



UNIVERSITÉ
CAEN
NORMANDIE



Les flux alimentaires de la restauration collective

Étude à Caen, Rennes et Lorient pour le programme FRUGAL



Mémoire de stage

Morgane ESNAULT

Master 2 Aménagement et Reconfigurations Territoriales

Tuteurs

Maxime MARIE | Université de Caen Normandie (pro.)

Philippe MADELINE | Université de Caen Normandie (univ.)

Année universitaire 2016 - 2017
Mémoire soutenu le 14 septembre 2017



UNIVERSITÉ
CAEN
NORMANDIE



Les flux alimentaires de la restauration collective

Étude à Caen, Rennes et Lorient pour le programme FRUGAL

Mémoire de stage

Morgane ESNAULT

Master 2 Aménagement et Reconfigurations Territoriales

Tuteurs

Maxime MARIE | Université de Caen Normandie (pro.)

Philippe MADELINE | Université de Caen Normandie (univ.)

Année universitaire 2016 - 2017
Mémoire soutenu le 14 septembre 2017

Remerciements

Je tiens tout d'abord à remercier Maxime Marie, mon tuteur pour ce travail, de m'avoir proposé ce stage, et pour ses conseils, ses aiguillages et ses encouragements. Je remercie également nos directeurs de M2, Nicolas Bautès et Philippe Madeline, pour leur encadrement et l'implication dont ils ont fait preuve dans la réussite de nos études depuis désormais plusieurs années. J'adresse un remerciement particulier à Michaël Bermond et Philippe Madeline pour leur accompagnement tout au long de l'année dans mon projet de recherche.

Je remercie les référentes de FRUGAL de Caen que sont Anne-Sophie Boisgallais pour l'Aucame, Frédérique Salmon pour la Chambre d'Agriculture du Calvados et Valérie Robert pour le Pôle Métropolitain, pour leur disponibilité, leur écoute et leurs remarques. Je remercie également Cécile Vauchez de l'Audelor pour le temps qu'elle a consacré au projet et pour la transmission des données lorientaises.

Merci à tou.te.s les gestionnaires, cuisiniers, technicien.ne.s de Caen, Lorient et Rennes qui ont accepté de me recevoir et de répondre à mes questions sur leurs structures. Merci également à Clément du Genepi pour ses indications.

Merci à Antoine Cormery et à Gilles Maréchal, pour les échanges diversifiés au long du stage et leur accueil à Rennes.

Merci à Nicolas, Alexandra et Nicolas, de la bibliothèque-cartothèque, et merci à Karine et Chantal de la scolarité : nous serions perdu.e.s sans vous !

Merci à Damien, François, Vincent, pour les pauses partagées au fil des jours à la fac de géo. Merci aux camarades de promotion avec qui nous avons pu discuter de nos travaux et échanger des informations bien utiles : Benoît, Gabrielle, Nicolas, Ugo... Merci à Ludivine et Marine pour les recherches de citations, Cheick, Elodie, Mélanie, Anne So, Vincent, et aussi toutes celles et tous ceux déjà évoqués pour les midis et soirées passés en votre compagnie. Merci à toute la promo pour cette année sans précédent.

Merci à mes parents et à ma sœur pour leur soutien sans faille.

Sommaire

REMERCIEMENTS	5
INTRODUCTION	9
PARTIE I LA PROBLÉMATIQUE ALIMENTAIRE AU PRISME D'UN PROJET DE RECHERCHE-ACTION	13
CHAPITRE 1 LE STAGE, LA STRUCTURE, LES MISSIONS, LES TERRAINS	15
CHAPITRE 2 ÉPISTÉMOLOGIE DE L'ALIMENTATION	25
CHAPITRE 3 L'ÉTUDE DES FLUX ALIMENTAIRES D'UNE MÉTROPOLE	41
CHAPITRE 4 MÉTHODOLOGIES DE RÉPONSE À LA COMMANDE	47
CONCLUSION PARTIE I	61
PARTIE II LA RESTAURATION COLLECTIVE DES AIRES URBAINES DE CAEN, LORIENT ET RENNES	63
CHAPITRE 1 TYPOLOGIE DES STRUCTURES DE RESTAURATION COLLECTIVE	65
CHAPITRE 2 COMPARATIF DES DISPOSITIFS D'ACCOMPAGNEMENT ET GROUPEMENTS D'ACHAT	73
CHAPITRE 3 QUANTIFIER LES VOLUMES ALIMENTAIRES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	81
CONCLUSION PARTIE II	91
PARTIE III LA RESTAURATION COLLECTIVE AU CŒUR DU SYSTÈME ALIMENTAIRE URBAIN	93
CHAPITRE 1 QUALIFICATION DES FLUX ALIMENTAIRES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	95
CHAPITRE 2 POTENTIELS DE RELOCALISATION	105
CHAPITRE 3 ORGANISATION LOGISTIQUE ET SCÉNARIOS PROSPECTIFS	111
CHAPITRE 4 RESTAURATION COLLECTIVE ET SYSTÈME ALIMENTAIRE MÉTROPOLITAIN	119
CONCLUSION PARTIE III	125
CONCLUSION	127
BIBLIOGRAPHIE	131
TABLE DES ILLUSTRATIONS	137
TABLE DES MATIÈRES	139

Introduction

« Avec l'aide des machines, l'homme pouvait jouer partout, depuis un demi-siècle, au maître et au possesseur de la nature. Il était redevenu un cueilleur animiste qui ramassait des fruits mûrs aux étals des supermarchés, un chasseur paresseux qui choisissait ses morceaux de viande sur le simple crédit d'une photo sur l'emballage, et les scandales alimentaires réguliers qui troublaient son mode de vie placide étaient tout ce qu'il connaissait du mal. »

Aurélien Bellanger, 2016, *L'aménagement du territoire*, Roman, Folio, 512 p.

L'Humanité a besoin de s'alimenter pour subsister. L'alimentation a été l'objet essentiel de la vie des Hommes pendant la majeure partie de leur Histoire : les chasseurs-cueilleurs ont existé pendant des milliers d'années (et demeurent encore), avant le développement de l'agriculture. Le progrès des civilisations a permis d'augmenter les rendements de l'agriculture, permettant aux populations de se consacrer à autre chose qu'à la recherche de leur nourriture. Ces autres métiers, ces autres occupations ne peuvent toutefois se passer de l'alimentation, et ont eu pour but de créer des richesses afin de se procurer la nourriture (en l'achetant, l'échangeant...). Le métier d'agriculteur s'est complexifié, et les effectifs agricoles auparavant majoritaires dans la population active ne cessent de diminuer en parallèle de l'augmentation des rendements depuis l'avènement de l'agriculture productiviste (notamment en France depuis la fin de la seconde guerre mondiale).

L'agriculture est devenue une profession à part, ne représentant plus que 1,9 % des actifs en 2014 en France¹, et structurant tout un secteur industriel : l'agroalimentaire. La chaîne alimentaire s'est complexifiée dans les pays où les agriculteurs sont minoritaires, déconnectant progressivement producteur et consommateur. 40 à 45 % de la population mondiale (Rastoin, Gherzi, 2010) est concernée par ce système d'approvisionnement, essentiellement dans les pays industrialisés, sans lien cognitif entre l'unité de production et les consommateurs. Ce système est cependant garant d'un contrôle des prix alimentaires et d'une sécurité sanitaire nécessaire suite aux scandales à répétition (maladie de Creutzfeldt-Jacob, infections par des *Escherichia coli* pathogènes, gripes aviaires, intoxications alimentaires...). La grande majorité (50 à 55 %) de la consommation alimentaire mondiale provient toutefois de systèmes alimentaires domestiques (étude du ALIne, 2011), où la production, la transformation et la consommation se font dans la même unité, avec parfois des échanges (marchands ou non marchands) des surplus de production. Ces systèmes alimentaires se retrouvent principalement dans les pays dits du « Sud », pays où l'on retrouve le plus grand nombre de cas de malnutrition et de sous-nutrition.

L'alimentation relève donc d'une problématique mondiale, avec des systèmes d'approvisionnement largement différents d'un espace à l'autre, et des enjeux politiques variables également. En effet, l'alimentation est une question politique, touchant de près l'agriculture et les thématiques qu'elle soulève : vente des semences, foncier, accaparement des terres, extension urbaine, modes de cultures, changement climatique... En privilégiant tel ou tel type de production, le consommateur est un acteur essentiel des choix agricoles et des conséquences que cela entraîne. Les décisions de consommation sont cependant limitées aux offres disponibles pour le mangeur au sein de son espace social alimentaire (Poulain, 2002).

Les différentes crises que traverse l'agriculture depuis plusieurs années (environnementales, sociales, économiques...) couplées à la perspective de changement climatique démontrent la nécessité de réfléchir à une évolution des modèles de productions et de consommation mais aussi de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Nous posons l'hypothèse que, pour modifier les pratiques agricoles, il faut également faire changer les modes de consommation alimentaire afin de renforcer la demande d'évolutions des modèles actuels.

¹ Source : INSEE

² Source : <http://agriculture.gouv.fr/stephane-travert-entame-une-serie-dentretiens-en-vue-des-etats-generaux-de-l'alimentation>

Il faut donc agir sur les consommateurs pour appuyer la dynamique de changement. Or, personne ne détient directement la compétence d'agir sur les pratiques de consommation au sein de l'État français, si ce n'est changer les pratiques de consommation de l'État lui-même. En effet, l'État (et ses collectivités territoriales) accueille du public au sein de diverses structures, et fournit des repas à ces publics : il s'agit de la restauration collective. Ces volumes ne sont certes pas majoritaires, mais cela permet de toucher diverses populations et de les sensibiliser aux pratiques de consommations qu'elles peuvent reproduire pour leur propre consommation.

De nombreuses initiatives existent aujourd'hui pour faire évoluer nos pratiques de consommation, et ce par différents moyens : commercialisation, usage du sol, sensibilisation environnementale, etc. De plus, les ressources des territoires en matière d'alimentation sont souvent mal connues (en lien avec l'absence de lien cognitif précédemment évoqué), ce qui multiplie les tentatives de recréer un lien. L'objet du travail que nous réalisons ici est de rendre compte de ces initiatives dans une perspective d'autosuffisance alimentaire des espaces urbains, en lien avec une nécessaire prise de compétence de la part des collectivités locales.

Le projet de recherche-action FRUGAL (FoRmes Urbaines et Gouvernance Alimentaire) dans lequel s'inscrit ce stage a pour but d'analyser les enjeux systémiques liés à l'approvisionnement alimentaire de plusieurs métropoles, dans le Grand Ouest français (Basse-Normandie, Bretagne, Pays de Loire, Poitou-Charentes) et la région Rhône-Alpes. Les travaux de FRUGAL s'articulent à l'échelle des aires urbaines, qui correspondent à des dynamiques territoriales polarisées par les métropoles, et définissent des bassins de consommation.

La prise de compétence des collectivités territoriales en matière alimentaire pouvant notamment s'effectuer par la restauration collective, ce stage se consacre donc à l'étude de cet objet et aux approvisionnements qu'elle mobilise. De plus, divers établissements publics (EPCI, chambres consulaires, PNR...) commencent à obtenir des labellisations du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pour leurs initiatives sur la question alimentaire. Enfin, le même Ministère est désormais chargé d'établir des États généraux de l'Alimentation en juillet 2017 afin de rendre compte de la situation au niveau national (même si pour le moment, le ministre ne rencontre que des acteurs de la grande distribution et des syndicats agricoles²) et établira une feuille de route pour 5 milliards d'euros d'investissements.

La restitution de ce travail s'établira sur trois temps. Il s'agira de présenter l'objet de ce travail et de ce stage plus précisément, avant de présenter les résultats obtenus pour les aires urbaines de Caen, Lorient et Rennes. Enfin, nous esquisserons une analyse des restaurations collectives au sein des systèmes alimentaires urbains.

² Source : <http://agriculture.gouv.fr/stephane-travert-entame-une-serie-dentretiens-en-vue-des-etats-generaux-de-l'alimentation>

Partie I | La problématique alimentaire au prisme d'un projet de recherche-action

« Les langoustines : trois préparations de langoustines bretonnes, grillées terre de Sienne, en tartare et en mousseline ; infusion de crustacés aux giroles liée de caroube, salade de mangetout, tuile amande et citron vert.

La charcuterie fine : ballottine de foie de canard aux graines de moutarde, râpée de chorizo ; pâté de veau truffé, chiffonnade de poirée rouge ; bouillon cultivateur, bellota tartiné d'une pâte au xérès ; lomo portugais, coppa corse et oreille croquante de cochon ; tarte fine au lard Colonnata, tomate et poire séchées, boudin noir maison à la cannelle.

Le biscuit soufflé à la vanille : vanille de Tahiti, cassate napolitaine, spirale de caramel à l'angélique, petit biscuit tiède. »

Texte extrait de la chanson *Slowfood*, d'Aston Villa, sur un menu de Pierre Gagnaire © Naïve 2002

Chapitre 1 | Le stage, la structure, les missions, les terrains

L’approvisionnement alimentaire est une question qui structure les travaux de mon parcours universitaire depuis la dernière année de la licence de géographie. La restauration collective est une problématique qui a concentré mes recherches en master 1 à l’occasion de la réalisation du mémoire de recherche sur les potentialités d’introduire des produits bio et de proximité dans la restauration scolaire du premier degré dans le Calvados. J’ai ensuite pu commencer un projet de thèse pendant le début de l’année de master 2, avant de le mettre temporairement entre parenthèses pour postuler à ce stage qui correspondait largement à mes problématiques de recherche.

Cette première partie présente donc le stage, ses missions et les terrains que j’ai dû arpenter, puis expose une épistémologie de l’alimentation en sciences sociales, avant de présenter les questionnements et les méthodologies développés pour cette mission.

- **Le projet FRUGAL**

Ce stage de fin d’année pour le master 2 ART-ESO (Aménagement et Recompositions Territoriales) est effectué pour le projet FRUGAL d’avril à septembre 2017. Ce projet de recherche intitulé « *FoRmes Urbaines et Gouvernance ALimentaire* » est porté par plusieurs enseignants-chercheurs des plusieurs universités du Grand Ouest et de la Région Rhône-Alpes, notamment les UMR PACTE et ESO, et l’association Terres en Villes.



Financé dans le cadre du programme PSDR 4 (Pour et Sur le Développement Régional) par l’INRA, l’IRSTEA et les Conseils Régionaux, ce projet a pour but d’analyser les enjeux systémiques liés à l’approvisionnement alimentaire des métropoles de l’étude (Caen, Rennes, Lorient, Nantes, Angers, Poitiers, Alençon, La Rochelle pour le grand Ouest et Lyon-Saint-Étienne, Grenoble et le Grand Genève pour le Rhône-Alpes).

Ce projet de recherche-action prend place dans un contexte de réflexion sur l’évolution de l’approvisionnement alimentaire des villes. De nombreuses politiques publiques sont orientées vers les systèmes alimentaires et leur compréhension, afin de recréer un lien entre production agricole et les consommateurs. L’optique de ce projet est de construire des outils d’accompagnement à la décision dans le but d’atteindre une certaine autonomie alimentaire des villes. Cette recherche a donc tout intérêt à travailler avec les collectivités locales afin de prendre en compte les réalités propres à chaque territoire et identifier les besoins des acteurs qui prennent les décisions, d’où la précision de *recherche-action*, indiquant le partenariat entre le monde de la recherche et la sphère décisionnelle.

Les objectifs de cette recherche sont de comprendre les systèmes d’approvisionnement alimentaires des villes, afin de tenter de redéfinir les rapports entre les lieux de production et de consommation, bien trop souvent assimilés à des rapports uniquement entre l’espace rural et l’espace urbain. Il s’agit donc de démontrer la complexité des systèmes alimentaires, et d’identifier

les potentiels de territorialisation de l'agriculture pour créer un lien entre producteurs et consommateurs. L'émergence des politiques publiques en ce sens offrent un grand nombre de potentialités et d'accompagnement de ce genre de projet, ce qui donne de la matière au projet FRUGAL et à la recherche en général sur l'objet alimentaire.

Ce projet est également un moyen de faire coopérer plusieurs branches de la recherche qui ne faisaient que se croiser jusqu'à présent ; en effet, l'équipe de chercheurs est composée d'agronomes, d'architectes, de chercheurs en droit, d'économistes, de géographes, de logisticiens, de chercheurs en sciences de gestion, d'urbanistes et de sociologues. Chaque chercheur ne sort pas de sa discipline, mais est confronté à d'autres approches, d'autres méthodes qui peuvent enrichir leurs travaux respectifs.

Au cours des phases participatives préparatoires du projet Frugal a été soulignée la modernité des enjeux de « la ville qui mange » et du nouveau « design » de la métropolisation par l'alimentation. Les conditions de la dynamisation territoriale ont été questionnées de plusieurs points de vue : conditions d'activation des flux locaux alimentaires autour des bassins alimentaires métropolitains, modes d'articulation de l'ensemble de ces flux locaux et non locaux et de leur part respective, innovation technico-économique comme réponse de la production, de la transformation et de la distribution à la consommation, invention de nouvelles formes agri-urbaines, conditions et formes d'une gouvernance et action publique renouvelées.

Les partenaires du projet FRUGAL ont choisi de partir de l'alimentation (que mange-t-on, d'où vient cette nourriture, quelle valeur y accorde-t-on, quels modes de consommation et d'approvisionnement, quelles évolutions sont à l'œuvre) pour proposer de travailler à la connaissance et structuration des flux alimentaires, de leur territorialisation, aux enjeux fonciers, d'urbanisme et d'agronomie, d'adaptation et d'évolution de la gouvernance agricole et alimentaire territoriale. Les partenaires du projet ont souhaité que les objectifs à terme du projet visent à aborder les enjeux de transition et d'hybridation des modèles, à développer des outils d'aide à l'analyse et à la décision et de transférer ces outils pour une utilisation au-delà du projet. Le diagnostic collectif d'intérêt général de ces enjeux et le renouvellement de l'action publique territoriale en cours justifient une attention spécifique portée à la valorisation des résultats et à la transférabilité des outils développés.

Projet de recherche PSDR4 interrégional

"Formes Urbaines et Gouvernance Alimentaire" – FRUGAL

Cet extrait de la présentation du projet de recherche-action permet de comprendre les problématiques de travail des chercheurs. Il ajoute également les demandes des acteurs locaux afin de réaliser les travaux les plus à même de répondre aux besoins des collectivités.

Quatre phases de recherche se succèdent dans le projet, auxquelles correspondent des phases d'échanges avec les acteurs locaux : il s'agit respectivement des volets de recherche (VR) et des volets de valorisation (VV). Ainsi au VR 1 « Flux » correspond le VV 1 « Comprendre et analyser les flux alimentaires territoriaux » ; au VR 2 « Acteurs et modalités de gouvernance » est accolé le VV

2 « Décrypter les jeux d'acteurs et les modalités de la gouvernance territoriale » ; au VR 3 « Formes » est rattaché le VV 3 « Construire les formes agri-urbaines de la métropole alimentaire » et le VR 4 « Système » coïncide avec le VV 4 « Co-construire le système alimentaire métropolitain durable et mettre en place sa gouvernance ».

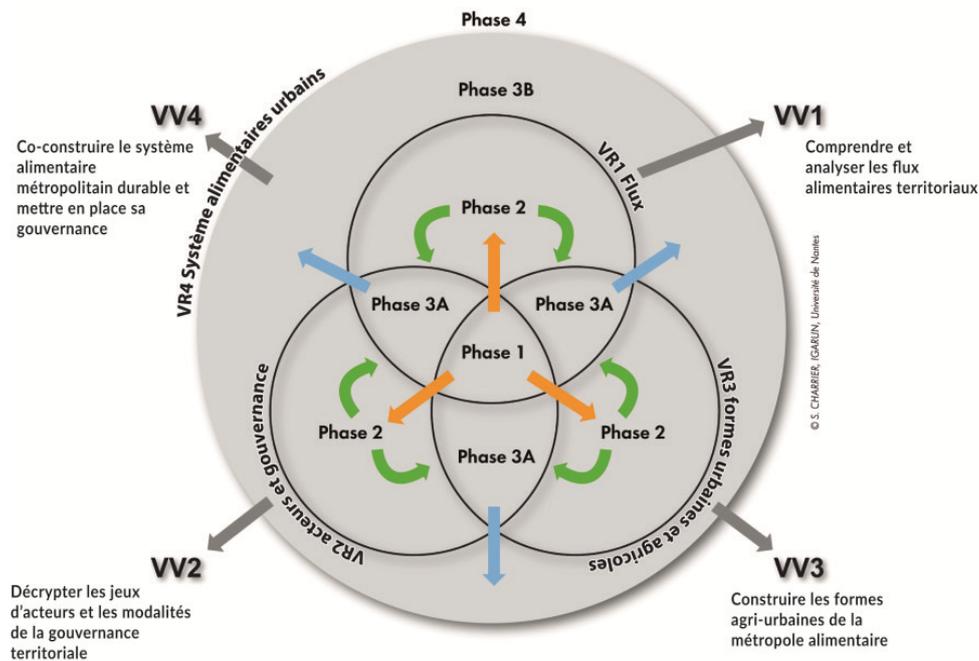


Figure 1 : Organisation des volets de recherche et de valorisation du programme FRUGAL

Le VR 1 « Flux » consiste en l'étude des approvisionnements des villes, le VR 2 « Gouvernance » s'intéresse aux processus de décisions dans les politiques publiques alimentaires, le VR 3 « Formes » réfléchit aux formes urbaines et à l'aménagement du territoire en lien avec les politiques alimentaires, et enfin le VR 4 « Système » réunit les travaux des trois premiers volets de recherche pour modéliser les systèmes alimentaires des villes terrains d'étude.

En effet, 11 pôles urbains adhérents à Terres en Ville participent au projet FRUGAL et sont donc par conséquent les terrains d'étude des chercheurs du projet. Caen, Rennes, Lorient, Nantes, Angers, Poitiers, Alençon et La Rochelle pour le grand Ouest et Lyon-Saint-Étienne, Roanne, Grenoble et le Grand Genève pour le Rhône-Alpes mobilisent ainsi le travail des chercheurs. Une hiérarchie entre ces pôles urbains existe également : Caen, Rennes, Lorient, Nantes, Angers, Poitiers, Lyon-Saint-Étienne et le Grand Genève sont terrains principaux, tandis qu'Alençon, La Rochelle, Roanne et Grenoble sont terrains secondaires, soit par le volume de travaux disponibles déjà réalisés en amont de FRUGAL, soit par la taille moindre du territoire.

- **Le stage et ses missions**

Le stage réalisé cette année s'inscrit dans le VR 1 « *Flux* ». Ce VR analyse les flux alimentaires de chaque terrain, dans l'intégralité de la chaîne d'approvisionnement, de la production à la consommation en passant par la transformation et les aspects logistiques. Il a pour objectif de réaliser un diagnostic des flux alimentaires urbains et ensuite de proposer des adaptations pour aboutir à un « métabolisme » urbain plus performant.

Ce stage se consacre à la restauration collective, au sein du VR1, et s'intitule « *flux alimentaires mobilisés par la restauration collective* ». Il a pour but de faire l'état des lieux des connaissances en la matière et d'élaborer des méthodes afin de quantifier et qualifier les flux de la restauration collective et d'assurer une base commune pour les chercheurs du projet. Les travaux conduits lors de ce stage doivent s'appliquer aux terrains de Caen, Lorient et Rennes.

Quatre missions ont été identifiées pour le stage. La première mission est d'inventorier les structures de restauration collective publiques et privées présentes sur les terrains d'étude, de répertorier les données quantitatives et qualitatives liées afin de réaliser une typologie de ces structures. Cet inventaire regroupe les différents coûts (matières premières, personnel, tarif usagers, subventions...), le type de gestion, le type d'établissement et de public, le nombre de repas servis aux convives (par jour et par an), l'utilisation de produits sous signes de qualité... Ce qui nécessite un certain temps de prise de contact avec les gestionnaires des restaurants collectifs. L'idéal serait de récupérer les fichiers de commande de chaque restaurant, mais tous les gestionnaires ne sont pas forcément coopérants. Ainsi, il faudrait au moins récupérer les chiffres d'affaires des restaurants privés ou des sociétés de restauration ou bien le nombre de convives afin d'extrapoler les chiffres si l'on veut quantifier les résultats, mais cela nous priverait dans tous les cas de données qualitatives sur l'origine des produits.

La deuxième production attendue est d'inventorier les dispositifs de mise en relation entre les structures de restauration collective (les acheteurs) et les producteurs locaux et de quantifier les volumes et/ou les valeurs engagées dans ces circuits (type groupement d'achat, de producteurs, plateforme logistique...). De même, il faudra entrer en relation avec ces structures et dispositifs formels et informels afin de quantifier leur participation aux systèmes d'approvisionnement de la restauration collective des agglomérations.

La troisième production découle des deux premières et veut qualifier et quantifier les flux alimentaires utilisés par la restauration collective des agglomérations pour analyser les systèmes d'approvisionnement.

La quatrième et dernière production a pour but de qualifier les interactions entre les flux alimentaires précédemment déterminés et le reste du système alimentaire de l'agglomération. Il faudra donc reprendre les données collectées lors des précédentes productions et se baser sur la méthodologie et les résultats élaborés précédemment par le programme de recherche. La fiche de mission précise son intérêt pour les relations entre la restauration collective et les grandes surfaces d'une part, et la vente directe et les circuits courts organisés par les producteurs d'autre part.

- **Le contexte du stage**

Ce stage est effectué à l'Université de Caen Normandie, au sein du laboratoire ESO Caen, qui est également la structure d'appui à la formation en géographie sociale de l'établissement. Différents travaux ont précédemment été réalisés dans le cadre du programme de recherche par des étudiants de l'Université, notamment le mémoire de Doriane Guennoc soutenu en septembre 2016 et les projets tuteurés des promotions 2016 et 2017 du M2 ART-ESO, respectivement sur Alençon et Lorient.

Les tuteurs professionnels de ce travail sont Maxime Marie, maître de conférences en géographie à l'Université de Caen Normandie, et Gilles Maréchal dans une moindre mesure, qui travaille pour le programme à Agrocampus Ouest, tous deux rattachés à l'UMR ESO. Au sein de l'équipe FRUGAL, M. Marie est également coordinateur du VR 1 « Flux » pour les territoires Grand Ouest du projet. Un deuxième stage sur la restauration collective est mené en parallèle de celui-ci au sein de FRUGAL par un étudiant d'Agrocampus Ouest, Antoine Cormery, pour la partie Grand Ouest du programme, à Rennes au sein du volet de recherche 2 « Gouvernance », de mars à août 2017.

Dans le cadre de ce mémoire pour le projet FRUGAL, les membres de l'association Terres en Ville sont également parties prenantes du travail. Ainsi, les différents référents du projet pour les territoires de Caen, Lorient et Rennes ont une implication particulière dans ce rendu. Les trois référentes du projet pour l'aire urbaine de Caen (où la majorité du travail se consacre) que sont Anne-Sophie Boisgallais (AUCAME), Valérie Robert (Pôle Métropolitain) et Frédérique Salmon (Chambre d'Agriculture du Calvados) ont singulièrement contribué à ce travail en offrant des retours réguliers, et en discutant des besoins des collectivités pour la construction du PAT.

Les terrains que nous étudions dans ce mémoire sont au nombre de trois, Caen, Lorient et Rennes, et doivent permettre l'établissement d'une méthodologie applicable à tous les terrains de FRUGAL. Les périmètres d'étude de ces pôles urbains sont les aires urbaines, qui correspondent à une définition stricte de l'INSEE :

Une aire urbaine ou « grande aire urbaine » est un ensemble de communes, d'un seul tenant et sans enclave, constitué par un pôle urbain (unité urbaine) de plus de 10 000 emplois, et par des communes rurales ou unités urbaines (couronne périurbaine) dont au moins 40 % de la population résidente ayant un emploi travaille dans le pôle ou dans des communes attirées par celui-ci.

INSEE, définition « Aire urbaine », publiée le 13/10/2016, [En ligne]

Il existe deux variantes de cette définition publiées par l'INSEE, les « moyennes aires » et les « petites aires », où le pôle regroupe respectivement de 5 000 à 10 000 emplois et de 1 500 à 5 000 emplois³.

³ Source : <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c2070>

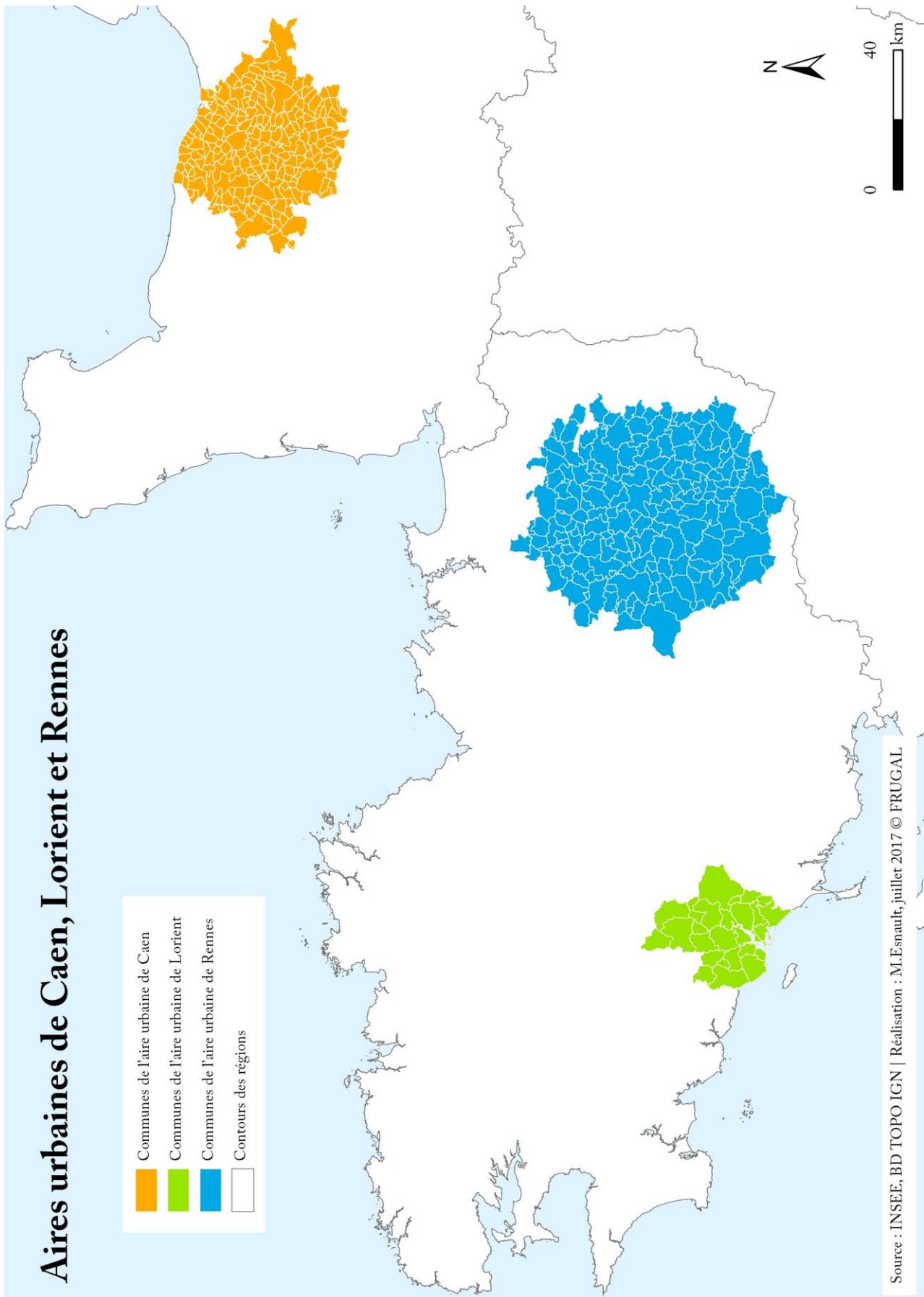


Figure 2 : Localisation des terrains d'étude

Ce périmètre d'étude représente la population drainée par le pôle urbain, et permet de saisir les dynamiques d'un territoire sans contrainte de découpage politique et/ou administratif. L'aire urbaine est ainsi un zonage cohérent pour une démarche scientifique, permettant d'étudier une population pratiquant le même espace et éprouvant les mêmes contraintes du territoire. Cela correspond également à l'étude d'un maillage polarisé par un centre, permettant d'utiliser des modèles d'organisation spatiale déjà construits.

- **Caen, Lorient, Rennes : des territoires du Grand Ouest variés pour différentes politiques alimentaires**

Ces présentations de territoires sont notamment issues des fiches réalisées par Terres en Ville en 2015 et des dires des acteurs locaux rencontrés.

Caen est l'ex-capitale régionale de la Basse-Normandie, et la préfecture du Calvados (14). Siège du conseil régional de Normandie, la ville regroupe 106 538 habitants (2014) et son aire urbaine 405 409 habitants, ce qui en fait la 23^{ème} au niveau national. L'aire urbaine de Caen est constituée de 268 communes, et représente environ un tiers de la surface du département. La communauté urbaine de Caen la Mer regroupe 50 communes depuis le 1^{er} janvier 2017, et est présidée par Joël Bruneau (LR), également maire de Caen depuis 2014. Avec un lien à l'espace maritime, Caen bénéficie d'une situation de carrefour entre la région parisienne, la Bretagne et la Grande-Bretagne. La présence de plusieurs industries comme Renault Trucks, PSA Peugeot-Citroën et de divers établissements agro-alimentaires pourvoient de nombreux emplois industriels dans l'agglomération caennaise. Caen bénéficie également d'emplois de cadres supérieurs, notamment par la présence de pôles de recherche que peuvent être l'Université, le GANIL ou encore le campus EffiSciences. Les communes de l'aire urbaine sont tout aussi réputées pour leurs stations balnéaires et leur histoire liée à la Seconde Guerre mondiale. Le territoire est fortement marqué par la présence de la plaine de Caen, espace de céréaliculture grignoté par l'étalement urbain depuis les années 1970.

Le foncier a longtemps été la seule thématique présente dans les diverses politiques locales en faveur de l'agriculture, en lien avec les rendements céréaliers de la plaine de Caen. Ainsi, dans le précédent SCoT porté par le pôle métropolitain (approuvé en 2011 et modifié en 2014), l'objectif est « *d'affirmer la nécessité de préserver l'espace productif agricole tout en soulignant la réalité des conflits avec le monde urbain et la nécessité d'un travail partenarial avec le monde agricole* » (AUCAME, 2015). Le document ne comporte aucune mesure opposable sur l'agriculture, seulement des orientations et des recommandations. L'alimentation n'était quant à elle pas évoquée. Cependant, le travail récent de la Chambre d'Agriculture du Calvados, de la Communauté Urbaine de Caen la Mer (et par conséquent l'Agence d'Urbanisme de Caen Normandie Métropole – AUCAME) et du Pôle Métropolitain Caen Normandie Métropole a permis la signature d'une charte pour prendre en compte l'agriculture comme moyen de subsistance et la réponse à deux appels à projets pour les Projets Alimentaires de Territoire entre le deuxième semestre 2016 et aujourd'hui. Les référents de

FRUGAL que sont Anne-Sophie Boisgallais (AUCAME), Valérie Robert (Pôle Métropolitain) et Frédérique Salmon (Chambre d'Agriculture du Calvados) sont d'ailleurs issues de ces trois structures.

Lorient, située dans le Morbihan (56) à 150 km de Rennes, est la troisième agglomération de la région bretonne. La mer domine les activités de Lorient, entre pêche, constructions navales, nautisme et autres activités portuaires. La ville de Lorient, siège de son aire urbaine, est habitée par 57 662 personnes en 2014. L'aire urbaine comporte 29 communes, 28 dans le Morbihan et une dans le Finistère, pour un total de 215 591 habitants. Lorient Agglomération regroupe 25 communes pour 209 987 habitants, et est dirigée par Norbert Métairie, maire PS de Lorient depuis 1998 à la suite de Jean-Yves Le Drian.

L'intercommunalité de Lorient est héritière du district de Lorient puis du pays de Lorient, instaurés dans les années 1990. Le Pays de Lorient correspond globalement à l'aire urbaine de Lorient, et est le périmètre du SCoT. Il regroupe deux formes de coopération intercommunales pour trente communes, Lorient Agglomération et la communauté de communes de Blavet-Bellevue-Océan. Le PADD réalisé à l'occasion a trois principaux objectifs, notamment basés sur l'économie maritime, la préservation de l'environnement et de la qualité de l'eau et la mise en valeur de la qualité de la vie quotidienne.

Depuis la fin des années 1980 et la fermeture de la base de sous-marins, la présence militaire à Lorient diminue, encourageant le développement des nouvelles activités. La charte agricole de 2001 souligne l'importance d'une politique agricole impulsant une diversification des activités permettant de diminuer la pression foncière et d'installer de jeunes exploitants, et favorisant le dialogue entre tous les acteurs de l'agriculture. L'agriculture s'est notamment installée et diversifiée sur le littoral, avec des exploitations maraîchères ; des cultures de légumes industrielles à Kervignac et Lanester et des élevages hors-sol (notamment poulet) à Languidic, Riantec, Lochrist ou Inguiniel. On trouve également des activités de pêche et d'ostréiculture. La majorité des exploitations sont cependant orientées en bovin-lait. L'agriculture bio est plutôt plus présente sur ce territoire que dans le reste de la Bretagne, et est essentiellement végétale. Les modes de commercialisation évoluent ici plus vite que sur le reste du territoire, ce qui fait que le nombre de salariés agricoles a augmenté ces dernières années.

Rennes, la « ville-archipel », est la préfecture de la région Bretagne, et du département de l'Ille et Vilaine (35). Son aire urbaine est la plus grande des trois étudiées pour ce travail, avec 190 communes et 688 778 habitants sur 3 747 km². Le district de Rennes créé en 1970 est devenu communauté d'agglomération en 2000 avant d'évoluer en Rennes Métropole en 2015, présidée par Emmanuel Couet, maire PS de Saint-Jacques-de-la-Lande. Cette intercommunalité regroupe 43 communes pour 425 745 habitants.

Rennes regroupe historiquement de nombreuses activités industrielles (PSA, télécommunications...), progressivement remplacées par des activités tertiaires orientées vers le numérique et les nouvelles technologies. Grand pôle universitaire, la ville de Rennes attire près de 65 000 étudiants dans ses deux universités et ses nombreux établissements d'enseignement supérieur. La métropole développe depuis 2004 un Agenda 21 local, ce qui démontre une certaine implication dans la protection de l'environnement. Cela se dénote par l'instauration d'un programme local de

l'agriculture (PLA) depuis 2008 par Rennes Métropole, rejointe en 2010 par les autres EPCI du SCoT du pays de Rennes. Ce PLA, au même titre que le PLH, permet d'établir un guide pour la révision du SCoT et l'élaboration du PLUi, et a cinq buts affichés : échanger autour d'un observatoire de l'agriculture ; concilier urbanisme, foncier et agriculture ; conforter le bocage dans ses multiples rôles ; s'adapter au nouveau contexte énergétique et climatique et renforcer les liens entre les citoyens et les agriculteurs.

La surface agricole utile de l'aire urbaine est consacrée à 61 % à l'élevage bovin, à 45 % à la production de lait et à 11 % à l'élevage porcin. De nombreux travaux existent déjà sur l'agriculture locale et l'alimentation des rennais, comme *Rennes Ville Vivrière*, étude d'Agrocampus Ouest dirigée par Catherine Darrot. Ces études permettent aujourd'hui de savoir que 74 % des ventes en circuits courts concernent des produits issus d'une production en dehors de Rennes Métropole, et que 60,2 % des achats alimentaires du territoire de Rennes Métropole et de ses habitants sont effectués en GMS (grande ou moyenne surface).

Les trois territoires de ce stage permettent d'obtenir des résultats très différents, par leurs dynamiques respectives mais aussi par la population qu'ils peuvent drainer. Ce stage doit pouvoir répondre à différentes problématiques centrées sur l'alimentation des populations dans une perspective d'autosuffisance des aires urbaines. Pour déterminer ces problématiques, il est nécessaire de reprendre les thématiques qui seront évoquées dans une partie suivante afin de définir nos positionnements épistémologiques.

Chapitre 2 | Épistémologie de l'alimentation

- **L'alimentation en sciences sociales, une question récente**

L'alimentation est une pratique de toute population, qui participe à « *la nourriture du corps* » (Brunet *et al.*, 1993). C'est l'objet premier du travail, même si les postes de dépenses se diversifient et que la part consacrée à l'alimentation diminue dans le budget des familles (loi d'Engel⁴). La géographie s'intéresse à l'alimentation en tant que pratique de distinction sociale mais aussi spatiale. En effet, les pratiques alimentaires sont largement déterminées par l'appartenance sociale des individus, qui reproduisent les pratiques de leur groupe social, définies par l'âge, le capital culturel et/ou le capital économique, ce que décrit Pierre Bourdieu dans *La Distinction, Critique sociale du jugement* (1979). Les habitudes alimentaires sont des manières de se distinguer des autres, ainsi, ceux qui n'ont pas les mêmes pratiques n'ont pas les mêmes appartenances sociales (Régnier *et al.*, 2006, p.7) ni les mêmes pratiques de l'espace.

Pour Halbwachs (1938) et Tarde (1890), la diffusion des pratiques alimentaires s'explique aussi par les espaces (*ibid.*). Les pratiques alimentaires sont fortement liées à l'espace, par les productions agricoles des régions notamment, qui font varier les consommations alimentaires d'un espace à l'autre, malgré les « *progrès des transports et de la distribution de masse qui n'ont pas fait disparaître les effets de l'offre locale* » (*ibid.*, p. 55). Ces disparités prennent effet également à l'échelle d'une commune ; les populations ne vont en effet pas avoir les mêmes pratiques de consommation et par conséquent ne vont pas fréquenter les mêmes espaces (Laisney, 2013).

L'alimentation est donc un marqueur social de nos sociétés ; en France, la distinction sociale se marque notamment dans la consommation : produits frais, poisson et féculents, produits issus de la bio, végétarisme étant aujourd'hui les principales marques de différenciation. L'alimentation est aussi un marqueur identitaire ; outre la « *représentation symbolique de la nation et de l'identité nationale* » (Cosergo, 1996 ; Thiesse, 1999 ; cité par Régnier *et al.*, 2006, p. 7), elle est aussi facteur de rassemblement : pour Jean-Paul Poulain (2002, p. 26), « *la cuisine et les manières de table sont des lieux privilégiés de résistance* » quand il s'agit de discuter d'une identité locale.

L'intérêt porté par la société et par la sphère scientifique à l'alimentation en tant qu'objet de sciences sociales n'est pourtant que très récent. Agriculture et alimentation ont largement été traitées séparément, sans lien d'aucune nature autre qu'économique. Cette distance que nous avons pu mettre entre l'agriculture et nos propres assiettes se traduit par exemple par l'étude de l'alimentation en géographie. Au début du XX^{ème} siècle, l'alimentation est définie comme un bien physico-chimique par Paul Vidal de la Blache, avant que Carl Sauer y intègre une dimension culturelle en 1925. C'est ensuite Maximilien Sorre qui définit le régime alimentaire en 1952 d'après Vidal de la Blache comme « *l'ensemble des aliments grâce auxquels (un groupe humain) soutient son existence à travers l'année* ». En 1969, Roger Livet publie *Géographie de l'alimentation*, ouvrage consacré à la

⁴ Loi d'Ernst Engel, proposée en 1857, qui stipule que la part du revenu consacrée aux dépenses alimentaires est d'autant plus faible que le revenu est élevé. In Régnier *et al.*, 2006.

dimension régionale des pratiques alimentaires et aux innovations techniques des modes de culture. L'alimentation n'est ainsi un objet de sciences sociales que depuis un demi-siècle, et connaît un accroissement de l'intérêt des chercheurs depuis une trentaine d'années avec la dimension culturelle et sociale (Jean-Robert Pitte, Sylvie Brunel, Gilles Fumey...). Malgré ce regain d'intérêt, l'alimentation est le plus souvent traitée à part des questions agricoles, dans la sphère scientifique et dans la sphère publique :

Malgré l'évidence des liens unissant agriculture et alimentation, on doit faire le constat que l'une et l'autre sont le plus souvent traitées séparément tant par les disciplines scientifiques que par les politiques publiques.

N. Bricas *et al.*, 2013, « Agricultures et alimentations : des relations à repenser ? », *Natures Sciences Sociétés*, vol. 1, p. 69.

Il n'existe en effet pas d'organisme public qui détienne la compétence de l'alimentation en France. A défaut, chaque acteur décisionnel tente de s'en emparer : les Chambres d'Agriculture, les intercommunalités, les associations... Mais sans compétence réelle, il n'existe pas de budget dédié, et les actions sont donc limitées. Cela peut également s'expliquer pour d'autres raisons :

Selon Pothukuchi et Kaufman (1999) (...), le désintérêt des acteurs de la ville pour la question alimentaire s'explique par au moins quatre raisons : le système alimentaire, considéré comme fonctionnant bien, ne nécessitait pas d'attention particulière ; le secteur de l'alimentation n'était pas dans le domaine d'action des aménageurs ; ce secteur n'attirait pas de financement, contrairement à ceux du transport et du logement ; enfin, il s'agissait d'abord et avant tout d'une préoccupation agricole et rurale (et non pas urbaine).

Damien Conaré, *Introduction*, p. 14, in Brand C., Bricas N., Conaré D., Daviron B., Debru J., Michel L., Soulard C.T. (coord.), 2017, *Construire des politiques alimentaires urbaines. Concepts et démarches*, éd. Quaé, Versailles, 158 p.

De plus, les révolutions agricoles successives ont industrialisé la production, ce qui a industrialisé les aliments, ce que J.P. Poulain décrit : « *parallèlement à la mondialisation qui le délocalise, l'industrialisation coupe le lien entre l'aliment et la nature (...), elle déconnecte partiellement le mangeur de son univers bioculturel* » (2002, p. 36). Cela expliquerait en partie pourquoi le lien cognitif évoqué précédemment n'existait plus entre agriculteurs et consommateurs.

Toujours en France, depuis quelques années, de nouvelles politiques en faveur de l'alimentation font leur apparition, en lien avec la nécessaire réflexion sur l'évolution des villes. Très récentes, elles n'ont encore que peu de retombées, malgré une demande sociétale forte : « *Il n'existe pas de projet post-productiviste en agriculture alors que les sociétés locales et leurs collectivités ont des attentes fortes envers l'agriculture en terme d'occupation de l'espace, de paysage, d'identité, de culture alimentaire* » (Pierre et Le Caro, in Le Caro *et al.*, 2007, p. 251-254). La volonté d'une alimentation d'origine localisée, de proximité se fait ressentir, mais pour la développer, les pouvoirs publics doivent montrer l'exemple. C'était la logique de la loi puis de l'amendement Allain en 2016

proposant d'imposer que 40 % des produits dans les restaurants collectifs d'État soient issus de l'agriculture durable (y compris de proximité), dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. Sujet éminemment polémique, la loi a été rejetée par les sénateurs et sa transformation en amendement à la loi Égalité Citoyenneté censuré par le Conseil Constitutionnel. La restauration collective apparaît toutefois comme un poids de l'État pour impulser une alimentation de proximité. Le projet de recherche auquel ce travail appartient a justement pour objectif d'étudier ces potentialités entre restauration collective et volonté sociétale d'une alimentation de proximité.

- **Le système alimentaire**

Pour étudier les logiques d'approvisionnement alimentaires des métropoles dans la perspective d'une autonomie alimentaire comme le propose le programme FRUGAL, il nous faut déterminer les systèmes alimentaires des agglomérations étudiées.

Le système alimentaire est défini par LaBianca en 1991 puis par Louis Malassis en 1994 de la manière suivante : « *l'ensemble des activités réalisées par différents acteurs pour produire, transformer, distribuer, stocker, consommer et gérer les déchets relatifs à l'alimentation* » (Mundler, Laughrea, 2016, p. 30). Cette définition tente d'inclure tous les maillons de la chaîne agroalimentaire, et c'est ce que le programme de recherche modélise dans ses travaux. Un flux est défini par « *l'expression d'une circulation entre lieux sur une infrastructure* » (Lévy et Lussault, 2003), et donc en ce qui concerne un flux alimentaire, la circulation des denrées alimentaires entre des lieux.

Les systèmes alimentaires ont ensuite été décrits dans le cadre de l'étude *duALIne* (Durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux), conduite entre 2009 et 2011 par l'INRA et le CIRAD. L'objectif principal de ces travaux était non seulement de détailler les différents systèmes alimentaires mondiaux, mais aussi de mesurer leur durabilité. L'ouvrage *Pour une alimentation durable. Réflexion stratégique duALIne*, coordonné par Catherine Esnouf, Marie Russel et Nicolas Bricas paru en 2011 aux éditions Quae regroupe ces travaux.

Ces chercheurs décrivent donc ces systèmes à l'aide de variables de différenciation, qui peuvent être structurelles, politiques, institutionnels ou d'approche cognitive. Ainsi, en combinant proximité géographique, mode de conservation des denrées, le rôle de l'action publique, le rapport à l'espace des populations, le lien cognitif à la production etc., l'ouvrage présente six types de systèmes alimentaires⁵.

Le **système alimentaire domestique** (p. 73) a la particularité de concentrer en un même lieu activité de production et de consommation. Les excédents non destinés à l'autoconsommation sont ensuite vendus localement ou échangés de manière non marchande. La transformation des produits a lieu à l'échelle domestique, et quelques formes de coordinations peuvent être présentes. La majorité des pays dits du « Sud » fonctionnent sur ce type de système.

⁵ Colonna P., Fournier S., Touzard J.M., 2011, « Systèmes alimentaires », p. 60-85, in Esnouf C., Russel M., Bricas N., (coord.), 2011, *duALIne – durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux. Questions à la recherche*. Rapport INRA-CIRAD, 238 p.

Le **système alimentaire de proximité** (p. 73-74) comporte un faible nombre d'intermédiaires. Production et consommation sont généralement proches géographiquement, et la notion de qualité se construit à travers la connaissance (directe ou indirecte) des moyens de productions par le consommateur. Ce système est présent sur toute la planète et se renforce dans les pays dits du « Nord », notamment par l'action des États et collectivités locales, d'associations ou d'organisation de producteurs et/ou de consommateurs.

Le **système alimentaire « vivrier territorial »** (p. 74) ne concerne que les produits vivriers de base et les produits qui peuvent se stocker. La distance moyenne entre lieu de production et lieu de consommation (souvent des zones urbaines) va de 100 à 1000 km. Les circuits de ce système sont composés de collecteurs, de grossistes, de structures de transformation artisanale ou semi-industrielles avant d'arriver sur les étals de détaillants. Les relations entre ces maillons de la chaîne d'approvisionnement fonctionnent sur la base de liens personnels, de la confiance, et sont peu contractualisées. Cette forme d'organisation est présente dans les pays du Nord et du Sud, même si ces derniers sont contraints par les difficultés de transport et les instabilités de la production mais aussi de la consommation.

Le **système alimentaire agro-industriel** (ou agro-industriel territorialisé) (p. 74) a pour but de produire des aliments pour le marché de masse, avec une logique de maximisation des profits. Cette logique est appliquée en réalisant des économies d'échelles (techniques ou commerciales) et en spécialisant les bassins de production. Les produits sont largement transformés avant d'être commercialisés, et ce par de nombreux intermédiaires. La traçabilité de la chaîne de production n'est pas communiquée au consommateur, provoquant la rupture du lien cognitif entre producteur et consommateur. L'avantage de ce système, développé par les mouvements consuméristes, est de fournir des produits standardisés, respectant les règles nationales et internationales au niveau sanitaire, social et environnemental, tout en assurant une certaine régularité dans les approvisionnements et des prix relativement bas. Ce système approvisionne cependant 40 à 45 % de l'alimentation mondiale (Rastoin et Ghersi, 2010).

Le **système alimentaire de qualité différencié** (p. 74-75) se base sur une logique de différenciation des produits et aliments, justifiant un coût unitaire plus élevé que le système précédent. Les signes de qualité valorisent des « attributs non évaluables à l'achat ». Ce système comporte quatre sous-systèmes : le système de qualité patrimoniale (type IGP, qui comporte des circuits longs et est caractérisée par des imports) ; le système de qualité naturaliste (type alimentation bio, revendiquant des pratiques respectueuses de l'environnement, à circuits majoritairement longs) ; le système de qualité éthique, religieuse ou communautaire (sur valeurs morales, à signes de qualité ou marques spécifiques) et le système de qualité gustative supérieure (type Label Rouge, liée à des variétés, des races, des techniques ou des savoir-faire particuliers).

Les systèmes traditionnels (systèmes alimentaires domestiques, de proximité, vivrier territorial, certaines composantes du système de qualité différencié) représentent 50 à 55 % de la consommation mondiale (Rastoin et Ghersi, 2010).

Si l'on considère ces systèmes alimentaires au prisme du parti-pris de FRUGAL, l'objectif serait donc d'établir la part de chaque système dans les approvisionnements des villes (reposant *a priori* en majorité sur un système agro-industriel), et ensuite déterminer les scénarios prospectifs pour arriver à installer des systèmes de proximité. En effet, en géographie, et dans le cadre de la

commande de FRUGAL, la localisation des objets du système alimentaire apparaît essentielle, dans l'optique de la « relocalisation » de l'alimentation des villes. Le terme de système alimentaire localisé (SYAL), apparaît donc comme intéressant dans l'optique de ce travail :

Les systèmes alimentaires localisés (SYAL) sont des formes « d'organisation de production et de service (unités de production agricoles, entreprises agroalimentaires, commerciales, de service, de restauration) associées à un territoire spécifique par leurs caractéristiques et leur fonctionnement » (Munchik et al., 2007), (...) et une combinaison entre « le milieu, les produits, les hommes, leurs institutions, leur savoir-faire, leurs comportements alimentaires, leurs réseaux de relation, lesquelles se combinent dans un territoire pour produire une forme d'organisation agroalimentaire à une échelle spatiale donnée » (CIRAD-SAR, 1996).

B. Mondy, A. Terrieux, in Mundler, Rouchier, 2016, p. 211

Il est donc essentiel de localiser ces systèmes alimentaires si l'on souhaite étudier leurs flux ; de plus, le programme FRUGAL vise une autonomie alimentaire accrue tout en valorisant les ressources des territoires ; ainsi, la proximité entre les espaces de consommation et les espaces de production apparaît comme essentielle.

- **Développer une alternative au système alimentaire agro-industriel**

La littérature utilise largement le terme de « relocalisation », très présent dans le militantisme syndical de la Confédération Paysanne ou bien d'associations comme les CIVAM et Terre de Liens. Relocaliser l'agriculture, relocaliser la production, relocaliser les approvisionnements... Ce genre d'expression se trouve à foison dans la presse, les supports de communication, mais également dans la littérature scientifique. Il s'agit en réalité d'un terme à vocation économique :

Relocaliser : stratégie entrepreneuriale consistant à rapatrier dans le pays d'origine de la société-mère une partie ou la totalité d'une activité productive qui avait été auparavant délocalisée. Les motifs de cette stratégie peuvent être fondés sur le coût de transport, la recherche d'une meilleure qualité, l'emploi national, etc.

Dictionnaire de Français en ligne, éd. Larousse, 2017

Ainsi, si l'on applique cette définition à la dimension productive de l'alimentation – c'est-à-dire l'agriculture – il faudrait donc considérer la relocalisation agricole comme une stratégie consistant à rapatrier les moyens de production précédemment déplacés dans le pays de consommation. Or, il existe toujours des surfaces agricoles en France, qui représentent d'ailleurs plus de la moitié du territoire, la notion de « retour » semble assez peu pertinente. Il faudrait plutôt considérer que la relocalisation vise à diversifier les modes de production agricoles et les productions pour mettre fin à la spécialisation agricole des régions du monde, et ainsi avoir une production

suffisamment variée sur un territoire donné pour réduire au minimum les importations agricoles. Cela suppose donc, en terme de système alimentaire, de mettre fin au recours au système alimentaire agro-industriel pour utiliser des systèmes de proximité. Le terme de « *relocalisation* » apparaît donc comme un abus de langage au sens où il ne signifie pas un retour de la production agricole, mais seulement une diversification des productions. On suppose toutefois que l'émergence de ce terme depuis les années 1990 accompagne les mouvements altermondialistes en réaction à l'éloignement géographique, économique, cognitif, etc. des unités de production des espaces de consommation.

La relocalisation est parfois associée au terme de « *reterritorialisation* ». Roland Vidal cite A. Magnaghi dans le numéro 40 des *Grands Dossiers des Sciences Humaines* en 2016 pour expliquer qu'il faut « *reterritorialiser nos modes de fonctionnement pour aller vers des projets locaux soutenables* ». Il différencie cette notion du localisme (et donc de la relocalisation) en la définissant comme un moyen d'optimiser les moyens de production en fonction des ressources propres de chaque territoire et dans une logique d'échange avec les autres territoires (les « *solidarités interlocales* »). Il estime que s'imposer une agriculture uniquement locale serait contre-productif, « *du point de vue de la qualité de notre alimentation tout comme de notre empreinte écologique* », en ce sens où si l'on revient à ce genre de système alimentaire, on réserverait la diversité alimentaire à « *une minorité de privilégiés* ». Il ajoute qu'un tel système ne peut exister à l'échelle d'une ville, et ce malgré le développement d'une agriculture urbaine : « *l'échelle, ce ne sera certainement pas celle de la ville, mais tout au plus celle de la région urbaine comprise dans son sens le plus large* ».

Relocaliser et reterritorialiser sont ici deux visions de l'agriculture et de ses formes d'organisation pour alimenter les villes. Il n'est pas forcément question de faire évoluer les modes de production, mais bien de retrouver une certaine diversification de la production dans un espace donné (en intégrant la question du transport des denrées, ainsi que les structures de transformation et/ou de conditionnement). Relocaliser supposerait de ne se reposer que sur une production originaire des environs de la métropole, tandis que reterritorialiser apporterait une nuance en ne se cantonnant qu'aux productions réalisables en fonction de l'espace de production et ses conditions pédologiques, climatiques etc. Ronan Le Velly rajoute qu'un nombre important de travaux conteste « *l'idée d'une supériorité intrinsèque du local par rapport au global, idée que Branden Born et Marc Purcell (2006) nomment le « local trap », le « piège du local »* » (2017, p. 20).

La relocalisation de « *l'économie alimentaire* » (Praly et al., 2014, p. 456) est toutefois utilisée dans de nombreux travaux pour évoquer les bénéfices d'une agriculture organisée à une échelle locale. Pour C. Praly et al., 2014, la question du « local » suscite un « *foisonnement sémantique, caractéristique d'un phénomène en émergence que les sciences sociales cherchent à appréhender* » (p. 456). N. Bricas, S. Barles, G. Billen et J.L. Routhier déclarent constater « *depuis plusieurs années une volonté de reconquête des marchés urbains par les productions locales afin de réduire cette dépendance aux importations* » (Brand et al., 2017, p. 25).

Ainsi, la relocalisation de l'alimentation regroupe toute sorte de travaux sur l'évolution des systèmes alimentaires, au sens où, dans des logiques d'évolutions postfordistes des villes, l'agriculture est nécessairement réfléchiée pour alimenter les espaces urbains à proximité immédiate. Si l'on réfléchit en terme de système alimentaire tels que définis par duALIne, il s'agirait de passer d'un système agro-industriel à un système alimentaire de qualité différencié. En effet, « *ces systèmes*

confèrent à leurs acteurs une meilleure maîtrise de l'alimentation que le système conventionnel (Hendrickson et Hefferman, 2002 ; Rentiry et al., 2003, Hinrichs, 2003) » (Prally et al., 2014, p. 456-457). Il s'agirait donc de relocaliser pour mieux maîtriser la production.

Les travaux utilisant le terme de « *relocalisation* » de l'agriculture ou de l'alimentation ne se cantonnent souvent qu'à des stratégies économiques. En effet, l'alimentation « locale » évoque très souvent chez les acteurs la notion de « circuit court », qui se définit par zéro ou un intermédiaire entre producteur et consommateur. Or, cette acception n'intègre pas la notion de proximité, ce qui instaure une confusion pour les consommateurs, qui pensent consommer local même si le produit provient de l'autre bout de la France. Pourtant, la « *promesse de différence* » (Le Velly, 2017, p. 59) des circuits courts par rapport aux circuits longs repose sur les aberrations de ces derniers et de la chaîne d'industrie agro-alimentaire. Cette promesse se base essentiellement sur les modes de production mais surtout sur les modes de distribution et de consommation.

Pourtant, la dimension sociale de la proximité est essentielle dans le processus de relocalisation, comme le développe Ronan Le Velly :

Des travaux américains ont aussi décrit les risques en matière de justice sociale d'une vision insuffisamment réflexive de la relocalisation (DuPuis et Goodman, 2005) : oubli des rapports de force entre groupes sociaux au niveau local (Allen, 2004 ; Brown et Getz, 2008), préférence locale « défensive » marquant un repli sur soi (Hinrichs, 2003), cautionnement du désengagement de l'État par la valorisation des initiatives locales (Allen et Guthman, 2006).

p. 20-21, Le Velly R., 2017, *Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs*, Presses des Mines, Paris, 197 p.

Cette dimension sociale se constate par la notion de lieu que fait apparaître l'utilisation du terme de « *relocalisation* », notion extrêmement importante en géographie. Elle permet également de pointer les liens entre les espaces de production agricole et les lieux de consommation. Les travaux de J.P. Poulain (2002) localisent le mangeur dans son espace de vie selon le « *canal de consommation* » dans son schéma du système alimentaire (figure 3). Il sous-entend ce lien entre les espaces de productions et de consommation, et permet de le qualifier de manière économique certes, mais aussi géographique ou cognitif. Claire Delfosse cite ainsi Pierre Brunet sur ce lien, et montre la pertinence d'un tel sujet en géographie : « *Le géographe soit s'interroger sur cette relation entre un terroir et la qualité des produits agricoles* » (Brunet, 1993, in Delfosse, 2006). Le rapport à l'espace de la thématique alimentaire apparaît ainsi évident, mais Claire Delfosse développe cette réflexion en ajoutant le lien cognitif. Cet article s'appuyant essentiellement sur sa thèse – *La France fromagère* –, elle utilise l'exemple du fromage pour développer cette idée : « *étudier le fromage, c'est revenir sur la problématique des liens aux lieux en insistant plus particulièrement sur le rapport homme/produit/territoire* » (Delfosse, 2006).

On retient donc que les notions de « territoire » et de « local » sont présentes dans les termes relocalisation ou reterritorialisation. Ainsi, la perspective d’avoir les espaces de production à proximité des espaces de consommation semble essentielle dans ces stratégies. Il faut donc pouvoir réussir à définir la proximité des approvisionnements d’une métropole, qu’elle soit géographique, cognitive, économique, ainsi que leur intérêt.

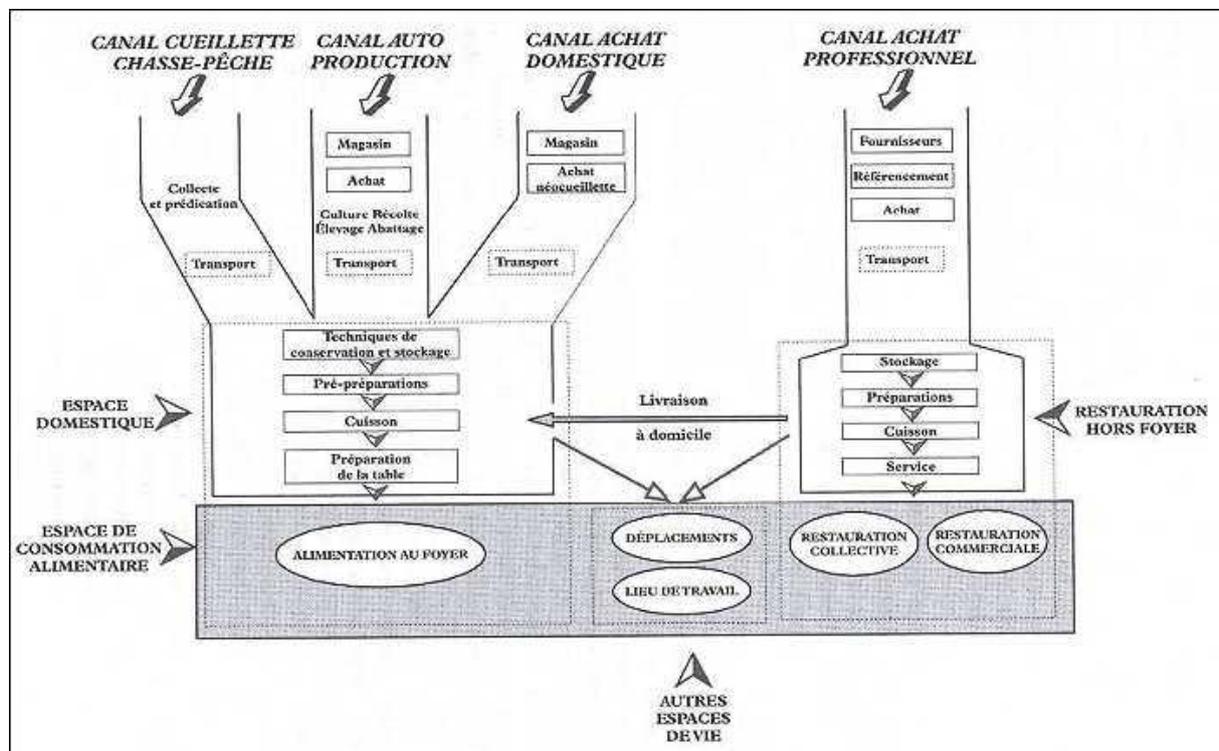


Figure 3 : Le système de consommation alimentaire, d'après J.P. Poulain (2002)

- De la proximité géographique dans les approvisionnements alimentaires

Rallet et Torre (2004) définissent la proximité géographique comme une « distance kilométrique entre deux acteurs, pouvant être pondérée par le temps ou le coût de transport, et par la perception qu’ont les individus de cette distance » (Praly *et al.*, p. 461). Les mêmes auteurs considèrent ensuite la proximité organisée comme une « distance relationnelle entre deux personnes en terme de potentiel de coordination », et repose sur deux types de logiques : tout d’abord une logique d’appartenance (« sont proches des acteurs qui appartiennent à une même organisation », c’est-à-dire à tout ensemble structuré de relations) ; et une logique de similitude, liée au fait que les acteurs qui sont proches seraient ceux qui « se ressemblent et partagent un système commun de représentation, de valeurs et de croyances » (Praly *et al.*, p. 461-462).

La notion de proximité a été théorisée au début des années 1990, notamment par Torre et Gilly (1999). Elle y apparaît comme un concept relationnel et spatial, intégrant des distances métriques, culturelles, cognitives et sociales. Selon C. Praly *et al.* (2014), cette définition s’applique différemment selon deux courants : le courant « institutionnaliste », qui distingue trois types de

proximités (géographique, organisationnelle et institutionnelle) ; et le courant « *interactionniste* » qui distingue la proximité géographique et la proximité organisée (c'est-à-dire la proximité organisationnelle couplée à la proximité institutionnelle des institutionnalistes), notamment définie par Carrincazeaux *et al.* (2008). Le rôle des institutions est souligné dans les deux courants, notamment par leurs accompagnements formels et informels dans la structuration des proximités. Pour ce travail, nous considérons que tous les acteurs qui touchent à l'alimentation de près ou de loin impulsent une proximité organisée, au même titre qu'au sein de la gouvernance alimentaire telle que nous la définissons (*cf.* Proximité et processus de décision).

L'article de C. Praly *et al.* (2014) évalue les circuits alimentaires de proximité selon quatre caractéristiques : une dimension spatiale (sans toutefois intégrer de critère de distance) ; une dimension fonctionnelle (explication de la chaîne alimentaire) ; une dimension relationnelle (lien producteur/consommateur) et une dimension économique qui paraît évidente (p. 460-461). Cette analyse est originale au sens où elle expose que « *diminuer le nombre d'intermédiaires serait systématiquement favorable semble discutable* » (p. 460).

Cette définition stricte de la proximité ne s'applique pas tellement dans l'alimentation en général et aux professionnels de la restauration en particulier. En restauration collective, lorsqu'on interroge des chefs cuisiniers ou des acheteurs sur leur définition du « local », le rayon varie de 25 à 250 km (soit un rapport de 10, ce qui est conséquent). Ainsi, il est nécessaire de fournir une définition précise afin de créer des grilles d'analyse si l'on veut pouvoir comparer ces pratiques, ou bien demander de préciser à chaque interlocuteur ce qu'il entend par « local », et par conséquent par relocalisation. L'échelle qui revient fréquemment dans les entretiens menés pour ce travail est cependant celle de la région, qui correspond globalement à un bassin de production. L'approvisionnement alimentaire par des bassins de production locaux (les « *foodshed* » de Kloppenburg *et al.*, 1996, cités par Le Velly, 2017, p. 63) semble être une façon de contredire le système alimentaire en place, « *un espace de résistance où peut s'élaborer une réflexion collective et un débat citoyen sur l'agriculture et l'alimentation, et où peuvent se construire des initiatives contestant la domination d'une agriculture industrielle et déterritorialisée (Delind, 2002 ; Feenstra, 2002 ; Hendrickson et Heffernan, 2002)* » (Le Velly, 2017, p. 17).

Le recours à la proximité, aux produits du territoire, de l'espace immédiat, n'est pas un réflexe, notamment en restauration collective. Il peut apparaître plus intéressant de préparer des recettes exotiques que des recettes régionales selon Delphine Gallaud, qui le décrit dans la recherche qu'elle a effectué auprès de lycées en Bourgogne, mais il ne vient pas à l'idée des cuisiniers que ces recettes peu communes peuvent être préparées avec des produits locaux, issu d'un espace qui n'est que peu pratiqué. Il y apparaît également qu'il n'est pas toujours évident de faire appel à l'offre locale : que « *les enquêtés semblent devoir faire des efforts pour construire une proximité de type cognitif (Boshma, 2004) leur permettant d'associer « proximité géographique » à certains acteurs positionnés sur l'aval des filières* » (in Mundler, Rouchier, 2016, p. 203). L'implication des personnels est une fois de plus soulignée ; c'est presque toujours sur l'impulsion d'individus intéressés et/ou sensibilisés à la question d'une alimentation locale que va s'implanter une production locale dans les assiettes de la restauration collective. Ainsi, « *les proximités géographiques et organisées ne constituent que des potentiels : « elles doivent être activées par les acteurs pour devenir effectives et produire une utilité » (Torre, 2010) » (ibid., p. 192).*

Cet exemple rappelle l'importance de la dimension sociale de l'alimentation et du rapport à l'espace des populations. Si ces populations ne pratiquent pas leur espace immédiat, elles n'y ont pas de lien cognitif ou n'en ont qu'une représentation, et par conséquent elles ne sont pas familières de la production locale. « Pour Rallet (2002), la relation des proximités au territoire est interactive : « les proximités font territoire et les territoires sont des constructions fondées sur des relations de proximité » » (Mondy, Terrieux, in Mundler, Rouchier, 2016, p. 229).

La relocalisation reste une succession de décisions éminemment politiques, et qui sont prises par toute une sphère d'acteurs divers et variés. La restauration collective est partie intégrante de cette sphère de décision, à son propre niveau.

- **Proximité et processus de décision**

Au sein de la restauration collective, ce n'est pas le convive qui choisit si son repas sera composé de produits de proximité ou non ; il s'agit de la structure dans laquelle il ou elle se restaurera. Or, les structures comportant un restaurant collectif sont très variées ; des établissements scolaires aux hôpitaux en passant par les entreprises. Ainsi, les structures « mères » des restaurants détiennent la plupart du temps le pouvoir de décision (ce qui se traduit en réalité par le pouvoir d'attribuer ou non des moyens financiers).

La décision de choisir un fournisseur en restauration collective est rarement unilatérale ; elle est prise soit par un collège d'élus, soit par la direction des établissements. Ensuite, les convives, les cuisiniers, ou tout autre acteur ayant intérêt de près ou de loin dans la structure peuvent influencer la prise de décision. De plus, cette décision s'inscrit dans un système alimentaire plus global, où la restauration collective n'est qu'un maillon.

Il s'agit dans cette sous-partie de discuter de la notion de gouvernance, intrinsèquement liée à la prise de décision, et à la façon dont nous pouvons l'appliquer dans le domaine alimentaire. La définition de gouvernance que nous appliquerons dans ce travail est celle de G. Stoker :

La gouvernance fait intervenir un ensemble complexe d'acteurs et d'institutions qui n'appartiennent pas tous à la sphère de gouvernement ; elle traduit une interdépendance entre les pouvoirs et les institutions associés à l'action collective. La gouvernance fait intervenir des réseaux d'acteurs autonomes et part du principe qu'il est possible d'agir sans s'en remettre au pouvoir de l'État.

Stoker G., 1998, « Cinq propositions pour une théorie de la gouvernance », *Revue internationale des Sciences Sociales*, n°155, UNESCO/éres, Paris.

Cette définition fait apparaître la dimension du pouvoir de l'État et la notion de gouvernement, intrinsèquement liée à la gouvernance. Nous pouvons considérer que la gouvernance alimentaire découle de cette précédente définition ; les acteurs de la sphère alimentaire remplaçant les collectivités territoriales dans la gestion de la question alimentaire sans pour autant les effacer.

Cependant, les actions individuelles d'un acteur, si elles ne sont pas coordonnées avec les autres acteurs, et définies par une politique globale, ne permettent pas d'aller vers un même objectif. Cela permet ensuite de dire qu'aujourd'hui, la notion de gouvernance alimentaire n'existe pas sans réelle concertation, ni sans définition d'une orientation globale. L'action du gouvernement public (par exemple avec les PAT ou les SCoT) doit donc impulser une gouvernance alimentaire réunissant et faisant coopérer ces acteurs. Ainsi, la proximité doit être intégrée à une réflexion de toute la sphère de la gouvernance alimentaire pour espérer l'intégrer dans les choix des approvisionnements. Cette thématique sera davantage explorée dans le travail d'Antoine Cormery, qui réalise un travail équivalent pour FRUGAL mais pour le deuxième volet de recherche, « *gouvernance* ».

La restauration collective est partie intégrante de ce système ; or aujourd'hui les systèmes agroalimentaires ne sont pas ou très peu localisés, et ne proposent pas d'acceptation globale. Différentes politiques publiques ont été lancées en cette faveur (notamment les PAT, projets alimentaires territoriaux, réalisés à l'échelle d'une agglomération). La question de l'ampleur de ces espaces reste également à déterminer, qu'il s'agisse des relations entre fournisseurs et acheteurs ou bien entre bassins de production et grossistes.

- **La restauration collective**

La restauration collective est un maillon des flux alimentaires mobilisés par une aire urbaine, représentant certes un débouché faible (autour des 10 %), mais plus facilement quantifiable et qualifiable que la restauration commerciale ou les achats alimentaires des ménages, qui sont dépendants des données que pourraient confier les entreprises de consommation alimentaire. La restauration collective publique est soumise à l'achat public, ce qui facilite la quantification des flux en jeu. Mais les politiques publiques en faveur de l'agriculture et de l'alimentation ne sont pas étudiées dans leur ensemble ; il n'existe pas de gestion globale de l'alimentation, tout est sectorisé et individualisé, ce qui rend ces études complexes (Bricas *et al.*, 2013).

La restauration hors domicile (RHD ou RHF) est le lieu privilégié d'observation des relations sociales dans le milieu professionnel, car l'on y constate un « *réseau de relations informelles qui prévalent sur le lieu de travail* » (Everest et Hughes, cité par Régnier *et al.*, 2006). Le stage s'intéresse ici à la restauration collective, qu'il faut distinguer de la restauration commerciale. Elles diffèrent notamment par leurs publics, leurs moyens et leurs organisations respectives. Par exemple, la restauration commerciale offre la possibilité de valoriser la qualité du produit au contraire de la restauration collective concédée, qui est « *pauvre, à budget contraint* », notamment à cause des achats réglementés (Rapport du CGAAER, 2017).

La restauration collective a pour but de préparer et fournir des repas aux personnes d'une collectivité. Celle-ci doit permettre au plus grand nombre, sans distinction d'origine sociale, d'accéder à une restauration quotidienne de qualité et équilibrée. Le prix d'un repas est fixe ou indexé sur les revenus, et est inférieur à celui pratiqué par les restaurants similaires ouverts à tous publics (restauration commerciale). La tarification appliquée est souvent subventionnée, permettant aux convives de bénéficier d'un tarif social, de plus sur leur lieu d'activité.

Les structures accueillant un public susceptible d'accéder à un service de restauration collective peuvent être regroupées dans trois grands secteurs : enseignement, santé-social et restauration sur le lieu de travail. Chacune de ces trois catégories se distinguent par des ressemblances fortes entre les structures qui composent ces catégories, et des dissemblances importantes d'un type à l'autre.

Les établissements de restauration collective sont gérés de différentes manières. Comme évoqué précédemment, les restaurants collectifs sont mis en place par une ou plusieurs structures qui vont faire des choix de gestion. Un restaurant peut donc être géré en régie, c'est-à-dire que la structure fait le choix de le gérer directement, en choisissant elle-même ses approvisionnements et sa politique d'emplois, et elle est responsable de l'entretien des locaux et des équipements. Elle peut faire le choix de déléguer tout ou partie de la gestion à une entreprise ou une association (comme le comité d'entreprise), en incluant ou non la gestion des locaux et des équipements (sans, il s'agit d'une gestion concédée, avec d'une gestion déléguée). Les sociétés de restauration collective (SRC) interviennent dans le cadre de ce second type de gestion ; les « majors » (les plus grandes entreprises du secteur) comme Elios, Sodexo ou Compass Group, souvent organisés en filières pour répondre à chaque secteur de restauration collective. Le SNRC (syndicat national de la restauration collective) regroupe des entreprises représentant 87 % du chiffre d'affaire de la restauration concédée et déléguée (y compris les 3 « majors » précédemment citées), pour 11 000 restaurants employant 70 000 personnes. Cet organisme fournit de nombreux chiffres et estimations pour le secteur et sera donc cité à diverses reprises dans ce travail.

En novembre 2011, *Xerfi* a publié ses estimations pour la répartition des restaurants entre gestion directe et gestion concédée/déléguée par secteur (Mathé et Francou, 2014).

	Gestion directe	Gestion concédée ou déléguée
Entreprises	45 %	55 %
Santé/social	85 %	15 %
Enseignement	77 %	23 %

Figure 4 : Part des restaurants selon leur gestion et leur secteur

Ce tableau montre la disparité entre les différents secteurs de la restauration collective. Cependant, il est à interpréter comme une simple indication et non une clé de lecture, car il représente la répartition par nombre de restaurants et non en volume de repas quotidiens ou annuels, ce qui pourrait être sans doute plus pertinent dans le cadre de ce travail. Le SNRC estime quant à lui la part des repas pris en entreprise à 15 % du nombre de repas totaux pris en restauration collective, à 40 % pour l'enseignement ainsi que pour le secteur santé/social.

Au départ très urbaines, ces pratiques de restauration en dehors du domicile se multiplient depuis les années 1990. En 1999, 4 français sur 5 déjeunent à domicile le midi tous les jours de la semaine tandis que celles et ceux qui prennent au moins 5 déjeuners par semaine hors domicile sont étudiants ou actifs dans des grandes villes. En effet, dans les villes de taille moyenne ou inférieure, les actifs peuvent rentrer plus facilement chez eux à la pause méridienne pour y déjeuner. De plus, une partie des salariés qui sont contraints de manger en dehors de leur foyer apportent leur « gamelle », pratique issue de la tradition ouvrière (Régnier *et al.*, 2006). Cette habitude a poussé de nombreuses administrations et entreprises à offrir un service de restauration collective.

Aujourd'hui, la restauration collective fait face à de nouveaux défis, en lien avec l'évolution des pratiques alimentaires et de la réglementation. La demande en produits bio et locaux croît depuis plusieurs années, tandis que les budgets alloués aux achats alimentaires évoluent peu. Fischler expose en 1990 le « *paradoxe de la restauration collective* » (Mathé et Francou, 2014, p. 24) : la restauration collective générerait « *une perte d'autonomie* », en contradiction avec « *l'autonomie maximale revendiquée par des consommateurs de plus en plus individualistes, soucieux de disposer d'un minimum de choix et de maîtrise de son alimentation* ». La restauration collective aurait donc du périliter, en lien avec les nouveaux modes de consommation, mais en réalité ses parts de marché ne font qu'augmenter. La modernisation du secteur y est sans doute pour quelque chose : à la cantine caractérisée par « *de grandes tables, un choix de plats restreints, un cadre peu sophistiqué et sans confort aucun* » s'est substituée la place donnée à l'autonomie individuelle « *reposant sur une multiplicité de choix : la table, la composition du menu et ses quantités, le libre service etc.* » revendiquée par la restauration collective concédée (Mathé et Francou, 2014, p. 24-25).

Il n'est cependant pas possible de généraliser ce paradoxe et ses volontés d'autonomie ; en effet, pour les secteurs de l'enseignement et santé/social, le choix de recourir à la restauration collective est contraint soit par l'offre, par l'âge des convives ou leurs contraintes physiques et/ou leurs régimes alimentaires obligatoires. Ainsi, les publics vont différencier les pratiques des types de restauration collective notamment en matière d'approvisionnements et de préparation des repas ; un restaurant scolaire accueillant des élèves de maternelle ne va pas avoir les mêmes approvisionnements qu'un restaurant d'entreprise ou qu'une cuisine d'hôpital. De même, les exigences en matière de produits de qualité ou d'origine contrôlée varient selon les secteurs.

- **Flux et logistique des approvisionnements**

La restauration collective nécessite de s'approvisionner auprès de différents fournisseurs pour fabriquer les repas qu'elle sert à ses convives. Les différentes structures de restauration collective doivent donc mobiliser des transports, du lieu de production au lieu de cuisine du produit, en passant potentiellement par des transformateurs et/ou des grossistes. Cette organisation met donc en relation des lieux, mis en réseau par des flux (Brunet, 1980).

La métropole ne produit en effet pas tout ce dont elle a besoin sur son territoire, qu'il s'agisse du marché alimentaire, ou du non-alimentaire : ainsi, seuls 25 à 40 % des flux de marchandises sont internes à l'aire urbaine, tandis que 20 à 25 % sont des flux sortants et 40 à 50 % des flux entrants (Dabanc *et al.*, 2015, p. 27).

« Que la métropole soit politique, économique, financière, culturelle ou industrielle, son fonctionnement dépend aussi d'importants flux de marchandises » (Savy, 2007). Ils sont nécessaires pour l'approvisionnement de ses habitants et de toutes les activités qu'elle rassemble (Dablanc, 2011 ; Hall et al., 2012). Des flux de marchandises y entrent, directement liés à son approvisionnement. D'autres en sortent, notamment les déchets, mais aussi ceux issus de la fabrication ou de la transformation. De nombreux biens sont échangés au sein même de la métropole, créant d'important flux internes. Enfin, certains flux transitent par la métropole, parfois en s'y arrêtant (Hesse, 2008).

Antoine Frémont, Laetitia Dablanc, Françoise Bahoken, Nicolas Raimbault, p. 21, in Dablanc L., Frémont A., 2015, *La métropole logistique. Le transport de marchandises et le territoire des grandes villes*, éd. Armand Colin, Paris, 312 p.

Les flux logistiques urbains sont très hétérogènes en interne, mais présentent de « très fortes similarités d'une ville à l'autre » (Dablanc et Frémont, 2015, p. 23). De plus, le commerce de gros a une portée moyenne de 100 à 200 km pour les grandes aires urbaines (Guerrero et Proulhde, 2014, cité par Dablanc et al., 2015). Cela permet donc de dire que pour des aires urbaines aux besoins similaires, les aires d'approvisionnement de la restauration collective ont relativement la même taille. En effet, ces structures ont encore jusqu'à présent tendance à s'approvisionner via des grossistes, avec qui il est plus facile d'organiser des livraisons, de gérer la traçabilité des produits et de négocier les prix.

Cette supposée ressemblance des flux et des aires d'approvisionnement s'explique par des organisations communes. En effet, trois éléments dirigent la formation des flux : la localisation des lieux de rupture de charge, les modes d'organisation, et le choix des véhicules et leur motorisation (Routhier et Gonzalez, in Brun, 2013, p. 71-72). En effet, chaque filière d'approvisionnement, chaque canal de consommation (Poulain, 2002) est organisé indépendamment, et pourtant, nous pouvons retrouver des points communs d'une aire urbaine à l'autre. Cela explique ainsi que « les logiques des flux l'emporteraient sur celles des territoires » (Raimbault, 2015, p. 169), et que la dimension économique domine les contextes des territoires. La mise en réseau de ces flux alimentaire passe par un triptyque véhicule – entrepôt – réseau autoroutier (Dablanc et al., 2015, p. 26).

Du champ à l'assiette, il existe toute une succession d'évènements qui vont transformer, conditionner, acheminer le produit. La restauration collective permet de connaître la fin de ce processus, c'est-à-dire les derniers déplacements des produits et leur transformation en menu pour les convives. Pour le domaine logistique qui nous concerne ici, cela correspond à la notion de chaîne logistique, qui regroupe « toutes les étapes qui vont être nécessaires pour rendre possible ces flux de produits depuis leur origine jusqu'à leur destination (Camman et al., 2009) » (Dablanc et Frémont, 2015, p. 22). Les produits sont acheminés essentiellement par transport routier dans le domaine alimentaire, en tout cas entre le dernier point de stockage et le point de livraison. Le frais, périssable rapidement, passe majoritairement par la route, voire par le fret aérien pour les produits d'origine extra-européenne. Les produits à date de conservation longue (le sec) connaissent les mêmes modes de transport, auxquels s'ajoute le transport maritime mais n'ont pas toujours une finalité de

consommation humaine. La surreprésentation du transport routier dans l'alimentaire se démontre par la « palettisation » des produits, c'est-à-dire leur mise en palette, qui facilite les livraisons et les passages de ces produits par des plateformes de transformation/stockage. En effet, les produits palettisés représentent 20 % des produits transportés en France, mais 40 % des produits alimentaires (Dablanc *et al.*, 2015, p. 31). De plus, le transport routier permet des livraisons rapides, offrant la possibilité de correspondre à davantage d'appels d'offre. Ainsi, toujours pour A. Frémont, L. Dablanc, F. Bahoken et N. Raimbault, « *le transport routier est particulièrement bien adapté aux logiques métropolitaines : depuis la fin des Trente Glorieuses et l'entrée dans une ère dite « postfordiste », la production et la distribution sont triées par la demande en suivant le principe du juste à temps* » (Dablanc *et al.*, 2015, p. 25).

Le stockage des denrées alimentaires intervient à différents moments de la chaîne logistique. Ainsi, près de 70 % des envois à destination d'une agglomération transiteraient par un ou plusieurs entrepôts (Guilbault, 2009, *in* Dablanc *et al.*, 2015, p. 27). Composante de la chaîne logistique, les entrepôts participent à cette logique de réseau, en excentrant parfois les flux mobilisés pour les approvisionnements des métropoles en dehors de ces espaces. Diverses aires urbaines connaissent ainsi un exode des surfaces d'entrepôts en dehors de leur espace de plus ou moins grande importance : « *depuis 25 ans, la construction de surfaces d'entrepôts s'est concentrée à hauteur de 18 % dans l'aire urbaine parisienne, 60 % dans les autres aires urbaines et 23 % dans l'espace à dominante rurale* » (Dablanc *et al.* 2015, p. 95). Cela peut également être l'inverse : à titre d'exemple, les aires urbaines de Caen et Rennes concentraient plus de 50 % de la surface régionale d'entrepôts entre 1985 et 2009. Depuis, l'aire urbaine de Caen est stable dans cette part tandis que l'aire urbaine de Rennes renforce son poids (Dablanc *et al.*, 2015, p.99).

Les flux alimentaires sont aujourd'hui organisés indépendamment les uns des autres, de manière hermétique d'une filière d'approvisionnement à l'autre. On aboutit parfois à des aberrations logistiques, avec des retours de camions à vide, des produits acheminés sur des centaines de kilomètres alors que les lieux de production et de consommation ne sont distants que de quelques kilomètres, ou encore des multiplications de flux qui pourraient être mutualisés (figure 5). Une réorganisation des flux serait envisageable, et nécessiterait de développer des plateformes à vocation urbaine près des centres à distribuer pour massifier les flux jusqu'à l'entrée des flux, de mutualiser les transports par point de livraison et également les plateformes communes (Routhier et Gonzalez, *in* Brun, 2013, p. 71-72). Cependant, s'éloigner d'un centre urbain (qui concentre les points de livraison) est plus intéressant pour les distributeurs, d'un point de vue économique, mais aussi pour le foncier important mobilisé dans la construction d'une telle base. Ainsi, « *en s'éloignant de la ville-centre, les disponibilités foncières s'accroissent et le coût du terrain diminue* » (Dablanc *et al.*, 2015, p. 35), ce qui est qualifiable d'une périurbanisation non pas de l'habitat mais de la logistique (*ibid.*, p. 42).

Heureusement, les capacités économiques du distributeur ne sont pas les seuls critères pris en compte pour le calcul de l'implantation d'une base logistique : la théorie pure est de s'installer au barycentre des points de livraison. La tolérance s'applique ensuite selon les opportunités fiscales, foncières et autoroutières, de bassin d'emploi et le contexte préexistant, dans un rayon de 30 km pour une plateforme régionale fonctionnant à flux tendus (comme une plateforme frais), ou dans un

rayon régional voire interrégional si la plateforme a un rayonnement national (Raimbault, 2015, p. 170).

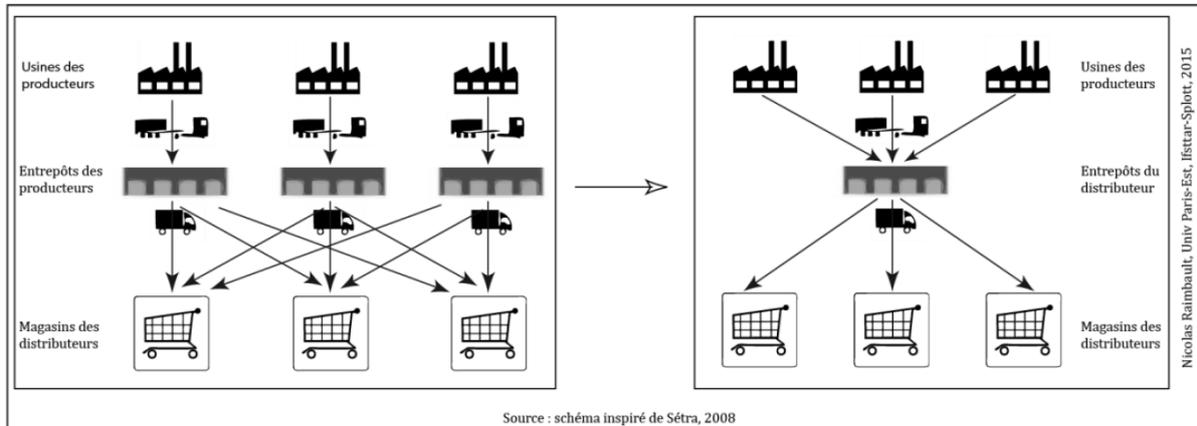


Figure 5 : « Le rôle de commutateur de la plateforme distributeur » N. Raimbault, 2015, p. 164

Cette question de l’optimisation logistique se pose également pour les flux internes à une structure. Au sein d’une même collectivité, par exemple une commune dont les écoles se répartissent sur plusieurs sites de production, tous les enfants doivent manger les mêmes plats, ce qui complexifie les approvisionnements. Nous développerons cette question de manière plus détaillée dans la partie III, chapitre 3.

L’alimentation recoupe donc de nombreuses sphères des sciences humaines et sociales, et est également un objet d’étude physiologique ou bien encore biologique (parmi tant d’autres disciplines). Nous nous cantonnons ici aux champs d’études déjà évoqués qui seront mobilisés pour ce mémoire. La partie suivante présente les questionnements et hypothèses que suscitent les positionnements épistémologiques présentés.

Chapitre 3 | L'étude des flux alimentaires d'une métropole

- **L'alimentation, un parcours aussi personnel**

Nous avons tous et toutes notre propre rapport à l'alimentation, et les chercheurs n'échappent pas à cette règle. Pour comprendre en partie certains de ces positionnements, il est nécessaire d'avoir un recul sur ce vécu.

Issue du bocage normand, je me présente aujourd'hui comme « ruraliste », avec une affinité particulière pour la géographie de l'alimentation et les travaux concernant le monde agricole.

La séparation de l'agriculture et de l'alimentation me questionne ; il est vrai que je ne m'étais jamais dit, plus jeune, que ce que j'avais dans mon assiette pouvait provenir du champ voisin. J'ai eu l'occasion d'intervenir il y a quelques temps auprès d'élèves de primaire sur la question ; urbains, sans lien avec le monde agricole, ils n'avaient jamais pensé que ce qu'ils voyaient de la campagne à travers les vitres de leur voiture pouvait fournir ce qu'ils allaient manger. Leur apprendre que les tomates ne poussaient pas toute l'année – sans serres – était une découverte. Cette expérience m'a surpris, et cela m'a permis de prendre conscience à quel point nous prenons l'alimentation comme un sujet secondaire, acquis. D'autre part, dans mon entourage, certaines personnes m'ont fait comprendre que mon intérêt pour les pratiques alimentaires les dérangent, parce qu'elles ne font pas le choix de se préoccuper de leurs achats alimentaires, et que pointer leurs incohérences ne leur plaisait pas (comme tout un chacun en réalité). Cela a encore plus renforcé ma conviction de travailler sur le sujet, sans doute un peu par esprit de contradiction...

Ces deux événements ne sont que des anecdotes peu scientifiques, mais elles reflètent mon vécu et me permettent de me poser ces questions : comment reconnecter agriculture et alimentation, et comment faire pour que nous puissions tous et toutes avoir accès à une alimentation de qualité, sans distinction d'origine sociale, de capital économique ou culturel.

La France a un espace productif agricole qui surproduit par rapport aux besoins de sa population ; en effet, on a appris aux agriculteurs d'après la Seconde Guerre mondiale qu'il leur fallait nourrir l'humanité, nourrir le monde. Or aujourd'hui, non seulement la France surproduit et le gaspillage alimentaire représente une part conséquente de cette production (la FAO estime cette part à un tiers des ressources produites au niveau mondial), mais les pays qui n'ont pas assez de ressources pour nourrir leur population ne bénéficient pas de ces surplus, pour des raisons économiques et/ou politiques dans la majeure partie des cas.

Il faut donc réfléchir plus largement à la problématique de la faim dans le monde (vaste ambition !), et même si ce travail ne s'y consacre pas directement, il permet de réfléchir à comment faire pour que tout le monde mange à sa faim et mieux, sans épuiser nos ressources (humaines, avec la crise du secteur agricole, et environnementales, car nous consommons plus en un an que ce que la

Terre peut fournir⁶). La question que soulève ce constat est de réfléchir aux moyens d'aménager l'espace pour répondre aux besoins alimentaires de la population de manière optimale.

- **La restauration collective, pour faire évoluer nos pratiques**

Nous nous devons de remettre en question nos pratiques alimentaires. C'est un processus sociétal long, et cette évolution passe par une éducation alimentaire. Il faudrait que les exemples de bonnes pratiques soient généralisés, mais les introduire dans le contexte familial (où se déroulent la majorité de repas) n'est jamais simple, en raison des origines sociales, des capitaux économiques et culturels précédemment évoqués. Une autre voie est donc à déterminer ; la restauration commerciale étant trop exceptionnelle dans les pratiques des français pour que les exemples soient réitérés à la maison, la restauration collective apparaît donc comme une alternative, où les modes d'approvisionnement et de cuisine ne sont pas déterminés par les convives. Elle est cependant victime d'une mauvaise réputation à cause de la qualité des repas servis qui laisse souvent à désirer. Dans un monde idéal, chaque restaurant collectif aurait son ou sa cuisinière, qui produirait des repas en lien avec les agriculteurs voisins, gage de traçabilité et de qualité. Même si quelques exemples existent en France comme à Ungersheim (68) ou à Mouans-Sartoux (06), ils sont extrêmement marginaux.

Il n'empêche que la restauration collective mobilise plusieurs millions de repas par an, notamment chez les enfants, premiers sujets de l'éducation alimentaire. Il est donc essentiel de transmettre des bonnes pratiques, que ce soit en matière de santé, de pratiques culinaires ou de choix dans les achats alimentaires. Elle est d'ores et déjà soumise à diverses obligations, en terme sanitaire, nutritionnel, réglementaire, *etc.* et potentiellement en matière d'approvisionnement pour les structures dépendant de l'État.

La restauration collective permet aussi d'assurer un débouché fixe pour les producteurs et (re)crée un lien, de nature cognitive, géographique, économique ou tout à la fois, entre producteur et consommateur. Ce travail a pour objectif d'y réfléchir, en quantifiant les besoins et en élaborant une méthode qui soit reproductible pour chaque métropole d'étude. C'est également l'intérêt de travailler pour un programme de recherche-action comme FRUGAL, qui a une visée d'utilité en permettant d'aider à la décision, et je partage en ce sens le point de vue d'Umberto Eco qui expose que, outre l'utilité de la recherche pour le domaine scientifique, « *la recherche doit être utile aux autres* » (Eco, 1978), surtout pour des questions sociétales comme l'alimentation.

La structure bien déterminée de la restauration collective permettrait d'identifier plus facilement ses besoins, et ses approvisionnements, afin de dessiner en détail les segments du système alimentaire qu'elle mobilise. De plus, la restauration collective publique serait plus simple à étudier, au vu des missions de service public qu'elle remplit et donc sa théorique ouverture au

⁶ Selon diverses sources, par exemple : http://www.lemonde.fr/planete/article/2017/08/01/a-compter-du-2-aout-l-humanite-vit-a-credit_5167232_3244.html

partage de données. En réalité, cela ne se vérifie pas toujours, et beaucoup de structures sont refroidies à l'idée de donner leurs fichiers clients, en partie par peur du jugement. Le parti pris dans ce travail est donc d'étudier la restauration collective sans distinction de statut, qu'elle soit publique, ou privée, associative ou gérée par une société de restauration collective. Cela permet aussi de répondre à des hypothèses qui peuvent être faites comme quoi la restauration privée, non soumise à l'ouverture à la concurrence du marché public, pourrait être une restauration de qualité, ouverte aux alternatives agricoles.

Il faut également questionner un certain entre soi des convives de restauration collective. Même si les origines sociales de ses convives peuvent être variées, on retrouve les effets de l'organisation de la société dans tous les établissements. Les élèves dont les parents (souvent CSP +) usent de dérogations se retrouvent dans le même collège réputé de centre-ville⁷, et donc dans la même cantine, et ceux qui n'ont pas déposé de demande de dérogation se retrouvent dans les d'autres établissements moins favorisés. Les ouvriers d'une usine automobile ne mangent pas avec les cadres administratifs d'une entreprise du numérique, etc. Ces exemples sont quelques peu caricaturaux, mais ils existent, et parfois même au sein d'un même établissement. Ce « dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es » se traduit ici par « dis-moi ce que tu manges, je te dirai quelle est ta place dans la société ». Ainsi, l'hypothèse développée ici est que, malgré les efforts de la restauration collective pour gommer les inégalités sociales, elles se retrouvent tout de même entre ses convives dans leurs pratiques alimentaires.

Tous les restaurants ne sont en fait pas égaux ; en effet, en fonction des moyens de chaque structure, ses capacités varient. Ainsi, la taille de la structure influence largement la capacité d'action des cuisiniers de la restauration collective. En effet, plus le nombre de repas servis par journée alimentaire est important, plus l'action possible est grande ; or, plus les volumes nécessaires sont importants, moins les producteurs peuvent livrer la restauration collective de manière régulière sans épuiser leurs ressources. L'idéal serait donc des structures de taille moyenne, ce qui exclut tout potentiel de cuisine centrale trop grande. Ainsi, malgré la tendance à recourir à des cuisines centrales, il faudrait multiplier les entités de cuisine pour faciliter l'approvisionnement local, augmenter la demande et ainsi impulser une relocalisation de l'alimentation.

La proximité entre offre et demande pourrait également permettre de développer des liens cognitifs et donc favoriser l'introduction de produits locaux dans l'alimentation ; ainsi, le critère de la taille de la structure pourrait être effacé par la localisation de la cuisine.

- **Achat local et restauration collective**

La proximité dans nos approvisionnements alimentaires permettrait d'identifier nos besoins, et de les sécuriser. Ainsi, nous pourrions quantifier réellement ce dont nous avons besoin et nous permettre de travailler à une autonomie alimentaire, ce que le travail de Rennes, ville vivrière fait en grande partie. Le travail de Doriane Guennoc pour FRUGAL de 2016 a permis d'identifier les besoins

⁷ Phénomène plus largement détaillé dans Barthon C., Monfroy B., 2006, « Une analyse systémique de la ségrégation entre collèges : l'exemple de la ville de Lille », *Revue française de pédagogie*, n°156, p. 29-38.

alimentaires des aires urbaines. Ce stage a donc pour mission de préciser ces besoins en suivant la filière de la restauration collective. La question est donc ici de savoir quelles sont les formes d'organisations spatiales de la restauration collective (c'est-à-dire ses flux), et d'identifier ses besoins afin de proposer des modèles de relocalisation de ces denrées nécessaires. Ainsi, comment la restauration collective peut-elle impulser une relocalisation de l'agriculture/de l'alimentation ?

La question systémique est largement nécessaire à l'étude de ces questions. Ainsi, l'étude des flux nous permettrait de dessiner en partie ce système alimentaire. Les flux de la restauration collective ne permettent pourtant pas de dessiner le système d'une métropole dans son ensemble, mais ils sont plus facilement connaissables que les flux du canal domestique (Poulain, 2002), et moins soumis au secret commercial que les flux du canal de la restauration privée. Cependant, au vu des niveaux d'engagement différents des aires urbaines que nous allons étudier sur les questions alimentaires, nous sommes en droit d'attendre le même avancement pour la restauration collective. Cela s'expliquerait ainsi : Rennes et Lorient ont mis en place depuis plusieurs années des politiques publiques incitant à l'achat local et à la promotion des produits issus de la bio. Caen ne le fait que depuis peu ; cela nous permet de supposer que les achats de la restauration collective des aires urbaines de Rennes et de Lorient sont plus sensibles à la question locale que ne peuvent l'être les achats de la restauration collective de l'aire urbaine de Caen. Nous pourrions le savoir en comparant l'origine des produits utilisés dans les trois aires urbaines. On émet donc l'hypothèse que le système alimentaire d'une aire urbaine influence grandement les pratiques de la restauration collective de la même aire urbaine, ce qui la rendrait dépendante du système alimentaire du territoire. Cela découlerait sans doute également de la taille de la métropole, c'est-à-dire que les plus petites aires urbaines ne disposeraient pas des organisations nécessaires à un approvisionnement local, et que plus l'aire urbaine est conséquente, plus elle a des potentialités d'avoir déjà des structures aidant à ce type d'approvisionnement.

L'approvisionnement local est cependant limité par les potentiels logistiques ; en effet, la métropole rennaise centralise davantage de productions et de plateformes d'approvisionnement que le pôle caennais, ce qui doit se ressentir dans les achats des différentes restaurations collectives. Même si nous ne pouvons pas toujours remonter les approvisionnements *via* les grossistes, il reste possible de comparer la distance entre cuisine et plateforme des grossistes d'une aire urbaine à l'autre, ce qui ferait apparaître un kilométrage plus important pour les structures caennaises s'approvisionnant par des grossistes que pour des structures rennaises.

De plus, la contrainte de livrer plusieurs dizaines de sites ne favorise pas l'achat local. La multiplication des sites de production n'aidera pas les producteurs si le nombre de sites de livraison est trop important et si les structures de restauration collective commandent toutes le même produit. La mutualisation des moyens logistiques permettrait de favoriser l'achat local tout en conservant un certain nombre de cuisines, et par conséquent une qualité gustative (forcément plus présente si aucune liaison n'est nécessaire entre cuisine et cantine, au contraire des cuisines centrales). Ainsi, nous explorerons les potentialités logistiques d'implantation de plateformes d'approvisionnements qui optimiseraient les flux (*cf.* Flux et logistique des approvisionnements).

Enfin, la question se pose également sur la typologie que nous allons présenter. En effet, sur les trois principaux types d'établissements accueillant une restauration collective, tous n'ont pas les

mêmes rythmes ni les mêmes exigences. Ainsi, l'enseignement accueille des élèves et étudiants dont le menu est soumis à des contraintes diététiques (GEM-RCN⁸) ; le secteur de la santé et du social doivent obéir à des régimes spéciaux et textures alimentaires particulières tandis que le secteur du travail n'a aucune de ces contraintes si ce n'est le prix. De plus, nous pouvons supposer que ces trois secteurs ne consacrent pas les mêmes moyens à l'achat des matières premières, ce qui devrait fortement influencer les choix d'approvisionnement. Nous essaierons donc d'identifier les variables structurantes d'un secteur à l'autre de la restauration collective.

L'un des derniers questionnements (plutôt par curiosité que pour répondre à la commande) se pose sur les personnels de la restauration collective. En effet, la cuisine est réputée pour être un secteur très masculin, ce qui fait dire à Anne-Sophie Pic, chef cuisinier, qu'il y a « *deux façons d'être respectée en cuisine en tant que femme : travailler en famille ou être homosexuelle* »⁹. La question est donc de savoir si ce constat s'applique également dans les cuisines de la restauration collective. De plus, la majorité des techniciens, chargés de mission, etc. rencontrés pour ce travail semblent être des femmes (cf. tableaux [Précision des volumes et enquête des flux](#)). Il s'agira donc de garder une sensibilité particulière pour cette question au long du stage.

La question centrale de ce travail est donc de réfléchir aux moyens de reconnecter l'agriculture et l'alimentation pour faire en sorte que nous puissions tous et toutes avoir accès à une alimentation de qualité sans distinction d'origine sociale, économique ou géographique sans épuiser nos ressources, et comment la restauration collective impulse de tels processus. Cela implique de manière sous-jacente de penser à des façons d'aménager l'espace pour répondre aux besoins alimentaires de la population, notamment à l'aide de la restauration collective.

Ce stage a pour but d'explorer également les postulats selon lesquels la restauration collective reproduirait les inégalités sociales, que les contraintes de la commande publique ne faciliteraient pas l'achat local ou encore que la taille de la structure, son organisation logistique et la proximité de l'offre vont être des critères déterminants pour l'approvisionnement local. Enfin, il s'agira de travailler sur le système alimentaire des aires urbaines, et de déterminer les interdépendances entre la restauration collective et le reste du système.

Le prochain chapitre a pour but d'établir des méthodologies afin de répondre à ces questionnements et hypothèses.

⁸ GEM-RCN : Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition

⁹ « Dans quel monde on vit », France Inter, émission du 05/07/17, 49'.

Chapitre 4 | Méthodologies de réponse à la commande

Pour quantifier les flux alimentaires mobilisés par la restauration collective d'une agglomération, il faut tout d'abord inventorier les établissements concernés par la restauration collective, et identifier le nombre de convives par établissement. Afin de créer une méthodologie exploratoire, j'ai choisi de travailler tout d'abord sur l'entité de la Communauté Urbaine Caen la Mer, EPCI de 50 communes et 262 501 habitants (2014) située dans le département du Calvados, en Normandie, et terrain d'étude de FRUGAL.

Le travail de recherche-action engagé pour ce stage a pour objectif d'apporter des éléments pour la révision des SCoT, notamment de Caen-Métropole, avec un volet Environnement et/ou Agriculture plus conséquent qu'à l'époque de sa réalisation selon l'Aucame. La relocalisation d'au moins une partie de notre alimentation serait facilitée par l'action publique, et la maîtrise du foncier agricole ne peut pas se faire sans l'appui des élus locaux. Ainsi, il serait peut être pertinent de produire des documents à l'échelle des décisions politiques, comme Rennes Métropole, le Pays de Lorient ou la communauté urbaine de Caen la mer.

Nous avons fait le choix de présenter les méthodologies mises en œuvre pour ce travail selon la présentation de la commande de stage ; ainsi nous présenterons tout d'abord les méthodes pour la réalisation de l'inventaire et de la typologie des établissements de restauration collective ; puis nous évoquerons les projets de coopération avant de présenter les enquêtes et procédés mis en place pour l'étude des flux.

- **Inventaire des structures de restauration collective**

Où trouver la donnée ?

Le ministère de l'Éducation Nationale publie la liste de ses établissements et leur localisation, et les académies de Caen et Rennes affichent librement les effectifs de l'année en cours par établissement, la jointure de ces deux données a été relativement simple. Il manque toutefois les effectifs de certains établissements dans les tableaux de données des Rectorats. En ce qui concerne la restauration universitaire, les CROUS de Caen et Rennes m'ont donné le nombre de repas servis par site annuellement, ce que j'ai recoupé avec les documents du Conseil d'Administration (qui ne sont pas toujours d'actualité) dont j'avais pu disposer en tant qu'élue du CROUS de Caen (de décembre 2014 à décembre 2016).

Pour les établissements hospitaliers, la base SIRENE¹⁰ met à notre disposition la liste des entités *via* le code NAF 86.10 Z. De plus, il faut ensuite trouver le nombre de lits ouverts par établissement, puis séparer les lits « normaux » des lits en ambulatoire, qui par définition, ne

¹⁰ SIRENE : Système informatisé du répertoire national des entreprises et établissements

séjourner pas dans l'établissement et donc ne consomment pas les mêmes quantités alimentaires. Cette donnée n'est par conséquent pas exhaustive.

Pour l'accueil des personnes âgées, j'ai choisi de retenir uniquement les EHPAD¹¹ (code NAF 87.10 A), les seuls établissements disposant d'une restauration collective où nous l'entendons dans ce travail. En effet, les foyers logements ou bien les résidences privées n'offrent que des services ponctuels de portage de repas ou un restaurant plutôt à titre commercial et non régulier, ce qui a précipité la décision de ne pas intégrer ces établissements dans les entités étudiées. Le site internet de la mutuelle *Humanis* m'a ensuite permis de consulter les tarifs journaliers des EHPAD, ainsi que l'indication de la gestion en régie ou de la délégation de la fabrication des repas des pensionnaires à une société privée. Le site affiche également le détail des lits permanents ou non-permanents, qui sont donc également compilés dans le tableau.

Pour tous les autres établissements médico-sociaux, la liste est disponible via la base SIRENE et les codes NAF suivants :

Code NAF	Intitulé	Exemple d'établissement
87.10 B	Hébergement médicalisé pour les enfants handicapés	IME ¹² , ITEP ¹³ , IMP ¹⁴
87.10 C	Hébergement médicalisé pour les adultes handicapés	MAS ¹⁵ , FAM ¹⁶
87.20 A	Hébergement social pour handicapés mentaux et malades mentaux	Foyer d'hébergement, foyer de vie
87.20 B	Hébergement social pour toxicomanes	Établissements spécialisés, centres de convalescence
87.30 A	Hébergement social pour personnes âgées	Logement foyer
87.30 B	Hébergement social pour handicapés physiques	Foyer d'hébergement, foyer de vie
87.90 A	Hébergement social pour enfants en difficultés	Familles d'accueil, maisons, maternelles, orphelinats, foyers d'accueil
87.90 B	Hébergement social pour adultes et familles en difficultés	Centre d'hébergement et de réinsertion, CADA ¹⁷
88.10 B	Accueil ou accompagnement sans hébergement d'adultes handicapés	Centres de jour
88.10 C	Aide par le travail	ESAT ¹⁸
88.91 A	Accueil de jeunes enfants	Crèches, haltes garderies, assistantes maternelles
88.91 B	Accueil ou accompagnement sans hébergement d'enfants handicapés	CMP ¹⁹ , centres de jour

¹¹ EHPAD : Établissement d'hébergement pour les personnes âgées dépendantes

¹² IME : Institut médico-éducatif

¹³ ITEP : Institut thérapeutique éducatif et pédagogique

¹⁴ IMP : Institut médico-psychologique

¹⁵ MAS : Maison d'accueil spécialisée

¹⁶ FAM : Foyer d'accueil médicalisé

¹⁷ CADA : Centre d'accueil pour demandeur d'asile

¹⁸ ESAT : Établissement et service d'aide par le travail

¹⁹ CMP : Centre médico-psychologique

Figure 6 : Liste des codes NAF à compiler pour le secteur santé/social

Ces listes sont composées de doublons qu'il faut ensuite retirer, et d'établissements comme des structures d'accueil, familles d'accueil, des assistantes maternelles, ou bien des CCAS²⁰ qui ne sont pas à proprement parler des établissements disposant d'une restauration collective. De plus, il est important de maîtriser les sigles du social qui restent très diversifiés (figure 6) et extrêmement présents dans la nomenclature INSEE afin de déterminer la pertinence de l'établissement dans la liste des établissements.

En ce qui concerne les effectifs carcéraux, le recensement des détenus est beaucoup plus simple, les métropoles ne disposant que de quelques établissements pénitentiaires. Le *Genepi* m'a fourni les effectifs de 2015 de l'administration pénitentiaire, permettant une estimation.

Enfin, pour la restauration au travail, la donnée est bien plus complexe à obtenir. Le répertoire SIRENE de l'INSEE permet d'avoir accès à la liste des établissements répondant au code NAF 56.29 A correspondant aux activités des entreprises fournissant des repas, généralement préparés dans des cuisines centrales (par exemple pour des cantines, restaurants d'entreprises ou des entreprises de transport) et l'exploitation en concession de services de restauration ; et au code 56.29 B, correspondant à l'exploitation en concession de cantines, restaurants d'entreprises ou de cafétérias (par exemple pour des usines, des bureaux, des hôpitaux ou des écoles), comprenant la fourniture des repas et, éventuellement, leur préparation. Ainsi, toutes les entreprises et administrations ne sont pas forcément recensées, seules celles qui ont une structure de restauration collective bien identifiée (gérée par le comité d'entreprise ou par une société de restauration collective) apparaissent dans la base, même si elles sont majoritaires.

Il faudra traiter cette base une nouvelle fois, car de nombreuses entrées apportées par ces derniers codes NAF recourent des entités précédemment évoquées. De plus, un biais existe dans cette liste, car chaque établissement précise nom et adresse mais pas le ou les clients, même si il s'agit d'une seule et même entreprise. Il est donc possible de faire une interprétation par nom (« *Compass Group – Scolarest* », « *Sodexo Santé* »...) qui, couplée à l'adresse, permet d'avoir une idée du client, mais parfois cela ne donne rien. Ainsi, pour des nombreux établissements, il n'est pas possible d'établir un lien avec une entreprise, et inversement, pour certaines grandes entreprises ou administration, il n'y a pas d'entrée au répertoire SIRENE car leur service de restauration est en gestion directe. Enfin, ce manque d'identification se voit également dans l'impossibilité d'avoir un contact au sein des établissements, et par le manque d'information sur le nombre de convives.

²⁰ CCAS : Centre communal d'action sociale

Estimer l'importance des établissements

Pour réaliser l'inventaire des structures de restauration collective, il a fallu croiser plusieurs bases de données recoupant les différents secteurs évoqués précédemment.

Pour l'enseignement, le Ministère de l'Éducation Nationale met en ligne la liste des établissements scolaires avec leur identifiant, leur statut, leur adresse, et leur géolocalisation en Lambert-93. Les effectifs de l'année et des deux précédentes sont ensuite disponibles sur data.gouv.fr pour les écoles primaires par identifiant pour un souci d'anonymat, mais il est facile de joindre ce fichier à la base évoquée précédemment. Pour les collèges et les lycées, l'Académie de Caen met en ligne les effectifs par établissement et par niveau, mais il s'agit d'un PDF, ce qui oblige à recopier les chiffres ligne par ligne. L'Académie de Rennes a accepté de nous transmettre les fichiers sous forme de tableur Excel. Enfin, pour le CROUS, les effectifs ne servent pas à grand chose, car le service de restauration ne différencie pas l'origine des convives, qui peuvent être étudiants dans l'Université de la ville ou d'une autre, ou provenir d'une école d'ingénieur ou autre établissement privé ; ils peuvent également être personnels de l'Enseignement Supérieur ou de l'Éducation Nationale, ou encore faire partie d'un public logé exceptionnellement dans les cités universitaires, etc. Ainsi le CROUS rassemble essentiellement des étudiants sans distinction d'origine, mais pas uniquement. De plus, il a été suffisamment simple de récupérer les chiffres de leur restauration sans avoir à passer par l'étape des effectifs.

Enfin, il nous a été possible de récupérer les effectifs journaliers de la restauration des collèges du département du Calvados en gestion directe (c'est-à-dire les collèges publics, à l'exception des établissements de Villers-Bocage, de Troarn, de Thury Harcourt (Le Hom) et Henri Brunet à Caen), ce qui permet d'avoir une réalité des volumes en jeu, et de voir une différenciation dans les pratiques de demi-pension entre les collèges dont les secteurs de recrutement couvrent des zones à dominante rurale et ceux aux élèves provenant d'un espace urbain.

Pour tous les autres établissements scolaires dont nous ne disposons d'aucun chiffre pour la restauration scolaire, il leur a été appliqué un taux de rationnaire, basé sur les travaux de G. Maréchal sur l'Orne. Ce travail suggère une fréquentation à 60 % des cantines scolaires dans le premier degré ; à 100 % pour les collèges publics (85 % pour le privé) et à 80 % pour les lycées. Nous avons adapté cette méthode en reprenant les 60 % du primaire (mais en ville, il est possible de penser que ce taux sera supérieur en réalité), et en appliquant un taux de 80 % aux collèges et lycées restants (mais sans tenir compte des internes). Ensuite, nous avons multiplié le nombre obtenu par 144 pour le primaire, 160 pour les collèges et 180 pour les lycées (pour la part des internes), toujours en se basant sur les travaux de G. Maréchal. Ces chiffres sont bien évidemment ajustables en fonction de la réalité de la périodicité des repas.

Les établissements de santé et/ou sociaux sont regroupés par la base SIRENE. Nous avons également répertorié les tarifs d'accueil à la journée pour les EHPAD de Caen la mer, mais le tarif englobant toutes les prestations, il apparaissait peu pertinent de continuer à les chercher au vu du temps que cela représente. Le nombre de lits n'apparaissant pas sur l'annuaire [ameli-santé](http://annuaire.sante.ameli.fr/)²¹, nous

²¹ <http://annuaire.sante.ameli.fr/>

avons cherché cette donnée par l'annuaire de l'action sociale²² et le site de la mutuelle *Humanis*²³ qui répertorie toutes ces informations. Une fois ce nombre récupéré, nous l'avons multiplié par 630, toujours selon les indications de G. Maréchal, qui annonce ce chiffre comme étant le nombre moyen de repas pris par an par patient d'un EHPAD.

Les établissements hospitaliers sont quant à eux moins nombreux, mais n'affichent pas les chiffres de restauration à l'exception des grands centres comme le CHRU de Caen, qui annonce un peu plus d'un million et demi de repas pour ses patients et le personnel. Le nombre de lits ne permet pas d'estimer la quantité de repas, tous les patients ne prenant pas leurs repas à l'hôpital (ambulatoire, chimiothérapie, dialyses etc.) et certains sont contraints à jeûner.

En ce qui concerne les établissements médico-sociaux, en dehors de quelques entretiens où nous avons pu récupérer des effectifs, très peu d'informations sont disponibles.

La base SIRENE de l'INSEE offre la possibilité de sélectionner les entreprises qui offrent des services de restauration collective si l'on connaît les codes NAF correspondants : 5629 A pour les entreprises fournissant des repas, généralement préparés dans des cuisines centrales (par exemple pour des cantines, restaurants d'entreprises ou des entreprises de transport) et l'exploitation en concession de services de restauration ; 5629 B, pour l'exploitation en concession de cantines, restaurants d'entreprises ou de cafétérias (par exemple pour des usines, des bureaux, des hôpitaux ou des écoles), comprenant la fourniture des repas et, éventuellement, leur préparation. De nombreuses entités de cette base sont des concessions d'entités précédemment répertoriées, ce qui suppose de retraiter les données. Cela n'est possible que par l'adresse indiquée pour chaque établissement de la base, il faut donc établir des correspondances par localisation. De plus, pour trouver les clients des restaurants de concession, il faut également chercher une correspondance pour chaque adresse (ex : l'adresse « 42 rue des Coutures à Caen » est celle du siège d'Orange, ce qui nous fait déduire que le restaurant indiqué est à destination des salariés d'Orange). Elle permet également de déterminer l'établissement qui détient la concession le cas échéant ; ainsi, par exemple, la base nous apprend que la restauration de la crèche de la Folie Couvrefief, au 12 rue des Boutiques à Caen est gérée par Convivio (ce qui est le cas de toutes les crèches de Caen par ailleurs).

La base de données ainsi constituée n'était pas uniforme dans ses dénominations, adresses etc. La géolocalisation a également posé problème ; comme évoqué précédemment, la base de données de l'enseignement était en Lambert-93, mais le fait de ne disposer que des adresses pour les autres entités a obligé à recourir à un géocodage, disponible uniquement en WGS-84. Ainsi, il a fallu convertir les localisations des établissements scolaires en WGS-84.

Les données que nous avons ainsi compilées sont le nombre de repas servis par établissement, par service, par journée alimentaire (3 services, pour les personnes hébergées), et par an, et les données de prix lorsqu'elles nous ont été communiquées. Cela nous permet donc d'y associer le mode de gestion, et par conséquent si l'approvisionnement est libre ou soumis aux marchés publics (parfois abrégés MP dans la suite du travail) et de réaliser une classification.

²² <http://annuaire.action-sociale.org/>

²³ <https://essentiel-autonomie.humanis.com/>

Classifier les établissements

La typologie est une méthode de classification des entités analysées utilisée depuis longtemps dans de nombreux champs scientifiques, qu'il s'agisse de la biologie, des mathématiques ou des sciences sociales.

Le dictionnaire Larousse 2017 définit la typologie comme un « *système de classification d'un ensemble de données empiriques concernant un phénomène social en types distinct* ». La plupart des scientifiques s'accordent sur cette définition généraliste, avec des précisions propres à chaque définition de leurs méthodes. La notion d'homogénéité intra-classe est extrêmement importante à intégrer dans cette définition (Grémy, Le Moan, 1977), qui varie toutefois selon les situations. Pour Vigour (2005), il existe quatre objectifs à la typologie : « *prendre de la distance, mieux connaître l'autre, classer et généraliser* ».

Toujours selon Grémy et Le Moan (1977), la typologie doit également répondre à un certain niveau d'exhaustivité, c'est-à-dire que chaque entité doit être affectée à un groupe et à un seul. Dans certains cas d'analyse, cette méthode s'impose ; cas décrits toujours par les mêmes auteurs : les exigences de l'application (appliquer un même dispositif à tous mais avec des modes d'action différents), l'importance du volume de données à traiter, l'impossibilité d'aboutir à un modèle unique, l'inefficacité du modèle explicatif général ou encore la dynamique interne du système étudié qui va imposer des classes.

La typologie est une méthode de classification assez répandue, notamment en sciences sociales, au vu de l'importance des données traitées. Cette méthode est pour Vigour (2005) une façon de rechercher des régularités dans les entités étudiées, de valider ou non des hypothèses et d'établir des corrélations dans les travaux du chercheur. Les groupes sociaux (ou classes sociales, selon l'école de pensée) sont donc par exemple une forme de typologie. Chaque classe correspond donc à un modèle, un type, dont Loubet del Bayle (2000) dit qu'il « *vise à regrouper les phénomènes présentant les mêmes traits fondamentaux malgré leurs différences sur des points jugés accessoires* ». Madeleine Grawitz (2001) nous explique ainsi que « *la typologie la plus complète possible est, selon Lazarsfeld, celle dans laquelle « chaque type est explicitement dérivé de la combinaison logique d'attributs essentiels » (1961) ».*

La construction des types est ce en quoi peuvent largement varier les méthodologies en la matière. Pour Loubet del Bayle (2000), « *le type est défini par ces traits essentiels qui doivent être aussi des traits significatifs, c'est-à-dire les traits qui caractérisent avec le plus de netteté les phénomènes que l'on veut regrouper et typer* ». Ainsi, selon les époques et les courants scientifiques, les chercheurs n'appliquent pas les mêmes méthodes, et ne construisent pas leur réflexion de la même manière.

Le premier type défini est le type idéal de Max Weber, au XIX^{ème} siècle. Il consiste à amplifier les caractères jugés les plus représentatifs et/ou originaux afin de créer une caricature abstraite de la réalité. Cette construction intuitive passe par une observation des phénomènes, puis une sélection des traits les plus significatifs, ensuite accentués. Vient ensuite le type réel de G. Gurvitch, au XX^{ème} siècle, qui veut construire les types en combinant les caractères observés en réalité sans les amplifier. Toujours au XX^{ème} siècle, John McKinney et Howard S. Becker définissent le type construit

et Lazarsfeld le type concret. Le type construit résulte du calcul de l'écart entre le type idéal de Weber et la réalité empirique, rajouté d'une mesure du degré de déviation (Coenen-Hunther, 2003). Pour ce faire, Becker et McKinney classent le type idéal pour davantage de précision : Becker propose le type daté et localisé, opposé au type non daté ni localisé ; McKinney propose des catégories plus élaborées : *ideal-extracted*, *general-specific*, *scientific-historical*, *timeless-time-bound*, *universal-local*, *generalizing-individualizing*. Le type concret est quant à lui basé sur la réalisation de typologies assistées par l'analyse statistique et les progrès de l'informatique. Il est donc possible de réaliser des types remplaçant les types idéaux, sans avoir besoin de passer par cette conception abstraite (M. Grawitz prend l'exemple de la classification « *extrême* » des climats qui n'a plus lieu d'être avec la possibilité de réaliser une classification précise par degrés de température).

Pour Becker, on ne peut pas constituer un type au début d'une recherche, sans connaissance des caractéristiques des éléments à analyser (Grawitz, 2001). De plus, il apparaît impossible de détacher la réalisation d'une typologie de la subjectivité du chercheur qui la construit, qu'il s'agisse de son appartenance à une école de pensée ou de son rapport à sa propre expérience et son vécu.

- **Coopérations des restaurations collectives**

Pour étudier les formes de coopération de la restauration collective, nous avons choisi d'explorer plusieurs entités.

La coopération est un mode d'organisation qui regroupe plusieurs structures qui mettent en commun leurs moyens et/ou leurs besoins pour diverses raisons, comme faire des économies, obtenir de plus gros marchés ou bien encore bénéficier d'une structure qui fasse les démarches à leur place.

L'intérêt de l'étude de ces cadres de coopération nous permet de comprendre quels peuvent être les leviers pour l'intégration de produits locaux et/ou bio dans les approvisionnements de la restauration collective. Nous verrons dans la deuxième partie de ce travail les différentes catégories de mise en relation producteur/acheteur que nous avons pu rencontrer dans l'étude des structures.

- **Étude des flux et du système alimentaire de la restauration collective**

Systemique et systèmes alimentaires

L'analyse systémique a pour but de fournir un cadre ou de construire un modèle applicable par l'analyse d'un système socioculturel (Grawitz, 2001, p. 435). Inspiré du rationalisme cartésien, les sciences sociales ont développé diverses théories afin de construire des réflexions systématisées. Ludwig Van Bertalanffy, initiateur de la théorie des systèmes généraux, définit un système comme « *un ensemble d'objets et de relations entre ces objets et leurs attributs* » (*ibid.*, p. 436). De Rosnay ajoute à cette définition la notion « *d'interaction dynamique* », et explique que les objets d'un système sont « *organisés en fonction d'un but* ». Le système est ainsi, pour Jean Ladrière, un « *objet*

complexe » (Durand, 1979). Madeleine Grawitz nous explique que ces différents auteurs, malgré leur appartenance à différents écoles de pensées, reprennent la notion de totalité, d'ensemble, mais aussi d'interaction, de relations entre les objets du système. Le concept de dynamique du système est quant à lui plus sujet à discussion, les fonctionnalistes n'envisageant pas la possibilité de l'évolution du système (chez Talcott Parsons notamment), et des auteurs de la tendance cybernétique rejetant l'idée d'équilibre, fondamentale pour les premiers, au profit de la notion de persistance (David Easton et son *Political System*, 1953).

L'analyse systémique, telle qu'elle est conçue, aujourd'hui repose sur des concepts fondamentaux. L'interaction entre les objets, comme évoquée précédemment, est la base de la conception du système, et cette interaction peut également créer une rétroaction (positive ou négative). Cette interaction va former un nouvel objet, et ainsi produire une organisation du système. Le système est conçu comme un réseau d'éléments, séparés de leur environnement par une frontière. Les flux circulent dans ce réseau, et des décisions sont prises par le système régulant les flux en terme de volume ou bien de parcours. Des éléments hors du système peuvent s'y intégrer, et ainsi créer de la complexité : ils proviennent de l'incertitude, des aléas de l'environnement, du hasard apparent (Durand, 1979).

Ces méthodes analytiques peuvent être exportées à la géographie assez facilement, et notamment à l'alimentation. La commande même de « *quantifier les flux alimentaires* » se prête directement au recours à la systémique, mais le tout reste de définir les objets, les relations, et les limites d'un tel système.

Modéliser le système alimentaire

Il est possible de représenter graphiquement le système alimentaire afin de mieux comprendre son organisation. Roger Brunet, en 1980, expose sa théorie de la composition des modèles pour l'analyse spatiale. En effet, il estime que les modèles spatiaux partagent des formes d'organisation communes, et il s'agirait donc de déterminer un langage qui puisse décrire ces formes élémentaires, comme par exemple pour un circuit électrique. Il nomme cette linguistique les *chorèmes* (d'après le grec *Χῶρος*, espace), et les définit comme la forme qui « *fournirait le maillon permettant précisément de passer du général au particulier et du particulier au général, (...), [qui] permettrait de lire, sous la complexité de la représentation, la simplicité des phénomènes en jeu, expression des lois, mécanismes et comportements généraux.* » (Brunet, 1980, p. 254).

R. Brunet livre une table de 28 chorèmes de base, les plus petites unités de cette grammaire spatiales, classifiables en quatre grandes catégories (points, lignes, aires, réseau), qui se coordonnent pour former des organisations spatiales structurantes. Ces modèles doivent être généralisables, en ce sens où un modèle doit expliquer la réalité, la simplifier en utilisant ces entités élémentaires. Ces coordinations de chorèmes forment des modèles, que R. Brunet classe en plusieurs types qui correspondent à des échelles d'organisation spatiale : les modèles généraux, applicables partout ; les modèles régionaux, applicables uniquement sur quelques régions, non mondialisables ; et, enfin, les modèles spécifiques, qui sont « *modèles d'une organisation et d'une seule* » (Brunet, 1980, p. 256).

Cette théorie de l'organisation spatiale permet non seulement de représenter l'organisation de l'espace mais également d'analyser les formes ainsi dessinées, à condition de localiser les structures représentées, ce qui n'apparaissait pas forcément dans la théorie de Brunet et qui a été sujet à débats.

Pour le système alimentaire, il est assez simple de comprendre qu'il est nécessaire de le modéliser en ce sens où il s'agit d'un système organisé dans l'espace, entre lieu de production et de consommation, travail précédemment réalisé par de nombreux auteurs. La restauration collective est une composante du système alimentaire, et possède ses propres formes d'organisation. Nous pouvons utiliser plusieurs chorèmes de base de Brunet dans nos travaux, notamment les entités de consommation, les aires de production et les flux d'approvisionnement.

Ce travail sera complété par l'utilisation de SIG pour spatialiser ces modèles d'organisation, qui ne seront pas tous généralisables.

- **Précision des volumes et enquête des flux**

Afin d'assurer une certaine exhaustivité de la base de données en précisant les effectifs et pour commencer l'analyse des flux, il faut enquêter directement les structures de restauration collective. Ainsi, pour assurer une diversité des types enquêtés, les structures sont choisies en fonction de leur taille, des initiatives qu'elles proposent et des publics qu'elles accueillent.

Le choix a été fait de ne pas sur-enquêter les structures scolaires, par le travail du stagiaire de Rennes qui n'enquête que ces structures, mais aussi par le nombre de travaux qui existent déjà sur la question de la restauration scolaire (y compris mon propre travail de master 1). La curiosité d'enquêter des structures de type santé/social et des entreprises a pris le dessus, tout en respectant une certaine équité dans la représentativité marché public/hors marché public.

Le tableau page suivante présente les structures de restauration collective rencontrées directement. Ce travail prend également en compte les données de plusieurs autres structures non rencontrées directement : d'autres structures (CROUS de Lorient, de Rennes, diverses crèches, Ville de Rennes, CHU de Caen, CHU de Rennes, RE Orange Caen...) m'ont communiqué leurs approvisionnements ou les mettent en accès libre, ce qui apporte un complément au travail d'entretien.

Il n'est pas toujours simple d'avoir accès aux services de restauration, soit par refus de la structure (par exemple PSA à Chartres de Bretagne), par non-réponse des services, ou non-disponibilité des agents (rendez-vous sur temps personnel, vacances, manque de temps). Ainsi, pour les structures rennaises et lorientaises, la plupart étaient en vacances ou avaient déjà été enquêtées par des partenaires du projet FRUGAL sur les questions similaires.

Terrain	Nom de la structure	Type	Personne rencontrée	Fonction	Date
Caen	CROUS de Caen	Enseignement	Frédéric Michel	Responsable des approvisionnements du RU A	04/05/17
Caen	Département du Calvados	Enseignement	Jean-François Lecoq	Conseiller technique de la restauration scolaire des collègues	10/05/17
Caen	Api Restauration	Société de restauration collective	Bruno Soave	Directeur de l'agence régionale	16/05/17
Caen	Polyclinique du Parc	Santé/social	Christine Gucciardi	Diététicienne, responsable de la restauration	16/05/17
Caen	AGESO	Travail	Julien Lelong	Chef de secteur Api	18/05/17
Caen	CE SNCF	Travail	Frédéric Lacour	Chef cuisinier du restaurant de Caen	29/05/17
Caen	Ville de Caen	Enseignement	Venceslava Kloudova-Hala	Directrice de la restauration scolaire	30/05/17
Caen	Région Normandie	Enseignement	Guillaume Lebon	Chargé de mission circuits courts, filières de proximité et restauration scolaire	09/06/17
Caen	Lycée Malherbe	Enseignement	Marc Richard	Chef cuisinier	22/06/17
Rennes	Crèche Libellule de Châteaugiron	Santé/social	Entretien téléphonique avec la directrice de site		18/07/17
Rennes	PSA Chartes de Bretagne	Travail	Entretien téléphonique avec le comité d'entreprise		18/07/17
Rennes	Pôle Saint Hélier	Santé/social	R. Leguay	Chef cuisinier	25/07/17
Rennes	ESAT d'Apigné	Santé/social	Jean Maury	Directeur Adapei 35	25/07/17
Lorient	Audelor	Enseignement	Cécile Vauchez	PAT Lorient	31/07/17

Figure 7 : Tableau des structures de restauration collective rencontrées lors du stage

La grille d'enquête élaborée (figure 8) permet d'avoir des réponses comparables entre les établissements enquêtés. Le risque est plutôt d'avoir une grille incomplète si l'interlocuteur ne souhaite pas communiquer toutes les données : en ce qui concerne les questions sur les coûts et les fournisseurs, il faut toujours amener le sujet après avoir expliqué l'intérêt d'avoir ces données pour le travail de recherche. Ces informations sont parfois trop sensibles et ne sont pas toujours communiquées. Cette grille a également été diffusée auprès de plusieurs techniciens de structures de Terres en Ville qui m'ont ensuite renvoyé les tableaux avec leurs données pour Caen et Lorient.

Entrée	Précision
Nom	Nom du restaurant collectif
Type	Entreprise, collège, EHPAD...
Gestion	Directe, concédée, délégation
Prestataire	Si concédée ou déléguée
Effectifs	Effectifs de la structure
Nombre de convives	Préciser si pension complète ou demi-pensionnaires
Nombre de repas/an	
Nombre de repas/jour	En détaillant par service si plusieurs repas par jour
Part de bio	Dans les repas et/ou dans les achats
Part de « local » + définition	
Part des labels & signes de qualité	
Participation à un groupement d'achat	Non / Oui → lequel + historique de la participation
Coût total d'un repas	Coût matière + personnel
Coût matière première	
Coût facturé au convive	
Reste à charge/coût structure	
Principaux fournisseurs	Liste des fournisseurs, et si possible, fréquence des commandes et estimation volumes/CA.

Figure 8 : Grille d'enquête

Le calcul du nombre de repas estimé a été effectué grâce aux méthodes précédemment exposées et aux données récoltées pendant les entretiens. Ces données peuvent être cartographiées pour les repas journaliers et annuels à l'échelle des métropoles et de l'aire urbaine. À Caen, les volumes les plus importants sont largement concentrés dans la ville et aux alentours, en lien avec la concentration des activités. Les volumes les plus conséquents sont drainés par le CROUS qui représente l'une des structures les plus importantes de l'enseignement, et par le CHU, qui sert des repas trois fois par jour et 365 j/an. D'autres structures ont des volumes importants qui ne peuvent pas apparaître sur la cartographie car même si les repas sont fabriqués par une même entité sur un même lieu, ils sont distribués dans plusieurs restaurants, qui sont les entités cartographiées (cf. carnet cartographique).

Cette enquête de terrain a parallèlement été complétée avec des entretiens auprès de techniciens, chargés d'étude ou autres spécialistes agricoles, environnement ou alimentation, en lien ou non avec FRUGAL (figure 9). Ces rencontres ont permis d'orienter le travail en fonction des actualités du territoire sur les questions alimentaires. Elles ont permis d'apporter une expertise supplémentaire pour l'apport et l'analyse des résultats de ce travail. De plus, les échanges réguliers entretenus entre collègues géographes de la même promotion, stagiaires dans différentes structures d'intérêt particulier pour ce travail (Terre de Liens, InterBio, Valorial, Aucame, région Normandie, Codah) et avec le stagiaire de FRUGAL sur le VR2 à Rennes ont permis de valoriser d'autres travaux et de compléter le travail même si ils n'apparaissent pas dans le tableau suivant.

Terrain	Nom de la structure	Personne(s) rencontrée(s)	Fonction	Date
Caen	Chambre d'agriculture du Calvados	Frédérique Salmon	Chargée de mission développement local – Référente FRUGAL	03/05/17 22/06/17
Caen	/	Anivardo Calligaro	Logisticien	24/05/17
Caen	AUCAME	Anne-Sophie Boisgallais	Chargée d'études environnement – Référente FRUGAL	24/05/17 22/06/17
Caen	CCI Portes de Normandie - Alençon	Olivier Bellet	Responsable Industrie	07/06/17
Caen	Association Normandie InterBio)	Bio (ex- Sarah Lesnard, Gabrielle Gigan	Animatrice RHD	19/06/17
Caen	Pôle métropolitain Caen Normandie Métropole	Valérie Robert	Chargée de mission agriculture – Référente FRUGAL	19/06/17
Caen	Mairie de Caen / Caen la Mer	Sandrine Magnin	Chargée de mission achats durables	22/06/17
Rennes	Agrocampus Ouest/FRUGAL	Gilles Maréchal	Animateur scientifique FRUGAL	27/07/17

Figure 9 : Tableau des enquêtés hors structures de restauration collective

Enfin, nous avons eu l'occasion de participer à divers évènements techniques ou politiques organisés sur la question (figure 10), afin de visualiser les points de vue des professionnels de la restauration collective. Les différentes réunions pour la conversion de la base logistique d'Intermarché de Magny le Désert par exemple fournissent des informations complémentaires pour réaliser ce mémoire en plus du matériau récolté pendant les entretiens.

Ces différents entretiens et rencontres permettent de compiler des données sur les flux alimentaires mais aussi les politiques d'approvisionnement de différentes structures, et de capter le fait que le secteur de l'enseignement mobilise la plupart des évènements en dehors des entretiens sollicités pour le travail de recherche.

Terrain	Nom de l'événement	Structure(s) organisatrice	Date Lieu
Caen	Conférence « L'agriculture caennaise : rurale, périurbaine ou urbaine ? »	AUCAME ; Le Pavillon	25/04/17 Bibliothèque Alexis de Tocqueville (Caen)
Caen	Évaluation des étudiants de première année – Challenge EMN	EMN ; CCI Portes de Normandie	12/05/17 École de Management Normandie (Caen)
Caen	Réunion conversion de la base ITM de Magny le Désert	CCI Portes de Normandie	07/06/17 Magny le Désert (61)
Caen	Réunion financement de la conversion de la base	Région Normandie	08/06/17 DARM Région Normandie
Caen	Réunion réseaux conseil lycées	Région Normandie	09/06/17 Lycée Rostand (Caen)
Caen	Présentation de la politique régionale « Je mange normand dans mon lycée »	Région Normandie	13/06/17 Lycée Allende (Hérouville Saint Clair)
Caen	Réunion de lancement du réseau ancrage territorial	DRAAF Normandie	20/06/17 CODAH (Le Havre)
Caen	Colloque ProAlim	Chambre d'Agriculture du Calvados ; sous-préfecture de Vire	21/06/17 Lycée agricole de Vire

Figure 10 : Tableau des participations aux évènements techniques/politiques de la restauration collective pour l'aire urbaine de Caen

Pour récapituler le travail méthodologique effectué au long de ce stage, nous pouvons le représenter par un schéma (figure 11).

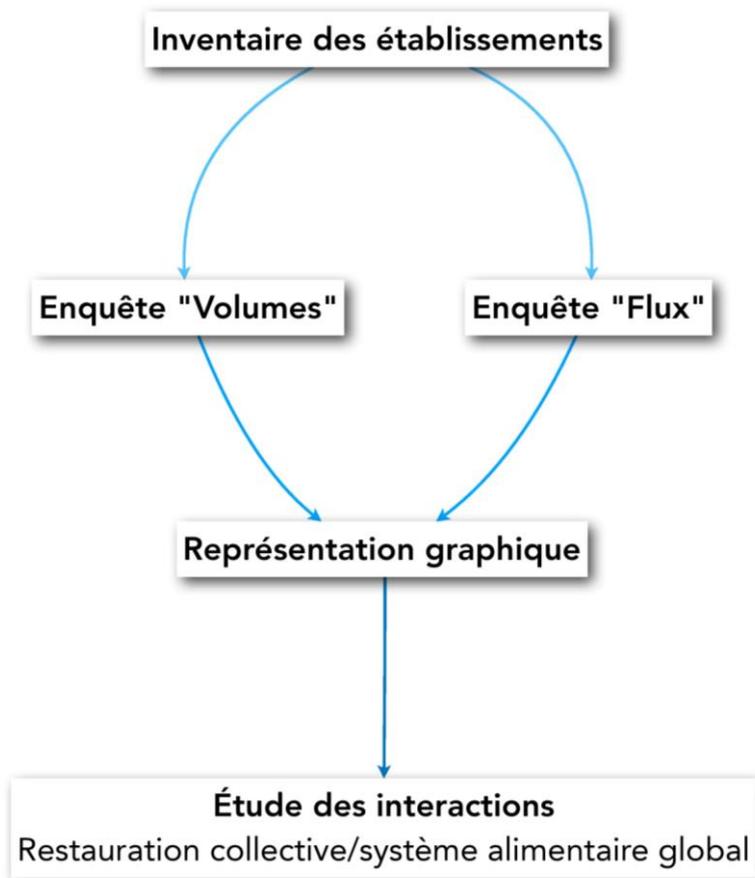


Figure 11 : Cheminement méthodologique élaboré pour répondre à la commande

Conclusion | Partie I

L'épistémologie exposée dans le chapitre 2 évolue tous les jours, avec de nouvelles publications et de nouvelles problématiques. La sphère publique a notamment pris conscience de la question de l'alimentation, déroulant de nouvelles politiques fléchées vers cet objet en permanence. Les ouvrages sur les modes de consommation se multiplient, tout comme les événements autour de l'alimentation et des modes de culture. A Caen par exemple, en 2016-2017, on a pu voir se développer le festival Alimenterre, les cinés-débats sur la permaculture, des conférences sur l'agriculture urbaine et des événements comme la Fête de la Bio attirent de plus en plus de monde d'années en années. Le projet FRUGAL s'inscrit dans cette dynamique, et doit contribuer à développer les publications scientifiques en parallèle des politiques alimentaires.

La restauration collective concentre des problématiques très spécifiques, ce qui doit induire en permanence des questionnements sur le positionnement du chercheur et sur sa connaissance du terrain. Les interlocuteurs rencontrés pendant le stage utilisent souvent des terminologies particulières à la filière, et apprécient de ne pas avoir à tout expliquer, ce qui permet d'obtenir un discours plus brut, et moins lissé. Les enquêtes « volumes » et « flux » doivent donc se préparer avec une connaissance des usages et termes de la restauration collective.

Les trois terrains de ce stage sont très diversifiés, par la taille, le contexte politique et agricole, et permettent d'obtenir des résultats comparables. Les données à récolter peuvent être sous formes complexes, d'où la nécessité de bien traiter les bases (comme la base SIRENE) dès le départ et ainsi éviter les erreurs. Les méthodologies présentées dans le chapitre 4 sont cependant assez inductives, et peuvent laisser de côté des problématiques qu'un autre chercheur aurait choisi d'explorer. Le choix de recourir ensuite à une représentation graphique des données permet à la géographe que je suis de mieux percevoir les enjeux sur les territoires étudiés, mais également de comprendre plus facilement les analyses exposées dans les prochains chapitres du mémoire.

La partie suivante présente les résultats obtenus dans le cadre de l'inventaire et la typologie des structures de restauration collective, avant de s'intéresser aux formes de coopérations des établissements. Le dernier chapitre de la deuxième partie se consacre aux volumes mobilisés par la restauration collective.

Partie II | La restauration collective des aires urbaines de Caen, Lorient et Rennes

« Poulet

Poulet Numéro 728 120

Poulet de Vendée

Élevé en plein air

89 jours et 90 nuits

Parmi 380 autres poulets

Alimenté avec 75% de céréales

Le 3 décembre 1998

A l'abattoir de St Fuljean

Électrocuté, Vidé, déplumé, conditionné,

Le 8 décembre 1998

Je l'ai acheté 52 francs 55

Chez le boucher chauve,

Rue de la bastille à Nantes

Je l'ai mangé chaud le midi,

Froid le soir, avec une bouteille de vin rouge.

Je l'ai adoré le poulet

Poulet!

Poulet N°728 120

Je t'aime, je pense à toi. »

Texte de la chanson *Le Poulet N° 728 120* de Philippe Katerine © Barclay, 2002

Chapitre 1 | Typologie des structures de restauration collective

- **Mise en place de la classification des établissements de la restauration collective**

Les entrées à recenser pour la restauration collective peuvent être classées en trois types : l'enseignement (écoles, collèges, lycées, universités), la santé et le social (hôpitaux, maisons de retraite, foyers d'accueil handicap/sociaux, petite enfance, prisons, etc.) et le travail (entreprises, administrations).

Nous avons fait le choix de cette classification notamment au vu de son utilisation par les professionnels de la restauration collective. Nous verrons dans un second temps qu'il est possible de moduler ces types en restauration soumises ou non aux marchés publics (ce qui va modifier les méthodes d'approvisionnement) et de préciser la taille de l'établissement en fonction des effectifs.

Ainsi, en compilant les différentes bases de données sur chaque terrain, nous obtenons les chiffres suivants :

	Rennes	Caen	Lorient	Ensemble
Enseignement	547	328	178	1053
Santé/social	533	273	151	957
Travail	66	23	7	96
Total	1146	624	336	2106

Figure 12 : Nombre de structures par type et par aire urbaine

Rennes est par conséquent le terrain comportant le plus de structures de restauration collective et Lorient celui qui en compte le moins, ce qui paraît logique au vu de la population des aires urbaines. Ce tableau nous permet de remarquer la tendance selon laquelle l'enseignement est le secteur comportant le plus de structures, suivi de très près par le secteur santé/social, ce qui se vérifie dans les trois cas de figures. Il faut cependant garder en tête qu'il ne s'agit que d'un décompte du nombre d'établissement et non des effectifs par secteur.

Ce tableau permet aussi de faire un lien avec les chiffres du SNRC, qui découpe les parts de chiffres de repas/an en 40 % pour le secteur de l'enseignement, 40 % pour le secteur santé/social, et 5 % pour le secteur de la restauration sur le lieu de travail. En effet, si les structures de type santé/social accueillent moins de convives potentiels que le secteur de l'enseignement, ces établissements offrent la possibilité de se restaurer plusieurs fois par jour en lien avec les services d'hébergements offerts, ce qui multiplie largement le nombre de repas servis. Les estimations du SNRC semblent donc cohérentes quelque soit la taille de l'aire urbaine étudiée, d'une grande métropole à un pôle urbain plus secondaire.

- **Organisation des différents secteurs de la restauration collective**

Cette portion du travail sert à décrire l'organisation des différents secteurs ayant recours à une restauration collective et leurs processus de décision. Cela permet ainsi de mieux comprendre les différents types d'organisation en place mais aussi de comprendre quels établissements seraient concernés par une loi sur la restauration collective d'État (comme le projet de loi puis amendement retoqué Allain).

L'enseignement

Ce secteur accueille essentiellement des jeunes et leurs enseignants et encadrants dans le cadre scolaire. La restauration collective est présente dans la quasi-totalité des cas, en dehors peut être de la restauration universitaire. Dans le cadre scolaire, elle présente un cadre de régularité qui n'est que peu présent dans les autres secteurs ; en effet, lorsqu'un élève est inscrit pour déjeuner à l'école, l'élève y prendra également tous ses déjeuners de la semaine. L'enseignement public se découpe en quatre secteurs (primaire, collège, lycée, supérieur), auxquels correspondent des échelles de gestion variables (figure 13).

Type d'établissement	Public utilisateur	Tarifification	Collectivité
École primaire	Élèves, enseignants, personnels	Variable, fixée par la collectivité.	Commune ou intercommunalité
Collège			Département
Lycée			Région
Enseignement supérieur public	Étudiants, enseignants, personnels, extérieurs	Fixé par le réseau des œuvres universitaires et scolaire. Variable selon la qualité de l'utilisateur.	CROUS (structures, personnel) ; CNOUS (marchés publics, tarification)

Figure 13 : Tableau répertoriant les gestions de la restauration scolaire

Ces distinctions correspondent à des classes d'âges et par conséquent à des besoins nutritionnels croissants ; le nombre de convives augmente avec la taille des établissements. Ce dernier critère évolue majoritairement avec le type d'établissement ; ainsi, le nombre de convives dans une école est très souvent inférieur à celui d'un collège, lui-même inférieur à un lycée, et tous sont en dessous d'un restaurant universitaire.

Les établissements scolaires privés obéissent à ces mêmes règles de volumes, cependant chaque structure est indépendante des collectivités publiques, ce qui fait que chaque gestion dépend de l'établissement et de sa direction. Les restaurants scolaires privés sont souvent gérés par des sociétés de restauration collective, historiquement auprès de Compass Group pour les partenariats

entre l'enseignement catholique et l'entreprise²⁴, même si ce leadership est remis en cause. Si l'on prend l'exemple des établissements secondaires privés de l'aire urbaine de Caen dont nous connaissons la gestion, 5 sur 8 sont gérés par Compass (Collège Saint Joseph – Caen ; Institut Saint Pierre – Caen ; Collège Saint Pierre Lébisey – Caen ; Lycée Sainte Ursule – Caen ; Lycée Jeanne d'Arc – Caen), un par Convivio (Collège Sacré-Cœur – Caen), un par Api Restauration (Institut Lemmonier – Caen) et un par Sodexo (Lycée Notre-Dame de la Fidélité – Douvres la Délivrande).

Le mode de gestion varie selon le type d'établissement. Là où les écoles primaires peuvent connaître une régie, une société de restauration livrant ou gérant le restaurant ou encore une association²⁵, les collèges et lycées sont souvent gérés en régie par leur structure de tutelle (départements et régions), avec ou sans cuisine centrale. Les CROUS offrant une restauration universitaire sont tous en régie, au contraire des restaurants des établissements supérieurs privés qui sont majoritairement gérés par des sociétés de restauration collective (comme le restaurant d'Agrocampus Rennes géré par la Sodexo).

La qualité des convives va faire varier également les modes de fabrications, les coûts de production et les modes de services. Les plus jeunes vont ainsi avoir des portions moins importantes que des lycéens, et seront servis à l'assiette, en menu unique (parfois avec des repas de substitution, selon le débat local), tandis que des collégiens vont avoir accès majoritairement à un self où la composition de leur plat varie selon leur choix et où les périphériques²⁶ sont beaucoup plus diversifiés. Ce dernier critère influe directement sur les approvisionnements selon Delphine Gallaud :

Les lycéens ont plus de liberté de choix, ce qui complexifie l'organisation de l'approvisionnement en produits issus des circuits courts pour les personnes et peut les désinciter de mettre en place ces approvisionnements.

D. Gallaud, in Mundler, Rouchier, 2016, p. 191

Les élèves (en dehors des étudiants, que l'on rattache aux pratiques des actifs se restaurant sur leurs lieux de travail) mangent une fois par jour à l'école, ou trois fois en comptant le petit déjeuner pour les lycéens et lycéennes qui sont internes. Les élèves sont inscrits à la restauration scolaire dans la grande majorité des cas, ce qui permet de prévoir les volumes nécessaires à l'avance. Les étudiants sont plus libres dans leur pratique, et peuvent y avoir recours plusieurs fois par jour ou pas du tout.

Les restaurants universitaires peuvent se rapprocher des restaurants d'entreprise dans le sens où les convives sont plus âgés, plus diversifiés (les personnels des établissements de l'enseignement supérieur et de la recherche ont également la possibilité de fréquenter ces restaurants) et plus nombreux. Le nombre de plats servis dans ces structures est ainsi beaucoup plus important que dans les établissements dépendant de l'Éducation Nationale, et les portions sont plus

²⁴ Selon des anciens salariés du groupe et des groupes concurrents rencontrés pendant l'enquête

²⁵ Cf. Esnault M., 2016, *La restauration scolaire dans le premier degré. Quelle place pour un approvisionnement bio de proximité ?*, mémoire de master 1 encadré par M. Bermond et M. Marie, Université de Caen Normandie, 140 p.

²⁶ Un périphérique est un complément au plat principal : entrée, produit laitier, dessert...

conséquentes. Le mode de facturation est aussi différent : là où dans les écoles, collèges et lycées, l'accès au restaurant est conditionné au paiement d'un forfait de pension/demi-pension (hors repas exceptionnels), le supérieur offre des conditions proches de celles d'un restaurant d'entreprise, où le convive est facturé à chaque repas, sans nécessité d'inscription, à tarif social (inférieur pour les étudiants par rapport aux personnels). Ce deuxième mode d'organisation contraint les cuisines à s'adapter au nombre de convives présents au fur et à mesure du service, ce qui peut accentuer les pertes ou au contraire nécessiter de préparer de nouvelles portions pendant le service.

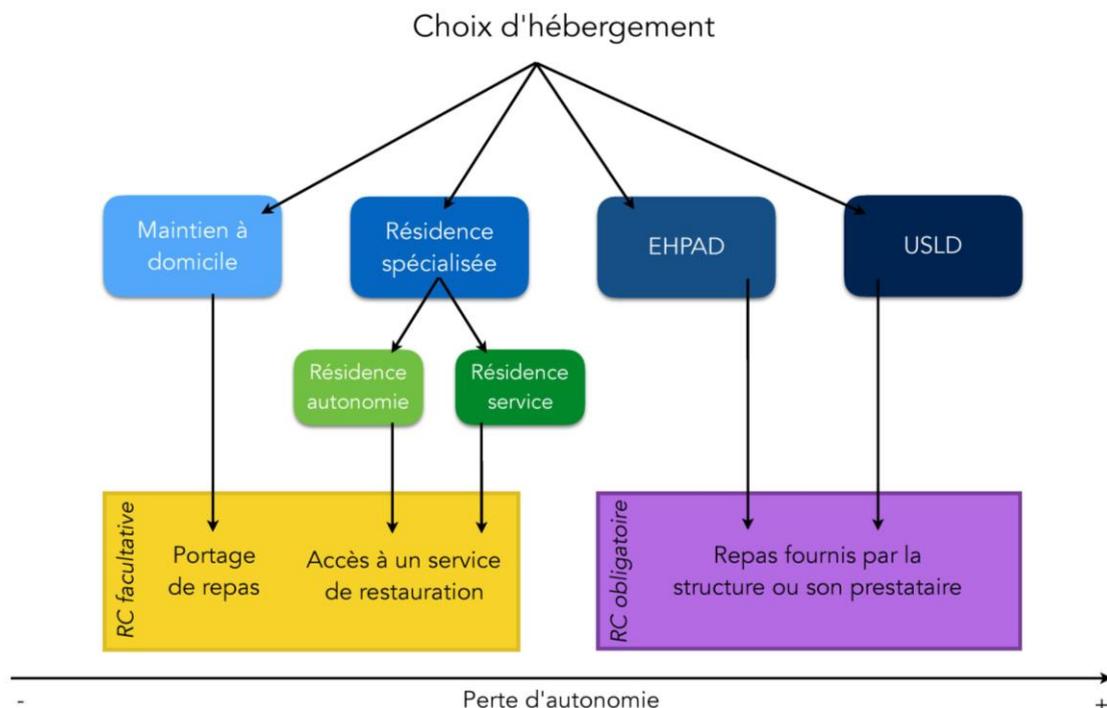
Le secteur santé/social

Ce secteur rassemble diverses structures, beaucoup plus complexes que l'enseignement. Nous pouvons distinguer principalement le secteur hospitalier, les structures d'hébergement des personnes âgées, les structures d'accueil et d'hébergement pour les personnes handicapées, les structures d'accueil et d'hébergement sociales et les autres établissements (administration pénitentiaire, accueil social autre).

Le secteur hospitalier offre toujours un service de restauration, plusieurs fois par jour (petit déjeuner, déjeuner, dîner, voire une ou plusieurs collations) 365 jours par an, et adapté au régime alimentaire des patients : régimes spéciaux, textures particulières, normes d'hygiène encore plus rigoureuses... De plus, le nombre de lits est prévu, mais le nombre de patients qui vont effectivement consommer un repas est connu au dernier moment, tout comme le régime alimentaire qu'ils doivent suivre et la texture du repas (sans sucre, sans sel etc. ; normal, haché, mixé...). Cette double spécificité rythme-contraintes est peu étudiée dans la restauration collective, le personnel de cette restauration étant peu disponible pour participer à un travail de recherche. Les établissements publics sont soumis à un conseil d'administration qui prend les décisions, tandis qu'un établissement privé est soumis aux décisions du conseil d'administration de l'association (ex. du privé à but non lucratif), de l'entreprise ou du groupe de santé (ex. du privé à but lucratif).

L'accueil des personnes âgées se fait dans plusieurs catégories d'établissements (figure 14) qui ne disposent pas tous d'un restaurant collectif ; il est fréquent qu'un restaurant soit présent dans l'établissement en plus de la mise à disposition d'une cuisine pour les résidents, mais ce cas ne nous intéresse pas dans la mesure où il s'agit plutôt d'un service commercial. Les seuls établissements à proposer une restauration collective dans le sens où nous l'entendons pour ce travail sont donc les EHPAD (établissement d'hébergement pour les personnes âgées dépendantes) et les USLD (unité de soins de longue durée). Ces unités regroupent les mêmes contraintes que le secteur hospitalier, à cette différence que les régimes alimentaires des personnes hébergées sont connus, ce qui sécurise les besoins, et qui permet donc de recourir au portage de repas.

Organisation du système d'accueil des personnes âgées en perte d'autonomie



Réalisation : M.Esnault - Avril 2017 © FRUGAL | Source : Ministère des affaires sociales et de la santé

Figure 14 : Organisation de l'accueil des personnes âgées en fonction du degré d'autonomie

L'accueil et l'hébergement pour les personnes handicapées, majoritairement gérées par des associations²⁷, a cette particularité qu'il regroupe plusieurs classes d'âge. Les hébergements peuvent être médicalisés ou non, mais sont séparés entre les enfants et les adultes. Ces établissements bénéficient aussi de restauration collective pour certains, sur des rythmes différentes entre centres d'accueil et centres d'hébergements.

Type de population	Établissement médicalisé	Établissement non médicalisé
Enfants	IME, ITEP, IMP	CMP, centres de jour
Adultes	MAS, FAM	Foyer d'hébergement, foyer de vie

Figure 15 : Établissements de l'accueil et l'hébergement pour les personnes handicapées

²⁷ Associations sous contrat avec la sécurité sociale. Ce statut est en danger avec une potentielle privatisation du secteur.

Les ESAT, centres de travail protégés pour les personnes handicapées aptes, ne sont pas réellement des centres de jour mais ont souvent un restaurant collectif à disposition des personnes accueillies. L'ESAT d'Apigné, à Saint Jacques de la Lande dans l'aire urbaine de Rennes, offre quant à lui directement un service de cuisine centrale, et a pour but de fournir tous les établissements du secteur qui gérés par la même association (ADAPEI 35).

Les hébergements sociaux réservés aux personnes bénéficiaires d'aides sociales spécifiques se distinguent également entre enfants, adultes et/ou familles en difficultés.

Type de population	Établissement
Enfants	Orphelinats, foyers d'accueil
Adultes/familles	Centre d'hébergement et de réinsertion sociale, CADA

Figure 16 : Établissements de l'accueil social

Ces centres obéissent aux mêmes règles de gestion que les établissements précédents, et peuvent être dirigés directement par une structure publique ou bien des associations. Encore une fois, tous ces établissements ne disposent pas forcément d'un service de restauration, il faut donc faire le tri dans la liste des établissements collectée.

Nous considérons l'administration pénitentiaire comme faisant partie intégrante de cette typologie, dans le sens où elle propose un repas de base, comme elle fournit des vêtements aux indigents²⁸. Ces repas sont préparés par un cuisiner (ou plusieurs) et des personnes détenues travaillant en cuisine (pour la maison d'arrêt de Caen). La situation varie sans doute selon les établissements, mais la plupart des personnes détenues vont prendre les aliments de l'administration et « *cantiner* »²⁹ d'autres produits afin de les recuisiner notamment à cause de la qualité de ce qui leur est servi. Malgré de nombreuses demandes de visite et de rencontre auprès de l'administration pénitentiaire, nous n'avons jamais eu de retour à nos sollicitations. De nombreux établissements pénitentiaires offrent également un service de restauration pour le personnel (restaurant sous la tutelle d'un ministère, donc ouvert à toute la fonction publique), comme à Caen.

La restauration collective sur le lieu de travail

Ce canal de consommation compose un troisième secteur à part entière. Les comités d'entreprise ont en charge la restauration collective, et les administrations publiques peuvent elles

²⁸ Les indigents sont les détenues qui sont sous le seuil de pauvreté de la prison, c'est-à-dire moins de 50 euros par mois

²⁹ C'est-à-dire acheter des produits au magasin de la prison

même créer leur restaurant. La vocation sociale de ces restaurants est réaffirmée par le CNR en 1945 afin d'améliorer les conditions de travail des salariés, même si elle ne se traduit plus que par l'obligation de ces restaurants de proposer un repas au prix inférieur aux prix de la restauration commerciale. La loi du 25 mars 1910 interdit en effet aux employeurs de faire des bénéfices sur la restauration de ses employés, et impose la liberté d'utiliser ou non le service. Il existe des restaurants qui mêlent plusieurs structures, on parle alors de RIA (Restaurant Inter-Administratif) ou RIE (Restaurant Inter-Entreprises). Les volumes de repas peuvent grandement varier d'un jour à l'autre, en fonction du nombre de convives qui se déplacent au restaurant. Elle propose également plusieurs gammes d'offres de restauration, du sandwich au service à l'assiette en passant par le self-service. La restauration au travail a pour concurrent direct la restauration commerciale, mais la première a pour avantage de proposer plus de composantes (c'est-à-dire plus de plats pour un même plateau) dans un repas pour un prix inférieur (2,5 contre 1,8). Il est difficile de recenser toutes les structures qui bénéficient d'une restauration au travail, mais il est possible de récupérer une liste regroupant plusieurs types de restauration collective *via* la base SIRENE. Ce secteur représenterait 465 millions de repas en 2013 selon *Gira Foodservice*, et où seuls 19 % des actifs fréquentent un restaurant collectif au moins une fois par semaine (6 % une fois, 7 % deux à trois fois et 6 % quatre à cinq fois par semaine).

En France, la restauration collective représenterait un peu plus de 7 millions de repas par jour, pour près de 73 000 structures de restauration collective (publiques ou privées). L'ensemble de ces secteurs totalise plus de 7 milliards d'euros d'achats alimentaires par an (hors petits déjeuners) selon le SNRC (syndicat national de la restauration collective).

- **Cartographies des structures de restauration collective**

Pour représenter la diversité des établissements de restauration collective dans les aires urbaines étudiées, nous avons fait le choix de créer un tableur pour chaque terrain, et où chaque entité dispose de coordonnées WGS 84 ; il est ainsi possible de les cartographier. Un cahier cartographique est donc joint à ce travail. Les cartographies ont été réalisées à l'aide des logiciels ArcGIS et Adobe Illustrator. Les représentations disponibles sont à l'échelle des aires urbaines et de leurs centres urbains ; les différents types précédemment décrits ont été utilisés pour réaliser des cartographies détaillées.

Nous avons donc pu voir quelles étaient les structures concernées par notre travail pour ce stage. Le chapitre suivant étudie ainsi les formes de coopérations existant entre ces établissements et les fournisseurs de denrées alimentaires sur les espaces étudiés.

Chapitre 2 | Comparatif des dispositifs d'accompagnement et groupements d'achat

La recherche d'un approvisionnement local dans la restauration collective se fait à l'aide de nombreuses structures qui vont aider les gestionnaires et/ou cuisiniers à se mettre en relation avec les producteurs du territoire. Ce chapitre répond à la deuxième mission de ce stage qui était de recenser les dispositifs facilitant ces relations et quantifier les flux qu'ils représentent. Il s'avère que cette mission n'est pas évidente, du fait de la multiplicité des dispositifs en question et de la non-communication de leurs flux par peur de la concurrence commerciale. Nous présenterons dans un premier temps les différentes formes de gestion rencontrées dans ce travail, puis nous expliquerons comment une forme de mise en relation acheteur/producteur s'intègre dans une gestion.

- **Gestion et coopération**

Certaines gestions de restaurants collectifs sont plus à même d'utiliser une forme de coopération. Ainsi, pour comprendre quels peuvent être les leviers et les freins à la coopération entre structures de restauration, nous avons identifié plusieurs types de gestion.

La gestion directe (ou en régie) décidée par le gestionnaire (une collectivité publique, un comité d'entreprise, un conseil d'administration...) dans le cadre d'une structure publique oblige à utiliser les marchés publics pour les achats alimentaires, sauf si les achats représentent moins de 25 000 € (il s'agit dans ce cas d'un marché de gré à gré). Dans le cadre d'une structure privée, ce cadre légal ne s'applique pas.

La gestion directe qu'on appellera « intégrée » regroupe cuisine et restaurant dans un même lieu au sein de la collectivité concernée (figure 16). Il peut y avoir autant de couples cuisine/restaurant que nécessaire, même si nous n'avons jamais rencontré le cas lorsqu'il y a plus d'un restaurant.

Lorsque plusieurs restaurants sont gérés par une même collectivité en régie, on fait face à plusieurs organisations, qui intègrent une cuisine centrale, livrant (ou non) tous les sites de consommation. On l'appelle ici la gestion directe « centralisée » (figure 17).

Les collectivités peuvent également faire le choix de recourir à un prestataire extérieur, par mise en concurrence avec le marché public de service (ou de délégation de service public si la société gère l'exploitation du restaurant) pour les collectivités publiques, ou simple mise en concurrence pour une structure privée. Ce prestataire peut s'occuper de la cuisine, du service et de la gestion du restaurant, selon les demandes de la collectivité. On retrouve la même forme d'organisation qu'en gestion directe, à ceci près que les décisions d'approvisionnement sont cette fois prises par le prestataire. Appelée gestion concédée, nous distinguons donc la gestion concédée intégrée (figure 18) et la gestion concédée centralisée (figure 19).

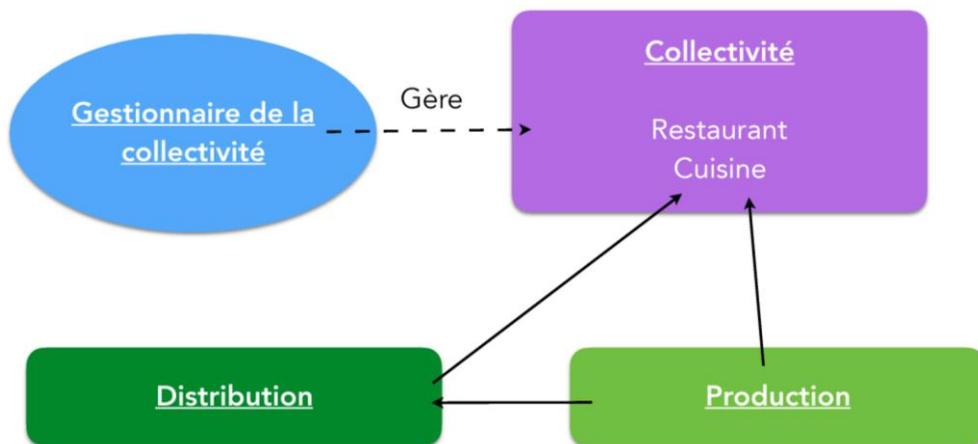


Figure 17 : Gestion directe intégrée

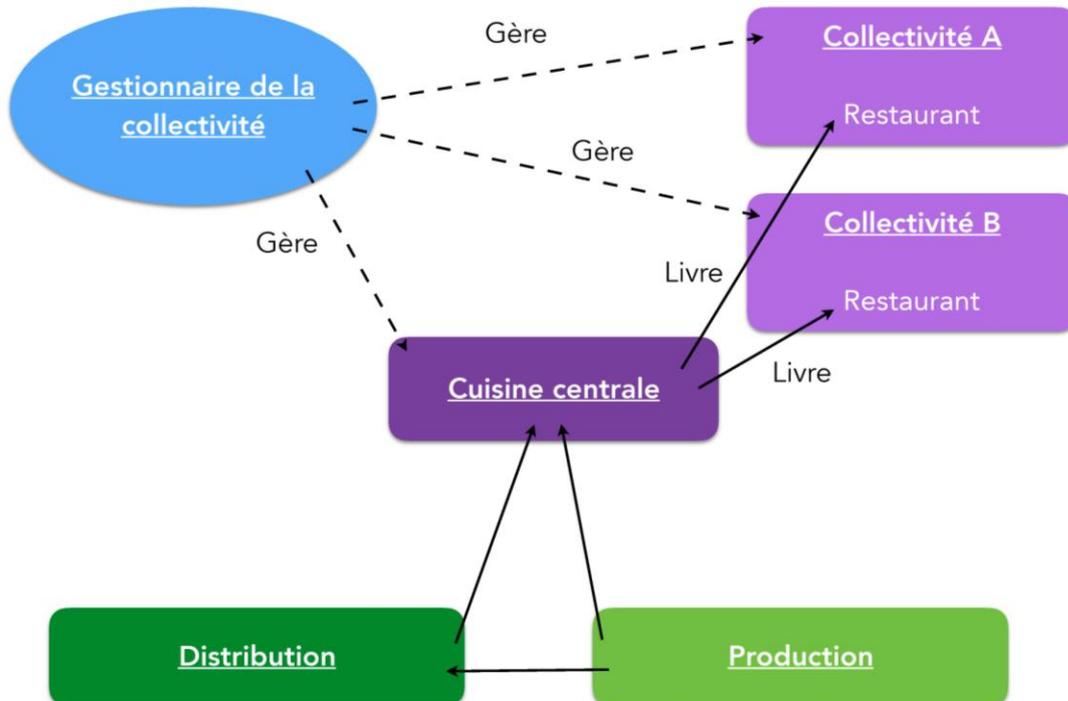


Figure 18 : Gestion directe centralisée

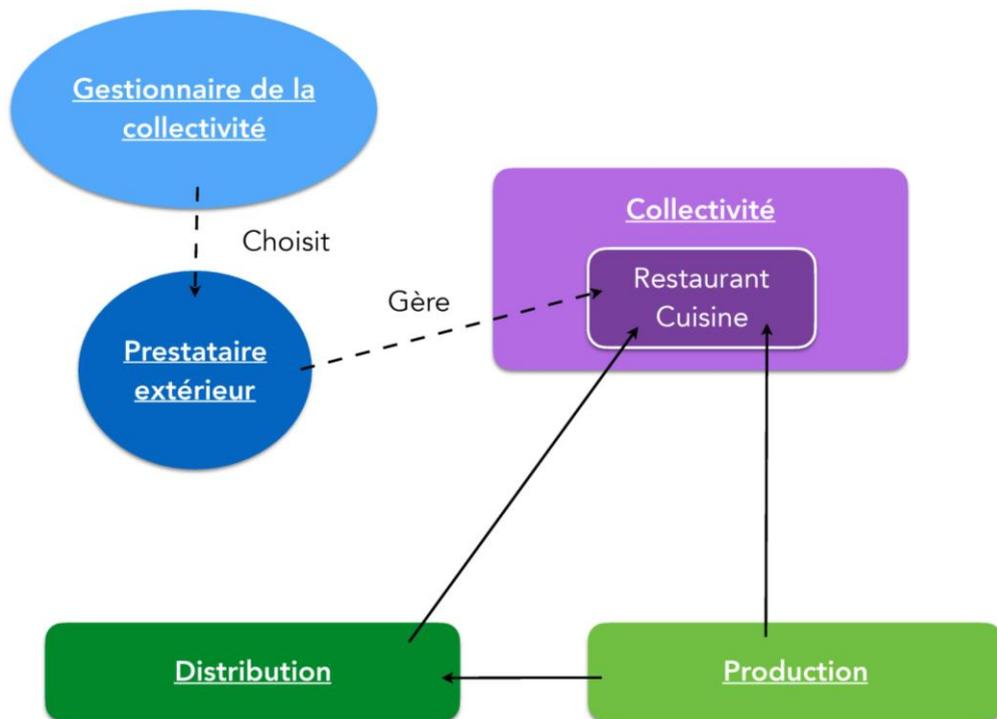


Figure 19 : Gestion concédée intégrée

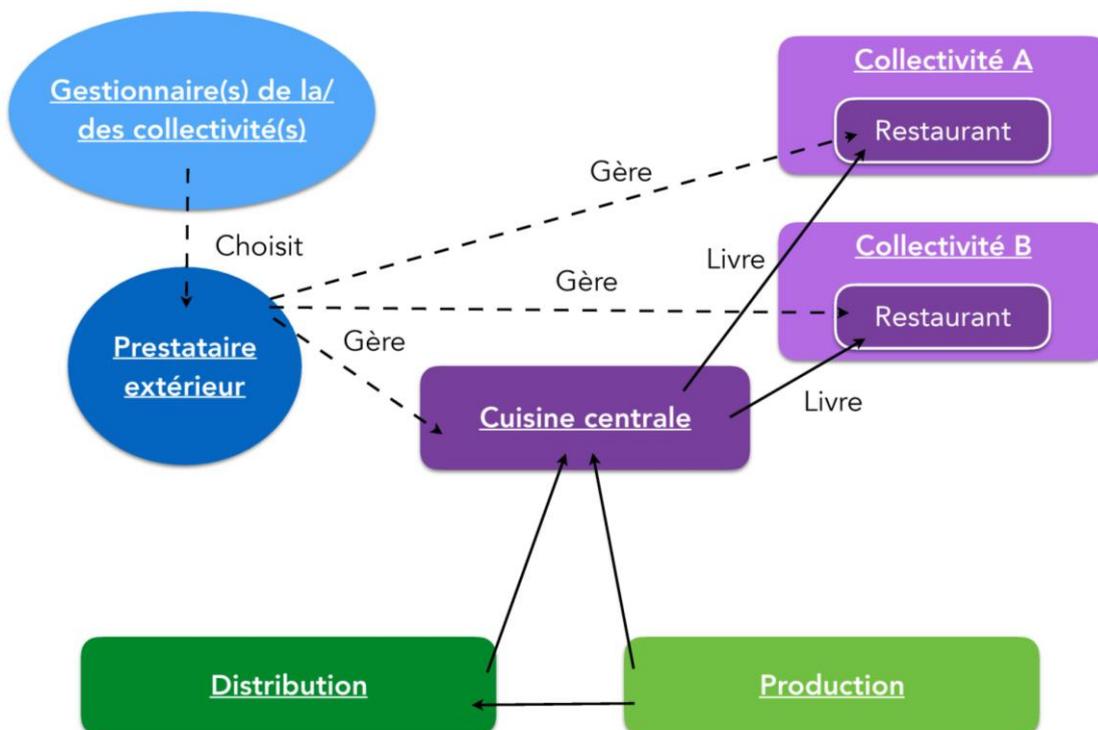


Figure 20 : Gestion concédée centralisée

Enfin, il est possible pour les collectivités de recourir à un prestataire extérieur qui livrera les repas au restaurant. Ainsi, la collectivité s'occupe de la gestion du restaurant, du personnel et du service mais délègue la fabrication des repas à une société privée (figure 21).

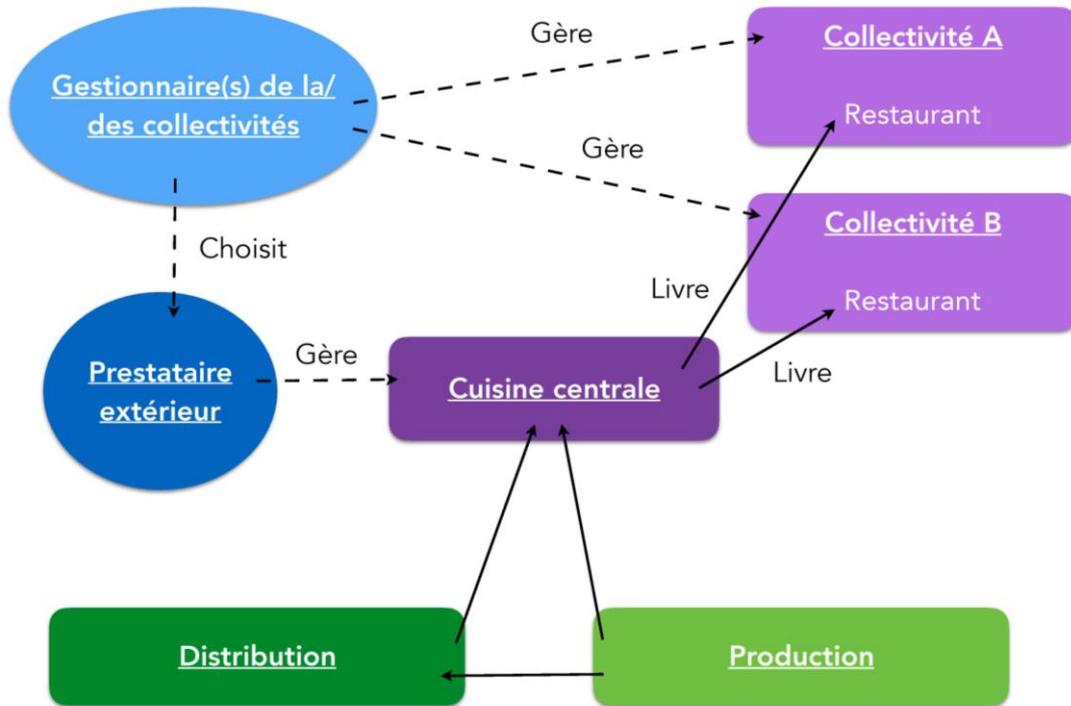


Figure 21 : Gestion déléguée

- **Formes de mises en relation**

Les différentes gestions étant présentées, il s'agit de comprendre comment les structures de mise en relation acheteur/producteur s'intègrent dans le schéma d'approvisionnement.

Plusieurs types de dispositifs correspondent à des besoins différents. La première catégorie est celle des structures associatives ou coopératives à destination de la restauration collective publique (les établissements scolaires notamment). Elles peuvent organiser des producteurs spécifiquement bio ou non, mais toutes ces formes de mise en relation intègrent une certaine dimension du « local », qu'il soit régional, départemental ou encore à une autre échelle. Nous pouvons par exemple recenser Agrilocal, créée en 2013, association portée par les départements français et présente à l'échelon départemental. 31 départements ont adhéré (chiffres 2016), dont les 5 départements normands et les Côtes d'Armor (22) en Bretagne, pour un chiffre d'affaire de 1,35 million d'euros en 2015 et 360 T de produits commercialisés. Cette plateforme a pour but de promouvoir l'achat local en restauration collective tout en respectant la mise en concurrence nécessaire pour les marchés publics. Ainsi, 98 % des produits achetés en 2015 l'étaient pour la

restauration scolaire. Cette plateforme n'est que numérique et non physique, ce qui oblige les producteurs à livrer eux-mêmes les sites des acheteurs, et à optimiser leurs circuits de distribution. D'autres plateformes non physique existent mais peuvent être consacrées aux produits bio : les Manger Bio en sont des exemples. Cette structure fonctionne également sur le principe d'associations ou d'entreprises locales, dont les 16 entités sont fédérées par Manger Bio Ici et Maintenant (MBIM). Nous pouvons citer pour les territoires qui nous intéressent la SCIC InterBio Normandie Services - IBNS, basée à Vire (14) ; Manger Bio 35, à Saint-Grégoire (35) ainsi que Biocoop Restauration à Mélesse (35). Ces dispositifs s'intègrent dans les schémas entre la production et la cuisine. IBNS a par exemple permis de trouver un débouché en 2016 à 124 T de produits bio dans 116 établissements (72 T de fruits et légumes, 34 T d'épicerie, 8 T de produits laitiers, 6 T de viande et 3 T de pain).

Il existe ensuite des plateformes physiques d'approvisionnement, majoritairement gérées par des grossistes et qui ne sont donc pas gérées par les structures de restauration collective ou par des entités à but non lucratif. Les plateformes de type Pomona ou encore Transgourmet sont souvent éloignées des cuisines des restaurants, mais elles présentent l'avantage de pouvoir répondre aux appels d'offre pour les grosses structures soumises aux marchés publics et de pouvoir livrer plusieurs sites ou plusieurs types de produits en une seule fois grâce à leurs moyens logistiques. L'idée de mettre en place de telles plateformes est également venue à l'esprit des plateformes de coopération évoquées précédemment, mais aucune n'a encore à ce jour eu suffisamment de liquidités, de temps de main d'œuvre ou encore de motivations pour achever ce genre de projet. On intègre cette forme dans les schémas précédents dans la case de la distribution.

Une autre façon de mettre en relation producteurs et acheteurs se fait également *via* les négociants ou les groupements d'achats qui fonctionnent globalement de la même façon. En effet, un négociant (ou « conseiller en achat »³⁰) est un partenaire privé, tandis que le groupement d'achat peut être une structure de coopération ou de mutualisation des moyens mais il s'agit là de la seule différence. Ils vont contacter les producteurs, acheter de gros volumes pour tous les restaurants qu'ils représentent afin de négocier le prix d'achat des denrées. Il ne s'agit pas à proprement parler d'une mise en relation, mais d'un intermédiaire qui va négocier de part et d'autre de la chaîne de distribution. Il existe par exemple le groupement d'achats de Bréquigny spécifiquement réservé aux collègues de la région rennaise. La Polyclinique du Parc à Caen nous fournit un autre exemple avec le groupe de santé ELSAN qui a son propre groupement d'achat. Même si il n'est pas réservé à l'alimentation, la clinique est obligée de travailler uniquement avec les producteurs/fournisseurs recensés par ce groupement. Cette forme s'intègre entre la cuisine et le couple production/distribution.

Nous pouvons également citer les CROUS qui fonctionnent sur des marchés passés nationalement en majorité, ce qui revient à considérer le CNOUS (l'organe national passant les marchés) comme un négociant. Enfin, nous avons rencontré deux structures choisissant de passer par des négociants privés (CAREC et CACIC, respectivement à Caen et à Rennes) qui obtiennent des contrats à bas prix en échange de commandes assez importantes. Le point commun entre toutes les structures de restauration collective qui passent par ces groupements/négociants est qu'elles

³⁰ Il s'agit là d'un terme utilisé par un des cuisiniers enquêtés

fabriquent des volumes conséquents qui permettent de négocier les prix mais qui ne sont pas accessibles pour des petits producteurs locaux.

La forme intermédiaire entre grossistes et négociants est la société de restauration collective, où l'entreprise est rémunérée pour fabriquer dans une cuisine centrale puis livrer les repas de plusieurs établissements par ses propres moyens. En effet, la société va se faire livrer des produits à sa cuisine centrale, où elle pourra les transformer, ce qui va nécessiter de gros volumes. Nous n'avons que peu d'informations sur ce processus, car encore une fois sujet à concurrence commerciale. Il s'agit ici du dernier schéma présenté précédemment, la restauration déléguée.

La dernière forme de coopération que nous avons pu repérer par nos entretiens est celle de mise en commun des équipements de cuisine ou de production par les structures de restauration collective. Il s'agit plus ou moins de la même forme que le paragraphe précédent, à ceci près que le but de ces structures est à but non lucratif. Ainsi, des établissements peuvent livrer d'autres établissements, comme l'EHPAD de Gâvres dans l'aire urbaine de Lorient qui livre le lycée voisin. Des légumeries (l'unité nécessaire à la préparation des légumes bruts) peuvent également être mutualisées entre plusieurs établissements, et même si nous n'avons pas rencontré le cas sous forme d'association, des entreprises réalisent cette tâche (comme probablement l'ESAT d'Apigné dans quelques temps). Une cuisine centrale peut également être mutualisée par des structures publiques, comme la cuisine centrale de la ville de Rennes, qui livre écoles, crèches, EHPAD et restaurants administratifs de la ville, ou bien comme la cuisine du SIGRSO (syndicat intercommunal de gestion du restaurant scolaire de l'Odon) dans l'agglomération caennaise. Cette gestion est ici qualifiée de centralisée, ce que l'on retrouve dans les figures 18 et 19.

- **Projets en cours**

Il a été porté à notre connaissance divers projets innovants pour faciliter l'approvisionnement local en mettant en relation producteur et acheteur.

Le premier est celui d'Eau du Bassin Rennais, qui a un partenariat avec des exploitations agricoles situées en amont des points de captages d'eau potable pour la ville de Rennes. Ces fermes doivent répondre à des normes environnementales, et doivent améliorer leur qualité sanitaire tout en réduisant la part de polluants rejetés chaque année. Le syndicat mixte Eau du Bassin Rennais a passé un contrat de prestation de service avec la ville de Rennes permettant aux exploitations de livrer leur production auprès de la cuisine centrale de la ville à destination des assiettes des élèves des écoles primaires publiques. Ce marché est révolutionnaire, car il correspond à un marché de prestation de service et non de fourniture de denrées, ce qui apparaît impossible au premier abord pour fournir une cuisine centrale. Le service des marchés a en fait précisé le critère environnemental dans le contrat, ce qui permet légalement de recourir à une telle solution. Elle apporte en effet une partie de solution pour assurer un approvisionnement de proximité tout en respectant l'environnement.

L'idée d'avoir une exploitation agricole dédiée à l'approvisionnement d'une cantine n'est pas une idée nouvelle. Après l'expérience réussie de la régie agricole de Mouans-Sartoux (06) et les expérimentations de plusieurs autres communes un peu partout en France, l'idée fait son chemin dans les collectivités. À Caen, l'expérience avec des fermes bio avait été mise en place sous la précédente mandature mais rapidement abandonnée.

Ce dispositif permet d'avoir une relation construite entre producteurs et acheteurs, et ce sans intermédiaire, au contraire des structures présentées précédemment.

Un autre projet porté à notre connaissance présente un certain intérêt pour le travail. En effet, à Magny-le-Désert (61), la base logistique d'Intermarché doit fermer en 2018. Dans le cadre du plan de reprise de la friche, la CCI Portes de Normandie voudrait convertir la plateforme pour la réorienter vers la restauration collective. Des chercheurs du groupe sont invités à participer aux réunions sur ce projet, présentant des informations sur l'étude en cours et les plans de financements. Malgré l'implantation peu favorable de cette base, éloignée des grands axes de communication, la demande des producteurs locaux semble assez forte pour ce genre de structure selon une étude de la Chambre d'Agriculture de l'Orne, avec un accompagnement présent sur place. La question est de savoir si la plateforme achètera puis revendra pour faciliter les questions logistiques ou si elle se rémunère sur une commission payée par le producteur et/ou l'acheteur. Nous devrions savoir assez rapidement l'issue de ce projet, les études étant lancées prochainement et le départ d'Intermarché se rapprochant à grand pas.

Nous avons pu dessiner grâce aux deux derniers chapitres une certaine forme d'organisation du système alimentaire de la restauration collective. Connaissant les différentes composantes de ce système, nous allons, dans le chapitre suivant, déterminer comment cartographier les liens existants entre ces composantes.

Chapitre 3 | Quantifier les volumes alimentaires de la restauration collective

Comme nous l'avons précédemment évoqué, compiler les flux alimentaires nécessite de regrouper tous les établissements de restauration collective. Les enquêtes réalisées ensuite nous ont permis d'estimer des volumes par établissement ou par grand secteur : pour l'enseignement, nous avons utilisé les effectifs des différentes académies et les chiffres des CROUS de Rennes et de Caen ; pour le secteur santé/social, nous avons eu accès aux effectifs de convives pour certains établissements par entretien, enquête téléphonique, ou encore par accès sur le site internet de l'établissement. Enfin, pour le secteur de la restauration au travail, nous n'avons que les effectifs obtenus par entretien.

- **Classifier les établissements de restauration collective**

Ces données nous permettent de classifier les établissements en fonction de leur taille. Pour mieux comprendre comment s'organisent les flux sur le territoire, et pour disposer d'une clé de lecture, nous avons fait le choix de créer quatre catégories en fonction du nombre de repas servis par an. Le premier découpage s'effectue entre structures soumises aux marchés publics (abrégié « MP ») et celles qui ne le sont pas, avant de prendre en compte les volumes de repas annuels.

Les plus petites structures servent moins de 50 000 repas/an, la deuxième catégorie regroupe les établissements servant de 50 001 à 100 000 repas/an, la troisième de 100 001 à 500 000 repas/an, et enfin la dernière regroupe les quelques établissements servant plus de 500 001 repas/an. Ce découpage s'applique pour l'enseignement et les structures santé/social, mais il est impossible de l'appliquer pour le secteur du travail au vu de sa moindre importance et du manque de données. Ainsi, nous avons fait le choix de découper ce secteur selon le mode de gestion : directe, par une société de restauration collective, par le comité d'entreprise ou par une association de coopération.

Nous avons représenté le dendrogramme ainsi composé page suivante (des exemples caennais ont été ajoutés pour plus de lisibilité). Cela permet de repérer les structures qui mobilisent le plus de flux et de comparer les restaurants collectifs.

Il apparaît que pour le secteur de l'enseignement, seuls les CROUS et les grandes collectivités ont à fournir un nombre de repas supérieur à 500 000 repas/an, et qu'il n'existe pas d'équivalent dans le secteur privé. De même, pour le secteur santé/social, ce sont logiquement les grands centres hospitaliers comme le CHU de Caen qui dépassent ce seuil, et qui n'a pas d'équivalent (en tout cas sur Caen) dans le secteur privé. Ainsi, la restauration soumise aux marchés publics semblerait plus conséquente en terme de volumes mobilisés que celle qui n'y est pas soumise. Les établissements dépendant d'une restauration privée ne mobilisent pas nécessairement moins de flux alimentaires si l'on considère chaque structure, et sont sans doute plus nombreux que les restaurants publics, mais dans l'ensemble du secteur, la restauration privée mobilise moins de flux.

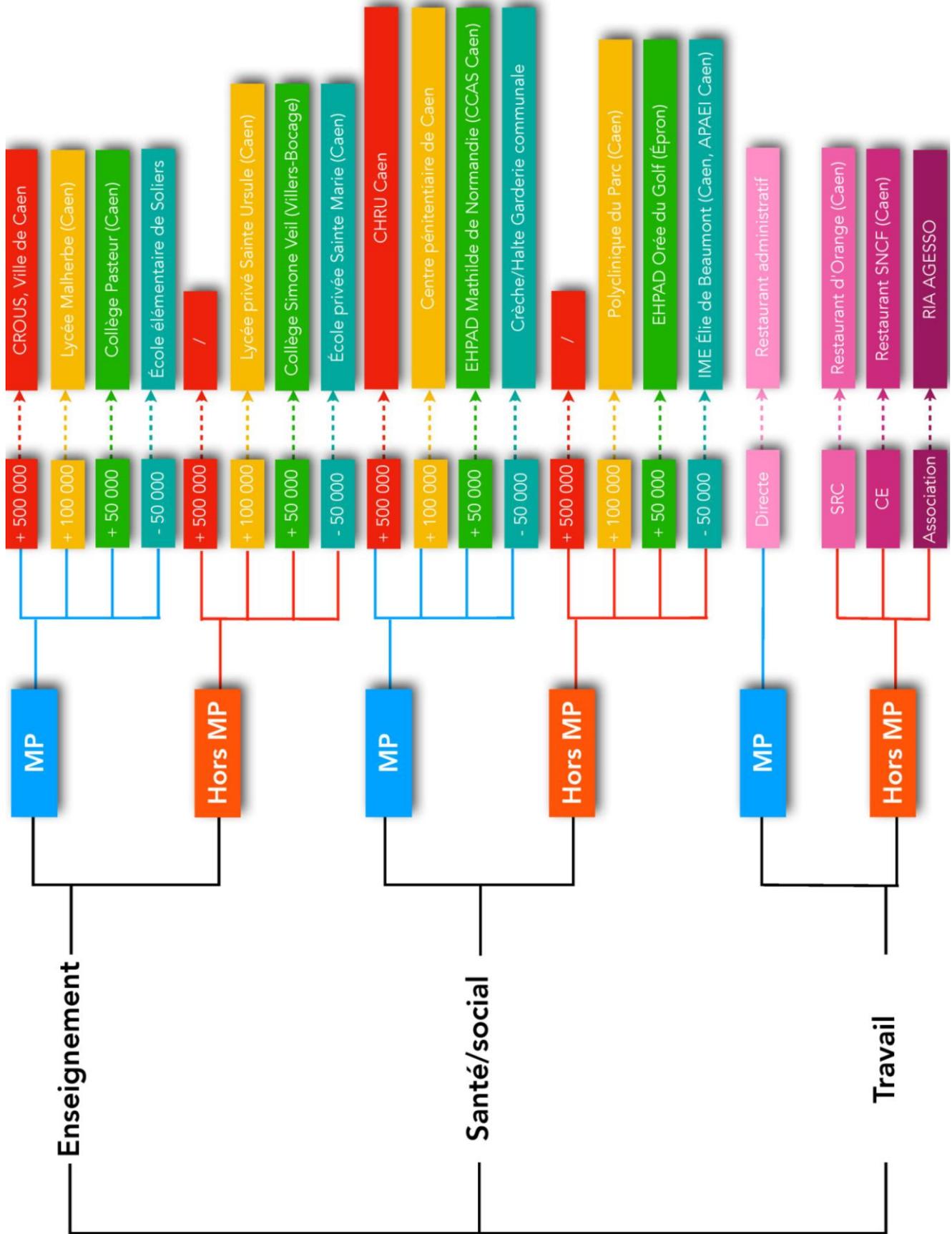


Figure 22 : Classification des structures de restauration collective en fonction des volumes et des modes de gestion

Nous manquons de données pour le secteur de la restauration au travail ; elle apparaît donc moins dans ce schéma. Elle ne représente en effet que 5 % du marché, mais mobilise des flux plus qualitatifs.

- **Volumes mobilisés par aire urbaine**

La compilation des données permet d'estimer le nombre de repas annuels par aire urbaine, et ensuite d'approcher les volumes par famille de produits alimentaires.

Nous connaissons l'estimation du nombre de repas pris en restauration scolaire (primaire, secondaire, supérieur) grâce aux effectifs des établissements 2016-2017 auxquels il faut appliquer un taux de rationnaire (entre 60 % et 90 % selon les cas) et les données des CROUS. Nous savons que la restauration scolaire représente 40 % des repas annuels de la restauration collective, que le secteur santé/social représente la même part et que le secteur de la restauration au travail représente 5 % du marché (SNRC). Ainsi, nos estimations confirment que l'aire urbaine de Rennes est le terrain qui compte non seulement le plus grand nombre d'habitants mais concentre aussi le plus grand nombre de repas pris en restauration collective.

		Constaté ³¹	Estimation ³²
AU Lorient	Enseignement	4 956 340	5 000 000
	Santé, social	1 360 000	5 000 000
	Travail	-	625 000
	Total	6 316 340	10 625 000
AU Caen	Enseignement	10 253 279	10 000 000
	Santé, social	4 369 765	10 000 000
	Travail	168 089	3 750 000
	Total	14 818 133	24 000 000
AU Rennes	Enseignement	16 593 392	17 000 000
	Santé, social	309 600	17 000 000
	Travail	-	6 375 000
	Total	16 593 392	40 375 000

Figure 23 : Estimation du nombre de repas annuels pris en restauration collective

³¹ Il s'agit des chiffres récoltés en entretien, sur les sites internet des établissements ou par estimation

³² Selon les chiffres du SNRC

Nous pouvons donc constater trois échelles de consommation différentes entre les trois aires urbaines. Pour étudier la répartition de ces consommations dans l'espace, nous avons réalisé des cartographies du nombre de repas annuels pris en restauration collective sur ces trois espaces par commune.

Ces cartographies ne sont basées que sur des résultats partiels, mais elles montrent une certaine supériorité des centres urbains sur le reste des territoires. Les communes de l'aire urbaine de Lorient semblent moins écrasées par le poids de l'unité urbaine, notamment en raison de l'étalement urbain plus diffus et moins concentré qu'à Caen et Rennes. L'aire urbaine de Rennes présente des repas dans presque toutes les communes, tout comme à Lorient, ce qui n'est pas le cas de l'aire urbaine de Caen. On peut voir sur cette aire urbaine une deuxième couronne de pôle plus important qui maille plus finement le territoire, alors que sur les aires urbaines bretonnes, plus l'on s'éloigne de l'unité urbaine principale, moins le nombre de repas produits est important.

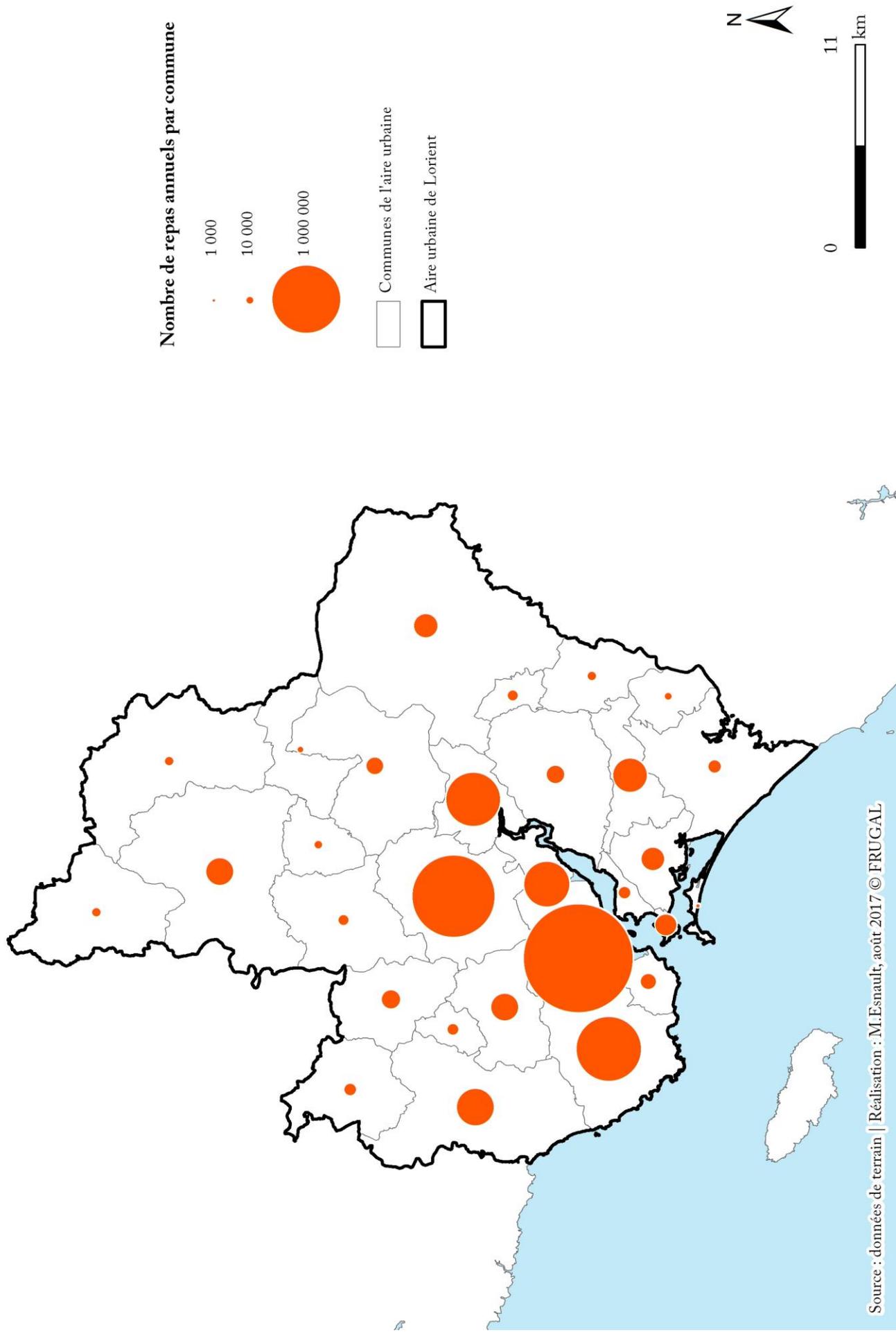
Page 82 et suivantes :

Figure 24 : Production annuelle de repas par commune de l'aire urbaine de Lorient

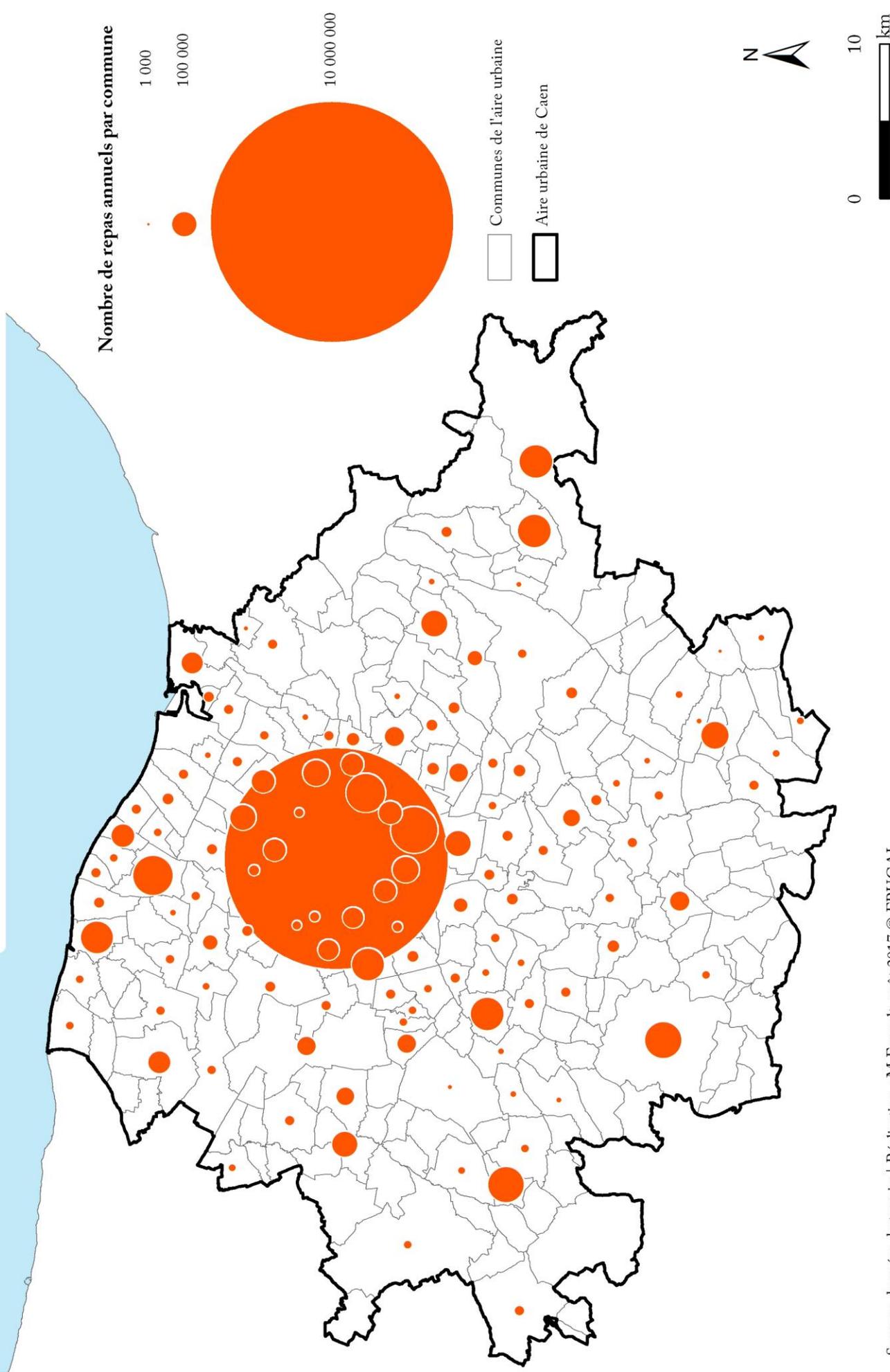
Figure 25 : Production annuelle de repas par commune de l'aire urbaine de Caen

Figure 26 : Production annuelle de repas par commune de l'aire urbaine de Rennes

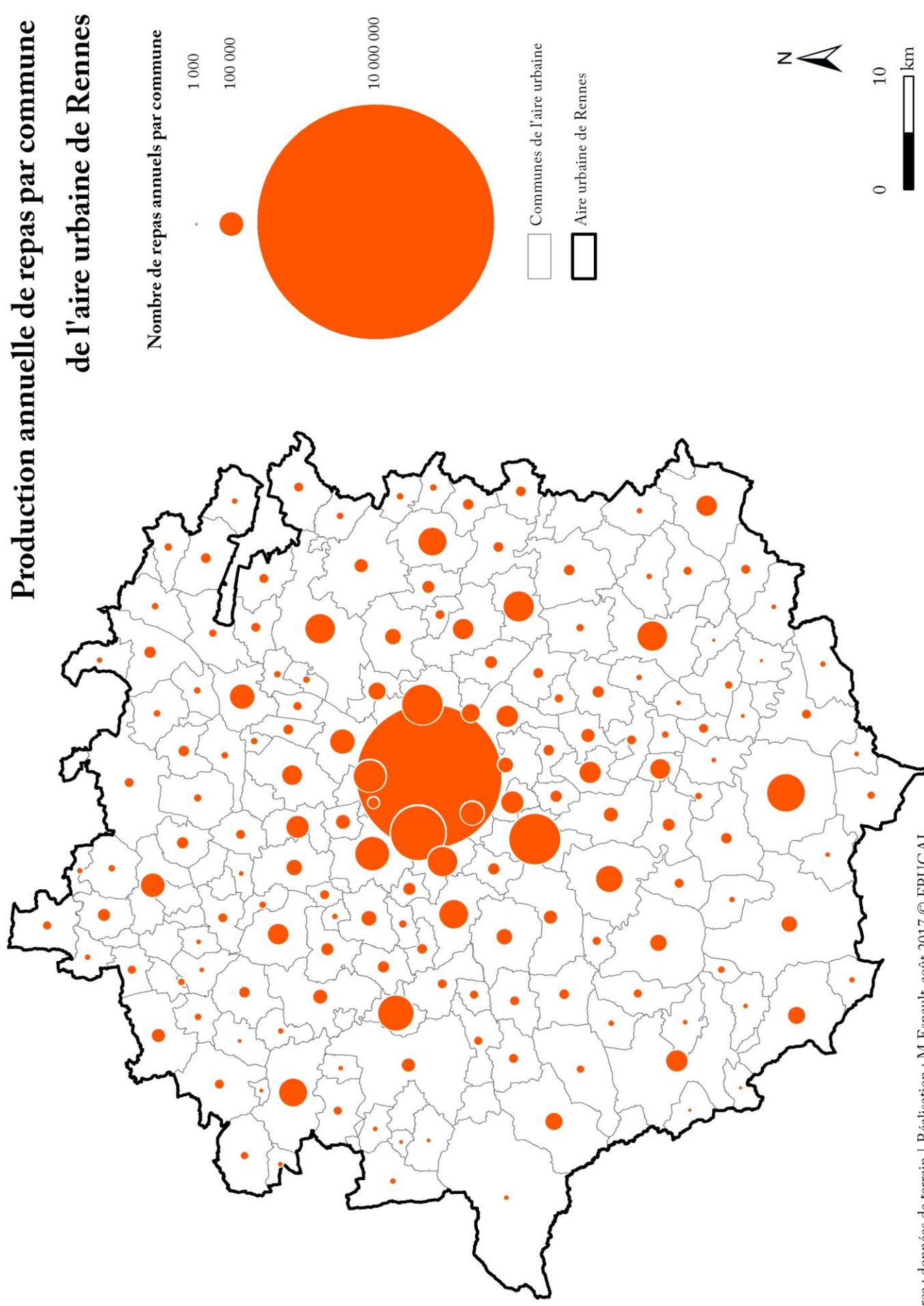
Production annuelle de repas par commune de l'aire urbaine de Lorient



Production annuelle de repas par commune de l'aire urbaine de Caen



Production annuelle de repas par commune de l'aire urbaine de Rennes



FRUGAL distingue quatre grandes familles de produits alimentaires, ce dont nous nous sommes servis pour réaliser des estimations de volumes de denrées mobilisées par aire urbaine. Cette compilation du nombre de repas, croisée avec les grammages recommandés nous permet d'estimer en partie un volume de denrées nécessaires à la restauration collective des trois aires urbaines.

Le GEMRCN propose des recommandations nutritionnelles selon le type de produit ; nous avons décidé de les regrouper en grandes familles comme le fait le programme : produits à base de céréales, viande, produits laitiers et fruits et légumes. Nous avons donc exclu l'utilisation de produits transformés et de poisson pour réaliser cette estimation.

Nous avons ensuite séparé le nombre d'enfants et d'adultes utilisant une restauration collective, les grammages étant différents : les élèves de primaire et collège ont été considéré comme des portions enfants, les lycéens et étudiants comme des portions adultes. De même, pour le secteur santé/social, nous avons admis qu'environ 40 % des repas étaient pris par des enfants, et le reste par des adultes. Enfin, nous avons considéré qu'il n'y avait que des portions adultes pour le secteur de la restauration au travail.

Terrain	Secteur	Nombre de repas annuels	dont pris par des enfants	dont pris par des adultes
Lorient	Scolaire	5 000 000	3 047 508	1 796 832
Lorient	Santé social	5 000 000	2 000 000	3 000 000
Lorient	Entreprise	625 000	-	625 000
Lorient	Ensemble	11 000 000	5 047 508	5 421 832
Caen	Scolaire	10 000 000	6 244 736	4 008 543
Caen	Santé social	10 000 000	4 000 000	6 000 000
Caen	Entreprise	3 750 000	-	3 750 000
Caen	Ensemble	24 000 000	10 244 736	13 758 543
Rennes	Scolaire	17 000 000	12 508 544	5 375 382
Rennes	Santé social	17 000 000	6 800 000	10 200 000
Rennes	Entreprise	6 375 000	-	6 375 000
Rennes	Ensemble	40 000 000	19 308 544	21 950 382

Figure 27 : Nombre de repas annuels par catégorie d'âge

Les grammages qui sont utilisés dans cette estimation se basent sur un menu type : crudités, viande & féculents, fromage, fruit en dessert et pain, ce qui conduit à une surestimation de produits à base de céréales. Le choix d'un accompagnement féculents pour le plat principal semble pourtant plus cohérent en restauration collective au vu du surcoût que représente un accompagnement composé de légumes.

Terrain	Type de produit	Portion enfant (g)	Portion adulte (g)	Denrées enfants (T)	Denrées adultes (T)	Ensemble (T)
Lorient	Céréales	160	200	808	1 084	1 892
Lorient	Viandes	50	100	252	542	795
Lorient	Produits laitiers	20,5	30	103	163	266
Lorient	Fruits et légumes	152,5	250	770	1 355	2 125
Caen	Céréales	160	200	1 639	2 752	4 391
Caen	Viandes	50	100	512	1 376	1 888
Caen	Produits laitiers	20,5	30	210	413	623
Caen	Fruits et légumes	152,5	250	1 562	3 440	5 002
Rennes	Céréales	160	200	3 089	4 390	7 479
Rennes	Viandes	50	100	965	2 195	3 160
Rennes	Produits laitiers	20,5	30	396	659	1 054
Rennes	Fruits et légumes	152,5	250	2 945	5 488	8 432

Figure 28 : Volumes de denrées alimentaires mobilisés par la restauration collective

Ces volumes sont indicatifs, et à prendre avec du recul au vu des nombreuses hypothèses sur lesquelles ils reposent. En effet, le menu indicatif n'est pas le même toute l'année, le poisson n'est pas pris en compte dans le cadre de l'étude, les matières grasses et sauces ne sont pas intégrées dans le calcul (ce qui ferait sans doute augmenter la part de produits laitiers...).

- **Méthode de compilation des flux**

La connaissance des volumes en jeu dans la restauration collective nous permet d'avoir une première idée des flux qu'elle mobilise, mais il convient maintenant de dessiner ces aires d'approvisionnement. Nous avons déjà évoqué le fait qu'en entretien nous demandions les fournisseurs de chaque structure rencontrée. Il nous a été impossible de récupérer les volumes associés à ces fournisseurs, toujours pour des raisons de secret commercial, mais nous pouvons les estimer en fonction des menus.

Nous avons récupéré les fichiers de commande de trois structures, avec adresses des fournisseurs, et ensuite il a fallu composer avec un nom et une commune, ou une région. Au final, nous avons les fournisseurs d'une douzaine d'établissements, à gestion et à volumes très variés.

Une fois les flux récupérés, il faut les retranscrire chacun sur une ligne de tableur, avec une colonne pour les fournisseurs et une colonne pour les acheteurs. On ajoute ensuite dans d'autres feuilles l'identité de chaque individu (acheteurs et fournisseurs) et intégrer leurs coordonnées GPS. Pour représenter ces flux, il faut ensuite créer des lignes reliant acheteurs et fournisseurs (en utilisant par exemple la fonction « XY to line » sur ArcGIS à partir d'un fichier .dbf).

Pour Caen, nous pouvons présenter les flux de 8 établissements : le CROUS de Caen, la Ville de Caen (restauration scolaire), une partie des approvisionnements du restaurant de la SNCF et du lycée Malherbe ainsi que quatre autres établissements (un scolaire, une cuisine centrale, un établissement de santé et une entreprise). Nous n'avons pas de données sur la provenance des denrées pour les transformateurs et les grossistes ; ainsi, il nous faut supposer que l'aire d'approvisionnement que l'on devine ici est largement plus importante. Un exemple que nous avons pu rencontrer à Caen est un établissement où pour certains petits déjeuners, la cuisine fait venir du beurre Isigny Sainte Mère (à Isigny-sur-Mer, dans le Calvados). Or, ce beurre va d'abord passer par la plateforme de Transgourmet à Saint-Herblain (44) où la palette qui a été livrée par la coopérative va être divisée en plusieurs commandes, dont une ira à Caen livrer l'établissement. Ainsi, ce beurre aura parcouru près de 600 km au lieu de 70 km si il avait été livré directement du transformateur à l'acheteur, et ce sans compter la collecte de lait faite entre l'exploitation laitière et la coopérative d'Isigny. Les flux mobilisés par les transformateurs et grossistes peuvent donc être surprenants, même si ils ne sont pas forcément incohérents d'un point de vue logistique.

La représentation des flux (*cf.* Représentation des flux) est largement liée aux volumes que nous avons compilés. Il apparaît que tous les flux recensés dans la partie III sont à destination des communes regroupant les besoins les plus importants pour la restauration collective. L'intérêt de regrouper ensuite ces flux pour une analyse commune est d'obtenir une vision globale du système alimentaire de ce canal de consommation, mais également du système alimentaire en général.

Conclusion | Partie II

La restauration collective apparaît comme une filière de consommation à part entière, avec ses propres logiques de fonctionnement et ses obligations. Les établissements n'ont pour autant pas toujours de logiques d'appartenance, ce qui fait que peu de collectivités choisissent de coopérer pour les approvisionnements. Certaines structures ont fait ce choix, et en entraînent d'autres dans des formes d'organisation qui fonctionnent bien, tandis que d'autres n'arrivent pas à s'entendre. L'impulsion de ces coopérations dépend en grande partie des logiques territoriales : en effet, si une expérience fonctionne sur le territoire, elle essaimera de nouvelles formes d'association. Au contraire, si les échos qu'une expérience renvoie sont négatifs, cela risque de réfréner les envies d'autres établissements. Ainsi, à Rennes, la première logique d'essaimage s'applique, tandis qu'à Caen, la seconde logique négative s'impose, même si de nouveaux projets sont en train de voir le jour, comme à Magny le Désert (61), pour faire évoluer les pratiques d'approvisionnements de la restauration collective.

Les volumes mobilisés sont conséquents, et nous exposerons dans la troisième partie quelles peuvent être les retombées économiques et sociales sur le territoire. Les volumes et les flux que nous avons récoltés sont en effet très liés au système alimentaire des aires urbaines, et il faut prendre en compte ces logiques globales pour analyser ces données. Cependant, il faut prendre en compte que les volumes récoltés d'un côté et les flux récoltés de l'autre ne sont pas liés, ce qui simplifie l'analyse de l'un comme de l'autre, mais offre des résultats incomplets sur les approvisionnements, en raison de la difficulté de l'accès à la donnée. Cela nécessiterait plus qu'un simple stage de six mois pour récolter des flux quantifiables, qui remontent jusqu'à l'espace de production.

L'identification des espaces de production a été rendue impossible par la mondialisation et l'intensification des échanges de denrées alimentaires, aussi la partie suivante essaie de dessiner des systèmes d'approvisionnements identifiables. Elle propose également une analyse en matière d'usage des terres, et d'organisation des approvisionnements de la restauration collective afin d'aider au développement d'une agriculture de proximité, et intégrée au système alimentaire de l'agglomération.

Partie III | La restauration collective au cœur du système alimentaire urbain

« Lorsque la gastronomie parle de qualité, son but est, dit Brillat-Savarin, de veiller à la conservation des hommes au moyen de la meilleure nourriture possible ». On comprend, dès lors, que cette approche ne peut être que globale et systémique. On ne peut donc parler sérieusement de qualité que si l'on aborde ce concept à travers les cinq composantes de ce que j'appelle un modèle sociétal alimentaire fondé sur la qualité : la santé, la culture, l'économique, le social et l'environnemental. Toutes sont intimement liées et interagissent les unes avec les autres. C'est à nous, acteurs dont le métier est de donner à manger, qu'il revient de mobiliser le plus grand nombre dans le combat pour une société alimentaire de la qualité. »

Alain Ducasse, Christian Regouby, 2017, *Manger est un acte citoyen*, éd. Les Liens qui Libèrent, p. 181-182.

Chapitre 1 | Qualification des flux alimentaires de la restauration collective

- **Représentation des flux³³**

Les flux représentés sur la figure 29 sont les approvisionnements recensés pour les établissements de restauration collective de l'aire urbaine de Caen. Au nombre de 8, ces établissements sont divers : scolaires, sociaux, hospitaliers ou restauration au travail. Les flux sont globalement identiques en dehors de la restauration au travail ; la plupart des cuisines s'approvisionnent *via* des grossistes ou des transformateurs, situés majoritairement en dehors de l'aire urbaine. Les approvisionnements directs aux producteurs sont des cas ponctuels, sauf pour un établissement (du secteur de la restauration au travail) où 40 % des denrées alimentaires sont issues d'une production locale (ici, bas-normande).

Pour reprendre la typologie précédemment présentée dans Partie II – Chapitre 3, et respecter l'anonymat demandé par certains établissements, la liste des établissements caennais se présente de la manière suivante :

- 2 établissements « enseignement », MP, + 500 000
- 2 établissements « enseignement », MP, + 100 000
- 1 établissement « santé/social », hors MP, + 100 000
- 1 établissement « travail », hors MP, CE
- 2 établissements « travail », hors MP, SRC

Cette représentation montre que les approvisionnements directs aux producteurs sont les plus courts, et qu'ils ne dépassent pas les limites régionales. Les flux vers les grossistes, spécialistes de la restauration collective, dépassent le cadre normand. Les structures de transformation sont dans une couronne médiane. Il est complexe d'estimer l'origine des approvisionnements des intermédiaires tels que les transformateurs et les grossistes, qui en font soit la publicité sans donner de détails précis, soit refusent de communiquer au prétexte du secret commercial.

De même, nous n'avons pas la possibilité d'estimer les volumes de commandes que représentent chaque flux. En effet, il aurait fallu que les cuisiniers et gestionnaires que nous avons rencontrés communiquent ces chiffres, mais la relation de confiance n'étant pas toujours bien installée avec un chercheur, il m'a semblé préférable de revenir vers ces interlocuteurs dans un second temps.

³³ Tous les flux recensés au cours du travail sont disponibles sur <http://bit.ly/2wXIGpx>

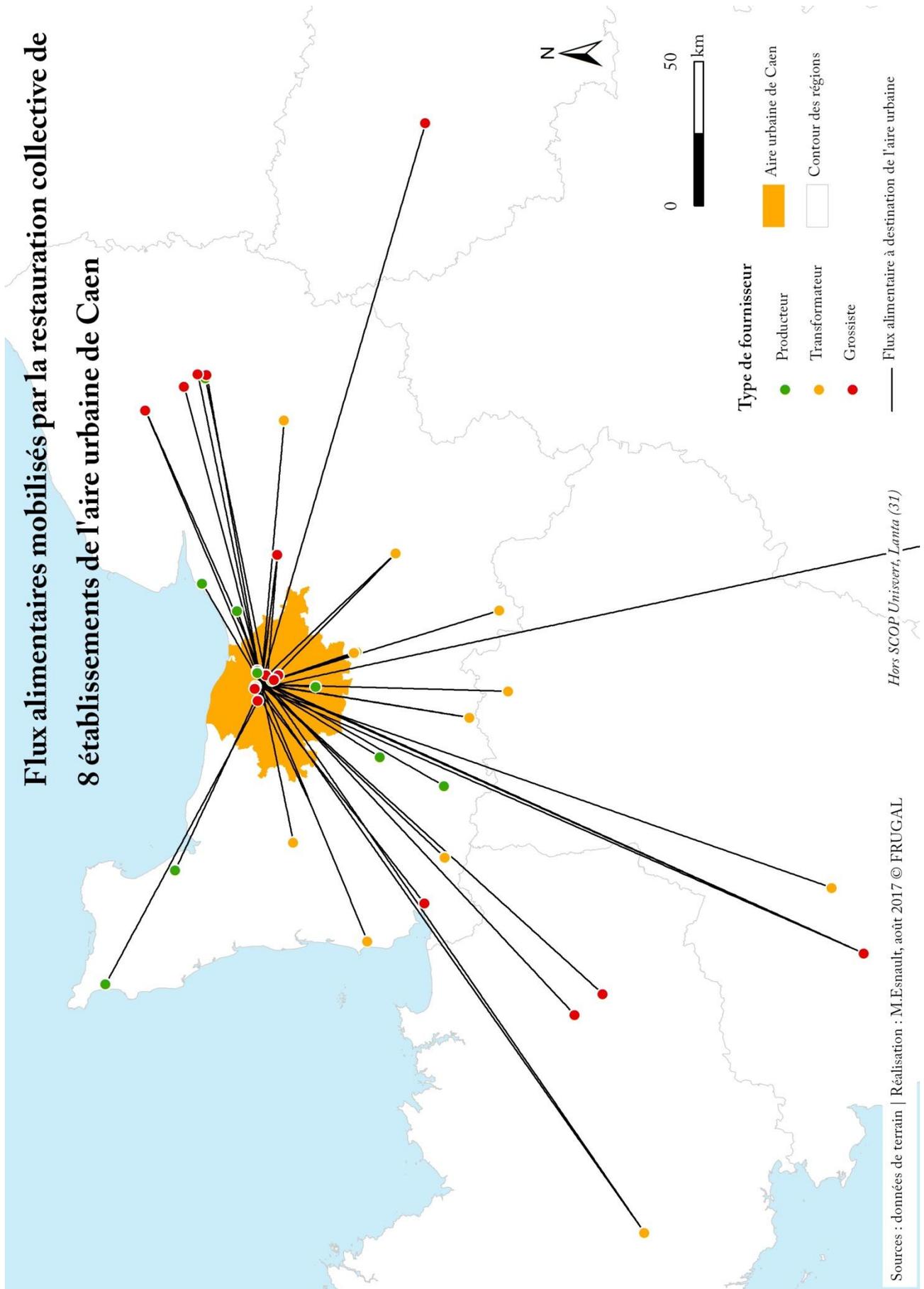


Figure 29 : Cartographie des flux alimentaires de l'aire urbaine de Caen

Les flux recensés pour les aires urbaines de Rennes et de Lorient sont moins nombreux, cependant ils représentent des volumes conséquents, notamment par la publication de la ville de Rennes de leurs marchés publics. Nous pouvons comptabiliser 71 flux pour l'aire urbaine de Caen, 44 pour l'aire urbaine de Lorient ainsi que pour l'aire urbaine de Rennes.

Les établissements enquêtés pour les aires urbaines de Rennes et Lorient (figure 30) ne sont qu'au nombre de quatre, mais démontrent une certaine appétence des territoires bretons pour des produits locaux. Il convient de noter que les entreprises de la région se sont organisées depuis longtemps pour promouvoir la production locale, notamment avec la marque « Produit en Bretagne » que l'on retrouve sur de nombreuses denrées. Ainsi, le lien cognitif des consommateurs au terroir est plus développé en Bretagne, et plus diversifié qu'en Normandie. Cela se traduit par la reconnaissance d'une gastronomie bretonne, accompagnée de ses produits et de son identité, un peu partout en France : les crêperies bretonnes font foison, tandis qu'il est rare de voir un restaurant se qualifier de « normand ». De nombreuses autres raisons expliquent l'importance du terroir breton, et ce travail n'a pas pour ambition d'en faire la liste, mais il faut au moins avoir cette idée en tête lors de l'analyse des résultats.

De tous les approvisionnements étudiés en restauration collective de ce travail, ceux de la ville de Rennes sont ceux qui sont le plus développés en lien avec l'offre locale, avec de nombreux producteurs fournissant la cuisine centrale présents au sein de l'aire urbaine. Le deuxième avantage de Rennes est la présence de nombreux grossistes dans l'aire urbaine ou à proximité immédiate, ce qui raccourcit considérablement les flux. Cette organisation des flux permet d'envisager des potentialités logistiques d'organisation de la relocalisation de la production (cf. Chapitre 3 | Organisation logistique et scénarios prospectifs).

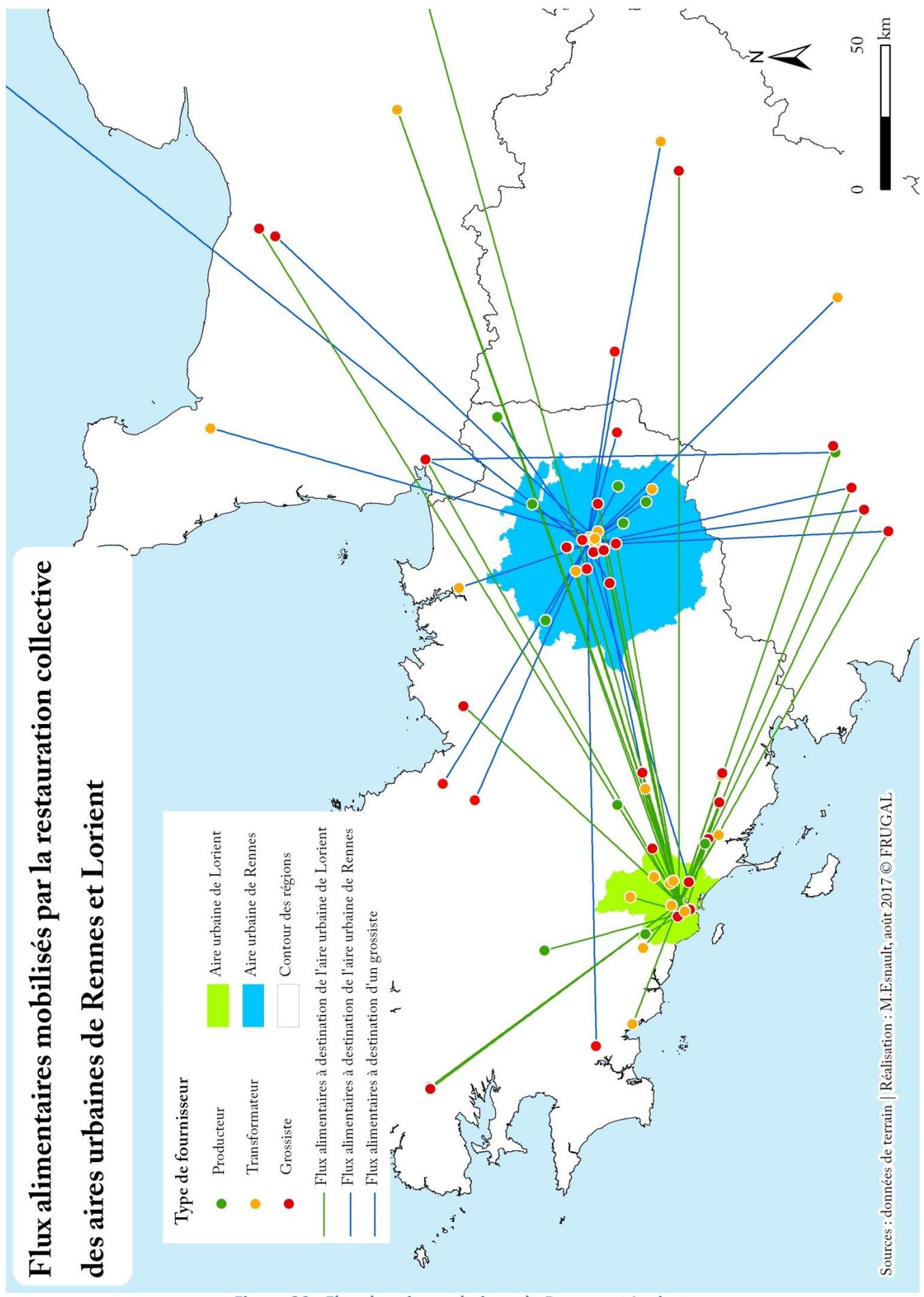
L'établissement hospitalier de Rennes que nous avons rencontré nous a précisé l'origine de certains de ses produits via ses fournisseurs directs, ce qui explique deux des flux sur cette carte : les légumes de Pomona seraient issus majoritairement du Val de Loire, tandis que le veau de TG Viande provient des Pays-Bas. Cela démontre que les approvisionnements des grossistes peuvent provenir d'espaces très éloignés, et que la proximité apparente des approvisionnements directs de la restauration collective ne signifie pas une origine locale des denrées.

Un fait surprenant pour les approvisionnements de Lorient concerne le poisson. Des dires des acteurs que nous avons rencontrés, peu de poisson frais est utilisé dans les cuisines des établissements étudiés, malgré la présence du port de pêche de Lorient. La plupart des cuisines utilisent en effet du poisson surgelé, moins cher, plutôt que de privilégier un approvisionnement direct mais cher à la criée.

De même, pour Lorient, il apparaît que de nombreux grossistes sont localisés à Nantes ou dans l'aire urbaine, ce qui s'explique par la distance quasi équivalente du trajet Lorient-Rennes et du trajet Lorient-Nantes. La production locale de légumes doit également être attractive, car nous avons vu que Pomona venait s'approvisionner dans la région.

Flux alimentaires mobilisés par la restauration collective des aires urbaines de Rennes et Lorient

- Type de fournisseur**
- Producteur
 - Transformateur
 - Grossiste
- Flux alimentaires à destination de l'aire urbaine de Lorient**
- Flux alimentaires à destination de l'aire urbaine de Rennes
 - Flux alimentaires à destination d'un grossiste
- Aire urbaine de Lorient** (vert)
- Aire urbaine de Rennes** (bleu)
- Contour des régions** (noir)



Sources : données de terrain | Réalisation : M.Esnault, août 2017 © FRUGAL

Figure 30 : Flux des aires urbaines de Rennes et Lorient

- Aires d'approvisionnement

Le rayon dans lequel les structures de restauration collective vont s'approvisionner est différent selon chaque terrain. Il faut toutefois garder à l'esprit que ces approvisionnements ne sont que les premiers de la chaîne, et que lorsqu'il ne s'agit pas d'un achat direct au producteur, nous n'avons aucune donnée sur la traçabilité du produit.

La représentation de ces aires d'approvisionnements (figure 32) permet de calculer ces surfaces sans toutefois établir de rayon précis au vu de la forme d'approvisionnement. Les fournisseurs des structures de restauration collective y apparaissent polarisés par les centres urbains : (de l'ouest à l'est) Lorient-Vannes, Rennes, Nantes, Caen, Rouen voire la région parisienne.

Il a été possible lors d'un entretien d'accéder aux réserves des denrées alimentaires, ce qui nous a donné accès à une étiquette de traçabilité sur un cageot de salade (figure 31). Cette étiquette provenant d'un établissement de Caen a été acheminée *via* un grossiste (Pomona TerreAzur), démontrant que les approvisionnements par ces entreprises peuvent être régionaux sur certains produits.



Figure 31 : Étiquette de traçabilité

Lorsque l'on compare les aires d'approvisionnements des trois terrains de l'étude, on s'aperçoit que Lorient possède la plus grande, avec 68 024 km², suivie de près par celle de Caen, avec 67 163 km², et que Rennes possède la plus petite avec 47 351 km². Ce classement apparaît logique si l'on considère le positionnement à l'extrême-ouest de Lorient, qui doit donc décaler son rayon d'approvisionnement à l'est, et que l'on intègre que Rennes fait déjà des efforts pour relocaliser ses besoins alimentaires.

Aires d'approvisionnements directs pour les aires urbaines de Caen, Lorient et Rennes

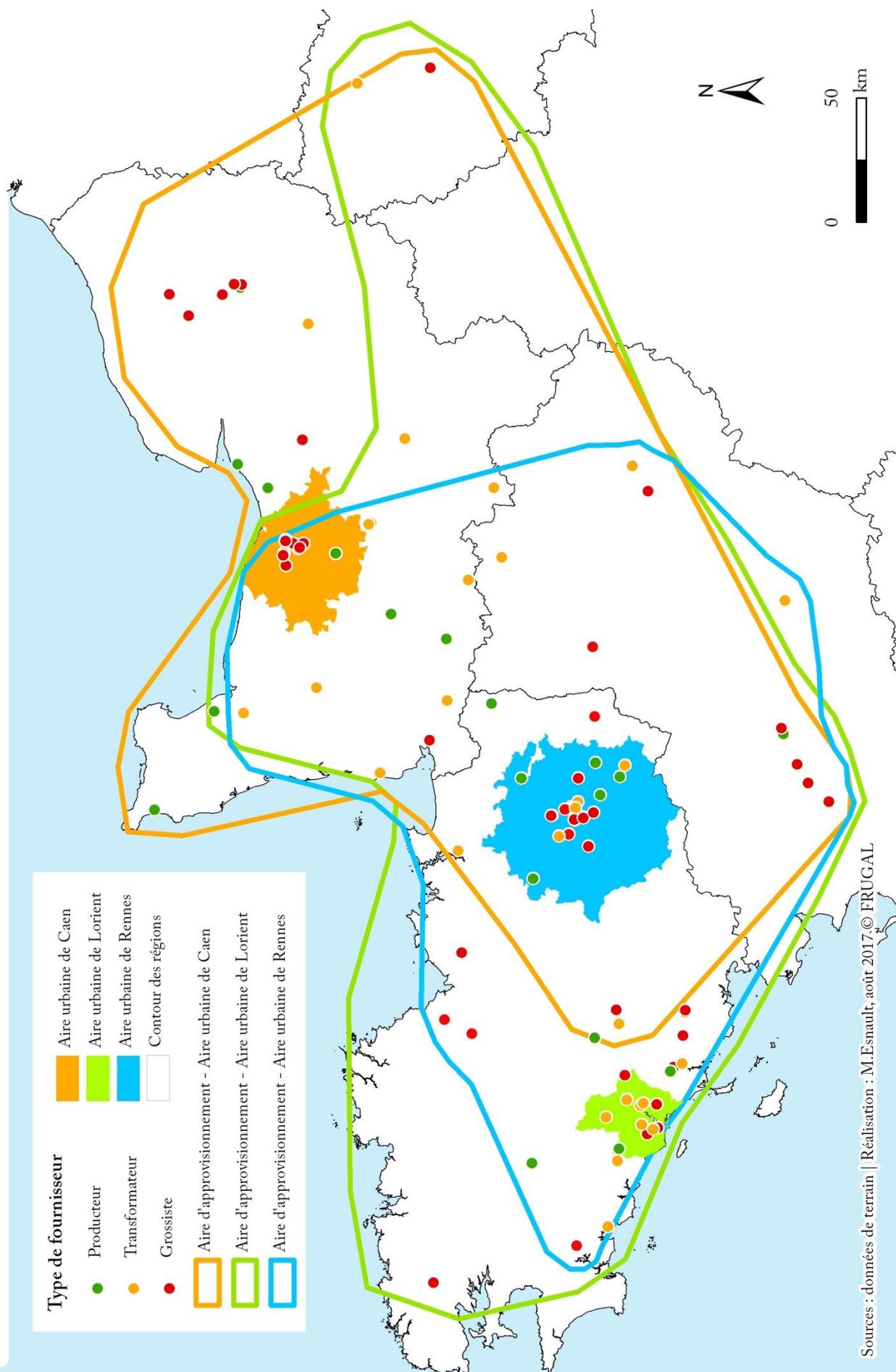


Figure 32 : Aires d'approvisionnement

- **Une filière indépendante et pratiquant la distinction sociale**

La filière de la restauration collective possède son propre système alimentaire. En effet, elle est le seul canal alimentaire (Poulain, 2002) à être soumise au code des marchés publics, et possède donc nécessairement des procédures particulières. Ainsi, ce n'est pas le cuisinier qui va choisir ses produits, mais les producteurs/les fournisseurs qui doivent engager une démarche pour être sélectionnés au cours d'un appel d'offre. Les collectivités doivent donc choisir en fonction de critères préétablis le produit qui correspond le mieux à leurs attentes. Le prix est le premier critère de notation dans la grande majorité des appels d'offre, et les critères qualitatifs n'apparaissent que dans un second temps (qualité du produit, responsabilité sociale des entreprises, potentialités de livraisons...).

La collectivité établit cependant avec le cuisinier son cahier des charges, c'est-à-dire les types de produits nécessaires pour la cuisine. Outre les produits eux-mêmes, il faut déterminer les besoins selon les gammes et selon les précisions de labels. Les gammes sont au nombre de six en restauration collective, et correspondent à des critères de qualité définis (figure 33), en terme de cuisson, de température ou encore de texture. L'utilisation de produits dits de première gamme, moins chers, suppose un équipement spécifique de la cuisine, en terme d'hygiène mais aussi techniques : ainsi, pour des légumes frais, il est nécessaire de disposer d'une légumerie permettant de préparer les légumes. Ces équipements peuvent représenter un coût conséquent pour la collectivité qui peut choisir d'utiliser des produits de 4^{ème} gamme (par exemple, les pommes de terre déjà épluchées), plus chers, mais qui permettent d'éviter un travail répétitif à ses personnels.

Gamme	Nom	Frais	Cuisiné	Cru	Cuit	Pasteurisé	Conserve	Stérilisé	Sous vide	Température ambiante	Réfrigéré	Surgelé - 18°C	Déshydraté
1	Produit brut	x								x	x		
2	Conserve		x			x	x			x			
3	Surgelé		x									x	
4	Produit transformé			x					x		x		
5	Sous vide/réfrigéré				x	x		x	x		x		
6	Déshydraté									x			x

Figure 33 : Tableau des gammes de produits

Les appels d'offres permettent également de préciser les velléités des collectivités en terme de produits bio ou labélisés (type label rouge). Même en dehors de la restauration soumise aux marchés publics, les cuisiniers et gestionnaires rencontrés semblent très sceptiques sur l'utilisation du bio, qui, pour beaucoup, apparaît comme une mode. Les produits bio sont donc parfois intégrés

uniquement pour répondre à des demandes des élus ou des directions d'établissements, plus politiques, ou par peur d'avoir une obligation légale d'en intégrer sous peu (la proposition de l'ex-députée Brigitte Allain en a effrayé plus d'un). Il existe au contraire des personnels convaincus de l'utilité de la bio qui « militent » pour en utiliser davantage, ainsi que des convives ou des parents de convives qui essaient d'abonder en ce sens (cf. mémoire de master 1).

L'utilisation de la bio semble également différer selon les secteurs de la restauration collective rencontrés. Dans le secteur de l'enseignement, où les convives sont jeunes, la bio est plus présente, car l'on considère que lors de la croissance des enfants, il faut donner des produits sains à manger. Le secteur santé/social est encore plus contraint sur ses budgets que l'enseignement, ce qui rend même l'idée de bio parfois totalement inconcevable pour les gestionnaires. Enfin, dans le secteur de la restauration au travail, le bio peut être présent, mais s'il n'est pas d'origine locale, il n'est pas valorisé. En effet, ce secteur sert des travailleurs, et doit se valoriser en permanence s'il ne veut pas perdre des convives au profit de la restauration commerciale. La production locale est donc plus mise en valeur (figure 34) qu'un label quelconque dont beaucoup d'adultes se méfieraient.



Figure 34 : Tableau présent dans les locaux du restaurant administratif de l'AGESSO à Caen, géré par Api Restauration

De plus, selon la catégorie sociale des travailleurs, les menus et produits vont varier. J'ai pu rencontrer divers professionnels l'expliquant pour plusieurs raisons. La première se justifie par les moyens engagés par l'entreprise ou le comité de restauration qui diffèrent selon les établissements : ainsi, une usine comme PSA met moins d'argent dans son service de restauration qu'un centre

d'Orange accueillant des cadres, ce qui va se ressentir dans les coûts consacrés à l'achat des produits, qui varie de 4 € à 10 €. Dans le restaurant d'une banque par exemple, il était possible de trouver du magret de canard en plat principal pour la modique somme de 3 €. La deuxième raison, en interne d'une entreprise, est que les travailleurs n'occupent pas le même poste et n'ont donc pas les mêmes besoins. Ainsi, un restaurant de la SNCF propose des repas différents pour les « *gars de l'atelier* » et les « *gars du rail* », qui auraient besoin de « *plats en sauce avec des féculents pour avoir de l'énergie* » pour les agents d'accueil (des légumes) ou encore pour les « *jeunes* », à qui l'on consacre un « *menu enfant* » (qui s'avère être un steak-frites).

Cette différenciation sociale est claire dans le monde de l'entreprise, et si elle est moins décelable dans les autres secteurs de la restauration collective, elle est toutefois présente. Il n'est en effet pas anodin que les personnes incarcérées ne bénéficient que d'une alimentation peu qualitative qu'elles doivent recuisiner. Les collèges et lycées en sont aussi victimes, par l'exploitation de la carte scolaire par les CSP + qui dessinent une répartition sociale des élèves au lieu d'une répartition géographique, et par conséquent une différenciation des alimentations.

La restauration collective est donc un canal de consommation à part, qui mobilise ses propres structures d'approvisionnement et sa propre organisation de filière. La tendance qui se dégage dans les pratiques de consommation des cuisines est favorable à l'approvisionnement « local », qui correspond bien souvent à l'échelle du département ou de la région, au détriment des produits d'origine biologique.

Le « local » mobilise la majeure partie des discours des acteurs de la restauration collective, et il faut donc s'y intéresser de plus près. Le chapitre suivant présente un état des lieux de la relocalisation alimentaire dans les aires urbaines d'étude, avant de s'intéresser plus spécifiquement au cas de Caen et son potentiel d'agriculture urbaine.

Chapitre 2 | Potentiels de relocalisation

- **La relocalisation, un processus urbain**

Selon une étude du cabinet UTOPIES publiée en mai 2017, les aires urbaines utilisent en moyenne 2 % de leur production agricole pour alimenter leur population, 10 des 30 meilleurs élèves étant situés en Bretagne et en Pays de Loire. Ainsi, Rennes est la 8^{ème} aire urbaine de ce classement, avec un taux d'autonomie de 5 %. Ces taux sont très bas, en raison notamment de l'export de la quasi-totalité de la production des aires urbaines vers d'autres espaces. Ainsi, toujours selon cette publication, 96,9 % de la production agricole des aires urbaines serait incorporées dans des produits consommés en dehors du territoire. Si les aires urbaines étaient alimentées dans l'état actuel des productions (y compris dans l'état de leur diversité) par la production locale, seuls 54 % des besoins seraient satisfaits, avec des variations selon les aires urbaines. Rennes est encore une fois bien placée avec un potentiel de 75 % des besoins qui seraient satisfaits par l'offre locale. Cette étude prend en effet en compte les différentes filières de production présentes sur le territoire pour estimer la satisfaction des besoins (figure 35). Il faut toutefois prendre en compte que cette étude a été réalisée nationalement sans étude de terrain, et qu'elle se base donc sur des données chiffrées et sans doute quelques rapports locaux mais qui ne permettent pas d'affiner le travail à la réalité des aires urbaines. Les grandes tendances qui y sont observées sont vérifiables mais à prendre avec un certain recul.

	Taux d'autonomie	Céréales	Légumes	Fruits	Autres plantes	Bétail	Bovins-lait et lait	Autres élevages	Volaille & oeufs	Pêche & chasse
Caen	2,47	3,6	3,6	1,2	6,8	2,6	1,1	1,2	1,2	3,6
Lorient	4,4	0,6	3,6	0,3	3	0,5	8,9	0,8	9,1	7,4
Rennes	5,01	2,5	6,5	0,7	14,9	4,5	13,3	2,7	8,8	0,1

Figure 35 : Taux d'autonomie par filière alimentaire pour Caen, Lorient et Rennes selon le cabinet UTOPIES

Cette étude démontre une certaine disparité dans l'engagement des aires urbaines vers une autonomie alimentaire accrue, mais également en lien avec la diversité de l'offre agricole présente sur le territoire. C'est ainsi qu'on retrouve sans surprise le plus fort taux d'autonomie alimentaire pour l'aire urbaines d'Avignon, notamment grâce à sa production locale de légumes et de fruits. Le contexte agricole local joue ainsi très largement, qu'il s'agisse du type de culture, de la qualité des sols, des conditions climatiques ou même de l'engagement politique et syndical des agriculteurs.

Sans vouloir faire de généralités, les régions où la FNSEA/FRSEA/FDSEA est moins contredite sont les régions où la relocalisation de l'alimentation apparaît plus compliquée.

L'aire urbaine de Caen se retrouve au croisement de plusieurs de ces problématiques : la terre céréalière y est chère mais très fertile. La diversité des produits se résume donc en majorité à des productions céréalières destinées à l'alimentation animale, et exportées hors de la France métropolitaine, ainsi qu'à des cultures industrielles (betteraves, colza...). Ce contexte ne laisse que peu de place à des productions différentes, comme le maraîchage ou l'élevage, et ne permet donc pas d'avoir la diversité nécessaire à l'autonomie alimentaire.

- **Exemple appliqué à Caen**

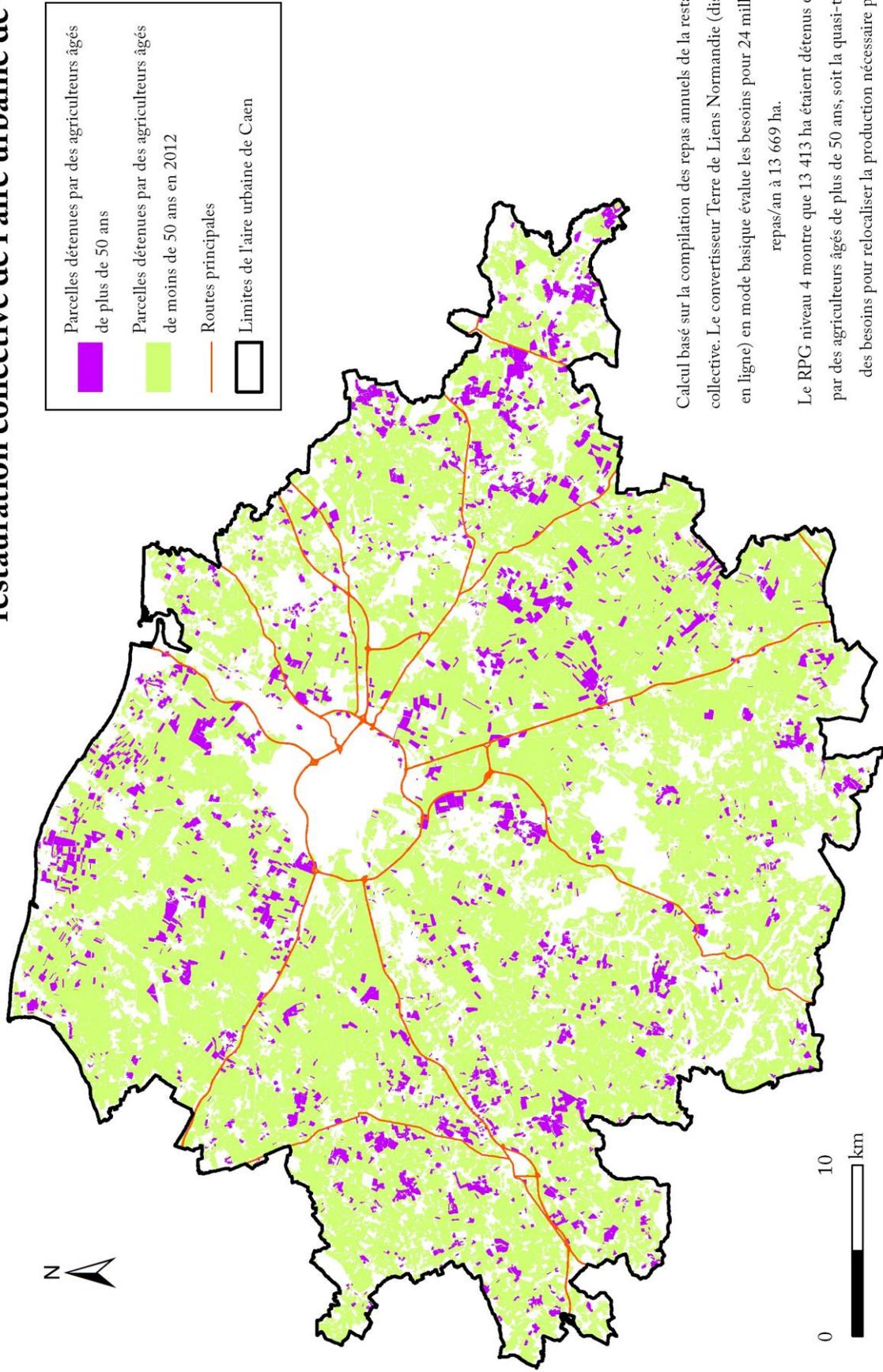
Nous avons estimé que l'aire urbaine de Caen produisait 24 millions de repas par an en restauration collective. À partir du détail de ces repas, il est possible de calculer la surface agricole nécessaire pour produire les denrées alimentaires *via* le convertisseur alimentaire de Terre de Liens Normandie³⁴, disponible en ligne. La version du convertisseur que nous avons utilisé est basée sur les rendements de fermes normandes, installées par l'association, et qui pratiquent donc des modes de culture alternatifs sur de plus petites exploitations qu'en agriculture conventionnelle. Cette agriculture a une volonté de relocalisation, ce qui nous intéresse donc particulièrement ici, et a pour volonté de diversifier les productions locales, autre perspective identifiée dans ce travail. Nous avons choisi la méthode classique au lieu du convertisseur avancé, ce dernier se basant sur une évolution des modes alimentaires intégrant une baisse des denrées carnées dans l'alimentation. Or, en restauration collective, les proportions des denrées sont soumises aux recommandations nutritionnelles de l'État, ce qui n'est pas du ressort des collectivités, d'où ce choix.

Le convertisseur est en cours de réévaluation, et fait l'objet d'un stage d'un camarade de promotion, permettant des échanges sur les méthodologies en place et les résultats respectifs que nous avons obtenus. Ainsi, si l'on convertit les résultats de ce travail à l'aide de l'outil actuel de Terre de Liens, nous obtenons un besoin de 13 669 ha. En ajoutant les données du Registre Parcellaire Graphique – niveau 4 qui intègre des données sur l'exploitant des terres, nous pouvons déterminer que 13 413 ha sont cultivés par des agriculteurs âgés de 50 ans ou plus en 2012 (figure 36). Ainsi, 98 % des besoins de la restauration collective pourraient être couverts par ces terres. Cela représente 2 477 parcelles, d'une taille moyenne de 5,4 ha. Au sein de l'aire urbaine, la surface agricole utile est de 126 692 ha, ainsi les besoins pour la seule restauration collective sont peu conséquents, représentant à peine 10 %.

Il faut toutefois intégrer que dédier des surfaces agricoles à la seule restauration collective peut paraître inintéressant pour des exploitants, car elle ne permet pas de faire de bénéfices suffisamment larges pour une exploitation nouvellement installée. La question de la régie agricole de Mouans-Sartoux (06) est en cela intéressante, car elle n'a pas de but lucratif étant publique. On pourrait donc envisager que les établissements de restauration collective gèrent leurs propres exploitations agricoles.

³⁴ <http://convertisseur.terredeliensnormandie.org/>

Potentiel de relocalisation de la production nécessaire pour la restauration collective de l'aire urbaine de Caen



Calcul basé sur la compilation des repas annuels de la restauration collective. Le convertisseur Terre de Liens Normandie (disponible en ligne) en mode basique évalue les besoins pour 24 millions de repas/an à 13 669 ha.

Le RPG niveau 4 montre que 13 413 ha étaient détenus en 2012 par des agriculteurs âgés de plus de 50 ans, soit la quasi-totalité des besoins pour relocaliser la production nécessaire pour approvisionner la restauration collective.

Sources : Convertisseur Terre de Liens Normandie, RPG 2012 niveau 4 | Réalisation : M.Esnault, mai 2017 © FRUGAL

Figure 36 : Statut de l'exploitation foncière des terres agricoles en 2012 dans l'aire urbaine de Caen

Le convertisseur de Terre de Liens est en cours de mise à jour par l'association à l'heure où j'écris ces lignes, et offrira des données plus complètes pour l'analyse des besoins de la restauration collective. Cette nouvelle analyse propose notamment une conversion en terme d'emplois agricoles locaux, permettant de réellement démontrer l'utilité de la relocalisation pour le territoire.

Cette nouvelle version du convertisseur a pour objectif de permettre à toutes les citoyennes et citoyens de participer à la relocalisation de l'alimentation, en proposant de calculer ses propres résultats et de les compiler sur une cartographie en ligne participative. La dimension cartographique est donc plus importante dans cette nouvelle étape du développement de l'outil. De plus, la visée opérationnelle est développée vers les collectivités, qui pourront ainsi se représenter leurs besoins fonciers et agricoles.

Le mouvement Terre de Liens a réalisé une cartographie (figure 37) basée sur les données partielles collectées pour ce stage au mois de juillet 2017 (et non sur les estimations globales calculées pour l'aire urbaine). Les données sont présentées à l'échelle de la communauté urbaine de Caen la Mer, à visée plus opérationnelle que notre représentation à l'échelle de l'aire urbaine. Ces résultats partiels mobiliseraient près de 25 % de la SAU de la communauté urbaine pour alimenter la restauration collective, privée et publique. Si l'on ne se concentre que sur la restauration scolaire publique (secteur pour lequel les données sont complètes), les besoins sont de 3 707 ha, soit 18 % de la SAU de Caen la mer et 74 % des terres détenues par les agriculteurs de plus de 50 ans. Relocaliser 100 % des besoins alimentaires de la restauration scolaire permettrait de rétablir 154 emplois agricoles, et renforcer ainsi la sphère économique locale.

Les besoins sont centrés autour d'un pôle (ici, l'entité urbaine de Caen) avec cette méthode de calcul, ce qui simplifie l'organisation de la relocalisation, mais qui rallonge la planification de l'usage des terres. De plus, l'extension urbaine risque de concurrencer cette installation. En effet, l'Aucame estime l'artificialisation des sols à 184 ha/an, soit autant de pertes annuelles pour la surface agricole. Il est donc essentiel de prévoir cette extension pour la contenir, et préserver les terres agricoles en planifiant l'aménagement du territoire.

Surfaces agricoles à mobiliser pour relocaliser les approvisionnements de la restauration collective de Caen-la-Mer

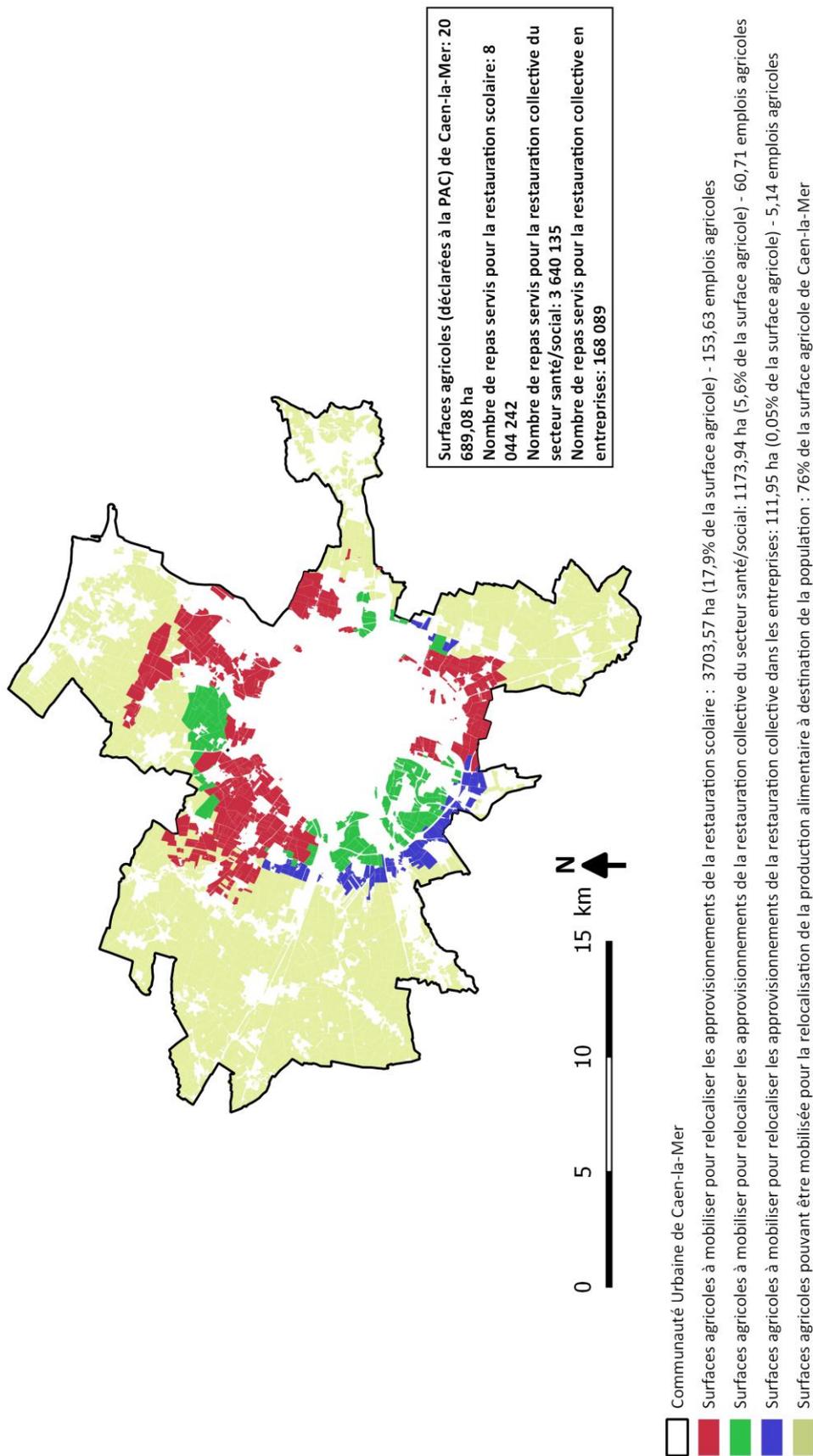


Figure 37 : Cartographie des besoins fonciers selon le Convertisseur Terre de Liens (B. Fontaine-Touchard)

Sources: données de terrain de M. Esnault (2017) / Convertisseur Terre de Liens / INCA2-ANSES / BD_RPG2012 / BD_TOPO2016

Réalisation: Fontaine-Touchard B., Terre de Liens Normandie, septembre 2017.

- **De l'utilité de la planification de l'aménagement du territoire**

L'aire urbaine de Rennes a mis en place un programme agricole local (PLA) depuis la fin des années 2000, signé par Rennes Métropole en 2008 en lien avec la Chambre d'Agriculture et la SAFER, et étendue en 2010 à tous les formes d'intercommunalités (EPCI) du schéma de cohérence territoriale (SCoT). Au même titre qu'un document comme le PLH (programme local de l'habitat), le PLA a pour objectif d'établir des guides dans la réalisation des documents d'urbanisme et d'aménagement du territoire (PLUi, SCoT). Le PLA de Rennes a notamment permis de prévoir l'utilisation de terres agricoles en friches à proximité du pôle urbain pour des espaces de culture urbaine, comme la Prévalaye (400 ha dont 80 appartiennent à la ville), qui a pour vocation de redevenir un espace productif intégré à la ville, avec déjà deux exploitations installées.

Cet exemple démontre l'utilité pour un territoire de planifier l'usage de son territoire. Pour réserver des terres et flécher leurs rendements vers une consommation locale, l'intervention des pouvoirs publics est nécessaire. De même, l'intérêt de chaque territoire pour la question de l'alimentation varie selon les espaces ; ainsi, Lorient et Rennes sont précurseurs en la matière si l'on considère le cas caennais.

La restauration collective présente l'avantage de la commande publique, liée directement aux décisions politiques locales. Ainsi, en présence d'un engagement des élus en faveur d'une alimentation locale, ce canal de consommation utilise davantage de produits locaux, produisant un effet de levier pour le développement des filières de proximité, qui essaient ensuite dans les autres canaux de consommation (GMS, petits commerces, magasins spécialisés etc.).

Si une loi du même type que la loi Allain imposant 40 % de produits locaux et 20 % de bio dans la restauration collective venait à être votée, beaucoup de collectivités se retrouveraient sans offre car elles n'auraient pas prévu cette évolution législative. Ainsi, quelques cuisiniers et gestionnaires que nous avons rencontrés effectuent déjà cette mission de levier, par crainte de se le voir imposer plus tard. Il faut garder à l'esprit qu'une loi de ce type ne concernerait cependant que les restaurations collectives publiques et en gestion directe, ce qui représente au moins une bonne moitié des écoles publiques, la majorité des collèges et lycées publics, les CROUS, les CCAS, l'administration pénitentiaire, les établissements hospitaliers et les restaurants administratifs publics. Les volumes concernés seraient donc conséquents (deux tiers des restaurants collectifs selon le SNRC), et c'est ce que nous estimerons dans le chapitre 4 de cette même partie.

La relocalisation de l'alimentation passe donc par des mesures politiques, mais qui doivent être accompagnés d'une réflexion sur l'organisation de la filière. Le chapitre suivant propose donc une analyse des logiques d'organisations des restaurations collectives en ce qui concerne les approvisionnements.

Chapitre 3 | Organisation logistique et scénarios prospectifs

- **L’approvisionnement de la restauration collective en question**

L’approvisionnement des structures de restauration collective se fait dans la grande majorité des cas de manière indépendante les unes des autres. Cela a pour conséquence de multiplier les flux et les infrastructures de transport et de restreindre la possibilité pour des petits producteurs de livrer les cuisines. Ainsi, il faut réfléchir à des moyens d’optimiser cette logistique afin non seulement de simplifier les approvisionnements locaux mais aussi de réduire le coût environnemental que représente des flux multiples.

L’exemple de la restauration scolaire de la ville de Caen permet de visualiser cette multiplicité de flux et la complexité qu’elle engendre (figure 38). Cette illustration est bien entendu théorique, ne présentant pas un schéma d’approvisionnement cohérent et se focalisant sur un seul fournisseur, mais permet de comprendre la nécessité de mutualiser les flux. En effet, pour l’année scolaire 2016-2017, 21 sites devaient être livrés par chaque fournisseur qui devait en avoir la capacité, limitant les candidats pour le marché public. La contrainte imposée par la ville est également d’assurer un menu identique entre toutes les écoles (avec quelques variations tout de même), même si aucun cadre légal ne l’impose³⁵, la restauration scolaire n’étant pas un service obligatoire.

Au contraire, à Rennes, c’est une cuisine centrale qui réceptionne toutes les livraisons et les transforme pour ensuite livrer les repas dans les structures de la ville. Ainsi, tout fournisseur peut répondre au critère logistique du marché public, à condition d’avoir les volumes nécessités par la cuisine. La ville de Rennes effectue ici un transport des repas en liaison pour toutes les structures, tandis que la ville de Caen ne livre que quelques-unes de ses écoles. De plus, Rennes a mutualisé toutes ses structures qui offrent un service de restauration pour n’avoir plus qu’un seul site de production (même si les menus peuvent différer selon les publics). Caen, de son côté, conserve une gestion indépendante, entre écoles primaires, CCAS et l’accueil de la petite enfance (ce dernier service est par exemple délégué à Convivio), ne permettant pas à la restauration collective d’exercer pleinement son potentiel rôle de levier d’évolution des pratiques agricoles.

³⁵ Question au gouvernement n°32 420, posée par M. Alain Suguenot, député de la Côte d’Or, au ministère de l’Éducation Nationale le 16/07/2013, et réponse du 07/01/2014 : « *S’agissant plus précisément du menu des cantines, la loi du 31 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales a transféré aux collectivités territoriales la compétence en matière de restauration scolaire. Il appartient donc au conseil municipal pour les écoles, au conseil général pour les collèges et au conseil régional pour les lycées de définir le type d’aliments proposés aux élèves. (...) Seules les prescriptions nutritionnelles relatives à la composition des repas tiennent lieu d’obligation. (...) En matière de restauration scolaire, il revient donc aux organes délibérants des collectivités locales de poser des règles et de définir leur menu et il n’appartient pas au ministre de l’éducation nationale de leur donner des instructions dans ce domaine.* » <http://questions.assemblee-nationale.fr/q14/14-32420QE.htm>

Modélisation de l'approvisionnement de la restauration scolaire de la ville de Caen

| Exemple de la fourniture de volaille par LeBailly

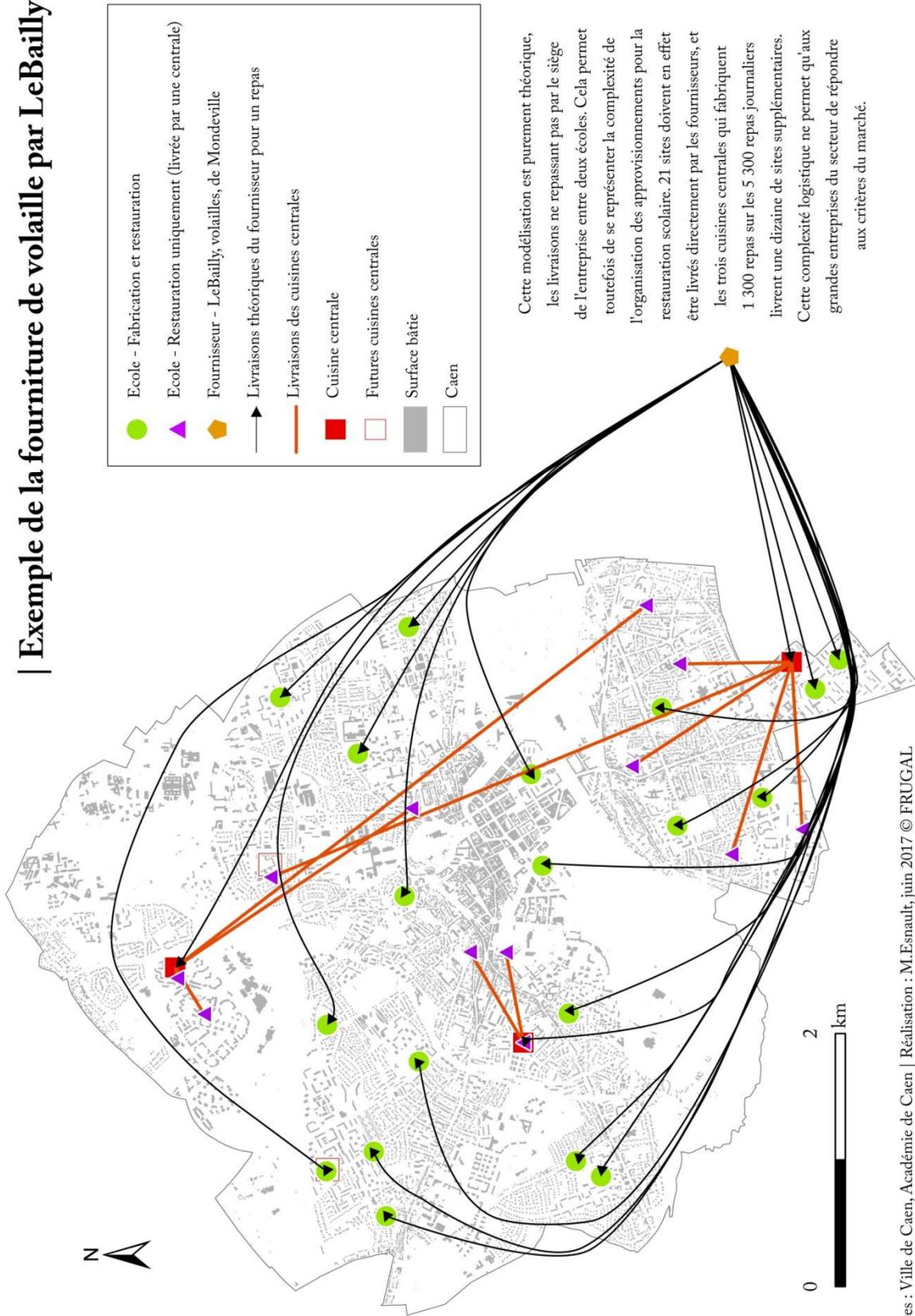


Figure 38 : Organisation logistique des approvisionnements alimentaires de la ville de Caen

Si l'on compare les organisations logistiques de la ville de Caen et de la ville de Rennes pour un service équivalent (c'est-à-dire la restauration scolaire de la commune), on remarque des différences conséquentes.

Non seulement Caen (figure 39) multiplie les points de livraisons mais elle a besoin de volumes importants ; ainsi seules les plus grandes entreprises spécialisées en restauration collective peuvent livrer la ville. D'autre part, Rennes (figure 41) a mutualisé ses approvisionnements en un point, ce qui facilite les livraisons et permet de diversifier les fournisseurs. La métropole bretonne est ensuite contrainte de livrer elle-même les repas ainsi fabriqués, ce qui nécessite l'établissement d'une liaison (chaude ou froide) et qui risque d'altérer la qualité du repas.

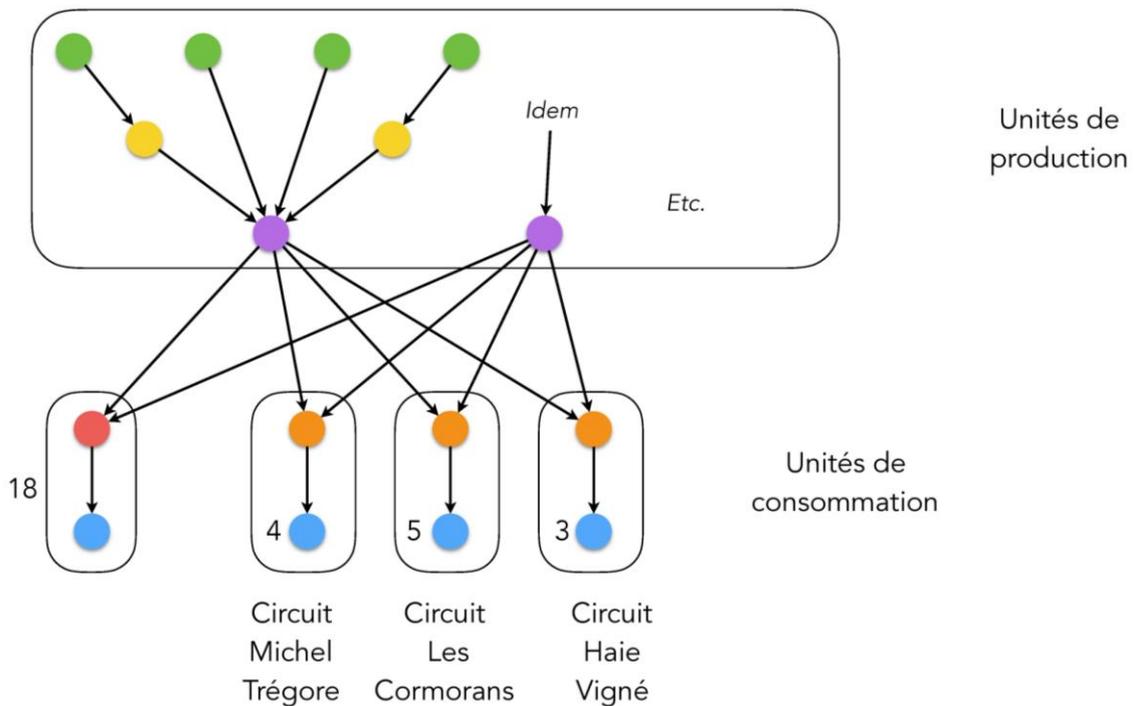


Figure 39 : Organisation logistique de la restauration scolaire de la ville de Caen

- Production
- Transformation
- Fournisseur type grossiste
- Cuisine centrale
- Cuisine de site
- Restaurant

Figure 40 : Légende des schémas d'organisation logistiques (fig. 38 et 40)

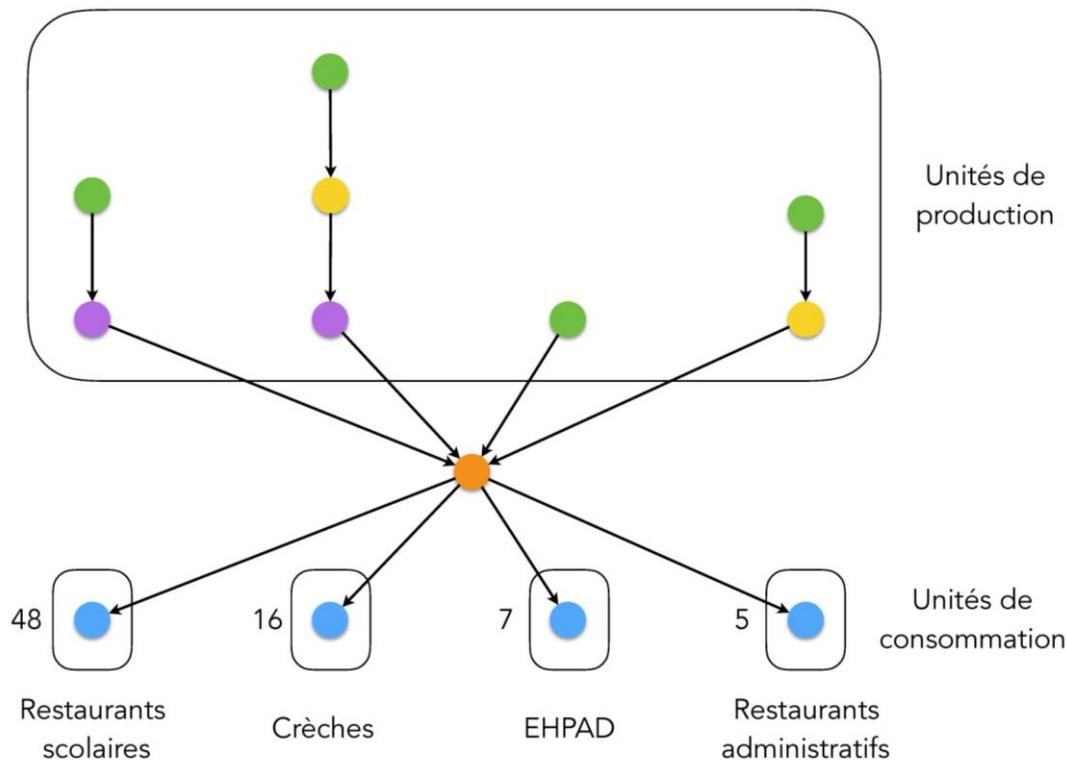


Figure 41 : Organisation logistique de la restauration publique de la ville de Rennes

Ces organisations logistiques non localisées permettent de comprendre quelles peuvent être les complexités d’approvisionnement. Afin de réorganiser ces complexités, nous allons présenter trois scénarios dans ce chapitre, selon différents niveaux d’engagement, sur un pas de temps d’une dizaine d’années. L’objectif est d’arriver à une alimentation relocalisée (au moins en partie) afin de reconnecter les mangeurs à l’espace productif agricole.

- **Scénario « non-évolutif » (figure 42)**

Ce scénario porte l’idée qu’aucun engagement n’a été pris en faveur d’une relocalisation de l’alimentation, et que la situation n’aura guère évolué dans une décennie.

En effet, les approvisionnements sont toujours distants (hors aire urbaine) même si quelques productions locales (c’est-à-dire issues de l’aire urbaine) sont présentes dans les assiettes. Le reste du système alimentaire aura potentiellement connu une consommation exponentielle de produits

locaux mais sans diversification, car elle n'aura pas été prévue par les responsables de l'aménagement du territoire. Cette logique de découpage aire urbaine/hors aire urbaine repose sur l'échelle utilisée tout au long du travail et le principe d'autosuffisance alimentaire d'une population.

Les plateformes logistiques évoquées sur cette figure sont en réalité les grossistes actuels, qui pourraient ou non être remplacées par des structures d'intérêt collectif sans but lucratif, d'où cette non-précision.

- **Scénario « relocalisation » (figure 43)**

Ce deuxième scénario est l'extrême inverse du premier, se réclamant d'une agriculture relocalisée. L'idée est d'installer des plateformes logistiques aux entrées de ville, ou à des points stratégiques permettant de recevoir et de livrer de gros volumes alimentaires. La livraison vers les cuisines s'effectuerait ensuite selon un circuit logistique optimisé, selon les commandes (comme les plateformes distributeurs décrites par N. Raimbault, 2015), et avec le moins de véhicules possibles ne repartant pas à vide. Cette dernière proposition tient de l'idée d'économie circulaire, où les déchets deviennent des ressources à valoriser. Le poisson et les produits d'épicerie comme le riz sont cependant produits en partie hors des aires urbaines si le régime alimentaire n'évolue pas.

Ce scénario nécessite plusieurs engagements. Le premier est en faveur d'une diversification de la production agricole pour atteindre une autonomie alimentaire accrue, ce qui passe notamment par l'élaboration de PLA (voir chapitre précédent). Le deuxième est d'assurer une garantie d'achat aux producteurs locaux par les cuisines, contrat possible en restauration collective soumise au code des marchés publics. Cette proposition assure un effet de levier de la restauration collective en faveur d'une alimentation local, et devrait interagir avec le reste du système alimentaire.

Rennes et Lorient se sont déjà engagées dans des démarches en faveur de ce scénario, notamment Rennes avec le dispositif mis en place par Eau du Bassin Rennais et les différentes délibérations des élus pour réfléchir à cette évolution.

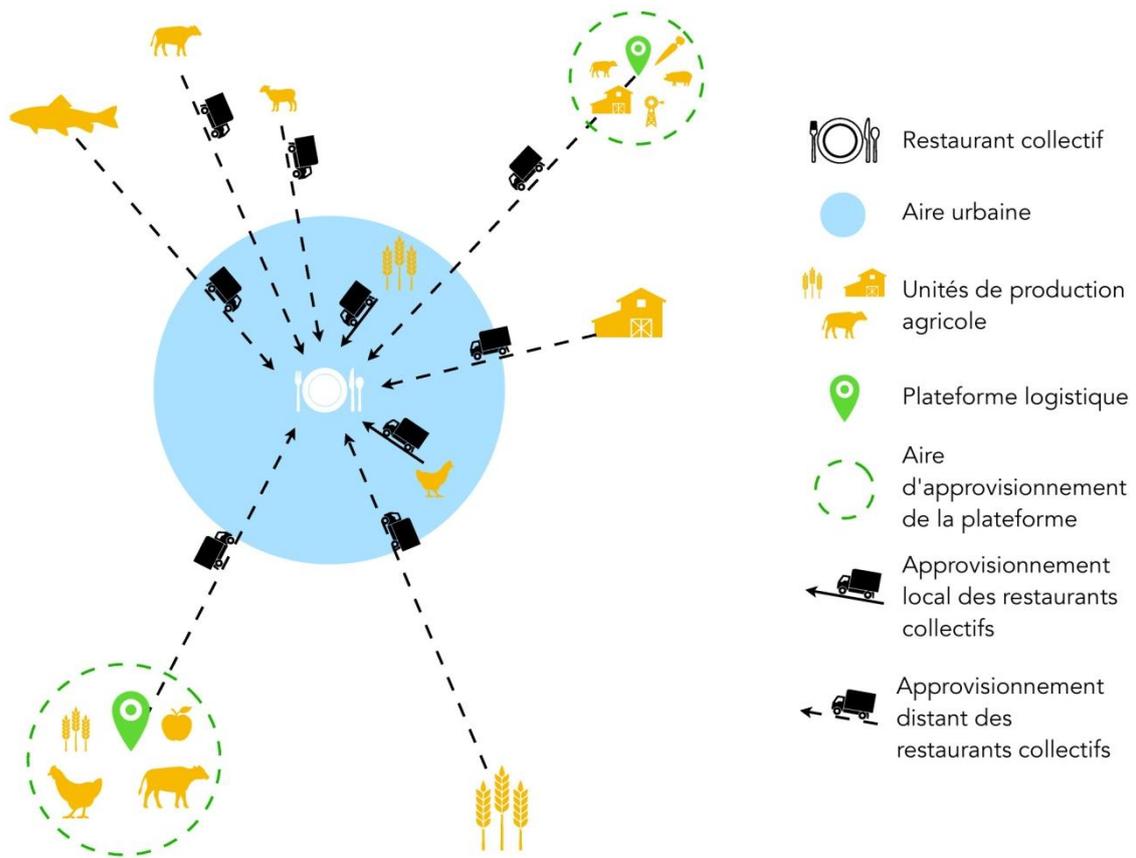


Figure 42 : Scénario non-évolutif

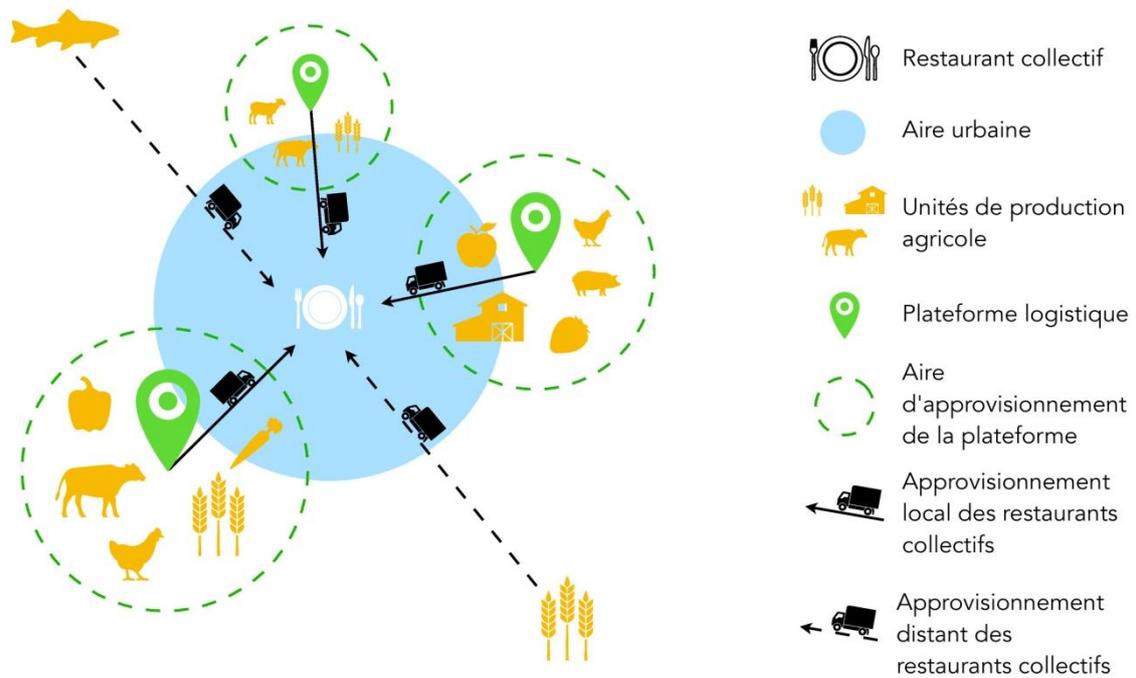


Figure 43 : Scénario « relocalisation »

- **Scénario « relocalisation partielle » (figure 44)**

Le scénario mixte propose un intermédiaire entre les deux précédents, envisageable pour les aires urbaines qui ne sont pas encore engagées dans un processus de favorisation de l'autonomie alimentaire. Il propose une combinaison entre plateforme de distribution locale et approvisionnements distants, *via* grossistes (ou non). L'aire urbaine de Caen peut par exemple envisager d'appliquer ce scénario qui nécessite un engagement moindre que le « scénario relocalisation », et qui pourrait mutualiser des productions déjà existantes.

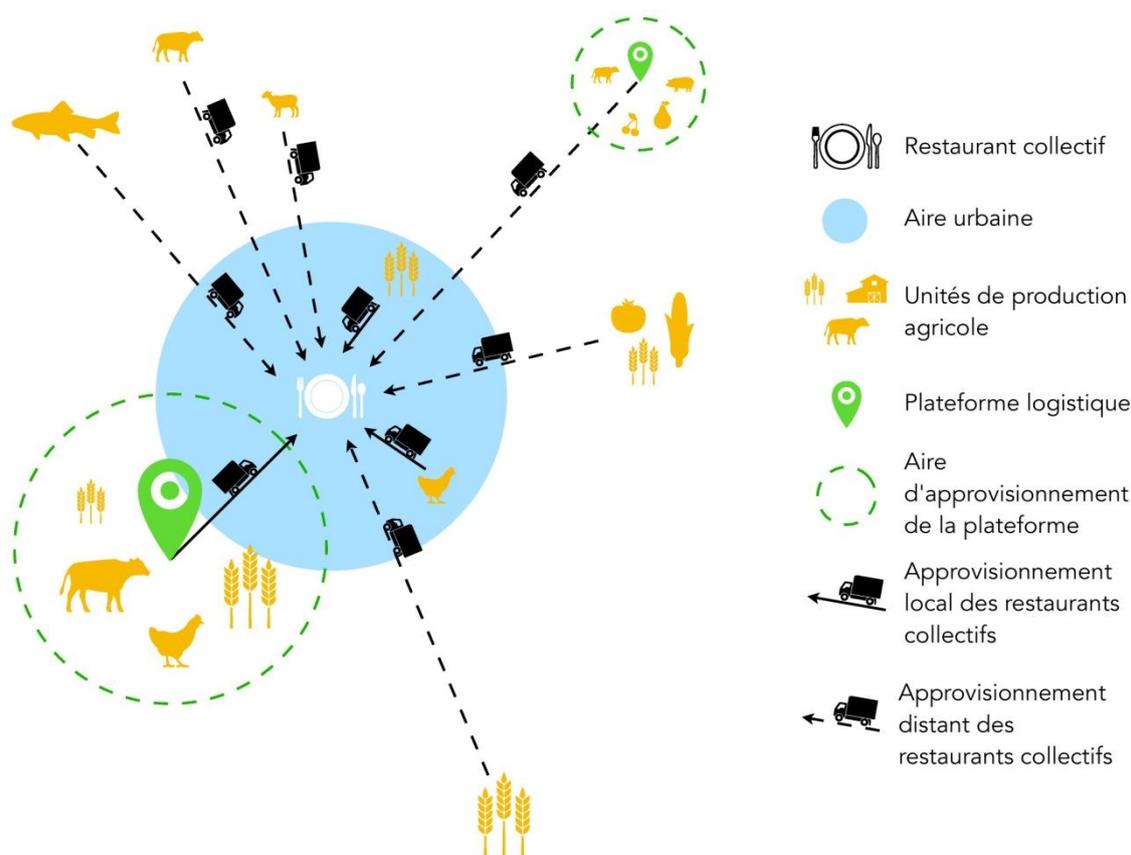


Figure 44 : Scénario relocalisation partielle

Le projet de reconversion de la base Intermarché à Magny le Désert (61) de la CCI Portes de Normandie offre la possibilité de réfléchir à la mutualisation des besoins. En effet, les plateformes telles que nous les envisageons dans ces scénarios permettent de simplifier la logistique des approvisionnements, tout en appliquant la logique des circuits courts d'un seul intermédiaire entre producteur et consommateur. Ces plateformes se doivent de proposer divers services, comme l'accompagnement des producteurs pour répondre aux appels d'offres des structures de restauration collective (si la plateforme ne propose que le stockage et la livraison sans achat-revente) ou bien

l'organisation de rencontres entre producteurs et cuisiniers et convives, afin de participer pleinement à la reconnexion cognitive d'un lien entre espace productif et consommateurs.

Les flux drainés par la restauration collective peuvent être raccourcis par l'engagement des structures décisionnelles présentes dans les aires urbaines. Les questions du foncier, de la diversification de la production agricole ou de la mutualisation des moyens sont déjà présentes dans les débats de nombreux acteurs à différents niveaux. Le scénario « relocalisation » semble quelque peu utopiste, mais est atteignable en une dizaine d'années pour les espaces les plus engagés dans cette perspective, tandis que le scénario « relocalisation partielle » est accessible aux espaces les moins avancés dans le processus de réflexion.

Ces scénarios de relocalisation sont cependant centrés sur la restauration collective, mais ne doivent pas pour autant être exclus du système alimentaire des agglomérations. Le chapitre suivant évoque donc le système alimentaire dans son ensemble et la part de la restauration collective.

Chapitre 4 | Restauration collective et système alimentaire métropolitain

La dernière mission de ce stage est d'estimer la part de la restauration collective dans les approvisionnements globaux des aires urbaines des terrains d'étude. Ce chapitre a donc pour but de faire le point sur les résultats obtenus grâce aux enquêtes réalisées, tant en volumes de denrées qu'en masses monétaires. Les estimations exposées dans cette partie reposent sur les méthodologies établies dans le cadre du projet FRUGAL pour le VR 1 « Flux », notamment les travaux de Doriane Guennoc.

- **La filière « restauration collective » dans les approvisionnements alimentaires**

La restauration collective, comme nous avons pu le voir, est une filière avec ses propres besoins et des contraintes spécifiques. Les grossistes qui approvisionnent les structures étudiées détiennent la majeure partie du marché si l'on considère les volumes alimentaires. Ces grossistes peuvent faire partie d'une entreprise ou d'un groupe à envergure nationale voire européenne (groupe Pomona, avec Terre Azur, Epi Saveurs, Passion Froid notamment) ou bien être de petites entreprises locales. Les grossistes appartenant à des groupes garantissent des prix bas, négociables en fonction des quantités, et vantent la qualité de leurs produits par des plaquettes de communications extrêmement bien réalisées (disponible dans l'office de n'importe quel cuisinier). Les petites structures n'ont pas forcément ces moyens mais offrent une proximité entre les cuisiniers et l'entreprise, et parfois un ancrage local revendiqué.

Il est important de noter que ces entreprises sont spécialisées dans le marché de gros et dans la restauration collective, ce qui leur permet de répondre aux appels d'offre proposés par les établissements. Les entreprises qui ne disposent pas de ce savoir-faire ne répondent donc pas aux offres : les structures comme les marchés d'intérêt local/national ne vont pas remplir les appels d'offre. Le marché de gros caennais n'a donc pas de relations d'approvisionnements avec les cuisines de la restauration collective, tout comme les marchés de plein vent, comme le marché des Lices de Rennes. Les cuisiniers y vont peut-être acheter des produits de gré à gré pour moins de 25 000 €, mais nous n'avons jamais observé le cas, car cela nécessiterait de rencontrer une toute petite structure, sans besoins de gros volumes, où le cuisinier prend le temps d'aller au marché plutôt que de tout se faire livrer. Les structures comme les MIN/MIL sont ainsi dédiées plutôt à l'achat-revente ou à la restauration commerciale, ou encore aux sociétés de restauration collective qui disposent de cuisines centrales (mais encore une fois, le cas n'a pas été observé).

Les approvisionnements par des structures hors grossistes nécessitent un travail supplémentaire de la part des deux parties. En effet, les acheteurs de la restauration collective doivent rédiger des appels d'offres plus spécifiquement tournés vers les transformateurs et/ou les producteurs, tandis que du côté des fournisseurs, il leur faut s'adapter à la logique de la restauration collective. Cela nécessite un travail légal, une traçabilité exemplaire des produits et une logistique impeccable, ce à quoi les grossistes spécialisés sont habitués. On comprend donc pourquoi les approvisionnements alimentaires de la restauration collective sont majoritairement drainés par ces

entreprises, disposant également d'une logistique adaptée (cf. Chapitre 3 | Organisation logistique et scénarios prospectifs) plutôt que par des structures plus localisées.

- **Les volumes alimentaires de la restauration collective dans le système métropolitain**

Nous pouvons estimer la part des volumes alimentaires dans le système alimentaire de chaque aire urbaine de deux manières. La première repose sur le nombre de repas, et la deuxième sur les volumes de denrées alimentaires.

La première méthode consiste à comparer le nombre de repas pris en restauration collective et le nombre de repas pris par les habitants de l'aire urbaine. Nous disposons déjà des estimations du nombre de repas pris en restauration collective, mais pour le deuxième calcul du nombre de repas pris dans l'aire urbaine il faut prendre en compte que tous les habitants ne s'alimentent pas trois fois par jour. Ainsi, il a fallu multiplier le nombre d'habitants par la fréquence des repas. L'enquête SIRS 2010 propose ces résultats : 3 % de la population ne prendrait qu'un repas par jour, 23,6 % prennent deux repas par jour, 65,9 % trois repas par jour, 6,7 % quatre repas par jour, 0,5 % cinq repas par jour et 0,2 % de la population six repas par jour. Il faut ensuite diviser le nombre de repas en restauration collective par le nombre de repas total, ce qui donne une estimation de la part de la restauration collective dans l'aire urbaine en nombre de repas (figure 45).

	Nb de repas RC	Nb d'habitants	Estimation nb de repas AU	Part RC
AU Caen	24 000 000	403 633	410 155 709	5,9%
AU Lorient	10 650 000	215 591	219 074 951	4,8%
AU Rennes	40 375 000	710 633	722 116 829	5,6%

Figure 45 : Estimation de la part de la restauration collective – Méthode nombre de repas

Cette méthode est discutable, car trop simpliste, et ne prend pas en compte les différences alimentaires entre groupes sociaux (notamment). De plus, elle est basée sur un nombre de repas et non un volume. Les enfants, bénéficiant de plus petites portions, pratiquent davantage la restauration collective *via* l'école que les adultes, on imagine donc que la part des volumes alimentaires est largement différente.

La deuxième méthode permet d'affiner les résultats. La Figure 28 de la partie II, chapitre 3, nous permet de se représenter les volumes de denrées alimentaires en jeu dans les approvisionnements de la restauration collective. En utilisant les données calculées par le VR 1 de

FRUGAL³⁶ sur les 4 familles de produits alimentaires pour les aires urbaines, nous pouvons déterminer la part des denrées mobilisées par la restauration collective dans le volume total de l'aire urbaine. Cette méthode a le mérite de différencier les classes d'âges et les familles de produits, permettant une estimation plus fine à l'échelle des aires urbaines.

Il faut cependant garder à l'esprit que les résultats sont basés sur un exemple de menu à base de féculents, sans intégrer les sauces et autres aides à la cuisine. De plus, la méthode de FRUGAL ne prend en compte que quatre familles de produits : céréales, viandes, produits laitiers, fruits et légumes (et transformés à partir de ces produits).

La comparaison des volumes de l'aire urbaine et de la seule restauration collective montre une tendance générale des approchant des 10 % (figure 46).

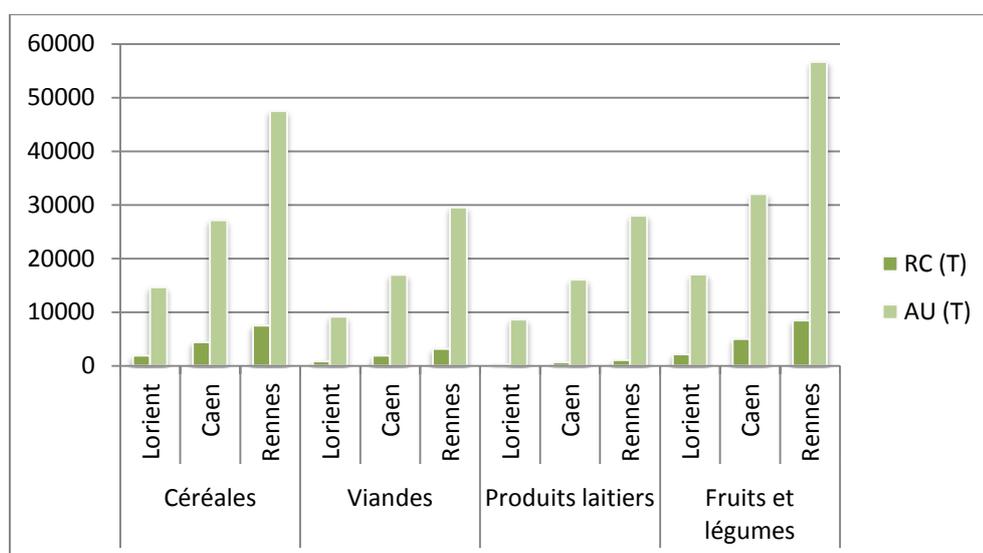


Figure 46 : Comparaison des volumes alimentaires en jeu en restauration collective et dans les aires urbaines de Lorient, Caen et Rennes

- **Les volumes monétaires engagés dans une relocalisation**

En partant de ces estimations de volume, nous pouvons en déduire une équivalence monétaire, variée selon les familles de produits (figure 47). La part des produits est logiquement la même comme nous avons multiplié les deux termes, mais lorsque l'on observe par famille de produits, les viandes prennent de l'importance dans le volume global tandis que les fruits et légumes en perdent (plus facile à voir sur la figure 48).

³⁶Marie M., Guillemin P., Bermond M., Guennoc D., 2017, « Évaluation de la consommation alimentaire dans onze aires urbaines françaises », communication au colloque *Les défis de développement pour les villes et les régions dans une Europe en mutation*, Athènes, Grèce.

Terrain	Type de produit	Ensemble RC (k€)	Total AU (k€)	Part RC/AU (k€)
Lorient	Céréales	8 183 €	63 259 €	13%
Lorient	Viandes	7 712 €	88 782 €	9%
Lorient	Produits laitiers	1 677 €	54 436 €	3%
Lorient	Fruits et légumes	6 028 €	48 228 €	12%
Caen	Céréales	18 143 €	112 185 €	16%
Caen	Viandes	17 251 €	154 812 €	11%
Caen	Produits laitiers	3 736 €	96 210 €	4%
Caen	Fruits et légumes	13 153 €	84 226 €	16%
Rennes	Céréales	31 014 €	196 877 €	16%
Rennes	Viandes	28 707 €	268 133 €	11%
Rennes	Produits laitiers	6 342 €	168 315 €	4%
Rennes	Fruits et légumes	21 791 €	146 389 €	15%

Figure 47 : Volumes monétaires engagés dans la restauration collective

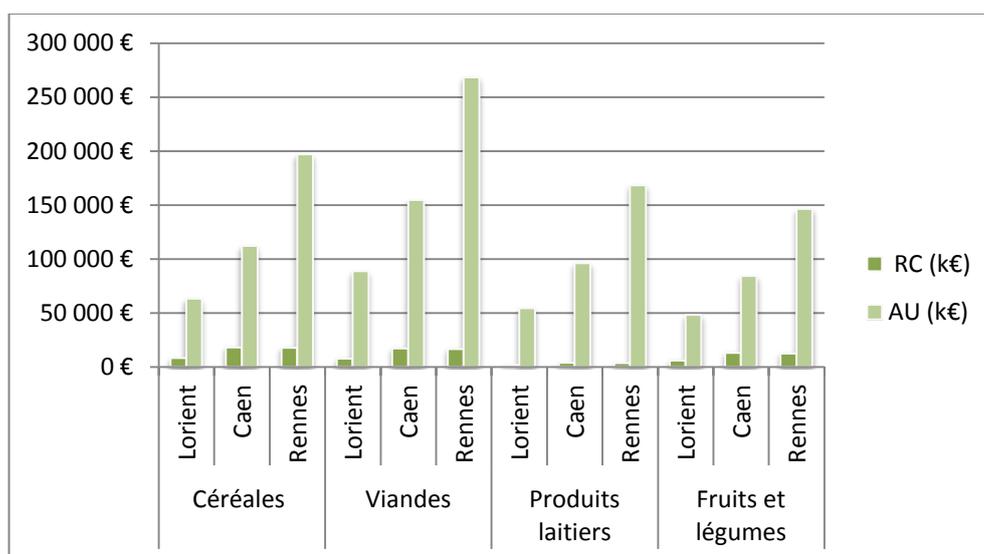


Figure 48 : Comparaison des volumes monétaires en jeu en restauration collective et dans les aires urbaines de Lorient, Caen et Rennes

Ces estimations nous permettent d'atteindre un dernier calcul. La relocalisation de l'alimentation a été évoquée à diverses reprises dans les chapitres précédents (*cf.* Partie III – Chapitres 2 et 3 notamment). Il est désormais possible d'estimer les chiffres d'affaires que peuvent représenter l'engagement vers une alimentation plus respectueuse de notre environnement. Si l'on considère la loi Allain (et toutes les lois précédentes), qui avait pour projet d'intégrer 40 % de produits locaux et 20 % de produits bio, et que l'on admet que le coût matière est en moyenne de 2,5 € par repas, nous pouvons calculer un chiffre d'affaire potentiel (figure 49, en k€). Nous n'avons fait le choix que de considérer les restaurants collectifs en gestion directe et soumis aux marchés publics (*cf.* Figure 22) qui seraient concernés par une telle législation.

Aire urbaine	CA local k€	CA bio k€
Lorient	6 705 €	3 353 €
Caen	14 310 €	7 155 €
Rennes	24 327 €	12 164 €
Total	45 342 €	22 671 €

Figure 49 : Estimation des chiffres d'affaires potentiels pour l'alimentation « locale » et bio en restauration collective soumise aux marchés publics

Ces chiffres d'affaires permettent de calculer les retombées économiques locales potentielles d'un engagement des collectivités en faveur du « local » et de la bio locale pour les exploitations agricoles. Pour l'aire urbaine de Caen, prise en exemple depuis le début de ce travail, cela représenterait 14 millions d'euros de chiffres d'affaire potentiels pour les agriculteurs du territoire. La restauration collective se pose en véritable levier pour le développement de l'agriculture locale, et ce sans prendre en compte les établissements qui ne sont pas soumis aux marchés publics.

Au final, si l'on ne distingue pas le statut des établissements de restauration collective pour ce calcul, le chiffre d'affaire potentiel des trois aires urbaines est de 75 M€ (figure 50).

Aire urbaine	CA local ind k€	CA bio ind k€
Lorient	11 000 €	5 500 €
Caen	24 000 €	12 000 €
Rennes	40 000 €	20 000 €
Total	75 000 €	37 500 €

Figure 50 : Estimation des chiffres d'affaires potentiels pour l'alimentation « locale » et bio en restauration collective tous secteurs indifférenciés

Si l'on considère l'étude du cabinet Utopies cité dans le chapitre 2 de cette même partie, l'aire urbaine Rennes est décrite comme étant autonome à 5,01 %, ce qui représente un peu plus de 2 millions d'euros réinjectés dans l'économie locale. Si l'on prend l'exemple de Caen, l'aire urbaine atteindrait à peine 600 000 €, ce qui reste largement en dessous du potentiel de relocalisation.

Les volumes engagés par la restauration collective représentent en moyenne 10 à 12 % de la consommation globale d'une aire urbaine en volumes. Les collectivités disposent de budgets qui correspondent à ces besoins, et les injectent dans une économie globalisée. Pour autant, avec l'obligation d'acheter 40 % de produits d'origine locale pourrait suffire à impulser un levier de développement d'une agriculture de proximité.

Conclusion | Partie III

Rennes apparaît dans cette partie comme étant l'agglomération la plus avancée dans la transition vers une agriculture de proximité. La ville a pris conscience de son rôle de levier pour la relocalisation de l'alimentation, et a donc orienté ses approvisionnements en ce sens, si bien qu'elle a la plus petite aire d'approvisionnement identifiée dans ce travail. Il ne faut cependant pas prendre ce résultat pour acquis, car il est basé sur quelques flux qui ne sont pas obligatoirement représentatifs. La cité bretonne s'affiche de plus en plus comme pionnière du bio dans le Grand Ouest, au sens où peu de communes ont fait ce choix dans leurs restaurations scolaires pour le moment.

Les scénarios prospectifs d'organisation des approvisionnements pour arriver à une relocalisation de l'agriculture permettent cependant d'imaginer cette évolution dans les trois aires urbaines de l'étude. Couplés à une politique de planification de l'usage des terres agricoles, la relocalisation peut s'envisager à différents niveaux d'engagement selon les territoires. Cette relocalisation de l'agriculture de proximité permettrait d'établir une visibilité claire dans la traçabilité des produits, mais aussi de recréer des emplois sur le territoire et de réinjecter l'argent des collectivités dans la sphère locale.

La dimension locale des produits apparaît en restauration collective comme un souhait assez présent des cuisiniers et gestionnaires, qui disent y trouver « *plus de sens* ». Ces acteurs ont également tous un point de vue sur la bio, soit très positif, soit assez négatif. Elle apparaît parfois comme une mode, comme un label incertain (« *les champs d'à côté utilisent des pesticides, alors...* »), ou encore inutile. L'enquête de l'agence Bio d'avril 2016³⁷ démontre pourtant que 58 % des établissements de restauration collective proposent des produits bio en 2016, contre 46 % en 2011 et 4 % en 2006, pour une proportion de 3,2 % de bio dans les achats. La bio progresse donc en restauration collective, mais cette évolution est largement due aux décideurs de la restauration collective comme les élus et aux cuisiniers, gestionnaires et convives engagés dans le changement. Cela supposerait donc que les établissements ayant déjà introduits des produits bio sont plus susceptibles d'augmenter la part de bio tandis que les établissements plus réfractaires le restent.

L'intérêt d'un cadre législatif imposant l'achat local et l'achat bio se précise, car il apparaît comme le seul moyen de réellement impulser cet effet de levier que produit la restauration collective sur le développement d'une agriculture de proximité. Les effets de territoire sont là encore importants ; sur des espaces comme l'aire urbaine de Rennes, le processus est déjà engagé, alors qu'à Caen, un petit coup de pouce législatif serait sans doute le bienvenu.

³⁷[http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/3 Espace Pro/agence bio rapport v8 2016-vdef.pdf](http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/3_Espace_Pro/agence_bio_rapport_v8_2016-vdef.pdf)

Conclusion

« Dieu a dit : je partage en deux, les riches auront de la nourriture, les pauvres de l'appétit. »

Coluche, 1980

Le travail réalisé pendant ces derniers mois pour le projet FRUGAL permet de mieux comprendre les enjeux de la restauration collective sur les territoires de Caen, Lorient et Rennes. Bien que la majorité des données aient été collectées à Caen, les deux autres agglomérations permettent de comparer les dynamiques des territoires, et de cibler les acteurs du système alimentaire. En complément du travail de stage du VR 2, ce mémoire apporte des données sur l'organisation des approvisionnements de la restauration collective et leurs valeurs dans le système urbain.

Il faudrait dans un prochain temps remonter les filières d'approvisionnements des intermédiaires afin d'obtenir une analyse des flux plus complète. En effet, malgré diverses demandes, il est complexe de collecter ces données auprès des fournisseurs, qui plaident le secret commercial par peur de la concurrence. Qu'il s'agisse d'ailleurs d'un flux de la restauration collective ou bien d'un flux du système alimentaire général, la problématique d'accès à la donnée reste la même. Il serait en théorie possible d'étudier la chaîne d'approvisionnement depuis la production, mais cela nécessiterait des volumes d'enquêtes extrêmement conséquents, et ce dans le monde entier... Les méthodologies développées pendant ce stage ne demandent qu'à être explorées, afin d'être précisées et étendues à d'autres territoires.

La relocalisation de l'agriculture est présentée dans ce travail comme une perspective de développement pour les espaces étudiés. En effet, elle permet de maintenir et de recréer des emplois, au bénéfice des collectivités, tout en assurant une reconnexion entre producteurs et mangeurs. Il faut cependant distinguer la relocalisation telle que nous la définissons ici, des circuits courts, qui n'intègrent pas la dimension de proximité dans le vocabulaire courant. La réduction du nombre d'intermédiaire n'est d'ailleurs pas une fin en soi, certains produits doivent être transformés pour la consommation. Les collectivités qui mettent en place une légumerie commune seraient donc considérées comme utilisant des circuits longs alors que cela permet justement d'éviter de recourir à des produits surgelés et/ou en conserve ? Les cuisines centrales préparant les repas pour des restaurants collectifs sont-elles également des intermédiaires ? Il apparaît assez injuste en restauration collective de se cantonner à cette terminologie pour définir la qualité d'une cantine. De plus, les scénarios prospectifs de la relocalisation que nous proposons se basent justement sur des intermédiaires pour réduire les besoins logistiques ; la notion de circuit court ne s'y applique pas. Elle reste cependant valable, ainsi que toutes ses définitions supplémentaires (SYAL, CCP...), dans le cadre du système alimentaire métropolitain.

La différenciation sociale de l'alimentation ne doit plus exister d'un établissement à l'autre, chaque convive doit avoir le droit d'accéder à des repas de qualité. La justice alimentaire et l'égalité de traitement de chaque individu doit résulter d'un engagement des collectivités pour faire évoluer les pratiques. La relocalisation doit résulter de ces engagements, afin d'avoir un impact global sur le territoire : le coût global de ne pas manger local est conséquent, en terme sociétal, économique, environnemental ou encore en terme de déchets. Ainsi, atteindre un certain niveau d'autonomie alimentaire n'est pas un repli sur soi (ce qu'aurait pu suggérer le terme « *sécurité alimentaire* » que certains responsables politiques usent en ce sens), mais une façon d'offrir une meilleure alimentation et plus responsable à la population.

Les projets alimentaires de territoire (PAT) sont en cours d'élaboration pour de nombreux espaces gérés par des collectivités publiques, et ils ne doivent être qu'une première étape vers l'instauration d'une véritable politique de l'alimentation. De plus, les collectivités bénéficiant d'un financement PAT sont celles qui s'étaient déjà engagées dans la construction d'une politique alimentaire. Cette aide et labellisation de leurs projets leur permet de renforcer leur expertise sur leurs territoires, et essayer l'idée vers les autres collectivités.

Outre Atlantique, Toronto (Canada) a par exemple développé sa propre politique alimentaire, permettant aux citoyens de s'impliquer durablement dans la gestion de leur alimentation avec le *Toronto Food Policy Council*. Cet exemple et celui de tant d'autres espaces urbains a conduit à la signature du *Urban Food Policy Pact* à Milan en 2015 où les maires de villes comme Paris ou Grenoble s'engagent vers une politique alimentaire locale favorisant les « bonnes pratiques ». À l'échelle de nos aires urbaines, la gouvernance alimentaire se développe progressivement, entre Rennes qui affiche son engagement politique vers l'autonomie alimentaire, et Caen qui vient de signer une « convention-cadre de stratégie partagée sur l'agriculture » en juin 2017.

L'étude quantitative et qualitative des flux alimentaires de la restauration collective apporte des résultats et une méthodologie à exporter pour le VR 1 de FRUGAL. Cette filière très particulière représente environ 10 % de la consommation d'une aire urbaine, mais est sans doute l'une des plus simples à étudier en raison de son organisation. Ce canal de consommation étant étroitement lié aux collectivités publiques, il est également le plus à même de faire évoluer les pratiques alimentaires de la population. Cette étude apparaît indissociable du contexte de chaque espace, et notamment du contexte politique de l'alimentation que le VR 2 étudie si l'on souhaite travailler en vue d'une autonomie alimentaire accrue des espaces urbains.

Bibliographie

- **Ouvrages**

Brand C., Bricas N., Conaré D., Daviron B., Debru J., Michel L., Soulard C.T. (coord.), 2017, *Construire des politiques alimentaires urbaines. Concepts et démarches*, éd. Quaé, Versailles, 158 p.

Charvet J., 2012, *Atlas de l'Agriculture*, éd. Autrement, Paris, 64 p.

Condominas G., 1980, *L'espace social. A propos de l'Asie du Sud-Est*, éd. Flammarion, Paris, 539 p.

Duchemin E. (dir.), 2013, *Agriculture urbaine : aménager et nourrir la ville*, éd. Vertigo, Montréal, 389 p.

Esnouf C., Russel M., Bricas N. (coord.), 2011, duALIne, durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux. Questions à la recherche, Rapport INRA-Cirad, 236 p.

Fumey G., 2008, *Géopolitique de l'alimentation*, éd. Sciences Humaines, Auxerre, 127 p.

Grawitz M., 2001, *Méthodes des sciences sociales*, 11e éd., Dalloz, Paris, 1019 p.

Le Velly R., 2017, *Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs*, Presses des Mines, Paris, 197 p.

Loubet del Bayle J.L., 1978, *Introduction aux méthodes des sciences sociales*, Toulouse: Privat, Toulouse, 234 p.

Milhaud O., 2017, *Séparer et punir. Une géographie des prisons françaises*, CNRS éditions, Paris, 320 p.

Poulain J.P., 2013, *Sociologies de l'alimentation*, 3^{ème} édition (2002), PUF, Paris, 287 p.

Rastoin J.L., Ghersi G., 2010, *Le système alimentaire mondial*, éd. Quaé, coll. Synthèses, Versailles, 584 p.

Régnier F., Lhussier A., Gojard S., 2006, *Sociologie de l'alimentation*, éd. La Découverte, coll. Repères, Paris, 121 p.

Durand D., 2013, *La systémique*, PUF, coll. Que sais-je ?, 13^{ème} édition (1979), 128 p.

Van Dam D., 2005, *Les agriculteurs bio, vocation ou intérêt ?*, Presses universitaires de Namur, Namur, 204 p.

Vigour C., 2005, *La comparaison dans les sciences sociales: pratiques et méthodes*, éd. La Découverte, Paris, 335 p.

- **Chapitres d'ouvrages**

Dablanc L., Guerrero D., Proulhac L., Rodrigue J.P., « La méga-région : nouvelle échelle de référence de la métropole logistique », p. 79-106, in Dablanc L., Frémont A., 2015, *La Métropole logistique : le transport de marchandises et le territoire des grandes villes*, éd. Armand Colin, Paris, 312 p.

Gallaud D., « L'activation de la proximité géographique. L'exemple des selfs dans les lycées », p. 191-207 in Mundler P., Rouchier J., (coord.), 2016, *Alimentation et proximités. Jeux d'acteurs et territoires*, éd. Éducagri, coll. Transversales, Dijon, 462 p.

Frémont A., Dablanc L., Bahokeu F., Raimbault N., « Les coulisses logistiques de la métropole », p. 21-42, in Dablanc L., Frémont A., 2015, *La Métropole logistique : le transport de marchandises et le territoire des grandes villes*, éd. Armand Colin, Paris, 312 p.

Margetic C., Noël J., Dufeu I., Le Grel L., « Organisations collectives territorialisées. Le département comme référence », p. 131-149 in Mundler P., Rouchier J., (coord.), 2016, *Alimentation et proximités. Jeux d'acteurs et territoires*, éd. Éducagri, coll. Transversales, Dijon, 462 p.

Mondy B., Terrieux A., « Fournir la restauration collective en AB. Proximités et territoires d'action », p. 209-229 in Mundler P., Rouchier J., (coord.), 2016, *Alimentation et proximités. Jeux d'acteurs et territoires*, éd. Éducagri, coll. Transversales, Dijon, 462 p.

Mundler P., Laughrea S., « Les bénéfiques des circuits alimentaires de proximité. Une revue critique de littérature », p. 29-58, in Mundler P., Rouchier J., (coord.), 2016, *Alimentation et proximités. Jeux d'acteurs et territoires*, éd. Éducagri, coll. Transversales, Dijon, 462 p.

Pierre G., Le Caro Y., « Vers un tournant agricole ? Entre projets d'agricultures et projet de territoire : de la perplexité au volontarisme », p. 251-254, in Le Caro Y., Madeline P., Pierre G. (dir.), 2007, *Agriculteurs et territoires. Entre productivisme et exigences territoriales*, Presses Universitaires de Rennes, coll. Espace et territoires, Rennes, 268 p.

Raimbault N., « Grande distribution : entre performance logistique et contrainte foncière », p. 161-178, in Dablanc L., Frémont A., 2015, *La Métropole logistique : le transport de marchandises et le territoire des grandes villes*, éd. Armand Colin, Paris, 312 p.

Routhier J.L., Gonzalez-Feliu J., « Transport de marchandises et formes urbaines. Vingt ans de recherche et d'expérimentation », p. 57-81, in Brun G. (dir.), 2013, *Ville et mobilité*, éd. Economica, coll. « Méthodes et Approches », Paris, 352 p.

- **Articles, revues, communications scientifiques**

« Agriculture et alimentation », *Problèmes économiques*, n° 3135 | 2016/06.

Aubry C., 2012, « Concilier cantine bio et agriculture locale, les voies possibles », *Métropolitiques*, [En ligne]

- Bonnefoy S., Brand C., 2014, « Régulation politique et territorialisation du fait alimentaire : de l'agriculture à l'agri-alimentaire », *Géocarrefour*, n°89/1-2, p. 95-103. [En ligne]
- Brand C., 2012, « Les sociétés de restauration collective face à de nouveaux impératifs », *POUR – Alimentation et territoires*, n°215-216, p. 275-283.
- Bricas N., Lamine C., Casabianca F., 2013, « Agricultures et alimentations : des relations à repenser ? », *Nature Sciences Sociétés*, 2013/1 (n°21), p 66-70.
- Brunet R., 1980, « La composition des modèles dans l'analyse spatiale », *Espace géographique*, tome 9, n°4, p. 253-265.
- Coenen-Huther J., 2003, « Le type idéal comme instrument de la recherche sociologique », *Revue française de sociologie*, n° 44/3, p. 531-547.
- Coenen-Huther J., 2006, « Compréhension sociologique et démarches typologiques », *Revue européenne des sciences sociales*, n° XLIV-135, p. 195-205
- Delfosse C., 2006, « La localisation de la production fromagère : évolutions des approches géographiques », *Géocarrefour*, n° 81/4, p. 311-318, [En ligne].
- Gatien-Tournat A., Fortunel F., Noël J., 2016, « Qualité et proximité dans l'approvisionnement de la restauration collective en Sarthe (France) : jeux d'acteurs entre volontés et réalités territoriales », *Annales de géographie*, 2016/6, n°712, p. 666-691.
- Grémy J.P., Le Moan M.J., 1977, « Analyse de la démarche de construction de typologies dans les sciences sociales », *Informatique et Sciences Humaines*, n° 35, 75 p.
- Guiomar X., 2012, « De la reterritorialisation à la relocalisation des filières, avec ou sans territoire », *POUR – Alimentation et territoires*, n°215-216, p. 147-160.
- Hochedez C., Le Gall J., 2016, « Justice alimentaire et agriculture », *justice spatiale | spatial justice*, n°9, [En ligne].
- Kébir L., 2012, « Les cantines bio : que reste-t-il de l'esprit pionnier ? », *Métropolitiques*, [En ligne].
- Marie M., Guillemin P., Bermond M., Guennoc D., 2017, « Évaluation de la consommation alimentaire dans onze aires urbaines françaises », communication au colloque *Les défis de développement pour les villes et les régions dans une Europe en mutation*, Athènes, Grèce.
- Lamine C., Chiffolleau Y., 2012, « Reconnecter agriculture et alimentation dans les territoires : dynamique et défis », *POUR – Alimentation et territoires*, n°215-216, p. 85-92.
- Lardon S., Capitaine M., 2008, « Chorèmes et graphes. Production et transformation de représentations spatiales en agronomie », *Revue d'anthropologie des connaissances*, vol. 2, n°2, p. 195-217
- Lardon S., Milian J., et al., 2014, « Du potentiel à l'action : la gouvernance territoriale des pôles d'excellence rurale », *Norois*, n°233, p. 69-81.

Le Velly R., 2012, « La relocalisation des approvisionnements de la restauration collective et le code des marchés publics », *POUR – Alimentation et territoires*, n°215-216, p. 269-274.

Mangold M., sept-oct-nov 2015, « Renaturaliser son quartier », *Les grands dossiers des sciences humaines*, n°40, p. 48-49.

Mathé T., Francou A., 2014, « La restauration commerciale au travail conforte le modèle alimentaire français », *Cahier de recherche du CREDOC*, n°317, 62 p.

Noel J., Darrot C., 2016, « Des systèmes alimentaires relocalisés plus durables : vers un accès à une alimentation de qualité pour tous », *RIODD 2016*, Saint-Étienne, 30 p.

Pluvinage J., 2012, « Évolution de la consommation. Vers une meilleure qualification des biens alimentaires », *POUR – Alimentation et territoires*, n°215-216, p. 75-84.

Praly C., Chazoule C., Delfosse C., Mundler P., 2014, « Les circuits de proximité, cadre d'analyse de la relocalisation des circuits alimentaires », *Géographie, économie, société*, n° 16, p. 455-478.

Stoker G., 1998, « Cinq propositions pour une théorie de la gouvernance », *Revue internationale des Sciences Sociales*, n°155, UNESCO/éres, Paris.

Vidal R., sept-oct-nov 2015, « Comment nourrir les villes ? », *Les grands dossiers des sciences humaines*, n°40, p. 58-61.

- **Travaux universitaires**

Brand C., 2015, *Alimentation et métropolisation : repenser le territoire à l'aune d'une problématique vitale oubliée*, thèse de géographie sous la direction de M. Vanier, Université Grenoble-Alpes, Grenoble, 659 p.

Esnault M., 2016, *La restauration scolaire dans le premier degré. Quelle place pour un approvisionnement bio de proximité ?*, mémoire de master 1 encadré par M. Bermond et M. Marie, Université de Caen Normandie, 140 p.

Gigan G., 2016, *Stratégies de commercialisation des agriculteurs biologiques en Basse-Normandie*, mémoire de master 1 encadré par M. Bermond, Université de Caen Normandie, 141 p.

Gigan G., Fontaine Touchard B., Lafont M., Lemarquand D., 2017, *Étude des flux alimentaire du Pays de Lorient : démarches et résultats préliminaires*, projet tuteuré M2 ART-ESO pour FRUGAL encadré par M. Marie et P. Guillemin, Université de Caen Normandie, 134 p.

Guennoc D., 2016, *Étude systémique des flux d'approvisionnement alimentaires urbains par la recherche-action : le cas de FRUGAL*, mémoire de stage de master 2 encadré par G. Maréchal et O. Castel, université de Rennes 1, 105 p.

Marty P., 2013, *Les appropriations urbaines de la question agricole. Le cas de Brive, de 1945 à 2012*, thèse de géographie sous la direction de S. Barles et T. Souami, Université Paris 1, Paris, 649 p.

- **Essais**

Calame M., 2008, *La tourmente alimentaire. Pour une politique agricole mondiale*, éd. Charles Léopold Mayer, Paris, 203 p.

Ducasse A., Regouby C., 2017, *Manger est un acte citoyen*, éd. Les Liens Qui Libèrent, Paris, 217 p.

Krausz N., Lacourt I., Mariani M., 2013, *La Ville qui mange : pour une gouvernance urbaine de notre alimentation*, éd. Charles Léopold Mayer, Paris, 285 p.

Parmentier B., 2009, *Nourrir l'humanité*, éd. La Découverte, coll. Poche, Paris, 294 p.

- **Rapports divers**

AUCAME, août 2014, « Portrait du territoire de Caen-Métropole. Contrat d'action territoriale 2014-2020 », 136 p.

AUCAME, septembre 2015, « Le potentiel de développement de l'agriculture périurbaine dans Caen-Métropole », 104 p.

AUCAME, décembre 2016, « Caen-Métropole : les enjeux urbains et environnementaux de l'agriculture », 68 p.

ARS Poitou-Charentes, IREPS Poitou-Charentes, décembre 2013, « Enquête alimentation auprès des personnes détenues », Rapport d'enquête Nutrition Santé auprès des personnes détenues du département de Charente-Maritime, 25 p.

Chambre d'Agriculture du Calvados, Conseil général du Calvados, septembre 2014, « Manger local en restaurants collectifs ! Catalogue des produits locaux disponibles pour la restauration collective », 56 p.

Conseil National de l'Alimentation, 2011, « L'alimentation en milieu carcéral », Avis n°71, 60 p.

Direction de l'Administration Pénitentiaire, Bureau des études et de la prospective, 2015, « Statistique mensuelle de la population écrouée et détenue en France. Situation au 1^{er} janvier 2015 », 48 p.

Groupe local FRUGAL Caen, décembre 2016, « Formes urbaines et gouvernance alimentaire. Groupe local 2016 », 24 p.

Laisney C., 2013, « Les différences sociales en matière d'alimentation, analyse n°64 du Centre d'études et de prospective », Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, 4 p.

Lessiraud J., Patier C., Perret A., Richard M.A., janvier 2017, « Sociétés de restauration collective en gestion concédée en restauration commerciale et approvisionnements de proximité », rapport du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER), 62 p.

Ministère de l'Environnement, de l'Énergie et de la Mer en charge des relations internationales sur le Climat, février 2017, « Chiffres clés du transport, édition 2017 », 72 p.

Services des achats de l'État, GEM-RCN, juillet 2015, « Recommandation Nutrition du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition », 123 p.

Ville de Rennes, 2017, « État des lieux de la restauration collective à Rennes. Plan Alimentaire Durable », 70 p.

- **Communications & réunions**

Préfecture de l'Orne, Chambre d'agriculture de l'Orne, Conseil départemental de l'Orne, 20 octobre 2016, « Reconnecter la restauration collective ornaise à son territoire », Lycée agricole de Sées

5^{èmes} Assises de la Vente Directe, 29 novembre 2016, « Vers des stratégies alimentaires territoriales : quel changement d'échelle pour une agriculture locale », Agrocampus Ouest, Rennes

InterBio Normandie, Agrobio Basse-Normandie, GRAB HN, 2 février 2017, « L'agriculture biologique. Une chance pour les territoires normands », Conseil Régional de Normandie, Rouen

CCI Portes de Normandie, mai et juin 2017, « Reconversion de la base logistique Intermarché de Magny le Désert (61) pour la restauration collective », EM Normandie (Caen), base de Magny le Désert, Région Normandie (Caen).

Région Normandie, 9 juin 2017, « Rencontre réseau conseil des restaurants collectifs des lycées de la Région », Lycée Jean Rostand, Caen

Région Normandie, 13 juin 2017, « Présentation du nouveau plan *Je mange normand dans mon lycée* », Lycée Salvador Allende, Hérouville-Saint-Clair

Réseau Ancrage Territorial, 20 juin 2017, « Réunion de lancement du réseau », Hôtel d'agglomération de la CODAH, Le Havre

Colloque Pro'Alim, 21 juin 2017, « Agriculteurs et collectivités, développons et confortons nos liens sur notre territoire autour de l'alimentation », Lycée agricole les Champs de Tracy, Vire-Normandie

Table des illustrations

Figure 1 : Organisation des volets de recherche et de valorisation du programme FRUGAL.....	17
Figure 2 : Localisation des terrains d'étude	20
Figure 3 : Le système de consommation alimentaire, d'après J.P. Poulain (2002)	32
Figure 4 : Part des restaurants selon leur gestion et leur secteur	36
Figure 5 : « Le rôle de commutateur de la plateforme distributeur » N. Raimbault, 2015, p. 164	40
Figure 6 : Liste des codes NAF à compiler pour le secteur santé/social	49
Figure 7 : Tableau des structures de restauration collective rencontrées lors du stage	56
Figure 8 : Grille d'enquête.....	57
Figure 9 : Tableau des enquêtés hors structures de restauration collective	58
Figure 10 : Tableau des participations aux évènements techniques/politiques de la restauration collective pour l'aire urbaine de Caen.....	59
Figure 11 : Cheminement méthodologique élaboré pour répondre à la commande.....	60
Figure 12 : Nombre de structures par type et par aire urbaine	65
Figure 13 : Tableau répertoriant les gestions de la restauration scolaire.....	66
Figure 14 : Organisation de l'accueil des personnes âgées en fonction du degré d'autonomie	69
Figure 15 : Établissements de l'accueil et l'hébergement pour les personnes handicapées.....	69
Figure 16 : Établissements de l'accueil social.....	70
Figure 17 : Gestion directe intégrée.....	74
Figure 18 : Gestion directe centralisée	74
Figure 19 : Gestion concédée intégrée	75
Figure 20 : Gestion concédée centralisée	75
Figure 21 : Gestion déléguée.....	76
Figure 22 : Classification des structures de restauration collective en fonction des volumes et des modes de gestion	82
Figure 23 : Estimation du nombre de repas annuels pris en restauration collective	83
Figure 24 : Production annuelle de repas par commune de l'aire urbaine de Lorient	84
Figure 25 : Production annuelle de repas par commune de l'aire urbaine de Caen	84
Figure 26 : Production annuelle de repas par commune de l'aire urbaine de Rennes.....	84
Figure 27 : Nombre de repas annuels par catégorie d'âge	88
Figure 28 : Volumes de denrées alimentaires mobilisés par la restauration collective.....	89
Figure 29 : Cartographie des flux alimentaires de l'aire urbaine de Caen	96
Figure 30 : Flux des aires urbaines de Rennes et Lorient.....	98
Figure 31 : Étiquette de traçabilité.....	99
Figure 32 : Aires d'approvisionnement	100
Figure 33 : Tableau des gammes de produits	101
Figure 34 : Tableau présent dans les locaux du restaurant administratif de l'AGESSO à Caen, géré par Api Restauration.....	102
Figure 35 : Taux d'autonomie par filière alimentaire pour Caen, Lorient et Rennes selon le cabinet UTOPIES.....	105
Figure 36 : Statut de l'exploitation foncière des terres agricoles en 2012 dans l'aire urbaine de Caen	107

Figure 37 : Cartographie des besoins fonciers selon le Convertisseur Terre de Liens (B. Fontaine-Touchard)	109
Figure 38 : Organisation logistique des approvisionnements alimentaires de la ville de Caen.....	112
Figure 39 : Organisation logistique de la restauration scolaire de la ville de Caen	113
Figure 40 : Légende des schémas d'organisation logistiques (fig. 38 et 40)	113
Figure 41 : Organisation logistique de la restauration publique de la ville de Rennes.....	114
Figure 42 : Scénario non-évolutif	116
Figure 43 : Scénario « relocalisation »	116
Figure 44 : Scénario relocalisation partielle	117
Figure 45 : Estimation de la part de la restauration collective – Méthode nombre de repas	120
Figure 46 : Comparaison des volumes alimentaires en jeu en restauration collective et dans les aires urbaines de Lorient, Caen et Rennes	121
Figure 47 : Volumes monétaires engagés dans la restauration collective	122
Figure 48 : Comparaison des volumes monétaires en en jeu en restauration collective et dans lesaires urbaines de Lorient, Caen et Rennes	122
Figure 49 : Estimation des chiffres d'affaires potentiels pour l'alimentation « locale » et bio en restauration collective soumise aux marchés publics.....	123
Figure 50 : Estimation des chiffres d'affaires potentiels pour l'alimentation « locale » et bio en restauration collective tous secteurs indifférenciés	123

Table des matières

REMERCIEMENTS	5
INTRODUCTION	9
PARTIE I LA PROBLÉMATIQUE ALIMENTAIRE AU PRISME D'UN PROJET DE RECHERCHE-ACTION	13
CHAPITRE 1 LE STAGE, LA STRUCTURE, LES MISSIONS, LES TERRAINS	15
• LE PROJET FRUGAL	15
• LE STAGE ET SES MISSIONS	18
• LE CONTEXTE DU STAGE	19
• CAEN, LORIENT, RENNES : DES TERRITOIRES DU GRAND OUEST VARIÉS POUR DIFFÉRENTES POLITIQUES ALIMENTAIRES	21
CHAPITRE 2 ÉPISTÉMOLOGIE DE L'ALIMENTATION	25
• L'ALIMENTATION EN SCIENCES SOCIALES, UNE QUESTION RÉCENTE	25
• LE SYSTÈME ALIMENTAIRE	27
• DÉVELOPPER UNE ALTERNATIVE AU SYSTÈME ALIMENTAIRE AGRO-INDUSTRIEL	29
• DE LA PROXIMITÉ GÉOGRAPHIQUE DANS LES APPROVISIONNEMENTS ALIMENTAIRES	32
• PROXIMITÉ ET PROCESSUS DE DÉCISION	34
• LA RESTAURATION COLLECTIVE	35
• FLUX ET LOGISTIQUE DES APPROVISIONNEMENTS	37
CHAPITRE 3 L'ÉTUDE DES FLUX ALIMENTAIRES D'UNE MÉTROPOLE	41
• L'ALIMENTATION, UN PARCOURS AUSSI PERSONNEL	41
• LA RESTAURATION COLLECTIVE, POUR FAIRE ÉVOLUER NOS PRATIQUES	42
• ACHAT LOCAL ET RESTAURATION COLLECTIVE	43
CHAPITRE 4 MÉTHODOLOGIES DE RÉPONSE À LA COMMANDE	47
• INVENTAIRE DES STRUCTURES DE RESTAURATION COLLECTIVE	47
• COOPÉRATIONS DES RESTAURATIONS COLLECTIVES	53
• ÉTUDE DES FLUX ET DU SYSTÈME ALIMENTAIRE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	53
• PRÉCISION DES VOLUMES ET ENQUÊTE DES FLUX	55
CONCLUSION PARTIE I	61
PARTIE II LA RESTAURATION COLLECTIVE DES AIRES URBAINES DE CAEN, LORIENT ET RENNES	63
CHAPITRE 1 TYPOLOGIE DES STRUCTURES DE RESTAURATION COLLECTIVE	65
• MISE EN PLACE DE LA CLASSIFICATION DES ÉTABLISSEMENTS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	65
• ORGANISATION DES DIFFÉRENTS SECTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	66
• CARTOGRAPHIES DES STRUCTURES DE RESTAURATION COLLECTIVE	71
CHAPITRE 2 COMPARATIF DES DISPOSITIFS D'ACCOMPAGNEMENT ET GROUPEMENTS D'ACHAT	73
• GESTION ET COOPÉRATION	73
• FORMES DE MISES EN RELATION	76
• PROJETS EN COURS	78
CHAPITRE 3 QUANTIFIER LES VOLUMES ALIMENTAIRES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	81

• CLASSIFIER LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE	81
• VOLUMES MOBILISÉS PAR AIRE URBAINE	83
• MÉTHODE DE COMPILATION DES FLUX	89
CONCLUSION PARTIE II	91
<u>PARTIE III LA RESTAURATION COLLECTIVE AU CŒUR DU SYSTÈME ALIMENTAIRE URBAIN</u>	<u>93</u>
CHAPITRE 1 QUALIFICATION DES FLUX ALIMENTAIRES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	95
• REPRÉSENTATION DES FLUX	95
• AIRES D'APPROVISIONNEMENT	99
• UNE FILIÈRE INDÉPENDANTE ET PRATIQUANT LA DISTINCTION SOCIALE	101
CHAPITRE 2 POTENTIELS DE RELOCALISATION	105
• LA RELOCALISATION, UN PROCESSUS URBAIN	105
• EXEMPLE APPLIQUÉ À CAEN	106
• DE L'UTILITÉ DE LA PLANIFICATION DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE	110
CHAPITRE 3 ORGANISATION LOGISTIQUE ET SCÉNARIOS PROSPECTIFS	111
• L'APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN QUESTION	111
• SCÉNARIO « NON-ÉVOLUTIF » (FIGURE 42)	114
• SCÉNARIO « RELOCALISATION » (FIGURE 43)	115
• SCÉNARIO « RELOCALISATION PARTIELLE » (FIGURE 44)	117
CHAPITRE 4 RESTAURATION COLLECTIVE ET SYSTÈME ALIMENTAIRE MÉTROPOLITAIN	119
• LA FILIÈRE « RESTAURATION COLLECTIVE » DANS LES APPROVISIONNEMENTS ALIMENTAIRES	119
• LES VOLUMES ALIMENTAIRES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE DANS LE SYSTÈME MÉTROPOLITAIN	120
• LES VOLUMES MONÉTAIRES ENGAGÉS DANS UNE RELOCALISATION	121
CONCLUSION PARTIE III	125
<u>CONCLUSION</u>	<u>127</u>
<u>BIBLIOGRAPHIE</u>	<u>131</u>
• OUVRAGES	131
• CHAPITRES D'OUVRAGES	132
• ARTICLES, REVUES, COMMUNICATIONS SCIENTIFIQUES	132
• TRAVAUX UNIVERSITAIRES	134
• ESSAIS	135
• RAPPORTS DIVERS	135
• COMMUNICATIONS & RÉUNIONS	136
<u>TABLE DES ILLUSTRATIONS</u>	<u>137</u>
<u>TABLE DES MATIÈRES</u>	<u>139</u>

Les flux alimentaires de la restauration collective

Étude à Caen, Lorient et Rennes pour le projet FRUGAL



UNIVERSITÉ
CAEN
NORMANDIE



ESO
UMR 6590
Espaces et Sociétés



PSDR
4
Sur le
Développement
Regional

Morgane Esnault

M2 Géographie | Spécialité ART-ESO | Année 2016-2017

UMR ESO - PSDR 4 | Encadré par Maxime Marie (pro.) et Philippe Madeline (univ.)

Les missions du stage pour Caen, Lorient et Rennes

- Inventorier et réaliser une typologie des structures de restauration collective
- Inventorier les dispositifs de mise en relation acheteurs/producteurs
- Qualifier et quantifier les flux alimentaires
- Définir la part de la restauration collective dans le système alimentaire de l'agglomération

Problématiques du stage

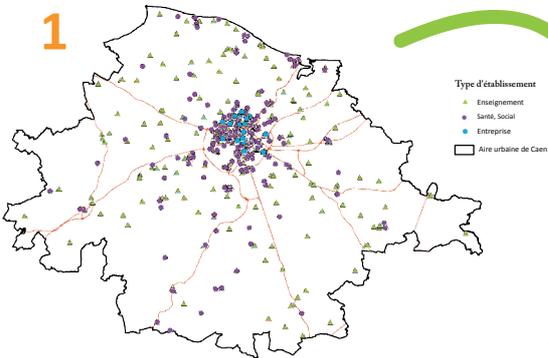
- Comment organiser la restauration collective pour faciliter l'approvisionnement local ?
- Peut-on reconnecter agriculture et alimentation ?
- Comment aménager l'espace pour répondre aux besoins alimentaires de la population ?

Le projet FRUGAL

FoRmes Urbaines et Gouvernance ALimentaire

Projet de recherche-action centré sur l'analyse des enjeux systémiques liés à l'approvisionnement alimentaire d'aires urbaines du Grand Ouest et de Rhône-Alpes

1

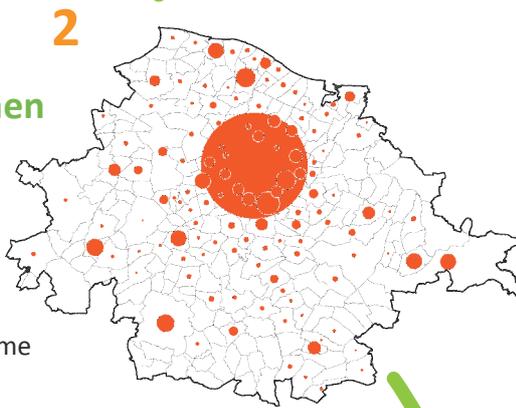


I | Méthodologie générale

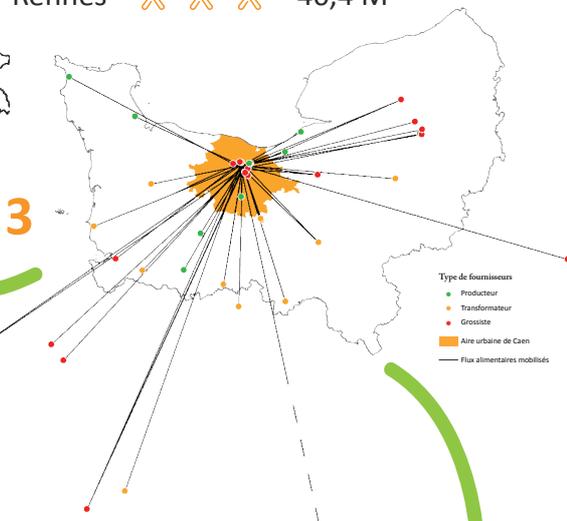
- 1 Inventaire des établissements — *Compilation et traitement de données*
- 2 Diagnostic volume de repas — *Traitement statistique et enquête*
- 3 Diagnostic flux alimentaires — *Enquête*
- 4 Représentation graphique — *Traitement SIG*

II | Résultats : exemple de Caen

- 1 Les restaurants se concentrent dans les centres urbains & sur une deuxième couronne pour les secteurs "enseignement" et "social"
- 2 Le CHU de Caen et le CROUS sont les deux plus importantes structures en terme de repas annuels
- 3 L'approvisionnement local se fait à l'échelle normande, et les grossistes (en rouge) sont situés en majorité hors de l'aire urbaine
- 4 La relocalisation de la production agricole destinée à la restauration collective pourrait se faire en prévoyant l'utilisation des terres actuellement détenues par des agriculteurs de plus de 50 ans

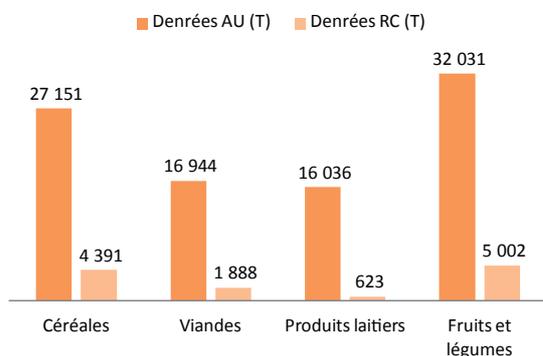


Lorient		10,6 M) repas/an
Caen		23,7 M	
Rennes		40,4 M	



III | Perspectives de relocalisation

Part de la restauration collective dans l'alimentation de l'aire urbaine de Caen



6 %

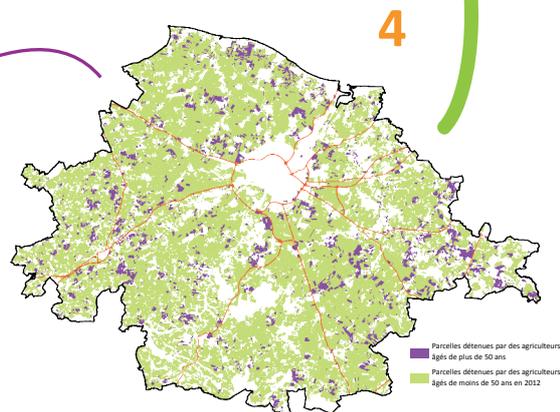
Part des repas pris en restauration collective pour l'aire urbaine de Caen

13 669 ha

Foncier nécessaire pour relocaliser les besoins de la restauration collective pour l'aire urbaine de Caen.

13 413 ha

Foncier détenu par les agriculteurs âgés de plus de 50 ans dans l'aire urbaine de Caen (en violet sur la carte)



Conclusion

L'autonomie alimentaire ne pourra être atteinte qu'avec un fort engagement politique en la faveur d'une relocalisation des productions.

La restauration collective peut jouer le rôle de levier par la commande publique favorisant les achats locaux et/ou labellisés.

Les résultats de ce travail ont pour objectif d'être utilisés dans la sphère publique, afin de réfléchir aux moyens d'assurer une certaine sécurité alimentaire des agglomérations étudiées. Cela nécessitera d'approfondir le travail sur les autres terrains que sont Rennes et Lorient.