d'expérience entre le Tamil Nadu et la région Centre ne relevaient pas d'un montage politique de circonstance mais bien d'un réel enrichissement mutuel, s'est confirmée. Patamil a joué un rôle de faiseur de liens entre les deux territoires et montré combien, malgré des contextes culturels et socio-économiques différents, les difficultés liées à la mise en place de circuits court et de production agricoles de produits de qualité, pouvaient être identiques et combien les solutions adoptées étaient susceptibles d'être exportées.

En région Centre, la programmation « Été indien » d'octobre 2025 accueillie en partie à la Villa Rabelais mais qui a aussi investie plusieurs lieux en région Centre, définie par L. Verdelli et B. Sajaloli, coordonnée par O. Rollin (IEHCA) en collaboration avec plusieurs partenaires du territoire a permis de fédérer différentes structures autour d'une dynamique commune et d'enrichir le contenu des activités proposées en articulant ces actions à destination de différents publics (scolaires, professionnels et grand public). La Villa Rabelais a mis à l'honneur la gastronomie indienne à travers une résidence du chef Manoj SHARMA (propriétaire du restaurant Sharma Ji à Paris), portée par une dynamique de collaboration avec plusieurs structures du territoire (Lycée hôtelier de Blois, réseau Tours à Table, lycée Albert Bayet...). En partenariat avec le CMQ PatMAT, le Lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Blois (LHTB) et Centre Sciences, l'IEHCA a structuré la programmation autour d'actions scolaires, d'événements professionnels et de rendez-vous ouverts au grand public. Ces initiatives ont été conçues pour mettre en valeur les enjeux liés à une alimentation saine, durable et patrimoniale et ont bénéficié de l'accueil en résidence de Banushree C. Reddy du 13 au 17 octobre 2025. Cette agricultrice de Pondichéry, ingénieure de formation, est à l'origine du collectif Aavani et de l'entreprise sociale Aavani Thottam, engagée dans des projets d'agroforesterie et d'agroécologie. Ces différentes actions ont offert l'opportunité de présenter la dynamique de recherche du programme PATAMIL et les initiatives menées pour rendre accessible à tous une alimentation saine et durable. L'accent a également été mis sur la coloration de diplômes « circuits courts », portée par la Région académique Centre-Val de Loire, en partenariat avec la Région Centre-Val de Loire et Cuisine en Loir-et-Cher, dans le cadre du CMQe PatMAT.

Dans le Tamil Nadu, tous les ans depuis 2019, l'IFP organise pendant une semaine, un « festival » *Local Food Systems* (LFS) qui associe des ateliers multi-acteurs sur le site de l'IFP, des visites de terrains et des événements grand public, qui ont permis à l'IFP de rendre largement public les débats scientifiques sur ces thématiques, et à l'inverse d'écouter les acteurs locaux et de favoriser leur mise en relation. Les ateliers réunissent une cinquantaine de participants, permettant la prise de parole, en plénière ou en groupe, de paysans, de paysannes et de leur représentant.es, des fonctionnaires des départements d'Agriculture, de Santé ou de l'alimentation, des citoyen.nes consommateurs, des épiciers, etc. et des chercheurs. Patamil a été pleinement impliqué dans les quatre dernières éditions des LFSF avec les thématiques suivantes : 2022 : Synergie science-société, 2023 : Les millets, 2024 : Produits animaux et sécurité alimentaire, 2025 : De la fourchette à la ferme. Dès 2022, PATAMIL s'est inscrit dans cette dynamique et a permis de l'amplifier en finançant des temps de terrain, l'encadrement d'étudiant.es, les liens avec l'université de Pondichéry, en plus du Festival Local Food system (<https://ifpindia.org/research/social-sciences/local-food-system/>). PATAMIL a choisi d'intégrer le terrain des Jawadhu >Hills dans son programme à la suite d'investigations déjà menées par l'IFP et de partenariats existants avec la Dhan Fondation. Dans ce nouveau cadre de collaborations, en février 2023, le festival Local Food System, pour

la première fois, est sorti des environs de Pondichéry pour inclure cette région des collines des Jawadhu. Durant 3 jours, plusieurs chercheurs et étudiants français et indiens intégrés dans différents projets de recherche ont participé à la sortie de terrain. Un exercice pédagogique a été proposé par Marine Al Dadah, en anthropologie visuelle, de collecte de données par des images fixes et animées afin de retranscrire une lecture de paysage et de configuration socio-économique du territoire visité. Ce travail a donné lieu à une restitution à la fin du séjour et à une production visuelle mise à disposition par l'IFP. Ce travail collectif inter-équipe a été un moment fort de construction collective et interculturelle.

Enfin, les deux visites de la délégation régionale sous l'égide de la vice-présidente Delphine Benassy (Février 2024 et 2025) sur les terrains de Patamil, la participation de la délégation au LFSF, ont favorisé les échanges entre ces deux territoires.

Ces deux scènes sociales ont ainsi permis la mutualisation et la diffusion des expériences communes entre les deux régions, et notamment souligné la place des femmes dans l'avènement de filières alimentaires saines et vertueuses.

**Tâche 5 : Diffusion Grand Public (Animation : Béatrice Saulnier, Centre Sciences ; avec l'appui d'Olivier Rollin, IEHCA).** Cette tâche comprend 3 WP. 5.1 : Actions de culture scientifique par et pour les lycéens ; 5.2 : Valorisation des actions de culture scientifique pour le grand public ; 5.3 : Diffusion des résultats de PATAMIL dans les réseaux alimentaires de la Région Centre Val de Loire en France et en Inde

Cette tâche est incontestablement une des réussites de Patamil tant la diffusion auprès des jeunes de la région Centre Val de Loire, auprès du grand public et auprès des professionnels des filières et de l'aide alimentaire, a été intense et continue. En région Centre, Centre Sciences et l'IEHCA, mais aussi CENTRAIDER, ont joué un rôle majeur. Dans le Tamil Nadu, l'IFP avec les 4 sessions du Local Food System Festival ont rassemblé chercheurs et professionnels de l'alimentation.

En région Centre Val de Loire, en collaboration étroite avec Centre-Sciences, l'IEHCA a joué un rôle actif dans le pilotage et l'animation de plusieurs dispositifs de Culture Scientifique, Technique et Industrielle (CSTI). À ce titre, l'Institut a contribué à l'organisation et à la conduite d'ateliers au sein du Lycée En Forêt, favorisant l'implication directe des élèves dans des activités pédagogiques et participatives. Par ailleurs, l'IEHCA a accompagné la réalisation de capsules vidéo produites par les élèves du Lycée Franz Stock, valorisant ainsi la créativité et la restitution des apprentissages sous forme numérique. L'Institut a également soutenu l'organisation de temps d'échanges et de partage, réunissant les participants autour de discussions et de présentations des travaux réalisés. Ces moments de restitution ont été intégrés à plusieurs événements majeurs, tels que ceux organisés au MOBE, lors de la Fête de la Science ou encore au cours des « mardis de la science ». Cette démarche a permis de valoriser les initiatives des élèves et d'assurer une diffusion large des résultats auprès de différents publics. Centre-Sciences dont l'objectif est justement cette diffusion dans le cadre de l'animation de la culture scientifique et technique a eu pour objectif de multiplier sur les 3 années les moments d'échanges et de sensibilisation sur le sujet de l'alimentation durable. Ce fut le cas avec le Lycée en Forêt de Montargis qui a non seulement réalisé un véritable travail de recherche, initié une visio-conférence avec les étudiants de l'université de Pondichéry sur les pratiques alimentaires mais aussi multiplié les actions de communication (conférence au MOBE, participation à la Fête de la Science...). Ce fut aussi le cas avec le lycée Franz Stock de Mignières qui, associé à l'association A.S.I.E., a multiplié les temps d'échanges avec les scientifiques et intervenants du projet PATAMIL, mais également avec les étudiants du Centre de formation agricole de la Dhan Foundation à Madurai, au Tamil Nadu en Inde, par la création d'outils autour du projet (conception tournage de 4 vidéos sur les ODD) et la valorisation de ces outils dans des manifestations. Enfin CENTRAIDER, en consacrant son Bulletin aux Visages d'Asie, a accordé une large place au projet Patamil et favorisé l'immission de Patamil dans les formations agricoles professionnelles.

Dans le Tamil Nadu, la diffusion a été assurée lors des quatre Local Food Systems Festival organisé par l'IFP qui ont réunis tous les partenaires français et indiens de Patamil et permis de communiquer ses résultats à un public professionnel. Les 3 post-doctorats initiés par l'IFP ont également mis en relation producteurs locaux, consommateurs et restaurateurs ou revendeuses de rue, afin de valoriser les circuits courts et de limiter le gaspillage.

Enfin, le site de Patamil ([www.patamil.centraider.org](http://www.patamil.centraider.org)) a joué un rôle important dans la diffusion des résultats en France, mais aussi en Inde du Sud grâce à son interface en langue anglaise. Il a reçu : 608 visites individuelles, 1473 en 2024 et 2310 en 2025.

## Volet 6

### LISTE DES PRODUCTIONS OBTENUES DANS LE CADRE DU PROJET PATAMIL

Toutes les productions de Patamil sont consultables sur le site dédié au projet : [www.patamil.centraider.org](http://www.patamil.centraider.org). Conçu par des étudiants du CESR de Tours, alimenté au jour le jour par B. Sajaloli, géré par CENTRAIDER, le site retrace une épopée collective de recherche-action. Il restera en ligne dans les années qui suivent.

#### 1. Livrables, rapports

PATAMIL a fait le choix de séparer les productions de livrables et de rapports élaborés en Inde du Sud de ceux concernant la région Centre Val de Loire.

##### *Travaux des étudiants et des chercheurs en Inde du Sud*

1. RIGAL C., 2019, *La valorisation des paysages du Tamil Nadu en tant que patrimoine naturel et culturel : vers un développement durable des campagnes indiennes*, mémoire de Master II Développement Durable et Solidaire des Territoires, université d'Orléans, direction B. Sajaloli et B. Karuppaiah Palaniappan (Dhan Foundation, 96 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2023/07/2019MM1.pdf>)
2. HA THIEN TRU J., 2020, *Dynamiques des agricultures alternatives en Inde. Trajectoires des organisations locales : l'émergence de nouveaux modèles de développement*, mémoire de Master II Développement Durable et Solidaire des Territoires, université d'Orléans, direction B. Sajaloli et M. Palanisamy (Dhan Foundation, 96 p., 117 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2023/07/DYNAMI1.pdf>)
3. CHARITÉ T., 2022, *Construire des territoires alimentaires dans le Tamil Nadu : production agricole et alimentation*, Rapport de stage diplôme d'ingénieur, Polytech-université de Tours, direction L. Verdelli et B. Sajaloli, 38 p., [https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2023/08/2022stg\\_DAE Charie Tatiana rapport.pdf](https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2023/08/2022stg_DAE Charie Tatiana rapport.pdf))
4. MIRABET I., 2022, *Un territoire agricole alimentaire en marge - les Jawadhu Hills*, mémoire de recherche, diplôme d'ingénieur, Polytech-université de Tours, direction L. Verdelli, 14 p.
5. LAHAYE L., 2023, *Les millets, une alternative au modèle productiviste de la révolution Verte en Inde ?*, mémoire de Master I, Université de Paris 10-Nanterre, direction F. Landy, 75 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2023/08/Memoire-version-finale-LAHAYE.pdf>)
6. MANJUBARKAVI S., 2023, *Equitable Food Territories in Tamil Nadu. The case of Jawadhu Hills*, rapport de post-doctorat, Institut Français de Pondichéry, Université de Madras, dir. F. Landy et S. Sumathi, 25 p., [https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2023/08/2023-One-year-intermediate-report\\_Dr.Manjubarkavi.pdf](https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2023/08/2023-One-year-intermediate-report_Dr.Manjubarkavi.pdf))

7. UMUTESI M.-F., 2023, *L'i(m)possible développement de l'agroécologie face au régime sociotechnique de l'agriculture conventionnelle dans l'état du tamil Nadu ?*, mémoire de Master I, Université de Paris 10-Nanterre, direction F. Landy, 50 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/01/Umutesi-M1-memoire.pdf>
8. ATEK N., 2023, *Anticiper le changement climatique dans les Jawadhu Hills (Tamil Nadu, Inde) : entre perceptions et stratégies des agriculteurs*, mémoire de Master II Développement Durable et Solidaire des Territoires, université d'Orléans, direction B. Sajaloli et K. Rajkumar (Dhan Foundation), 234 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2023/10/2023-Memoire-Noe-fumie-ATEK.pdf>
9. RZEGOCZAN M., 2023, *La diffusion des millets dans les Jawadhu Hills (Tamil Nadu, Inde) : quelles perspectives de développement local ?*, mémoire de Master II Développement Durable et Solidaire des Territoires, université d'Orléans, direction B. Sajaloli et P. Saravanan (Dhan Foundation), 221 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2023/10/2023-memoire-Maeva-RZEGOCZAN.pdf>
10. MARIE-CATHERINE B., RIGAL C., 2023, *Synthèse des actions de la Dhan Foundation dans les Jawadhu Hills et dans le territoire de Pondichéry*, ONG A.S.I.E., 12 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2023/10/2023-Historique-des-actions-de-la-DHAN-FOUNDATION-par-IONG-ASIE-Baptiste-MARIE-CATHERINE-et-Chloe-RIGAL.pdf>
11. BAUDRY P.-H., 2024, *The public policies implemented by the Tamil Nadu government to promote food equity*, mémoire de recherche, diplôme d'ingénieur, Polytech-université de Tours, direction L. Verdelli and R.H Rukkumany, 61 p.
12. LENARD E., 2024, *Modelling the sustainability of the traditional method of water management in Tamil Nadu, India, the use of tanks in relation to climate change*, mémoire de recherche, diplôme d'ingénieur, Polytech-université de Tours, direction L. Verdelli and R.H Rukkumany, 55 p.
13. LAKSHMI R., 2024, *Empowering Women in Food Entrepreneurship. A study on Food Justice in Pondicherry Bioregion*, rapport de post-doctorat, Institut Français de Pondichéry, direction H. Guétat-Bernard, et Ritu Tyagi (université de Pondichéry), 63 p <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/01/Roja-Laksmi-final-report-2024-PATAMIL.pdf>
14. MANJUBARKHAVI S., 2024, *Equitable Food Territories in Tamil Nadu, Patamil second year report*, rapport de post-doctorat, Institut Français de Pondichéry, Université de Madras, dir. F. Landy et S. Sumathi, 21 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/01/EQUITABLE-FOOD-TERRITORIES-IN-TAMIL-NADU-PATAMIL-Postdoc.pdf>
15. PADMAVATHY K., 2024, *Identification cum mapping of active actors and sectors (Food value Chain) involved in Organic agriculture in and around Pondicherry region*, rapport de Post-doctorat, Institut Français de Pondichéry, dir. F. Landy et H. Guétat-Bernard, 40 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/01/Padmavathy-Final-Report.pdf>

16. PRASANTH A., 2024, *Food Supply and Consumption in Rural and Urban Pondicherry Bio-region*, rapport de Post-doctorat, Institut Français de Pondichéry, dir. F. Landy et H. Guétat-Bernard, 114 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/01/Food-Supply-and-Consumption-in-Rural-and-Urban-Pondicherry-Bio-region.pdf>
17. CHARTIER E., 2025, *Étude de la soutenabilité des réservoirs à ciel ouvert dans les 30 prochaines années*, mémoire de stage d'ingénieur, Polytech-Université de Tours, dir. L. Verdelli, 15 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/10/Rapport-Estelle-Chartier.pdf>
18. COUDERC M., 2025, *Eau, agriculture et résilience. Analyse du rôle des réservoirs dans le Tamil Nadu*, mémoire de stage d'ingénieur, Polytech-Université de Tours, dir. L. Verdelli et S. Corgne (IFP), 38 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/10/Manon COUDERC Rapport PATAMIL.pdf>
19. MURZENKO N., 2025, *Cultivating Home Food democracy in the Urban Lives of Displaced Persons*, Mémoire de master I, Polytech-université de Tours, dir. L. Verdelli, 35 p., [https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/10/Murzenko\\_DissertationM1.pdf](https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/10/Murzenko_DissertationM1.pdf)
20. LE PAPE C., 2025, *Analyse géospatiale des réservoirs à ciel ouverts existants et évaluation des besoins en eau*, mémoire de Master I, Polytech-Université de Tours, dir. L. Verdelli et S. Couderc (IFP), <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/10/Rapport-de-stage-Patamil-Tristan-Le-Pape.pdf>
21. BURGER A., 2025, *Spatialisation de l'implantation de nouveaux réservoirs d'eau autour de Pondichéry à l'aide de la télédétection*, mémoire de stage d'ingénieur, Polytech-Université de Tours, dir. L. Verdelli - S. Corgne (IFP), 40p.

*Travaux des étudiants et des chercheurs en région Centre Val de Loire*

22. MILLERIOUX C., 2022, *L'injustice alimentaire sur un territoire en difficulté socio-économique. Étude de cas sur les villes de Vierzon et Foëcy*, mémoire de Master II Développement Durable et Solidaire des Territoires, parcours Valorisation et développement des territoires ruraux, université d'Orléans, direction B. Sajaloli et Ariel Martinez (RESOLIS), 172 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2023/07/2022051.pdf>
23. ADAMCZAK C., BRAGHINI H., GUILLON L., KHAOPHONE N., LAIR V., MBUNGU MALONDA D., SAVADOGO W., 2022, *Les solidarités alimentaires territoriales. Étude de cas : acteurs, actions et évolutions de l'aide alimentaire dans la métropole d'Orléans*, projet tuteuré du Master DDLS de l'université d'Orléans, dir. G. Pierre et A. Martinez (RESOLIS), 39 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2023/09/2022-Etude-solidarites-alimentaires-RCVL.pdf>
24. BAZANTE T., DEBRABANT C., 2022, *Acteurs de la solidarité alimentaire du PETR Centre-Cher*, stage d'ingénieur Polytech-université de Tours, dir ; L. Verdelli et B. Sajaloli, 26 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2023/07/2022111.pdf>

25. KASMI N., 2022, *Du Projet Alimentaire Territorial à la démocratie alimentaire*, mémoire de recherche, diplôme d'ingénieur, Polytech-université de Tours, direction L. Verdelli, 55 p.
26. MIRABET S., 2022, *La justice alimentaire dans une démocratie*, mémoire de recherche, diplôme d'ingénieur, Polytech-université de Tours, direction L. Verdelli, 15 p.
27. BARDOTI M., EL HYANI B., FABIEN S., HOUEDEI M., JABBOUR C., MONNERET A., SALAWU K, ZAKARI M., 2023, *Révéler la précarité alimentaire dans le département du Cher. Collaboration avec le Secours Catholique*, Projet tuteuré master DDLS de l'université d'Orléans, dir. B. Sajaloli et G. Pierre, 52 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2023/07/2023PR1.pdf>
28. AUMONT N., 2023, *La précarité alimentaire. Les paniers solidaires du Secours Catholique*, mémoire de Master I DDLS université d'Orléans, dir. B. Sajaloli, 42 p., [https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2023/07/ME\\_MOI1.pdf](https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2023/07/ME_MOI1.pdf)
29. AUMONT N., DRAGYN M., JOUGOUNOUX M., KETOUNOU F., 2023, *Les marais de Bourges, un territoire de solidarités ?*, projet tuteuré du Master I DDLS université d'Orléans, dir. B. Sajaloli, 40 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2023/07/2023051.pdf>
30. QUIGNARD E., 2023, *Importance de la conception d'interface web ergonomique pour la Culture et le Patrimoine. Conception et montage du site web de Patamil, Centre d'études supérieures de la Renaissance*, Master II Humanités numériques, université de Tours, dir. E. Pierazzo et L. Verdelli, 79p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2023/09/EQuignard MNCP Memoire rapport.docx.pdf>
31. BONI C., BOUCHER C., KETOUNOU F., MANU MAHOUNGOU B., TENZER L., 2024, *Conversion des délaissés urbains en parcelles de maraichage dans la commune de Vierzon*, Projet tuteuré Master II DDLS université d'Orléans, dir. B. Sajaloli, 42 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/01/2024-Rapport delaiesses-urbains.pdf>
32. GOMEZ J., 2024, *Convertir les délaissés urbains en parcelles maraichères à destination des populations démunies*, Stage de 2eme année du cycle d'ingénieur, Polytech-université de Tours, dir. L. Verdelli et B. Sajaloli, 108 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/09/Rapport-final Jeanne-GOMES 090924.pdf>
33. BONI C., 2024, *Gaspillage alimentaire et solidarités alimentaires : le rôle des associations solidaires dans l'agglomération d'Orléans métropole et dans le Loiret*, mémoire de master II DDLS université d'Orléans, dir. B. Sajaloli et E. Barbier (Secours Catholique), 116 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/01/BONI-Charlaine-memoire.pdf>
34. SAMB F., 2025, *Méthodologie de repérage et analyse des coopérations des acteurs de l'aide alimentaire : les cas du Loiret et du Cher*, mémoire de master 2 DDLS, université d'Orléans, dir. G. Pierre et L. Bonnet (Secours Catholique), 99 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/10/Fatou-Kine-SAMB-Memoire.pdf>
35. ROUSSELY A., 2025, *Observation de la complexité des liens entre les acteurs/actrices de l'aide alimentaire et de leur répartition spatiale dans le Loiret*

*et le Cher : un combat contre la précarité alimentaire et les zones blanches*, mémoire de Master I DTL, parcours Ruralités dans les Nord et les Suds, université de Toulouse- École nationale supérieure de formation de l'enseignement agricole, dir. A.-E. Fiamor et G. Pierre, 74 p., [https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/10/M1GTDL\\_nucera\\_rouselly\\_A.precaalim\\_.pdf](https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/10/M1GTDL_nucera_rouselly_A.precaalim_.pdf)

36. CHARBEY L., 2025, *L'insertion professionnelle des immigrés dans les métiers de la bouche : la place des associations. Le cas du Refugee Food à Tours*, mémoire de master II, Centre d'études supérieures de la renaissance-université de Tours, dir. G. Tétard et L. Verdelli, 114 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/10/CHARBEYLila-Memoire1.pdf>
37. FOURNIER N., 2025, *Combattre l'insécurité alimentaire à Tours*, master Alimentation, Patrimoines, Cultures et Transitions, université de Tours, Centre d'études supérieures de la renaissance, dir. L. Verdelli, 68 p., <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/10/FOURNIER-Nicolas-Insecurite-et-precarite-alimentaire.pdf>
38. MURZENKO N., 2025, *Cultivating Home Food democracy in the Urban Lives of Displaced Persons*, Mémoire de master I et de stage, *Master Planning and Sustainability*, Polytech-université de Tours, dir. L. Verdelli, 35 p., [https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/10/Murzenko\\_DissertationM1.pdf](https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/10/Murzenko_DissertationM1.pdf)
39. COTTAGNOUD M., 2026, *Présentation de l'étude sur la précarité alimentaire à la DREETS (Direction Régionale de l'Économie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités) Centre Val de Loire : estimation du public en précarité alimentaire*. Mi-parcours de stage, Mémoire de master 2 de Sciences de l'environnement à l'École Polytechnique fédérale de Zurich, dir. G. Pierre et E. Barbier (Secours Catholique), <https://patamil.centraider.org/23-janvier-2026-presentation-des-travaux-de-muriel-cottagnoud-sur-la-precarite-alimentaire-a-la-direction-regionale-de-leconomie-de-lemploi-du-travail-et-des-solidarites-dreets-centre-val-de/>

## 2. Publications scientifiques

### *Publiées*

1. VERDELLI L., 2025, Customary Water Management Systems and Contemporary Changes of Spatial Use in Tamil Nadu, India, in: Sara Keller (ed.), *Accessing Water in the South Asian City*, Primus Books, pp. 401-423 ;
2. RICHARD-FERROUDJI A., LANDY F., MATHEVET R., VENKATASUBRAMANIAN G., VERDELLI L., 2023, « Ranimer un patrimoine. Mobilisation autour du lac de Kanagan (Pondichéry, Inde) », in Olivia Aubriot, Romain Valadaud (eds.), *L'eau en Asie du Sud : irrigation, techniques, politiques publiques*, *Études rurales*, 211 : 76-99
3. KAWLRA A., THIVET D, GUETAT-BERNARD H., 2025, *Words from Jawadhu Hills, Easter Ghats, South India*, Ed. Institut Français de Pondichéry, 126 p.

*En cours de publication*

4. VERDELLI L., PIERRE G., SAJALOLI B. (en cours d'écriture), 2026, "Quelques failles méthodologiques et sociales de la prise en compte des modèles agri-alimentaires par les acteurs territoriaux. Exemples de la Région Centre Val de Loire", *Développement Durable des Territoires*,

Numéro spécial accepté par la revue *Les Cahiers d'Agriculture* (<https://www.cahiersagricultures.fr/fr/presentation/indexee-a>) intitulé « Les mutations des systèmes agri-alimentaires dans le Tamil Nadu (Inde du Sud) », Publication prévue décembre 2026 sous la direction de Hélène Guétat-Bernard, Frédéric Landy, Bertrand Sajaloli et Laura Verdelli.

5. SAJALOLI B., VERDELLI L., GROSBOIS C., SALVADOR S., ATEK N., *Les Jawadhu Hills, un isolat rural de montagne face aux changements socio-environnementaux*
6. SAJALOLI B., VERDELLI L., RZEGOCZAN M., MANJUBARKAVI S., *La culture des millets dans les Jawadhu Hills, leurre ou moteur du développement rural ?*
7. LANDY F., PADMAVATHY K., *"Drinking alcohol is wrong but people drink to forget their pain, just like farmers are used to chemical fertilizers and pesticides to increase their yield": Le difficile développement de l'agriculture biologique à Pondichéry*
8. PAQUIRY S., PADMAVATHY S., *De la difficulté de créer un circuit court en agriculture biologique dans un système d'approvisionnement d'une chaîne de restaurant*
9. GUETAT-BERNARD H., TYAGI R., LAKSHMI R., *Les femmes entrepreneurs de Pondichéry : la cuisine de rue comme émancipation féminine et transmission d'une mémoire gastronomique ()*
10. LANDY F., PRASANTH A., *Entre campagnes et ville, des régimes alimentaires qui déjouent les clichés*
11. LANDY F., SAJALOLI B., VERDELLI L., PIERRE G., *Que faire de l'aide alimentaire dans des systèmes alimentaires territoriaux ? Regards croisés franco-indiens.*

### **3. Réunions, séminaires, conférences**

*Communication lors de colloques scientifiques*

1. SAJALOLI B., VERDELLI L., 2023, *Le « bien-manger chez les précaires en région Centre Val de Loire : incantation, éducation ou illusion ?*, Session Précarité alimentaire et éducation au goût organisée par BS et LV, Huitième Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, 31 mai - 2 juin 2023
2. VERDELLI L., SAJALOLI B., 2023, *Le millet, nouvel eldorado de l'alimentation indienne ? Exemple du Tamil Nadu*, Session Précarité alimentaire et éducation

au goût organisée par BS et LV, Huitième Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, 31 mai - 2 juin 2023

3. PLICHON S., DENIAU F., 2023, *Des jeunes de la région Centre Val de Loire engagés dans un dialogue alimentaire interculturel (Inde-France)*, Session Précarité alimentaire et éducation au goût organisée par BS et LV, Huitième Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, 31 mai - 2 juin 2023
4. SAJALOLI B., VERDELLI L., 2023, *Les crises sanitaires et d'approvisionnement, moteurs d'innovations dans l'aide alimentaire ? L'exemple du PETR Centre-Cher*, 14e Colloque de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation : Crises alimentaires - Défis, Innovations Et Changements Durables, Tours, 14-15 décembre 2023
5. VERDELLI L., 2024, *Water, water tanks and rising temperatures*, International Conference Social consequences of climate change, Department of Sociology, University of Madras, Chennai (Inde), 06-07 mars 2024
6. SAJALOLI B., PLICHON S., 2024, *L'éducation à la citoyenneté et à la solidarité internationale dans les établissements d'Orléans-Tours : une pédagogie de projet orientée vers l'ouverture au monde. Exemple de l'implication du Lycée en Forêt de Montargis dans le programme PATAMIL*, Colloque francophone « Former au monde de demain. Éduquer la durabilité : quelles formations dans la francophonie ? », FECODD-RéUniFEDD (Formation-Éducation-Compétences et Objectifs du développement Durable – Réseau Universitaire pour la Formation et l'Éducation à un développement Durable, INSPE de Clermont-Ferrand, 9-10 juillet 2024.
7. SAJALOLI B., VERDELLI L., 2024, *La diffusion des millets en Inde du Sud. Développement des territoires tribaux des Jawadhu Hills et lutte contre le changement climatique*, Colloque international : Système alimentaire territorialisé et enjeux de développement dans les Suds, Dakar (Sénégal), 11-12 décembre 2024, <https://patamil.centraider.org/communication-b-sajaloli-et-laura-verdelli-au-colloque-de-luniversite-cheikh-anta-diop-de-dakar-ucad-et-du-laboratoire-gehu-systeme-alimentaire-territorialise-et-enjeu-de-developpement/>
8. SAJALOLI B., VERDELLI L., 2025, *Équité alimentaire et coopération décentralisée : transferts d'expériences entre la Région Centre-Val de Loire et le Tamil Nadu*, 10<sup>e</sup> Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Session Carte Blanche aux APR Centre Val de Loire, Tours, 11-13 juin 2025
9. LANDY F., 2025, *Production biologique et mobilisation des consommateurs : Pondichéry à la lumière d'une comparaison française*, 10<sup>e</sup> Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Session Carte Blanche aux APR Centre Val de Loire, Tours, 11-13 juin 2025
10. PIERRE G., SAJALOLI B., VERDELLI L., 2025, *Quelques failles méthodologiques et sociales de la prise en compte des modèles agri-alimentaires par les acteurs territoriaux. Exemples de la Région Centre Val de Loire*, colloque CAAMA (Circulations et appropriations des modèles agri-alimentaires : quelles prises pour les acteurs territoriaux, Université Paris

Nanterre, Laboratoires LAVUE, MOSAÏQUES et LADYSS, Nanterre, 16-17 juin 2026.

11. VERDELLI L., 2026, *Rethinking food systems in terms of social justice : lessons from the PATAMIL Project in France*, International Conference 'Policy to practice : integrating the SDGS for inclusive development', Department of Sociology, University of Madras, Chennai (Inde), 05-06 Février 2026.

### Séminaires et réunions

De très nombreuses réunions ont émaillé les 4 ans de fonctionnement de l'APR PATAMIL, notamment entre les partenaires académiques principaux de Patamil et également avec les acteurs de la solidarité alimentaire en Région centre Val de Loire (Secours Catholique, réseau ALERTE, DREETS, Mouvement Associatif, PAT Centre-Cher, SOLAAL...). Seules les plus marquantes sont mentionnées.

1. SEMINAIRE DE LANCEMENT DE L'APR PATAMIL 2022, *General Launching Meeting*, UFR Lettres et Langues Humaines de l'Université d'Orléans, Orléans, 4 janvier 2022, <https://patamil.centraider.org/seminaire-de-lancement-du-projet-patamil/>
2. VILLA RABELAIS, 2022, L'APR PATAMIL : *making of !*, Journée consacrée à l'APR PATAMIL rassemblant le lycée Franz Stock, l'association ASIE, les universités de Tours (laboratoires GEHCO et CITERES) et d'Orléans (laboratoire CEDETE), l'IEHCA et Centre Sciences. Conférence débat de S. Salvador et C. Grosbois, B. Sajaloli et L. Verdelli, Francine Deniau et Alain Payen en présence des étudiants de BTS du lycée Franz Stock de Mignières (28).
3. LYCEE EN FORET DE MONTARGIS, 2023, Journée de lancement de l'APR PATAMIL en présence de B. Sajaloli, L. Verdelli, des trois enseignantes encadrant le projet (S. Plichon, C. Sonnet et A.-L. Tommasone) et des élèves, 24-25 janvier 2023, <https://patamil.centraider.org/projet-patamil-les-24-25-janvier-2023-au-lycee-agricole-franz-stock-a-mignieres/>
4. LOCAL FOOD SYSTEMS FESTIVAL, 2023, *A synergy between science and society : the case of millets*, Pondichéry et Jawadhu Hills, 6-11 mars 2023. Organisé par l'Institut Français de Pondichéry (D. Thivet, F. Landy, H. Guétat-Bernard), ce LFSF a rassemblé plus d'une trentaine de communications et de débats consacrés à la diffusion du millet émanant des partenaires de PATAMIL et des acteurs locaux impliqués dans le projet. Débuté par 3 jours de terrain et de débats en présence de la Dhan Foundation dans les Jawadhu Hills, ce festival s'est poursuivi à Pondichéry au sein de l'IFP, de l'Alliance Française et de l'université de Pondichéry. <https://patamil.centraider.org/2023-02-21-local-food-festival-pondichery-et-jawadhu-hills/>
5. SEMINAIRE DE MI-PARCOURS de l'APR PATAMIL 2023, *Mid-Term Meeting APR PATAMIL*, UFR Lettres et Langues Humaines de l'Université d'Orléans, 18 octobre 2023. Ce séminaire a donné la part belle aux travaux des étudiants des universités de Pondichéry, de Chennai, des universités d'Orléans et de Tours, et des partenaires non académiques de Patamil (ASIE, Dhan Foundation, Lycée en Forêt de Montargis et Franz Stock, centre Sciences...), UFR Lettres et Langues Humaines de l'Université d'Orléans, Orléans, le 18 octobre 2023,

<https://patamil.centraider.org/18-octobre-2023-seminaire-a-mi-parcours-du-programme-patamil-universite-dorleans/>

6. LOCAL FOOD SYSTEMS FESTIVAL, 2024, *Animal Product and Food Security*, Pondichéry et Jawadhu Hills, 12-21 février 2024. Organisé par l'Institut Français de Pondichéry (D. Thivet, F. Landy, H. Guétat-Bernard), ce LFSF a rassemblé plus d'une quarantaine de communications et de débats consacrés à la production animale et aux circuits courts émanant des partenaires de PATAMIL et des acteurs locaux impliqués dans le projet. Émaillé par des visites de terrain et des débats avec les producteurs locaux, ce festival s'est déroulé dans le territoire de Pondichéry au sein de l'IFP, de l'Alliance Française et de l'université de Pondichéry. <https://patamil.centraider.org/fevrier-2024-local-food-system-festival-a-pondichery/>
7. MISSION DE LA DELEGATION DE LA REGION CENTRE VAL DE LOIRE, 2024, *Équité alimentaire et circuit court dans le Tamil Nadu*, 23-27 février 2024, B. Sajaloli et L. Verdelli ont participé à la mission régionale dirigée par la vice-présidente D. Benassy qui s'est rendue dans les Jawadhu Hills pour découvrir le terrain de recherche de Patamil et rencontrer la Dhan Foundation.
8. PLICHON S., SONNET C., TOMASSONE A.-L., SAJALOLI B., 2024, Journée de restitution du projet PATAMIL au sein du Lycée en Forêt de PATAMIL, 17 novembre 2024, <https://patamil.centraider.org/2023-11-22-article-un-vrai-travail-de-recherche-sur-la-justice-alimentaire-republique-du-centre/>
9. ATEK, N., DENIAU F., PAYEN A., SAJALOLI B., 2025, *L'APR PATAMIL. Quelles pistes de solidarités alimentaires en région Centre Val de Loire et dans le Tamil Nadu ?*, Conférences-débats au Lycée Franz Stock de Mignéres (28) lors de la journée de restitution de la participation de cet établissement au projet PATAMIL, 21 janvier 2025. <https://patamil.centraider.org/21-janvier-2025-journee-de-restitution-du-projet-patamil-au-lycee-agricole-franz-stock-a-mignieres/>
10. LOCAL FOOD SYSTEMS FESTIVAL, 2025, *From farm to farmers*, Pondichéry et Jawadhu Hills, 21-28 février 2025. Organisé par l'Institut Français de Pondichéry (D. Thivet, F. Landy, H. Guétat-Bernard), ce LFSF a rassemblé plus d'une quarantaine de communications et de débats consacrés aux circuits courts et à la justice alimentaire émanant des partenaires de PATAMIL et des acteurs locaux impliqués dans le projet. Débuté à Maduraï par la journée de restitution de la Dhan Foundation, ce LFSF s'est poursuivi par des visites de terrain et des débats avec les producteurs locaux, dans le territoire de Pondichéry au sein de l'IFP, de l'Alliance Française et de l'université de Pondichéry. Le Festival a accueilli avec honneur la délégation de la région Centre Val de Loire conduite par la vice-présidente D. Benassy. <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/02/LFS-programme-2025-VF.pdf>. Lors de ce LFSF, les travaux du laboratoire GEHCO de l'université de Tours ont été présentés aux acteurs du terrain (responsables politiques, agriculteurs, restaurateurs...), aux scientifiques et au grand public :

GROSBOIS, C., PARIS, R., SALVADOR-BLANES, S. 2025. *Soils in the Jawadhu Hills: do they determine the crop production? A case study in Veerapanur*. Local Food System Festival – From Farm to Finger - Pondicherry. 21-28 April 2025.

SALVADOR-BLANES, S., GROSBOIS, C. 2025. *Soils diversity and their fertility – Pondicherry District*. Local Food System Festival – From Farm to Finger - Pondicherry. 21-28 April 2025.

11. SEMINAIRE DE RESTITUTION de l'APR PATAMIL AUPRES DES SCIENTIFIQUES DE LA REGION CENTRE, 2025, *Session Carte Blanche aux APR Centre Val de Loire, rencontre de clôture du projet*, 10<sup>e</sup> Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, 11-13 juin 2025.

A l'occasion de la Convention Internationale annuelle de l'IEHCA (Tours, 11-13 juin 2025), une journée spéciale a été organisée sous le titre « Carte blanche aux APR IR Région ». Cette journée a constitué une invitation à l'ouverture, au dialogue et à la mise en commun d'expériences entre porteurs de projets de recherche abordant, de près ou de loin, les multiples dimensions de l'alimentation – qu'elles soient sociales, spatiales, culturelles, économiques ou environnementales.

Cette rencontre avait l'objectif de :

- Mettre en lumière la diversité des projets financés par la Région autour des thématiques alimentaires ;
- Favoriser les échanges entre disciplines, temporalités et territoires d'étude ;
- Valoriser les résultats produits, même après la clôture des projets ;
- Encourager l'émergence de nouvelles synergies méthodologiques et scientifiques ;
- Donner la parole aux jeunes chercheurs impliqués dans ces dynamiques collectives.

La programmation était articulée en quatre sessions thématiques, chacune en résonance directe avec un ou plusieurs projets de recherche APR IR. Ces projets, à différents stades d'avancement (clos, en cours, en démarrage, pour un total de 11 projets), ont offert un panorama riche des dynamiques de recherche autour de l'alimentation en région. Au-delà de la restitution classique des résultats, chaque session a permis d'explorer les prolongements, les résonances actuelles et les perspectives ouvertes par ces travaux. La journée a démontré que, même une fois le financement terminé, les thématiques développées au sein des APR IR restent vivaces dans les laboratoires, portées par des dynamiques interdisciplinaires solides et évolutives.

Cette journée a été un riche moment de partage intellectuel, de mise en réseau et de valorisation scientifique, au service d'une recherche engagée, ancrée dans son territoire, et ouverte sur les enjeux contemporains liés à l'alimentation.

12. SEMINAIRE DE RESTITUTION de l'APR PATAMIL AUPRES DES ACTEURS DE L'ALIMENTATION, 2025, *Organisation d'une série d'événements regroupés sous le terme « L'été Indien »* qui du 8 au 16 octobre ont proposé des ateliers yoga, des découvertes culinaires de l'Inde du Sud à la Villa Rabelais, des Conférences de Banushree C. Reddy, B. Sajaloli et L. Verdelli, des journées découvertes sur les Circuits courts, des réalisations gastronomiques partagées entre des chefs indiens et français. Partenaires impliqués : Lycée agricole de Pithiviers, Lycée des métiers de l'hôtellerie et de tourisme de Blois-Val de Loire, Lycée Hôtelier de Tours, Villa Rabelais et IEHCA, Tiers Lieu *La Voie Romaine*, association Cuisines en Loir-et-Cher, restaurant Martin Bleu de Tours, Association Parmentier, universités d'Orléans et de Tours. L'été Indien a organisé la résidence en Région Centre Val de Loire de Banushree C. Reddy, exploitante en agroécologie dans le territoire de Pondichéry, <https://patamil.centraider.org/8-16-octobre-2025-seminaire-de-restitution-de-lapr-patamil/>

#### 4. Valorisation et communication

##### *Publication dans des revues grand public*

1. VERDELLI L., SAJALOLI B., (2022) « Comment la culture du millet traditionnel pourrait aider les paysans en Inde à faire face aux aléas climatiques », *The Conversation*, p. 1-4. <https://theconversation.com/comment-la-culture-du-millet-traditionnel-pourrait-aider-les-paysans-en-inde-a-faire-face-aux-aleas-climatiques-189642>
2. VERDELLI L., LANDY F., 2022, « Évolution des représentations et des usages des réservoirs d'eau dans le sud de l'Inde : cas de l'étang de Kanagan (Pondichéry) », *Zones Humides Infos*, 103 : 17
3. SAJALOLI B., LE CALVEZ C., MAREGA O., 2024, « L'eau dans la ville : aménités et fragilités des zones humides urbaines du Nord et des Suds face au changement climatique », *Zones Humides Infos*, n° 105, janvier 2024
4. VERDELLI L., LANDY F., 2024, « Conflits d'usages et d'usagers dans l'avenir des étangs du sud de l'Inde : l'exemple des *water tanks* de Pondichéry », *Zones Humides Infos*, n° 105, janvier 2024,
5. SAJALOLI B., VERDELLI L., 2025, « Le projet PATAMIL : démocratie, justice et équité alimentaires en Inde du Sud et en région Centre Val-de-Loire », p. 22-25, *Bulletin numéro 56, du réseau CENTRAIDER*, numéro spécial Visages d'Asie, 44 p., <https://www.calameo.com/read/0059259275624c894a785>
6. LANDY F., BOURDIER F., 2025, « Des pays d'Asie méridionale très différents, quels besoins, quels moyens ? », p. 12-16, *Bulletin numéro 56, du réseau CENTRAIDER*, numéro spécial Visages d'Asie, 44 p., <https://www.calameo.com/read/0059259275624c894a785>
7. PLICHON S., SONNET C., TOMASSONE A.-L., 2025, « Des lycéens s'engagent pour une alimentation durable et équitable : participation du lycée en Forêt de Montargis au projet de recherche PATAMIL », *ÉchoSciences Centre Val de Loire*, <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/01/Des-lyceens-sengagent-pour-une-alimentation-durable-et-equitable--participation-du-lycee-en-foret-de-montargis-au-projet-de-recherche-APR-IR-PATAMIL.-. - ECHOSCIENCES-Centre-Val-de-Loire.pdf>

##### *Communication Grand Public / Formation professionnelle*

1. SAJALOLI B., 2022, *L'aide alimentaire, un palliatif de justice ?*, Conférence lors du séminaire du master II de l'Université de Paris X Nanterre, 29 novembre 2022
2. SAJALOLI B., 2023, *Quelle justice alimentaire en région Centre Val de Loire ?* Café-Géo, Conférence donnée par B. Sajaloli à la RUCHE en scène, Orléans, mercredi 1 juin 2023, <https://patamil.centraider.org/1-juin-2023-cafe-geo-a-la-ruche-en-scene-dorleans-cafe-geo-anime-par-b-sajaloli/>
3. LYCEE en FORÊT de MONTARGIS – CENTRE SCIENCES, 2023, *Une enquête sociologique auprès des élèves du Lycée en Forêt de Montargis : y a-*

*t-il une équité alimentaire dans le Montargois ?*, Exposition de 8 posters lors de la Fête de la Science 2023 conçue par les élèves du Lycée en Forêt de Montargis sous la direction de leurs trois professeures S. Plichon, Anne Lise Tomassone, Céline Sonnet et réalisée par Centre-Sciences sous l'égide de Béatrice Saulnier, Orléans, MOBE, 14-16 octobre 2023, <https://patamil.centraider.org/14-15-octobre-2023-patamil-a-la-fete-de-la-science-musee-dorleans-de-la-biodiversite-et-de-lenvironnement-mobe/>

4. LYCEE en FORÊT de MONTARGIS – CENTRE SCIENCES, 2023, *Comment mangeons-nous ?*, Exposition de 6 posters lors de la Fête de la Science 2023 conçue par les élèves du Lycée en Forêt de Montargis sous la direction de leurs trois professeures S. Plichon, Anne Lise Tomassone, Céline Sonnet et réalisée par Centre-Sciences sous l'égide de Béatrice Saulnier, Orléans, MOBE, 14-16 octobre 2023, <https://patamil.centraider.org/14-15-octobre-2023-patamil-a-la-fete-de-la-science-musee-dorleans-de-la-biodiversite-et-de-lenvironnement-mobe/>.
5. SAJALOLI B., RZEGOGZAN M., 2023, *Le projet PATAMIL : combattre l'injustice alimentaire en région Centre Val de Loire et en Inde du Sud*, Conférence donnée lors de la Fête de la Science 2023, Muséum d'Orléans de la Biodiversité et de l'Environnement (MOBE), 14 octobre 2023, <https://patamil.centraider.org/14-15-octobre-2023-patamil-a-la-fete-de-la-science-musee-dorleans-de-la-biodiversite-et-de-lenvironnement-mobe/>
6. SAJALOLI B., 2023, *Animation du débat ALIMENTERRE sur le thème de la justice alimentaire* organisé par l'Éco-pôle de la Chaponnière (Vierzon), Café Ô Berry, samedi 6 novembre 2023
7. SAJALOLI B., 2023, *Le bio n'est pas réservé qu'aux riches !*, Conférence-débat lors du Festival ALIMENTERRE, AMAP du Bec d'Able, Vannes sur Cosson, 17 novembre 2023, <https://patamil.centraider.org/17-novembre-2023-festival-alimenterre-a-vannes-sur-cosson-conference-de-bertrand-sajaloli/>
8. SAJALOLI B., 2023, *Souveraineté alimentaire et aide au développement. Paradoxes et diversité des stratégies d'acteurs de la solidarité internationale en région Centre Val de Loire*, Alliance des Communes et Territoires Engagés (ACTE), IMPAC'TE, le Forum de la Coopération décentralisée Nord-Sud / Sud-Nord, Saint Jean le Blanc, 24-25 novembre 2023, <https://patamil.centraider.org/24-25-novembre-2023-forum-de-la-cooperation-decentralisee-nord-sud-sud-nord-organise-par-le-reseau-acte-alliance-des-communes-et-des-territoires-engages-a-saint-jean-le-blanc/>
9. SAJALOLI B., VERDELLI L., 2023, *Lutter contre l'injustice alimentaire en région Centre Val de Loire et en Inde du Sud*, Journée de clôture du RTR MIDI, Hôtel Dupanloup, Orléans, 11 décembre 2023
10. SAJALOLI B., VERDELLI L., ROLLIN O., 2024, *Précarité alimentaire et changements socio-environnementaux*, Conférence donnée dans le dispositif Les Mardis de la Science, Tours, 23 janvier 2024., <https://patamil.centraider.org/precarite-alimentaire-et-changements-socio-environnementaux-en-region-centre-val-de-loire-et-dans-le-tamil-nadu-inde-conference-donnee-a-tours-par-laura-verdelli-bertrand-sajaloli-et-olivier/>
11. SAJALOLI B., 2024, *La démocratie alimentaire : incantation ou chemin de justice alimentaire ?* Formation professionnelle ALIMENTERRE organisée par

le CFSI, le RED de l'enseignement agricole, l'Institut Agro-Florac et le réseau CENTRAIDER sur le thème de la démocratie alimentaire, vendôme, 4 avril 2024, <https://patamil.centraider.org/formation-alimenterre-a-vendome-animee-par-centraider-sur-le-theme-de-la-democratie-alimentaire/>

12. SAJALOLI B., 2025, *De la Révolution verte à la révolution du millet en Inde du Sud*, Café géographique, Centre Culturel « la Ruche en Scène », Orléans, mardi 15 janvier 2025, <https://patamil.centraider.org/cafe-geo-anime-par-bertrand-sajaloli-a-la-ruche-en-scene-dorleans/>
13. SAJALOLI B., 2025, *De l'insécurité alimentaire à la sécurité sociale de l'alimentation. Un autre modèle est possible. Rapport d'étonnement*, Conférence du réseau ALERTE sur la sécurité alimentaire, Olivet, 14 mai 2025, <https://patamil.centraider.org/14-mai-2025-conference-organisee-par-le-reseau-alerte-sur-la-securite-sociale-alimentaire-conclusion-de-la-journee-par-bertrand-sajaloli-en-representant-le-projet-patamil/>
14. SAJALOLI B., 2025, *Projet alimentaire territorial et associations. Rapport d'étonnement*, Conférence du Mouvement Associatif, Orléans, 25 septembre 2025, <https://patamil.centraider.org/25-septembre-2025-participation-de-patamil-a-la-journee-projet-alimentaire-territorial-et-associations/>
15. SAJALOLI B., VERDELLI L., REDDY B., 2025, *La révolution du millet en Inde du Sud. La souveraineté alimentaire au défi du changement climatique et de la santé*, Conférence dans le cadre de l'Été Indien organisé par PATAMIL en région Centre Val de Loire et de la résidence de Banushree C. Reddy, Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme, Blois, 16 octobre 2025,
16. SAJALOLI B., 2025, *Concepts liés à la notion de solidarité et application à la solidarité alimentaire*, Maisons Familiales Rurales (MFR), Journées des équipes Centre - Île de France, Formation sur les Solidarités, La Motte-Beuvron, 17 octobre 2025, <https://www.youtube.com/watch?v=8p2VivZe6Kk> et <https://patamil.centraider.org/17-octobre-2025-intervention-de-b-sajaloli-a-la-journee-des-equipes-des-maisons-familiales-rurales-centre-et-ile-de-france-la-motte-beuvron/>

*Intervention ou mention dans les médias  
Création de contenus médiatiques*

1. REGION CENTRE VAL DE LOIRE, 2022, « Démarrage d'un nouveau projet de recherches sur la justice et l'équité alimentaires : PATAMIL », *Newsletter du Service de la Coopération Internationale*, février 2022, <https://mailchi.mp/26ce1a192438/newsletter-rqion-centre-val-de-loire-inde-8115729?e=589c5d307a>
2. LYCEE FRANZ STOCK-ASIE, 2023, *Création de 4 capsules vidéos sur les ODD mises en ligne sur You Tube par les étudiants du BTS de Franz Stock dans le cadre de PATAMIL et de l'intervention de l'ONG ASIE.*  
  
ODD 6 : eau propre et assainissement, ODD 12 : Consommation et productions responsables, ODD 13 : Lutte contre les changements climatiques, ODD 15 Vie terrestre. <https://patamil.centraider.org/capsules-videos/>
3. HORIZONS EURE-ET-LOIR, 2023, *Des étudiants de Franz Stock s'impliquent*, p. 4, vendredi 12 mai 2023, <https://patamil.centraider.org/12-mai-2023-les->

[etudiants-du-lycee-franz-stock-de-mignieres-impliques-dans-le-programme-patamil-a-lhonneur-de-la-presse-locale-horizons-eure-et-loir/](#)

4. LA TRIBUNE HEBDO, 2023, *Quelle justice alimentaire en région Centre Val de Loire ?* Compte-rendu de la Conférence donnée par B. Sajaloli à la RUCHE en SCENE, p. 7, édition du vendredi 2 juin 2023
5. SAJALOLI B., 2024, *La justice alimentaire en région Centre et en Inde du Sud ; regards croisés*, RCF 45 Orléans, (Radio Chrétienne Francophone), entretien de 23 mn diffusé le 15 janvier 2024 : <https://www.rcf.fr/culture/sport-et-sante?episode=439998>
6. MASTER II UNIVERSITE d'ORLEANS, 2024, Création d'une capsule vidéo sur l'ODD 2 la faim dans le monde mises en ligne sur You Tube par les étudiants du master II Développement Durable et Solidaire des Territoires de l'université d'Orléans dans le cadre de PATAMIL et de l'intervention de la compagnie théâtrale Mangano en résidence à l'université d'Orléans, <https://patamil.centraider.org/video-odd-n2-faim-zero-master-ddls-universite-dorleans/>
7. LA REPUBLIQUE DU CENTRE, 2024, *Un travail de recherche des élèves du Lycée en Forêt de Montargis sur la justice alimentaire*, 22 novembre 2024, <https://patamil.centraider.org/2023-11-22-article-un-vrai-travail-de-recherche-sur-la-justice-alimentaire-republique-du-centre/>
8. REGION CENTRE VAL DE LOIRE, 2025, « Une aventure humaine qui enrichit nos pratiques », *Newsletter du Service de la Coopération Internationale*, 10 avril 2025, <https://www.centre-valde Loire.fr/lactualite-de-la-region-centre-valde Loire/une-aventure-humaine-qui-enrichit-nos-pratiques>
9. CENTRAIDER-CEDETE, 2022-2026, Création et animation du site web Patamil qui contient tous les travaux et toutes les réalisations du projet, [www.patamil.centraider.org](http://www.patamil.centraider.org)

## ANNEXE 1

Contribution des travaux d'étudiants de l'EPU-DAE et du CESR (Université de Tours) aux tâches et Work Packages de PATAMIL. Un exemple de la forte volonté du projet PATAMIL d'impliquer les jeunes en formation dans la recherche-action.

### Table des matières

La contribution des étudiants de l'Université de Tours via le laboratoire CITERES .....	37
Work Package 1-1 : Construire des territoires alimentaires équitables dans le Tamil Nadu ..	38
Work Package 1-3 : Production agricole et alimentation .....	39
1. Gestion et sécurisation des ressources en eau pour la production .....	39
2. Analyse des filières et des modèles de production .....	40
Work Package 2-1 : Diagnostic participatif de soutenabilité et analyse de l'équité du système alimentaire local .....	40
Work Package 2-3 : Analyse des modalités d'application de la politique publique de sécurité alimentaire .....	41
Tâche 3 : Du Projet Alimentaire de Territoire à la démocratie alimentaire en région Centre...	41
Work Package 3-1 : Comprendre les ressorts de l'injustice alimentaire et y remédier .....	43
Work Package 3-2 : Proposer des clés pour accéder à l'équité alimentaire en région Centre Val de Loire .....	45
Work Package 3-3 : Préciser les notions d'injustice, d'équité et de démocratie alimentaire..	46
2. Le cas de la restauration scolaire .....	47
3. Le cas des plateformes de livraison .....	48
4. Le cas des marchés hebdomadaires .....	50
Liste des étudiants et des travaux .....	52

### La contribution des étudiants de l'Université de Tours via le laboratoire CITERES

L'Université de Tours, à travers le Département Aménagement et Environnement de son école d'ingénieurs Polytech Tours (**EPU-DAE**), l'UFR Centre d'Études Supérieur de la Renaissance (**CESR**) et le laboratoire **CITERES**, s'inscrit pleinement dans l'ambition pédagogique et scientifique du projet. En effet, l'implication des étudiants, considérés comme des parties prenantes essentielles, des deux pays constituait l'une des originalités revendiquées du projet. Les étudiants tourangeaux ont contribué au projet sous deux formes complémentaires : des travaux de terrain en région Centre-Val de Loire

et sur les terrains indiens, ancrés dans les problématiques locales d'agriculture, d'alimentation, d'aide alimentaire et d'aménagement du territoire, et des missions à l'interface entre recherche opérationnelle et aide à la décision pour les collectivités partenaires.

Dès 2022, les étudiants ont participé activement aux activités du projet. Les très nombreux travaux, de différentes formes (rapports de stage, mémoires de recherche, campagnes de terrain) et à des niveaux différents (de la L1 au M2), s'inscrivent dans la logique de **recherche-action** chère au projet : produire des connaissances utiles, ancrées dans les réalités de terrain, et directement mobilisables par les acteurs locaux engagés dans la transition alimentaire. Ils illustrent la volonté du projet d'identifier concrètement des stratégies favorisant la justice alimentaire, au nom de la démocratie et de l'équité alimentaires.

---

Provenant de filières et de disciplines diverses, ces étudiants ont apporté une pluralité de regards — techniques, sociologiques, géographiques et historiques — nécessaires pour saisir la complexité des systèmes alimentaires. Leurs travaux s'articulent autour de deux piliers géographiques et méthodologiques :

- **En région Centre-Val de Loire** : Ils documentent les mécanismes de l'injustice alimentaire locale à travers des diagnostics, notamment de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), des enquêtes sur les plateformes de livraison à Tours, ou encore l'optimisation environnementale des menus de cantines scolaires.
- **Au Tamil Nadu (Inde)** : Ils contribuent à l'analyse de la résilience des territoires par la modélisation de la gestion traditionnelle de l'eau (réservoirs à ciel ouvert) et l'étude des innovations sociales et techniques liées aux ressources locales.

En intégrant ces futurs professionnels au cœur du processus de **recherche-action**, le projet PATAMIL transforme leurs stages, mémoires et séminaires en un matériau empirique précieux pour alimenter les différents volets du programme (*Work Packages*), créant ainsi une synergie entre enseignement, recherche et engagement citoyen.

Vous trouverez ci-dessous le rapport détaillé sur la contribution de chaque travail d'étudiant aux différentes Tâches et WPs.

## Work Package 1-1 : Construire des territoires alimentaires équitables dans le Tamil Nadu

Les travaux de **Yatin Dhaduk** (stagiaire auprès de l'EPU-DAE 01.12-31.12/2021, étudiant chez Excelia), contribuent à poser les bases pour ce WP. Le rapport de Yatin Dhaduk fournit des données utiles sur les conditions et critères **écologiques, agronomiques et sociaux** de la région.

- **Écologie et Biodiversité** : Il documente l'état du couvert forestier, la diversité des angiospermes et de la faune, ainsi que les politiques de conservation des espèces menacées au Tamil Nadu.
- **Agronomie** : Il recense les **cultures majeures** de l'État et les zones de production horticole, ce qui nourrit la tâche **WP1-1** visant à déterminer les potentialités agronomiques des terroirs.

- **Ancrage géographique** : Le WP1 s'appuie sur quatre sites d'étude, dont les **Jawadhu Hills**. Le rapport de Yatin Dhaduk consacre une section importante à l'amélioration de la sécurité alimentaire des **communautés tribales** dans les Jawadhi Hills via le modèle WADI et les pratiques agricoles durables.
- **Soutien aux objectifs du projet** : En détaillant les programmes de l'État (comme la *Mission on Sustainable Dryland Agriculture*) et l'usage des technologies agricoles pour atteindre l'autosuffisance, ces travaux permettent de « définir les conditions de mise en place de systèmes alimentaires équitables ».

En résumé, ce rapport constitue une base de données **écologique et agronomique** importante pour le **WP1** afin de modéliser le système alimentaire territorial du Tamil Nadu. Work Package 1-3 : Production agricole et alimentation

Plusieurs travaux au sein de CITERES y contribuent en apportant des diagnostics techniques sur les ressources nécessaires à la production et des analyses sur les filières alimentaires locales :

### *1. Gestion et sécurisation des ressources en eau pour la production*

La production agricole dans le Tamil Nadu (Jawadhu Hills) et à Pondichéry dépend crucialement de la gestion de l'eau. Plusieurs travaux ont utilisé la **géomatique** et la **téledétection** pour envisager l'optimisation de cette ressource :

- **Alexis Burger** (stagiaire auprès de l'IFP 22.04-08.08/2025, étudiant en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 4A équivalent M1) : contribue en identifiant et caractérisant les zones favorables à l'implantation de nouveaux **réservoirs d'eau** (tanks). Son travail croise des critères hydrologiques, topographiques et pédologiques pour créer des outils d'aide à la décision en faveur d'un aménagement agricole durable.
- **Tristan Le Pape** (stagiaire auprès de l'IFP 22.04-08.08/2025, étudiant en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 4A équivalent M1) : propose une méthode de détection et de caractérisation des réservoirs à ciel ouvert par imagerie radar (Sentinel-1). Son analyse permet de suivre la dynamique intra-annuelle des plans d'eau, identifiant les réservoirs vulnérables ou sous-valorisés qui pourraient être réhabilités pour le soutien aux cultures.
- **Manon Couderc** (stagiaire auprès de l'IFP 22.04-08.08/2025, étudiante en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 4A équivalent M1) : analyse les processus hydrologiques et agricoles au sein des bassins versants des lacs Kanagan et Osudu/Ousteri (à partir, entre autres, des données produites via le précédent APR IA Région Centre Val de Loire : WATER Risk Assessment in Pondichéry, Water Pandy). Elle identifie concrètement les **usages et besoins agricoles** autour de ces réservoirs pour évaluer leur capacité à répondre à la demande d'irrigation.
- **Estelle Chartier** (stagiaire auprès de l'IFP 22.04-08.08/2025, étudiante en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 4A équivalent M1) : évalue l'impact du **changement climatique** sur la pluviométrie alimentant les réservoirs, permettant d'anticiper les futures tensions hydriques pour la production locale.

## 2. Analyse des filières et des modèles de production

D'autres travaux étudient la transition des modèles agricoles et la qualité nutritionnelle :

- **Tatiana Charié** (stagiaire auprès de l'IFP 21.02-08.08/2022, étudiante en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 5A équivalent M2) : étudie la filière des **keerai** (plantes à feuilles vertes) « du champ à l'assiette » à Pondichéry. Son travail analyse comment les innovations **low-tech** (poudres, produits prêts à cuire) peuvent modifier les habitudes de consommation tout en favorisant l'émancipation des femmes et la sécurité alimentaire.
- **Iman Mrabet** (mémoire de recherche : *Un territoire agricole alimentaire en marge - les Jawadhu hills - 2022*, étudiante en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 4A équivalent M1) : s'intéresse à l'évolution des territoires agricoles marginaux, notamment dans les **collines des Jawadhu**. Son étude bibliographique explore les effets de la **Révolution verte** sur ces zones, analysant si le passage d'une économie de subsistance à des modèles plus productifs a réellement profité à la sécurité alimentaire locale.

En résumé, ces travaux contribuent au WP1-3 en :

- **Fournissant des outils de diagnostic spatial** (cartes de potentiel, inventaires de réservoirs) pour sécuriser l'apport en eau indispensable à la production agricole dans des contextes de forte saisonnalité.
- **Documentant les pratiques réelles** sur le terrain via des enquêtes auprès des agriculteurs et des consommateurs pour lier les modes de production à la souveraineté alimentaire.
- **Explorant des solutions de résilience** (low-tech, gestion différenciée des réservoirs) pour garantir une alimentation saine et équitable dans un environnement climatique changeant.

## Work Package 2-1 : Diagnostic participatif de soutenabilité et analyse de l'équité du système alimentaire local

Les travaux d'**Eliott Lenard** (mémoire de recherche : *Modelling the sustainability of the traditional method of water management in Tamil Nadu, India, the use of tanks in relation to climate change - 2024*, étudiant en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 5A équivalent M2) contribuent principalement à ce WP. Son étude sur la pérennité des ressources en eau est fondamentale pour évaluer la résilience des systèmes alimentaires en Inde du Sud. Ses travaux portent sur la modélisation de la **soutenabilité des méthodes traditionnelles de gestion de l'eau** (les *tanks* ou réservoirs à ciel ouvert) dans le Tamil Nadu, face aux défis du changement climatique. Bien que centré sur la gestion et la résilience (WP2), son travail nourrit également le **Work Package 1 (WP1)**, qui examine les **critères écologiques et agronomiques** déterminant l'existence de systèmes alimentaires territoriaux équitables dans le Tamil Nadu.

En résumé, en modélisant la durabilité des réservoirs d'eau, Elliott Lenard apporte des données essentielles pour la **gouvernance et la résilience** des territoires agricoles indiens.

## Work Package 2-3 : Analyse des modalités d'application de la politique publique de sécurité alimentaire

Les travaux de **Paul-Henri Baudry** (mémoire de recherche : *The public policies implemented by the Tamil Nadu government to promote food equity - 2024*, étudiant en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 5A équivalent M2) contribuent à ce WP de la manière suivante :

- **Analyse des politiques publiques** : Paul-Henri Baudry étudie les stratégies mises en œuvre par le gouvernement du Tamil Nadu pour promouvoir l'équité alimentaire. Il analyse notamment l'impact des institutions nationales et locales sur l'agriculture régionale.
- **Échelles de gouvernance** : Son travail examine l'organisation administrative à deux niveaux : le **gouvernement central** et le **gouvernement local** (institutions locales).
- **Soutien aux filières locales** : Il documente les politiques gouvernementales soutenant la production de « petites céréales » (millet et autres grains anciens) dans le Tamil Nadu, notamment à travers l'étude des plans quinquennaux.

En résumé, en décortiquant les mécanismes institutionnels et législatifs indiens visant la justice alimentaire, Paul-Henri Baudry fournit les données nécessaires à l'analyse de la résilience et de la gouvernance territoriale à Pondichéry et au Tamil Nadu.

## Tâche 3 : Du Projet Alimentaire de Territoire à la démocratie alimentaire en région Centre

Les travaux de **Tanguy Bazanté** et **Cédric Debrabant** (stagiaires EPU-DAE 20.06-15.07/2022, étudiants en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, 3A équivalent L3) portant sur le **PETR Centre-Cher** contribuent directement et globalement à cette tâche. Le PETR Centre-Cher est identifié comme l'un des quatre sites d'étude locaux en France pour ce volet du projet. Les travaux réalisés sur ce territoire visent à :

- **Reconnaître les mécanismes d'un système alimentaire injuste** : En cartographiant les organismes d'aide alimentaire pour identifier les « zones blanches » où l'accès à l'aide est insuffisant.
- **Inventorier les solutions et initiatives locales** : En recensant 43 organismes (associations, CCAS) et en analysant leurs actions concrètes en faveur de la justice alimentaire.
- **Définir l'équité et la démocratie alimentaire** : À travers l'analyse de la terminologie utilisée (client, bénéficiaire, usager) pour comprendre la posture des bénévoles et la nature de l'aide fournie.

- **Identifier les freins et limites** : Les entretiens révèlent des difficultés majeures telles que le manque de coordination entre structures, la précarité des dons, le coût des transports pour les usagers ruraux et la dépendance aux bénévoles retraités.
- **Alimenter la recherche-action** : Les témoignages recueillis servent à bâtir des « fiches d'identité » standardisées pour chaque organisme, permettant de diffuser les bonnes pratiques et de proposer des pistes d'amélioration pour une transition alimentaire plus juste.

En résumé, ces travaux fournissent la base empirique nécessaire pour modéliser le système alimentaire régional et proposer des clés d'accès à l'équité alimentaire en région Centre-Val de Loire.

A partir des travaux cités ci-dessus, un groupe d'étudiants du CESR (**Julie BONNIER, Héloïse BRESSET, Marine CHATENET, Clarisse DALLE, Marianne DIONNET, Joseph GERBER, Tiphaine GRIFFON, Corentin GUILLOU, Alexandre LAPLACE, Cécile MELLET, Timothé MEYER, Justine PIERRARD MARANT, Jules PONCELIN DE RAUCOUR**), réalise un travail, présenté sous forme de Posters, faisant état d'un séminaire de recherche travail inter-master de 18 heures en 2023. Leur contribution se manifeste de plusieurs manières au sein de la **Tâche 3** :

- **Diagnostic territorial et recensement (WP3-1)** : Le travail dresse un état des lieux des besoins et des actions sur le territoire en recensant et cartographiant les organismes d'aide alimentaire (à partir du travail de T. Bazanté et C. Debrabant). Cette mise en images permet d'identifier les « zones blanches » où l'offre d'aide est insuffisante. Dans les posters on retrouve un état des lieux des besoins et des actions sur le territoire du PETR Centre-Cher, qui est l'un des sites d'étude clés pour modéliser le système alimentaire régional.
- **Analyse de la justice alimentaire (WP3-3)** : À travers l'étude de la terminologie utilisée (distinction entre « client », « bénéficiaire » et « usager », à partir des retranscriptions des entretiens réalisés par T. Bazanté et C. Debrabant), les étudiants analysent la posture des acteurs de l'aide pour définir les critères d'une solidarité alimentaire plus équitable. **Définition des concepts de justice et démocratie** : Les travaux visent à répondre à la question centrale du projet : « Sur quels critères définir la justice alimentaire ? ». Ils comparent notamment les **solidarités alimentaires « démocratiques »** (basées sur la réciprocité) aux **solidarités « philanthropiques »** (verticales et descendantes).
- **Identification de leviers de transition** : En mettant en lumière le manque de coordination entre les structures, la précarité des approvisionnements, la posture des bénévoles et les asymétries de pouvoir au sein de l'aide alimentaire ces travaux fournissent les données nécessaires pour proposer des pistes de remédiation concrètes vers une démocratie alimentaire locale.

La contribution des travaux de **Adrien Deflandre et Jules Delaunay** (projet de découverte disciplinaire : *Qu'est-ce qu'il y a dans nos assiettes ?* - 2023, étudiantes en classes préparatoires intégrées, PeiP-L2), s'articule autour de plusieurs axes de recherche qui nourrissent les objectifs de ce volet :

- **Compréhension du système alimentaire** : Ils analysent l'intégralité de la **chaîne alimentaire**, de la phase de production jusqu'à la consommation finale.
- **Approche historique et culturelle** : Leurs travaux explorent l'évolution des **habitudes alimentaires** à travers différentes époques et diverses cultures.
- **Analyse nutritionnelle et sanitaire** : Ils étudient les catégories d'aliments et les **nutriments essentiels** au fonctionnement du corps humain.
- **Identification de leviers de transition** : Ils recensent les problématiques alimentaires contemporaines et proposent des **solutions possibles** pour y remédier.

## Work Package 3-1 : Comprendre les ressorts de l'injustice alimentaire et y remédier

Plusieurs travaux au sein de CITERES contribuent de manière spécifique à ce volet en analysant les causes de la précarité et en proposant des leviers d'action :

### 1. Analyse théorique et systémique de l'alimentation

- **Naïm Kasmi** (mémoire de recherche : *Du Projet Alimentaire Territorial à la démocratie alimentaire* - 2022, étudiant en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 4A équivalent M1) : contribue par un état de l'art et une modélisation théorique du **système alimentaire**. Il utilise une approche systémique (basée sur les travaux de Rastoin et Ghersi) pour décomposer le fonctionnement des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Il identifie des variables d'action et des sous-systèmes de décision pour comprendre comment les acteurs d'un territoire peuvent mettre en place des solutions localisées face aux transitions alimentaires.

### 2. Compréhension des ressorts de l'injustice et de l'insécurité

- **Salima Mrabet** (mémoire de recherche : *La justice alimentaire dans une démocratie* - 2022, étudiante en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 4A équivalent M1) : explore la genèse du concept de **justice alimentaire** et les enjeux qui y sont liés. En comparant la France et l'Inde, elle définit les inégalités alimentaires comme un accès inégal en quantité et qualité à l'alimentation. Elle souligne que la justice alimentaire doit rendre visibles les problèmes de pauvreté qui sont sources d'exclusion.
- **Nicolas Fournier** (mémoire de recherche : *Combattre l'insécurité alimentaire à Tours* - 2025, étudiant en Master 1 Alimentation : Patrimoines, Cultures et Transitions, CESR) : étudie l'émergence de l'insécurité alimentaire et les limites du système d'aide actuel. Il analyse la « rupture fondamentale de l'égalité » en France et critique l'aide alimentaire classique qui est souvent insuffisante nutritionnellement et ne répond pas aux nécessités sociales et culturelles des

individus. Il introduit les concepts de **droit à l'alimentation** et de **démocratie alimentaire** comme cadres pour repenser le système.

- **Safae Bairouk et Salma Mansouri** (projet de découverte disciplinaire : *Enquête sur l'alimentation des étudiants universitaires : cas de Polytech Tours et de l'Université CADI-AYYAD à Marrakech - 2023*, étudiantes en classes préparatoires intégrées, PeiP-L1) : se concentrent sur la précarité spécifique des **étudiants**. Leur enquête montre que les étudiants, par manque de temps ou de moyens, se tournent vers des aliments ultra-transformés. Elles proposent de remédier à cette injustice en impliquant les établissements d'enseignement et les fournisseurs locaux pour favoriser l'accès à une alimentation saine.

### 3. Remèdes et leviers d'action territoriale

- **Jeanne Gomes** (stagiaire auprès de la Communauté de Communes Vierzon-Sologne-Berry 02.05-30.08/2024, étudiante en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 4A équivalent M1) : travaille sur la mobilisation des **délaissés urbains** pour l'agriculture urbaine à Vierzon. Elle voit dans la **souveraineté alimentaire** un système où les citoyens reprennent le contrôle sur leur alimentation. Son travail cartographie des parcelles convertibles en jardins maraîchers pour favoriser l'autoconsommation et l'inclusion sociale.
- **Lila Charbey** (mémoire de recherche et de stage : *L'insertion professionnelle des immigrés dans les métiers de bouche : la place des associations - Le cas du Refugee Food à Tours - 2025*, étudiante en Master 2 Alimentation : Patrimoines, Cultures et Transitions, CESR) analyse l'insertion professionnelle dans les métiers de l'alimentation comme vecteur d'équité, via l'étude des activités (et la participation comme bénévole) de l'association *Refugee Food* à Tours. Elle montre comment la valorisation des « ressources culinaires » et des savoir-faire des personnes immigrées peut favoriser leur intégration sociale et professionnelle, luttant ainsi contre une forme d'exclusion liée au système alimentaire.
- **Corentin Jacquet** (stagiaire auprès de l'EPU-DAE 03.01-06.05/2022, étudiant en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, 3A équivalent L3) : évalue l'efficacité des **Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)** eux-mêmes. Il analyse le PAT comme un outil de transition agricole et de justice alimentaire, tout en pointant ses lacunes (multiplicité des acteurs, problèmes d'échelles) pour améliorer sa capacité à produire des résultats concrets.

En résumé, ces travaux contribuent au WP3-1 en combinant des **approches sociologiques** (études des publics précaires, réfugiés, étudiants), **géographiques** (cartographie des délaissés, analyse des PAT) et **théoriques** (modélisation de la démocratie alimentaire) pour diagnostiquer les injustices et expérimenter des solutions locales.

## Work Package 3-2: Proposer des clés pour accéder à l'équité alimentaire en région Centre Val de Loire

Plusieurs travaux au sein de CITERES contribuent de manière spécifique à ce volet et identifient des leviers d'action concrets et reproductibles à l'échelle régionale pour garantir une justice alimentaire effective.

### 1. Les clés conceptuelles et politiques : Redéfinir le cadre d'action

- **Salima Mrabet** fournit les bases théoriques nécessaires pour agir. Elle définit les concepts de **justice alimentaire** et d'**insécurité alimentaire** en soulignant que l'accès inégal n'est pas seulement physique ou financier, mais lié à des processus d'exclusion sociale. Cette clarification permet d'orienter les politiques publiques vers le traitement des causes profondes de la pauvreté plutôt que de ses seuls symptômes.
- **Nicolas Fournier** propose un changement de paradigme juridique et citoyen. Il avance la **démocratie alimentaire** et le **droit à l'alimentation** comme clés fondamentales. Il critique l'aide alimentaire classique (« l'urgence permanente ») et propose de passer à des systèmes où le citoyen redevient acteur de son alimentation, favorisant ainsi une transition sociale et écologique.

### 2. Les clés spatiales et productives : Utiliser le territoire

- **Jeanne Gomes** travaille sur la mobilisation du foncier urbain. À travers l'étude de Vierzon, elle identifie les **délaissés urbains** (friches, délaissés de voirie) comme des gisements pour l'agriculture urbaine. Sa clé consiste à transformer ces espaces en « paysages comestibles » permettant l'autoconsommation et la reprise de pouvoir des habitants sur leur environnement immédiat.

### 3. Les clés sociales et professionnelles : L'insertion par le faire

- **Lila Charbey** explore la valorisation des compétences culinaires. En analysant l'action de l'association *Refugee Food* à Tours, elle montre comment l'**insertion professionnelle** dans les métiers de la restauration peut servir de levier d'équité. La valorisation des savoir-faire des personnes réfugiées devient une clé pour leur intégration sociale et économique tout en enrichissant le patrimoine culinaire local.

### 4. Les clés institutionnelles et méthodologiques : Optimiser les outils existants

- **Corentin Jacquet** évalue le potentiel des politiques territoriales. Il analyse les **Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)** comme des outils de gouvernance pour la transition. Sa contribution consiste à identifier les freins (multiplicité des échelles, manque de moyens) et à proposer des pistes pour que les PAT deviennent de véritables leviers de justice alimentaire et non de simples outils de promotion du terroir.
- **Naïm Kasmi** apporte une méthode de pilotage systémique. Il propose une **modélisation du système alimentaire territorial**. Cette clé méthodologique permettrait aux décideurs de visualiser les interactions entre production,

distribution et consommation, et d'identifier les points de blocage où des interventions ciblées pourraient favoriser l'équité.

#### 5. Les clés spécifiques aux publics vulnérables : L'exemple étudiant

- **Safae Bairouk et Salma Mansouri** se concentrent sur la précarité de la jeunesse. Elles proposent comme remède le développement de **partenariats locaux** entre les établissements d'enseignement, les banques alimentaires et les producteurs locaux. Leur clé serait d'intégrer les circuits courts directement dans l'offre alimentaire destinée aux étudiants pour lutter contre la consommation de produits ultra-transformés.

Les recherches sur la restauration scolaire de **Cassandra Gandon et David Constandina** (projet de découverte disciplinaire: *Consommation alimentaire à impact environnemental minimal : le cas des menus des cantines scolaires - 2024*, étudiants en classes préparatoires intégrées, PeiP-L2), ainsi que **Daisy Zamanifary et Romane Richard** (projet de découverte disciplinaire: *Consommation alimentaire à impact environnemental minimal : le cas des menus des cantines scolaire - 2024*, étudiantes en classes préparatoires intégrées, PeiP-L2), s'intègrent à la tâche **WP3-2** de la manière suivante :

- Les auteurs développent des modèles d'optimisation mathématique pour les menus scolaires. Leur objectif est de proposer des « clés » concrètes pour réduire l'empreinte environnementale (eau et carbone) tout en garantissant l'équilibre nutritionnel.
- **Analyse des PAT** : Les cantines sont identifiées comme un axe majeur des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) étudiés dans le WP3 pour relocaliser l'alimentation et soutenir les agriculteurs locaux.

En résumé, ces travaux contribuent au WP3-2 en proposant une approche multidimensionnelle (théorique, foncière, professionnelle et institutionnelle) pour transformer le système alimentaire de la région Centre-Val de Loire en un système plus juste et inclusif et en analysant les cantines scolaires comme un **outil technique et territorial** d'équité en France.

#### Work Package 3-3: Préciser les notions d'injustice, d'équité et de démocratie alimentaire

Les travaux de **Nataliya Murzenko**, (mémoire de recherche et de stage : *Cultivating Home: Food Democracy and Practices in the Urban Lives of Displaced Persons - 2025*, étudiante dans le Master « Planning and Sustainability » de l'université de Tours, EPU-DAE, M1) contribuent principalement au **Work Package 3 (WP3)**. En effet, son projet de recherche traite directement de la **démocratie alimentaire**. Ses travaux participent à la mission de « définir les contours épistémologiques et les enjeux sociaux et économiques des notions de démocratie et d'équité alimentaires » afin de lutter contre les asymétries d'accès. Cela correspond spécifiquement aux tâches **WP3-3** (Préciser les notions d'injustice, d'équité et de démocratie alimentaire) et **WP3-2** (Proposer des clés pour accéder à l'équité alimentaire en région Centre).

### Focus sur le terrain régional (Indre-et-Loire)

- **Public vulnérable** : Elle étudie les pratiques alimentaires des **personnes déplacées**, et plus particulièrement des **réfugiés ukrainiens** résidant à Tours et dans l'Indre-et-Loire.
- **Analyse des pratiques urbaines** : Ses recherches explorent comment ces populations s'approprient l'espace urbain et maintiennent des liens culturels et mémoriels à travers la production et la consommation alimentaire, favorisant ainsi une réflexion sur l'inclusion sociale par l'alimentation.

### Apport méthodologique

Elle a développé des outils opérationnels qui nourrissent les bases de données du projet :

- Création de protocoles de collecte de données (questionnaires quantitatifs et guides d'entretiens qualitatifs) traduits en **ukrainien, russe, français et anglais** pour faciliter l'accès aux publics concernés.
- Mise en place d'un cadre de codage (via ATLAS.TI) pour analyser les thèmes du sentiment d'appartenance et de l'usage de l'espace urbain liés à l'alimentation.

En résumé, Nataliya Murzenko apporte au **WP3** une expertise spécifique sur l'équité alimentaire des populations immigrées et déplacées, enrichissant la définition territoriale de la démocratie alimentaire portée par le projet PATAMIL en France.

### *2. Le cas de la restauration scolaire*

Plusieurs travaux (à travers des approches d'optimisation mathématique, de planification territoriale et d'enquête sociologique) analysent la restauration scolaire comme un **levier stratégique pour la transition écologique**, un **outil de politique territoriale** et un **espace de confrontation culturelle et professionnelle**.

#### **Optimisation environnementale et nutritionnelle des menus**

Deux binômes d'auteurs (**C. Gandon & D. Constandina ; D. Zamanifary & R. Richard**) se concentrent sur la **conception de menus à impact environnemental minimal** pour les cantines et restaurants universitaires en région Centre-Val de Loire.

- **Méthode** : Ils adaptent un protocole scientifique de recherche opérationnelle (basé sur les travaux de Luca Benvenuti) pour créer des programmes de 20 déjeuners. L'objectif est de minimiser les émissions de gaz à effet de serre et la consommation d'eau tout en garantissant un apport adéquat en énergie, protéines, lipides et fibres.
- **Leviers concrets** : Les auteurs proposent de privilégier les **circuits courts** (rayon de 150 km) et les produits de saison pour réduire l'empreinte carbone liée au transport. Ils analysent également la gestion des allergènes, l'intégration d'options végétariennes pour satisfaire tous les étudiants et la valorisation des biodéchets par le compostage.
- **Cas pratique** : **D. Zamanifary et R. Richard** appliquent ce modèle au restaurant universitaire de Grandmont à Tours, proposant par exemple l'utilisation de viandes locales et de poissons de proximité pour répondre aux exigences de la loi EGalim.

## Intégration dans les politiques territoriales (PAT)

Plusieurs auteurs analysent la restauration scolaire comme un axe central des **Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)**.

- **Naïm Kasmi** souligne que l'un des objectifs des PAT est de relocaliser l'alimentation en soutenant l'introduction de **produits locaux dans les cantines**.
- **Jeanne Gomes** explique que la restauration collective publique, avec ses millions de repas quotidiens, représente un débouché stable et majeur pour l'agriculture locale. Elle note cependant que la loi EGAlim (50% de produits durables, 20% de bio) est encore trop peu appliquée sur le terrain.
- **Corentin Jacquet** mentionne l'aspect pédagogique de la restauration à travers l'échange entre le **lycée en forêt de Montargis** et le lycée français de Pondichéry, où les élèves travaillent sur le patrimoine alimentaire et l'équité.

## Enjeux socioculturels et professionnels

**Lila Charbey** apporte une analyse plus sociologique sur la place de la restauration scolaire dans l'insertion et la reconnaissance des cultures.

- **Choc des cultures** : Elle relate une expérience où une réfugiée somalienne devait collaborer avec une **cuisine centrale** pour proposer un menu traditionnel aux écoliers. Le refus des cuisiniers professionnels de goûter ses plats a mis en lumière un rejet de la culture de l'autre, perçue comme "moins bonne".
- **Tensions de formation** : À travers des entretiens, elle souligne une forme d'**élitisme dans l'apprentissage culinaire** où le travail destiné à la "cantine" (considéré comme simple ou de faible valeur comme une blanquette de veau) est dévalorisé par les formateurs par rapport à la haute gastronomie.

En résumé, la restauration scolaire est analysée comme un système complexe devant concilier des **impératifs mathématiques de durabilité** (Gandon, Zamanifary), des **ambitions politiques de souveraineté locale** (Gomes, Kasmi) et des **défis d'inclusion sociale** (Charbey).

### 3. Le cas des plateformes de livraison

Plusieurs travaux analysent la question des plateformes de livraison comme un phénomène transformant en profondeur les **pratiques alimentaires**, l'**espace urbain** et les **modèles économiques** de la restauration, tout en soulevant des enjeux sociaux et environnementaux majeurs.

Voici les différentes contributions et leurs auteurs :

**Analyse de l'impact urbain et propositions d'aménagement (Maïna Dugas-Raveneau et Sacha Gobin** - projet de découverte disciplinaire : *Plateformes de livraison de nourriture et changements de pratiques alimentaires* - 2025, étudiants en classes préparatoires intégrées, PeiP-L2)

- **Méthodologie** : Observations de terrain dans le centre de Tours, sondage auprès de 102 étudiants et entretiens.

- **Analyse de l'espace** : Identification des points de regroupement stratégiques des livreurs (Place Jean-Jaurès, Rue du Commerce, etc.) qui créent des tensions avec les riverains et les commerçants (nuisances sonores, encombrement des trottoirs).
- **Pistes d'amélioration** : Proposition de créer des infrastructures dédiées, comme des **zones de stationnement réservées** aux vélos et scooters de livraison, en s'inspirant des aires de cyclo-logistique de Lyon.

**Analyse sociologique et stratégies des restaurateurs** (travaux présentés sous forme de Posters par un groupe d'étudiants du CESR : **Corantin AUROY, Rafael BIGOT, Clémence BREDEM, Océane BRINGAUD, Jeanne GAITAUD, Guilhem GENTY, Quetzalli GRULET, François GUIGNARD, Samuel HENRY, Lucille MARMOUSSET, Andrea MATENS SIDA, Damien MAUDRY, Saran MINEO BIRON, Marcia Laurina MOULEKA, Léandre PIBAROT MIEGE, Sélénie RIMAUD, Clément SENECHAL, Cécile SERANDAT MELLET, Guillaume THIRANT, Gabriel ZONATCHIA**). Le travail réalisé fait état d'un séminaire de recherche travail inter-master de 18 heures en 2024.

- **Méthodologie** : Enquêtes auprès des consommateurs (72 réponses) et des restaurateurs (19 réponses) à Tours.
- **Impact économique** : La livraison est devenue un revenu complémentaire vital, représentant **20 à 30 % du chiffre d'affaires** des restaurants partenaires.
- **Stratégies différenciées** : Ils comparent la stratégie "opportuniste" des restaurants traditionnels (peu d'investissement, acceptation de commissions élevées) à celle des fast-foods qui voient la livraison comme un canal de vente à part entière.
- **Alternative éthique** : Ils étudient le cas des **Frères Toques**, une plateforme locale valorisant le salariat et la livraison exclusive à vélo comme modèle plus durable.

**Impact sur les habitudes de vie et la santé (Ninon Bedier et Anna Son - projet de découverte disciplinaire : *Plateformes de livraison de nourriture et changements de pratiques alimentaires - 2025*, étudiantes en classes préparatoires intégrées, PeiP-L1)**

- **Analyse d'un système alimentaire « injuste »** : Leurs recherches sur les plateformes de livraison (comme Uber Eats ou Deliveroo) participent à la mission de « reconnaître les mécanismes d'un système alimentaire à deux vitesses et injuste ». Elles mettent en évidence comment ce modèle favorise l'**isolement social** (44 % des consommateurs mangent seuls) et augmente les risques d'**obésité** (les utilisateurs réguliers auraient un risque **25 % plus élevé d'obésité** en raison de la consommation fréquente de plats transformés), renforçant ainsi les asymétries de santé et d'accès à une alimentation saine.
- **Étude de l'impact environnemental et social** : En analysant la prolifération des emballages à usage unique (qui représenteraient 70 % des déchets plastiques dans l'UE) et la précarité des livreurs, leurs travaux nourrissent la réflexion sur la

**justice alimentaire** et les dérives de l'« ubérisation » de la consommation dans la ville de Tours.

- **Définition de la démocratie alimentaire** : En questionnant les changements d'habitudes alimentaires des jeunes (déclin des compétences culinaires -52 % des 18-34 ans admettent ne pas savoir cuisiner), elles apportent des données de terrain essentielles pour « préciser les notions d'injustice, d'équité et de démocratie alimentaire » afin de proposer des remédiations locales.

#### **Intégration dans un système alimentaire "injuste" (Naïm Kasmi)**

- **Analyse systémique** : L'auteur intègre les plateformes d'e-commerce et de livraison dans sa définition d'un **système alimentaire injuste**.
- **Concurrence agressive** : Il explique que l'arrivée de ces plateformes pousse les grandes chaînes de distribution à une agressivité accrue envers leurs fournisseurs, notamment les producteurs, pour rester compétitives.

En résumé, ces travaux montrent que si la livraison offre praticité et gain de temps (motivations pour 62 % des utilisateurs), elle génère une "**ubérisation**" marquée par la précarité des livreurs (40 % sous le seuil de pauvreté) et nécessite une régulation publique plus forte pour l'intégrer durablement dans la ville.

#### *4. Le cas des marchés hebdomadaires*

Un groupe d'étudiants du CESR (**Manon BOBEAU, Gaétan BRASSEUR, Paul CHAMBAUDET, Lila CHARBEY, Anaëlle CZERWINSKI, Eulalie FOURNIER, Lubin GRIVault, Marie GUILLOTEAU, Constant LECHEVALIER, Yasmine MIFTAH, Mathis PAVIE, Mathis QUAIS, Romain RENAUD, Jemira SONGA BOMBOMBO, Katia SOUBESTE, Tom TREFOUX, Nolwenn TURQUOIS**) présente, sous forme de Posters, un travail réalisé lors d'un séminaire de recherche inter-master de 18 heures. Leur terrain, dédiés aux Marchés hebdomadaires de Tours, repose sur une série de 59 entretiens semi-directifs de type micro-trottoir (janvier 2025) sur quatre sites : le Carreau des Halles, la place Velpeau, la place Beaujardin et la place René Coty.

Voici les principaux résultats issus de ces enquêtes :

- **Définition des concepts** : Le séminaire de recherche des étudiants du CESR visait spécifiquement à développer une sensibilité aux paradoxes et aux difficultés des concepts d'**équité alimentaire** et de **démocratie alimentaire**. En interrogeant les usagers des marchés, les étudiants cherchent à définir ces termes de manière territorialisée.
- **Analyse des comportements de consommation** : Les 59 entretiens réalisés sur les marchés (Halles, Velpeau, Beaujardin, Coty et Rabelais) permettent de recueillir des données sur la manière dont les usagers font leurs choix d'achat. Cette étude nourrit la Mission 1 du WP3, qui consiste à « **reconnaître les mécanismes d'un système alimentaire à deux vitesses** » en comparant les pratiques selon les quartiers (souvent aisés ou gentrifiés dans cette étude).  
**Motivations et comportements des usagers : La proximité** : C'est le facteur déterminant pour la grande majorité des usagers qui fréquentent le marché de leur

propre quartier ; **La présence de producteurs** : Les consommateurs recherchent le contact direct avec les producteurs plutôt qu'avec des revendeurs, notamment à Velpeau et place Coty ; **Un lieu de sociabilité** : Le marché est perçu comme un espace de convivialité et d'échange social, certains usagers indiquant y passer beaucoup de temps pour discuter avec les marchands ; **Régularité** : La fréquentation est majoritairement hebdomadaire, témoignant d'usagers habitués. **Critères de choix des produits : Primauté du local** : Pour tous les marchés étudiés, le critère de la **production locale** est le plus important lors de l'achat ; **Dilemme Bio vs Local** : L'enquête met en évidence un conflit de valeurs ; les usagers préfèrent souvent un produit **local non bio** traité à un produit **bio venant de loin** (Espagne, Philippines), car ils jugent le transport de denrées bio longue distance contradictoire avec l'écologie ; **Sensibilité environnementale** : Environ deux tiers des personnes interrogées se disent sensibles aux enjeux environnementaux, bien que beaucoup n'aient pas les moyens de vérifier précisément les méthodes de production des agriculteurs.

- **Identification des critères de justice** : Le travail met en lumière des dilemmes de consommation, comme le conflit entre le **bio lointain** et le **produit local non bio**, ce qui aide à préciser les critères environnementaux et sociaux sur lesquels doit reposer la démocratie alimentaire locale. Cela permet aussi de définir les **Profils socio-économique prioritaires : Forte présence de retraités** : Ils constituent une part majeure de la clientèle, notamment en raison des horaires de l'enquête (matinée en semaine) ; **Quartiers aisés** : Les marchés étudiés (Halles, Coty, Velpeau) drainent une population de retraités, de cadres et de professions intellectuelles supérieures. Les auteurs soulignent d'ailleurs que les quartiers populaires n'ont pas été couverts par cette étude.

## Liste des étudiants et des travaux

**Lina Alhamd** - stagiaire EPU-DAE 20.06-15.07/2023, étudiante en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, 3A équivalent L3

**Safae Bairouk** - projet de découverte disciplinaire : *Enquête sur l'alimentation des étudiants universitaires : cas de Polytech Tours et de l'Université CADI-AYYAD à Marrakech* - 2023, étudiante en classes préparatoires intégrées, PeiP-L1

**Paul-Henri Baudry** - mémoire de recherche : *The public policies implemented by the Tamil Nadu government to promote food equity* - 2024, étudiant en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 5A équivalent M2

**Tanguy Bazanté** - stagiaire EPU-DAE 20.06-15.07/2022, étudiant en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, 3A équivalent L3

**Ninon Bedier** - projet de découverte disciplinaire : *Plateformes de livraison de nourriture et changements de pratiques alimentaires* - 2025, étudiante en classes préparatoires intégrées, PeiP-L1

**Alexis Burger** - stagiaire auprès de l'IFP 22.04-08.08/2025, étudiant en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 4A équivalent M1) :

**Lila Charbey** - mémoire de recherche et de stage : *L'insertion professionnelle des immigrés dans les métiers de bouche : la place des associations - Le cas du Refugee Food à Tours* - 2025, étudiante en Master 2 Alimentation : Patrimoines, Cultures et Transitions, CESR

**Tatiana Charié** - stagiaire auprès de l'IFP 21.02-08.08/2022, étudiante en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 5A équivalent M2

**Estelle Chartier** - stagiaire auprès de l'IFP 22.04-08.08/2025, étudiante en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 4A équivalent M1

**David Constandina** - projet de découverte disciplinaire : *Consommation alimentaire à impact environnemental minimal : le cas des menus des cantines scolaires* - 2024, étudiant en classes préparatoires intégrées, PeiP-L2

**Manon Couderc** - stagiaire auprès de l'IFP 22.04-08.08/2025, étudiante en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 4A équivalent M1)

**Cédric Debrabant** - stagiaire EPU-DAE 20.06-15.07/2022, étudiant en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, 3A équivalent L3

**Adrien Deflandre** - projet de découverte disciplinaire : *Qu'est-ce qu'il y a dans nos assiettes ?* - 2023, étudiant en classes préparatoires intégrées, PeiP-L2

**Jules Delaunay** - projet de découverte disciplinaire : *Qu'est-ce qu'il y a dans nos assiettes ?* - 2023, étudiant en classes préparatoires intégrées, PeiP-L2

**Maïna Dugas-Raveneau** - projet de découverte disciplinaire : *Plateformes de livraison de nourriture et changements de pratiques alimentaires* - 2025, étudiante en classes préparatoires intégrées, PeiP-L2

**Yatin Dhaduk** - stagiaire auprès de l'EPU-DAE 01.12-31.12/2021, étudiant chez Excelia

**Nicolas Fournier** - mémoire de recherche : *Combattre l'insécurité alimentaire à Tours* - 2025, étudiant en Master 1 Alimentation : Patrimoines, Cultures et Transitions, CESR

**Cassandra Gandon** - projet de découverte disciplinaire : *Consommation alimentaire à impact environnemental minimal : le cas des menus des cantines scolaires* - 2024, étudiante en classes préparatoires intégrées, PeiP-L2

**Sacha Gobin** - projet de découverte disciplinaire : *Plateformes de livraison de nourriture et changements de pratiques alimentaires* - 2025, étudiant en classes préparatoires intégrées, PeiP-L2

**Jeanne Gomes** - stagiaire auprès de la Communauté de Communes Vierzon-Sologne-Berry 02.05-30.08/2024, étudiante en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 4A équivalent M1

**Corentin Jacquet** - stagiaire auprès de l'EPU-DAE 03.01-06.05/2022, étudiant en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, 3A équivalent L3

**Naïm Kasmi** - mémoire de recherche : *Du Projet Alimentaire Territorial à la démocratie alimentaire* - 2022, étudiant en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 4A équivalent M1

**Eliott Lenard** - mémoire de recherche : *Modelling the sustainability of the traditional method of water management in Tamil Nadu, India, the use of tanks in relation to climate change* - 2024, étudiant en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 5A équivalent M2

**Tristan Le Pape** - stagiaire auprès de l'IFP 22.04-08.08/2025, étudiant en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 4A équivalent M1

**Salma Mansouri** - projet de découverte disciplinaire : *Enquête sur l'alimentation des étudiants universitaires : cas de Polytech Tours et de l'Université CADI-AYYAD à Marrakech* - 2023, étudiante en classes préparatoires intégrées, PeiP-L1

**Iman Mrabet** - mémoire de recherche : *Un territoire agricole alimentaire en marge - les Jawadhu hills* - 2022, étudiante en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 4A équivalent M1

**Salima Mrabet** - mémoire de recherche : *La justice alimentaire dans une démocratie* - 2022, étudiante en Génie de l'Aménagement et de l'Environnement, EPU-DAE, 4A équivalent M1

**Nataliya Murzenko** - mémoire de recherche et de stage : *Cultivating Home: Food Democracy and Practices in the Urban Lives of Displaced Persons* - 2025, étudiante dans le Master « Planning and Sustainability » de l'université de Tours, EPU-DAE, M1

**Romane Richard** - projet de découverte disciplinaire : *Consommation alimentaire à impact environnemental minimal : le cas des menus des cantines scolaire* - 2024, étudiante en classes préparatoires intégrées, PeiP-L2

**Anna Son** - projet de découverte disciplinaire : *Plateformes de livraison de nourriture et changements de pratiques alimentaires* - 2025, étudiante en classes préparatoires intégrées, PeiP-L1

**Daisy Zamanifary** - projet de découverte disciplinaire : *Consommation alimentaire à impact environnemental minimal : le cas des menus des cantines scolaire* - 2024, étudiante en classes préparatoires intégrées, PeiP-L2

Groupe étudiants du CESR, 2023 : **Julie BONNIER, Héloïse BRESSET, Marine CHATENET, Clarisse DALLE, Marianne DIONNET, Joseph GERBER, Tiphaine GRIFFON, Corentin GUILLOU, Alexandre LAPLACE, Cécile MELLET, Timothé MEYER, Justine PIERRARD MARANT, Jules PONCELIN DE RAUCOUR**

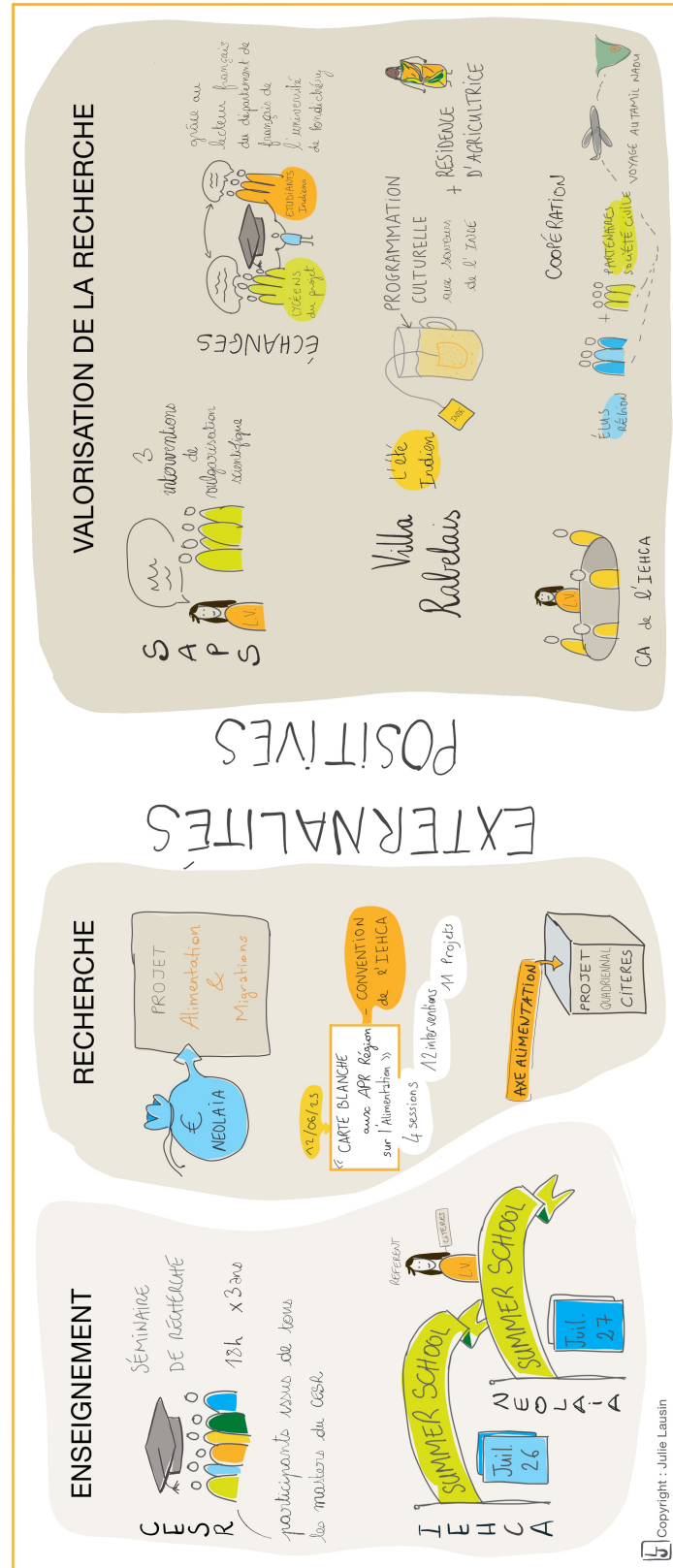
Groupe étudiants du CESR, 2024 : **Corantin AUROY, Rafael BIGOT, Clémence BRESEM, Océane BRINGAUD, Jeanne GAITAUD, Guilhem GENTY, Quetzalli GRULET, François GUIGNARD, Samuel HENRY, Lucille MARMOUSSET, Andrea MATENS SIDA, Damien MAUDRY, Saran MINEO BIRON, Marcia Laurina MOULEKA, Léandre PIBAROT MIEGE, Sélénie RIMAUD, Clément SENECHAL, Cécile SERANDAT MELLET, Guillaume THIRANT, Gabriel ZONATCHIA**

Groupe étudiants du CESR, 2025 : **Manon BOBEAU, Gaétan BRASSEUR, Paul CHAMBAUDET, Lila CHARBEY, Anaëlle CZERWINSKI, Eulalie FOURNIER, Lubin**

**GRIVAULT, Marie GUILLOTEAU, Constant LECHEVALIER, Yasmine MIFTAH, Mathis PAVIE, Mathis QUAIS, Romain RENAUD, Jemira SONGA BOMBOMBO, Katia SOUBESE, Tom TREFOUX, Nolwenn TURQUOIS**

# Exemple des externalités positives générées par le projet sur le laboratoire CITERES et l'activité scientifique de Laura Verdelli

Synthèse graphique réalisée par Julie Lausin



## **Volet 7**

### **Impact du projet en termes de recrutements**

L'impact de Patamil en termes de recrutement se mesure à deux aunes.

La priorité donnée aux travaux des étudiants, tant des universités d'Orléans, de Tours, d'autres universités françaises ou européennes que des universités indiennes, a permis par le biais des contrats post-doctoraux (4 en Inde du Sud), que des Master I ou 2 et des stages d'ingénieur, de financer (25) les étudiants en fin d'étude ou immédiatement après leur thèse.

Quatre étudiants ayant réalisé leurs travaux de post-doctorat ou de Master II au sein de Patamil ont été embauchés sur des thématiques similaires, relevant du développement durable. Même si les organismes de recherche ne sont pas des recruteurs, il est incontestable que l'offre qui leur a été faite par patamil ainsi que la grande qualité des travaux qu'ils ont produit, ont permis ces recrutements. Il s'agit de Noémie Atek (CDD au sein du Conseil régional Centre Val de Loire, CDI Maeva Rzegoczan, département de la Nièvre, de A. Prasanth et de S. Padmavathy).

## Volet 9

### Conclusion et suites envisagées au projet

Il est difficile de conclure un projet qui a tant passionné toutes les personnes et institutions qui, de près ou de loin, ont participé à l'aventure Patamil. Difficile également de décrire l'enthousiasme communicatif qui a non seulement traversé tous les scientifiques réunis mais aussi, mais surtout, tous les partenaires non académiques, tous les acteurs de l'alimentation tant Français qu'Indiens.

C'est donc ce que Patamil souligne en premier : une aventure collective, d'abord conduite entre ses deux responsables, Bertrand Sajaloli et Laura Verdelli, qui ont formé un tandem symbiotique, ensuite avec tous les partenaires. Patamil retient en particulier les deux visites de la délégation de la Région Centre Val de Loire sous l'égide de la vice-présidente Delphine Benassy sur les terrains indiens de PATAMIL et au sein de ses réseaux scientifiques lors des deux sessions 2023 et 2025 des Local Food System Festival de Pondichéry. Ces missions ont non seulement favorisé des rencontres personnelles fortes mais aussi débouché sur des perspectives de recherche-action prometteuse. C'est notamment le cas avec Thimotée Hucq (Tiers-lieu la Voie Romaine), Christophe Lunais (restaurant les Closeaux) et Benoit Lonqueu (association Parmentier et ferme du Chat Blanc) qui ont été associés au séminaire de restitution de Patamil en octobre 2025 et à la réflexion finale sur les circuits-courts et équitables, notamment en faveur de l'aide alimentaire. C'est encore le cas avec l'équipe du Secours Catholique du Loiret qui a accueilli 5 mémoires de Master et pris le relais de Patamil pour financer les derniers 6 mois de stage de Murielle Cottagnoud (université de Zurich) sur la mise en place d'un indicateur spatialisé des besoins d'aide alimentaire. C'est bien sur le cas avec Olivier Rollin et l'IEHCA et avec l'équipe de l'IFP (Frédéric Landy, Hélène Guétat-Bernard...).

Appartient-il aux responsables et à l'équipe Patamil de juger les résultats qu'ils ont produits ? Sans doute pas, mais deux impressions dominent. D'une part, un besoin de synthèse : si la publication aux *Cahiers d'Agriculture* fin 2026 le comblera en partie, il reste dans le foisonnement des travaux étudiants et des chercheurs de très nombreuses réflexions à valoriser. Elles concernent les liens entre agriculture équitable de qualité et sa diffusion auprès des plus précaires : quelles stratégies adopter pour rompre le constat initial d'une alimentation à deux vitesses ? Comment concilier circuit-courts en agroécologie et/ou en bio et aide alimentaire ? Patamil ressent la nécessité de poursuivre ce chemin et, en premier lieu de publier un recueil d'expériences à destination des acteurs de l'alimentation. Elles concernent également l'accroissement de l'efficacité de l'aide alimentaire en structurant les réseaux et en mettant à disposition des outils d'aide à la décision communs. Ce travail se poursuit au CEDETE et à CITERES, en lien avec les organismes caritatifs, alors même que Patamil est terminé, ce qui montre l'urgence d'une telle approche. Elles concernent enfin les travaux de l'IFP dans le Tamil Nadu et ceux de la région Centre dans le cadre des accords récents signés entre les deux territoires.

C'est pourquoi Patamil place tous ses espoirs dans l'APR *Mets Tissés, Patrimoines vivants et transitions alimentaires : dialogues entre Sud de l'Inde et Val de Loire*, porté par Laura Verdelli et CITERES, réunissant peu ou prou les mêmes partenaires, présélectionné ce printemps 2026 par la région Centre.

## **Volet 10**

### **Articles de vulgarisation**

Durant son déroulement, deux articles de vulgarisation ont déjà été publiés par Patamil. Il s'agit de :

1. VERDELLI L., SAJALOLI B., (2022) « Comment la culture du millet traditionnel pourrait aider les paysans en Inde à faire face aux aléas climatiques », *The Conversation*, p. 1-4. <https://theconversation.com/comment-la-culture-du-millet-traditionnel-pourrait-aider-les-paysans-en-inde-a-faire-face-aux-aleas-climatiques-189642>
2. PLICHON S., SONNET C., TOMASSONE A.-L., 2025, « Des lycéens s'engagent pour une alimentation durable et équitable : participation du lycée en Forêt de Montargis au projet de recherche PATAMIL », *ÉchoSciences Centre Val de Loire*, <https://patamil.centraider.org/wp-content/uploads/2025/01/Des-lyceens-sengagent-pour-une-alimentation-durable-et-equitable--participation-du-lycee-en-Foret-de-Montargis-au-projet-de-recherche-APR-IR-PATAMIL.- -ECHOSCIENCES-Centre-Val-de-Loire.pdf>

Toutefois, Patamil, envisage de proposer deux autres communications à *ÉchoSciences Centre Val de Loire*. L'une portant sur l'aide alimentaire en région Centre et l'autre sur les nouveaux circuits alimentaires dans le territoire de Pondichéry.

## Volet 11

### Liste des indicateurs

#### ANNEXE 3 - INDICATEURS DU PROJET "PATAMIL"

Nature de l'indicateur	Valeur au début du projet	Valeur attendue à la fin du projet	Valeur observée
Nombre de publications dans les revues internationales	5	10	11
Communications à des conférences internationales	5	10	11
Stages de terrains et/ou de mémoires d'étudiants en master	5	15	25
Nombres de journée d'études organisées	0	3	12
Rencontres entre partenaires liées aux enquêtes de terrain	0	4	24
Nombre de thèses de doctorat en co-tutelle	0	2	1
Conférence finale de restitution des travaux	0	1	2
Falcitation de la mise en place d'un accord entre écoles	0	1	3
renforcer la mobilité entrante et sortante des étudiants	15	25	28